

Sicheres Arbeiten mit Fleischwölfen

Schwerpunkt der Arbeitsinspektion 2023



Impressum

MedieninhaberIn, VerlegerIn und HerausgeberIn:
Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft (BMAW)
Sektion II - Arbeitsrecht und Zentral-Arbeitsinspektorat
Titelbild: © arbeitsinspektion
Favoritenstraße 7, 1040 Wien
arbeitsinspektion.gv.at
Wien Februar 2024

Inhalt

Warum dieser Schwerpunkt?	5
Ziel des Schwerpunktes.....	5
Organisatorischer Rahmen.....	6
Ergebnisse im Überblick.....	6
Festgestellte Mängel.....	6
Anforderungen des technischen Arbeitsschutzes (Schutzmaßnahmen).....	7
Merkblatt mit Schutzmaßnahmen.....	7
Praktische Lösungen.....	8
Fazit und Ausblick.....	9
Anhang Merkblätter	10

Warum dieser Schwerpunkt?

Das beobachtete Unfallgeschehen der letzten Jahre weist auf ein Problem im Zusammenhang mit der Verwendung von Fleischwölfen in Filialen des Lebensmitteleinzelhandels und in kleineren Fleischereien hin. Zwei Schwerpunktaktionen zu diesem Thema in Wien zeigten ebenfalls dieses Problem auf. Frauen sind besonders betroffen, weil diese Geräte vornehmlich in Betrieben des Lebensmitteleinzelhandels verwendet werden und weil Frauen kleinere Hände als Männer haben, und damit eher Gefahr laufen, von Gefahrenstellen erfasst zu werden.

Unfallbericht eines Arbeitsinspektorates: Drei Finger in Fleischwolf abgetrennt

Gemeldeter Sachverhalt: „Eine Arbeitnehmerin hat sich bei Reinigungsarbeiten an einem Fleischwolf Finger der linken Hand abgetrennt.“

Erhebung: „Die Verunfallte (Anm.: Jugendliche) verwendete den Fleischwolf ohne Schutz-einrichtung bzw. Stopfer. Bei der Erhebung vor Ort konnte festgestellt werden, dass es sich um ein türkisches Erzeugnis handelt ohne CE Kennzeichnung, der Stopfer war vorhanden, wurde aber nicht verwendet.

Daumen, Zeige- und Mittelfinger wurden abgetrennt.

Bei der Vorbereitung des Schwerpunktes kam das Projektteam, das den Schwerpunkt vorbereitete zur Ansicht, dass nicht ausgeschlossen werden kann, dass mangelhafte Geräte nicht auch in anderen Bereichen, wie z.B. in Großküchen verwendet werden bzw. in größeren Hotels und Gastronomiebetrieben. Der Schwerpunkt sollte sich daher auch auf diese Bereiche erstrecken und auch Filialen der großen Handelsketten erfassen.

Ziel des Schwerpunktes

Kontrolle möglichst vieler Betriebe, in denen diese Arbeitsmittel verwendet werden - damit verbunden eine Erhöhung des Problembewusstseins in den Betrieben. Österreichweit sollten daher mehr als 1100 Kontrollen durchgeführt werden – tatsächlich erfolgten 1212 Kontrollen durch die Arbeitsinspektorate.

Wie auch bei anderen Schwerpunkten, war auch die Erlangung einer einheitlichen Sichtweise in der Arbeitsinspektion ein erklärtes Ziel. Um dieses zu unterstützen, wurden dafür die wichtigsten Anforderungen an Schutzeinrichtungen für Fleischwölfe in einem Merkblatt zusammengefasst. Das Merkblatt wurde auch in türkische Sprache übersetzt.

Organisatorischer Rahmen

- Geplante Anzahl an Kontrollen durch die Arbeitsinspektion gesamt: ca. 1.100
- Beginn des Schwerpunktes Jänner 2023
- Ende der Kontrollen bis Dezember 2023
- Nachkontrollen immer dann, wenn ein Mangel festgestellt wurde und die Rückmeldung kein Foto enthält, auf dem die Mängelbeseitigung ersichtlich ist.

Ergebnisse im Überblick

- 182 beteiligte Arbeitsinspektor:innen
- 1212 durchgeführte Kontrollen
- In den kontrollierten Betrieben waren gesamt 39.675 Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer beschäftigt
- Bei 675 Kontrollen wurden Mängel festgestellt (55,7 %), in Summe 2923 Mängel aus dem gesamten Arbeitnehmer:innenschutz, unmittelbar dem Schwerpunktthema zurechenbar 472 Mängel.
- Die Arbeitsmittel selbst wurden 929 mal einer vertieften Kontrolle unterzogen, dabei wurden 325 Mängel festgestellt.
- Es wurden 526 Beratungen zu Arbeitsmitteln und 534 Beratungen zu allgemeinen Themen, insbesondere zur Arbeitsplatzevaluierung und Unterweisung, durchgeführt

Festgestellte Mängel

Unmittelbar im Zusammenhang mit dem Schwerpunktthema wurden **472 Mängel** festgestellt. Bei 929 vertieften Kontrollen von Arbeitsmitteln wurden **325 Mängel** festgestellt.

183 Mängel betrafen unmittelbar die Gefahrenstelle am Einfüllschacht bzw. andere Schutzeinrichtungen:

- **Abweichung von der Geometrie** – Durchmesser zu groß oder Schachtlänge zu gering: 86 mal beanstandet,
- **Schutzplatte leicht abnehmbar**, d.h. mit Schrauben befestigt: 45 mal beanstandet,
- **Schutzplatte verbogen** (d.h. Schutzeinrichtung beschädigt): 20 mal beanstandet.
- Weitere 32 Beanstandungen betrafen die sonstige **Sicherung von Gefahrenstellen**.

Die weiteren Mängel:

- Einhalten Herstellerangaben – Betriebsanleitungen (insbes. Arbeitsvorgänge, vorgesehene Schutzeinrichtungen anbringen, Stopfer): 50
- Unterweisungen (inkl. Verständlichkeit): 130
- Arbeitsplatzevaluierung: 78
- Wartung, Instandhaltung: 20
- Sonstige Mängel: 11

Anforderungen des technischen Arbeitsschutzes (Schutzmaßnahmen)

Es sind schwerste Handverletzungen beim Nachstopfen von Fleisch möglich, weil die Finger von der Förderschnecke des Fleischwolfs erfasst werden können. Die Maßnahme, dies zu verhindern, ist die richtige Länge des Einfüllschachtes.

- Erforderliche Länge des Einfüllschachtes hängt vom Durchmesser ab („Je größer der Durchmesser – desto länger der Einfüllschacht“).
- Bei größeren Schachtdurchmessern gibt es zusätzlich Schutzplatten, die das Erreichen der Gefahrenstelle verhindern, weil Hand bzw. Unterarm dazu abgewinkelt werden müssten.

Wenn Durchmesser und Länge des Einfüllschachtes den Anforderungen (Anmerkung: ÖNORM EN 12331) entsprechen, kann aber trotzdem nicht völlig ausgeschlossen werden, dass Personen mit besonders kleinen Händen die Gefahrenstelle erreichen. Die Arbeitsinspektor:innen haben daher in der Beratung der Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber darauf hingewiesen, dass die mit den Maschinen mitgelieferten **Stopfer** immer zu verwenden sind.

Merkblatt mit Schutzmaßnahmen

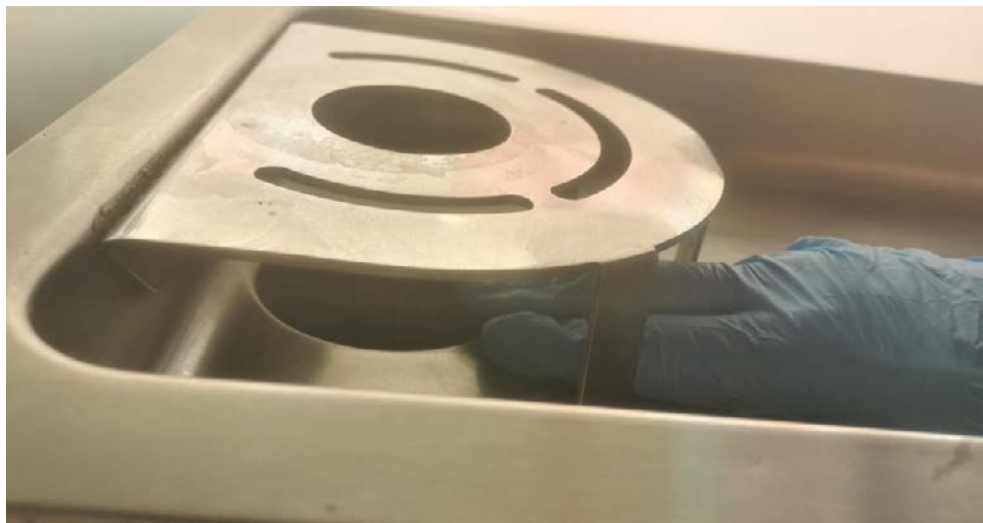
Zur Unterstützung der Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber und auch als Checkliste für die Kontrollen durch die Arbeitsinspektion wurde ein Merkblatt mit den Schutzmaßnahmen erstellt. Das Merkblatt ist in deutscher und türkischer Sprache verfügbar und auf der Web-Site der Arbeitsinspektion zum Download angeboten. (siehe Anhang)

Das Merkblatt orientiert sich für die Abmessungen der Schutzeinrichtungen an der ÖNORM EN 12331 Ausgabe 2021-11-01 „Nahrungsmittelmaschinen – Wölfe – Sicherheits- und Hygieneanforderungen“ als Stand der Technik, der im Wesentlichen seit 20 Jahren unverändert ist. Neu im Zusammenhang mit der Zielsetzung unseres Schwerpunktes war

ab 2021 nur das Verbot von Schrauben als Befestigung von Schutzblechen, unverändert über die Jahre blieben hingegen die Abmessungen von Einfüllschachtdurchmesser und Einfüllschachthöhe, auch der Bauform mit Schutzplatte (min. 120 mm gemessen vom Boden der Aufgabeschale bis hinunter zur Gefahrenstelle).

Praktische Lösungen

Nachrüstung mit Schutzeinrichtung



Verschweißte Schachtabdeckung mit zusätzlicher Verstärkung als Zugriffsschutz (Schachtdurchmesser und Länge blieben unverändert) durch die zusätzlichen Verschweißungen ist jedoch ein Zugriff zur Schnecke sicher verhindert.

Normgerechte Schutzeinrichtung durch den Hersteller



Es handelt sich um einen mehrfach in Filialen einer Handelskette angetroffenen Fleischwolf.

Fazit und Ausblick

Die bemerkenswert große Zahl an festgestellten Mängeln rechtfertigt die Auswahl des Schwerpunktes: **151** Mängel betrafen unmittelbar die Gefahrenstelle am Einfüllschacht bzw. 32 andere Schutzeinrichtungen.

Im Osten des Bundesgebietes (Wien und Niederösterreich) wurden deutlich mehr Mängel von den Arbeitsinspektoraten beanstandet als in den übrigen Bundesländern. Bei 339 Kontrollen von Arbeitsmittel in Wien und Niederösterreich wurden gesamt 213 Mängel festgestellt, hingegen im übrigen Österreich bei 590 kontrollierten Arbeitsmittel nur etwa 112 Mängel.

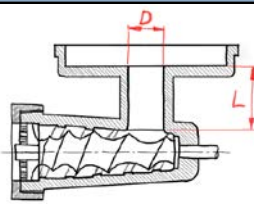
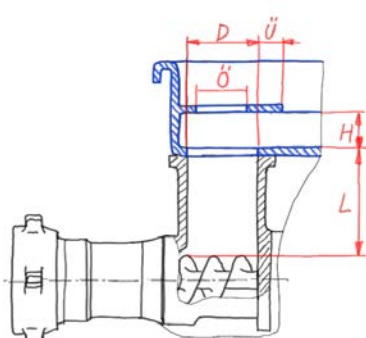
Die Vorbereitung mit einem Merkblatt, das gleichzeitig auch als Checkliste für die Kontrollen verwendet wurde, hat sich bewährt, insbesondere auch das Merkblatt in türkischer Sprache.

Die große Zahl an Kontrollen sollte eine Sensibilisierung der Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber bewirkt haben. Es wird aber in der Arbeitsinspektion weiterhin Augenmerk auf Unfälle mit Fleischwölfen zu achten sein. Das Merkblatt wird weiterhin zur Verfügung stehen.

Anhang Merkblätter

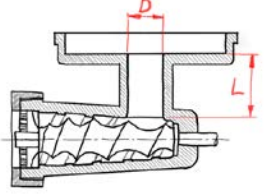
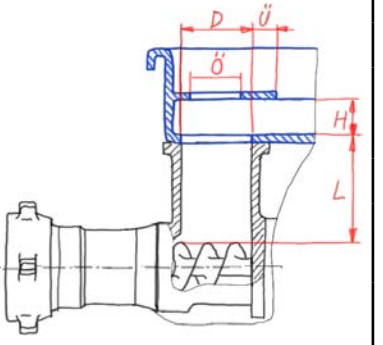
Schutzmaßnahmen an Fleischwölfen

Die Arbeitsinspektion widmet sich 2023 in einem Schwerpunkt Schutzmaßnahmen an Fleischwölfen. Wenn diese fehlen oder nicht korrekt ausgeführt sind, kann es zu schweren Handverletzungen beim Nachstopfen von Fleisch kommen, weil die Finger von der Förderschnecke des Fleischwolfs erfasst werden können. Die Maßnahme, dies zu verhindern ist die richtige Länge des Einfüllschachtes. Dessen Länge hängt vom Durchmesser des Einfüllschachtes ab („Je größer der Durchmesser – desto länger der Einfüllschacht“). Bei größeren Schachtdurchmessern gibt es zusätzlich Schutzplatten, die das Erreichen der Gefahrenstelle verhindern, weil Hand bzw. Unterarm dazu abgewinkelt werden müssten.

Checkliste Fleischwölfe	
(in Abhängigkeit vom Durchmesser des Einfüllschachtes, anhand EN 12331)	
Durchmesser D Einfüllschacht bis 52 mm	
Durchmesser Einfüllschacht D max 46 mm Einfüllschacht: Abstand L zwischen oberem Schachtrand und Arbeitsschnecke min 100 mm	
Durchmesser Einfüllschacht D 46 mm bis max 52 mm Einfüllschacht: Abstand L zwischen oberem Schachtrand und Arbeitsschnecke min 120 mm	
Wenn Einfüllschale abnehmbar: Abstände eingehalten bei abgenommener Schale?	
Durchmesser D Einfüllschacht über 52 mm bis max 85 mm	
Schutzplatte vorhanden?	
Öffnung Ö in der Schutzplatte max 52 mm?	
Überstand Ü (Außenkante Schutzplatte bis Einfüllschachtkante) min 40 mm?	
Einfüllschacht: Abstand L zwischen oberem Schachtrand und Arbeitsschnecke min 120 mm?	
Abstand H (Einfüllschale bis Unterkante Schutzplatte) max 40 mm?	
Schutzplatte verbogen? (Schutzplatten müssen so stabil sein, dass sie nicht leicht verbogen werden können)	
Schutzplatte abnehmbar? (Auch Schrauben sind unzulässig!) Wenn Schutzplatte abnehmbar – (elektrische) Verriegelungseinrichtung vorhanden?	
Durchmesser Einfüllschacht D über 85 mm bis max 200 mm	
Einfüllschacht: Abstand L zwischen oberem Schachtrand und Arbeitsschnecke min 230 mm + Zuschlag in Abhängigkeit von der Geometrie und der tatsächlichen Größe des Einfüllschachtes. Berechnung des Abstandes L anhand ÖNORM EN 12331, 4.2.2	
Abstand H (Einfüllschale bis Unterkante Schutzplatte) max 120 mm	

Kıyma makinelerinde koruyucu önlemler

2023 yılında İş Müfettişliği, et kıyma makinalarında koruma önlemlerine odaklanacak. Eğer bu önlemler eksik veya düzgün bir şekilde uygulanmazsa, eti doldurma işlemi sırasında ciddi el yaralanmaları oluşabilir, çünkü parmaklar et kıyma makinesinin vidalı konveyörü (Çalışma çarkı) tarafından yakalanabilir. Bu olayı önleme yöntemi, yükleme borusunun doğru uzunluğudur. Bu uzunluk, yükleme borusunun çapına göre değişir ("Çap daha büyükse, yükleme borusu daha uzun olur"). Daha büyük boru çaplarında ek olarak, eli veya kolu bükülmek zorunda kalınarak tehlikeli durumdan uzak tutan koruma plakaları da vardır.

Et Kıyma Makinaları için Kontrol Listesi (EN 12331` doğrultusunda, yükleme borusunun çapına göre gerekli mesafeler)	
D 52 mm'ye kadar dolum mili çapı D	
Yükleme borusunun çapı D max. 46 mm Yükleme borusu: Çalışma çarkı ile boru kenarı arasındaki L mesafesi en az 100 mm	
Yükleme borusunun çapı D 46 mm ile maksimum 52 mm Yükleme borusu: Çalışma çarkı ile boru kenarı arasındaki L mesafesi en az 120 mm	
Doldurma tepsisi çıkarılabilirse: Tepsi çıkarıldığında mesafeler korunur mu?	
D 52 mm'den maksimum 85 mm'ye kadar	
El Koruma Muhafazası mevcut mu	
Koruyucu plakada açık alan Ö max. 52 mm'i?	
Çıkıntı Ü (dolun mili kenarına dış kenar koruyucu plaka) en az 40 mm'i?	
Yükleme borusu: Üst kenarı ile çalışma vidası arasındaki mesafe L min 120 mm'i?	
Mesafe H (koruyucu plakanın alt kenarından dolgu tepsisine kadar) max. 40 mm'i?	
Koruyucu plaka bükülmüş mü? (Koruyucu plakalar kolayca bükülemeyecek kadar sağlam olmalıdır)	
Koruyucu plaka çıkarılabilir mi? (Vidalar yasaktır!) Koruyucu plaka çıkarılabilirse – (elektrikli) kilitleme cihazı mevcut mu?	
D 85 mm'den max. 200 mm'ye kadar	
Yükleme borusu: şaftın üst kenarı ile çalışma vidası arasındaki mesafe L geometrisine ve yükleme borusunun gerçek boyutuna bağlı olarak en az 230 mm + ek artı. L mesafesinin ÖNORM EN 12331, 4.2.2'ye göre hesaplanması	
Mesafe H (doldurma tepsisinden koruyucu plakanın alt kenarına kadar) max. 120 mm	

