Quelle: https://www.arbeitssicherheit.de//document/8aa1b012-2dd3-483e-b216-2255ecaa6256

Bibliografie

Zeitschrift	arbeitssicherheits.journal
Autor	Dr. Friedhelm Kring
Rubrik	arbeitssicherheit.praxis
Referenz	Arbeitssicherheitsjournal 2010, 16 (Heft 1)
Verlag	Carl Heymanns Verlag

Kring, Arbeitssicherheitsjournal 2010, 16 Gastronomie

Dr. Friedhelm Kring

Sicherer Umgang mit Flüssiggas auf Volksfesten und in Fahrzeugen

Mit Flüssiggas betriebene Geräte werden aufgrund der einfachen Handhabung, der guten Verbrennungseigenschaften und da Flüssiggas nicht wassergefährdend ist häufig bei Veranstaltungen eingesetzt. Auf Volksfesten und Märkten, aber auch in Biergärten arbeiten mobile Imbisse oder z.B. die Gastrobräter von Cateringfirmen oft mit Flüssiggas (Propan/Butan). Flüssiggas kann jedoch mit dem Sauerstoff der Luft explosionsfähige Gemische bilden, sodass entsprechende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten sind.

Wie Flüssiggasanlagen im Reisegewerbe und auf Veranstaltungen sicher aufgestellt und benutzt werden, darüber informiert eine neue Arbeitssicherheits-Information der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN). In dem 56-seitigen Dokument geht es um den fachgerechten Umgang nicht nur mit Flüssiggasflaschen, sondern auch Gaskartuschen, Terrassenheizstrahlern und anderen Gasverbrauchseinrichtungen sowie um den sachgerechten Transport. Im Anhang finden sich Muster-Betriebsanlagen sowie beispielhafte Flaschenanlagen für verschiedene Einsatzbereiche.

BGN testet Anti-Haft-Tücher

Sogenannte Gärguttücher aus Baumwolle oder Kunstfaser werden vielfach in Bäckereien eingesetzt. Eine neue Generation dieser Arbeitshilfsmittel ist mit lebensmittelechten silberhaltigen Nanopartikeln beschichtet. Der Vorteil: Auch ohne vorherige Bemehlung sollen sich die Teiglinge vom Tuch lösen. Die Nanopartikel verhindern ein Anhaften und das Silber wehrt Schimmelpilze ab, so die Theorie. Damit würde nicht nur die Arbeit erleichtert, sondern auch durch weniger Mehlstaub in der Luft dem Bäckerasthma vorgebeugt werden.

Wie und ob dies funktioniert, ermittelt die BGN durch Untersuchungen im Labor und Praxis-Tests in Backstuben. Wie die BGN mitteilt, lassen erste Ergebnisse hoffen, dass auf das Streumehl durchaus verzichtet werden kann. Die gewünschte Wirkung gegen Schimmelpilze konnte trotz der silberhaltigen Beschichtung noch nicht bestätigt werden.

Studie „Passivrauchen in der Gastronomie“

Im Mai 2008, also kurz vor Inkrafttreten des generellen Rauchverbots in der Gastronomie, hatte das BGFA – Forschungsinstitut für Arbeitsmedizin der DGUV eine Messkampagne gestartet, um die Belastung von Beschäftigten in Gastronomiebetrieben durch Passivrauch zu ermitteln. In einem sogenannten Biomonitoring wurden Blut, Speichel und Urin untersucht und gleichzeitig die Luft am Arbeitsplatz über personengetragene Messgeräte gemessen. Die Ergebnisse der Studie wurden im Oktober 2009 veröffentlicht.

© 2024 Wolters Kluwer Deutschland GmbH

Die größten Belastungen mit Nikotin und dem krebsauslösenden Acrylnitril wurden in einer Großdiskothek gefunden. In Cafés und Bistros lagen die Werte niedriger, an der Theke jedoch höher als für das Bedienpersonal. Nach Inkrafttreten des Nichtraucherschutzgesetzes wurden einige Messungen wiederholt. Die vollständige Studie ist online erhältlich.

Achtung! Selbstentzündung fettverschmutzter Textilien

Lange unterschätzt, doch in jüngster Zeit zunehmend als Brandursache in Betracht gezogen: die Selbstentzündung von Textilien, die mit Ölen oder Fetten verschmutzt sind. Unter günstigen Bedingungen kann die Kombination aus ungesättigten Fettsäuren plus organische brennbare Substanz plus Sauerstoff sich von selbst entzünden. Brandermittler schließen nicht aus, dass es dadurch zu Bränden, etwa in Wäschereien oder Wäschelagern, kommen kann.

Die BGN hat aufgrund der wachsenden Zahl von Schadensfällen kürzlich eine Handlungshilfe mit Grundregeln für die Vermeidung von Textilbränden durch Selbstentzündung vorgelegt. Das 13-seitige Dokument enthält eine Muster-Betriebsanweisung und hilfreiche Tipps zur Wäschebehandlung im eigenen Haus sowie Empfehlungen zur Auftragsvergabe außer Haus.

Hinweis:

Links zu den Meldungen aus der Gastronomie-Branche finden Sie unter

www.arbeitssicherheit.de, Webcode 18083

© 2024 Wolters Kluwer Deutschland GmbH