

Lebensmittelhandel

Arbeitnehmerschutz im Lebensmittelhandel

Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokumente - „Evaluierung“

Das Arbeitnehmerschutzgesetz verpflichtet alle Arbeitgeber dazu, die für die Sicherheit und Gesundheit ihrer Arbeitnehmer bestehenden Gefahren zu ermitteln und zu beurteilen. Diese Ergebnisse sowie die durchzuführenden Maßnahmen zur Gefahrenverhütung sind schriftlich festzuhalten in den sogenannten „Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokumenten“, landläufig auch „Evaluierung“ genannt.

Dieser Evaluierungsleitfaden, den das Bundesgremium des Lebensmittelhandels der Wirtschaftskammer Österreich zusammen mit zahlreichen anderen Stakeholdern (Sozialministerium, AK Österreich, AUVA, ÖGB, VÖSi, TÜV Austria, ÖAK) ausgearbeitet hat, richtet sich speziell an UnternehmerInnen im Lebensmittelhandel, die ArbeitnehmerInnen beschäftigen. Er dient als Instrument zur leichteren Umsetzung der Ermittlung/Beurteilung von Gefahren und Belastungen am Arbeitsplatz, der Festlegung von geeigneten Maßnahmen und der nötigen Dokumentation.

Keine Einweghandschuhe in der Feinkost

Insbesondere möchten wir auf folgende Thematik hinweisen:

Aus Arbeitnehmerschutzgründen (rechtliche Grundlage ist das ArbeitnehmerInnenschutzgesetz) dürfen MitarbeiterInnen Einweghandschuhe nicht durchgehend über einen langen Zeitraum tragen. Studien belegen, dass dies die Hautgesundheit beeinträchtigen kann und zudem keinen Hygienevorteil bringt. Im Gegensatz zum verbreiteten Irrglauben es sei gesetzlich vorgeschrieben in der Feinkost Handschuhe zu tragen, gibt es keine diesbezügliche hygienerechtliche Verpflichtung. Lediglich ein hygienischer Umgang mit den Lebensmitteln muss garantiert werden – dies geschieht z.B. durch regelmäßige Handhygiene und die Benutzung von Hilfsmitteln wie Gabeln, Wursthalter, Greifzangen, Löffeln, Papier, Folien und Behältnisse.

Folgende Merkblätter wurden dazu erstellt:

- ein „Experten-Merkblatt“ mit ausführlichen Erklärungen (z.B. zur Erklärung und Information von Entscheidungsträgern, kann auch als Schulungsunterlage benutzt werden)
- eines mit kurzgefasster Information (z.B. zur Information bzw. als Handout an Ihre/r MitarbeiterInnen)
- ein Kundeninformationsblatt

Das Kundeninformationsblatt, welches unter Einbindung aller relevanten Stakeholder erarbeitet wurde, ist dafür gedacht, dass es von den betroffenen Betrieben im Bereich der Feinkost ausgehängt bzw. aufgestellt wird. Es soll KundInnen aufklären („Warum trägt der/die FeinkostmitarbeiterIn eigentlich keine Handschuhe mehr?“) und zur Erhöhung der Akzeptanz beitragen.

Weitere Informationen findet man auch auf der Homepage des Arbeitsinspektorats.

Stand: 22.11.2019