

Fachbereich Nahrungsmittel



Federführung: Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe, BGN

Leitung: Andreas Stoye, BGN

Stv. Leitung: Andreas Sandler, BGN

Geschäftsstelle: Thomas Gangkofner, BGN,
0621 4456-3443, thomas.gangkofner@bgn.de

Internet: www.dguv.de/fb-nahrungsmittel > Webcode: d137224

Die Branchen des Fachbereichs Nahrungsmittel waren im Berichtsjahr stark betroffen von den pandemiebedingten Einschränkungen. Die „Lockdowns“ im Frühjahr und Herbst/Winter verursachten erhebliche wirtschaftliche Einbußen und Unsicherheiten vor allem in der Gastronomie und bei den Schaustellerbetrieben.

Damit einher ging ein besonders hoher Beratungsbedarf zu den Schutzmaßnahmen für die Beschäftigten und die Kundschaft, von der Umsetzung der Abstandsregelung bis hin zu technischen Maßnahmen wie Klimatisierung und Lüftung. Die Sachgebiete des Fachbereiches arbeiteten mit an der Untersetzung des Sars-Cov-2 Arbeitsschutzstandards und der Arbeitsschutzverordnung des BMAS für das Gastgewerbe, die Fleischwirtschaft und andere Betriebe der Nahrungsmittelwirtschaft.

Sachgebiet Backbetriebe

Bei den Backbetrieben setzt sich der Trend zum Filialbetrieb fort. Das bedeutet auch, dass der Technisierungsgrad in der Branche zunimmt. Anfragen zu Alt- und Neumaschinen sowie deren Verkettung beschäftigten das Sachgebiet. Arbeitsschwerpunkte darüber hinaus waren weiterhin die Vermeidung von Mehlstaub in Backbetrieben sowie von Hautbelastungen.

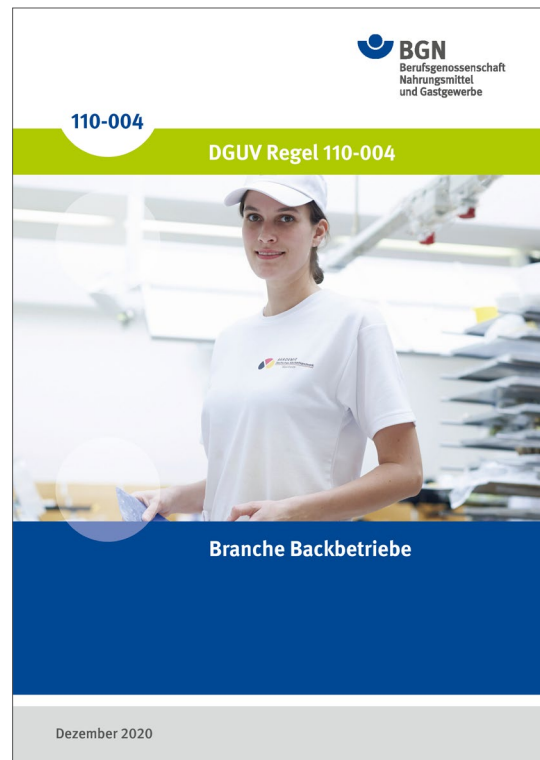
Die Corona-Pandemie wirkte sich je nach Sortiment unterschiedlich aus: Zum einen stieg im Frühjahr die Nachfrage nach Brot und Backwaren, was ein deutliches Umsatzplus bei Lieferbäckereien zur Folge hatte. Andererseits entfiel während der Schließungsmonate der Gastronomie deren Nachfrage nach Backwaren. Die davon betroffenen Betriebe mussten deutliche Umsatzeinbußen hinnehmen.

Durch Corona ergab sich auch ein erhöhter Beratungsbedarf bezüglich der Umsetzung von Schutzmaßnahmen in Backbetrieben und Filialen.

Projekte, Regelwerk und Publikationen

Das Sachgebiet veröffentlichte im Dezember 2020 die DGUV Regel 110-004 „Branche Backbetriebe“. Diese ersetzt die bisherige BGR 112.

Im Rahmen eines sachgebietsübergreifenden Projekts zur Sicherheit von Trichtermaschinen wurden Risiken an Teigteilmaschinen ermittelt. Mögliche technische Schutzmaßnahmen zur Absicherung von Gefahrstellen (z. B. Lichtgitter und Laserscanner) wurden unter Berücksichtigung ihrer Praxistauglichkeit beurteilt.



Die Gesundheitsgefährdung durch Mehlstaub in Backbetrieben war ein weiterer Schwerpunkt der Sachgebietsarbeit: Im Rahmen der Aktion „Mehlstaub – Nein Danke“ wurden Staubmessungen und mikrobiologische Untersuchungen ausgewertet sowie beteiligte Betriebe betreut. Weiterhin wirkte das Sachgebiet an der BGN-Arbeitssicherheitsinformation „Vermeidung von Bäckerasthma“ (ASI 8.80) mit.

Sachgebiet Fleischwirtschaft

Die Zentralisierung der Betriebe in der Fleischwirtschaft vollzieht sich insbesondere bei den Schlachtbetrieben, die sich zudem auf Tierarten spezialisieren. Die Anzahl von Unternehmen mit kombinierter Schlachtung von Rindern und Schweinen nimmt tendenziell ab. Auch bei fleischverarbeitenden Betrieben geht der Trend weg von handwerklicher Tätigkeit hin zu größeren Produktionseinheiten und zur Spezialisierung.

Dem Verbraucherverhalten folgend hat die Produktion von Convenience- und Frischeprodukten zugenommen. Die dafür verwendeten Produktionsverfahren, die zugehörige Maschinen- und Anlagentechnik und der Einsatz von Robotertechnik erzeugen einen erweiterten Beratungsbedarf zum Arbeits- und Gesundheitsschutz.

Projekte, Regelwerk und Publikationen

Die Ergebnisse der Untersuchungen zum sicheren Umgang mit stationären Bandsägemaschinen wurden in der Fachbereich AKTUELL FBNG-004 „(Stech-)Schutzhandschuhe an Bandsägen, anderen beweglichen Maschinenteilen und Antrieben“ veröffentlicht.

Die Fachbereich AKTUELL FBNG-005 „Stopp-Systeme an stationären Bandsägen in der Fleischwirtschaft“ und FBNG-006 „Stopp-Systeme an offenen Entschwartern und Entvliesern in der Fleischwirtschaft“ beschreiben neuartige Schutzsysteme an diesen Maschinen.

Das Sachgebiet hat an der Erarbeitung von BGN-Broschüren zur Fleischwirtschaft sowie an Checklisten zur regelmäßigen Prüfung von Fleischereimaschinen mitgewirkt.

Sachgebiet Flüssiggas

Flüssiggas findet nach wie vor breite Anwendung in der Industrie, im Handwerk und in der Gastronomie. Aus diesem vielfältigen Einsatzspektrum und den damit verbundenen Gefährdungen ergibt sich ein entsprechender Regelungsbedarf im Hinblick auf die sichere Verwendung, Lagerung und den sicheren Transport.

Auf Initiative des Sachgebietes wurde in Abstimmung mit den Ländern und dem BMVI in der Richtlinie zur Durchführung der Gefahrgutverordnung Straße, Eisenbahn und Binnenschifffahrt der Begriff „während der Beförderung“ präzisiert. Im Anschluss daran konnte die Überarbeitung der DGUV Information 210-001 „Beförderung von Flüssiggas mit Fahrzeugen auf der Straße“ abgeschlossen werden.

Projekte, Regelwerk und Publikationen

Im Februar 2020 wurde die DGUV Information 210-001 „Beförderung von Flüssiggas mit Fahrzeugen auf der Straße“ veröffentlicht.

Das Sachgebiet stellte den Entwurf der branchenübergreifenden DGUV Regel 110-010 „Verwendung von Flüssiggas“ fertig. Das Kommentarverfahren bei den Fachbereichen, UVT, Verbänden und anderen Gremien wurde im Dezember 2020 abgeschlossen.

Die Überarbeitung folgender DGUV Grundsätze wurde begonnen: 310-003 „Prüfaufzeichnung von Flüssiggasanlagen zu Brennzwecken in oder an Fahrzeugen Prüfbescheinigung über Flüssiggasanlagen zu Brennzwecken in Fahrzeugen“, 310-004 „Prüfaufzeichnung von Fahrzeugen mit Flüssiggasverbrennungsmotor“, 310-005 „Prüfauf-



zeichnung von Flüssiggasanlagen zu Brennzwecken soweit sie aus Flüssiggasflaschen versorgt werden oder für Flüssiggasverbrauchsanlagen zu Brennzwecken soweit sie aus ortsfesten Druckgasbehältern versorgt werden“ und 310-006 „Auswahl, Ausbildung und Befähigungsnachweis von Sachkundigen für die Prüfung von Flüssiggasanlagen/ Flüssiggasverbrauchsanlagen“.

Mitglieder des Sachgebietes (BG BAU, BG RCI und BGN) sind kontinuierlich in die umfangreiche Überarbeitung der Technischen Regel Flüssiggas TRF 2021 des DVFG e. V. eingebunden.

Im Auftrag der IVSS Sektion Chemie und der IVSS Sektion Maschinen- und Systemsicherheit wurde in Kooperation mit der BG RCI an der Aktualisierung der IVSS Broschüre „Sicherheit von Flüssiggasanlagen“ gearbeitet.

Sachgebiet Gastgewerbe

Entwicklungen durch veränderte Kundenwünsche sowie aufgrund der Corona-Pandemie sind der steigende Außer-Haus-Markt, wie zum Beispiel Street Food mit Food Trucks sowie die Speisenauslieferung durch Servicefahrer.

Bedingt durch die Corona-Pandemie gab es 2020 nach vielen Wachstumsjahren im Gast- und Beherbergungsgewerbe einen Umsatzverlust von über 40 %. Betriebsarten

wie Discotheken und Bars sind seit Frühjahr 2020 durchgängig geschlossen und haben derzeit (Februar 2021) noch keine Öffnungsperspektive.

Das Sachgebiet arbeitete mit an der Untersetzung des Sars-Cov-2 Arbeitsschutzstandards und der Arbeitsschutzverordnung des BMAS für das Gastgewerbe und beriet Unternehmen zu konkreten arbeitsbereichs- und tätigkeitsbezogenen Maßnahmen.

Projekte, Regelwerk und Publikationen

Das Sachgebiet arbeitete bei der Erstellung von branchenspezifischen Handlungsempfehlungen für Maßnahmen mit, die der Vermeidung der Ausbreitung des Corona-Virus dienen.

Arbeitsschwerpunkt war die Zusammenstellung der grundlegenden Informationen zu allen branchenrelevanten Maschinen, Geräten und Anlagen im Entwurf der DGUV Information „Arbeitsmittel im Gastgewerbe“.

Mögliche Schutzmaßnahmen an Döner-Schneidrobotern im Gastgewerbe (Imbissbetrieben) wurden analysiert und bewertet.

Sachgebiet Getränkeschankanlagen

CO₂-betriebene Getränkeschankanlagen für Wasser finden weit über die Gastronomie hinaus Verbreitung. Daraus ergab sich eine Vielzahl von Fragen zu Hygiene und Sicherheit dieser Anlagen, die das Sachgebiet mit Herstellern, Errichtern, Prüfern, Verbänden und Aufsichtspersonen diskutierte und beantwortete.

Im Zusammenhang mit der coronabedingten Schließung bzw. Wiedereröffnung der Gastronomiebetriebe traten Fragen zu notwendigen Maßnahmen bei der Betriebsunterbrechung von Schankanlagen auf. Das Sachgebiet erarbeitete Handlungshilfen und einen übersichtlichen Maßnahmen-Ablaufplan.

Projekte, Regelwerk und Publikationen

Die DGUV Regel 110-007 „Verwendung von Getränkeschankanlagen“ wurde fertiggestellt und im Dezember 2020 veröffentlicht.

Das Sachgebiet wirkte außerdem an der Aktualisierung der BGN-Arbeitssicherheitsinformation „Sicherer Betrieb von Getränkeschankanlagen“ (ASI 6.80) mit.



Fragen an das Sachgebiet im Zusammenhang mit der coronabedingten Schließung der Gastronomiebetriebe wurden mit der Fachbereich AKTUELL FBNG-009 „Stilllegung und Wiederinbetriebnahme von Schankanlagen bei mehrwöchiger Betriebsunterbrechung“ aufgegriffen und beantwortet.

Sachgebiet Kälteanlagen und Kühleinrichtungen einschließlich Wärmepumpen

Begünstigt durch internationale Anstrengungen zum Klimaschutz hält der Trend zum Einsatz von neuen oder bisher wenig verwendeten Kältemitteln an, um das Treibhauspotential zu verringern. Der für die Umwelt positive Effekt bringt allerdings Nachteile bei der Anwendung der o. g. Kältemittel mit sich: Neue Kältemittel sind vielfach brennbar bzw. giftig. Sie erfordern daher einen erhöhten Beurteilungsaufwand auf Basis des Sicherheitsdatenblattes. Neben den toxischen Eigenschaften erfordert der Brand- und Explosionsschutz besondere Berücksichtigung.

Für viele Hersteller und Betreiber von Kälteanlagen stellt dies eine Herausforderung dar und es kann sich Beratungsbedarf zur Umrüstung von Anlagenteilen ergeben, z. B. zur Dichtigkeit von Leitungsverbindungen.

Projekte, Regelwerk und Publikationen

Das Sachgebiet wirkte mit bei der Überarbeitung der VDMA-Merkblätter 24020 „Betriebliche Anforderungen an Kälteanlagen“ mit: Teil 3 „Kälteanlagen mit brennbaren Kältemitteln der Sicherheitsgruppe A3 gemäß EN 378“ und Teil 5 „Kälteanlagen mit Kältemitteln geringerer Brennbarkeit der Sicherheitsgruppe A2 gemäß EN 378“.

Unter Federführung der Bundesfachschule Kälte-Klima-Technik Maintal wird ein Leitfadens „Brennbare Kältemittel“ für die Installation und Wartung von gewerblich genutzten Kälteanlagen und Kühleinrichtungen in Betrieben entwickelt.

Sachgebiet Nahrungs- und Genussmittelbetriebe

Die Branchen des Sachgebietes waren unterschiedlich von den Auswirkungen der Corona-Pandemie betroffen. Während z. B. nach Mehl, Konserven und Tiefkühlpizzen eine verstärkte Nachfrage bestand, sind Brauereien stark von den Schließungen der Gastronomie betroffen.

Bei der Beratung der Nahrungsmittel- und Getränkebetriebe zum Schutz der Beschäftigten vor den Auswirkungen der Corona-Pandemie wurden die BGN-Handlungshilfen zur Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne der SARS-CoV2-Arbeitsschutzregel und die Informationen zur Lüftung gekühlter Bereiche genutzt.

Projekte, Regelwerk und Publikationen

Ein aktueller Arbeitsschwerpunkt des Sachgebietes ergab sich aus dem Unfallgeschehen beim Be- und Entladen von Silofahrzeugen in Mühlen und Mischfutterbetrieben. Das Sachgebiet erarbeitete die Fachbereich AKTUELL FBNG-012 „Absturz-Unfälle an Silofahrzeugen und -anhängern wirksam verhindern“.

Zur Verhinderung von Bränden an industriellen Großfrittieranlagen wurde ein Standpunkt entwickelt, der mit dem Sachgebiet Betrieblicher Brandschutz des Fachbereichs Feuerwehren, Hilfeleistungen, Brandschutz abgestimmt wurde. Gemeinsam mit dem Sachgebiet Betrieblicher Brandschutz wurde ein Austausch mit dem Gesamtverband der deutschen Versicherungswirtschaft begonnen. Außerdem wird aktuell der Sachverhalt in Schulungen an den Technischen Aufsichtsdienst der BGN vermittelt.

Zum Einsatz von Kieselgur als Filtermedium in Brauereien wurde gemeinsam mit der BGN-Prävention an einer Handlungshilfe für die betroffenen Betriebe gearbeitet: Arbeitssicherheitsinformation „Kieselgur bei der Getränkeherstellung“ (ASI 8.02).

Gemeinsam mit dem Sachgebiet Fleischwirtschaft wurde weiter an einer DGUV Information als Nachfolgeschrift zur zurückgezogenen DGUV Regel 110-005 „Sicherheitsregeln für Räucheranlagen zur Nahrungsmittelbehandlung“ gearbeitet.

Sachgebiet Schausteller und Zirkusbetriebe einschließlich Zelthallen

2020 kam das Geschäft von Schaustellern und Zirkusbetrieben beinahe komplett zum Erliegen, da durch SARS-CoV-2 so gut wie alle Volksfeste abgesagt wurden.

Die Schausteller versuchten an vielen Stellen ihre Geschäfte in anderer Form aufzubauen, was aber nicht für alle Arten von Geschäften möglich war. Insbesondere GroßfahrGeschäfte konnten in Deutschland nirgendwo aufbauen und spielen. Einige Schausteller hatten die Möglichkeit an Veranstaltungen im Ausland teilzunehmen. Andere versuchten neue Konzepte in Deutschland, sofern es unter Hygieneauflagen möglich war.

So wurden viele Riesenräder als Einzelattraktion über längere Zeit an einzelnen Standorten betrieben. Imbissbetriebe, Süßwarenverkaufsstände oder auch kleinere KinderfahrGeschäfte konnten teilweise vor Bau- und Supermärkten oder dezentral in Innenstädten aufgebaut werden.

Neu geschaffen wurde auch das Konzept der „Pop-Up Freizeitparks“. Dabei handelte es sich um den Versuch mehrere Schaustellergeschäfte für mehrere Wochen im Stil einer kleinen Kirmes innerhalb einer Umzäunung aufzubauen und unter „Corona-Bedingungen“ mit Zutrittsbeschränkungen, Hygienekonzepten etc. zu betreiben.

Projekte, Regelwerk und Publikationen

Der Grundsatzausschuss Prävention der DGUV hat aufgrund des Projektantrags der Erarbeitung einer zusammengefassten und aktualisierten Unfallverhütungsvorschrift für Schausteller, Zirkusbetriebe und Zelthallen zugestimmt. Der Projektantrag wurde dem BMAS zur Vorprüfung vorgelegt.

Das Sachgebiet erarbeitete branchenspezifische Inhalte für die DGUV Regel 110-010 „Verwendung von Flüssiggas“.

Das laufende Projekt zur Verringerung des Absturzrisikos bei Riesenrädern konnte aufgrund der aktuellen Situation nur bedingt weitergeführt werden. Aufgrund von Neuentwicklungen auf dem Markt der persönlichen Schutzausrüstungen gegen Absturz (PSAgA) wurde das bisherige

Konzept angepasst. Parallel dazu wurden Unterweisungsmaterialien vorbereitet. Der Praxistest musste pandemiebedingt ins Jahr 2021 verschoben werden.

Sachgebiet Verpackung

Der Trend zum Einsatz flexibler kompakter Verpackungsmaschinen mit kombinierten Verpackungsoperationen hat sich weiter fortgesetzt. Sowohl die Anzahl verschiedener Packungen als auch unterschiedlicher Produkte, die in einer Maschine verarbeitet werden, steigt weiterhin an. Dies erfordert im Betrieb häufige Reinigung und Umrüstung. Diese Tätigkeiten sind unverändert tonangebend beim Unfallgeschehen. Hierbei spielt der unerkannte Zugang über Produkteinlauf- oder -auslauföffnungen eine maßgebliche Rolle.

Der Wunsch nach hoher Verfügbarkeit ist immer häufiger mit dem Fernzugriff der Hersteller zur Wartung und Aktualisierung der Maschinen verbunden. Verstärkt wird dieser Trend durch die Folgen der aktuellen Covid-19-Pandemie. Wegen des Zugriffs über Netzwerke muss besonderes Augenmerk auf die Verhinderung von unautorisiertem Zugriff und unsicheren Maschinenzuständen gelegt werden.

Der Wunsch nach Flexibilität in der Produktion führt zum vermehrten Einsatz von Robotern, wobei immer mehr auch Roboter ohne trennende Schutzeinrichtungen zum Einsatz kommen. Dies lassen die Produktionserfordernisse allerdings nicht in jedem Fall zu.

Projekte, Regelwerk und Publikationen

Verbesserung der Zugangssicherung an Palettenein- und -ausläufen

Innovative Schutzmaßnahmen an Produktein- oder -auslauföffnungen werden entwickelt und in der Praxis erprobt. Die erfolgversprechenden Varianten werden als normative Anforderungen formuliert und in die europäische und internationale Normung eingebracht. Aktuell in Arbeit sind sicherheitstechnisch ertüchtigte Schranken und Schutzmaßnahmen für variable Produktdimensionen.

Sicherheit von Robotern in der Verpackung

Projektziel ist die Ermittlung und Festlegung geeigneter technischer Maßnahmen und Voraussetzungen für den Einsatz von nicht oder nicht vollständig durch trennende Schutzeinrichtungen gesicherten Robotersystemen. Anwendungsgrenzen und Aspekte der Risikobeurteilung zur Unterstützung von Planung und Betrieb entsprechen-

der Anlagen sollen beschrieben werden.

Bisher wurden grundlegende Maßnahmen ermittelt, erste Veröffentlichungen hierzu sind erfolgt. Hilfen zur Bewertung des Einsatzes von kollaborierenden Robotern werden erstellt.

Risikominderung bei der Benutzung von Schlauchbeutelmaschinen

Betriebe und Aufsichtspersonen konnten anhand einer Checkliste eine sicherheitstechnische Beurteilung von Schlauchbeutelmaschinen vornehmen und Maßnahmen zur Verbesserung der Sicherheit an bestehenden Anlagen durchführen. Die Schulung von Aufsichtspersonen wurde durchgeführt, die Verbesserungsmaßnahmen in den Betrieben laufen. Geeignete Schutzmaßnahmen wurden in den Normentwurf prEN 415-3 eingebracht.

Verbesserung der Sicherheit von Tiefziehmaschinen und ihrer Aggregate

Aufgrund von veränderten Erwartungen an eine hygienische Produktion und der zunehmenden Automatisierung durch maschinelles Einlegen und flexible Codierung und Etikettierung ist eine Anpassung der Schutzkonzepte von Tiefziehmaschinen erforderlich. In Zusammenarbeit mit der Prüfstelle des FBNG werden die Rahmenbedingungen analysiert und geeignete Schutzmaßnahmen entwickelt.

Ermittlung der Abrollgeräusche von Klebebändern und Identifizierung lärmreduzierender Faktoren

Zu diesem Thema wird ein Forschungsprojekt des IFA begleitet. Entsprechende Versuche laufen.

Alle Sachgebiete des Fachbereichs Nahrungsmittel

Beantwortung von Anfragen zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

Beratung von:

- Unternehmern, Sicherheitspersonen und Beschäftigten
- Aufsichtspersonen
- zur Prüfung befähigten Personen
- Herstellern
- Branchen-Verbänden
- weiteren Organisationen, z. B. Feuerwehren
- Arbeitsschutzbehörden
- Marktaufsichtsbehörden
- Gremienarbeit im Fachbereich Nahrungsmittel

Der Fachbereich Nahrungsmittel war u. a. in folgenden Gremien vertreten:

- ISO TC 313 „Verpackungsmaschinen“, WG1
- CEN TC 146 „Verpackungsmaschinen“, WG 1, 2, 3, 7, 9,11 einschließlich nationale Spiegelausschüsse
- CEN TC 182 „Kälteanlagen, sicherheitstechnische und umweltrelevante Anforderungen“, WG 6
- CEN TC 153 „Nahrungsmittelmaschinen“, WG 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14 einschließlich nationale Spiegelausschüsse
- NA 012-00-04 GA „Getränkeschankanlagen“
- NA 095-01-01 „Sicherheitstechnik“
- FNKä (DIN Fachnormenausschuss „Kältetechnik“) AA01 „Sicherheit und Umweltschutz“
- DVGW/DVFG Gemeinsames Technisches Komitee 2.7 Flüssiggas
- Ausschuss für Betriebssicherheit der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA)
- Arbeitskreis „Technische Regeln Flüssiggas – TRF“
- Arbeitskreis Druckbehälter in Kälteanlagen der Fachabteilung Kälte- und Wärmepumpentechnik im VDMA

Prüf- und Zertifizierungsstelle Nahrungsmittel und Verpackung

Die akkreditierte und notifizierte Prüf- und Zertifizierungsstelle NV bietet in erster Linie primärpräventive Dienstleistungen an. Der Schwerpunkt liegt hierbei in der Prüfung der technischen Konformität für Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit von Maschinen und Anlagen. Darüber hinaus zählen Zertifizierungen, Beratungen sowie Schulungen zum Portfolio der Stelle. Wie von der Zentralstelle der Länder für Sicherheitstechnik (ZLS) bestätigt, werden dabei stets neueste sicherheitstechnische Anforderungen berücksichtigt. Es wurden DGUV Test- und GS-Prüfbescheinigungen sowie SK-Zert- und EG-Baumusterprüfbescheinigungen in folgenden Bereichen ausgestellt:

- Maschinen und Geräte zur Nahrungsmittelbe- und -verarbeitung, einschließlich Hygiene
- Maschinen und Geräte zur Genussmittelbe- und -verarbeitung
- Verpackungsmaschinen und -geräte
- Maschinen und Geräte zur Fleischbe- und -verarbeitung
- PSA für Stech- und Schnittschutz
- Getränkeschankanlagen.

Die Prüf- und Zertifizierungstätigkeit wurde trotz der besonderen Umstände im Berichtsjahr aufrechterhalten. Dies wurde u. a. möglich durch besondere Maßnahmen wie Übergangszertifikate mit einer reduzierten Laufzeit von 1 Jahr für Wiederholungsprüfungen bei Produkten ohne gravierende technische Änderungen. Ferner wurden die Überwachungsmaßnahmen den besonderen Umstän-

den angepasst. Die Anpassungen wurden in enger Zusammenarbeit mit DGUV Test sowie den befugniserteilenden Behörden durchgeführt.

Im Berichtsjahr wurde sowohl die Prüfstelle als auch die Zertifizierungsstelle durch die Zentralstelle der Länder für Sicherheitstechnik (ZLS) und durch die Deutsche Akkreditierungsstelle (DAkkS) für die Bereiche Maschinen, Sicherheitsbauteile, elektrische Betriebsmittel und persönliche Schutzausrüstung auditiert. Das via Fernbegutachtung durchgeführte Audit bescheinigte, dass die Stelle über ein professionell geführtes QM-System verfügt.

Im Bereich der persönlichen Schutzausrüstung (PSA) für Stech- und Schnittschutz erfolgte bereits 2019 entsprechend der Verordnung (EU) 2016/425 die Änderung der Einstufung von Stechschuttschürzen und -kasacks von bisher Kategorie II in Kategorie III. Die neue Kategorie verlangt u. a. andere, aufwändige Überwachungsmaßnahmen der betreffenden Zertifikate. Die Rezertifizierung der betreffenden Zertifikate wurde in diesem Jahr bis auf wenige Ausnahmen abgeschlossen.

Für Maschinen aus dem Bereich der Fleischwirtschaft mit offenliegenden Gefahrstellen wurden durch die Prüf- und Zertifizierungsstelle NV neue Prüfgrundsätze erarbeitet. Darunter fiel z. B. die Erstellung von Anforderungen an die sicherheitstechnische Leistungsfähigkeit von Kamerasystemen und (Kurzschluss-)Stopp-Systemen.

Besonders hervorzuheben ist die Digitalisierung der Vorgänge innerhalb der Prüf- und Zertifizierungsstelle NV im Berichtsjahr. Sämtliche Prozesse wurden auf papierlose Bearbeitung umgestellt. Dies umfasst alle Arbeitsabläufe wie Anfragen, Angebotserstellung, Auftragserteilung und Rechnungsstellung, außerdem die Prüfberichterstellung, Zertifizierung und Dokumentation.

Kennzahlen der Prüf- und Zertifizierungsstelle	
Erteilte Aufträge	215
Erbrachte Dienstleistungen	207
Ausgestellte Zertifikate	263
Teilleistungen Bereich PSA	181
Ausgestellte Zertifikate Bereich SK-Zert	21
Fachspezifische Veröffentlichungen	4
Fachvorträge / Seminare / Fachveranstaltungen	5
veröffentlichte Normen bzw. Entwürfe	14