

Fachbereich Nahrungsmittel (FB NG)



Federführung: Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe, BGN

Leitung: Leonhard Blümcke, BGN

Stv. Leitung: Andreas Sandler, BGN

Geschäftsstelle: Anke Jung, BGN, 0621 4456-3410, fbng@bgn.de

Internet: www.dguv.de/fb-nahrungsmittel

Die Branchen des Fachbereichs Nahrungsmittel (FB NG) sind in unterschiedlich starkem Ausmaß von den aktuell vorherrschenden Herausforderungen Fachkräftemangel, Energiekrise, Rohstoffknappheit und Kostensteigerung betroffen. Insbesondere der Fachkräftemangel und die stark gestiegenen Energiepreise belasten einige Branchen ganz erheblich, u. a. das Backgewerbe und die Fleischwirtschaft. Auch die Branchen Gastgewerbe und Schaulsteller, die von den coronabedingten Einschränkungen besonders betroffen waren, erholen sich nur langsam von der Pandemiephase.

Die Betriebe suchen nach Lösungen für die Herausforderungen. In vielen Betrieben der Nahrungsmittelindustrie führt der Fachkräftemangel zur weiteren Automatisierung von Prozessen. Daraus resultierten zahlreiche Beratungsanfragen. Die stark gestiegenen Energiepreise in Folge des Krieges in der Ukraine beschleunigen den Umstieg auf erneuerbare Energien, die teilweise mit neuen Risiken verbunden sind. Auch daraus haben sich zahlreiche Beratungsanfragen ergeben.

Sachgebiet Backbetriebe

Die Backbranche steht vor verschiedenen Herausforderungen. Neben dem Fachkräfte- und Lehrlingsmangel und den Folgen der Corona-Pandemie kommen in Folge des Krieges in der Ukraine erhebliche Teuerungsraten bei der Beschaffung von Energie und Rohwaren auf die Betriebe zu, was zum Teil zu existenziellen Notlagen führt. Viele energieintensive Prozesse in den Betrieben mussten vor dem Hintergrund einer möglichen sogenannten „Gas-Mangellage“ hinterfragt werden. Einige Betriebe haben längerfristige Planungen für die Ersatzbeschaffung von Backöfen vorgezogen, um ihre Produktion wirtschaftlich zu halten.

Projekte, Regelwerk und Publikationen

Das Sachgebiet setzte die Erarbeitung der DGUV Information „Sichere Arbeitsmittel in Backbetrieben“ fort. Diese Schrift wird die DGUV Regel 110-004 „Branche Backbetriebe“ ergänzen und den Stand der Technik für Maschinen, Geräte und Anlagen in handwerklichen Backbetrieben beschreiben.

Im Rahmen eines sachgebietsübergreifenden Projekts zur Sicherheit von Trichtermaschinen wurden Risiken an Teigteilmaschinen ermittelt. Mögliche technische Schutzmaßnahmen zur Absicherung von Gefahrstellen, z. B. Schaltrahmen, Lichtgitter und Laserscanner, wurden unter Berücksichtigung ihrer Praxistauglichkeit beurteilt. Ziel ist die Erarbeitung einer Fachbereich AKTUELL zu

sicherheitstechnischen Anforderungen und empfohlenen Maßnahmen insbesondere für Brot-Teigteilmaschinen.

Die Gesundheitsgefährdung durch Mehlstaub in Backbetrieben war ein weiterer Schwerpunkt der Sachgebietsarbeit: Als Grundlage für Empfehlungen an die Mitgliedsbetriebe wurden die Auswirkungen der Verwendung hydrothermisch behandelter Mehle in Backbetrieben untersucht, u. a. hinsichtlich der Verringerung der Mehlstaubkonzentration in der Atemluft, der Reduktion des Trennmehl-Verbrauchs und der Verbesserung der Betriebshygiene.

Sachgebiet Fleischwirtschaft

Aufgrund der neuen gesetzlichen Regelung wurden 2022 in der industriellen Fleischwirtschaft bisherige Werkvertragsarbeitnehmer und Zeitarbeitskräfte in die jeweilige Unternehmensorganisation integriert. Damit stieg die Mitarbeiterzahl der Unternehmen im Bereich der Fleischbe- und -verarbeitung deutlich. Die Mitarbeiterfluktuation stieg nochmals deutlich an. Die Veränderungen schlagen sich auch im betrieblichen Unfallgeschehen nieder: Die Unfälle in den Unternehmen der Fleischbe- und -verarbeitung nehmen deutlich zu, während sie bei den Dienstleistungsunternehmen stark rückläufig sind.

Im Jahr 2022 hat die seit Jahren rückläufige Nachfrage nach Fleischprodukten weiter angehalten, hinzugekommen ist ein massiver Rückgang der Exporte von Fleischwaren, u. a. wegen der grassierenden Afrikanischen Schweinepest. Der Preisdruck auf Fleischerzeugnisse ist weiterhin groß. Dies hat einen deutlichen Abbau der Produktionskapazitäten zur Folge.

Die Gewinnung von ausreichend qualifiziertem Personal ist im notwendigen Umfang für die Unternehmen der Fleischwirtschaft, auch im Fleischerhandwerk, nicht mehr möglich. Daher gibt es sehr deutliche Schritte zu einer weiteren Automatisierung der Arbeitsabläufe, vor allem im Bereich der Schlachtung und Zerlegung.

Projekte, Regelwerk und Publikationen

Ein Arbeitsschwerpunkt im Sachgebiet war die weitere inhaltliche Erarbeitung des Entwurfs der DGUV Regel „Branche Fleischwirtschaft – Handwerk“.

Die sicherheitstechnische Verbesserung von handgeführten Zangen und Scheren mit mechanisch angetriebenen Schneidwerkzeugen in der Fleischwirtschaft, z. B. Schweißpotenzangen, ist Gegenstand eines Projekts.

In einem weiteren Projekt beschäftigt sich das Sachgebiet mit der Zutrittssicherung an automatisierten Anlagen in der Schlachtung. Die Ergebnisse sollen in eine Fachbereich AKTUELL einfließen.

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.

Projekte, Regelwerk und Publikationen



Die branchenübergreifende DGUV Regel 110-010 „Verwendung von Flüssiggas“ wurde im Dezember 2022 veröffentlicht. Die DGUV Regel unterstützt Unternehmerinnen und Unternehmer dabei, staatliche Arbeitsschutzvorschriften sowie weitere verbindliche gesetzliche Regelungen konkret anzuwenden. Darüber hinaus bietet sie umfangreiche Informationen für die Aufstellung, die Dichtheitskontrolle, den Betrieb und die Prüfung von Flüssiggasanlagen. Diese können auch von Aufsichtspersonen der Unfallversicherungsträger, Vertretern staatlicher Aufsichtsbehörden sowie zur Prüfung befähigten Personen für Flüssiggasanlagen zur Erfüllung ihrer jeweiligen Aufgaben genutzt werden.

Die Überarbeitung folgender DGUV Grundsätze wurde weitergeführt:

- DGUV Grundsatz 310-003 „Prüfaufzeichnung von Flüssiggasanlagen zu Brennzwecken in oder an Fahrzeugen Prüfbescheinigung über Flüssiggasanlagen zu Brennzwecken in Fahrzeugen“;
- DGUV Grundsatz 310-004 „Prüfaufzeichnung von Fahrzeugen mit Flüssiggasverbrennungsmotor“ und
- DGUV Grundsatz 310-005 „Prüfaufzeichnung von Flüssiggasanlagen zu Brennzwecken, soweit sie aus Flüssiggasflaschen versorgt werden oder für Flüssiggasverbrauchsanlagen zu Brennzwecken, soweit sie aus ortsfesten Druckgasbehältern versorgt werden“.

Im Auftrag der Sektionen der Internationalen Vereinigung für Soziale Sicherheit (IVSS) „Chemie“ und „Maschinen- und Systemsicherheit“ wurde in Kooperation mit der BG RCI an der Aktualisierung der IVSS-Broschüre „Sicherheit von Flüssiggasanlagen“ gearbeitet. Die überarbeitete Broschüre wurde Anfang 2022 veröffentlicht.

Sachgebiet Gastgewerbe

Hohe Energiekosten, steigende Lebensmittel- und Personalkosten, Fachkräftemangel sowie aufwändige Dokumentationspflichten stellen die Branche vor große Herausforderungen.

Die Digitalisierung in der Küche, in der Gerätetechnik und der Einsatz von Robotern (für Service, Transport von Speisen und Geschirr sowie zum Kochen) schreiten weiter voran.

Das Sachgebiet berät zur regelkonformen Arbeitsschutzorganisation mit dem Schwerpunkt Gefährdungsbeurteilung, zu Sicherheit und Gesundheitsschutz beim Betrieb von Food Trucks sowie zur rechtssicheren Küchenplanung.

Projekte, Regelwerk und Publikationen

Die DGUV Information 210-005 „Kegel- und Bowlinganlagen“ wurde überarbeitet und an den Stand der Technik sowie aktuelle Rechtsgrundlagen angepasst. Die DGUV Information richtet sich an Unternehmerinnen, Unternehmer und Beschäftigte, die Kegel- und Bowlinganlagen betreiben und Arbeiten an derartigen Anlagen ausführen. Anhand bebildeter Beispiele für die in der Branche üblichen Anlagen leistet sie praxisnahe Hilfestellungen dabei, Gefährdungen zu erkennen und geeignete anlagen-spezifische Schutzmaßnahmen zu ergreifen.



Ein Arbeitsschwerpunkt des Sachgebiets war die weitere Erarbeitung der grundlegenden Gefährdungen und Maßnahmen zu den branchenrelevanten Maschinen, Geräten und Anlagen, die Inhalt der DGUV Information „Sichere Arbeitsmittel in Küchenbetrieben“ sein werden. Diese DGUV Information wird die DGUV Regel 110-003 „Branche Küchenbetriebe“ ergänzen.

Branchenspezifische Handlungsempfehlungen zu Sicherheit und Gesundheitsschutz wurden weiterentwickelt bzw. aktualisiert, z. B. für Catering-Betriebe und für den Betrieb von Food Trucks, Holzkohlegrillanlagen und Shisha-Bars.

Sachgebiet Getränkeschankanlagen

Als Auswirkung der coronabedingten Schließung von Gastbetrieben gab es bis ins Jahr 2022 einen erhöhten Beratungsbedarf bezüglich der Außer- und Wiederinbetriebnahme sowie der Reinigung von Getränkeschankanlagen.

Stark zunehmend ist weiter die Anzahl der CO₂-betriebenen Getränkeschankanlagen für Wasser in den verschiedensten Gewerbebranchen. Dadurch ergaben sich vielfältige Fragen aus der Praxis zu Hygiene und Sicherheit dieser Anlagen, die das Sachgebiet mit Herstellern, Errichtern, Prüfern, Verbänden und Aufsichtspersonen diskutierte und beantwortete.

Das Sachgebiet erkannte 16 Ausbildungsträger für die Qualifizierung von Prüfern für Getränkeschankanlagen an.

Projekte, Regelwerk und Publikationen

Das Sachgebiet arbeitete am Entwurf des DGUV Grundsatzes „Qualifizierung von Personen und Anerkennung von Lehrgängen für die Reinigung und Desinfektion von Getränkeschankanlagen“.

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 Treibhausgaspotential zu verringern. Der für die Umwelt positive Effekt bringt allerdings teilweise 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 ergibt sich Beratungsbedarf zur Umrüstung von Anlagenteilen, z. B. zur Ausführung von Leitungsverbindungen.

Projekte, Regelwerk und Publikationen

Das Sachgebiet arbeitete an der Konzeption für die DGUV Regel „Betreiben von Kälteanlagen, Kühleinrichtungen und Wärmepumpen“.

Das Sachgebiet wirkt mit bei der Ende 2022 gestarteten Überarbeitung des VDMA-Merkblattes 24020-4 „Betriebliche Anforderungen an Kälteanlagen – Kälteanlagen mit CO₂“. Das Merkblatt gibt Empfehlungen für einen sicheren Betrieb der Kälteanlagen und soll die Betreiber bei der Erfüllung ihrer Pflichten unterstützen.

Sachgebiet Nahrungs- und Genussmittelbetriebe

Viele Betriebe der Nahrungsmittelindustrie begegnen dem Fachkräftemangel und der teilweise verstärkten Nachfrage nach ihren Produkten während der Coronapandemie mit einer weiteren Automatisierung von Prozessen. Daraus ergeben sich zahlreichen Beratungsanfragen.

Aufgrund von Rückmeldungen aus der betrieblichen Praxis und von anderen Unfallversicherungsträgern hat sich das Sachgebiet zusammen mit dem Sachgebiet

Fahrzeuge im Fachbereich Verkehr und Landschaft weiter mit Absturzunfällen bei der Be- und Entladung von Silofahrzeugen beschäftigt.

Dem Sachgebiet wurden mehrere Cyber-Attacken auf Nahrungsmittelbetriebe gemeldet, die die Notwendigkeit der Aufklärung über Präventionsmaßnahmen deutlich machen.

Projekte, Regelwerk und Publikationen

Die Fachbereich AKTUELL FBNG-012 „Absturz-Unfälle bei der Be- und Entladung von Silofahrzeugen in Mühlen und Futtermittelbetrieben wirksam verhindern“ wurde 2022 zusammen mit dem Sachgebiet Fahrzeuge im Fachbereich Verkehr und Landschaft hinsichtlich der Risiken und Maßnahmen in diesen Arbeitsbereichen überarbeitet und präzisiert.

Gemeinsam mit dem Sachgebiet Fleischwirtschaft wird als Nachfolgeschrift zur zurückgezogenen DGUV Regel 110-005 „Sicherheitsregeln für Räucheranlagen zur Nahrungsmittelbehandlung“ eine DGUV Information erarbeitet.

Im Arbeitskreis Manipulation von Schutzeinrichtung der DGUV wird eine Handlungshilfe für Unterweisungen zum Thema Manipulation von Schutzeinrichtungen an Maschinen erarbeitet. Diese soll als DGUV Information veröffentlicht werden.

Die Sachgebietsaktivitäten bezüglich Cyber-Security in den Branchen der Nahrungsmittelherstellung haben zum Ziel, die Unternehmen für die Notwendigkeit von Schutzmaßnahmen gegen Attacken zu sensibilisieren. Basisinformationen zu den Schutzmaßnahmen werden als „Fact Sheets“ gemeinsam mit der Projektgruppe „Digital Manufacturing“ der IVSS-Sektion Maschinen- und System-sicherheit erarbeitet und veröffentlicht.

Sachgebiet Schausteller und Zirkusbetriebe einschließlich Zelthallen

2022 war zu Beginn noch geprägt von coronabedingten Einschränkungen. Während des Jahres nahmen die Betriebe der Branchen ihre reguläre Arbeit wieder auf, Veranstaltungen konnten wieder durchgeführt werden.

Die Branchen sind zunehmend vom Arbeitskräftemangel betroffen, insbesondere Schaustellerbetriebe haben Probleme, ihren Bedarf an angelernten Kräften zu decken.

Projekte, Regelwerk und Publikationen

Das Sachgebiet erarbeitete einen ersten Entwurf der neuen Unfallverhütungsvorschrift für Schausteller, Zirkusbetriebe und Zeltbau als Ersatz für die bestehenden UVVen. Im Zuge der Erarbeitung wurde beschlossen, die Konkretisierung der Anforderungen in einer untersetzenden DGUV Regel zu veröffentlichen, die parallel erstellt werden soll.

Der DGUV Grundsatz 310-001 „Grundsätze für den Erwerb des Ausbildungsnachweises für Aufsichtsführende im Zeltbau“ wurde überarbeitet und umbenannt in „Qualifizierung von Aufsichtsführenden im Zeltbau“ und dem Fachbereich zu Verabschiedung vorgelegt. Weiterhin wurde der neue DGUV Grundsatz 310-009 „Qualifizierung von Aufsichtsführenden für technisch schwierige Fliegende Bauten“ erarbeitet und dem Fachbereich zur Verabschiedung vorgelegt.

Nach dem Wegfall der coronabedingten Beschränkungen konnten im Rahmen des Projekts zur Verringerung des Absturzrisikos bei Arbeiten an Riesenrädern weitere praktische Erfahrungen gesammelt werden. Die Ergebnisse zeigen, dass eine wirksame Absturzsicherung mit persönlicher Schutzausrüstung (PSA) gegen Absturz und neuen Höhensicherungsgeräten möglich und in der Praxis anwendbar ist. Die Projektergebnisse werden dokumentiert.

Sachgebiet Verpackung

Bedingt durch die Corona-Pandemie und die Einführung des Mindestlohns stehen vielen Betrieben die notwendigen Arbeitskräfte nicht mehr in gewohntem Umfang zur Verfügung. Dies erhöht den Druck zur weiteren Automatisierung auch in den Verpackungsbereichen.

Entsprechend setzt sich der Trend zum Einsatz von Robotern im Bereich der Verpackung weiter fort. Vielfach besteht der Wunsch, diese Roboter ohne Schutzeinrichtungen zu betreiben. Daher wurde an einer Fachbereich AKTUELL gearbeitet, die die verschiedenen Modelle des Robotereinsatzes beschreibt und Empfehlungen zur Auswahl des geeigneten Modells gibt und die die notwendigen Voraussetzungen und Schutzmaßnahmen beschreibt.

Die Untersuchung des Unfallgeschehens an Verpackungsmaschinen hat ergeben, dass Manipulationen in Zusammenhang mit der Störungsbeseitigung oder Wartung weiterhin einen Schwerpunkt bei den Unfallursachen darstellt. Die Hintergründe hierfür wurden insbesondere an Tiefziehmaschinen untersucht. Daraus resultierend wurde mit der Erstellung einer Fachbereich AKTUELL begonnen, die ein rechtskonformes und sicheres Verfahren zur Vermeidung von Manipulationsanreizen beschreiben soll.

Projekte, Regelwerk und Publikationen

Verbesserung der Zugangssicherung von Produktein- 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 betrachtet werden optoelektronische Schutzeinrichtungen ohne Mutinglichtschranken, d. h. die automatische und temporäre Überbrückung einer optoelektronischen Zugangssicherung beim Produktdurchlauf („Smart Process Gating“ und „Smart Box Detection“).

Schutzmaßnahmen für Instandhaltungspersonal an Tiefziehmaschinen

Aufgrund zunehmender Automatisierung durch maschinelles Einlegen ist eine Anpassung der Schutzkonzepte von Tiefziehmaschinen erforderlich. Insbesondere für Instandhaltungsarbeiten werden nach Rückmeldungen aus der Praxis immer noch Schutzeinrichtungen manipuliert. In Zusammenarbeit mit der Prüf- und Zertifizierungsstelle Nahrungsmittel und Verpackung werden die Rahmenbedingungen analysiert und geeignete Schutzmaßnahmen für verschiedene Lebensphasen von Verpackungsmaschinen entwickelt.

Ermittlung der Abrollgeräusche von Klebebändern und Identifizierung lärmreduzierender Faktoren

Zu diesem Thema begleitet das Sachgebiet ein Forschungsprojekt des IFA der DGUV. Nach Verzögerungen durch die Pandemie konnten zwischenzeitlich Messungen in Betrieben durchgeführt werden. Die Ergebnisse werden derzeit ausgewertet.

Erarbeitung von Fachbereich AKTUELL

Das Sachgebiet arbeitet an Entwürfen für Fachbereich AKTUELL zu den Themen „Roboter in der Verpackung“, „Tippbetrieb an Tiefziehmaschinen“ und „Vermeidung von Manipulationsanreizen an Verpackungsmaschinen“.

Alle Sachgebiete des Fachbereiches Nahrungsmittel

Beantwortung von Anfragen zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sowie 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 032-03-04 „Gastechnik“
- 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 (NV)

Durch Prüfung und Zertifizierung werden nachweislich Unfälle an Maschinen und Anlagen verhindert – damit ist die Prüf- und Zertifizierungsstelle NV mit ihren primärpräventiven Dienstleistungen eine feste Säule der Vision Zero. Leistungen über die Prüfung und Zertifizierung hinaus sind die Erarbeitung von Prüfgrundsätzen, die Mitarbeit in übergreifenden Arbeitskreisen der DGUV sowie Beratungen und Schulungen.

2022 wurde die Notifizierung der Prüf- und Zertifizierungsstelle für den Bereich der persönlichen Schutzausrüstung (PSA) für Stech- und Schnittschutz durch die Zentralstelle der Länder für Sicherheitstechnik (ZLS) abweichungsfrei erneuert. Der Bereich Schankanlagen (SK-Zert) wurde einer Kompetenzbeurteilung unterzogen und die Kompetenz ohne Beanstandungen bestätigt. Des Weiteren wurde die Akkreditierung der Zertifizierungsstelle auf Basis der Norm DIN EN ISO / IEC 17065 durch die Deutsche Akkreditierungsstelle (DAkkS) überwacht. Auch die Befugnis als Notifizierte Stelle und GS-Stelle wurde durch die ZLS überwacht. Sowohl Akkreditierung als auch Notifizierung konnten abweichungsfrei aufrechterhalten werden. Die ZLS betonte den Wert der Stelle als Garant sicherer Produkte.

In folgenden Bereichen wurden DGUV Test- und GS-Prüfbescheinigungen sowie SK-Zert- und EG-Baumusterprüfbescheinigungen ausgestellt:

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

Für den Bereich der Prüfung von persönlicher Schutzausrüstung (PSA) für Stech- und Schnittschutz wurde der veraltete Prüfstand für die Durchführung der Fallprüfung hinsichtlich der Durchstichsicherheit von Metallringgeflechten nach DIN EN ISO 13998 neu konzipiert und nun teilautomatisiert aufgebaut. Durch die Verwendung eines Portalroboters lässt sich der zeitaufwändige manuelle Aufwand deutlich reduzieren und gleichzeitig die Qualität der Prüfung steigern. Nach erfolgreicher Testphase soll der Prüfstand im Laufe des Jahres 2023 für Prüfungen im notifizierten Bereich in Betrieb genommen werden.

Um für Anforderungen aufgrund der voranschreitenden Digitalisierung weiterhin gut gerüstet zu sein, war die Prüf- und Zertifizierungsstelle NV in verschiedenen Arbeitskreisen innerhalb der DGUV aktiv. Darunter fallen u.a. die Erarbeitung von Grundsätzen für die Prüfung und Zertifizierung von „sicherheitsrelevanten Assistenzsystemen an Maschinen und Nutzfahrzeugen“ und „Security-Aspekten in der funktionalen Sicherheit von industriellen Automatisierungssystemen“, welche Ende 2022 veröffentlicht wurden. Damit ist die Prüf- und Zertifizierungsstelle NV gut vernetzt und kompetenter Ansprechpartner in aktuellen Fragestellungen, z. B. bezüglich der Beurteilung von Assistenzsystemen, Cyber Security oder auch Fernsteuerung von Maschinen und Anlagen.

Kennzahlen der Prüf- und Zertifizierungsstelle

Erteilte Aufträge	232
Erbrachte Dienstleistungen	261
Ausgestellte Zertifikate	284