

## Lebensmittel und Getränke am Arbeitsplatz

Ob Essen und Trinken am Arbeitsplatz erlaubt ist oder nicht, hängt von Arbeitsschutz- und Hygienevorschriften sowie von innerbetrieblichen Regelungen ab.

Grundsätzlich ist die Aufnahme von Nahrungs- und Genußmitteln in Arbeitsbereichen, in denen Beschäftigte Gefahrstoffen ausgesetzt sein können, verboten.

### Was ist der Hintergrund für dieses generelle Verbot?

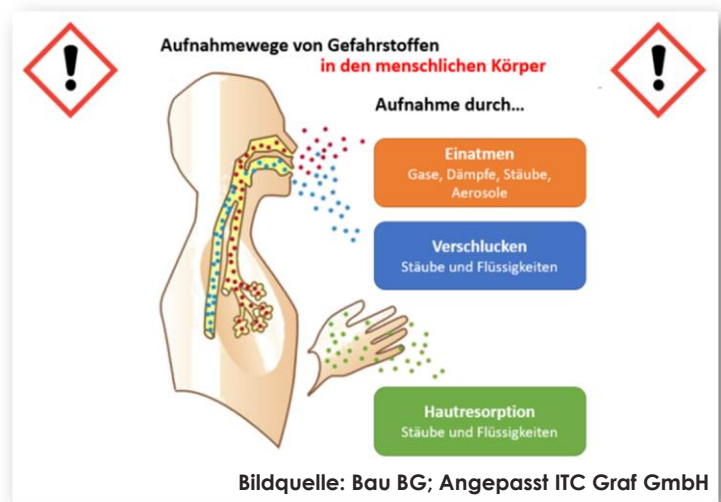
Gefahrstoffe sind in Unternehmen in unterschiedlichsten Arten vorhanden.

**Reinigungsmitteln, Aerosole, Schweißrauch oder Schleifstaub sind nur ein paar Beispiele.**

Mögliche Gesundheitsgefahren durch Gefahrstoffe hängen nicht nur von der Gefährlichkeit des Stoffes ab, sondern auch davon, wie man damit in Kontakt kommt.

Im Wesentlichen können Gefahrstoffe auf drei Arten an und in unseren Körper gelangen und dort beispielsweise zu Erkrankungen des Nervensystems, der Leber oder der Nieren führen:

- als Gase, Dämpfe und Stäube eingeatmet werden,
- als Stäube und Flüssigkeiten verschluckt werden oder
- als Stäube und Flüssigkeiten an die Haut gelangen und dadurch die Haut reizen und
- sogar durch die Haut in den Körper eindringen.



**Gefahrstoffe können schleichend und über die Zeit Berufskrankheiten verursachen!  
Dies ist vielleicht nicht so offensichtlich wie ein Unfall mit Verletzungen – jedoch keineswegs ungefährlicher!**

### Lebensmittel und Getränke in Büro- und Verwaltungsgebäuden



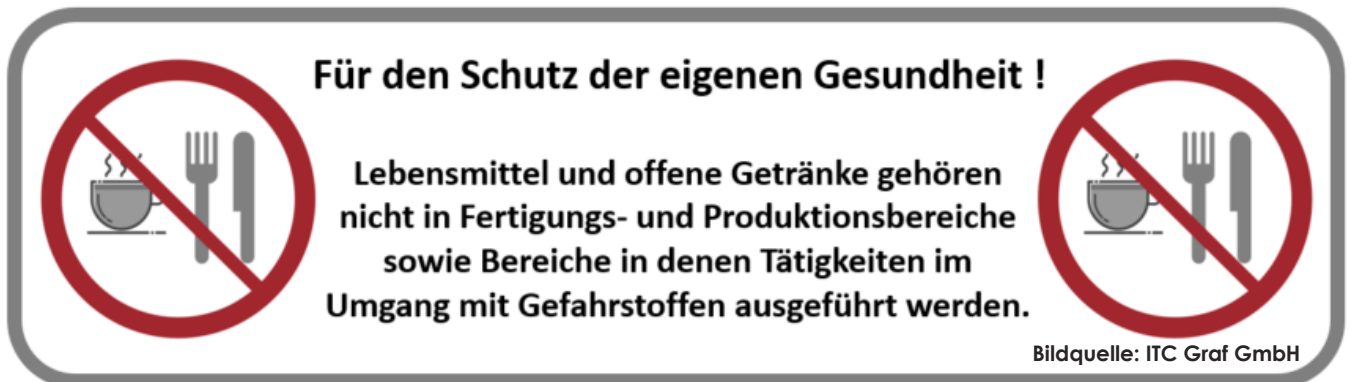
Bildquelle: CC0 Public Domain

Ob Lebensmittel und Getränke am Arbeitsplatz **ohne Gesundheitsgefahr** konsumiert werden dürfen, hängt vom jeweiligen Arbeitsplatz ab.

In Büro- und Verwaltungsgebäuden spricht nichts gegen eine Kaffeetasse oder offene Getränke am Arbeitsplatz, sofern keine Gefahr durch den Einsatz elektrischer Geräte besteht.

### Lebensmittel und Getränke in Produktions- und Fertigungsbereichen

Ganz anderes sieht die Welt jedoch in Produktions- und Fertigungsbereichen aus. Es gibt nahezu keinen Betrieb, der im Fertigungsbereich gänzlich auf Gefahrstoffe verzichten kann. Auch lassen sich die Bildung von Stäuben durch Bearbeitungsprozesse sowie die Freisetzung von Aerosolen trotz Absauganlagen und raumtechnischen Lüftungen nicht vollständig verhindern.



Dies bedeutet auch nicht zwangsläufig, dass gar keine Getränke konsumiert werden dürfen. In Abstimmung mit der Fachkraft für Arbeitssicherheit und dem Betriebsarzt kann geprüft werden, ob verschließbare Flaschen oder Becher genutzt werden können. An erster Stelle sollte jedoch nicht die „Bequemlichkeit“, sondern der Schutz der Gesundheit stehen.

### Grundsätzliche Hygienemaßnahmen im Umgang mit Gefahrstoffen

- **Nicht essen, trinken oder rauchen, wenn mit Gefahrstoffen umgegangen wird.** Nur so wird verhindert, dass Schadstoffe "mitgegessen" werden oder sich an der Zigaretten glut zersetzen können und die giftigen und reizenden Zersetzungsprodukte eingeatmet werden. Durch das Rauchen können allerdings nicht nur Gefahrstoffe in die Lunge gelangen, sondern je nach Gefahrstoff besteht auch akute Brandgefahr.
- **Vor dem Betreten der Pausen- und Sozialräume die Hände und gegebenenfalls das Gesicht gründlich waschen.** Auch hier gilt es zu verhindern, dass Schadstoffe über den Umweg von Pausenbrot und Zigaretten aufgenommen werden. Danach Hautpflegemittel verwenden.
- **Vor dem Betreten der Pausen- und Sozialräume die Kleidung von gefährlichen Stäuben reinigen.**
- **In der Nähe von Gefahrstoffen keine Lebensmittel aufbewahren.** Bestimmte Gefahrstoffe lagern sich verstärkt in fetthaltigen Lebensmitteln wie Butter oder Wurst ab und können beim Verzehr in den Körper gelangen.
- **Nach Arbeitsende Kleidung wechseln.** Straßenbekleidung getrennt von Arbeitskleidung aufbewahren.