

Arbeitsschutz | 01.12.2020 | Nr. 447/20

Werner Kalinka: Fleischindustrie: Konzept für den Arbeits- und Gesundheitsschutz in S-H steht

„In Schleswig-Holstein arbeiten alle relevanten Kontrollbehörden inzwischen seit 2018 vernetzt zusammen, es gibt ein klares wie nötigenfalls auch flexibles Konzept für die Überwachung des Arbeits- und Gesundheitsschutzes mit transparent definierten Inhalt- und Zeitvorgaben und es werden mehr Mitarbeiter vom Land eingestellt, um diese Vorgaben umsetzen zu können“, so der Sozialpolitiker Werner Kalinka zum aktuellen, jüngst dem Landtag von der Landesregierung (Drucksache 19/2616) übermittelten Bericht zur Fleischindustrie in Schleswig-Holstein.

Kalinka: „Schon die bisherigen Maßnahmen des Landes haben deutliche Wirkung gezeigt, siehe die Berichte des Sozialministers im Sozialausschuss des Landtages. Diesen Weg des konsequenten, aber auch verhältnismäßigen Einschreitens werden wir weiter beschritten. Ziel muss immer sein, real für die Arbeitnehmer Verbesserungen zu erreichen. Das neue Arbeitsschutzkontrollgesetz des Bundes wird nach den Vereinbarungen der Koalition dabei unterstützen.“

Ein Umgehen der Vorschriften wird künftig kaum noch möglich sein. Dafür sind die Hürden zu hoch. Sehr wesentlich für die Kontrolldichte werden die jeweiligen vorherigen Ergebnisse sein. Auch gibt es eine vernetzte Zusammenarbeit der staatlichen Arbeitsschutzbehörde mit den Zollbehörden wie den Bau-, Gesundheits- und Ordnungsämtern. Dies ist auch für die Unterkünfte von erheblicher Bedeutung. Die Bildung eines „Operativen Ausschusses Arbeitsschutz“ im Sozialministerium ist der richtige Schritt, um die Effektivität und Transparenz aller notwendigen Maßnahmen zu steigern.

Es ist auch wichtig, dass das Fleischerhandwerk von den Regelungen nicht betroffen ist. Es gibt dazu keinen Anlass. Dem Handwerk gebührt Dank für seine schwere, sorgsame Arbeit. Es ist wichtig, dass wir möglichst viele kleine und mittelständische Betriebe im Land behalten.“

Prüfeschwerpunkte sind die Arbeitsschutzvorschriften im Betrieb, die Arbeitszeit, Unterkünfte nach dem Arbeitsstättenrecht, die Corona-Arbeitsschutzregeln wie auch die Hygienekonzepte bei der Beförderung. Sie werden entsprechend dem Bericht, dem Arbeitsschutzkontrollgesetz des Bundes und bei neuen Erkenntnissen ergänzt bzw. angepasst.