

## Prämienverfahren 2018 – Backgewerbe

(noch einfacher geht es über das Extranet)

### 1 Anzahl der versicherten Personen

- 1.1 WICHTIG: Wie viele rechnerische Vollbeschäftigte (alle geleisteten Arbeitsstunden eigener Voll- und Teilzeitmitarbeiter, inkl. Überstunden, abzüglich Fehlzeiten / 1.600) arbeiteten im Kalenderjahr 2018 in Ihrem Unternehmen?

### 2 Arbeitsschutz-Organisation (max. 38 Punkte)

- 2.1 Haben Sie im Betrieb mehr Ersthelfer bestellt und ausgebildet, als es nach der DGUV Vorschrift 1 "Grundsätze der Prävention" erforderlich wäre? **4P**
- 2.2 Ist in Ihrem Betrieb klar geregelt, dass sicherheitstechnische Mängel gemeldet werden müssen und wie die Meldung zu erfolgen hat? **6P**
- 2.3 Haben Sie die Manipulation von Schutzeinrichtungen verboten und werden Verstöße geahndet? **6P**
- 2.4 Werden bei der Bestellung von Maschinen die Hersteller bzw. Lieferanten schriftlich aufgefordert, sichere Maschinen mit optimalen Schutzlösungen zu liefern, wodurch Manipulationen überflüssig werden? **2P**
- 2.5 Haben Sie in Ihrem Betrieb ein Arbeitsschutz-Management-System eingerichtet, das durch ein Zertifikat oder eine vergleichbare Bescheinigung belegt wird, oder haben Sie die Arbeitsschutzorganisation Ihres Betriebes mit einem geeigneten Hilfsmittel (z. B. „GDA-ORGACheck“) systematisch überprüft und dies schriftlich dokumentiert? **10P**
- 2.6 Wurden bei der schriftlich dokumentierten Erstellung der Gefährdungsbeurteilung für die unterschiedlichen Tätigkeiten in Ihrem Unternehmen jeweils die betroffenen Beschäftigten aktiv einbezogen? **10P**

### 3 Aus- und Fortbildung (max. 24 Punkte)

- 3.1 Wird der Schulungs- und Unterweisungsbedarf des Personals ermittelt, dokumentiert und terminiert und ist die Durchführung sichergestellt? **10P**
- 3.2 Haben Sie oder einer Ihrer Beschäftigten in den Jahren 2016 - 2018 an einem Online-Seminar der BGN teilgenommen? **4P**
- 3.3 Haben Sie oder einer Ihrer Beschäftigten in den Jahren 2016 - 2018 an einem Informations- oder Fortbildungsseminar der BGN mit mindestens 4 Seminarstunden teilgenommen? **10P**

### 4 Transport und Verkehr (max. 6 Punkte)

- 4.1 Haben Sie oder einer Ihrer Beschäftigten in den Jahren 2016 - 2018 an einem Fahrsicherheitstraining oder an einem ECO-Training für das jeweils verwendete Verkehrsmittel teilgenommen? **2P**
- 4.2 Sind die Beschäftigten bzw. Fahrer anhand einer auf die betrieblichen Belange zugeschnittenen Betriebsanweisung zur Ladungssicherung unterwiesen? **4P**

### 5 Gesundheitsschutz und Ergonomie (max. 54 Punkte)

- 5.1 Haben Sie in 2018 die Medien und Hilfsmittel der aktuellen Hautschutzaktion „Deine Haut – Dein persönlicher Schutzanzug“ bei der BGN abgerufen und im Betrieb zum Einsatz gebracht? **10P**
- 5.2 Stehen Ihren Beschäftigten an Arbeitsplätzen höhenverstellbare Arbeitstische zur Verfügung oder ist die Höhe der Arbeitsfläche an den jeweiligen Beschäftigten individuell angepasst? **4P**
- 5.3 Wurden in den Jahren 2016 - 2018 technische oder organisatorische Maßnahmen umgesetzt, die eine dauerhafte Reduzierung der manuell zu handhabenden Lasten zum Ergebnis hatten? **6P**
- 5.4 Wird eine konkrete Maßnahme der betrieblichen Gesundheitsförderung aus den Handlungsfeldern a) Suchtmittelkonsum, b) Ernährung / Betriebsverpflegung, c) Stressbewältigung / psychosoziale Belastungen oder d) Bewegungsgewohnheiten / arbeitsbedingte körperliche Belastungen vom Arbeitgeber gefördert? **4P**



- 5.5 Setzen Sie in Ihrem Betrieb überwiegend staubarme Trennmehle, antihafbeschichtete Gärgutträger oder Kunststoffkippschalen als Staubminderungsmaßnahme ein? **10P**
- 5.6 Setzen Sie in Ihrem Betrieb überwiegend staubarme Backmittel / Enzyme als Staubminderungsmaßnahme ein? **10P**
- 5.7 Unterweisen Sie Ihre Beschäftigte halbjährlich zum Thema staubarmes Arbeiten mit Mehl und bieten Sie allen Beschäftigten mit Mehlstaubexposition in der Backproduktion arbeitsmedizinische Angebotsvorsorge mindestens jährlich in schriftlicher und persönlicher Form gemäß Arbeitsmedizinischer Regel 5.1 (AMR 5.1) an? **6P**
- 5.8 Verwenden Sie zur Schädlingsbekämpfung in Eigenregie nur gebrauchsfertige Kurzzeitmittel, die nicht als gesundheitsschädlich, giftig oder sehr giftig gekennzeichnet sind (und davon nicht mehr als 2 L bzw. kg pro Jahr) oder haben Sie sämtliche Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung an einen ausgebildeten Schädlingsbekämpfer vergeben? **4P**

## **6 Arbeitssicherheit (max. 30 Punkte)**

- 6.1 Werden zum Aufschneiden von Kartonagen und ähnlichen Gebinden ausschließlich spezielle Sicherheitsmesser verwendet? **4P**
- 6.2 Haben mehr als die Hälfte aller Arbeitsmittel in Ihrem Unternehmen ein GS-Zeichen, ein DGUV-Test-Zeichen, ein Euro-Test-Zeichen oder ein BG-PrüfZert-Zeichen? **8P**
- 6.3 Werden Maßnahmen der vorbeugenden Instandhaltung umgesetzt und sind diese in einem Instandhaltungsplan dokumentiert? **8P**
- 6.4 Wird beim Einsatz von Fettbackgeräten ein erfolgreiches Fettmanagement oder Dokumentation nach Ihrem Eigenkontrollsystem durchgeführt? **4P**
- 6.5 Haben Sie alle im Betrieb verwendeten Leitern und Tritte in einem Leiterkataster erfasst und verwenden Sie dieses als Grundlage für die wiederkehrende Prüfung der Leitern? **6P**

## **Bonusblock (max. 96 Punkte)**

- A Haben Sie in den Jahren 2016 - 2018 die Medien und Hilfsmittel der aktuellen Schwerpunktaktion „Sicher unterwegs. Richtig transportieren.“ bei der BGN abgerufen und im Betrieb zum Einsatz gebracht? **10P**
- B Haben Sie in den Jahren 2016 - 2018 erstmals einen von der BGN mit dem Präventionspreis ausgezeichneten Beitrag in Ihrem Betrieb umgesetzt? **10P**
- C Hat sich Ihr Betrieb in den Jahren 2016 - 2018 an einem Modellprojekt der BGN beteiligt? **10P**
- D Haben Sie für den Präventionspreis 2018 einen qualifizierten Beitrag eingereicht? **10P**
- E Haben Sie im Betrieb in den Jahren 2016 - 2018 besondere Arbeitsschutzmaßnahmen getroffen (z. B. bauliche oder organisatorische Lösungen), um die Beschäftigung von Menschen mit Behinderungen zu ermöglichen? **10P**
- F Haben Sie in 2018 einen betrieblichen Gesundheitstag durchgeführt? **10P**
- G Wird ein betriebliches Eingliederungsmanagement (BEM) Beschäftigten angeboten, die innerhalb von 12 Monaten länger als 6 Wochen arbeitsunfähig erkrankt sind? **2P**
- H Haben Sie eine Beurteilung psychischer Belastungen vorgenommen, ggf. Maßnahmen ergriffen und deren Effekte bewertet? **4P**
- I Haben Sie an allen im Betrieb vorhandenen Teigteilmaschinen (Abwiegern, Kopfmaschinen) den Zugriff zu den Gefahrstellen im Teigtrichter durch zusätzliche technische Maßnahmen sicher verhindert? **10P**
- J Haben Sie Ihre Beschäftigten über das richtige Verhalten bei und nach Gewalttaten und Überfällen unterwiesen? **10P**
- K Haben Sie die Gefahr eines Zusammenstoßes zwischen Fahrzeugen und Menschen auf dem gesamten Betriebsgelände minimiert, durch bauliche Maßnahmen oder interaktive technische Systeme? **10P**