



BRANCHE
**Bäckereien und
Konditoreien**

Kontrollfragen

Betriebsärztlicher und sicherheitstechnischer
Fernlehrgang für Unternehmerinnen und Unternehmer

Bitte ausfüllen, ohne diese Angaben ist eine Bearbeitung nicht möglich!

Senden Sie den ausgefüllten Kontrollfragebogen ausgedruckt und unterschrieben per Post an:
BGN, Fernlehrgang Prävention, Dynamostraße 7–11, 68165 Mannheim oder Fax an: 0800 1977553-16725.

Eine Rücksendung des unterschriebenen Dokuments an fernlehrgang@bgn.de ist ebenfalls möglich.

Fragen beantwortet gerne das Team des BGN-Kompetenzzentrenmodells unter 0621 4456-3333
bzw. fernlehrgang@bgn.de.

Betreuung Ihres Betriebes

Firma

Straße/Hausnummer

PLZ

Ort

E-Mail Adresse

Name Unternehmer/Unternehmerin/beauftragte Person

Vorname

Geburtsdatum

Aktenzeichen/BGN-Unternehmensnummer (15-stellig)

Datum

Mit meiner Unterschrift willige ich ein, dass nach erfolgreicher Qualifizierung den für mich zuständigen und im Auftrag der BGN handelnden Dienstleistern meines Kompetenzzentrums die Adressdaten meines Betriebes mitgeteilt werden. Mir ist bekannt, dass erst durch diese Übermittlung eine kostenfreie arbeitsmedizinische und sicherheitstechnische Beratung von mir in Anspruch genommen werden kann.

Unterschrift Unternehmer/Unternehmerin/beauftragte Person

Aktenzeichen/BGN-Unternehmensnummer

Grundwissen und Organisation		richtig	falsch
1	Verantwortlich für den Arbeits- und Gesundheitsschutz im Betrieb sind grundsätzlich der Unternehmer beziehungsweise die Unternehmerin.		
2	Nur große Betriebe mit gefährlichen Arbeiten müssen eine Gefährdungsbeurteilung durchführen.		
3	Wenn ich mich im Arbeitsschutz besonders engagiere, kann ich jedes Jahr einen Beitragsnachlass von bis zu 15 Prozent und eine Geldprämie erhalten.		
4	Kleinbetriebe mit weniger als zehn Vollbeschäftigten brauchen keine arbeitsmedizinische und sicherheitstechnische Betreuung.		
5	Wenn ich Fragen habe oder Unterstützung im Arbeits- und Gesundheitsschutz benötige, kann ich mich an ein von der BGN eingerichtetes Kompetenzzentrum oder an die für mich zuständige Aufsichtsperson wenden.		
6	Zentrale Leistung der BGN ist die Ablösung der Unternehmerhaftung, im Schadensfall muss ich mich nicht vor Schadenersatzansprüchen fürchten. Das sichert den Fortbestand meines Betriebes und sorgt für den betrieblichen Frieden.		
7	Als Unternehmer beziehungsweise Unternehmerin muss ich für eine geeignete Arbeitsschutzorganisation sorgen. Zum Beispiel eine wirksame Erste Hilfe organisieren und alle Beschäftigten unterweisen.		

Belastung der Haut		richtig	falsch
8	Ihre Mitarbeiterin verarbeitet frisches Obst für Kuchen. Nach kurzer Zeit bemerkt sie, dass sich auf ihrer Haut kleine Pusteln bilden. Nachdem sie mit Ihnen darüber gesprochen hat, lassen Sie sich von einem Betriebsarzt beraten.		
9	Sie machen zusammen mit Ihrer Mitarbeiterin die Theken sauber. Die Haut an Ihren Händen ist nach dieser Arbeit stark gerötet. Die Haut Ihrer Mitarbeiterin sieht unverändert aus. Sie unternehmen nichts, weil nur Ihre Haut gerötet war.		
10	Vor und während der Arbeit verwenden Sie für Lebensmittel geeignete Schutzcreme. In längeren Pausen und nach der Arbeit verwenden Sie eine Pflegecreme. Sie unterweisen darüber auch Ihre Mitarbeiter und stellen Schutz- und Pflegecreme zur Verfügung.		

Belastung der Haut, des Skeletts und der Atemwege		richtig	falsch
11	Nachdem Sie das Lager aufgefüllt haben, bemerken Sie ein Ziehen im Schulterbereich. Sie reiben sich mit einer Sportsalbe ein und unternehmen nichts weiter.		
12	Ihre Mitarbeiterin im Verkauf trägt Flipflops, weil diese für sie sehr bequem sind und es im Sommer ohnehin so heiß ist. Sie unternehmen nichts weiter, schließlich sind Sie schon froh, dass Sie überhaupt Verkaufspersonal haben, und Sicherheitsschuhe sind ohnehin nicht notwendig.		
13	Ihr Mitarbeiter kommt zu Ihnen, weil er Beschwerden beim Heben und Tragen hat. Er möchte, dass Sie ihm helfen. Sie fühlen sich auf diesem Gebiet nicht ganz sicher und fragen bei Ihrem Betriebsarzt und/oder einem Techniker des für Sie zuständigen Kompetenzzentrums nach.		
14	Ein Mitarbeiter niest und klagt ständig über eine verstopfte Nase. Sie erkundigen sich, ob er diese Beschwerden auf seine Arbeit zurückführt, und wenden sich an einen Betriebsarzt.		
15	Ihr Mitarbeiter muss ständig niesen, wenn er Teige zubereitet. Sie unternehmen zunächst nichts, da es nur bei dieser Arbeit vorkommt.		
16	Ihre Mitarbeiterin erzählt Ihnen, dass ihre Augen immer dann tränen, wenn sie am Fettbackgerät arbeitet, über dem kein Dunstabzug vorhanden ist. Da Sie schon länger über die Installation einer Dunstabzugshauhe nachdenken, werden Sie jetzt aktiv und lassen einen Dunstabzug installieren.		

Aktenzeichen/BGN-Unternehmensnummer

Staub, Klima und Lüftung		richtig	falsch
17	Die Verwendung staubarmer Trennmehle wie zum Beispiel HT-Trennmehl ist wesentlicher Bestandteil, um die Staubbelastung in der Backstube zu minimieren.		
18	Die Verwendung staubarmer Trennmehle kann ich ohne Weiteres im Betrieb selbst umsetzen, eine Beratung des Herstellers oder der BGN benötige ich dazu nicht.		
19	In Ihrem Betrieb sehen Sie, wie ein Mitarbeiter mit einem kräftigen Handwurf den Arbeitstisch einstaubt. Sie sprechen ihn an und zeigen ihm, wie das Mehl mit der Hand aufgelegt und verteilt werden kann.		
20	Ein Mitarbeiter bekommt von Ihnen den Auftrag, das Mehllager und den Zutatenraum gründlich zu reinigen. Diese Reinigung führt er mit Handfeger und Besen staubreich durch. Dabei fängt er kräftig an zu niesen. Sie sagen zu ihm, er solle nicht so viel Staub aufwirbeln, und arbeiten weiter.		
21	Sie beauftragen einen Mitarbeiter, einen Mehlwagen mit Weizenmehl aus einem Sack aufzufüllen. In gewohnter Weise schneidet er den Sack oben auf und entleert ihn zügig mit starker Staubentwicklung. Sie finden dieses Verhalten korrekt.		
Technik in Bäckereien/Konditoreien		richtig	falsch
22	Sie verwenden für Unterweisungszwecke die Betriebsanleitungen der Maschinen. Diese beinhalten auch wertvolle Warnhinweise zu Restgefährdungen, an die Sie vielleicht selbst nicht dachten.		
23	Bei der Brötchenherstellung sehen Sie, wie ihr fast ausgeleerter Azubi auf eine Leiter steigt und den im Trichter der Kopfmaschine befindlichen Teig der Teigteileinrichtung mit einem Hörnchen zuschiebt. Sie unternehmen nichts weiter, weil der Azubi über die möglichen Gefahren unterwiesen ist und Sie ihm das regelmäßig sagen.		
24	Sie unterweisen Ihre Mitarbeiter regelmäßig, dass es verboten ist, bei laufender Maschine Teig im Trichter des Abwiegens nachzuschieben. Während der Brotherstellung sehen Sie, dass Ihre Mitarbeiter sich trotz der Unterweisung nicht daran halten. Sie unternehmen nichts weiter, da Sie ja jeden unterwiesen haben und dies schriftlich dokumentiert ist. Das tatsächliche Verhalten im Betrieb ist jedem seine Sache, schließlich sind Sie ja nicht für das Fehlverhalten Ihrer Mitarbeiter verantwortlich.		
25	Sie beauftragen Ihren 15-jährigen Auszubildenden, abgeteilte Teiglinge durch die Ausrollmaschine auf 6 mm durchzulassen. Sie sagen ihm, dass er aufpassen soll, falls es zu einem Produktstau durch verhaute Teiglinge an den Walzen kommen sollte. Sie unterweisen und zeigen ihm, wie er diese Störung beheben kann, und erklären, dass er auf gar keinen Fall unter dem Schutzgitter durchgreifen darf, weil sonst die Finger von den Walzenpaaren eingezogen werden können.		
26	In Ihrem Betrieb haben Sie mit Flüssiggas beheizte Geräte im Einsatz, etwa einen Hockerkocher. Sie wissen, dass diese Flüssiggasanlage von einer zur Prüfung befähigten Person geprüft werden muss, tun dies aber regelmäßig selbst, weil Sie auch im Privaten gelegentlich Flüssiggasanlagen betreiben und immer schon selbst danach geschaut haben.		
27	Sie planen die Sanierung Ihrer Fußböden in Ihrer Backstube/Konditorei. Sie denken an die Reinigungsmöglichkeiten und sagen sich: „Je glatter die Oberfläche, desto besser.“		
28	Am Schwadenabzug des Backofens erkennen Sie, dass – trotz regelmäßiger Reinigung – ein großer Anteil der Wrasen nicht von der Anlage erfasst und abgeführt wird. Sie werden aktiv und lassen sich beraten.		
Transportieren, Heben und Tragen		richtig	falsch
29	Eine Mitarbeiterin beschickt mit einem Einschießapparat (rund 25 kg Gesamtgewicht) den Ofen. Sie beauftragen eine zweite Mitarbeiterin, dieser Kollegin beim Beschicken des Ofens zu helfen.		
30	Sie haben eine weitere Filiale eröffnet und verarbeiten täglich in der Backstube etwa 1.200 kg Teig mit einem Brot-Teigteiler. Für die nächste Zeit planen Sie die Anschaffung eines Hebekippers, damit die Teige nicht mehr von den Beschäftigten in den Trichter gegeben werden müssen.		
31	Es ist Sommer und ein Mitarbeiter trägt Sandalen. Sie bitten den Mitarbeiter, sich geeignete Schuhe zu besorgen. Hierauf erwidert dieser, er habe starke Schweißfüße und könne im Sommer keine anderen Schuhe tragen. Daraufhin verzichten Sie auf Ihre Forderung nach geeignetem Schuhwerk.		