



BRANCHE
Eiscafés

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

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.		

Gehen und Transportieren		richtig	falsch
8	Sie machen einen Mitarbeiter darauf aufmerksam, dass auf dem Fußboden Eisreste sind. Sie bestehen darauf, dass er sie sofort beseitigt.		
9	Ihre Mitarbeiterin trägt bei der Arbeit immer Sandalen. Auf Ihre Bitte, sich andere Schuhe zu besorgen, reagiert die Mitarbeiterin mit Unmut. Sie bestehen nicht darauf, dass Ihre Mitarbeiterin Schuhe trägt, die im vorderen Fußbereich geschlossen sind.		
10	Auf den Stufen der Kellertreppe lagern Ihre Beschäftigten Vorräte, obwohl im Keller ausreichend Platz zur Verfügung steht. Sie fordern Ihre Beschäftigten auf, die Treppe immer frei zu halten.		
11	An Ihrem Treppenabgang ist nur am oberen Zugang ein Lichtschalter. Sie kaufen eine Zeitschaltuhr und stellen fünf Minuten ein. Sie haben für eine sichere Beleuchtung alles getan.		
12	Sie haben eine neue Mitarbeiterin, die für viele Tätigkeiten eine Leiter benötigt. Sie schicken die Mitarbeiterin in den Keller, um sich die Leiter zu holen, ohne sich von der Sicherheit der Leiter selbst überzeugt zu haben.		

Belastung der Haut, des Skeletts und der Atemwege		richtig	falsch
13	Eine Thekenkraft fügt sich beim Obstschneiden kleine Verletzungen der Haut zu, die sich entzünden. Sie fordern sie auf, einen Arzt aufzusuchen.		
14	Sie machen zusammen mit Ihrer Mitarbeiterin die Behälter im Eislabor 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.		
15	Ein Mitarbeiter zeigt Ihnen seine Hände. Die Haut ist schuppig und sehr trocken. Sie empfehlen ihm ein paar Cremes, die Ihrer Frau bislang gut geholfen haben.		
16	Ihre Thekenkraft klagt häufig über Rückenschmerzen am Ende des Arbeitstages, weil sie an der Theke oft gebückt arbeiten muss. Sie bemerken dies und lassen sich von einem Betriebsarzt beraten.		
17	Ihre Mitarbeiterin klagt nach einem Arbeitstag immer über Schmerzen und Brennen an den Füßen. Sie beschließen ohne fachärztliche Beratung, Gesundheitsschuhe für Ihre Mitarbeiterin anzuschaffen.		
18	Ihr Mitarbeiter kommt zu Ihnen, weil er in letzter Zeit öfter Schmerzen beim Heben und Tragen hat. Er möchte, dass Sie ihm helfen. Sie fühlen sich auf diesem Gebiet nicht ganz sicher und holen sich erst einmal eine Beratung.		

Belastung der Haut, des Skeletts und der Atemwege (Fortsetzung)		richtig	falsch
19	Ein Mitarbeiter niest und klagt ständig über eine verstopfte Nase. Sie erkundigen sich, ob er diese Beschwerden auf seine Arbeit zurückführt. Sie lassen sich beraten.		
20	Ihre Mitarbeiterin erzählt Ihnen, dass ihre Augen immer dann tränen, wenn sie den Pasteurisateur mit scharfen Reinigungsmitteln reinigt. Sie weisen die Mitarbeiterin darauf hin, dass sie zur Reinigung des Pasteurisators warmes Wasser mit etwas Spülmittel verwenden soll und danach der Kessel mit heißem Wasser gründlich ausgespült wird.		
21	Sie haben in Ihrer Küche/Ihrem Eislabor viel Wasserdampf in der Luft. Damit der Dampf abziehen kann, sorgen Sie für eine gute Be- und Entlüftung.		
22	Ihnen fällt auf, dass ein Mitarbeiter sich beim Spülen ständig die Augen reibt. Sie beobachten den Mitarbeiter bei anderen Tätigkeiten und sprechen ihn an. Obwohl das Jucken der Augen hauptsächlich nur beim Spülen auftritt, lassen Sie sich von einem Betriebsarzt oder einer Betriebsärztin beraten.		
Messer		richtig	falsch
23	Sie weisen Ihre Mitarbeiterin an, die Messer beginnend am Messerschaft zur Messerspitze hin zu reinigen.		
24	Einem Mitarbeiter rutscht das Obstmesser vom Schneidebrett. Er reagiert schnell und kann das fallende Messer gerade noch auffangen.		
25	Gleich am Kücheneingang haben Sie einen Schneideplatz vorgesehen. Alle, die in die Küche kommen, müssen zwangsläufig an diesem Arbeitsplatz vorbeigehen.		
26	Sie achten darauf, dass die Messer in Messertaschen oder in den Messerhaltern aufbewahrt werden.		
27	Sie stellen einen Mitarbeiter ein, der sehr groß ist. Sie bemerken seine Fehlhaltung beim Schneiden und kaufen eine flexible Schneidbretterhöhung.		
Cafés		richtig	falsch
28	Sie haben für Ihren Betrieb Feuerlöscher beschafft. Sie sind sicher, dass die Beschäftigten diese Löscher auch bedienen können, denn Sie haben den Einsatz der Löscher zusammen mit ihnen geübt.		
29	Im Eingangsbereich zum Café haben Sie wegen eingetragener Nässe auf Fliesen eine Fußmatte gelegt, die leicht wegrutscht.		
30	Sie planen bauliche Veränderungen im Café. Sie sind sich nicht sicher, ob Sie alle Anforderungen zu Fußböden, Beleuchtung und Lüftung kennen. Dazu lassen Sie sich umgehend beraten.		
Technik im Eislabor		richtig	falsch
31	Manchmal, besonders wenn es hektisch ist, stören Sie die Schutzstäbe an den Ein- und Auslauföffnungen Ihrer Eismaschine. Sie entfernen einige Stäbe und sagen Ihren Beschäftigten aber, dass sie aufpassen sollen.		
32	Sie kontrollieren regelmäßig das Vorhandensein, die Funktionsfähigkeit und Wirksamkeit der Schutzrichtungen an Ihrer Eismaschine.		
33	Sie zeigen Ihren Beschäftigten immer wieder den sicherheitsgerechten Umgang mit den Eismaschinen sowie die richtige Benutzung Ihrer Rührmaschinen und Spaghettipresse.		
34	Sie wollen den alten Fußboden im Eislabor austauschen und eine gebrauchte Eismaschine kaufen. Hierzu lassen Sie sich von einem Experten beraten.		
Psychosoziale Belastungen/Stress		richtig	falsch
35	Seit einigen Tagen wirkt Ihr Mitarbeiter abgespannt und müde. So kennen Sie ihn gar nicht. Sie denken, dass das schon wieder vorbeigehen wird, und tun nichts weiter.		
36	Seit ein neuer Mitarbeiter die Leitung im Service übernommen hat, gibt es ständig Streit und Ärger. Im Gegensatz zu früher läuft nichts mehr reibungslos. Sie wenden sich deshalb an einen Experten.		