



BRANCHE
Gastgewerbe

Hotels | Pensionen
Restaurants | Imbissbetriebe
Schankwirtschaften | Caterer
Diskotheken | Bars
Verkaufsfahrzeuge

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.		

Gehen und Transportieren		richtig	falsch
8	Sie machen Ihren Koch darauf aufmerksam, dass auf dem Fußboden Fettreste 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	Ihre Außentreppe ist aus poliertem Granit. Im Winter ist sie besonders rutschig. Sie erkundigen sich nach Möglichkeiten, die Treppe rutschhemmend zu gestalten und zu überdachen.		
12	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.		
13	Sie haben eine neue Köchin, die für viele Tätigkeiten eine Leiter benötigt. Sie schicken die Köchin 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
14	Ihr Koch zerkleinert Fleisch und fügt sich eine kleine Verletzung der Haut zu, die sich entzündet. Sie fordern ihn auf, einen Arzt aufzusuchen.		
15	Ihre Mitarbeiterin bekommt auf dem Handrücken kleine Bläschen, wenn sie die Kräuter klein schneidet. Sie fordern eine Beratung zum Hautschutz an.		
16	Zum Schutz der Haut tragen Ihre Beschäftigten bei praktisch allen Tätigkeiten in der Küche Handschuhe.		
17	Ihre Köchin klagt häufig über Rückenschmerzen am Ende des Arbeitstages, weil sie am Herd oft gebückt arbeiten muss. Sie bemerken dies und lassen sich von einem Betriebsarzt beraten.		
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.		
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.		

Aktenzeichen/BGN-Unternehmensnummer

Belastung der Haut, des Skeletts und der Atemwege (Fortsetzung)		richtig	falsch
20	Ihre Mitarbeiterin erzählt Ihnen, dass ihre Augen immer dann tränen, wenn sie den heißen Backofen reinigt. Sie weisen die Mitarbeiterin darauf hin, dass der Backofen bei der Reinigung nicht heiß sein darf.		
21	Sie haben in Ihrer Küche 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 der Kochtöpfe 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.		
23	Sie stellen für bestimmte Reinigungstätigkeiten Haut- und Atemschutz zur Verfügung. Ihre Beschäftigten benutzen diese aber kaum. Sie sind der Meinung, dass Sie alles Notwendige getan haben.		

Klima und Gefahrstoffe		richtig	falsch
24	Gestern haben Sie den Kühlraum aufgefüllt. Heute bemerken Sie Verspannungen im Schulterbereich und einen steifen Hals. Sie beschließen, den Kühlraum nicht mehr ohne Kleidung, die Sie vor Kälte schützt, aufzufüllen.		
25	Ihre Mitarbeiterin klagt über schlechte Luft in der Küche, wenn sie etwas brät. Sie ignorieren diese Klage, solange sie nicht von allen Beschäftigten kommt.		
26	Sie kaufen eine weitere Fritteuse und eine Grillplatte. Sie sorgen dafür, dass auch diese Geräte unter einer Ablufthaube stehen.		
27	Ihrem neuen Mitarbeiter ist oft sehr heiß in der Küche. Sie bemerken, dass er häufig für längere Zeit zur Abkühlung in den Tiefkühlraum geht. Sie machen ihn auf die gesundheitlichen Risiken aufmerksam.		

Messer		richtig	falsch
28	Die Küchenhilfe geht vom Schneidetisch zum Herd. In der Hand hält sie ein Messer. Die Messerspitze zeigt nach oben.		
29	Sie weisen Ihre Mitarbeiterin an, die Messer beginnend am Messerschaft zur Messerspitze hin zu reinigen.		
30	Dem Koch rutscht das Fleischmesser vom Schneidebrett. Er reagiert schnell und kann das fallende Messer gerade noch auffangen.		
31	Gleich am Kücheneingang haben Sie einen Schneideplatz vorgesehen. Alle, die in die Küche kommen, müssen zwangsläufig an diesem Arbeitsplatz vorbeigehen.		
32	Sie achten darauf, dass die Messer Ihrer Küche in Messertaschen oder in den Messerhaltern aufbewahrt werden.		
33	Sie stellen einen Koch ein, der sehr groß ist. Sie bemerken seine Fehlhaltung beim Schneiden und kaufen eine flexible Schneidbretterhöhung.		

Psychosoziale Belastungen/Stress		richtig	falsch
34	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.		
35	Ihr Betriebsklima ist nach Ihrer Einschätzung sehr gut. Die Beschäftigten fehlen so gut wie gar nicht. Deshalb glauben Sie, dass in Ihrem Betrieb zurzeit keine psychosozialen Belastungen gesundheitsschädigend wirken. Eine Beratung ist nicht notwendig.		
36	Seit Ihr neuer Küchenchef die Leitung des Küchenteams übernommen hat, gibt es ständig Streit und Ärger. Im Gegensatz zu früher läuft nichts mehr reibungslos. Sie wenden sich deshalb an einen Experten.		
37	Bei der Dienstplangestaltung binden Sie Ihre Beschäftigten immer mit ein.		