

Prämienverfahren

Zum 1. 1. 2014 hat die BGN für alle Branchen ein Prämienverfahren eingeführt.

Prämienverfahren bedeutet: Unternehmen, die im Arbeitsschutz mehr machen, als gesetzlich vorgeschrieben ist, werden künftig dafür belohnt. Mit einer Geldprämie der BGN. Sie liegt je nach Betriebsgröße zwischen 100 € und 100.000 €.

Unternehmen, die gut im Arbeitsschutz sind, haben nachweislich weniger Arbeitsunfälle und somit weniger unfallbedingte Ausfälle. Sie haben weniger Fälle mit Verdacht auf eine Berufskrankheit. Ihre Beschäftigten sind leistungsfähiger und arbeiten motivierter.

Damit die Unternehmen wissen, was sie konkret mehr tun können, hat die BGN Extra-Maßnahmen in Branchenfragebögen zusammengestellt.

Es handelt sich dabei um Maßnahmen, die aufgrund von BGN-Erfahrungen nachweislich die betrieblichen Arbeitsbedingungen und Arbeitsergebnisse in der jeweiligen Branche verbessern.

Das heißt: Die aufgeführten Maßnahmen sind bereits gelebte Praxis, und nicht alle Unternehmen müssen bei null anfangen.

Um eine Prämie zu erhalten, muss Ihr Unternehmen einen Großteil der im jeweiligen Branchenfragebogen aufgeführten Maßnahmen umsetzen.

Dazu hat Ihr Unternehmen jeweils ein Kalenderjahr Zeit. Jede umgesetzte Maßnahme bringt Punkte (2, 4, 6, 8 oder 10 Punkte).

Erreichen Sie 80 % der maximal erreichbaren Punktzahl (ohne Bonusblock), zahlt die BGN Ihnen pro Vollbeschäftigtem (Arbeitnehmerrichtwert) 25 € Prämie aus. Die Punkte aus dem Bonusblock können zur Erreichung dieser Grenze herangezogen werden.

Prämie = Anzahl Vollbeschäftigte x 25 €

Eine Infoversion der Prämienbögen finden Sie zu Beginn jedes Jahres im Internet unter www.bgn.de, Shortlink 1386 oder im Extranet der BGN.

Die Originalbögen zum Ausfüllen für das Prämienverfahren 2019 können Sie ab dem 01.10.2019 abfordern über

- Internet: www.bgn.de, Shortlink 1386
- E-Mail: Prämienverfahren@bgn.de
- Hotline: 0621-4456-3636

Sobald Ihr Originalbogen in Mannheim schriftlich oder elektronisch eingegangen (Stichtag: 31.03.) und das Ergebnis positiv bewertet wurde, erhalten Sie von uns bei Eingang des Bogens über den Postweg ein Anschreiben, in dem wir um die Übermittlung einer aktuellen Kontoverbindung bitten. Bei Bearbeitung im Extranet erfolgt die Eingabe der Kontoverbindung elektronisch. Wir überweisen Ihnen anschließend die Ihnen zustehende Prämie. Die BGN wird neben Plausibilitätsprüfungen auch stichprobenmäßige Überprüfungen in Unternehmen durchführen. Bei falschen Angaben wird die Prämie aberkannt und das Geld muss zurückgezahlt werden.

Dieser Abschnitt soll dazu dienen Sie über das Prämienverfahren zu informieren und Ihnen die Dokumentation aller Belege im Zusammenhang mit dem Prämienverfahren, wie die Dokumentationen Ihrer Maßnahmen, Bescheinigungen über Kurse, Seminare usw. und Zertifikate zu erleichtern. Damit Sie bei einer Überprüfung alle Nachweise schnell und vollständig zur Hand haben, können Sie diese in diesem Abschnitt abheften.

Absender:

BG-Mitglieds-Nr.

Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe
Präventionsmanagement
Dynamostr. 7 - 11
68165 Mannheim

E-Mail: Sicherheitspersonen-meldung@bgn.de
Tel.-Nr.: 0621 4456-3525

Datum:

**An-, Ab-, Ummeldung von Sicherheitsbeauftragten (SB), Betriebsräten (BR),
Sicherheitsfachkräften (Sifa) oder Betriebsärzten (BA)**

Herr/Frau _____

geboren am: _____

scheidet zum _____

in unserem Betrieb als

SB BR Sifa BA aus.

Neu ist in unserem Betrieb als

SB BR Sifa BA

Herr/Frau _____

geboren am: _____

<i>Fachkraft für Arbeitssicherheit (Sifa)</i>		<i>Betriebsarzt (BA)</i>	
<input type="checkbox"/>	Nachweis über branchenspezifische Fachkunde liegt BGN bereits vor.		
<input type="checkbox"/>	Bestellungsurkunde / Vertrag (Kopie) liegt bei.	<input type="checkbox"/>	Bestellungsurkunde / Vertrag (Kopie) liegt bei
<input type="checkbox"/>	bei externen Dienstleistern: Adresse, wenn nicht in den Bescheinigungen genannt:	<input type="checkbox"/>	bei externen Dienstleistern: Adresse, wenn nicht in den Bescheinigungen genannt:
Anmerkung:			

Unterschrift/Stempel

Wichtig – unsere Tipps

Hautschutz 	<p>Benutzen Sie vorbeugend geeignete Hautschutzcremes vor hautbelastenden Tätigkeiten und nach dem Händewaschen während der Arbeitszeit. Diese Produkte unterstützen die Barrierefunktion Ihrer Haut.</p>	<p>Wählen Sie Produkte ohne Duft- und möglichst ohne Konservierungsstoffe. Diese Zusatzstoffe können Ihre Haut reizen und Allergien hervorrufen. Die Hautschutzcreme muss für die vorgesehene Tätigkeit geeignet sein (z. B. lebensmittelgeeignet).</p>
Schutzhandschuhe 	<p>Tragen Sie chemikalienbeständige Schutzhandschuhe bei Feuchtreinigungs- und Desinfektionsarbeiten. Die dazu verwendeten Mittel können die Haut reizen und zu Allergien führen. Einmalhandschuhe bieten hier höchstens einen sehr kurzzeitigen Schutz. Chemikalienbeständige Schutzhandschuhe erkennen Sie an der Kennzeichnung mit Becherglas oder Erlenmeyerkolben.</p> <p>Tragen Sie lebensmittelgeeignete Einmalhandschuhe beim Umgang mit hautreizenden oder verschmutzten Lebensmitteln. Damit können Sie Hautentzündungen und Verunreinigungen vorbeugen.</p> <p>Benutzen Sie ungepuderte Handschuhe, sie sind generell hautverträglicher. Gepuderte Latexhandschuhe sind wegen der hohen Allergiegefahr verboten.</p> <p>Desinfizieren Sie nach dem Ablegen der Schutzhandschuhe die Hände, wenn bei der Arbeit Kontakt mit Krankheitserregern möglich war (z. B. reinigen von Arbeitsflächen nach Geflügelfleischkontakt). Beim Ablegen der Handschuhe können Keime auf Ihre Haut gelangen.</p>	<p>Tragen Sie Handschuhe nur so oft und so lange wie nötig. Unter dem Handschuh kann sich Feuchtigkeit entwickeln, die Hornschicht quillt auf und die Hautbarriere wird durchlässiger für das Eindringen schädigender Substanzen.</p> <p>Tragen Sie möglichst Baumwollhandschuhe unter den Handschuhen, wenn längere Tragezeiten absehbar sind. Damit können Sie dem Feuchtigkeitsstau entgegenwirken. Wechseln Sie die Baumwollhandschuhe, wenn sie feucht sind.</p> <p>Nutzen Sie bei direktem Kontakt mit zubereiteten Lebensmitteln Zangen, Gabeln oder andere Hilfsmittel anstelle von Handschuhen. Dadurch können Sie die Handschuhtragezeiten verringern.</p>
Hände waschen 	<p>Waschen Sie die Hände nur bei Arbeitsbeginn, nach Toilettenbenutzung und bei wahrnehmbarer Verschmutzung. Häufiges Waschen lässt die Hornschicht aufquellen, dadurch gehen Hautfette und Feuchthaltefaktoren verloren, die Haut trocknet aus.</p> <p>Trocknen Sie Ihre Hände nach dem Waschen sorgfältig mit weichen Einmalhandtüchern ab. Achten Sie besonders auf gutes Trocknen der Fingerzwischenräume.</p>	<p>Tragen Sie während der Arbeit keinen Schmuck an Händen und Unterarmen. Das Tragen von Schmuck erhöht die Unfallgefahr, durch den Feuchtigkeitsstau können Hauterkrankungen entstehen und ein hygienisches Reinigen der Hände ist nicht möglich.</p> <p>Verwenden Sie eine pH-hautneutrale Waschlotion (pH 5,5). Sie erhält den natürlichen pH-Wert der Haut.</p>
Hände desinfizieren 	<p>Desinfizieren Sie die Hände mit einem geprüften und als wirksam befundenem lebensmittelgeeignetem alkoholischen Händedesinfektionsmittel der VAH-Liste (VAH = Verbund für Angewandte Hygiene). Verwenden Sie keine Mischpräparate aus Waschlotion und Desinfektionsmittel. Diese führen zu Reizungen und trocknen die Haut stark aus. Die alleinige Händedesinfektion ist hautschonender als das Händewaschen.</p>	<p>Wenden Sie das Händedesinfektionsmittel auf trockenen Händen an. Eine wirksame Desinfektion erreichen Sie nur, wenn Sie eine ausreichende Menge (eine hohle Hand voll) über sämtliche Bereiche der trockenen Hände einreiben und diese für die Dauer der vorgeschriebenen Einwirkzeit damit feucht halten.</p> <p>Waschen Sie Eiweißrückstände auf den Händen vor der Desinfektion ab. Die Wirksamkeit des Händedesinfektionsmittels wird sonst beeinträchtigt.</p>
Hände pflegen 	<p>Verwenden Sie Hautpflegecremes vor längeren Pausen, nach Arbeitsende und in der Freizeit. Dadurch helfen Sie Ihrer Haut sich zu regenerieren.</p>	<p>Wählen Sie Produkte ohne Duft- und möglichst ohne Konservierungsstoffe. Diese Zusatzstoffe können Ihre Haut reizen und Allergien hervorrufen.</p>



Hautschutz- und Händehygieneplan

