



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.

Weiterhin bestätige ich mit meiner Unterschrift, dass ich den Kontrollfragebogen nach sorgfältiger Durchsicht der Lernmaterialien zum Fernlehrgang eigenständig und ohne fremde Hilfe ausgefüllt habe.

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	Als Unternehmerin beziehungsweise Unternehmer habe ich zwingend eine Gefährdungsbeurteilung zu erstellen und zu dokumentieren.		
3	Die Gefährdungsbeurteilung muss nicht aktualisiert werden.		
4	Wenn ich dafür Sorge, dass sich im Betrieb keine Unfälle ereignen und ich mich im Arbeitsschutz besonders engagiere, kann ich jedes Jahr einen Beitragsnachlass von bis zu 10 % und eine Geldprämie von mindestens 500 € erhalten.		
5	Kleinbetriebe brauchen keine arbeitsmedizinische und sicherheitstechnische Betreuung.		
6	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.		
7	Zentrale Leistung der BGN ist die Ablösung der Unternehmerhaftung nach einem Arbeitsunfall.		
8	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
9	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.		
10	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.		
11	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
12	Nachdem Sie das Lager aufgefüllt haben, bemerken Sie ein Ziehen im Schulterbereich. Sie reiben sich mit einer Sportsalbe ein und unternehmen nichts weiter.		
13	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.		
14	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.		
15	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.		
16	Ihr Mitarbeiter muss ständig niesen, wenn er Teige zubereitet. Sie unternehmen zunächst nichts, da es nur bei dieser Arbeit vorkommt.		
17	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 Dunstabzugshaube nachdenken, werden Sie jetzt aktiv und lassen einen Dunstabzug installieren.		
18	Die Verwendung staubarmer Trennmehle wie zum Beispiel HT-Trennmehl ist wesentlicher Bestandteil, um die Staubbelastung in der Backstube zu minimieren.		

Aktenzeichen/BGN-Unternehmensnummer

Staub, Klima und Lüftung		richtig	falsch
19	Den Einsatz von staubarmen Trennmehlen kann ich im Betrieb problemlos selbst umsetzen. Bei Problemen, z. B. an den Mehlstreuern der Maschinen, lasse ich mich vom Hersteller des HT-Trennmehls beraten.		
20	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.		
21	Ein Mitarbeiter erhält von Ihnen den Auftrag, das Mehllager und den Siloraum gründlich zu reinigen. Er führt diese Reinigung mit Handfeger und Besen durch, wobei sehr viel Staub aufgewirbelt wird. Ihr Mitarbeiter muss wiederholt heftig niesen, seine Augen sind gerötet und tränen. Sie sagen zu ihm, er solle nicht so viel Staub aufwirbeln und arbeiten weiter.		
22	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
23	Sie verwenden für Unterweisungszwecke die Betriebsanleitungen der Maschinen. Diese beinhalten auch wertvolle Warnhinweise zu Restgefährdungen, an die Sie vielleicht selbst nicht dachten.		
24	Bei der Brötchenherstellung sehen Sie, wie ihr fast ausgeleerter Azubi auf eine Leiter steigt und den im Trichter der Kopfmachine 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.		
25	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.		
26	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.		
27	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.		
28	Sie planen die Sanierung Ihrer Fußböden in der Backstube/Konditorei. Hinsichtlich der Reinigungsmöglichkeiten sagen Sie sich „je glatter die Oberfläche, desto leichter die Reinigung.“ Da die Anforderungen an Fußbodenbeläge aber in den technischen Regeln zur Arbeitsstättenverordnung geregelt sind, ziehen Sie die einschlägige Arbeitsstättenregel „ASR A1.5 Fußböden“ zu rate.		
29	Gasbeheizte Brennstellen wie an Anschlagmaschinen, Herden, Hockerkochen und Ähnlichem müssen mit einer Zündsicherung ausgestattet sein, die das Entweichen von unverbranntem Gas verhindert. Flüssiggasanlagen müssen regelmäßig von einer befähigten Person geprüft werden.		

Transportieren, Heben und Tragen		richtig	falsch
30	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.		
31	Sie verarbeiten in der Backstube täglich rund 1.200 kg Brotteig unter Verwendung einer Brot-Teigteilmachine. Derzeit werden die Teige manuell in den Trichter eingegeben, das ist eine große körperliche Belastung für die Mitarbeiter. Die Anschaffung eines Hebekippers wäre beispielsweise geeignet, die Mitarbeiter hier körperlich zu entlasten.		
32	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.		