

Gefährdungsbeurteilung – Umsetzung in der betrieblichen Praxis

Yves Rottmann

Regionalleiter
Technischer Aufsichtsdienst (TAD) – Außenstellen Dresden / Erfurt

DEHOGA Thüringen
Reinhardsbrunn 12.02.2018

Unfälle, Berufskrankheiten 2016

Gaststätten- und Beherbergungsgewerbe

(Auszug aus den BGN-Unfallstatistik 2016)

- **Meldepflichtige
Arbeitsunfälle:** 30.670
- **Neue Unfallrenten:** 422
- **Verdachtsanzeigen
Berufskrankheiten:** 1.313



§ 5 ArbSchG (Arbeitsschutzgesetz)

Der Arbeitgeber hat

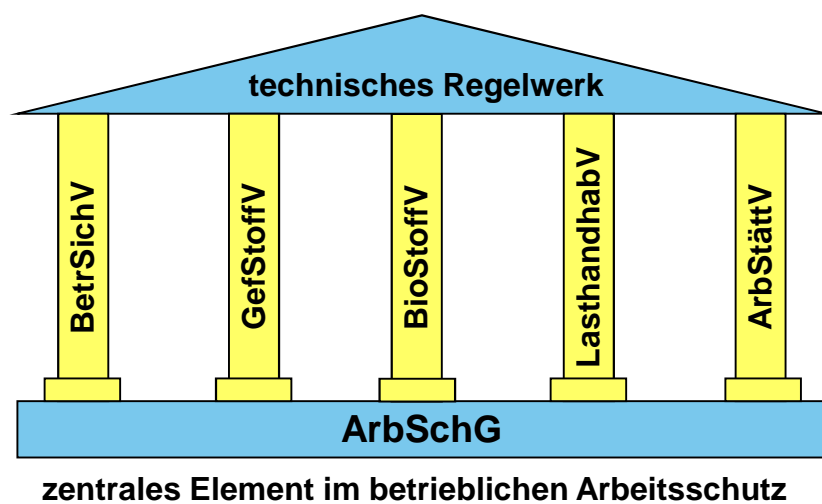
durch eine **Beurteilung** der für die Beschäftigten mit ihrer Arbeit verbundenen **Gefährdung** zu ermitteln, welche **Maßnahmen** des Arbeitsschutzes erforderlich sind.

Unfallverhütungsvorschrift (UVV)

§ 3 DGUV Vorschrift 1 „Grundsätze der Prävention“

Der Unternehmer hat

durch eine **Beurteilung** der für die Versicherten mit ihrer Arbeit verbundenen **Gefährdungen** entsprechend **§ 5** Absatz 2 und 3 Arbeitsschutzgesetz zu ermitteln, welche **Maßnahmen** nach **§ 2** Absatz 1 erforderlich sind.



Warum GB und was ist das Ziel?

Gründe:

- Stärkung der Eigenverantwortung der Unternehmen
- Aktualität bzw. Zeitnähe von Vorschriften

Ziele / Ergebnisse:

- Systematische Ermittlung und Bewertung relevanter Gefährdungen der Beschäftigten und Festlegung der erforderlichen Maßnahmen
- Eliminieren bzw. minimieren von Gefährdungen (Verhindern von Unfällen und Gesundheitsgefährdungen)
- Generieren von Betriebs- bzw. Verfahrensanweisungen
- Ableiten von Unterweisungen für Mitarbeiter

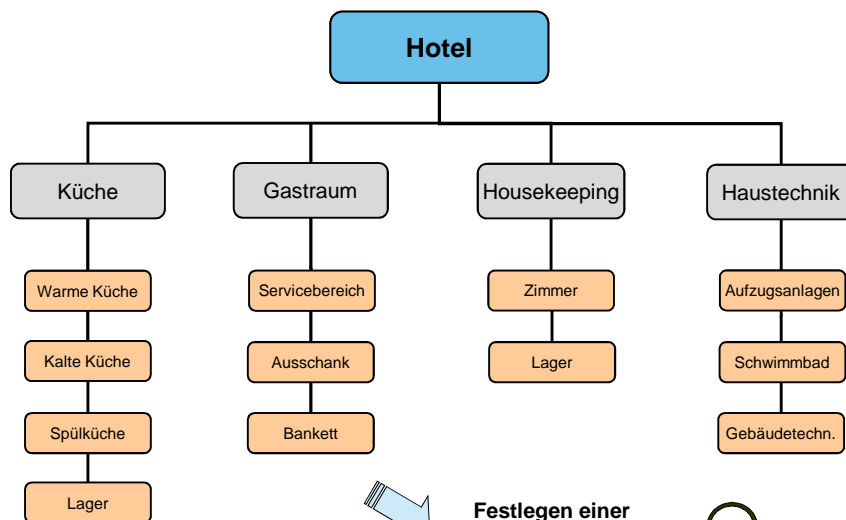
Wann Gefährdungsbeurteilung?

- als **Erstanalyse** nach § 5 ArbSchG
- wenn sich an den Arbeitsplätzen relevante **Veränderungen** ergeben,
- wenn die Arbeitsorganisation geändert wird
- wenn sich Vorschriften bzw. der Stand der Technik, Arbeitsmedizin und Hygiene wesentlich ändern
- nach **Ereignissen**
- In periodischen Abständen

Gefährdungsbeurteilung durchführen

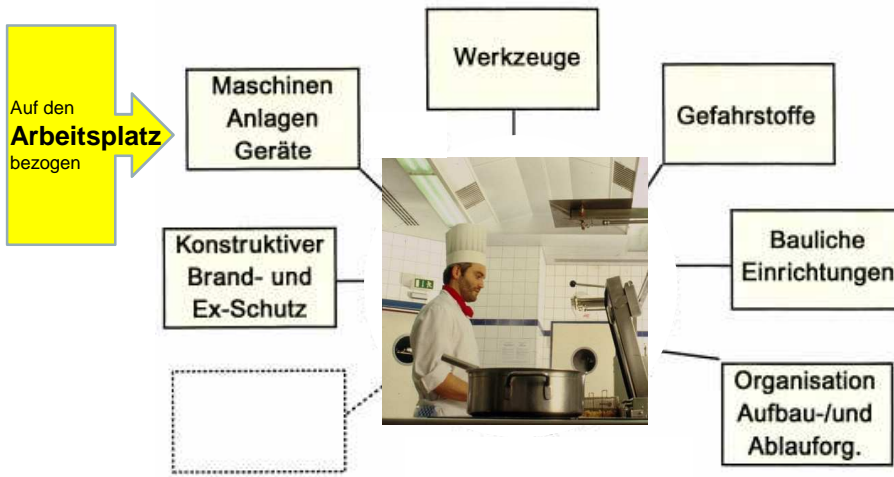


1. Betrachtungseinheit festlegen



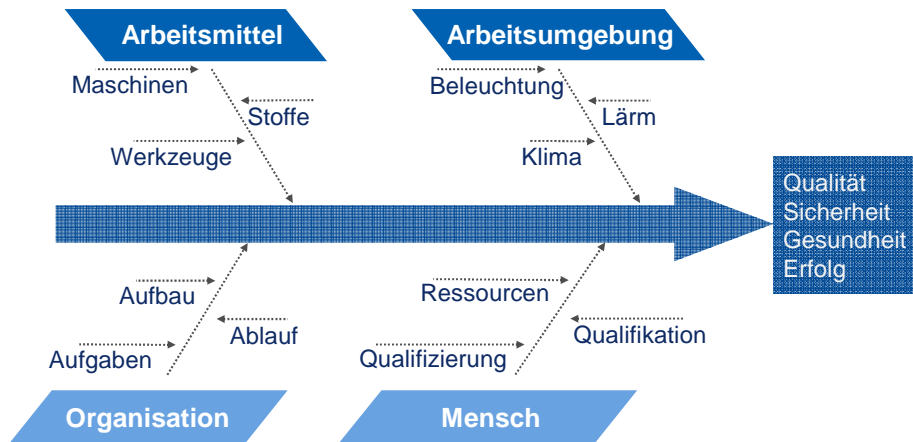
1. Betrachtungseinheit festlegen

z.B. Warme Küche, Tätigkeit als Koch



Gefährdungsbeurteilung durchführen





**Hotellerie und Gastronomie –
effizient, sicher und wirtschaftlich**
Branchenleitfaden für gute Arbeitsgestaltung



DEHOGA

BGN

- Ziele und Führung
- Prozessoptimierung, Steuerung und Kontrolle
- Arbeitsorganisation und Arbeitsvorbereitung
- Personaleinsatz und -förderung
- Information und Kommunikation
- Einkauf und Instandhaltung
- Gestaltung der Raumumgebung
- Arbeitsorganisation einzelner Arbeitsbereiche:
 - Arbeiten in der Küche
 - Arbeiten im Service
 - Arbeiten im Hotel

Gefährdungsbeurteilung Praktische Hilfen - ASI



BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe

ASI

Handlungsanleitung
Betriebliche Gefährdungs-
beurteilung ASI 10.0

ASI - Arbeits-Sicherheits-Informationen - BGN

BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe

ASI

Arbeitsbedingungen im
Gastgewerbe verbessern ASI 10.12

ASI - Arbeits-Sicherheits-Informationen - BGN

BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe

ASI

Arbeitsbedingungen in der
handwerklichen Speiseeis-
herstellung verbessern ASI 10.10

ASI - Arbeits-Sicherheits-Informationen - BGN

Gefährdungsbeurteilung Praktische Hilfen - DVD BGN



BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe

**BGN – Starker Partner
der Betriebe**
Die Branchen-DVD 2017/2018

- Gastgewerbe
- Schaukelier
- Bäckgewerbe
- Fleischwirtschaft
- Nahrungsmittelherstellung
- Getränkewirtschaft

BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe

Die BGN-DVD für Kleinbetriebe 2016/2018

Home > Gastgewerbe > Praktiken von A-Z > Gefährdungsbeurteilung > Scherfcheck

C H E C K

Arbeitsbedingungen in der Gastgewerbe verbessern
Gefährdungsbeurteilung nach den Arbeitsschutzgesetz, BGI und BGR

GASTGEWERBE

Arbeiten & gesund arbeiten

Digitalisation des Arbeitsschutzes

Praktiken von A-Z

Vorschriften

Planungsvorhaben

gut verwendet

Maßnahmen bewerten

Der Versicherungsdienst

Unternehmens-Gesundheitsmanagement

Die BGN

Das Kingi aufwändiger, als es tatsächlich ist. Denn: Vieles tun Sie ohnehin schon, denn Arbeit ist Arbeit. Sie haben schon, wenn Sie fragen haben, lassen Sie sich beraten - von der BGN oder den BGN-Kompetenzpartnern.

Sie können die **Ergebnisse** der Gefährdungsbeurteilungen **speichern, wieder aufrufen und weiter bearbeiten**. Die Scherf-Check-Formen Sie am Kopf oder Seite. Der Check "Arbeitsbedingungen in Hotels und Gaststätten verbessern" besteht aus 2 Bereichen mit jeweils verschiedenen Beispielen.

Diesem Check gibt es auch als **Druckform**

© 2018 Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe
Favoriten | 2017/18

BGN Markt www.bgn.de

Info für neue Betriebe

BGN Service-Angebote

Ihre Ansprechpartner

Medien der BGN

Gefährdungsbeurteilung Beurteilungshilfen



Beurteilungshilfe
Psychische Gefährdungen im Betrieb
Gastgewerbe



Beurteilungshilfe
Körperliche Belastungen im Betrieb
Gastgewerbe



Beurteilungshilfe Verkehrssicherheit
Gefährdungen bei beruflich bedingter Verkehrsteilnahme



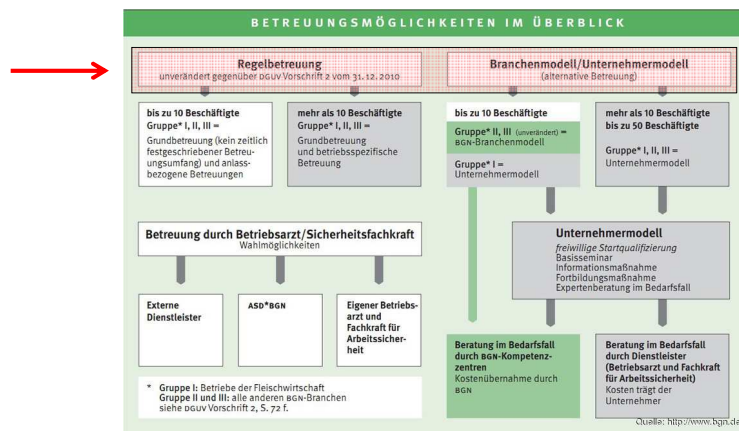
Beurteilungshilfe
Hautschutz



Beratung / Unterstützung - Dienstleister



Durch Ihre sicherheitstechnisch und betriebsärztliche
Betreuung



Beratung / Unterstützung – BGN

z.B. Besichtigungstermin mit zust. Aufsichtsperson



Besichtigungsbericht Nr. ...
Altkennzeichen: ...



BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe
Deutsch-Österreichischer
Sicherheitsrat
Aufenthaltsort: ...

Besichtigung am ...
Berichtsnummer: ...
Mitgliedsnummer: ...
Besichtigungsort: ...
Anwesende: ...

Sehr geehrter Herr Ellinger,
sehr geehrte Frau Ludwig,
wir bedanken uns für den offenen und konstruktiven Terminablauf in Ihrem Haus. Bei der Beratung und Besichtigung wurden Mängel festgestellt, die zu Unfällen bzw. Gesundheitsgefährdungen führen können. Des Weiteren wurde über die Fortschreibung und Aktualisierung Ihrer Gefährdungsbeurteilung gesprochen und entsprechende Maßnahmen festgehalten. Wir bitten Sie daher auch in Ihrem Interesse, die nachfolgend genannten Maßnahmen zur Besichtigung von Unfall- und Gesundheitsgefahren so schnell wie möglich durchzuführen.

- Der Unternehmer hat eine ausreichende Anzahl von Versicherten (**Brandzuschützer** mit Feuerlöscheinrichtungen vertraut zu machen. Hierfür sind **fachkundige Unterweisungen und praktische Übungen** im Umgang mit Feuerlöscheinrichtungen notwendig. Die notwendige Anzahl von Brandzuschützern ergibt sich aus der Gefährdungsbeurteilung. Ein Anteil von 5 Prozent der Beschäftigten ist in der Regel ausreichend.
Eine größere Anzahl von Brandzuschützern kann z. B. bei erhöhter Brandgefährdung erforderlich sein. Bei der Anzahl der Brandzuschützer sind auch Schulbefähigung und Abwesenheit einzelner Beschäftigter, z. B. Fortbildung, Ferien, Krankheit und Personalausfall, zu berücksichtigen.
Nähere Informationen zur Ausbildung und Befähigung von Brandzuschützern beinhaltet die beiliegende DGVV-Information 205/023 Brandzuschützer
DGVV-Vorschrift 1 (BOV A1) § 4 und 20(2) i. V. m. ArbStättV § 3a(1) und ASR A2.2 Ziffer 6.2 und 6.3

- Im Rahmen Ihrer Gefährdungsbeurteilung sind die **Büroarbeitsplätze u.a. auf die klimatischen Bedingungen** zu beurteilen.
Das Wohlbefinden der Versicherten, ihre Leistungsfähigkeit und auch die Sicherheit am Arbeitsplatz werden durch das Raumklima mitbestimmt.
Die per Email weitergeleitete **DGVV-Information 215-520 'Klima am Büro'** hilft Ihnen die Gefährdungsbeurteilung zu erweitern und entsprechende Maßnahmen abzuleiten (Anhang Seite 21).
DGVV-Vorschrift 1 (BOV A1) § 2 i. V. m. ArbStättV § 3a(1) und Anhang Ziffern 3.5 und 3.6
- Zum 1. Januar 2018 wurde das Mutterschutzrecht neu geregelt.**
Ziel der Neuregelung ist es, eine verantwortungsvolle Abwägung zwischen dem Gesundheitsschutz für eine schwangere oder stillende Frau und ihr (ungeborenes) Kind auf der einen und der selbstbestimmten Entscheidung der Frau über ihre Erwerbstätigkeit auf der anderen Seite zu gewährleisten. Deswegen wurde ein Schwerpunkt auf die Beurteilung der Gefährdung am Arbeitsplatz und der sich daraus ergebenden Maßnahmen gelegt.
Unter www.bgn.de und dem Shortlink: 1588 finden Sie wichtige Informationen und Hilfestellungen, um Ihre Gefährdungsbeurteilung auf das Mutterschutzrecht zu erweitern.
DGVV-Vorschrift 1 (BOV A1) § 2 i. V. m. MuschG § 10
- In der **Spülrüchle** wurde bei der vor Ort Begleitung festgestellt, dass die bereitgestellten **Schutzhandschuhe**, durch darauf abgewogene Schutzhandschuhe **mit Belegungsdatum** versehen sein konnte. Es ist ein **geeigneter Aufwahrungsbehälter** für die Schutzhandschuhe herzustellen.
DGVV-Vorschrift 1 § 29 i. V. m. GefStoffV § 7(6)
- In der **Spülrüchle** wurde bei der vor Ort Begleitung festgestellt, dass die bereitgestellten **Schutzhandschuhe mit Hammer-Piktogramm** zum Umgang mit den Spülmitteln ungeeignet sind.
Den Versicherten sind beim Umgang mit den im Betrieb vorhandenen Gefahrstoffen (Reinigungsmittel, Säuren, Laugen, etc.) geeignete Schutzhandschuhe vom Unternehmer bereitzustellen. Hierfür sind die Herstellerangaben laut Sicherheitsdatenblatt zu beachten. Die persönliche Schutzausrüstung ist von den Beschäftigten zu tragen.
Für den Umgang mit Reinigungsmitteln, die der Gefahrstoff-Kennzeichnung unterliegen, sind geeignete Schutzhandschuhe (Chemikalienschutzhandschuhe) mit **Belegungs- oder Seriennummernpiktogramm** zu verwenden. Dies gilt z. B. beim Umgang mit **Geschwäuren** in der Spülrüchle zu.
Nähere Informationen sind aus der beiliegenden **Arbeits-sicherheits-Information (ASI) 8.60 'Haut und Beruf'** zu entnehmen.
DGVV-Vorschrift 1 § 29 und 30
- Auch im **Reinigungsbereich** müssen **Verkehrsmittel** so angelegt und bemessen sein, dass sie leicht und sicher bezogen werden können. Hierbei ist u.a. zu beachten, dass in voller Breite **Wegelänge** zu **persönlich zugewiesenen Arbeitsplätzen** mindestens **0,60 m** breit sind.
DGVV-Vorschrift 1 (BOV A1) § 2 i. V. m. ArbStättV § 3a und Anhang 1.8 Abs. 1.8 und ASR A1.8 Ziffer 4.2
- Auf dem Gebiet des Arbeitsschutzes (Sicherheit und Gesundheitsschutz) stellt die BGN unseren Mitgliedsbetrieblern ein umfassendes **Belegungsdatum-Seminarangebot** zur Verfügung. Es werden personenbezogene und betriebsbezogene Seminare angeboten.
Für Lehrkräfte wird das Seminar 'Arbeitsschutz von Anfang an' durchgeführt.
Weitere Informationen und die Anmeldung zum Seminar ist u.a. im Internet (www.bgn.de, Bereich: Qualifizierung) möglich.

Gesamte Unternehmensbeurteilung: ...
T1060 w001

Beratung / Unterstützung – BGN

z.B. Besichtigungstermin mit zust. Aufsichtsperson



8.1 Auswahl und Anwendung von Schutzhandschuhen

Gemäß der Gefährdungsbeurteilung sind je nach Arbeitsvorgang die geeigneten Schutzhandschuhe auszuwählen.

- Beim Einsatz von Schutzhandschuhen ist folgendes zu beachten:
- Jeder Benutzer erhält eigene Schutzhandschuhe.
 - Schutzhandschuhe müssen eine CE-Kennzeichnung tragen.
 - Der Schutzhandschuh muss in Größe und Form dem Benutzer passen. Nicht nur die Trageakzeptanz wird erhöht, sondern auch die Unfallgefahr minimiert (Schuldhöhe zur Größenbestimmung befindet sich am Ende dieser ASI).
 - Schutzhandschuhe müssen rechtzeitig gewechselt werden, um Nässebildung auf der Haut zu minimieren.
 - Für eine bessere Schweißaufnahme können Baumwollunterziehhandschuhe verwendet werden. Auch diese müssen rechtzeitig gewechselt werden.
 - Defekte Schutzhandschuhe dürfen nicht mehr zum Einsatz kommen.
 - Mehrfach verwendbare Schutzhandschuhe werden vor dem Ausziehen ggf. unter fließendem Wasser gereinigt und zum Trocknen aufgehängt.
 - Einmalschutzhandschuhe werden nicht wiederverwendet.
 - Schutzhandschuhe werden nur auf sauberen und trockenen Händen getragen.

8.3 Chemikalienschutzhandschuhe

Als persönliche Schutzausrüstung (PSA) muss jeder Chemikalienschutzhandschuh folgende Kennzeichnungen tragen:

- CE-Kennzeichnung
- Kennnummer der benannten Stelle (Prüfinstitut)
- Piktogramm „Erlenmeyerkolben“ (vollwertiger Chemikalienschutz)

oder

Piktogramm „Becherglas“ (einfacher Chemikalienschutz).

ASI 8.60
Haut und Beruf



ASI - Arbeits-Sicherheits-Informationen - BGN

Beurteilungshilfe
Hautschutz
Deine Haut
DEIN PERSÖNLICHE SCHUTZMittel

Beratung zum Arbeitsschutz für Mitgliedsbetriebe in der Region durch:

**TAD - Technischer Aufsichtsdienst
Außenstellen:**

- **Dresden** Tel.: 0351 877 3111
- **Erfurt** Tel.: 0361 4391 4821
- **Potsdam** Tel.: 0331 649 5830

**bundesweite
technische Hotline:
Tel.: 0621 4456 3517**

Vielen Dank für Ihr Interesse