

Vorgeschriebene Betriebsbetreuung: Sicherheit und Arbeitsmedizin

Gesetz über Betriebsärzte, Sicherheitsingenieure und andere Fachkräfte für Arbeitssicherheit

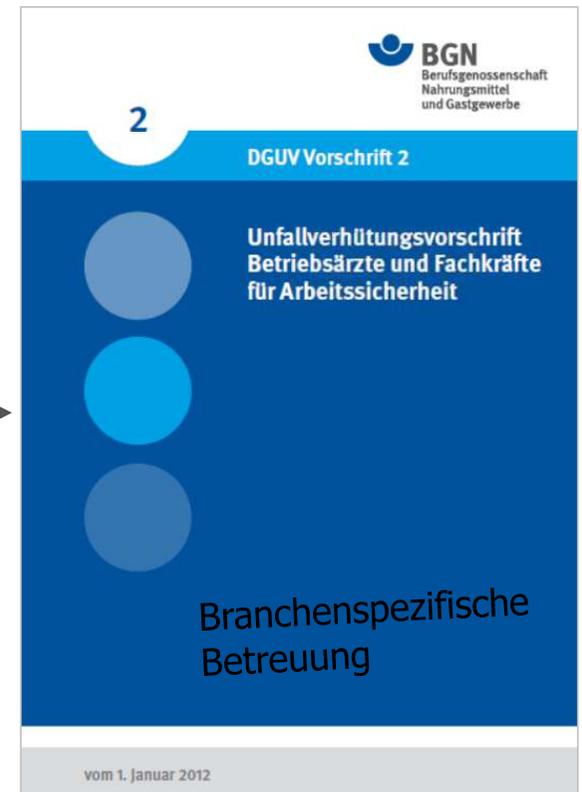
ASiG

Ausfertigungsdatum: 12.12.1973

Vollzitat:

"Gesetz über Betriebsärzte, Sicherheitsingenieure und andere Fachkräfte für Arbeitssicherheit vom 12. Dezember 1973 (BGBl. I S. 1885), das zuletzt durch Artikel 3 Absatz 5 des Gesetzes vom 20. April 2013 (BGBl. I S. 868) geändert worden ist"

mit u. a. Bestellung, Aufgaben, Qualifikation



Rolf Schwebel
07. Februar 2019

Betreuung ab dem ersten Beschäftigten
vorgeschrieben (→ DGUV Vorschrift 2)!

BETREUUNGSMÖGLICHKEITEN IM ÜBERBLICK



Anlage 1

Anlage 2

Anlage 3

Anlage 4

Regelbetreuung

unverändert gegenüber DGUV Vorschrift 2 vom 31. 12. 2010

bis zu 10 Beschäftigte

Gruppe* I, II, III =

Grundbetreuung
und anlassbezogene
Betreuungen

mehr als 10 Beschäftigte

Gruppe* I, II, III =

Grundbetreuung
und betriebsspezifische
Betreuung

Branchenmodell/Unternehmermodell

(alternative Betreuung)

**mehr als 10 Beschäftigte
bis zu 50 Beschäftigte**

Gruppe* I, II, III =
Unternehmermodell

bis zu 10 Beschäftigte

Gruppe* II, III (unverändert) =
BGN-Branchenmodell

Gruppe* I =
Unternehmermodell

Betreuung durch Betriebsarzt/Sicherheitsfachkraft

Wahlmöglichkeiten

Externe
Dienstleister

ASD*BGN

Eigener
Betriebsarzt
und Fachkraft
für Arbeits-
sicherheit

Unternehmermodell

freiwillige Startqualifizierung
Basisseminar
Informationsmaßnahme
Fortbildungsmaßnahme
Expertenberatung im Bedarfsfall

Beratung im Bedarfsfall
durch Dienstleister
(Betriebsarzt und Fachkraft
für Arbeitssicherheit)
Kosten trägt der
Unternehmer

Beratung im Bedarfsfall
durch BGN-Kompetenz-
zentren
Kostenübernahme durch
BGN

* Gruppe I: Betriebe der Fleischwirtschaft
Gruppe II und III: alle anderen BGN-Branchen
siehe DGUV Vorschrift 2, S. 72 f.

z. B. Gastgewerbe

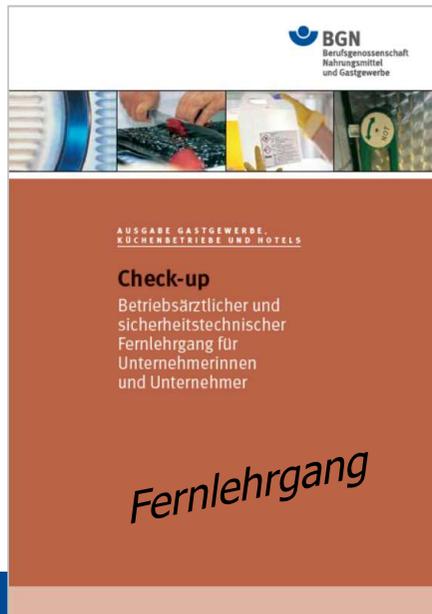
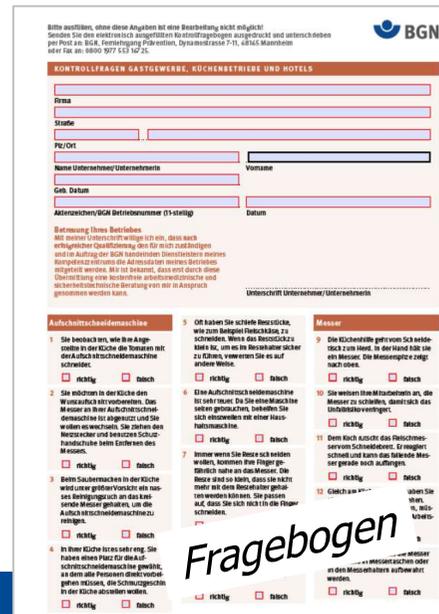
1 Beschäftigter ≈
1.600 Arbeitsstunden
pro Jahr

**Qualifizierungs-
möglichkeiten
Unternehmer**

(oder beauftragter
Vertreter)

Qualifizierungsmöglichkeiten

1. **BGN-Fernqualifizierung** (kostenlos, Kontrollfragebogen, Zertifikat)
2. **Eintägiges BGN-Präsenzseminar** (z. B. Zertifikat)
3. **Regionales BGN-Arbeitsschutzprogramm**

KONTROLLFRAGEN GASTGEWERBE, KÜCHENBETRIEBE UND HOTELS

Aufsichtsschneidemaschine

1. Sie beachten, wie im Anzeigebild in der Küche die Trennen mit der Aufsichtsschneidemaschine schneiden. richtig falsch
2. Sie schneiden in der Küche den Weizenbrot vorzubereiten, das Messer an ihrer Aufsichtsschneidemaschine an. Anzeichen eines gefährlichen Zustands sind, wenn Sie die Wunden anwachsen. Sie ziehen die Messerblätter beim Einführen des Messers. richtig falsch
3. Beim Säubern in der Küche wird unter großer Vorsicht ein nasales Reinigungsprodukt an die Schneidemaschine gehalten. Um die Aufsichtsschneidemaschine zu reinigen. richtig falsch
4. In einer Küche ist ein Messer, Sie haben einen Platz für die Aufsichtsschneidemaschine gewählt, so dass alle Personen diese vermeiden können, die Scherzgeschichten in der Küche auslösen werden. richtig falsch

Messer

9. Die Schneidfläche greifen Sie bestmöglich z. B. mit einem Handtuch zu greifen. Wenn die Schneidfläche nicht ist, um es im In-sicherer sicher zu fassen, verwenden Sie es auf andere Weise. richtig falsch
10. Sie weisen Ihre Mitarbeiter an, die Messer zu schneiden, damit sich das Unfallrisiko verringert. richtig falsch
11. Beim Kochen aus der Fleischmesser Schneidmesser. Er reagiert schnell und kann die feine Messer gerade hoch aufrufen. richtig falsch
12. Gleich am... richtig falsch

Fragebogen



Branchenmodell: bis zu 10 Beschäftigte ^{2/2}



Kostenlose Beratung im Bedarfsfall durch BGN-Kompetenzzentrum, z. B.

- Persönliche Beratung im Betrieb
- Unterstützung bei der Erstellung der Gefährdungsbeurteilung

Gefährdungsbeurteilung für den Klein- und Kleinbetrieb im Rahmen der KPZ-Betreuung des GWZ 16
Protokoll für die Gefährdungsbeurteilung

Angaben zum Betrieb

0.1 Art des Betriebs: <input type="checkbox"/> Hotellerie <input type="checkbox"/> Hotels mit/ohne Restaurant <input type="checkbox"/> Hotels mit/ohne Versammlungs- und Konferenzräumen <input type="checkbox"/> Hotels mit/ohne Wellness <input type="checkbox"/> Hotels garnis <input type="checkbox"/> Gasthöfe <input type="checkbox"/> Pensionen <input type="checkbox"/> Ferienunterkünfte/Ferienzentren (z.B. Freizeitpark) <input type="checkbox"/> Beherbergungsstätten (z.B. Jugendherbergen, Campingplätze, Privatquartiere) <input type="checkbox"/> Gastronomie <input type="checkbox"/> Restaurants, Schankwirtschaften <input type="checkbox"/> asiatisches Restaurant <input type="checkbox"/> Sternrestaurants <input type="checkbox"/> Sternrestaurants	0.2 Angaben zum Betrieb: Aktenzeichen (AZ): _____ ggf. Betriebsnummer: _____ Name des Betriebes: _____ Name des Unternehmers: _____ Straße, Hausnr.: _____ PLZ, Ort: _____ Telefon: _____ Telefax: _____ Email-Adresse: _____ Öffnungszeiten: _____ 0.3 Muttersprache des Unternehmers: <input type="checkbox"/> Deutsch <input type="checkbox"/> Griechisch <input type="checkbox"/> Türkisch <input type="checkbox"/> Italienisch	0.6 Ausbildungsbetrieb: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein 0.7 Beschäftigte: Gesamtzahl m/w: ____/____ Anzahl Küchenbeschäftigte m/w: ____/____ Anzahl Auszubildender m/w: ____/____ <input type="checkbox"/> keine Angaben / nur Teilangaben möglich 0.8 Beschäftigungsbeschränkungen: Werden Personen mit Besch.beschränkungen beschäftigt? <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> Schwangere <input type="checkbox"/> Leistungsgewandelte
---	--	---

Kompetenzzentrum suchen

Vollständige Postleitzahl

PLZ (Betriebsstätte)

Kompetenzzentren - Ansprechpartner für Kleinbetriebe

Noch Fragen?
- 0621/4456-3333
- fernlehrgang@bgn.de
- branchenbetreuung@bgn.de

<https://www.bgn.de/praevention-arbeitshilfen/unsere-leistungen/arbeitsmedizinische-und-sicherheitstechnische-betreuung/bedarfsorientierte-betreuung-branchenmodell/>

Betreuung bis zu 10 Beschäftigte

Wenn der Unternehmer die Betreuung nicht in eigener Regie durchführen will (→ keine Teilnahme am Branchenmodell),

- **dann muss er Dienstleister beauftragen** → *zusätzliche Kosten!*
- **und keine externen Dienstleister beauftragt, dann betreut automatisch der Arbeitsmedizinische und Sicherheitstechnische Dienst der BGN (ASD*BGN) den Betrieb** → *zusätzliche Kosten!*
 - Unternehmer neuer Betriebe haben 6 Monate Zeit, der BGN ihre Betreuung nachzuweisen, nach 6 Monaten erfolgt der automatische Anschluss an ASD*BGN
 - Bei Betreuungsnachweis (z. B. Branchenmodell) → jederzeit Ausstieg vom ASD*BGN möglich

Beitrag bzw. **Kosten für den ASD*BGN** pro Vollbeschäftigten (VB) = ca. 62,50 € pro Jahr (zzgl. MwSt.)

1 VB ≈ 1.600 Arbeitsstunden pro Jahr

Beispiel: bei 8 Vollbeschäftigten → ca. 500,00 € pro Jahr (zzgl. MwSt.)!!

siehe Beitragsbescheid →



Betreuung mehr als 10 bis zu 50 Beschäftigte

1. Unternehmermodell - Qualifizierung

- **Startqualifizierung** (freiwillige Maßnahme → Durcharbeiten BGN-Studienbrief)
- **Basisseminar** (Dauer 3 Tage, 16 Lehreinheiten mit jeweils 45 Minuten)
- **Informationsmaßnahme** (eigenständig, z. B. mittels report, www.bgn.de)
- **Fortbildungsmaßnahme** (alle 5 Jahre BGN-Fortbildungsmaßnahme:
 1. mit 6 Lehreinheiten → Termine unter www.bgn.de, Shortlink 1172
 2. Online-Seminar → Termine unter www.gastgewerbe.unternehmermodell.bgn-akademie.de)

kostenlos

oder

2. ASD*BGN

Beitrag bzw. Kosten für den ASD*BGN pro Vollbeschäftigten (VB) = ca. 53,50 € pro Jahr (zzgl. MwSt.)
Beispiel: bei 20 Vollbeschäftigten → ca. 1.070,00 € pro Jahr (zzgl. MwSt.)

oder

3. Externe Dienstleister → Sicherheitsfachkraft und Betriebsarzt (Nachweis an BGN z. B. mittels Vertrag)

oder

4. Eigene Sicherheitsfachkraft und eigener Betriebsarzt

Unternehmermodell

☎ 0621 4456 - 3333

✉ unternehmermodell@bgn.de