

Beratung im Arbeitsschutz durch die BGN nutzen

Yves Rottmann

Aufsichtsperson / Regionalleiter

Technischer Aufsichtsdienst (TAD) – Außenstellen Dresden / Erfurt

DEHOGA Thüringen

Reinhardsbrunn 20.02.2020

Unfälle, Berufskrankheiten 2017

Gastgewerbe (Auszug aus dem BGN Jahrbuch Prävention 2018/2019)

		(gesamt BGN)
• Anzahl Betriebsstätten:	306.044	(402.247)
• Anzahl der Versicherten:	2.513.861	(3.785.377)
• Meldepflichtige Arbeitsunfälle:	29.991	(67.672)
• Stolper-, Rutsch- und Sturzunfälle	29 %	
• Manuelle Handhabung von Gegenständen z.B. Schnittverletzung bei Küchenarbeiten	23 %	
• Verdachtsanzeigen Berufskrankheiten:	1.177	(3.693)
• Hauterkrankungen	86 %	



Beratung und Überwachung durch die BGN-Prävention

Siebttes Buch Sozialgesetzbuch – Gesetzliche Unfallversicherung (SGB VII)

§ 17 Überwachung und Beratung

- (1) Die Unfallversicherungsträger haben die Durchführung der Maßnahmen zur Verhütung von Arbeitsunfällen, Berufskrankheiten, arbeitsbedingten Gesundheitsgefahren und für eine wirksame Erste Hilfe in den Unternehmen zu überwachen **sowie die Unternehmer und die Versicherten zu beraten.**

Termin zu einem Beratungs- und Besichtigungstermin

DEHOGA Thüringer Kompetenzzentrum gGmbH

- Betreuungsumfang der BGN (Aufsichtsdienst) seit dem Jahr 2009:
 - drei Vor-Ort-Termine (2011, 2016, 2018)
- Anfrage von Herrn Ellinger am 21.01.2020
- Termin am 31.01.2020

Termin zu einem Beratungs- und Besichtigungstermin

DEHOGA Thüringer Kompetenzzentrum gGmbH

- Terminablauf
 - Beginn 12 Uhr
 - 90 Minuten Beratungsgespräch
 - 90 Minuten Besichtigung der Betriebsstätte
 - 20 Minuten Abschlussgespräch

BGN - 68136 Mannheim

 DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM gGmbH
 Witterdaer Weg 3
 99092 Erfurt

 Ihr Zeichen:
 Ihre Nachricht vom:
 Unser Zeichen: TM 77010537598
 (bitte stets angeben)
 Ihr Ansprechpartner: Yves Rottmann
 Telefondurchwahl: 0361 4391-4520
 Mobil: 01525 6773186
 Telefax: 0800 1977553-16260
 E-Mail: Yves.Rottmann@bgn.de
 Datum: 10.02.2020

Besichtigung am 31.01.2020

 Berichtsnummer: U182613 - 569793323
 Mitgliedsnummer: 77010537598
 Besichtigungsort: 99092 Erfurt, Witterdaer Weg 3
 Anwesende: Herr Ellinger, Geschäftsführer
 Herr Wagner, Techn. Leiter
 Herr Rottmann, Aufsichtsperson

 Sehr geehrter Herr Ellinger,
 sehr geehrter Herr Wagner,

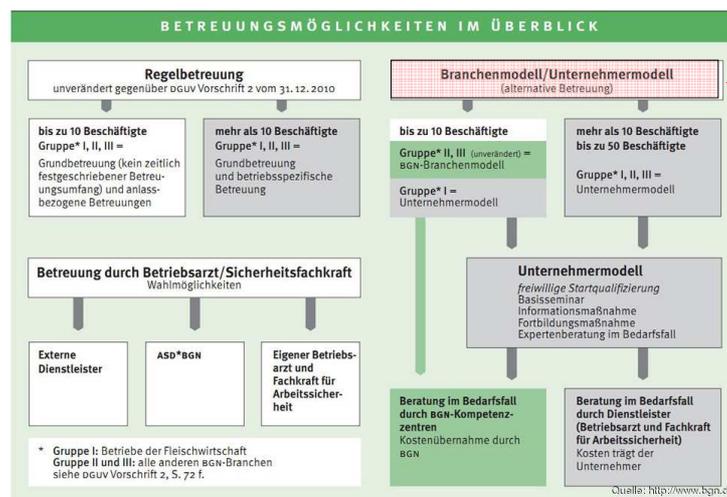
wir bedanken uns für den offenen und konstruktiven Terminablauf in Ihrem Haus. Bei der Beratung und Besichtigung wurden Mängel festgestellt, die zu Unfällen bzw. Gesundheitsgefährdungen führen können. Des Weiteren wurde über die Fortschreibung und Aktualisierung Ihrer Gefährdungsbeurteilung gesprochen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

Termin zu einem Beratungs- und Besichtigungstermin

DEHOGA Thüringer Kompetenzzentrum gGmbH

- Besichtigungsbericht als ein Ergebnis des Termins:
 - Betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung
 - Arbeitsschutzorganisation im Unternehmen (z.B. Sicherheitsbeauftragte)
 - Brandschutz im Betrieb
 - Erste-Hilfe-Organisation
 - Hilfestellung bei der Unterweisung der Mitarbeiter/innen
 - Einmal-Handschuhe und Schutzhandschuhe
 - Bereitstellung und Verwendung von persönlicher Schutzausrüstung

Betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung



Betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung

Zur Erfüllung Ihrer betriebsärztlichen und sicherheitstechnischen Betreuung nach DGUV Vorschrift 2 haben Sie ein alternatives bedarfsorientiertes Betreuungsmodell (Unternehmermodell) gewählt. Im Jahr 2013 haben Sie an einem Motivationsseminar (Basisseminar Unternehmermodell) teilgenommen. In diesem Unternehmermodell ist eine Fortbildung nach spätestens 5 Jahren vorgesehen.

Bitte stellen Sie sicher, dass Sie **im Jahr 2020 an einem Fortbildungsseminar teilnehmen**. Hierzu bieten wir folgende Fortbildungsseminar zum Unternehmermodell an:

1. Präsenzseminar: Informationen nutzen und weitergeben

- Ausbildungszentrum Mannheim: 05.10.2020 - 06.10.2020 oder
- Ausbildungszentrum Reinhardbrunn: 03.06.2020 - 04.06.2020

2. Onlineseminar: Gefährdungen im Gastgewerbe kennen und angehen

- BGN-Online-Akademie: 10.02.2020 - 06.03.2020 oder 05.10.2020 - 30.10.2020

Termine für Seminare finden Sie auf der Internetseite www.bgn.de unter **Shortlink 1172**.

§ 2 Abs. 4 und Anlage 3 Nr. 2 DGUV Vorschrift 2 - Betriebsärzte und Fachkräfte für Arbeitssicherheit

Arbeitsschutzorganisation im Unternehmen

- Bestellung von Sicherheitsbeauftragten (> 20 Beschäftigte)
 - Kriterien für die Anzahl der Sicherheitsbeauftragten sind:
 - Unfall- und Gesundheitsgefahren,
 - Räumliche, zeitliche und fachliche Nähe der zuständigen Sicherheitsbeauftragten zu den Beschäftigten,
 - Anzahl der Beschäftigten.
- Aus- und Fortbildung von Sicherheitsbeauftragten
 - www.qualifizierung.portal.bgn.de



Brandschutz im Betrieb

Für die Beschäftigten konnte zum Besichtigungszeitpunkt kein Nachweis über eine fachkundige Unterweisung und praktische Löschübung vorgelegt werden. Es besteht die Gefahr, dass Entstehungsbrände nicht schnell bekämpft werden können, wenn die Beschäftigten im Umgang mit Feuerlöschern nicht vertraut sind. Durch Brände kann es zu schweren Personen- und Sachschäden kommen. Daher ist eine ausreichende Anzahl von Beschäftigten, in der Regel 5%, zu Brandschutzhelfern durch eine fachkundige Unterweisung und praktischer Übung im Umgang mit Feuerlöschern auszubilden und zu benennen. Stellen Sie sicher, dass eine ausreichende Anzahl von Brandschutzhelfern zur Verfügung steht. § 22 Abs. 2 DGVV Vorschrift 1 i. V. m. Ziffer 7.3 ASR A2.2 i. V. m. DGVV Information 205-023

i.d.R.
über Dienstleister

Brandschutz im Betrieb

Zusätzliche Hinweise:

- Unterweisungskurzgespräch – Brandschutz
- Flyer „Brandschutz im Hotel – richtiges Verhalten im Falle eines Brandes“



Einmal-Handschuhe und Schutzhandschuhe

Im Bereich der Reinigungsmittellager (Wohn- und Schulbereich) werden für den Umgang mit Reinigungsmitteln (z.B. Schimmel-Ex, Niral-Gard_ siehe Bild 1) **Einmalhandschuhe** aus ungepulverten Latexhandschuhen bereitgestellt. Diese Handschuhe Erfüllung in der Regel nicht die Schutzanforderung im Umgang mit Reinigungsmittel, welche ätzend bzw. reizend sind.

Für Arbeiten, bei denen die Gefahr für Hautverletzungen besteht, müssen u.a. geeignete Schutzhandschuhe (**Chemikalienschutzhandschuhe**) bereitgestellt werden. Sorgen Sie dafür, dass geeignete Schutzhandschuhe für die o.g. Tätigkeiten zur Verfügung steht und benutzt werden.

§ 2 Abs. 1 und §§ 29 und 30 DGUV Vorschrift 1 i. V. m. § 9 Abs. 4 GefStoffV



Einmal-Handschuhe und Schutzhandschuhe

Beurteilungshilfe
Hautschutz



Hautschutz- und Händehygieneplan für Personal in der Küche

Was	Wann	Wie	Womit
Handwaschen	<ul style="list-style-type: none"> vor Anfertigen vor Essensarbeiten nach Hautverletzungen 	<ul style="list-style-type: none"> Einmal- und Zweifachhandschuhen ausreichend Seifenwasser (Flüssigseife, Seife, Schwebseife, Schaumseife) mindestens 20 Sekunden unter fließendem Wasser mit Seife 	<ul style="list-style-type: none"> Produktname
Einmalhandschuhe	<ul style="list-style-type: none"> beim Umgang mit Nahrungsmitteln, Lebensmittel und Lebensmittelverpackungen bei Reinigungs- und Reinigungsarbeiten 	<ul style="list-style-type: none"> vor aufstecken, sollten Hände gewaschen Prüfen ohne Tragen mit Nahrungsmitteln/Lebensmitteln vermeiden 	<ul style="list-style-type: none"> Handschutzhandschuhe Produktname
Handdesinfizieren	<ul style="list-style-type: none"> vor Anfertigen bei unzureichender Wasser- und Seifenverfügbarkeit nach Hautverletzungen 	<ul style="list-style-type: none"> Mindestens 30 Sekunden Handdesinfiziermittel (Gel, Alkohol) mit Nahrungsmitteln/Lebensmitteln vermeiden 	<ul style="list-style-type: none"> Produktname
Einmalhandschuhe	<ul style="list-style-type: none"> beim Umgang mit Nahrungsmitteln, Lebensmittel und Lebensmittelverpackungen bei Reinigungs- und Reinigungsarbeiten bei Hautverletzungen bei Hautverletzungen bei Hautverletzungen 	<ul style="list-style-type: none"> vor aufstecken, sollten Hände gewaschen Prüfen ohne Tragen mit Nahrungsmitteln/Lebensmitteln vermeiden 	<ul style="list-style-type: none"> Produktname
Handwaschen	<ul style="list-style-type: none"> nach der Arbeit vor Essensarbeiten 	<ul style="list-style-type: none"> Einmal- und Zweifachhandschuhen ausreichend Seifenwasser (Flüssigseife, Seife, Schwebseife, Schaumseife) mindestens 20 Sekunden unter fließendem Wasser mit Seife 	<ul style="list-style-type: none"> Produktname

Einmal-Handschuhe und Schutzhandschuhe


 BGN
 Berufsgenossenschaft
 Nahrungsmittel
 und Gastgewerbe

Unterwiesungskurzgespräch



Reinigungsmittel

Lektion 1: Schutzausrüstung
 Lektion 2: Anwendung
 Lektion 3: Lagerung
 Lektion 4: Erste Hilfe
 Informationen für Unterweisende
 Wiederstand mit Lösung
 Dokumentation

Bereitstellung und Verwendung von persönlicher Schutzausrüstung

Besonders untersucht wurde die Unfälle von Ihrem Hausmeister vom 29.11. und 17.10.2019.

Für die Tätigkeiten des Hausmeister werden keine Sicherheitsschuhe bereitgestellt. Bei verschiedenen Tätigkeiten besteht Gefahr, dass z. B. durch Stoßen, Einklemmen und Quetschungen Fußverletzungen verursacht werden. Für Arbeiten, bei denen Gefahr von Fußverletzungen besteht, muss geeignete persönliche Schutzausrüstung (Sicherheitsschuhe) bereitgestellt und getragen werden.

§ 2 Abs. 1 und § 30 DGUV Vorschrift 1 i. V. m. Ziffer 3.3.1 DGUV Regel 112-191

Internet: BGN-Branchenwissen



www.bgn-branchenwissen.de

BGN-Branchenwissen – Online

Umfassende Informationen zu Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit, für alle BGN-Branchen

[Kontakt/Impressum](#) [Datenschutz](#)

Beratungs- und Besichtigungstermin

20.02.2020

19

Beratung / Unterstützung – Ihre BGN



- Zuständige Aufsichtsperson
- Weitere MitarbeiterInnen der BGN-Prävention

**TAD - Technischer Aufsichtsdienst
Außenstelle Erfurt:**

Tel.: 0361 4391 4821

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



Beratungs- und Besichtigungstermin

20.02.2020

20

Vielen Dank für Ihr Interesse