

Dokumentation der Gefährdungen, Schutzziele und Maßnahmen

Unternehmen	Evangelische Altenhilfe Ludwigshafen gGmbH – Herxheimer Straße 51 – 67065 Ludwigshafen
Betriebsart:	Altenpflegeheim
Arbeitsbereich:	Küche
Tätigkeit:	Arbeiten in der Küche
Berufsgruppe / Person(en):	Siehe Personalkartei
Durchgeführt am:	11.11.2015 (Aktualisierung: 05.09.2021)
Durchgeführt von:	Stefan Burckhardt (DEKRA)
Offene Maßnahmen:	Ja
Beschreibung der Maßnahmen:	Siehe Maßnahmenliste
Zustimmung der Geschäftsleitung zu den Maßnahmen erforderlich:	Ja
Maßnahmen erledigen bis:	
Verantwortlich:	Frau Martina Busch
Status der Gefährdungsbeurteilung:	erledigt
Ablage der Gefährdungsbeurteilung unter Nr.	07_01

Gefährdung		Erläuterungen und Hinweise		Schutzziel und Quelle	Maßnahmen			
Risiko	Handlungsbed.	Erledigen bis	Verantwortlich	Maßnahme kontrolliert am	Maßnahme wirksam	Erneute Prüfung	Status der Maßnahme	
1	Teile mit gefährlichen Oberflächen	<p>1. Stehen für Messer und Beile geeignete Einrichtungen zur Ablage zur Verfügung?</p> <p>2. Werden nur sichere Schneidwerkzeuge (Messer) verwendet?</p> <p>3. Wird arbeitstäglich nach dem ersten Ingangsetzen von Fleischerei- und Nahrungsmittelmaschinen die Funktionssicherheit der Schutzeinrichtungen geprüft? Werden Schutzeinrichtungen, Verriegelungen und Kopplungen an Fleischerei- und Nahrungsmittelmaschinen mindestens einmal jährlich durch einen Sachkundigen auf ihren sicheren Zustand geprüft? Und wird die Prüfung dokumentiert?</p> <p>4. Ist das Eingreifen in Laufende Maschinen verhindert (z.B. durch Schutzring, Abdeckung)?</p> <p>5. Ist an Fleischerei- und Nahrungsmittelmaschinen die geforderte Kennzeichnung angebracht?</p> <p>6. Sind die Gehwege freigehalten? Sind Stoßstellen vermieden oder markiert?</p>	<p>Unfälle verhindern; BetrSichV; TRBS Teil3; BGR 111, BGR 500</p>	<p>1. Geeignete Ablage für Messer schaffen (z.B. Magnetleiste, Messerblock)</p> <p>2. Arbeitsmittel auf Eignung prüfen; Zustand überprüfen; Beschädigungen dem Vorgesetzten melden und Arbeitsmittel gegen Benutzung sichern; Nur Messer mit Sicherheitsgriff verwenden; ggf. Sicherheitshandschuh verwenden;</p> <p>3. Zustand überprüfen; Beschädigungen dem Vorgesetzten melden und Arbeitsmittel gegen Benutzung sichern;</p> <p>4. Maschinen auf Ordnungsgemäßen Zustand prüfen, Arbeitsablauf organisieren; Unterweisung</p> <p>5. Deutlich erkennbar und dauerhaft müssen folgende Angaben angebracht sein:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hersteller, Lieferant oder Einführer • Typ und Erzeugnisnummer • Baujahr • Anschlussdaten für Energiezufuhr. <p>6. Abstellflächen für mobile Geräte einrichten; Stoßstellen vermeiden;</p>	<p>Q3 2017</p>	<p>Ja</p>	<p>Q4 2018</p>	<p>erledigt</p>

Gefährdung		Erläuterungen und Hinweise		Schutzziel und Quelle		Maßnahmen	
2. Unkontrolliert Bewegte Teile		1. Ist zur Lagerung ausreichend sichere Fläche vorhanden? 2. Besteht eine ausreichende Standsicherheit der Regale und der gelagerten Teile? 3. Sind die Speisen beim Transport ausreichend gesichert?		Unfälle verhindern; ArbStättV; ASR A1.5/1,2; BGV A 1; BGR 111, BGR 181		1. Lagerfläche mit Regalen ausstatten; Regalböden dürfen nicht überlastet werden; 2. Arbeitsanweisung (Schwere Lebensmittel unten, Leichte nach oben); Regale gegen umstürzen sichern; 3. Bedienwagen benutzen; Auf sichere Beladung und freien Fahrweg achten; Transport im „Thermoport“;	
Risiko	Handlungsbed.	Erledigen bis	Verantwortlich	Maßnahme kontrolliert am	Maßnahme wirksam	Erneute Prüfung	Status der Maßnahme
1	Nein	Q4 2017	Martina Busch	Q3 2017	Ja	Q4 2018	erledigt
3. Sturz auf der Ebene, Ausrutschen, Stolpern, Umknicken		1. Sind die Fußböden so ausgeführt, dass Flüssigkeiten abgeführt werden (z. B. Gefälle gegen Ablauföffnungen)? Sind Ablauföffnungen und Ablaufrinnen an den Stellen angeordnet, an denen mit Flüssigkeit gerechnet werden muss? Und sind sie tritt- und kippsicher, ausreichend belastbar sowie bodengleich abgedeckt? 2. Werden verschmutzte/ rutschige Fußböden (z.B. durch Öle, Fette, Spülmittel) direkt gereinigt? 3. Wird geeignetes Schuhwerk getragen?		Unfälle verhindern; ArbStättV; ASR A1.5/1,2; BGV A 1; BGR 111, BGR 181		1. Fußboden überprüfen, Rutschhemmender Boden; Rutschhemmende Arbeitsschuhe; Stolperstellen beseitigen / Kennzeichen; 2. Einbindung in die Arbeitsorganisation; Unterweisung; Bereitstellung von Reinigungsmitteln und ggf. PSA; 3. Schuhwerk mit folgenden Eigenschaften tragen: <ul style="list-style-type: none">• fester Sitz am Fuß• rutschhemmend ausgebildete Sohle• beständig gegen Fett, Wasser und heiße Flüssigkeiten• Hinten und Vorne geschlossen	
Risiko	Handlungsbed.	Erledigen bis	Verantwortlich	Maßnahme kontrolliert am	Maßnahme wirksam	Erneute Prüfung	Status der Maßnahme
2	Nein	Q4 2017	Martina Busch	Q3 2017	Ja	Q4 2018	erledigt

Gefährdung		Erläuterungen und Hinweise		Schutzziel und Quelle		Maßnahmen	
Risiko	Handlungsbed.	Erledigen bis	Verantwortlich	Maßnahme kontrolliert am	Maßnahme wirksam	Erneute Prüfung	Status der Maßnahme
4. Absturz		Sind für Arbeiten an Regalen (z.B. Einlagerung von Lebensmitteln) geeignete Hilfsmittel vorhanden?		Unfälle verhindern; ArbStättV; ASR A2.1; BGV A 1		Nur geprüfte Tritte und Leitern zur Verfügung stellen; Regelmäßige Prüfung durchführen;	
1	Nein	Q4 2017	Martina Busch	Q3 2017	Ja	Q4 2018	erledigt
5. elektrischer Schlag		1. Werden elektrische Anlagen und Betriebsmittel nur von Elektrofachkräften errichtet, instandgesetzt und überprüft? Werden elektrische Anlagen und Betriebsmittel in bestimmten Zeitabständen auf ihren ordnungsgemäßen Zustand geprüft? 2. Sind die Sicherungen für die Stromkreise in den Verteilerkästen bezeichnet? 3. Sind alle Verteiler, Leitungen, Kabel, Stecker, Steckdosen und die elektrischen Betriebsmittel in einwandfreiem Zustand? Haben alle Leuchten einen ausreichenden Berührungsschutz? 4. Ist sichergestellt, dass elektrotechnische Betriebsstätten nur von befugten Personen betreten werden können? 5. Sind die Benutzer mit dem Umgang der elektrischen Geräte vertraut?		Schutz gegen elektrischen Schlag; BetrSichV, MP BetreibV; VDE 0100, VDE 0105 T1, VDE 0701, VDE 0702, BGV A 3/GUV-V A3		1. Prüfung nur durch Elektrofachkraft in festgelegten Zeitabständen; 2. Ggf. Kennzeichnung anbringen; 3. Sichtprüfung vor Benutzung; ggf. Instandsetzung durch Elektrofachkraft; 4. Zutrittssicherung; 5. Personal in der Anwendung der Geräte schulen;	
2	Nein	Q4 2017	Martina Busch	Q3 2017	Ja	Q4 2018	erledigt
6. Dämpfe		Sind Abluftanlagen dort angebracht, wo mit erhöhtem Fettdampf oder Wrasenanfall zu rechnen ist? Sind Abluftanlagen mit Fettfangfiltern ausgerüstet und werden diese regelmäßig gereinigt?		Gesundheitsschäden verhindern; BetrSichV; GefStoffV; BGR 111; BGR 500		Funktionsfähigkeit der Abluftanlagen regelmäßig überprüfen; Fettfangfilter regelmäßig reinigen;	
Risiko	Handlungsbed.	Erledigen bis	Verantwortlich	Maßnahme kontrolliert am	Maßnahme wirksam	Erneute Prüfung	Status der Maßnahme
2							

Gefährdung		Erläuterungen und Hinweise		Schutzziel und Quelle		Maßnahmen	
1	Nein	Q4 2017	Martina Busch	Q3 2017	Ja	Q4 2018	erledigt
7. Aerosole		Treten allergene Stäube (z. B. Mehlstaub, Staub von Backmitteln) auf?		Gesundheitsschäden verhindern; GefStoffV		Geschlossene Apparaturen; Absaugung	
Risiko	Hand-lungsbed.	Erledigen bis	Verantwortlich	Maßnahme kontrolliert am	Maßnahme wirksam	Erneute Prüfung	Status der Maßnahme
1	Nein	Q4 2017	Martina Busch	Q3 2017	Ja	Q4 2018	erledigt
8. Flüssigkeiten		1. Stehen geeignete Hautschutz-, Hautreinigungs- und Hautpflegemittel zur Verfügung und werden diese genutzt? 2. Werden geeignete Handschuhe beim Umgang mit hautschädigenden Stoffen getragen? Werden Haushalthandschuhe beim Reinigen von Arbeitsflächen sowie bei der Desinfektion von Arbeitsgeräten genutzt? 3. Stehen in Arbeitsräumen, in denen Geflügel, rohes Fleisch oder Gemüse verarbeitet wird, Waschgelegenheiten zur Verfügung? 4. Ist den Beschäftigten die Wirkung der eingesetzten Stoffe auf Haut und Körper bekannt? Werden die Beschäftigten schon bei ersten Anzeichen von Hauterkrankungen von einem Hautarzt beraten?		Gesundheitsschäden verhindern; GefStoffV; BGV A 1; BGR 111, BGR 195, BGR 209		1. Geeignete Hautschutz-, Hautreinigungs- und Hautpflegemittel benutzen; Hautschutzplan erstellen; PSA Schutzhandschuhe; 2. Beschäftigte unterweisen; Ersatzstoffprüfung bei Desinfektions- und Reinigungsmitteln 3. Waschgelegenheit mit: • Seifenspendern • Desinfektionsmitteln • Hautschutz- und Pflegemitteln • Einweghandtüchern 4. Beschäftigte informieren; Arbeitsmedizinische Vorsorgeuntersuchung G42 – Hauterkrankungen und Feuchtarbeit anbieten (ab 4 Stunden pro Tag Pflicht)	
Risiko	Hand-lungsbed.	Erledigen bis	Verantwortlich	Maßnahme kontrolliert am	Maßnahme wirksam	Erneute Prüfung	Status der Maßnahme
2	Nein	Q4 2017	Martina Busch	Q3 2017	Ja	Q4 2018	erledigt

Gefährdung		Erläuterungen und Hinweise		Schutzziel und Quelle		Maßnahmen	
9. Infektionsgefahr durch Mikroorganismen		1. Werden die Reinigungen entsprechend der hygienischen Anforderungen durchgeführt? 2. Wird die Schimmelbildung und der Kontakt mit Faulgasen verhindert?		Gesundheitsschäden verhindern; BetrSichV; GBV A1		1. Reinigung mit ausgewählten Reinigungsmitteln; In Arbeitsablauf integrieren; Auf Hautschutz achten; 2. Lagerungsbedingungen für Lebensmittel einhalten; Sammelbehälter für Lebensmittelreste und direkte Entsorgung; regelmäßige Reinigung und (Hände-) Desinfektion;	
Risiko	Hand-lungsbed.	Erledigen bis	Verantwortlich	Maßnahme kon-trolliert am	Maßnahme wirksam	Erneute Prüfung	Status der Maßnahme
1	Nein	Q4 2017	Martina Busch	Q3 2017	Ja	Q4 2018	erledigt
10. brennbare Feststoffe, Flüssigkeiten und Gase; explosionsfähige Atmosphäre		1. Werden Maßnahmen ergriffen um Brand- und Explosionsgefährdungen zu verhindern? <u>Gasverbrauchseinrichtungen mit Flüssiggas</u> 2. Befinden sich Flammenüberwachungseinrichtungen an allen Gasverbrauchseinrichtungen? <u>Friteuse</u> 3. Werden Einrichtungen zur Bekämpfung von Fettbränden bereitgestellt? 4. Werden Dampf- und Kochkessel sowie Hochdruckreiniger regelmäßig geprüft?		Unfälle verhindern; BetrSichV; GefStoffV; BGV A 1, DVGW- G 634; BGR 133; BGI 560; BGR 111; ASR A2.2		1. Feuerlöscher mit Eignung für Fettbrände beschaffen; Feuerlöschdecken vorhalten; Reinigung und Überprüfung der Fettfangfilter (mindestens 14-tägig) und der Dunstabzugshauben (mindestens jährlich) sicherstellen; Keine wassergefüllten Gefäße oberhalb von Fettbackgeräten aufstellen; Hinweis: Brandgefährdung besteht durch überhitzte Öle und Fette. 2. Flammenüberwachungseinrichtungen an allen Brennstellen; 3. Geeignete Einrichtungen bereitstellen; Einbau ortsfester Feuerlöscheinrichtungen für Friteusen ab 50 l Inhalt 4. Dampf- und Kochkessel sowie Hochdruckreiniger regelmäßig prüfen Hinweis: Explosionsgefährdung besteht durch austretende Gase (Kohlenmonoxid, Stickoxide) bei gasbeheizten Geräten.	
Risiko	Hand-lungsbed.	Erledigen bis	Verantwortlich	Maßnahme kon-trolliert am	Maßnahme wirksam	Erneute Prüfung	Status der Maßnahme
1	Nein	Q4 2017	Martina Busch	Q3 2017	Ja	Q4 2018	erledigt

Gefährdung		Erläuterungen und Hinweise		Schutzziel und Quelle		Maßnahmen	
Risiko	Handlungsbed.	Erledigen bis	Verantwortlich	Maßnahme kontrolliert am	Maßnahme wirksam	Erneute Prüfung	Status der Maßnahme
11. heiße Medien		<p><u>Kippkochkessel, Kippbratpfannen, Kochkessel</u> Ist das gefahrlose Öffnen und Schließen der Deckel gewährleistet? Werden unbeabsichtigte Bewegungen der Pfannen oder Kessel (über 30 l Inhalt) in jeder Stellung verhindert?</p> <p><u>Kochkessel</u> Sind die Auslaufhähne gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert?</p> <p><u>Friteusen</u> Ist die Friteuse mit einem Regelthermostat und einem davon unabhängigen Temperaturbegrenzer ausgerüstet?</p> <p><u>Backofen, Dampfgarer</u> Sind Backofen und Dampfgarer so aufgestellt, dass beim Öffnen nicht zwangsläufig die Dampfschaden ins Gesicht treffen?</p>		Unfälle verhindern; BetrSichV; BGR 500, BGR 111		Zustand vor Benutzung überprüfen; Kippschutz und sichere Deckelgriffe; Regelmäßige Wartung der Maschinen; Gefahrenstellen verkleiden (Maximaltemperatur 60°C); Auf ausreichend Sicherheitsabstand achten; Unterweisung; erhöhte Position des Geräte;	
1	Nein	Q4 2017	Martina Busch	Q3 2017	Ja	Q4 2018	erledigt

12. kalte Medien		Werden Gefährdungen bei Arbeiten in Kühlseinrichtungen und Kälteanlagen ermittelt und Maßnahmen festgelegt? Kann es zu einer Kältemitteleinwirkung kommen?		Unfälle verhindern; BetrSichV; BGR 500		Siehe Gefährdungsbeurteilung Arbeiten in Kühlanlagen	
Risiko	Handlungsbed.	Erledigen bis	Verantwortlich	Maßnahme kontrolliert am	Maßnahme wirksam	Erneute Prüfung	Status der Maßnahme
1	Nein	Q4 2017	Martina Busch	Q3 2017	Ja	Q4 2018	erledigt

Gefährdung	Erläuterungen und Hinweise		Schutzziel und Quelle	Maßnahmen			
13. Lärm	<p>1. Wurden Maßnahmen zur Lärmminde- rung ergriffen (Lärm durch Spülmaschinen und Geschirr- sortierung)?</p> <p>2. Wurden die Beschäftigte über die Lärmgefähr- dung sowie die Schutzmaßnahmen unterwiesen?</p> <p>3. Wurden den Beschäftigten arbeitsmedizinische Vorsorgeuntersuchungen angeboten?</p> <p>4. Wurde geeigneter Gehörschutz zur Verfügung gestellt?</p> <p>5. Wird Gehörschutz benutzt? Wird der maximal zulässige Pegel unter dem Gehörschutz einge- halten?</p> <p>6. Wurden arbeitsmedizinische Vorsorgeuntersu- chungen veranlasst?</p> <p>7. Sind Lärmbereiche gekennzeichnet?</p> <p>8. Wurde ein Programm zur Verringerung der Lärmexposition erstellt?</p>		Gesundheitsschäden verhin- dern; ArbStättV; BetrSichV, LärmVibrationsArbschV; TRLV „Lärm“	<p>1. Trennung von Lärmbereichen; Dämmmaßnahmen an Spülmaschinen;</p> <p>2. Beschäftigte unterweisen, wenn der Tages-Lärmex- positionspegel 80 dB(A) erreicht oder überschreitet;</p> <p>3. Vorsorgeuntersuchungen nach G 20 anbieten, wenn der Tages-Lärmexpositionspegel 80 dB(A) überschreitet;</p> <p>4. Gehörschutz zur Verfügung stellen, wenn der Ta- ges-Lärmexpositionspegel 80 dB(A) überschreitet;</p> <p>5. Gehörschutz benutzen, wenn der Tages-Lärmexpo- sitionspegel 85 dB(A) erreicht oder überschreitet;</p> <p>6. Vorsorgeuntersuchungen nach G 20 veranlassen, wenn der Tages-Lärmexpositionspegel 85 dB(A) er- reicht oder überschreitet;</p> <p>7. Lärmbereich kennzeichnen, wenn der Tages-Lär- mexpositionspegel 85 dB(A) erreicht oder überschreit- tet;</p> <p>8. Programm zur Verringerung der Lärmexposition er- stellen, wenn der Tages-Lärmexpositionspegel 85 dB(A) überschreitet</p>			
Risiko	Hand- lungsbed.	Erledigen bis	Verantwortlich	Maßnahme kon- trolliert am	Maßnahme wirksam	Erneute Prüfung	Status der Maßnahme
1	Ja	Q4 2017	Martina Busch	Q3 2017	Ja	Q4 2018	erledigt

Gefährdung		Erläuterungen und Hinweise		Schutzziel und Quelle		Maßnahmen	
14. Klima		Werden günstige klimatische Verhältnisse geschaffen?		Gesundheitsschäden verhindern; ArbStättV; ASR A 3.5; BGR 121		Raumlufttechnische Anlagen; Arbeitsplatzbelüftung; Abgasführung; separate Abluftführung bei Spülmaschinen; Regelmäßige Überprüfung der Geräte;	
Risiko	Hand-lungsbed.	Erledigen bis	Verantwortlich	Maßnahme kon-trolliert am	Maßnahme wirksam	Erneute Prüfung	Status der Maßnahme
1	Nein	Q4 2017	Martina Busch	Q3 2017	Ja	Q4 2018	erledigt
15. Beleuchtung		Erhalten die Arbeitsräume ausreichend Tageslicht? Werden die Mindestwerte der Beleuchtungsstärke entsprechend der ASR A3.4 erreicht?		Unfälle verhindern; ArbStättV; ASR A 3.4		Arbeitsräume sollten ausreichend Tageslicht erhalten; Mindestwerte der Beleuchtungsstärke nach ASR A3.4: Küchen: 500 lx	
Risiko	Hand-lungsbed.	Erledigen bis	Verantwortlich	Maßnahme kon-trolliert am	Maßnahme wirksam	Erneute Prüfung	Status der Maßnahme
1	Nein	Q4 2017	Martina Busch	Q3 2017	Ja	Q4 2018	erledigt
16. Kombination aus statischer und dynamischer Arbeit (Heben und Tragen, Stehen)		Wird das Heben und Tragen von Lasten (Kochtöpfe, Vorräte, usw.) „erleichtert“? Sind die Arbeitsplätze ergonomisch gestaltet?		Gesundheitsschäden verhindern; Erkrankungen des Muskel-Skelett-Systems verhindern; LasthandhabV; BGV A 1; M 655		Auswahl und Beschaffung technischer Hilfen, z. B. Wagen, Hebehilfen; Arbeitsplatz ergonomisch gestalten; Stehhilfen einsetzen; Arbeitsabläufe optimieren; Beschäftigte in rückengerechte Arbeitsweise schulen; ggf. zweiten Mitarbeiter zur Hilfe nehmen;	
Risiko	Hand-lungsbed.	Erledigen bis	Verantwortlich	Maßnahme kon-trolliert am	Maßnahme wirksam	Erneute Prüfung	Status der Maßnahme
1	Nein	Q4 2017	Martina Busch	Q3 2017	Ja	Q4 2018	erledigt

Gefährdung		Erläuterungen und Hinweise		Schutzziel und Quelle		Maßnahmen	
17. ungenügend gestaltete Arbeitsaufgabe		Wird eine zyklisch vollständige Tätigkeit ausgeführt (Vorbeieritung, Organisieren, Ausführen und Kontrollieren)? Wird ein überwiegendes Routinevorgehen bzw. eine sich ständig wiederholende Arbeitstätigkeit ohne bewusstes Wahrnehmen, Denken, Planen vermieden?		Psychische Schäden verhindern; BGV A 1		Verteilung der Arbeitsaufgaben durch den Vorarbeiter; Teamarbeit; Aufgabenwechsel; Kombination von Tätigkeiten	
Risiko	Handlungsbed.	Erledigen bis	Verantwortlich	Maßnahme kontrolliert am	Maßnahme wirksam	Erneute Prüfung	Status der Maßnahme
1	Nein	Q4 2017	Martina Busch	Q3 2017	Ja	Q4 2018	erledigt
18. durch Menschen		1. Sind die Beschäftigten im Umgang mit dem Bewohnern geschult? 2. Sind die Mitarbeiter über die Gefahren der Zusammenarbeit in der Küche und die Wechselwirkung der Tätigkeiten informiert?		Psychische Schäden verhindern; Unfälle verhindern; BGV A 1		1. Personalauswahl entsprechend den Anforderungen; Regelmäßige Unterweisungen; 2. Sicherheitsbewusstsein der Mitarbeiter motivieren; Arbeitsablauf richtig organisieren; Störungen im Arbeitsablauf vermeiden;	
Risiko	Handlungsbed.	Erledigen bis	Verantwortlich	Maßnahme kontrolliert am	Maßnahme wirksam	Erneute Prüfung	Status der Maßnahme
1	Nein	Q4 2017	Martina Busch	Q3 2017	Ja	Q4 2018	erledigt

Gefährdung		Erläuterungen und Hinweise		Schutzziel und Quelle		Maßnahmen	
Risiko	Hand-lungsbed.	Erledigen bis	Verantwortlich	Maßnahme kon-trolliert am	Maßnahme wirksam	Erneute Prüfung	Status der Maßnahme
1	Nein	Q4 2017	Martina Busch	Q3 2017	Ja	Q4 2018	erledigt
M 1. Regelungen zur Ersten Hilfe und zu Notfallmaßnahmen		Ist eine wirksame erste Hilfe organisiert?		Unfälle und Gesundheitsschäden verhindern; BGV A1		Erste-Hilfe-Material, ausgebildete Ersthelfer vor Ort, Verbandbuch	
M 2. Betriebliche Prozesse, Arbeitsabläufe		Werden Belastungen einzelner Beschäftigter abgebaut?		Arbeitsablauf gefahrlos gestalten		Arbeitsablauf zweckmäßig organisieren	
1	Nein	Q4 2017	Martina Busch	Q3 2017	Ja	Q4 2018	erledigt
M 3. Verantwortung, Qualifikation		1. Sind Kompetenzen klar abgegrenzt? 2. Wird der Beschäftigten ausreichend in ihre Tätigkeit eingewiesen und regelmäßig bezüglich der möglichen Gefährdungen unterwiesen? Wird er für seine Tätigkeit geschult?		Unfälle und Gesundheitsschäden verhindern; BGV A 1;		1. klare Regelung der Zuständigkeiten; Kontrolle; 2. Schulung und Unterweisung	
1	Nein	Q4 2017	Martina Busch	Q3 2017	Ja	Q4 2018	erledigt
M 4. Unterweisung		1. Werden die Beschäftigten vor Aufnahme der Tätigkeit und danach regelmäßig über mögliche Gefahren sowie über Maßnahmen zu deren Abwendung unterwiesen? Wurden die Beschäftigten mit den Maschinen vertraut gemacht?		Sicherheit durch Unterweisung; § 12 ArbSchG; BGV A 1;		1. Unterweisung vor Tätigkeitsaufnahme, danach mind. einmal jährlich; Einweisungscheckliste;	
1	Nein	Q4 2017	Martina Busch	Q3 2017	Ja	Q4 2018	erledigt

Gefährdung		Erläuterungen und Hinweise		Schutzziel und Quelle		Maßnahmen	
M 4. PSA		Sind die PSA geeignet und wirksam?		Unfälle und Gesundheitsschäden verhindern; PSA-BV; BGV A 1		sorgfältige Auswahl (Sicherheitsschuhe, Schutzhandschuhe, usw) und Beratung	
Risiko	Handlungsbed.	Erledigen bis	Verantwortlich	Maßnahme kontrolliert am	Maßnahme wirksam	Erneute Prüfung	Status der Maßnahme
1	Nein	Q4 2017	Martina Busch	Q3 2017	Ja	Q4 2018	erledigt