



Gefährdungsanalyse

Nr.: 11

Arbeitsplatz/Tätigkeit:

Verkauf

Bäckerei Fehrmann

Arbeitsaufgaben: Ausführen von Verkaufstätigkeiten für Backwaren aller Art, Zusatzangebote für Sofortverzehr, Warenannahme, Disposition, Bedarfsplanung, Shop-Reinigung

erstellt von: FBU Ingenieurbüro Reimann: 04610 Meuselwitz, Penkwitzer Weg 39, Tel.:(0 33 48) 29 58, Fax: (0 33 48) 75 08 38

Datum: 28.09.15

Mitwirkende: Frau Dr. Reimann, Sicherheitsfachkraft
Herr A. Fehrmann, Inhaber
Herr Anders, Sicherheitsbeauftragter
Mitarbeiter Verkauf

Ausrüstungen:

Verkaufstheke
Kasse
Regale
Kühleinrichtungen
Ladenbackofen
Kaffeemaschine
Aufstiege/Leitern

Beschreibung der eingesetzten Stoffe / Sicherheitstechnische Kenngrößen:

Reinigungsmittel - siehe Gefahrstoffverzeichnis

Gestaltung der Arbeitsplätze:

Angelieferte Waren werden in Regale oder Kühleinrichtungen eingeräumt.
Schwerpunkt der Tätigkeit sind Beratung der Kunden und Verkauf der Waren, aber auch Zubereitung von Snacks sowie die Aufrechterhaltung von Ordnung und Sauberkeit im Geschäft.

Reinigung, Wartung und Instandsetzung

Wartung und Instandsetzung sind nur durch befugtes und eingewiesenes Personal vorzunehmen. Die vorgeschriebenen Reinigungsgeräte werden gemäß Hygieneplan benutzt.



Gefährdungsanalyse

Nr.: 11

Arbeitsplatz/Tätigkeit:
Verkauf

Bäckerei Fehrmann

Arbeitsaufgaben: Ausführen von Verkaufstätigkeiten für Backwaren aller Art, Zusatzangebote für Sofortverzehr, Warenannahme, Disposition, Bedarfsplanung, Shop-Reinigung

erstellt von: FBU Ingenieurbüro Reimann: 04610 Meuselwitz, Penkwitzer Weg 39, Tel.:(0 33 48) 29 58, Fax: (0 33 48) 75 08 38

Mechanische Gefährdung ¹	Ungeschützte bewegte Maschinenteile ^{1.1}	Teile mit Gefährlichen Oberflächen ^{1.2}	Unkontrolliert bewegte Teile ^{1.3}	Bewegte Transport- oder Arbeitsmittel ^{1.4}	Herab-Fallende, Umstürzende Gegenstände ^{1.5}	^{1.6}
<i>Risiko - Kennwert</i>	0,0	0,2	0,0	0,2	0,2	
		Umgang mit Blechen, Messer,		Warenanlieferung auf Rollis	Beim Arbeiten mit Kistenstapel, Regallagerung	
Elektrische Gefährdungen ²	Gefährliche Körperdurchströmung ^{2.1}	Lichtbögen ^{2.2}	Elektro- Statische Aufladung ^{2.3}	Elektro- Magnetische Felder ^{2.4}	^{2.5}	^{2.6}
<i>Risiko - Kennwert</i>	0,2	0,0	0,0	0,0		
	elektr. Betriebsmittel					
Gefahrstoffe ³	Gase ^{3.1}	Dämpfe ^{3.2}	Schwebstoffe (Nebel, Rauche, Stäube, Partikel) ^{3.3}	Flüssigkeiten ^{3.4}	Feststoffe ^{3.5}	^{3.6}
<i>Risiko - Kennwert</i>	0,0	0,2	0,0	0,2	0,0	
		Wrasen der Ladenbacköfen		Reinigungsmittel		
Brand- und/ oder Explosions- Gefährdung ⁴	Brand gefährdung durch Feststoffe, Flüssigkeiten, Gase ^{4.1}	Explosions- Gefährdung durch Stäube, Dämpfe, Gase. ^{4.2}	Zündquellen ^{4.3} Bei Brand- bzw. Ex.- Gefahr	Brand- Fördernde Stoffe ^{4.4}	Explosiv- stoffe ^{4.5}	^{4.6}
<i>Risiko - Kennwert</i>	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
Thermische Gefährdung ⁵	Kontakt mit Heißen Medien ^{5.1}	Kontakt mit Kalten Medien ^{5.2}	^{5.3}	^{5.4}	^{5.5}	^{5.6}
<i>Risiko - Kennwert</i>	0,2	0,2				
	Beim Bedienen der Laden- Backöfen, Bleche	Beim Bedienen der Kühllager - Einrichtungen				
Biologische Gefährdung ⁶	Infektions- gefahr durch Mikro- organismen und Viren ^{6.1}	Gentech- nisch veränderte Organismen ^{6.2}	Allergene und toxische Stoffe von Mikro- organismen ^{6.5}	Gefährdung durch Tiere ^{6.4}	Gefährdung durch Pflanzen ^{6.5}	Gefährdung durch Menschen ^{6.6}
<i>Risiko - Kennwert</i>	0,2	0,0	0,0	0,2	0,0	0,2
	Allgemein latent vorhanden Gefährdung			Insektenstiche		Überfall

Hinweis: Vorhandene Gefährdungen ankreuzen, fehlende Gefährdungen bei Bedarf ergänzen und bewerten!



Gefährdungsanalyse

Nr.: 11


Arbeitsplatz/Tätigkeit:
Verkauf

Bäckerei Fehrmann

Arbeitsaufgaben: Ausführen von Verkaufstätigkeiten für Backwaren aller Art, Zusatzangebote für Sofortverzehr, Warenannahme, Disposition, Bedarfsplanung, Shop-Reinigung

erstellt von: FBU Ingenieurbüro Reimann: 04610 Meuselwitz, Penkwitzer Weg 39, Tel.:(0 33 48) 29 58, Fax: (0 33 48) 75 08 38

Physikal. Einwirkungen	Lärm	Ultraschall	Ganz- Oder Teil- körperschwin- gungen	Nicht- ionisierende Strahlung (UV, IR, Laser)	Ionisierende Strahlung (Röntgen- strahlung)	
<i>Risiko - Kennwert</i>	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
Belastung Durch Arbeits- umgebung	Klima (Temperatur, Feuchte, Luft- geschwindigkeit	Beleuchtung (Beleuchtungs Stärke, Blen- dung, Reflexion)	Lüftung (Luftwechsel)	Feuchte- arbeit	Bäcker- Astma - Gefahr	
<i>Risiko - Kennwert</i>	0,2	0,0	0,2	0,2	0,0	
	Wetterlage, Geschäfts- Umgebung	Räumliche Verhältnisse	Räumliche Verhältnisse	Aufwasch- und Reinigungsarbei- ten	!	
Physische Belastung / Arbeits- schwere	Schwere Dynamische Arbeit	Einseitige Dynamische Arbeit	Haltungs- Haltearbeit	Arbeiten in Engen Räumen oder Behältern	Ergonom. Gestaltungs- Mängel	
<i>Risiko - Kennwert</i>	0,2	0,2	0,2	0,0	0,2	
	Heben von Transportkisten	Räumliche Verhältnisse,	Stehen		Ware aus Verkaufstheken nehmen.	
Weitere Gefähr- dungen	Sturz, Absturz, Ausrutschen	Verkehrs- u. Transport- wege (Zustand)	Fußböden Treppen (Tritt- sicherheit)	Druck- behälter		
<i>Risiko - Kennwert</i>	0,2	0,2	0,2	0,0		
	Fussboden - Rauigkeit	Allgemeiner Zustand, Räumliche Enge, Platz- verhältnisse	Gewährleistung der Rutsch- hemmung			
Psychische Belastungen	Arbeits- organisation	Arbeitsinhalt	Arbeitsmittel, Arbeitsum- gebung	Soziale Beziehungen		
<i>Risiko - Kennwert</i>	0,2	0,0	0,2	0,2		
	Stress zu Spitzenzeiten		Meist beengte Platzverhält- nisse	Aggressive Kunden, Überfallgefahr		

	Gefährdungsanalyse Nr.: 11	Arbeitsplatz/Tätigkeit: Verkauf
	Bäckerei Fehrmann	
Arbeitsaufgaben: Ausführen von Verkaufstätigkeiten für Backwaren aller Art, Zusatzangebote für Sofortverzehr, Warenannahme, Disposition, Bedarfsplanung, Shop-Reinigung		

erstellt von: FBU Ingenieurbüro Reimann: 04610 Meuselwitz, Penkwitzer Weg 39, Tel.:(0 33 48) 29 58, Fax: (0 33 48) 75 08 38


Festgestellte Gefährdung oder Belastung	Maßnahmen technisch - organisatorisch - personenbezogen	Zuständiger	Termin	Wirksamkeits-Kontrolle
Kein Handlungsbedarf erkennbar				

Unzulässige Gefährdungs- und Belastungsfaktoren für schwangere Frauen	ja	nein
Muss die werdende Mutter <u>regelmäßig</u> Lasten von <u>mehr als 5 kg</u> Gewicht von Hand heben, bewegen oder befördern?	x	
Muss die werdende Mutter <u>gelegentlich</u> Lasten von <u>mehr als 10 kg</u> Gewicht von Hand heben, bewegen oder befördern?	x	
Ist die werdende Mutter ionisierenden oder nicht ionisierenden Strahlungen, Lärm über 80 db(A), Erschütterungen oder Vibrationen ausgesetzt?		x
Ist die werdende Mutter, extremer Hitze, Kälte oder Nässe ausgesetzt?		x
Kann die werdende Mutter an ihrem Arbeitsplatz durch Gefahrstoffe oder Biostoffe gefährdet werden (Nennung der Arbeits- und Gefahrstoffe siehe oben)?		x
Muss sich die werdende Mutter bei ihren Arbeiten häufig erheblich strecken oder beugen oder sich gebückt halten oder hocken?		x
Ist die werdende Mutter erhöhten Unfallgefahren ausgesetzt?		x
Muss die werdende Mutter eine Persönliche Schutzausrüstung tragen, die eine Belastung darstellt (Beispiel: Atemschutzgeräte).		x
Ist bei der Tätigkeit eine Erhöhung des Drucks im Bauchraum zu befürchten?		x
Verletzen die Arbeitszeiten die Bestimmungen zur Arbeitszeit einer werdenden Mutter nach §§ 4-6 Mutterschutzgesetz?		x
Nach Ablauf des 5. Schwangerschaftsmonats: Muss die werdende Mutter ständig stehen (Gilt für Beschäftigung von mehr als 4 Stunden täglich)?	x	
Fehlt eine Sitzgelegenheit mit Lehne zum kurzen Ausruhen?		x
Fehlt eine geeignete Liegemöglichkeit?		x

Datum/Stand: 09.03.18

Bearbeiter: Dr. Heike Reimann

H. Reimann

	Gefährdungsanalyse Nr.: 12	Arbeitsplatz/Tätigkeit: Küche
	Bäckerei Fehrmann	
Arbeitsaufgaben: Speisen vorbereiten und kochen, Aufwaschen, Reinigungsarbeiten		

erstellt von: FBU Ingenieurbüro Reimann: 04610 Meuselwitz, Penkwitzer Weg 39, Tel.:(0 33 48) 29 58, Fax: (0 33 48) 75 08 38

Datum: 28.09.15

Mitwirkende: Frau Dr. Reimann, Sicherheitsfachkraft
Herr A. Fehrmann, Inhaber
Herr Anders, Sicherheitsbeauftragter
Mitarbeiter Küche

Ausrüstungen:

Herd
Dunstabzugshaube
Küchengeräte
Kühleinrichtungen
Spüle
Messer
Besteck, Geschirr, Küchenwerkzeuge

Beschreibung der eingesetzten Stoffe / Sicherheitstechnische Kenngrößen:

Reinigungsmittel - siehe Gefahrstoffverzeichnis

Gestaltung des Arbeitsplatzes:

Vor- und Zubereitung von warmen Speisen.

Reinigung, Wartung und Instandsetzung

Wartung und Instandsetzung sind nur durch befugtes und eingewiesenes Personal vorzunehmen. Die Festlegungen aus dem Explosionsschutzdokument sind einzuhalten.
Die vorgeschriebenen Reinigungsgeräte werden gemäß Hygieneplan benutzt.



Gefährdungsanalyse

Nr.: 12

Arbeitsplatz/Tätigkeit:
Küche

Bäckerei Fehrmann

Arbeitsaufgaben: Speisen vorbereiten und kochen, Aufwaschen, Reinigungsarbeiten

erstellt von: FBU Ingenieurbüro Reimann: 04610 Meuselwitz, Penkwitzer Weg 39, Tel.:(0 33 48) 29 58, Fax: (0 33 48) 75 08 38

Mechanische Gefährdung ¹	Ungeschützte bewegte Maschinenteile ^{1.1}	Teile mit Gefährlichen Oberflächen ^{1.2}	Unkontrolliert bewegte Teile ^{1.3}	Bewegte Transport- oder Arbeitsmittel ^{1.4}	Herabfallende, Umstürzende Gegenstände ^{1.5}	^{1.6}
<i>Risiko - Kennwert</i>	0,2	0,2	0,0	0,2	0,2	
	Bei Reinigungsarbeiten,	Umgang mit Messern		Transport von Töpfen u.a. zum Aufwaschen	Töpfe umstoßen	
Elektrische Gefährdungen ²	Gefährliche Körperdurchströmung ^{2.1}	Lichtbögen ^{2.2}	Elektro- Statische Aufladung ^{2.3}	Elektro- Magnetische Felder ^{2.4}	^{2.5}	^{2.6}
<i>Risiko - Kennwert</i>	0,2	0,0	0,0	0,0		
	elektrische Betriebsmittel					
Gefahrstoffe ³	Gase ^{3.1}	Dämpfe ^{3.2}	Schwebstoffe (Nebel, Rauche, Stäube) ^{3.3}	Flüssigkeiten ^{3.4}	Feststoffe ^{3.5}	^{3.6}
<i>Risiko - Kennwert</i>	0,0	0,2	0,0	0,2	0,2	
		Kochdämpfe, Wrasen		Reinigungsmittel	Reiniger	
Brand- und/ oder Explosions- Gefährdung ⁴	Brand- gefährdung durch Feststoffe, Flüssigkeiten, Gase ^{4.1}	Explosions- Gefährdung durch Stäube, Dämpfe, Gase. ^{4.2}	Zündquellen Bei Brand- bzw. Ex.- Gefahr ^{4.3}	Brand- Fördernde Stoffe ^{4.4}	Explosiv- stoffe ^{4.5}	^{4.6}
<i>Risiko - Kennwert</i>	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	
	Herde					
Thermische Gefährdung ⁵	Kontakt mit Heißen Medien ^{5.1}	Kontakt mit Kalten Medien ^{5.2}	^{5.3}	^{5.4}	^{5.5}	^{5.6}
<i>Risiko - Kennwert</i>	0,2	0,2				
	Herde	Kühlhaus, TK-Zelle				
Biologische Gefährdung ⁶	Infektions- gefahr durch Mikro- organismen und Viren ^{6.1}	Gentech- nisch veränderte Organismen ^{6.2}	Allergene und toxische Stoffe von Mikro- organismen ^{6.3}	Gefährdung durch Tiere ^{6.4}	Gefährdung durch Pflanzen ^{6.5}	Gefährdung durch Menschen ^{6.6}
<i>Risiko - Kennwert</i>	0,2	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0
	Allgemein latent vorhanden Gefährdung			Insektenstiche		



Gefährdungsanalyse

Nr.: 12

Arbeitsplatz/Tätigkeit:


Küche

Bäckerei Fehrmann

Arbeitsaufgaben: Speisen vorbereiten und kochen, Aufwaschen, Reinigungsarbeiten

erstellt von: FBU Ingenieurbüro Reimann: 04610 Meuselwitz, Penkwitzer Weg 39, Tel.:(0 33 48) 29 58, Fax: (0 33 48) 75 08 38

Physikal. Einwirkungen	Lärm	Ultraschall	Ganz- Oder Teil- körperschwin- gungen	Nicht- ionisierende Strahlung (UV, IR, Laser)	Ionisierende Strahlung (Röntgen- strahlung)	
Risiko - Kennwert	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	
	Maschinen in der Arbeitsum- gebung					
Belastung Durch Arbeits- umgebung	Klima (Temperatur, Feuchte, Luft- geschwindig- keit)	Beleuchtung (Beleuchtungs Stärke, Blen- dung, Reflexion)	Lüftung (Luftwechsel)	Feuchte- arbeit	Bäcker- Astma - Gefahr	
Risiko - Kennwert	0,2	0,0	0,2	0,2	0,0	
	Wärme durch Kochen		Räumliche Verhältnisse	Aufwasch- und Reinigungsarbei- ten <2h/tägl.		
Physische Belastung / Arbeits- schwere	Schwere Dynamische Arbeit	Einseitige Dynamische Arbeit	Haltungs- Haltearbeit	Arbeiten in Engen Räumen oder Behältern	Ergonom. Gestaltungs- Mängel	
Risiko - Kennwert	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	
			An Arbeitstischen			
Weitere Gefähr- dungen	Sturz, Absturz, Ausrutschen	Verkehrs- u. Transport- wege (Zustand)	Fußböden Treppen (Tritt- sicherheit)	Druck- behälter		
Risiko - Kennwert	0,2	0,0	0,0	0,0		
	Reinigungs- Zustand (Speiseklekse), Fußboden - Rauigkeit			!		
Psychische Belastungen	Arbeits- organisation	Arbeitsinhalt	Arbeitsmittel, Arbeitsum- gebung	Soziale Beziehungen		
Risiko - Kennwert	0,2	0,0	0,2	0,0		
	Stress zu Spitzenzeiten		Wärme am Herd			

	<h1>Gefährdungsanalyse</h1> <h2>Nr.: 12</h2>	Arbeitsplatz/Tätigkeit: Küche
	Bäckerei Fehrmann	
Arbeitsaufgaben: Speisen vorbereiten und kochen, Aufwaschen, Reinigungsarbeiten		

erstellt von: FBU Ingenieurbüro Reimann: 04610 Meuselwitz, Penkwitzer Weg 39, Tel.:(0 33 48) 29 58, Fax: (0 33 48) 75 08 38

Festgestellte Gefährdung oder Belastung	Maßnahmen technisch - organisatorisch - personenbezogen	Zuständiger	Termin	Wirksamkeits-Kontrolle
Kein Handlungsbedarf erkennbar				

Unzulässige Gefährdungs- und Belastungsfaktoren für schwangere Frauen	ja	nein
Muss die werdende Mutter <u>regelmäßig</u> Lasten von <u>mehr als 5 kg</u> Gewicht von Hand heben, bewegen oder befördern?	x	
Muss die werdende Mutter <u>gelegentlich</u> Lasten von <u>mehr als 10 kg</u> Gewicht von Hand heben, bewegen oder befördern?	x	
Ist die werdende Mutter ionisierenden oder nicht ionisierenden Strahlungen, Lärm über 80 db(A), Erschütterungen oder Vibrationen ausgesetzt?		x
Ist die werdende Mutter, extremer Hitze, Kälte oder Nässe ausgesetzt?		x
Kann die werdende Mutter an ihrem Arbeitsplatz durch Gefahrstoffe oder Biostoffe gefährdet werden (Nennung der Arbeits- und Gefahrstoffe siehe oben)?		x
Muss sich die werdende Mutter bei ihren Arbeiten häufig erheblich strecken oder beugen oder sich gebückt halten oder hocken?		x
Ist die werdende Mutter erhöhten Unfallgefahren ausgesetzt?		x
Muss die werdende Mutter eine Persönliche Schutzausrüstung tragen, die eine Belastung darstellt (Beispiel: Atemschutzgeräte).		x
Ist bei der Tätigkeit eine Erhöhung des Drucks im Bauchraum zu befürchten?		x
Verletzen die Arbeitszeiten die Bestimmungen zur Arbeitszeit einer werdenden Mutter nach §§ 4-6 Mutterschutzgesetz?		x
Nach Ablauf des 5. Schwangerschaftsmonats: Muss die werdende Mutter ständig stehen (Gilt für Beschäftigung von mehr als 4 Stunden täglich)?	x	
Fehlt eine Sitzgelegenheit mit Lehne zum kurzen Ausruhen?		x
Fehlt eine geeignete Liegemöglichkeit?		x

Datum/Stand: 09.03.18

Bearbeiter: Dr. Heike Reimann

H. Reimann