

Beurteilungshilfe

Psychische Gefährdungen im Betrieb

Fleischwirtschaft



Beurteilungshilfe

Psychische Gefährdungen im Betrieb

Fleischwirtschaft

Einleitung	Seite
Vorlagen zur psychischen Gefährdungsbeurteilung <ul style="list-style-type: none">• Gefährdungen beurteilen – eine gesetzliche Pflicht!• Psychische Gefährdungen – eine unbekannte Größe?• Wissen wo es hakt!• Ansprechpartner für Gefährdungsbeurteilungen	1
Schritt für Schritt – So können Sie die Beurteilungsformulare am besten nutzen <ul style="list-style-type: none">• Typische Arbeitsbereiche Ihrer Branche• Leitfragen für Ihre Beurteilung• Erkennen und aktiv gestalten• Ihr Unternehmen ist individuell	2
Beurteilungsformulare für den Arbeitsbereich Produktion	3 – 5
Beurteilungsformulare für den Arbeitsbereich Verkauf	6 – 9
Beurteilungsformulare für andere Arbeitsbereiche in Ihrem Betrieb	10 – 13

Wie Sie aus der beruflichen Pflicht eine Chance machen können

Vorausschauend im Betrieb agieren

Grundsätzlich zielt eine Gefährdungsbeurteilung auf eine vollständige Übersicht über die Gefährdungen an Arbeitsplätzen ab

Gefährdungen beurteilen – eine gesetzliche Pflicht!

Die Gefährdungsbeurteilung ist eine gesetzliche Pflicht (§5 ArbSchG), aber vor allem eine Chance, vorausschauend für den Betrieb richtige Entscheidungen zu treffen. Wenn psychische Belastungen im Rahmen der allgemeinen Gefährdungsbeurteilung berücksichtigt werden sollen, helfen die Informationen zur betrieblichen Gefährdungsbeurteilung: ASI 10.0 »Handlungsanleitung Betriebliche Gefährdungsbeurteilung«, sowie die branchenbezogenen Handlungshilfen.

Psychische Gefährdungen – eine unbekannte Größe?

Die Ergänzung einer allgemeinen Gefährdungsbeurteilung um eine Beurteilung psychischer Gefährdungen an Arbeitsplätzen kann hilfreich sein, wenn psychische Belastungen bislang nicht angemessen berücksichtigt wurden oder eine Gefährdungsbeurteilung nicht mehr die aktuellen Bedingungen einer Tätigkeit abbildet. Die BGN bietet Ihnen Unterstützung an, das Thema »Psychische Gefährdungsbeurteilung« fachgerecht und effektiv umzusetzen.

Wissen wo es hakt!

Möchten Sie sich auf die Beurteilung psychischer Gefährdungen konzentrieren, ist es sinnvoll, betrieblichen Akteuren eine Grundqualifizierung zu ermöglichen.

Die BGN bietet Multiplikatoren aus Betrieben die Möglichkeit, sich z. B. in den Fachseminaren »Gefährdungsbeurteilung in der Praxis« oder »Betriebliches Gesundheitsmanagement« zu qualifizieren.

Wichtig ist für die handelnden betrieblichen Akteure eine klare Beauftragung durch die Unternehmensleitung sowie die innerbetriebliche Abstimmung von Aktivitäten mit den Betriebs- oder Personalräten.

Die Auswahl einer geeigneten Vorgehensweise sollte sich daran orientieren, ob zunächst eine Orientierung über psychische Risikoschwerpunkte notwendig ist oder ob bereits Arbeitsbereiche identifiziert wurden, in denen eine vertiefende Gefährdungsbeurteilung notwendig ist*.

Die BGN bietet Ihnen hiermit Verfahren zur orientierenden psychischen Gefährdungsbeurteilung für die Branchen Gastgewerbe, Backgewerbe, Fleischwirtschaft und industrielle Arbeitsplätze. Sie können sich weiterhin von ihrer zuständigen Aufsichtsperson beraten lassen**.

Ihre Ansprechpartner für allgemeine und psychische Gefährdungsbeurteilungen finden Sie hier:

** Zu vertiefenden Analysen im Rahmen von Organisationsentwicklungsmaßnahmen berät Sie die Abteilung 9 der BGN (Bildung und Organisationsentwicklung): www.bgn.de Shortlink = 1213*

*** Zuständige Aufsichtspersonen finden Sie unter: www.bgn.de, Shortlink = 1370*

Der schnelle Einstieg in die Beurteilung psychischer Gefährdungen in Ihrem Betrieb

Unsere Vorlagen helfen Ihnen

Schritt für Schritt – So können Sie die Beurteilungsformulare am besten nutzen

Typische Arbeitsbereiche Ihrer Branche

Die Gefährdungsbeurteilung fasst typische Arbeitsbereiche und damit Tätigkeiten in Ihrer Branche zusammen. Erkannte Gefährdungen können so eindeutig bestimmten Arbeitsabläufen zugeordnet werden.

- **Überprüfen Sie, ob die vorgeschlagenen Arbeitsbereiche für Ihren Betrieb passen, und ergänzen Sie gegebenenfalls relevante Arbeitsbereiche.**
- **Möglicherweise ist Ihr Betrieb maßgeblich durch eine industrielle Produktionsweise geprägt. Prüfen Sie, ob die Beurteilungshilfe »Nahrungsmittelherstellung und Getränkeindustrie« besser für Ihren Betrieb geeignet ist!**

Leitfragen für Ihre Beurteilung

Mögliche psychische Gefährdungen in den Arbeitsbereichen werden benannt. Die Leitfragen helfen Ihnen zu erkennen, ob diese Gefährdungen auch an den Arbeitsplätzen in Ihrem Betrieb eine Rolle spielen. Sollten Sie die Leitfragen so beantworten, dass Ihr Antwortkreuz in den rot markierten Bereich fällt, sollten Sie im Team überprüfen, welche geeigneten Arbeitsschutzmaßnahmen es gibt, welche Maßnahmen umgesetzt werden können bzw. sollen und wer bis wann für die Umsetzung verantwortlich ist.

Das Notizfeld kann dazu genutzt werden, festzuhalten, wann und unter welchen Bedingungen eine Gefährdung erkannt wurde. Dies erleichtert die Nachvollziehbarkeit für andere, auch für Ihre Aufsichtspersonen! Maßnahmen können hier auch präziser beschrieben werden.

- **Bearbeiten Sie die vorgegebenen Leitfragen.**
- **Ziehen Sie dabei die Betroffenen mit ein!**

Erkennen und aktiv gestalten

Die Gestaltung der Gefährdungsbeurteilung soll Sie dabei unterstützen, möglichst knapp, aber verständlich Gefährdungen zu benennen, Risiken zu bewerten, Maßnahmen festzuhalten und Zuständigkeiten klar zu stellen.

- **Bei Antworten im rot markierten Bereich sollten Gegenmaßnahmen gesucht werden. Halten Sie in den letzten Spalten schriftlich fest, wer bis wann eine Maßnahme ergreift!**
- **Überprüfen Sie die Wirksamkeit Ihrer gewählten Maßnahmen!**

Ihr Unternehmen ist individuell

Die Vorlagen erlauben eine Anpassung an spezifische Unternehmenssituationen: Sie können auswählen, ob die vorgeschlagenen Tätigkeitsbereiche im Unternehmen vorhanden sind oder nicht und relevante Gefährdungen ergänzen.

- **Wenn Sie psychische Gefährdungen erkennen, die durch die Vorgaben nicht abgebildet sind, ergänzen Sie diese!**
- **Nutzen Sie das Notizfeld für wichtige Hintergrundinformationen!**

Das gemeinsame und abgestimmte Vorgehen der betrieblichen Arbeitsschutzakteure führt schnell zum Erfolg.

Stimmen Sie Ihre Vorgehensweise mit der Unternehmensleitung, Betriebsrat, Sicherheitsfachkraft und der arbeitsmedizinischen Betreuung ab. Bei Rückfragen berät Sie gerne Ihre BGN.

Viel Erfolg!

Fleischwirtschaft Arbeitsbereich Produktion

Informationsangebote

Die Mitarbeiter sind über alle wichtigen Dinge in unserem Unternehmen ausreichend informiert.

Trifft völlig zu
 Trifft überwiegend zu
 Trifft selten zu
 Trifft nicht zu

Maßnahmen zur Lösung des Problems

Ansprechpartner zur Lösung des Problems

Umsetzung bis

Die Mitarbeiter haben ausreichende Informationen, um ihre Arbeit gut zu verrichten.

Trifft völlig zu
 Trifft überwiegend zu
 Trifft selten zu
 Trifft nicht zu

Verantwortung

Es ist allen Mitarbeitern und Teams bekannt, welche Arbeitsaufgaben sie erfüllen müssen und welche Entscheidungs- und Weisungsbefugnisse sie haben.

Trifft völlig zu
 Trifft überwiegend zu
 Trifft selten zu
 Trifft nicht zu

Qualifikation

Für die jeweiligen Arbeitsaufgaben werden immer nur hierfür geeignete und qualifizierte Beschäftigte eingesetzt.

Trifft völlig zu
 Trifft überwiegend zu
 Trifft selten zu
 Trifft nicht zu

Es werden regelmäßig für alle Beschäftigungsgruppen Schulungsangebote unterbreitet.

Trifft völlig zu
 Trifft überwiegend zu
 Trifft selten zu
 Trifft nicht zu

Die Beschäftigten werden auf ihren Arbeitsplätzen eingewiesen und eingearbeitet.

Trifft völlig zu
 Trifft überwiegend zu
 Trifft selten zu
 Trifft nicht zu

Führung

Die Mitarbeiter bekommen ausreichend Rückmeldung von ihren Führungskräften.

Trifft völlig zu
 Trifft überwiegend zu
 Trifft selten zu
 Trifft nicht zu

Auf die direkten Vorgesetzten kann man sich verlassen, wenn es bei der Arbeit schwierig wird.

Trifft völlig zu
 Trifft überwiegend zu
 Trifft selten zu
 Trifft nicht zu

Die Vorgesetzten haben für persönliche Probleme immer ein offenes Ohr.

Trifft völlig zu
 Trifft überwiegend zu
 Trifft selten zu
 Trifft nicht zu

Der Vorgesetzte zeigt Anerkennung, wenn ein Mitarbeiter gute Arbeit leistet.

Trifft völlig zu
 Trifft überwiegend zu
 Trifft selten zu
 Trifft nicht zu

Fleischwirtschaft Arbeitsbereich Produktion

	Trifft völlig zu	Trifft überwiegend zu	Trifft selten zu	Trifft nicht zu	Maßnahmen zur Lösung des Problems	Ansprechpartner zur Lösung des Problems	Umsetzung bis
Der Vorgesetzte informiert gut über Unternehmensziele, Aufgaben und Entscheidungsbefugnisse.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Kollegen Die Beschäftigten werden von ihren Kollegen unterstützt (z.B. Ausführen unliebsamer Aufgaben, Einspringen bei Kurzpausen).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Man hält im Team gut zusammen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Das gegenseitige Vertrauen ist bei uns so groß, dass wir offen miteinander reden können.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Arbeitszeit Die Einsatzplanung der Beschäftigten ist so gestaltet, dass kein zusätzlicher Stress entsteht (z.B. durch frühzeitige Bekanntgabe der Dienstpläne, gleichmäßige Verteilung der ungünstigen Arbeitsschichten, Pausenregelung).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Die Arbeitsplätze bieten Möglichkeiten für Kurzpausen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Die Mitarbeiter bewältigen ihre Arbeit in ihrer täglichen Regelarbeitszeit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Arbeitsablauf Die Arbeitsabläufe der einzelnen Mitarbeiter sind so aufeinander abgestimmt, dass sie reibungslos ineinander greifen bzw. sich nicht gegenseitig stören oder behindern (z. B. Laufwege).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Die Übergabe von Aufträgen läuft reibungslos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Einmal begonnene Arbeiten kann man ohne Unterbrechungen beenden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Fleischwirtschaft Arbeitsbereich Produktion

	Trifft völlig zu	Trifft überwiegend zu	Trifft selten zu	Trifft nicht zu	Maßnahmen zur Lösung des Problems	Ansprechpartner zur Lösung des Problems	Umsetzung bis
Kommunikation/Kooperation Die Zusammenarbeit und Absprachen mit anderen Schichten und Arbeitsbereichen funktionieren reibungslos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Es finden regelmäßige Besprechungen statt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Physikalische und chemische Faktoren Es gibt keine negativen Belastungen durch die Arbeitsumgebung (z.B. Kälte, Lärm).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Arbeitsmittel Die erforderlichen Arbeitsmittel sind vorhanden (z.B. Geräte, Maschinen, Werkzeuge).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Auf die ergonomische Gestaltung der Arbeitsplätze wird Wert gelegt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Beteiligung Die Mitarbeiter werden bei der Organisation ihrer Arbeit mit einbezogen (z.B. bei der Zuteilung von Diensten und Aufgaben).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Die Mitarbeiter können ihre Erfahrungen über Schwachstellen und Gefährdungen mit den Vorgesetzten besprechen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Es ist festgelegt und vereinbart, wie mit den Vorschlägen und Erfahrungen der Mitarbeiter umgegangen wird.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Notizen zum Arbeitsbereich Produktion

Fleischwirtschaft Arbeitsbereich Verkauf

Informationsangebote

Die Mitarbeiter sind über alle wichtigen Dinge in unserem Unternehmen ausreichend informiert.

Trifft völlig zu
 Trifft überwiegend zu
 Trifft selten zu
 Trifft nicht zu

Maßnahmen zur Lösung des Problems

Ansprechpartner zur Lösung des Problems

Umsetzung bis

Die Mitarbeiter haben ausreichende Informationen, um ihre Arbeit gut zu verrichten.

Trifft völlig zu
 Trifft überwiegend zu
 Trifft selten zu
 Trifft nicht zu

Verantwortung

Es ist allen Mitarbeitern und Teams bekannt, welche Arbeitsaufgaben sie erfüllen müssen und welche Entscheidungs- und Weisungsbefugnisse sie haben.

Trifft völlig zu
 Trifft überwiegend zu
 Trifft selten zu
 Trifft nicht zu

Qualifikation

Für die jeweiligen Arbeitsaufgaben werden immer nur hierfür geeignete und qualifizierte Beschäftigte eingesetzt.

Trifft völlig zu
 Trifft überwiegend zu
 Trifft selten zu
 Trifft nicht zu

Es werden regelmäßig für alle Beschäftigungsgruppen Schulungsangebote unterbreitet.

Trifft völlig zu
 Trifft überwiegend zu
 Trifft selten zu
 Trifft nicht zu

Die Beschäftigten werden auf ihren Arbeitsplätzen eingewiesen und eingearbeitet.

Trifft völlig zu
 Trifft überwiegend zu
 Trifft selten zu
 Trifft nicht zu

Emotionale Inanspruchnahme

Die Beschäftigten wissen, wie sie sich im Umgang mit den Kunden verhalten und wie sie Konflikte und Beschwerden bewältigen können.

Trifft völlig zu
 Trifft überwiegend zu
 Trifft selten zu
 Trifft nicht zu

Der Umgang mit aggressiven und gewaltbereiten Kunden ist klar geregelt und bekannt (z.B. Anweisungen, Verhaltensregeln, Ansprechpartner, Beistand).

Trifft völlig zu
 Trifft überwiegend zu
 Trifft selten zu
 Trifft nicht zu

Die Vorgehensweise bei Kundenreklamationen ist klar geregelt und bekannt (z.B. Anweisungen, Verhaltensregeln, Ansprechpartner, Beistand).

Trifft völlig zu
 Trifft überwiegend zu
 Trifft selten zu
 Trifft nicht zu

Fleischwirtschaft Arbeitsbereich Verkauf

Arbeitszeit

Die Einsatzplanung der Beschäftigten ist so gestaltet, dass kein zusätzlicher Stress entsteht (z.B. durch frühzeitige Bekanntgabe der Dienstpläne, gleichmäßige Verteilung der ungünstigen Arbeitsschichten, Pausenregelung)

Trifft
völlig zu
Trifft
überwiegend zu
Trifft
selten zu
Trifft
nicht zu



Maßnahmen zur Lösung
des Problems

Ansprechpartner
zur Lösung des Problems

Umsetzung
bis

An den Arbeitsplätzen sind Kurzpausen möglich.



Die Mitarbeiter bewältigen ihre Arbeit in ihrer täglichen Regelarbeitszeit.



Arbeitsablauf

Die Arbeitsabläufe der einzelnen Mitarbeiter sind so aufeinander abgestimmt, dass sie reibungslos ineinander greifen bzw. sich nicht gegenseitig stören oder behindern (z. B. Laufwege).



Die Übergabe von Aufträgen läuft reibungslos.



Einmal begonnene Arbeiten kann man ohne Unterbrechungen beenden.



Kommunikation/Kooperation

Die Zusammenarbeit und Absprachen mit anderen Schichten und Arbeitsbereichen funktionieren reibungslos.



Es finden regelmäßige Besprechungen statt.



Führung

Die Mitarbeiter bekommen ausreichend Rückmeldung von ihren Führungskräften.



Auf die direkten Vorgesetzten kann man sich verlassen, wenn es bei der Arbeit schwierig wird.



Fleischwirtschaft Arbeitsbereich Verkauf

	Trifft völlig zu	Trifft überwiegend zu	Trifft selten zu	Trifft nicht zu	Maßnahmen zur Lösung des Problems	Ansprechpartner zur Lösung des Problems	Umsetzung bis
Die Vorgesetzten haben für persönliche Probleme immer ein offenes Ohr.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Der Vorgesetzte zeigt Anerkennung, wenn ein Mitarbeiter gute Arbeit leistet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Der Vorgesetzte informiert gut über Unternehmensziele, Aufgaben und Entscheidungsbefugnisse.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Kollegen							
Die Beschäftigten werden von ihren Kollegen unterstützt (z.B. Ausführen unliebsamer Aufgaben, Einspringen bei Kurzpausen).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Man hält im Team gut zusammen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Das gegenseitige Vertrauen ist bei uns so groß, dass wir offen miteinander reden können.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Physikalische und chemische Faktoren							
Es gibt keine negativen Belastungen durch die Arbeitsumgebung (z.B. Zugluft, Lärm).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Arbeitsmittel							
Auf die ergonomische Gestaltung der Arbeitsplätze wird Wert gelegt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Die erforderlichen Arbeitsmittel sind vorhanden (z.B. Rollwagen, Greifhilfen).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Beteiligung							
Die Mitarbeiter werden bei der Organisation ihrer Arbeit mit einbezogen (z.B. bei der Zuteilung von Diensten und Aufgaben).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Fleischwirtschaft
Arbeitsbereich Verkauf

	Trifft völlig zu	Trifft überwiegend zu	Trifft selten zu	Trifft nicht zu	Maßnahmen zur Lösung des Problems	Ansprechpartner zur Lösung des Problems	Umsetzung bis
Die Mitarbeiter können ihre Erfahrungen über Schwachstellen und Gefährdungen mit den Vorgesetzten besprechen.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Es ist festgelegt und vereinbart, wie mit den Vorschlägen und Erfahrungen der Mitarbeiter umgegangen wird.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Notizen zum Arbeitsbereich Verkauf



Fleischwirtschaft
Andere Arbeitsbereiche im Betrieb

	Trifft völlig zu	Trifft überwiegend zu	Trifft selten zu	Trifft nicht zu	Maßnahmen zur Lösung des Problems	Ansprechpartner zur Lösung des Problems	Umsetzung bis
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Fleischwirtschaft
Andere Arbeitsbereiche im Betrieb

	Trifft völlig zu	Trifft überwiegend zu	Trifft selten zu	Trifft nicht zu	Maßnahmen zur Lösung des Problems	Ansprechpartner zur Lösung des Problems	Umsetzung bis
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Fleischwirtschaft
Andere Arbeitsbereiche im Betrieb

	Trifft völlig zu	Trifft überwiegend zu	Trifft selten zu	Trifft nicht zu	Maßnahmen zur Lösung des Problems	Ansprechpartner zur Lösung des Problems	Umsetzung bis
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Fleischwirtschaft
Andere Arbeitsbereiche im Betrieb

	Trifft völlig zu	Trifft überwiegend zu	Trifft selten zu	Trifft nicht zu	Maßnahmen zur Lösung des Problems	Ansprechpartner zur Lösung des Problems	Umsetzung bis
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe**

Dynamostraße 7-11
68165 Mannheim
Telefon 0621 4456-0
www.bgn.de