

Beurteilungshilfe

Psychische Gefährdungen im Betrieb

Nahrungsmittelherstellung und Getränkeindustrie



Beurteilungshilfe

Psychische Gefährdungen im Betrieb

Nahrungsmittelherstellung und Getränkeindustrie

| 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 – 6 |
| Beurteilungsformulare für den Arbeitsbereich Verwaltung | 7 – 9 |
| Beurteilungsformulare für den Arbeitsbereich Logistik | 10 – 12 |
| Beurteilungsformular für spezielle Arbeitsbereiche in Ihrem Betrieb | 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 = 1122*

Betriebe, die am Branchenmodell teilnehmen, finden ihr zuständiges BGN-Kompetenzzentrum unter: www.bgn.de, Shortlink = 383.

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.**

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!

Nahrungsmittelherstellung und Getränkeindustrie

Arbeitsbereich Produktion

Vollständigkeit

Die Tätigkeiten der Mitarbeiter umfassen neben der eigentlichen Ausführung auch die Vorbereitung sowie die Nachbereitung.

| | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Trifft völlig zu | Trifft überwiegend zu | Trifft selten zu | Trifft nicht zu |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Handlungsspielraum

Die Mitarbeiter können im Rahmen ihrer definierten Arbeitstätigkeiten die Ausführung der Arbeit so gestalten, wie sie es für sinnvoll halten.

| | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|

Die Mitarbeiter können ihre eigenen Erfahrungen in die Ausgestaltung der Arbeit einbringen.

| | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|

Variabilität

Die Arbeitsplätze umfassen unterschiedliche Tätigkeiten.

| | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|

Informationsangebote

Die Mitarbeiter sind über alle wichtigen Dinge im Unternehmen ausreichend informiert.

| | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|

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

| | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|

Verantwortung

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

| | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|

Qualifikation

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

| | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|

Es werden regelmäßig für alle Beschäftigungsgruppen Schulungsangebote unterbreitet.

| | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|

Maßnahmen zur Lösung
des Problems

Ansprechpartner
zur Lösung des Problems

Umsetzung
bis

Nahrungsmittelherstellung und Getränkeindustrie

Arbeitsbereich Produktion

| | Trifft völlig zu | Trifft überwiegend zu | Trifft seltener zu | Trifft nicht zu | Maßnahmen zur Lösung des Problems | Ansprechpartner zur Lösung des Problems | Umsetzung bis |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------------------|--|------------------|
| Die Beschäftigten werden auf ihren Arbeitsplätzen eingewiesen und eingearbeitet. | <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, Pausenreglung). | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| An den Arbeitsplätzen sind Kurzpausen möglich. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| Ungeplante Zusatzschichten muss man bei uns nicht übernehmen. | <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"/> | | | |
| Man hat genug Zeit, die Arbeit zu erledigen. | <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"/> | | | |
| 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 Mitarbeiterbesprechungen statt. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| Auch an Einzelarbeitsplätzen bestehen Kooperations- und Kommunikationsmöglichkeiten. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

**Nahrungsmittelherstellung
und Getränkeindustrie**
Arbeitsbereich Produktion

Kollegen

Die Beschäftigten werden von Ihren Kollegen unterstützt (z.B. Ausführen unliebsamer Aufgaben, Einspringen in Kurzpausen).

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

Man hält im Team gut zusammen.

Das gegenseitige Vertrauen ist bei uns so groß, dass wir offen miteinander reden können.

Unter den Mitarbeitern gibt es wenig Konflikte, Konkurrenzdenken und Querelen.

Führung

Die Mitarbeiter bekommen ausreichend Rückmeldung von ihren Führungskräften.

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

Die Vorgesetzten haben für persönliche Probleme immer ein offenes Ohr.

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

Physikalische und chemische Faktoren

Es gibt keine negativen Belastungen durch die Arbeitsumgebung (Kälte, Lärm, unangenehme Gerüche)

Arbeitsmittel

Die erforderlichen Arbeitsmittel sind vorhanden (z.B. Geräte, Maschinen, Werkzeuge).

Auf die ergonomische Gestaltung der Arbeitsplätze wird Wert gelegt.

**Maßnahmen zur Lösung
des Problems**

**Ansprechpartner
zur Lösung des Problems**

**Umsetzung
bis**

Nahrungsmittelherstellung und Getränkeindustrie

Arbeitsbereich Produktion

Beteiligung

Die Mitarbeiter werden bei der Organisation ihrer Arbeit mit einbezogen (z.B. bei der Zuteilung von Diensten und Aufgaben).

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 dem Vorgesetzten besprechen.

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

Es ist festgelegt und vereinbart, wie mit den Vorschlägen und Erfahrungen der Mitarbeiter umgegangen wird.

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

Die Mitarbeiter werden bei wesentlichen Entscheidungen einbezogen.

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

Arbeitsplatzsicherheit

Die Arbeitsplätze sind nicht von anstehenden Umstrukturierungsmaßnahmen betroffen.

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

Die Beschäftigten haben keine Angst, in nächster Zeit arbeitslos zu werden.

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

Notizen zum Arbeitsbereich Produktion

Nahrungsmittelherstellung und Getränkeindustrie

Arbeitsbereich Verwaltung

Handlungsspielraum

Die Mitarbeiter können im Rahmen ihrer definierten Arbeitstätigkeiten die Ausführung der Arbeit so gestalten, wie sie es für sinnvoll halten.

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

Die Mitarbeiter können ihre eigenen Erfahrungen in die Ausgestaltung der Arbeit einbringen.

Variabilität

Die Arbeitsplätze umfassen unterschiedliche Tätigkeiten.

Informationsangebote

Die Mitarbeiter sind über alle wichtigen Dinge im Unternehmen ausreichend informiert.

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

Verantwortung

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

Qualifikation

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

Es werden regelmäßig für alle Beschäftigungsgruppen Schulungsangebote unterbreitet.

Die Beschäftigten werden auf ihren Arbeitsplätzen eingewiesen und eingearbeitet.

Arbeitszeit

An den Arbeitsplätzen sind Kurzpausen möglich.

Ungeplante Zusatzschichten muss man bei uns nicht übernehmen.

Maßnahmen zur Lösung
des Problems

Ansprechpartner
zur Lösung des Problems

Umsetzung
bis

Nahrungsmittelherstellung und Getränkeindustrie

Arbeitsbereich Verwaltung

| | 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 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"/> | | | |
| Arbeitsablauf Die Arbeitsabläufe der einzelnen Mitarbeiter sind so aufeinander abgestimmt, dass sie reibungslos ineinander greifen bzw. sich nicht gegenseitig stören oder behindern (z. B. Ablagesysteme). | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| Man hat genug Zeit, die Arbeit zu erledigen. | <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"/> | | | |
| Kommunikation/Kooperation Die Zusammenarbeit und Absprachen mit anderen Arbeitsbereichen funktionieren reibungslos. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| Es finden regelmäßige Mitarbeiterbesprechungen statt. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| Auch an Einzelarbeitsplätzen bestehen Kooperations- und Kommunikationsmöglichkeiten. | <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 in 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"/> | | | |

Nahrungsmittelherstellung und Getränkeindustrie Arbeitsbereich Verwaltung

Führung

Die Mitarbeiter bekommen ausreichend Rückmeldung von ihren Führungskräften.

| | | | | |
|-----------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Trifft völlig zu | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Trifft überwiegend zu | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Trifft selten zu | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Trifft nicht zu | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

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

| | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|

Die Vorgesetzten haben für persönliche Probleme immer ein offenes Ohr.

| | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <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"/> | <input type="checkbox"/> |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|

Physikalische und chemische Faktoren

Es gibt keine negativen Belastungen durch die Arbeitsumgebung (z.B. Hitze, Zugluft).

| | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|

Arbeitsmittel

Die erforderlichen Arbeitsmittel sind vorhanden.

| | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <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"/> | <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"/> | <input type="checkbox"/> |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|

Die Mitarbeiter können ihre Erfahrungen über Schwachstellen und Gefährdungen mit dem Vorgesetzten besprechen.

| | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <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"/> | <input type="checkbox"/> |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|

**Maßnahmen zur Lösung
des Problems**

**Ansprechpartner
zur Lösung des Problems**

**Umsetzung
bis**

Notizen zum Arbeitsbereich Verwaltung

Nahrungsmittelherstellung und Getränkeindustrie

Arbeitsbereich Logistik

Handlungsspielraum

Die Mitarbeiter können im Rahmen ihrer definierten Arbeitstätigkeiten die Ausführung der Arbeit so gestalten, wie sie es für sinnvoll halten.

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

Die Mitarbeiter können ihre eigenen Erfahrungen in die Ausgestaltung der Arbeit einbringen.

Variabilität

Die Arbeitsplätze umfassen unterschiedliche Tätigkeiten.

Informationsangebote

Die Mitarbeiter sind über alle wichtigen Dinge im Unternehmen ausreichend informiert.

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

Verantwortung

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

Qualifikation

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

Es werden regelmäßig für alle Beschäftigungsgruppen Schulungsangebote unterbreitet.

Die Beschäftigten werden auf ihren Arbeitsplätzen eingewiesen und eingearbeitet.

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, Pausenreglung).

Maßnahmen zur Lösung
des Problems

Ansprechpartner
zur Lösung des Problems

Umsetzung
bis

Nahrungsmittelherstellung und Getränkeindustrie Arbeitsbereich Logistik

| | 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. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| Ungeplante Zusatzschichten muss man bei uns nicht übernehmen. | <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"/> | | | |
| Man hat genug Zeit die Arbeit zu erledigen. | <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 Tätigkeiten kann man ohne Unterbrechungen beenden. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 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 Mitarbeiterbesprechungen statt. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| Auch an Einzelarbeitsplätzen bestehen Kooperations- und Kommunikationsmöglichkeiten. | <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 in 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"/> | | | |
| Unter den Mitarbeitern gibt es wenig Konflikte, Konkurrenzdenken und Querelen. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

Nahrungsmittelherstellung und Getränkeindustrie Arbeitsbereich Logistik

Führung

Die Mitarbeiter bekommen ausreichend Rückmeldung von ihren Führungskräften.

Trifft völlig zu

Trifft überwiegend zu

Trifft selten zu

Trifft nicht zu

Maßnahmen zur Lösung
des Problems

Ansprechpartner
zur Lösung des Problems

Umsetzung
bis

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

Die Vorgesetzten haben für persönliche Probleme immer ein offenes Ohr.

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

Physikalische und chemische Faktoren

Es gibt keine negativen Belastungen durch (z.B. Kälte, Zugluft, Vibration).

Arbeitsmittel

Die erforderlichen Arbeitsmittel sind vorhanden (z.B. PSA, Werkzeuge).

Auf die ergonomische Gestaltung der Arbeitsplätze wird Wert gelegt.

Beteiligung

Die Mitarbeiter werden bei der Organisation ihrer Arbeit mit einbezogen (z.B. bei der Zuteilung von Diensten und Aufgaben).

Die Mitarbeiter können ihre Erfahrungen über Schwachstellen und Gefährdungen mit dem Vorgesetzten besprechen.

Es ist festgelegt und vereinbart, wie mit den Vorschlägen und Erfahrungen der Mitarbeiter umgegangen wird.

Notizen zum Arbeitsbereich Logistik

Nahrungsmittelherstellung und Getränkeindustrie

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"/> | | | |
| | <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