

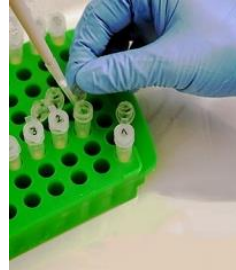
Betrieblicher Sicherheitsbeauftragte/r (SiBe) der Schweizer Fleischwirtschaft

Ausbildung im Rahmen des Vorbereitungslehrganges Betriebsleiter/in Fleischwirtschaft (Berufsprüfung)



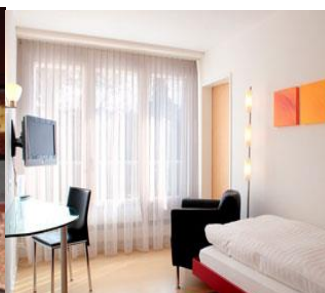
Ausgabe vom 23.10.2015

Zur einfacheren Lesbarkeit wird in dieser Wegleitung jeweils die männliche Form verwendet. Die Aussagen beziehen sich gleichermassen auf beide Geschlechter.



Ihr kompetenter Ansprechpartner

- Bildung in der Fleischbranche
- Leitlinie für gute Hygienepaxis
- QKS Jahresabonnement
- Branchenlösung Arbeitssicherheit & Gesundheitsschutz
- Seminar, Tagungen, Events
- Tagesanlässe wie Geburtstagsfest, Hochzeit, Versammlung, Schulung
- Übernachtung



Inhaltsverzeichnis

1. Herzlich Willkommen zur SiBe-Schulung!	4
2. Ausbildungsziele	4
3. Übersicht Dienstleistungen „Arbeitssicherheit & Gesundheitsschutz“	5
4. Inhalt und Ablauf der SiBe-Ausbildung (6 Module)	6
5. Anmeldung SiBe Kurs Lehrgang 2015 - 2016	7
I. Personalien	7

1. Herzlich Willkommen zur SiBe-Schulung!

Es ist toll, dass Sie Interesse an der Schulung für die/den Sicherheitsbeauftragte/n Fleischwirtschaft haben. In dieser Broschüre finden Sie alle wichtigen Informationen über diese SiBe-Ausbildung. Auf den letzten beiden Seiten finden Sie die Anmeldeformulare.

2. Ausbildungsziele

- Die SiBe-Verantwortlichen Fleischwirtschaft verfügen über grundlegende Kenntnisse über die Organisation der branchenrelevanten Gesetze und Verordnungen.
- Die SiBe-Verantwortlichen Fleischwirtschaft sind in der Lage, für die Einhaltung von Qualitäts-, Umwelt-, Hygiene- und Sicherheitsvorgaben zu sorgen.
- Die SiBe-Verantwortlichen Fleischwirtschaft sind sich der Gefahr von Arbeitsunfällen bewusst und bemühen sich, Arbeitsunfälle und Gesundheitsprobleme für sich und seine Mitarbeitenden stets zu vermeiden.
- Die SiBe-Verantwortlichen Fleischwirtschaft verfügen über das Verständnis, der Prozessumsetzung, der Anwendung von Führungsinstrumenten und der Implementierung des Sicherheitskonzeptes in ein QS-System (ISO usw.)
- Die SiBe-Verantwortlichen Fleischwirtschaft sind bereit, die gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben bei der Fleischverarbeitung gewissenhaft einzuhalten.
- Die SiBe-Verantwortlichen Fleischwirtschaft sind in der Lage, die Schnittstelle zwischen Wareneingang und Lager zu beachten und auf Unstimmigkeiten zu prüfen.
- Die Einhaltung von Hygiene-, Qualität-, Umwelt- und Sicherheitsvorschriften ist für den Betriebsleiter Fleischwirtschaft selbstverständlich, und er sorgt dafür, dass diese Vorschriften von allen Mitarbeitenden in seinem Bereich eingehalten werden.

3. Übersicht Dienstleistungen „Arbeitssicherheit & Gesundheitsschutz“

	SFF-Mitglied	Nicht SFF-Mitglied
↑ 8. Audits / betriebsbezogene Ausbildung / Referate im Rahmen von ERFA – Gruppen	Pro Stunde nach Aufwand (unterschiedliche Preise bei Arbeitsmediziner und -hygieniker, Sicherheits-ingenieur und –fachmann)	
↑ 7. Refresher (Weiterbildung ½ tägiger Workshop) Praxisbezogen mit Sicherheitsfachleuten (gelernte Fleischfachleute aus und für die Branche) in verschiedenen Betrieben vor Ort in folgenden Regionen: Romandie, Mittelland, Seeland, Innerschweiz, Ostschweiz (Wallis und Graubünden in Evaluation).	CHF 180	CHF 230
↑ 6. Ausbildung SIBE (6 Module)	CHF 1430	CHF 1750
↑ 5. Teamschulung (Schulung durch einen SGA Experten im Betrieb)	CHF 350.00	CHF 450.00
↑ 4. Branchenlösung (Ordner mit elektr. Version inkl. Checklisten)	CHF 255	CHF 455
↑ 3a. Sensibilisierungskampagnen (z.B.: Sicherheitskoffer)	Je nach Kampagne	Je nach Kampagne
3b. Sicherheitsplakate, Arbeitsanweisungen	8 CHF / Stück	16 CHF / Stück
↑ 2. Grundbildung (Berufsfachschule, überbetriebliche Kurse)	Kursgeld	Kursgeld
↑ 1. Ausbildung im Betrieb	individuell	individuell

Preisänderungen vorbehalten

4. Inhalt und Ablauf der SiBe-Ausbildung (6 Module)

Modul	Inhalt	Art	Lektionen	Daten
1	Gesetzliche Aspekte, gute Herstellungspraxis, Sensibilisierung auf die gültigen Sicherheitsregeln	E-Learning	4-6	Siehe Anmeldeformular
2	Sinnvolle Leitlinie für Arbeitssicherheit umsetzen, nachhaltige Umsetzung der Leitlinie, Sicherheitsregeln überprüfen.	Präsenzunterricht	4	
3	Gefahren von Maschinen und Apparate erkennen, Erklärung der nötigen Präventionsmassnahmen, Gewährleistung der Sicherheit der Mitarbeiter, Sicherheitschecklisten / Arbeitsblätter ausfüllen.	Präsenzunterricht	4	
4	Prozesse für die einzelnen Arbeitsschritte festsetzen, Ermittlung der Gefahren je Abteilung, Kennenlernen der Führungsinstrumente, Implementierung in ein QS-System.	Präsenzunterricht	4	
5	Gesetzliche Argumentation der Weisungen oder der gesamten Lösung, Nachvollziehbare Erläuterung des Sicherheitskonzept an Dritte, Delegation der sicherheitsspezifische Aufgaben Abschlusstest – Zertifizierung.	Präsenzunterricht	4	
6	Bereinigung der betriebsbezogenen Branchenlösung SGA Abschlusstest (Fallstudie)	Präsenzunterricht Prüfung	4 1 (Test)	

Es gelten folgende Bedingungen für das Erlangen des Zertifikates:

- Der Teilnehmer absolviert erfolgreich die notwendigen e-Learning-Module auf der interaktiven ABZ-Homepage
- Der Teilnehmer löst eine Fallstudie erfolgreich (ca. eine Stunde Test).
- Der Teilnehmer muss von 23 Lektionen mindestens 18 besucht haben. Hausaufgaben zwischen den Modulen sind die Regel
- Der Teilnehmer hat ein individuelles Sicherheitskonzept für seinen Betrieb erstellt (Branchenlösung auf Betrieb angepasst)



5. Anmeldung SiBe Kurs Lehrgang 2015 - 2016

Ich melde mich für folgende Module an:

Lehrgang 2015 – 2016

Modell mit anerkannter Branchenlösung

1 ☐ vor 1. Kurstag e-learning
ca. 2 - 4h / zu Hause

2 ☐ am 03.02.2016 Nachmittag
4 Lektionen Büren a. Aare

3 ☐ am 04.05.2016 Nachmittag
4 Lektionen Büren a. Aare

4 ☐ am 06.07.2016 Nachmittag
4 Lektionen Büren a. Aare

5 ☐ am 24.08.2016 Nachmittag
4 Lektionen Büren a. Aare

6 ☐ am 26.10.2016 Nachmittag
3 Lektionen + Prüfung Büren a. Aare

1. Personalien

Name _____ Vorname _____

Wohnort _____ Strasse _____

Beruf _____ Geburtsdatum _____

Telefon privat _____ E-Mail _____

Heimatort _____

In Stellung bei _____

Adresse _____
(Genaue Adresse des Arbeitgebers angeben)

Telefon Geschäft _____ Fax _____

Datum _____

Unterschrift _____

➔ Einsenden an:

ABZ Spiez, Schachenstrasse 43, 3700 Spiez, info@abzspiez.ch , Fax: 033 654 41 94

➔ Für die anderen Dienstleistungen / Kurse gemäss Punkt 3 kontaktieren Sie ebenfalls das ABZ Spiez.