



Gefährdungsbeurteilung für **Kleinbetriebe**

Check „Arbeitsbedingungen in Hotels und Gaststätten verbessern“

10.12.1/07



Kompetente Hilfe in Ihrer Nähe

In den regionalen BGN-Kompetenzzentren arbeiten Betriebsärzte und Fachkräfte für Arbeitssicherheit, die mit den branchentypischen Problemen der BGN-Mitgliedsbetriebe vertraut sind.

Welches Kompetenzzentrum in Ihrer Nähe hilft, erfahren Sie bei unseren regionalen Branchenbüros (siehe unten) oder im Internet: www.bgn.de, Shortlink-ID = 383

Fon

Dortmund	0231 17634-5601
Dresden	0351 877-310 / -270
Erfurt	0361 4391-4821 / -4801
Germering bei München	089 89466-5980 / -5820
Hannover	0511 23560-5420 / -5400
Kamen-Heeren	02307 92488-40
Mannheim	0621 4456-3650
Potsdam	0331 64958-30 / -43

Gefährdungsbeurteilung für **Kleinbetriebe**

Check „Arbeitsbedingungen in Hotels und Gaststätten verbessern“

Mit dem Check „Arbeitsbedingungen in Hotels und Gaststätten verbessern“ können Sie Ihre Arbeitsabläufe optimieren. Sie stellen sicher, dass Sie Gefährdungen, Risiken und unnötige Belastungen in Ihrem Betrieb frühzeitig erkennen und Maßnahmen einleiten.

Mit dem Check kommen Sie auch Ihren Aufgaben in Bezug auf den Arbeitsschutz nach: Der Unternehmer muss die mit den einzelnen Arbeiten verbundenen Gefährdungen ermitteln*. Das klingt aufwändiger, als es tatsächlich ist. Denn: Vieles tun Sie ohnehin schon, sonst würde Ihr Betrieb gar nicht laufen. Wenn Sie Fragen haben, lassen Sie sich beraten – von der BGN oder dem BGN-Kompetenzzentrum in Ihrer Nähe (siehe links).

Der Check „Arbeitsbedingungen in Hotels und Gaststätten verbessern“ besteht aus 2 Bereichen (A und B) mit jeweils verschiedenen

Bausteinen. Die Themenbausteine des Bereichs A sollten Sie in jedem Fall alle bearbeiten. Im Bereich B wählen Sie bitte die Bausteine aus, die auf Ihren Betrieb zutreffen.

Kursiv gedruckte Hinweise am Ende eines Check-Punktes weisen auf Arbeits-Sicherheits-Informationen bzw. Arbeitshilfen der BGN hin. Sie sind auf der aktuellen BGN-CD-ROM und im Internet (www.bgn.de, Shortlink-ID = 531) verfügbar.

Diese Gefährdungsbeurteilung gibt es auch als Programm auf der aktuellen BGN-Branchen-CD-ROM für Kleinbetriebe.

Neben dieser Gefährdungsbeurteilung für Kleinbetriebe der Hotellerie und Gastronomie gibt es eine Ausgabe für mittlere und große Hotels und Gaststätten (Bestell-Nr. ASI 10.12, medienbestellung@bgn.de).

* § 5 Arbeitsschutzgesetz und § 3 Unfallverhütungsvorschrift „Grundsätze der Prävention“ (BVG A 1)

A1 Betriebsorganisation



A 1.1 Organisation und Führung

Gefährdung/Belastung:

Mängel in der betrieblichen Organisation können zu psychischen und körperlichen Belastungen führen. Das hat negative Auswirkungen auf die Arbeitsergebnisse, die Produktivität und Arbeitszufriedenheit der Mitarbeiter.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Unternehmer und Vorgesetzte verdeutlichen in Gesprächen und durch ihr Verhalten, dass sie auf sicheres und gesundheitsgerechtes Arbeiten Wert legen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Die Weisungsbefugnisse, Aufgaben und Zuständigkeiten sind eindeutig festgelegt und allen Beschäftigten bekannt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Arbeitsaufträge (Arbeitsanweisungen) enthalten auch die Verpflichtung zum sicheren und gesunden Arbeiten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Für die jeweiligen Arbeitsaufgaben werden immer nur hierfür geeignete und qualifizierte Beschäftigte eingesetzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:



A 1.2 Information und Kommunikation

Gefährdung/Belastung:

Wer nicht Bescheid weiß oder sich nicht auskennt, kann Fehler machen. Um Störungen im Betriebsablauf, Fehler, Unfälle, aber auch schlechtes Betriebsklima zu vermeiden, müssen die Mitarbeiter wissen, worauf sie achten und wie sie sich verhalten sollen.

Die Beschäftigten benötigen Informationen über die Arbeitsaufgaben, die Gefährdungen bei der Arbeit und die rechtlichen Bestimmungen zur Arbeit. Kommunikation ist also ganz wichtig.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Die Beschäftigten werden regelmäßig über mögliche Gefährdungen und die notwendigen Verhaltensweisen unterwiesen (Themen: allgemeine Verhaltenshinweise, Hygiene, Umgang mit Maschinen, Schankanlagen, Infektionsschutzgesetz, Umgang mit Gästen, Reinigung).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Die Mitarbeiter besitzen alle Informationen, die sie zur Durchführung ihrer Arbeitsaufgaben brauchen bzw. sie wissen, wo diese Informationen zugänglich sind.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Die Beschäftigten sind angewiesen, technische Mängel und Störungen im Arbeitsablauf zu melden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

A1 Betriebsorganisation



A 1.3 Arbeitsablauf und -organisation

Gefährdung/Belastung:

Wenn es im Betrieb wie am Schnürchen laufen soll – also ohne Störungen, Unfälle, unnötige Belastungen, unzufriedene Gäste und Beschwerden –, dann müssen die Arbeitsabläufe gut durchdacht und aufeinander abgestimmt sein. Die Arbeitsorganisation muss stimmen.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> 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, Personalreserve für Urlaub, Krankheit, Spitzenzeiten einplanen, ausreichende Anzahl von Aushilfen organisieren).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Arbeitsabläufe der einzelnen Mitarbeiter sind so aufeinander abgestimmt, dass sie reibungslos ineinander greifen bzw. sich nicht gegenseitig stören/behindern (zum Beispiel Laufwege, Zuordnung der Gastbereiche).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Der Warenfluss ist festgelegt (entsprechend den Anforderungen der EG-Verordnung über Lebensmittelhygiene). (Verderbliche Rohstoffe sofort bei Lieferung/Einkauf kontrollieren, auf unbeschädigte und ordnungsgemäße Verpackung, Mindesthaltbarkeitsdatum etc. achten; bei leicht verderblichen Rohstoffen, Zwischen- und Fertigprodukten auf richtige Lagertemperatur und Lagerzeit achten, getrennte Lagerung bestimmter Lebensmittel beachten.)</p> <p><i>ASI 11.1 Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

> Wiederkehrende Prüfungen von Arbeitsmitteln werden sachgemäß durchgeführt (siehe dazu Seite 23). Prüffristen sind festgelegt, befähigte Personen sind ermittelt und beauftragt, Prüfungen werden dokumentiert.



Wer erledigt

bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

A1 Betriebsorganisation



A 1.4 Einkauf und Beschaffung

Gefährdung/Belastung:

Bei Einkauf und Beschaffung von Geräten und Reinigungsmitteln sollten mögliche Gefährdungen beim Einsatz im Betrieb von vornherein ausgeschaltet werden. Mögliche Gefährdungen sind zum Beispiel sicherheitstechnisch nicht einwandfreie oder qualitativ minderwertige Maschinen, Werkzeuge, Elektrogeräte, der Einsatz „scharfer“ Reinigungs- und Desinfektionsmittel, ungeeignete persönliche Schutzausrüstung.

Maßnahmen	Umgesetzt ja nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
> Bei der Beschaffung von Maschinen, Werkzeugen, Elektrogeräten usw. wird auf deren Qualität, auf gute Handhabbarkeit und auf den arbeitssicheren Zustand geachtet. Falls möglich werden geprüfte Produkte gekauft (möglichst GS-Zeichen, VDE-Zeichen).	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
> Es werden die Reinigungs- und Desinfektionsmittel eingekauft, die die Gesundheit der Mitarbeiter am wenigsten gefährden (möglichst ungefährliche Stoffe).	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
> Es werden nur Schutzhandschuhe, Sicherheitsschuhe, Schutzbrillen oder andere persönliche Schutzausrüstung angeschafft, die für die vorgesehene Verwendung geeignet sind (vom Lieferanten bescheinigen lassen) und die gekennzeichnet sind (CE-Zeichen).	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:



A 1.5 Notfallvorsorge

Gefährdung/Belastung:

Für Notfälle (zum Beispiel Unfälle, Brände) müssen alle erforderlichen Maßnahmen getroffen sein, damit die Gäste, die Beschäftigten und die Einrichtung soweit wie möglich geschützt werden können.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Die erforderlichen Maßnahmen zur Gewährleistung der Ersten Hilfe sind getroffen (z. B. Erste-Hilfe-Material, Kennzeichnungen, Ersthelfer, Verbandbuch).</p> <p><i>ASI 0.90 Erste Hilfe im Betrieb</i> <i>ASI 0.91 Erste-Hilfe-Material</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Die erforderlichen Maßnahmen zum Brandschutz sind getroffen (zum Beispiel Feuerlöscher, Kennzeichnungen, Flucht- und Rettungswege).</p> <p><i>ASI 9.30 Brandschutz im Betrieb</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

A2 Arbeitsbereichsübergreifende Anforderungen



A 2.1 Allgemeine Aspekte

Gefährdung/Belastung:

Bauliche Mängel, heiße Flüssigkeiten, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Mikroorganismen, ungünstige Klimaverhältnisse können die Sicherheit und die Gesundheit der Beschäftigten gefährden sowie den sicheren und produktiven Betriebsablauf stören. Deswegen sind in der Gastronomie Maßnahmen durchzuführen, die diese Gefährdungen und Störungen vermeiden. (Gefährdungen und Maßnahmen zu speziellen Bereichen siehe Abschnitt B „Betrieb“, *siehe dazu Seite 12*)

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Die Arbeitsräume (Küche, Gastraum usw.) sind so bemessen, dass an den Arbeitsplätzen ausreichend Bewegungsfläche vorhanden ist.</p> <p><i>ASI 0.10 Küchenplanung</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Fußböden in den Arbeits- und Lagerräumen sind sicher begehbar und leicht zu reinigen.</p> <p><i>ASI 4.40 Unfallsichere Gestaltung von Fußböden</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Das Raumklima ist angenehm und führt nicht zu Erkrankungen der Mitarbeiter (Vermeidung von Zugluft und eine ausreichende Belüftung sicherstellen zum Beispiel durch Lüftungsanlage, gezielte Absaugung über Geräten, die Hitze verursachen).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Beschäftigten tragen bei der Arbeit nur Kleidung, durch die ein Arbeitsunfall nicht verursacht werden kann.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

<p>> Für Wartungs- und Pflegearbeiten an hochgelegenen Stellen (z. B. Auswechseln von Leuchtkörpern, Reinigung von Glasflächen) stehen geeignete Hilfsmittel zur Verfügung (Leitern, Fahrgerüste). Es ist sichergestellt, dass die Arbeitsstellen abgesichert sind (z. B. Kennzeichnung, Absperrungen).</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?</p>
<p>> Es werden nur Arbeitsstoffe verwendet, von denen möglichst keine Gesundheitsgefährdung ausgeht. Wenn möglich, wird auf Gefahrstoffe verzichtet – z. B. Lacke auf Wasserbasis statt lösemittelhaltige Lacke oder lösemittelfreie Kleber.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Mitarbeiter, die mit Gefahrstoffen umgehen, sind mit Hilfe der Betriebsanweisungen zu den Stoffen speziell unterwiesen.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?</p>
<p>> Gefahrstoffe werden getrennt von anderen Gegenständen gelagert.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?</p>

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

B 1 Küche



B 1.1 Lagerung

Gefährdung/Belastung:

Nicht standsichere bzw. nicht tragfähige Regale, unsachgemäß gestapelte Fässer und Kisten sowie nicht gegen Umfallen gesicherte Druckgasflaschen können die Beschäftigten gefährden. Bei unsachgemäß gelagerten Nahrungsmitteln und Speisen ist das Wachstum von krankheitserregenden Mikroorganismen möglich.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Alle Waren, Rohstoffe, Getränke usw. werden so gelagert, dass sie nicht umfallen/umkippen können (zum Beispiel in Regalen, Fässer nur in zwei Lagen stapeln, Druckgasflaschen stets gegen Umfallen sichern und nicht in Verkehrswegen aufstellen).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Es ist sichergestellt, dass reine Ware und unreine Ware in den entsprechenden Räumen/Fächern getrennt aufbewahrt werden (Warenströme festlegen).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Die Beschäftigten sind unterwiesen, wie die Waren fachgerecht einzulagern sind.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:



B 1.2 Kalte Küche

Gefährdung/Belastung:

Im Bereich der „Kalten Küche“ gibt es insbesondere Gefährdungen durch Schneiden an Messern und Werkzeugen von Küchenmaschinen- und -geräten.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Die Beschäftigten werden über die speziellen Gefährdungen beim Umgang mit Küchenmaschinen und -geräten informiert (Aufschnittschneidemaschine, Universal-Küchenmaschine, Fleischwolf, Rührgerät, Messer usw.). Die Termine für die Unterweisungen sind festgelegt.</p> <p><i>ASI 2.18.1 Aufschnittschneidemaschinen mit Rundmesser</i> <i>ASI 2.16.1 Wölfe in der Nahrungsmittelindustrie</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Küchengeräte werden regelmäßig von einer befähigten Person überprüft. Fristen für die Prüfungen (siehe dazu Seite 23) und die befähigte Person sind festgelegt. Die Ergebnisse der Prüfungen werden schriftlich festgehalten. (Eine befähigte Person könnte ein Monteur der Herstellerfirma sein.)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Hygienemaßnahmen in der Küche sind festgelegt (zum Beispiel Arbeitskleidung, Handtücher, Abwischtücher, Reinigung, Schädlingsbekämpfung).</p> <p><i>ASI 8.20 Hygiene in Küchen</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

B1 Küche



B 1.3 Warme Küche

Gefährdung/Belastung:

Heiße Oberflächen, heiße Flüssigkeiten und Dämpfe können Verbrennungen verursachen. Durch Fettablagerungen in den Abzugsanlagen kann es zu Bränden kommen.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Die Beschäftigten werden über die Gefährdungen beim Umgang mit Küchengeräten informiert (Kochkessel, Kippbratpfannen, Fritteuse, Salamander, Heißluftdämpfer, Grillgeräte, Mikrowelle usw.). Die Termine für die Unterweisungen sind festgelegt.</p> <p><i>ASI 2.15.1 Fettbackgeräte und Fritteusen</i> <i>ASI 2.17.0 Gewerbliche Mikrowellenherde und kontinuierliche Mikrowellenerwärmungsanlagen</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Küchengeräte und die Dunstabzugsanlagen werden regelmäßig von einer befähigten Person überprüft. Fristen für die Prüfungen (siehe dazu Seite 23) und die befähigte Person sind festgelegt. Die Ergebnisse der Prüfungen werden schriftlich festgehalten. (Eine befähigte Person könnte ein Monteur der Herstellerfirma sein.)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Hygienemaßnahmen in der Küche sind festgelegt (zum Beispiel Arbeitskleidung, Handtücher, Abwischtücher, Reinigung, Schädlingsbekämpfung).</p> <p><i>ASI 8.20 Hygiene in Küchen</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

Bemerkungen/Beratungsbedarf:



B 1.4 Spülküche

Gefährdung/Belastung:

In Spülräumen und Spülbereichen können unter anderem folgende Gefährdungen auftreten: rutschige Fußböden (Verunreinigungen durch Fett, organische Abfälle oder Wasser), scharfe Gegenstände (Scherben, Splitter, Messer), Hautgefährdungen durch Arbeiten im feuchten Milieu, Kontakt mit Reinigungsmitteln.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Die Beschäftigten werden über die speziellen Gefährdungen beim Umgang mit Spülmaschinen informiert (Putzmaschinen für Bestecke und Metallgeschirr, Spülmaschinen). Die Termine für die Unterweisungen sind festgelegt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Spülmaschinen werden regelmäßig von einer befähigten Person überprüft. Fristen für die Prüfungen und die befähigte Person sind festgelegt (siehe Seite 23). Die Ergebnisse der Prüfungen werden schriftlich festgehalten. (Eine befähigte Person könnte ein Monteur der Herstellerfirma sein.)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Hygienemaßnahmen in Spülräumen oder -bereichen sind festgelegt (zum Beispiel Arbeitskleidung, Handtücher, Abwischtücher, Reinigung, Schädlingsbekämpfung).</p> <p><i>ASI 8.20 Hygiene in Küchen</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

Bemerkungen/Beratungsbedarf:



B 2.1 Servicebereich

Gefährdung/Belastung:

Eine schlechte oder unzureichende Organisation der Arbeiten im Servicebereich kann zu psychischen Belastungen und auch zu Schwierigkeiten im Umgang mit Gästen führen. Schweres Heben und Tragen kann Erkrankungen des Hand-Arm-Systems hervorrufen. Zu enge Wege zwischen den Tischen können Sturzunfälle mitverursachen.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Arbeitsabläufe, Aufgabenverteilungen, Laufwege, Einteilung der Bereiche, Arbeitszeit- und Pausenregelungen sind eindeutig festgelegt, um Stress und Belastungen möglichst gering zu halten.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Die Beschäftigten sind informiert (möglichst geschult), wie sie sich im Umgang mit den Gästen verhalten und wie sie Konflikte und Beschwerden bewältigen können.</p> <p><i>Seminarangebote der BGN nutzen: www.bgn.de (> Qualifizierung > Regionale Angebote für das Gastgewerbe)</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:



B 2.2 Getränkeausschank

Gefährdung/Belastung:

Im Getränkeausschank kann es zu Gefährdungen durch ausströmendes Gas (CO₂, N₂) infolge von Undichtigkeiten, Zerknall von druckbeaufschlagten Anlageteilen, zum Beispiel des Getränkebehälters, kommen. Auch Schimmelpilzbefall sowie Verunreinigungen der Anlage und unsachgemäßer Einsatz von Reinigungsmitteln können die Mitarbeiter und Kunden gefährden.

Maßnahmen	Umgesetzt ja nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
<p>> Es bedienen nur Beschäftigte die Getränkeschankanlage, die im Umgang mit der Schankanlage unterwiesen sind. Dies gilt insbesondere für den Wechsel der Druckgasflaschen und der Getränkebehälter.</p> <p><i>BGR 228 Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen, Anhang 3</i></p> <p><i>ASI 6.80 Druckgase zur Versorgung von Getränkeschankanlagen</i></p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Die Getränkeschankanlage wird regelmäßig von einer befähigten Person geprüft. Die Fristen für die Prüfung wurde im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung festgelegt. Die Ergebnisse der Prüfungen werden schriftlich festgehalten, zum Beispiel in einer Schankanlagen-Dokumentation.</p> <p>(Eine befähigte Person ist zum Beispiel ein Sachkundiger für Getränkeschankanlagen oder der Monteur des Schankanlagenbauers.)</p> <p><i>Siehe Seite 50: Empfohlene Prüf Fristen</i></p> <p><i>Betriebsbuch für eine Getränkeschankanlage (BGR 228: Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen, Anhang 4).</i></p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Es ist festgelegt, welche Reinigungen der Getränkeschankanlage von wem wann erfolgen. Die Reinigungs- und Desinfektionsintervalle orientieren sich am Getränk entsprechend der DIN-Leitlinie 6650-6</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?

B2 **Gastraum**

(siehe ASI 6.84)

Die Reinigung der Anlage wird in einem Reinigungsnachweis dokumentiert.

ASI 6.84 Reinigung und Desinfektion von Getränkeschankanlagen

Bemerkungen/Beratungsbedarf:



B 2.3 Bankett-Bereich

Gefährdung/Belastung:

Hier können Gefährdungen durch schweres Heben und Tragen beim Bewegen von Möbeln und durch die unsachgemäße Lagerung von Gegenständen entstehen. Mangelhafte Leitern und Tritte können Abstürze verursachen.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Es bestehen fertige Organisations- und Ablaufpläne für Veranstaltungen, um die Abläufe zu vereinfachen und Stress möglichst zu reduzieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Es stehen Hebe- und Tragehilfen für das Bewegen von Möbeln (Tische, Stühle, Bauelemente) zur Verfügung.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Es stehen geeignete Leitern und Tritte in ausreichender Anzahl zur Verfügung (zum Beispiel Bauart, Höhe und Standsicherheit der Arbeitsaufgabe entsprechend).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

B3 Hotelbereich



B 3.1 House-Keeping

Gefährdung/Belastung:

Im House-Keeping-Bereich bestehen Gefährdungen der Reinigungskräfte durch Reinigungsmittel, psychische Belastungen beim Kontakt mit Gästen (Intimsphäre), infektiöse Materialien (Spritzen, Abfälle, Bettwäsche, Handtücher), spitze Gegenstände (Spritzen, Scherben) und durch schweres Heben und Tragen.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Für Reinigungsarbeiten werden möglichst ungefährliche (haushaltsübliche) Reinigungs- und Desinfektionsmittel verwendet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Den Reinigungskräften stehen Gummihandschuhe zum Schutz gegen Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie möglicherweise gegen infektiöses Material zur Verfügung und sie benutzen diese Handschuhe auch.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Die Beschäftigten sind über die Arbeitsabläufe, den Umgang mit Gästen, über den Einsatz der Reinigungsmittel, über den Umgang mit möglicherweise infektiösen Materialien (Spritzen, Abfälle, Bettwäsche, Handtücher) informiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:



B 3.2 Wellness-Bereich (Schwimmbad/Sauna)

Gefährdung/Belastung:

Bei Wartung, Pflege und Instandhaltung der Anlagen und Geräte im Wellness-Bereich treten Gefährdungen auf, insbesondere bei Arbeiten an Anlagen zur Aufbereitung und Desinfektion des Schwimmbad-Beckenwassers. Weitere Gefährdungen können auftreten durch Sturzgefahren, Gefahrstoffe, Reinigungsarbeiten, Infektionsgefahr, Brandgefahr im Saunabereich. Auch aufgrund der allgemeinen Verkehrssicherungspflicht sind darüber hinaus Maßnahmen erforderlich z. B. hinsichtlich der Wasserhygiene, Beaufsichtigung und Einweisung der Gäste.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Für Arbeiten an Chlorungsanlagen, Ozonanlagen und Arbeiten mit gefährlichen Arbeitsstoffen (z. B. Reinigungsarbeiten) sind Betriebsanweisungen in verständlicher Form und Sprache vorhanden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Tätigkeiten an Chlorungsanlagen, Ozonanlagen sowie die Rettung Ertrinkender führen nur Personen aus, die hierfür geeignet und unterwiesen sind.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Die Wassertiefe ist an allen Funktionsbereichen (z. B. „Nichtschwimmer-, Schwimmerbereiche“) in unmittelbarer Nähe des Beckenrandes deutlich erkennbar angegeben. Nichtschwimmerbereich: Wassertiefe höchstens 1,35 m Schwimmerbereich: Wassertiefe über 1,35 m	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Es ist sichergestellt, dass zum Aufguss beim Saunaofen kein entzündliches Konzentrat verwendet wird.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?

B3 Hotelbereich

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Der Erste-Hilfe-Raum ist gekennzeichnet, leicht erreichbar und gut zugänglich, damit ein ungehinderter Transport von Verletzten möglich ist.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

Arbeitsmittel/Anlage	Regelmäßige Prüfung	Wer prüft?
Dunstabluftanlagen	mind. 1 x jährlich Funktionsprüfung	Befähigte Person*
Elektrische Anlagen und ortsfeste Maschinen	mind. alle 4 Jahre	Elektrofachkraft
Elektrische Geräte, Verlängerungs- und Anschlussleitungen mit Steckern	mind. alle 6 Monate ordnungsgemäßen Zustand prüfen	Elektrofachkraft unterwiesene Person
Feuerlöscher	mind. alle 2 Jahre Funktionsprüfung	Befähigte Person*
Getränkeschankanlagen	mind. alle 2 Jahre	Befähigte Person*
Gaswarneinrichtung für Schankanlagen	nach Angaben des Herstellers	Befähigte Person*
Flüssiggasanlagen - ortsfeste Verbrauchsanlagen	mind. alle 4 Jahre	Befähigte Person* Sachkundiger
- ortsveränderliche Verbrauchsanlagen	mind. alle 2 Jahre	Befähigte Person* Sachkundiger
- ortsfeste Verbrauchsanlagen unter Erdgleiche	mind. jährlich	Befähigte Person* Sachkundiger
Kegel-/Bowlingbahnen	mind. jährlich	Befähigte Person* Sachkundiger
Leitern/Tritte	mind. jährlich	Befähigte Person* Sachkundiger

* Eine befähigte Person/Sachkundiger ist jemand, der durch seine Berufsausbildung, Berufserfahrung und zeitnahe berufliche Tätigkeit über die erforderlichen Fachkenntnisse zur Prüfung der Arbeitsmittels verfügt.

Impressum

Herausgeber:
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gaststätten
Geschäftsbereich Prävention
Dynamostraße 7–11
68165 Mannheim

www.bgn.de

Entwickelt in Zusammenarbeit
mit der BC GmbH
Forschungs- und Beratungs-
gesellschaft, Wiesbaden
Gestaltung: Agentur 42, Mainz
Fotos: Oliver Rüter, Wiesbaden
Druck: Knopf Druck Media GmbH,
Edingen-Neckarhausen

© BGN 2007