



BRANCHE  
**Eiscafé**s

## Check-up

Betriebsärztlicher und sicherheitstechnischer  
Fernlehrgang für Unternehmerinnen und Unternehmer

## Impressum

### **Herausgegeben von Berufsgenossenschaft**

Nahrungsmittel und Gastgewerbe  
Dynamostraße 7–11  
68165 Mannheim

### **Verantwortlich**

Jürgen Schulin  
Direktor der BGN

### **Redaktion**

Claudia Herm, Holger Roth,  
Rolf Schwebel

### **Fotos**

Titelseite – Oliver Rüter, BGN  
S. 6 – Hans-Karl Asel  
S. 12 – Oliver Rüter, BGN  
S. 17 – Christof Mattes, BGN  
S. 24 – Rolf Schwebel, BGN  
S. 30 – Oliver Rüter, BGN  
S. 32 – Oliver Rüter, BGN  
S. 35 – Gerhard Seybert –  
stock.adobe.com

### **Realisation**

Jedermann-Verlag GmbH,  
Heidelberg

### **Druck**

M+M Druck GmbH,  
Heidelberg

© BGN 2023

### **Kontakt Fernlehrgang**

Wenn Sie Fragen zum Fernlehrgang  
haben, dann helfen wir Ihnen gerne  
weiter. Rufen Sie unsere Hotline an.

### **Hotline**

Claudia Herm, Tamara Orth, Anja Koch  
Fon 0621 4456-3333  
Fax 0800 1977553-16725  
E-Mail: fernlehrgang@bgn.de

### **Postanschrift**

Berufsgenossenschaft  
Nahrungsmittel und Gastgewerbe  
Fernlehrgang Prävention  
Dynamostraße 7–11  
68165 Mannheim

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung</b>	
Ziel des Fernlehrgangs	4
Aufbau des Fernlehrgangs	5
<b>Grundwissen</b>	
Wer ist die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe?	7
Welche Aufgaben hat die BGN?	8
Wer ist bei der BGN versichert?	8
Welche Leistungen erbringt die BGN im Versicherungsfall?	8
Was ist ein Arbeitsunfall?	9
Was ist eine Berufskrankheit?	9
Was sind arbeitsbedingte Gesundheitsgefahren?	9
Welche gesetzlichen Grundlagen regeln die Sicherheit und die Gesundheit im Betrieb? und die Gesundheit im Betrieb?	9
Wie organisiere ich den Arbeitsschutz?	10
Wie kann ich durch guten Arbeitsschutz Geld sparen?	10
Wo bestehen besondere Gefährdungen?	11
<b>Branchenspezifische Themen</b>	
Gehen und Transportieren	12
Belastung der Haut, des Skeletts und der Atemwege	17
Messer	24
Cafés	27
Technik im Eislabor	30
Psychosoziale Belastungen/Stress	32
<b>Regelmäßige Kontrolle und Prüfung der Maschinen, Geräte und Anlagen</b>	36

# Einführung

Seit Langem fordert der Gesetzgeber eine betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung von Kleinbetrieben mit bis zu zehn Beschäftigten. Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) hat diese gesetzliche Vorgabe unter Berücksichtigung der sachlichen Notwendigkeit und der Wirtschaftlichkeit in einer Vorschrift umgesetzt (DGUV Vorschrift 2). In dieser Vorschrift wird die betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung, auch für Kleinbetriebe, geregelt.

Ihre Aufgabe als Unternehmerin und Unternehmer eines Kleinbetriebes ist es, Arbeitsunfälle und Berufskrankheiten zu verhüten, arbeitsbedingte Gesundheitsgefahren im Betrieb zu verhindern und für eine wirksame Erste Hilfe zu sorgen.

Die Beurteilung der Arbeitsbedingungen (Gefährdungsbeurteilung) soll dabei zentrales Element der betrieblichen Arbeitsschutzaktivitäten sein. So will es das Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG).

Dort heißt es: „Der Arbeitgeber hat durch eine Beurteilung der für die Beschäftigten mit ihrer Arbeit verbundenen Gefährdung zu ermitteln, welche Maßnahmen des Arbeitsschutzes erforderlich sind.“ (§ 5 Abs. 1 ArbSchG)

Diese Forderung des Gesetzgebers bedeutet für Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber, dass sie für die Ausgestaltung von Sicherheit und Gesundheitsschutz im Betrieb verantwortlich sind. Eine Gefährdungsbeurteilung muss daher die tatsächlichen Verhältnisse im Betrieb abbilden. Sie muss alle relevanten Gefährdungen, die festgelegten Maßnahmen sowie deren Überprüfung umfassen und schriftlich im Betrieb vorhanden sein.

Ihre Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe unterstützt Sie dabei vor Ort mit geschulten Fachkräften für Arbeitssicherheit (Sicherheitsfachkraft) sowie Betriebsärztinnen und Betriebsärzten.

Organisiert sind diese Personen in einem regionalen Kompetenzzentrum. Eine Beratung kann

nach Ihrer erfolgreichen Qualifikation bei Bedarf direkt angefordert werden (ohne zusätzliche Kosten für Sie). Welcher Dienstleister zuständig ist, erfahren Sie am einfachsten unter [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink 383.

Sie haben sich für den Fernlehrgang als Qualifikationsform entschieden. Ziel ist es, Sie so zu qualifizieren, dass Sie viele Aufgaben im Bereich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz selbst übernehmen können.

## Ziel des Fernlehrgangs

Dieser Fernlehrgang wurde speziell für das Gastgewerbe wie Hotels, Pensionen, Restaurants, Imbissbetriebe, Schankwirtschaften, Caterer, Diskotheken, Bars, Verkaufsfahrzeuge entwickelt. Wenn Sie die einzelnen Themen durchgearbeitet haben, sind Sie über die wichtigsten möglichen Gefährdungen in Ihrem Unternehmen informiert. Sie sind dann in der Lage, selbst einzuschätzen, ob Sie zusätzlich noch Beratungsbedarf haben. Sie müssen also entscheiden:

Wir brauchen keine zusätzliche Beratung, **bei uns im Betrieb ist alles o. k.**

oder:

 **Wir brauchen Beratung** von einer Sicherheitsfachkraft, einer Betriebsärztin oder einem Betriebsarzt des für uns zuständigen Kompetenzzentrums.

 So finden Sie das für Ihren Betrieb zuständige Kompetenzzentrum: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink 383



Per QR-Code  
zu dem für Sie zuständigen  
Kompetenzzentrum

## Aufbau des Fernlehrgangs

Dieser Fernlehrgang setzt sich aus verschiedenen Themen zusammen:

- Grundwissen
- Gehen und Transportieren
- Belastung der Haut, des Skeletts und der Atemwege
- Messer
- Cafés
- Technik im Eislabor
- Psychosoziale Belastung/Stress

Diese Themen entsprechen den Unfall- und Gefährdungsschwerpunkten in Ihrer Branche.

Zu fast allen Themen gibt es Kontroll- und Überprüfungsfragen. Mithilfe dieser Fragen können Sie feststellen, ob Ihnen noch etwas unklar ist.

Für die **Rücksendung an die BGN** benutzen Sie bitte das beiliegende Kontrollfragenblatt „Qualifizierung“.

**!** **Achtung:** Nur wenn Sie die Kontrollfragen beantwortet an die BGN zurücksenden, erhalten Sie das Zertifikat, das Ihnen die geforderte Qualifizierung bestätigt. Mit diesem Zertifikat weisen Sie der zuständigen Behörde die Teilnahme an einem alternativen Betreuungsmodell nach der DGUV Vorschrift 2 nach.

Bitte denken Sie daran:

- Nur wenn Sie über Ihre Pflichten und die möglichen Gefahren in Ihrem Betrieb gut informiert sind, können Sie Unfälle vermeiden und die Gesundheit Ihrer Beschäftigten fördern.
- Außer vom zuständigen Kompetenzzentrum können Sie auch ergänzende Fachinformationen bei Herstellern, Lieferanten und Fachgeschäften einholen.
- Informationsbroschüren der BGN können von Ihnen kostenlos angefordert werden und sind über [www.bgn.de](http://www.bgn.de) verfügbar.

**Die BGN wünscht Ihnen jetzt viel Erfolg beim Durcharbeiten des Fernlehrgangs.**



So finden Sie das für Ihren Betrieb zuständige Kompetenzzentrum:  
[www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink 383



Per QR-Code  
zu dem für Sie zuständigen  
Kompetenzzentrum

## GRUNDWISSEN

1. Wer ist die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)?
2. Welche Aufgaben hat die BGN?
3. Wer ist bei der BGN versichert?
4. Welche Leistungen erbringt die BGN im Versicherungsfall?
5. Was ist ein Arbeitsunfall?
6. Was ist eine Berufskrankheit?
7. Was sind arbeitsbedingte Gesundheitsgefahren?
8. Welche gesetzlichen Grundlagen regeln die Sicherheit und die Gesundheit im Betrieb?
9. Wie organisiere ich den Arbeitsschutz?
10. Wie kann ich durch guten Arbeitsschutz Geld sparen?
11. Wo bestehen besondere Gefährdungen?



# BGN

Berufsgenossenschaft  
Nahrungsmittel  
und Gastgewerbe

# Grundwissen

## Allgemeiner Teil des Fernlehrgangs für Unternehmerinnen und Unternehmer

In diesem Kapitel stellt sich die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) vor. Sie erhalten allgemeine Erläuterungen zu den Aufgaben der Berufsgenossenschaft und wichtige Hinweise zu den Grundlagen des Arbeitsschutzes und der Gesundheitsförderung im Betrieb.

### INFO

Wenn Sie folgende Ausführungen lesen, werden Sie sicher und schnell entscheiden können:

✓ **Bei uns im Betrieb ist alles o. k.**

oder:

👤 **Wir brauchen Beratung**

🔗 Wenn Sie beim Durchlesen feststellen, dass Sie oder Ihre Beschäftigten nicht genau wissen, was zu tun ist, wenn Sie Fragen haben oder etwas nicht verstehen, dann werden Sie aktiv und holen Sie sich eine Beratung in dem für Ihren Betrieb zuständigen Kompetenzzentrum.



Sie finden es unter:  
[www.bgn.de](http://www.bgn.de),  
Shortlink 383

Wenn Sie weitere Fragen haben oder wenn Sie etwas nicht verstehen, dann werden Sie bitte selbst aktiv und lassen Sie sich beraten. Entweder vom zuständigen Kompetenzzentrum oder Ihrer regional zuständigen Aufsichtsperson (Aufsichtsperson-Suche unter [www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de)).

Die Beratungen sind für Sie als Mitgliedsbetrieb kostenlos.

Und nutzen Sie die Informationen auf [www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de). Hier finden Sie unter „Praxishilfen von A–Z“ alle wichtigen Informationen zum Arbeitsschutz und alle relevanten Arbeitssicherheitsinformationen (ASI) im Volltext.

## 1 Wer ist die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe?

Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe, abgekürzt BGN, ist eine gesetzliche Unfallversicherung. Wie die Kranken-, Renten-, Pflege- und Arbeitslosenversicherung ist sie ein Zweig der Sozialversicherung in Deutschland. Sie ist eine Pflichtversicherung für Beschäftigte. Jedes Unternehmen in Deutschland muss einer zuständigen Berufsgenossenschaft (gesetzliche Unfallversicherung) angehören.

Die Berufsgenossenschaften (BGen) sind fachlich gegliedert. Sie sind Körperschaften des öffentlichen Rechts, in denen die Unternehmerinnen und Unternehmer der einzelnen Gewerbebezüge für die Zwecke der Unfallversicherung zusammengeschlossen sind. Die Berufsgenossenschaften werden vom Vorstand und der Vertreterversammlung ehrenamtlich gelenkt. Zu gleichen Teilen sind diese Gremien aus gewählten Vertretern und Vertreterinnen der Unternehmer und Unternehmerinnen sowie der Versicherten zusammengesetzt. Für die laufenden Geschäfte ist die Verwaltung – an der Spitze die Hauptgeschäftsführung – verantwortlich.

Die BGN ist für die in ihrer Satzung aufgezählten Gewerbebezüge im gesamten Bundesgebiet sachlich zuständig. Dazu gehören insbesondere Betriebe zur Herstellung von Nahrungs- und Genussmitteln, von Futtermitteln, von alkoholischen und nicht alkoholischen Getränken, Backbetriebe und Betriebe der Fleischwirtschaft, Betriebe des Gastgewerbes und Beherbergungsgewerbes sowie Schaustellerbetriebe.

## 2 Welche Aufgaben hat die BGN?

Im Gegensatz zu den vier anderen Sozialversicherungen wird der Beitrag zur gesetzlichen Unfallversicherung zu 100 % von den Unternehmen getragen. Grund dafür ist die Haftungsablösung der Unternehmerin oder des Unternehmers; eine zentrale Leistung der BGN: Dadurch wird für Rechtssicherheit und betrieblichen Frieden gesorgt. Als Mitglied der BGN muss ein Unternehmen keine Schadensersatzansprüche bei Arbeitsunfällen seiner Beschäftigten fürchten, die im schlimmsten Fall existenzbedrohend sein können. Der finanzielle Aufwand bleibt für die Unternehmen kalkulierbar. Rechtsgrundlage ist das Sozialgesetzbuch VII, nach dem die BGN neben der Haftungsablösung drei Kernaufgaben hat:

- Mit allen geeigneten Mitteln Arbeitsunfälle und Berufskrankheiten sowie arbeitsbedingte Gesundheitsgefahren zu verhüten (Prävention = Verhütung)
- Nach Eintritt von Arbeitsunfällen oder Berufskrankheiten die Gesundheit und die Leistungsfähigkeit der Versicherten mit allen geeigneten Mitteln wiederherzustellen (Rehabilitation = Wiederherstellung)
- Versicherte oder ihre Hinterbliebenen durch Geldleistungen zu entschädigen (Kompensation = Entschädigung)

**Verhütung**  
**Wiederherstellung**  
**Entschädigung**

## 3 Wer ist bei der BGN versichert?

Alle Beschäftigten Ihres Unternehmens sind gegen Arbeitsunfälle im Betrieb einschließlich Wegeunfälle und Berufskrankheiten versichert. Das gilt auch für Beschäftigte, die nur vorübergehend in Ihrem Unternehmen arbeiten.

Auch Sie als Unternehmer oder Unternehmerin haben die Möglichkeit, sich gegen die Folgen von Arbeitsunfall, Wegeunfall und Berufskrankheit abzusichern: mit der freiwilligen Unternehmensversicherung der BGN. Sie bietet Ihnen im Versicherungsfall eine umfassende und leistungsstarke Versorgung. Und sie sichert Ihre durch Unfall oder Berufskrankheit entstehenden finanziellen Risiken ab.

Infos: [www.fv-bgn.de](http://www.fv-bgn.de)

Auch Personen, die ohne Entgelt in Ihrem Auftrag beschäftigt werden, sind versichert.

**Stellen Sie sich Folgendes vor:**

*Weil Sie gerade keine Zeit haben, beauftragen Sie einen Bekannten, für Ihren Betrieb einzukaufen. Diese Tätigkeit für Ihren Betrieb ist versichert, auch wenn sie von Ihnen nicht entlohnt wird.*

**Wer für Sie arbeitet, ist pflichtversichert.**

## 4 Welche Leistungen erbringt die BGN im Versicherungsfall?

Zu den Leistungen der BGN gehören:

- Medizinische Rehabilitation (etwa ambulante Heilbehandlung, stationärer Krankenhausaufenthalt)
- Leistungen zur Teilhabe am Arbeitsleben (zum Beispiel Umschulung)
- Leistungen zur Teilhabe am Leben in der Gemeinschaft (etwa Umbau eines Pkw für Schwerbehinderte)
- Leistungen bei Pflegebedürftigkeit
- Geldleistungen (beispielsweise Verletzengeld als Lohnersatz, Rente, Sterbegeld, Hinterbliebenenrente)

Die Geldleistungen der BGN für die Versicherten richten sich nach dem Jahresarbeitsentgelt. Für die freiwillig BGN-versicherten Unternehmerinnen und Unternehmer sowie ohne Arbeitsvertrag mitarbeitenden Ehegattinnen und Ehegatten richten sich die Geldleistungen nach der Versicherungssumme. Infos unter:

[www.fv-bgn.de](http://www.fv-bgn.de)

Freiwillig versicherte Unternehmer und Unternehmerinnen, die einen Unfall erleiden und arbeitsunfähig sind, haben schon ab dem ersten Tag einen Anspruch auf Leistungen. Die Leistungshöhe der BGN richtet sich nach der Versicherungssumme. Je höher die Versicherungssumme, desto höher die Leistungen im Ernstfall. Ausnahme: Die Leistungen bei Heilbehandlung und Rehabilitation sind unbegrenzt und daher unabhängig von der Versicherungssumme.

**Umfassende Leistungen:**  
**Verletzengeld – Heilbehandlung – Umschulung – Rente**

## 5 Was ist ein Arbeitsunfall?

Ein Arbeitsunfall ist ein Unfall, der einer versicherten Person bei ihrer Arbeit passiert. Auch der direkte Weg von und zur Arbeit steht unter Versicherungsschutz (Wegeunfall).

**!** **Achtung:** Es gibt Ausnahmen, die dazu führen, dass ein Unfall nicht als Arbeitsunfall anerkannt wird, zum Beispiel Unfälle im Zusammenhang mit Alkohol- und Drogenkonsum.

**Der Weg zur Arbeit, die Arbeit im und für den Betrieb, der Weg nach Hause sind BGN-versichert.**

## 6 Was ist eine Berufskrankheit?

Nicht jede Krankheit, die scheinbar mit der beruflichen Tätigkeit in Verbindung steht, ist automatisch eine Berufskrankheit. Eine Berufskrankheit liegt nur unter bestimmten Bedingungen vor: Die Krankheit muss in der Liste der anerkannten Berufskrankheiten (Berufskrankheitenverordnung) stehen, wie zum Beispiel beruflich bedingte Erkrankungen der Haut. Diese Liste gibt die Bundesregierung vor.

Ist eine Berufskrankheit durch Gutachten bestätigt, können nach feststehenden Regeln Leistungen gewährt werden. Hier gilt im Wesentlichen das Gleiche wie bei Arbeitsunfällen.

## 7 Was sind arbeitsbedingte Gesundheitsgefahren?

Dies sind Gefährdungen der Gesundheit, die mit der Tätigkeit in Verbindung stehen. Sie können, müssen aber nicht automatisch zu einer Berufskrankheit führen. Wer ein Unternehmen führt, muss solche arbeitsbedingten Gesundheitsgefahren verhindern.

Die BGN unterstützt Sie bei der Erkennung und Vermeidung arbeitsbedingter Gesundheitsgefahren. Für medizinische Leistungen sind in diesem Zusammenhang die Krankenkassen zuständig.

**Stellen Sie sich hierzu folgendes Beispiel vor:**

*Stress am Arbeitsplatz kann die Gesundheit gefährden. Von Fall zu Fall kann dies zu typischen Beschwerden führen (etwa Schwindel, Kopfweg, Magenschmerzen). Solche arbeitsbedingten Gesundheitsgefahren und deren Folgen sind aber keine Berufskrankheit.*

**Auch die Verhinderung arbeitsbedingter Gesundheitsgefahren ist Sache der Chefinnen und Chefs.**

### INFO

Grundlage für die Vermeidung von Arbeitsunfällen und Berufskrankheiten ist eine entsprechende Präventionskultur im Unternehmen. Um Sie hierbei zu unterstützen, damit das Maximale permanent erreicht wird, hat die BGN die Strategie „VISION ZERO.“ gestartet. Höchste Priorität hat dabei die Vermeidung tödlicher und schwerer Arbeitsunfälle und Berufskrankheiten.



Umfangreiche Informationen und Arbeitshilfen hierzu finden Sie unter [www.bgn.de/vision-zero](http://www.bgn.de/vision-zero).

## 8 Welche gesetzlichen Grundlagen regeln die Sicherheit und die Gesundheit im Betrieb?

Sicherheit und Gesundheit im Betrieb haben gesetzliche Grundlagen. Als Unternehmer oder Unternehmerin müssen Sie sich über die für Sie zutreffenden

- Gesetze und Verordnungen,
  - Unfallverhütungsvorschriften
- selbst informieren. Das gehört zu Ihren Pflichten.

Der Staat hat die Aufgabe, Gesetze und Verordnungen als Grundlage für die Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz zu erlassen. Jede Berufsgenossenschaft erlässt Unfallverhütungsvorschriften (DGUV Vorschriften), sogenannte autonome Rechtsnormen. „Autonom“ heißen sie deshalb, weil sie nur für Mitgliedsbetriebe und Versicherte dieser Berufsgenossenschaft gelten, etwa der BGN. Sie sind mit staatlichen

Verordnungen und Gesetzen vergleichbar und müssen deshalb befolgt werden. Wer sich nicht daran hält, kann bestraft werden.

Auch dieser Fernlehrgang, den Sie gerade bearbeiten, ist in einer Unfallverhütungsvorschrift verankert. In der DGUV Vorschrift 2 ist festgelegt, dass Unternehmer und Unternehmerinnen sich zum Beispiel durch einen Fernlehrgang qualifizieren müssen, damit sie später für ihren Betrieb über den Beratungsbedarf entscheiden können.

## 9 Wie organisiere ich den Arbeitsschutz?

Sie als Unternehmerin oder Unternehmer sind für den Arbeitsschutz und damit auch für eine geeignete Organisation der betrieblichen Abläufe verantwortlich. Ein Betrieb, der gut im Arbeitsschutz aufgestellt ist, ist auch gut im Wettbewerb. Guter Arbeitsschutz führt zu einer hohen Qualität der Arbeit, fördert die Produktivität, die Leistungsfähigkeit und die Leistungsbereitschaft Ihrer Beschäftigten. Voraussetzungen hierfür sind sichere Maschinen und Anlagen, gesundheitsgerechte Arbeitsplätze, ausgewogene Belastungen und Beanspruchungen sowie eine vorausschauende und vorsorgende Planung und Organisation der Arbeitsprozesse.

Eine geeignete Organisation beinhaltet insbesondere:

- Eine Gefährdungsbeurteilung ist für alle Arbeitsbereiche und Tätigkeiten durchgeführt und wird regelmäßig aktualisiert. Gefährdungen sind vollständig ermittelt und beurteilt, konkrete Maßnahmen sind festgelegt und umgesetzt, deren Wirksamkeit ist überprüft. Die Gefährdungsbeurteilung ist dokumentiert. Hierzu erhalten Sie Hilfestellung durch Ihr zuständiges Kompetenzzentrum.
- Die Unterweisung Ihrer Beschäftigten (auch befristet Beschäftigte) ist organisiert, vor erstmaligem Arbeitsbeginn und danach regelmäßig mindestens einmal jährlich. Die Unterweisungen werden dokumentiert.
- Verantwortlichkeiten sind festgelegt, bekannt und eingehalten.
- Betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung ist sichergestellt durch das zuständige Kompetenzzentrum (mit Bekanntgabe im Betrieb etwa durch Aushang).

- Die Beschäftigten sind entsprechend ihrer Arbeitsaufgabe ausreichend qualifiziert.
- Veranlassen Sie die sicherheitstechnische Prüfung Ihrer Maschinen, Geräte und Anlagen mit Dokumentation der Prüfergebnisse. Hinweise zu den regelmäßigen Prüfungen können Sie der Übersicht auf Seite 36 entnehmen.
- Die für Ihren Betrieb relevanten Rechtsvorschriften sind bekannt und stehen zur Verfügung.
- Arbeitsmedizinische Vorsorge wird angeboten beziehungsweise veranlasst und in einer Kartei dokumentiert (zum Beispiel bei Arbeiten im feuchten Milieu von regelmäßig mehr als zwei Stunden pro Arbeitstag).
- Die Erste Hilfe (Ausbildungskosten für Ersthelferinnen und Ersthelfer trägt die BGN) und erforderliche Notfallmaßnahmen sind organisiert (zum Beispiel Alarmplan erstellen, Übung im Umgang mit Feuerlöschern).
- Erforderliche und geeignete persönliche Schutzausrüstungen stehen den Beschäftigten ausreichend und kostenlos zur Verfügung (zum Beispiel Sicherheitsschuhe oder Schutzhandschuhe).

Praxishilfen zur Organisation des Arbeitsschutzes finden Sie unter:

[www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de)

## 10 Wie kann ich durch guten Arbeitsschutz Geld sparen?

Studien haben ergeben, dass sich durch Arbeitsschutz viel Geld sparen lässt – schließlich summieren sich Ausfall-, Schadens- und Ersatzkosten bei Unfällen und Erkrankungen zu teilweise sehr hohen Beträgen.

Aber Sie können auch direkt Geld sparen: Alle Mitgliedsbetriebe der BGN gehören einem bestimmten Gewerbezweig an. Dieser ist je nach tatsächlich erzeugten Aufwendungen aufgrund von Versicherungsfällen in einer sogenannten Gefahrstarifstelle der BGN gelistet. Der an die BGN zu zahlende Mitgliedsbeitrag richtet sich nach dieser Gefahrstarifstelle und dem Bruttoarbeitsentgelt des jeweiligen Betriebes. Da es innerhalb einer Gefahrstarifstelle Betriebe mit einer höheren und solche mit einer niedrigeren Unfalllast gibt, belohnt das sogenannte Beitragsausgleichsverfahren diejenigen Betriebe mit einem Nachlass von bis zu 15 % auf den

BGN-Beitrag, die über mehrere Jahre hinweg relativ gesehen deutlich weniger Kosten erzeugen als der Durchschnitt der Gefahraristelle. Umgekehrt müssen dann Betriebe mit hohen Unfallkosten bis zu 15 % Zuschlag bezahlen. Dabei zählen die Kosten aller Arbeitsunfälle, unabhängig davon, ob sie meldepflichtig sind oder nicht. Wenn Sie sich im Arbeitsschutz besonders engagieren, werden Sie mittelfristig deutlich weniger BGN-Beitrag zahlen als Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die nur in geringem Maße auf Sicherheit und Gesundheit in ihrem Betrieb achten.

Um möglichst wenige Unfälle und geringe Kosten zu erzeugen, kann ein Betrieb Arbeitsschutzmaßnahmen ergreifen, die in dem sogenannten Prämienverfahren der BGN konkret beschrieben werden. Mit jeder umgesetzten Maßnahme sammelt ein Betrieb Prämienpunkte. Ab einer bestimmten Höhe kann er dann jährlich eine Geldprämie von der BGN erhalten, die bei Kleinbetrieben bis zu zehn Beschäftigten aktuell zwischen 100 € und 250 € liegt. Dazu muss ein Prämienbogen ab Oktober jeden Jahres abgefordert und bis zum 31. März des Folgejahres wieder eingereicht werden. Die Auszahlung der Prämie erfolgt in der Regel im Juni des Folgejahres. Sie erhalten diese Prämie bei entsprechend erreichter Punktzahl jährlich. Es kommt darauf an, dass Sie die prämierten Maßnahmen konkret und nachweislich umsetzen.



Informationen zum Prämienverfahren online unter:  
[www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de)



Mehr Infos und Praxishilfen zur Ersten Hilfe online in BGN-Branchenwissen

## 11 Wo bestehen besondere Gefährdungen?

Unfallschwerpunkte in Eiscafés sind der Umgang mit manuellen Handwerkzeugen wie zum Beispiel Messern, Rutsch- und Sturzunfälle, Verbrühungen an heißen Flüssigkeiten, Verbrennungen an heißen Oberflächen, der Kontakt mit Gefahrstoffen (Reinigungsmittel), an Speiseeismaschinen und Stromunfälle. Im Bereich des Berufskrankheitengeschehens stehen beruflich bedingte Hauterkrankungen an erster Stelle, verursacht durch Feuchtarbeit und dem meist sorglosen Umgang mit Reinigungsmitteln und Substanzen mit allergenem Potenzial. Mit diesem Wissen können Sie gezielt präventiv tätig werden.

Dazu haben wir in diesem Fernlehrgang Informationen zu typischen Unfall- und Gesundheitsgefahren Ihrer Branche für Sie aufbereitet.

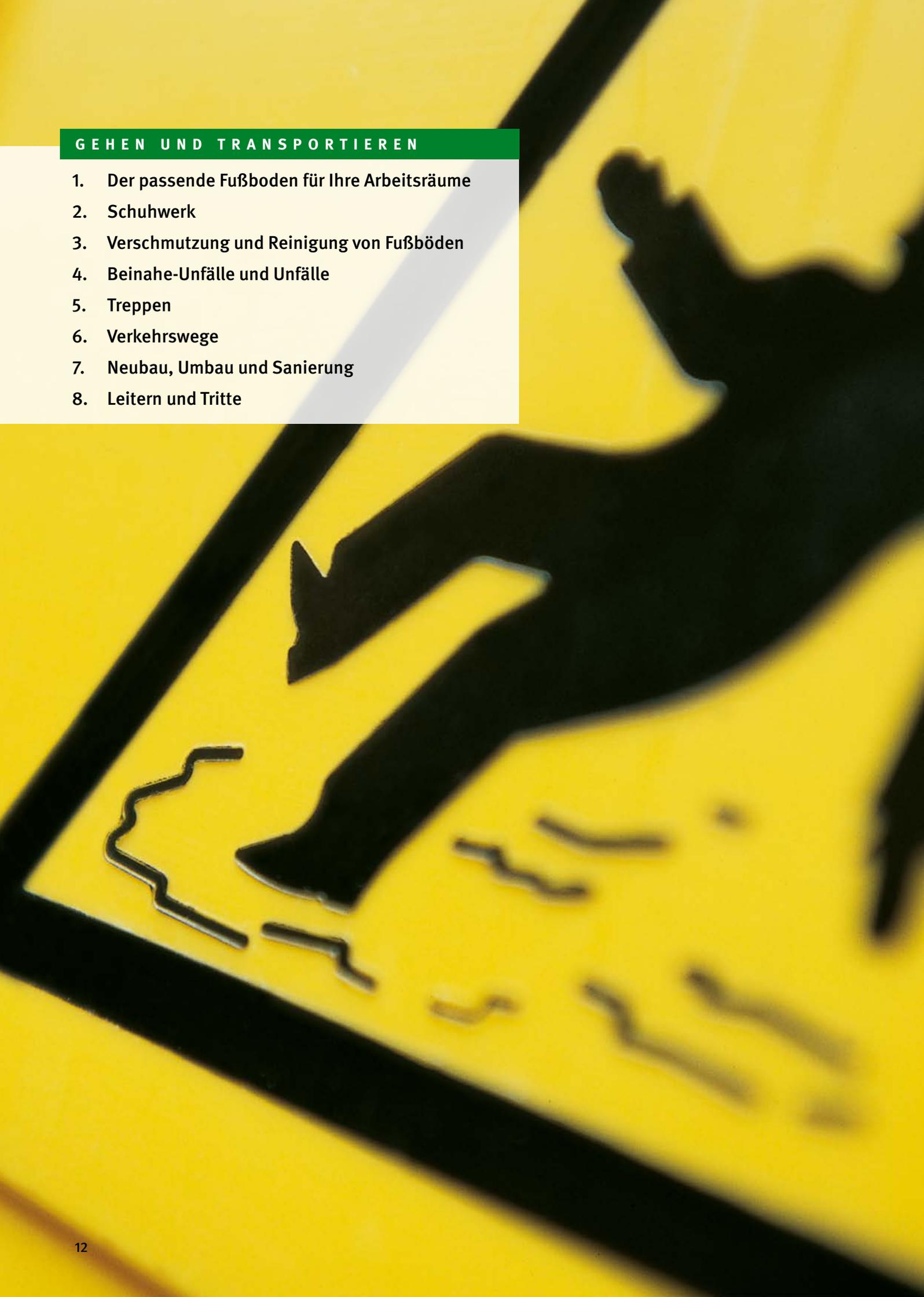
In diesem Zusammenhang möchten wir Sie darauf hinweisen, dass Sie in Ihrem Betrieb die **Erste Hilfe** organisieren müssen, damit nach einem Unfall unverzüglich Erste Hilfe geleistet und eine erforderliche ärztliche Versorgung veranlasst wird. Umfangreiche praktische Hilfen und Informationen zur Ersten Hilfe im Betrieb wie zum Beispiel zu

- Verbandkasten
- Aushang zur Ersten Hilfe finden Sie unter:  
[www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de)

Wenn Sie noch keine Ausbildung von Ersthelferinnen beziehungsweise Ersthelfern veranlasst haben, dann holen Sie das bitte nach. Die Lehrgangsgebühren trägt die BGN.

## GEHEN UND TRANSPORTIEREN

1. Der passende Fußboden für Ihre Arbeitsräume
2. Schuhwerk
3. Verschmutzung und Reinigung von Fußböden
4. Beinahe-Unfälle und Unfälle
5. Treppen
6. Verkehrswege
7. Neubau, Umbau und Sanierung
8. Leitern und Tritte



# Gehen und Transportieren

Fast jeder dritte Unfall in Eiscafés ist ein Sturzunfall. Die Häufigkeit und die Schwere dieser Unfälle werden oft unterschätzt. Folgen sind zumeist schwere Verletzungen mit langen Ausfallszeiten und dadurch auch wirtschaftliche Einbußen. Meist handelt es sich dabei um Stürze auf ebenem Boden, auf Treppen und von Leitern und Auftritten. Bei genauem Hinsehen kann man erkennen, dass oft mehrere Faktoren für den Sturz verantwortlich waren.

Unfälle und Verletzungen beim Gehen und Transportieren können Sie vermeiden, wenn Sie wissen, worauf Sie achten müssen.

Transport- und Lagertätigkeiten belasten Ihr Muskel-Skelett-System, insbesondere bei schweren Lasten. Mit einer vernünftigen Kombination von betrieblichen Maßnahmen und dem richtigen Verhalten vermeiden Sie unnötige Belastungen und Schäden.

Die nachfolgenden Erläuterungen helfen Ihnen dabei, dass Sie als Unternehmerin oder Unternehmer Ihren Beratungsbedarf selbst feststellen können.

## INFO

Wenn Sie folgende Ausführungen lesen, werden Sie sicher und schnell entscheiden können:

✔ **Bei uns im Betrieb ist alles o. k.**

oder:

👤 **Wir brauchen Beratung**

📌 Wenn Sie beim Durchlesen feststellen, dass Sie oder Ihre Beschäftigten nicht genau wissen, was zu tun ist, wenn Sie Fragen haben oder etwas nicht verstehen, dann werden Sie aktiv und holen Sie sich eine Beratung in dem für Ihren Betrieb zuständigen Kompetenzzentrum.



Sie finden es unter:  
[www.bgn.de](http://www.bgn.de),  
Shortlink 383

## 1 Der passende Fußboden für Ihre Arbeitsräume

Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:

*Sie haben im Eingangsbereich Ihres Eislabors einen Fußboden mit glatten Keramikfliesen gewählt. Hier wird das Eis hergestellt. Für den Spülbereich haben Sie sich für einen rauen Bodenbelag entschieden, damit Ihre Beschäftigten beim Gehen und Spülen nicht ausrutschen.*

⚠ **Achtung:** Die Unfallgefahr ist hoch. Durch die Ansammlung etwa von Wasser, Milch- und Eisresten auf den Fußböden besteht immer erhöhte Sturzgefahr. Und zusätzlich an den Übergängen unterschiedlicher Bodenbeläge, zum Beispiel bei angrenzenden Räumen. Gleitfördernde Stoffe werden über Schuhsohlen und Transportwagen in andere Arbeitsbereiche hineingetragen. Wählen Sie Ihren Fußboden entsprechend der Rutschgefahr in den Arbeitsräumen aus, denn es gibt Bodenbeläge mit unterschiedlicher Rutschhemmung und unterschiedlichem Profil.

Denken Sie an die Unterweisungen Ihrer Beschäftigten.

✓ **So ist es richtig:**

- Der Fußboden muss eben sein. Es dürfen sich keine Pfützen auf dem Boden bilden können.
- Der Fußboden muss ausreichend rutschhemmend sein.
- Fett, Öl, Wasser, Lebensmittel und Speisereste sind gleitfördernde Stoffe. Entfernen Sie diese sofort.
- Eine einheitliche Rutschhemmung des Bodenbelags erleichtert das Gehen und verhindert Unfälle.
- Der Boden darf keine Stolperstellen haben. Schadhafte Fliesen etc. sind sofort auszutauschen.
- Bevor Sie sich für einen neuen Bodenbelag entscheiden, informieren Sie sich sorgfältig.

## 2 Schuhwerk

Geeignete Schuhe und angepasste Gehgeschwindigkeit sind wichtige Voraussetzungen, um Unfälle zu vermeiden.

### Geeignete Schuhe

- haben einen ausreichend festen Sitz am Fuß,
- sind im vorderen Fußbereich geschlossen,
- haben biegsame Sohlen, die sich der natürlichen Bewegung des Fußes beim Gehen anpassen,
- haben einen Fersenhalt, etwa einen Fersenriemen,
- besitzen Absätze, die nicht zu hoch sind,
- haben rutschhemmende Sohlen und Absätze, die widerstandsfähig gegen Reinigungsmittel, Fett und ähnliche Stoffe sind,
- haben ein ausgeformtes Fußbett, das auch bei hoher Belastung die Beanspruchung in erträglichen Grenzen hält,
- erhalten Sie unter anderem im Fachhandel für Berufskleidung.

## 3 Verschmutzung und Reinigung von Fußböden

Auf den Fußböden befinden sich Milch- und Eisreste, Fett und andere Stoffe. Leicht können Sie und Ihre Beschäftigten ausrutschen.

### Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:

*Beim Befüllen des Pasteurisors wird etwas Eismix verschüttet. Weil der Eiskonditor es eilig hat, wischt er erst nach einigen Stunden die Reste auf.*

⚠ **Achtung:** Hohe Unfallgefahr. Dieses Verhalten ist falsch.

✓ **So ist es richtig:**

- Verschmutzungen wie Milch- und Eisreste sind sofort und gründlich zu entfernen.
- Milch- und Eisreste können allein durch Aufwischen nicht ausreichend entfernt werden. Die geeigneten Reinigungsverfahren und Reinigungsmittel sind festzulegen und können auch beim Hersteller des Fußbodens erfragt werden.
- Wenn Reinigungsmittel verwendet werden, dürfen sie nicht rutschfördernd wirken und müssen genau nach den Herstellerangaben dosiert werden.

## 4 Beinahe-Unfälle und Unfälle

### Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:

*Als Sie das Eislabor betreten wollen, stolpert eine Mitarbeiterin. Sie können sie gerade noch auffangen. Am nächsten Tag passiert Ihnen das Gleiche mit einem anderen Mitarbeiter. Sie vergessen diese beiden Vorfälle.*

⚠ **Achtung:** Die Unfallgefahr ist sehr hoch. Dieses Verhalten ist falsch.

✓ **So ist es richtig:**

- Sie nehmen Ereignisse dieser Art als Beinahe-Unfälle wahr, da ein Unfall sehr leicht möglich ist.
- Sie überlegen:
  - Wie konnte es zu einem solchen Ereignis kommen?
  - Wie können solche Ereignisse in Zukunft vermieden werden?
- Sie stellen die Ursachen ab.

## 5 Treppen

Wesentlich für eine unfallsichere Treppe sind ausreichend große, ebene, rutschhemmende und tragfähige Treppenstufen. Die Stufen der Treppe dürfen nicht unterschiedlich hoch sein. Ebenso sollte die Treppe gut beleuchtet sein. An längeren Treppen ist unten und oben ein Lichtschalter. Zu jeder Treppe gehört ein Handlauf. Auf Treppen dürfen keine Gegenstände abgestellt werden, da auch hier die Unfallgefahr sehr groß ist.

### Stellen Sie sich bitte folgendes Beispiel vor:

*Neben Ihrem Eislabor ist ein Treppenabgang, der zum Vorratskeller führt. Die Stufen sind aus Holz und in der Mitte bereits ausgetreten. Am Treppenabgang befindet sich der einzige Lichtschalter. Sie gehen sehr schnell die Treppe hinunter, um noch einige Lebensmittel zu holen.*

⚠ **Achtung:** Die Unfallgefahr ist sehr hoch.

### ✔ **So ist es richtig:**

- Wenn Sie in Hast und Eile oder abgelenkt sind, ist die Unfallgefahr bei der Treppenbenutzung besonders hoch. Benutzen Sie die Treppe mit angemessenem Tempo und voller Aufmerksamkeit: Stufe für Stufe und mit der Hand am Handlauf.
- Die einzelnen Treppenstufen müssen eben und gleichmäßig hoch sein.
- Der Bodenbelag der Treppe muss rutschhemmend sein. Auch mit feuchten Schuhen soll Ihre Treppe ohne Unfallgefahr begehbar sein.
- Achten Sie auf geeignetes Schuhwerk.
- Die Treppenstufen müssen so tief sein, dass der ganze Fuß auftreten kann.
- Die Beleuchtung muss am Treppenabgang und am Treppenende ein- und ausgeschaltet werden können.
- Der Handlauf muss gut befestigt und stabil sein und sich leicht umfassen lassen.
- Lassen Sie schadhafte Stufen instand setzen und fehlende Handläufe und Lichtschalter anbringen.

### Transport schwerer Lasten und sichere Außentreppen

Vielfach werden über die Treppen auch schwere Güter wie zum Beispiel Getränkekisten transportiert. Die Gefahr, dass die Stufenkanten abbrechen oder ausgeschlagen werden, ist hoch. Erkundigen Sie sich nach anderen Transportmöglichkeiten und Transporthilfen (zum Beispiel Sackkarre, Rutsche, Aufzug).

Bei Außentreppen, die der Witterung (etwa Regen, Schnee) ausgesetzt sind, sollte eine Überdachung vorhanden sein. Auch hier sind der richtige, insbesondere rutschhemmende Bodenbelag der Treppe und ein stabiler Handlauf für die Vermeidung von Unfällen entscheidend.

## 6 Verkehrswege

Verkehrswege sind Wege, die Sie oder Ihre Beschäftigten benutzen, wie zum Beispiel die Wege von der Eistheke in das Eislabor, von dort in den Servicebereich und in den Keller. Die Wege müssen sicher und rutschhemmend gestaltet sein. Unterschiedlicher Bodenbelag, Türschwellen und andere Unebenheiten führen häufig zu Unfällen. Erfahrungsgemäß treten an Übergangsstellen zwischen den verschiedenen Arbeitsräumen oder Arbeitsbereichen deshalb Sturzunfälle auf, weil die Rutschhemmung der Bodenbeläge unterschiedlich ist.

Stolperstellen entstehen, wenn die Bodenbeläge unterschiedlich hoch sind. Achtung: Schon bei einem geringen Höhenunterschied besteht Stolpergefahr. Typische Beispiele sind zu hohe Türschwellen oder auch am Boden liegende Wasserschläuche und elektrische Leitungen. Verkehrswege dürfen auch nicht zu eng sein und nicht durch abgestellte Gegenstände versperrt werden. Sorgen Sie immer für gute Beleuchtung.

### Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:

*Auf dem Weg von der Theke zum Eislabor haben Sie unterschiedliche Bodenbeläge. Der Belag im Eislabor ist rau, der Boden um die Theke ist glatt gefliest. Sie gehen mehrfach täglich vom Eislabor zur Theke.*

⚠ **Achtung:** Die Unfallgefahr ist sehr hoch.

✅ **So ist es richtig:**

- Erkundigen Sie sich nach geeigneten Bodenbelägen mit vergleichbarer Rutschhemmung für benachbarte Arbeitsbereiche. Die Bereiche sollten sich nur um eine Rutschhemmungsgruppe unterscheiden.
- Achten Sie auf einen rutschhemmenden Bodenbelag und auf gute Beleuchtung.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Verkehrsweg sauber und möglichst trocken ist.
- Achten Sie darauf, dass der Weg nicht zu eng ist.
- Stellen Sie an Verkehrswegen keine Gegenstände und Stolperfallen ab.

## 7 **Neubau, Umbau und Sanierung**

Sollten Sie Baumaßnahmen planen, müssen Sie sich über viele Dinge informieren. Beim Neubau, Umbau und bei der Sanierung können Sie durch Beratung zum Arbeits- und Gesundheitsschutz viele Fehler und Folgekosten vermeiden. Einige Dinge wurden bereits angesprochen, wie zum Beispiel der passende Bodenbelag für die Arbeitsräume.

**Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:**

*Sie wollen das Eislabor renovieren. Sie fahren zu einem Bekannten, der ebenfalls ein Eiscafé betreibt und vor fünf Jahren umgebaut hat. Dort informieren Sie sich über seine Erfahrungen und beginnen dann mit Ihrer Planung.*

⚠ **Achtung:** Planen Sie Ihren Umbau nicht allein, sondern lassen Sie sich beraten.

✅ **So ist es richtig:**

- Sie überlegen, welche Umbaumaßnahmen für Sie finanziell und räumlich attraktiv sind.
- Sie lassen sich zu Ihren Vorstellungen beraten. Sie bitten eine Expertin oder einen Experten, Ihr Eiscafé zu besuchen und die Planung mit Ihnen zu besprechen.

## 8 **Leitern und Tritte**

**Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:**

*Ihre Servicekraft bereitet einen Eisbecher vor. Ihr fehlt dazu noch eine Fruchtsauce aus dem Vorratsraum, die sich im obersten Fach des Regals befindet. Um die Fruchtsauce zu erreichen, stellt sich die Mitarbeiterin auf einen Stuhl.*

⚠ **Achtung:** Die Unfallgefahr ist sehr hoch. Dieses Verhalten ist falsch.

✅ **So ist es richtig:**

- Sämtliche „Notlösungen“ wie Stühle oder Kisten haben ein hohes Unfallrisiko.
- Benutzen Sie eine Leiter oder einen Tritt.
- Kaputte Leitern oder Tritte werden bei Ihnen nicht benutzt.
- Achten Sie auf einen sicheren Stand.
- Sichern Sie die Anlegeleiter auch bei kurzzeitigem Arbeiten in größerer Höhe gegen Abrutschen, eventuell durch eine zweite Person.
- Es gibt unterschiedliche Leitern und Tritte. Kaufen Sie nur für gewerbliche Zwecke geeignete Leitern und Tritte. Wenn Sie Fragen haben, werden Sie aktiv und lassen Sie sich beraten.

**Wenn Sie auf diese Dinge achten, dann arbeiten Sie und Ihre Beschäftigten sicher.**



Mehr zum Thema online unter:  
[www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de)



**BELASTUNG DER HAUT,  
DES SKELETTS UND DER ATEMWEGE**

1. Belastung der Haut
2. Belastung des Skeletts
3. Belastung der Atemwege

# Belastung der Haut, des Skeletts und der Atemwege

Vor Beschwerden durch Belastungen der Haut, des Skeletts oder der Atemwege können Sie sich und Ihr Personal schützen, wenn Sie wissen, worauf Sie achten müssen. Die nachfolgenden Erläuterungen helfen Ihnen dabei, dass Sie als Unternehmerin oder Unternehmer Ihren Beratungsbedarf selbst feststellen können.

## INFO

Wenn Sie folgende Ausführungen lesen, werden Sie sicher und schnell entscheiden können:

 **Bei uns im Betrieb ist alles o. k.**

oder:

 **Wir brauchen Beratung**

 Wenn Sie beim Durchlesen feststellen, dass Sie oder Ihre Beschäftigten nicht genau wissen, was zu tun ist, wenn Sie Fragen haben oder etwas nicht verstehen, dann werden Sie aktiv und holen Sie sich eine Beratung in dem für Ihren Betrieb zuständigen Kompetenzzentrum.



Sie finden es unter:  
[www.bgn.de](http://www.bgn.de),  
Shortlink 383

## 1 Belastung der Haut

**Arbeitsbedingte Hautschäden spielen im Gastgewerbe und in Eiscafés eine bedeutende Rolle. Trotz häufigem Händewaschen und Desinfizieren, trotz des Tragens von Handschuhen in bestimmten Fällen und trotz des Arbeitens im feuchten Milieu können Hautbelastungen und -schädigungen vermieden werden.**

Ihre Haut schützt Sie vor vielen schädigenden Einflüssen und Hautschädigungen können vielfältige Beschwerden hervorrufen. Auch die Ursachen für Hautschädigungen sind vielfältig.

### Unsere Haut ist ein Organ mit wichtigen Funktionen

Sie ist die Schutzhülle unseres Körpers, die ihn vor dem Austrocknen schützt, und bildet eine natürliche Barriere gegenüber äußeren Einflüssen. Sie mildert Kälte, Hitze, Druck sowie Stöße und schützt – zumindest bis zu einem gewissen Grad – vor chemischen Substanzen und dem Eindringen von Keimen. In der Haut wird mithilfe des Sonnenlichts Vitamin D gebildet. Die Haut ist ein Sinnesorgan – wir spüren Schmerz, Temperatur, Berührung.

### Eine gesunde Haut ist wichtig

Eine gesunde Haut leistet einen Beitrag zur Hygiene:

- Eine gesunde Haut hat einen leicht sauren pH-Wert von 5,5, der auf viele schädliche Keime wachstumshemmend wirkt.
- Bei einer trockenen oder rissigen Haut ist diese Abwehrfunktion verschlechtert. Von geschädigter Haut sind Mikroorganismen schwerer zu entfernen.
- Bei starker Schädigung der Haut sind Arbeiten mit den Händen im Lebensmittelbereich nicht mehr möglich.

Außerdem sind Hauterkrankungen häufig langwierig und verursachen einen hohen Leidensdruck bei Betroffenen sowie hohe Kosten durch den Arbeitsausfall. Hauterkrankungen sind durch vorbeugende Maßnahmen zu vermeiden.

### Beschwerden bei Hautschäden

Für eine gesunde Haut ist entscheidend, dass die oberste Schicht intakt ist. Diese oberste Schicht, Epidermis genannt, ist nur circa 1/10 mm dick, etwa der Stärke eines Blatt Papiers entsprechend.

Bei Hautschädigungen können vielfältige Beschwerden auftreten – zum Beispiel:

- Rötung der Haut
- Jucken der Haut
- Knötchen- und/oder Bläschenbildung
- Nässen oder Schuppenbildung
- Raue und/oder rissige Haut

In Ihrem Berufszweig ist hauptsächlich die Haut an den Händen und Unterarmen belastet.

### Stellen Sie sich zum Beispiel Folgendes vor:

*Ihre Küchenhilfe reinigt die Eisbehälter. Dieser Vorgang dauert circa eine Stunde. Nach der Reinigung sind die Hände Ihrer Küchenhilfe gerötet und aufgequollen. Nach einiger Zeit beobachten Sie, wie die Mitarbeiterin sich ständig an den Handrücken kratzt.*

**!** **Achtung:** Diese Beschwerden könnten in direktem Zusammenhang mit der Arbeit stehen. Werden Sie aktiv.

### Ursachen für Hautschäden im Gastgewerbe und in Eiscafés

Feuchtarbeit ist mit Abstand die häufigste Hautgefährdung. Die Hornschicht quillt auf, Hautfette und Feuchthaltefaktoren gehen verloren und die Haut trocknet aus. Zu Feuchtarbeit zählt nicht nur, wenn die Hände direkt im Nassen sind, sondern auch, wenn die Hände häufig gewaschen werden sowie der Fall, dass die Hände häufig gewaschen und im Wechsel flüssigkeitsdichte Handschuhe getragen werden. Feuchtarbeit besteht auch, wenn die Hände häufig beziehungsweise intensiv gereinigt werden müssen.

Ihre Haut ist weiter belastet durch:

- Umgang mit hautbelastenden Stoffen wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Säuren und Laugen, Entkalkungsmittel, Fettlöser und Metallputzmittel
- Umgang mit Stoffen, die eine Allergie auslösen können, etwa Proteine (Eiweiße), Gummi-Inhaltsstoffe, Duft- und Farbstoffe
- Große Hitze oder Kälte

Viele Fehler werden bei der Reinigung der Hände am Arbeitsplatz gemacht. Oft wird übertrieben. Wo Wasser für die Reinigung der Hände ausreicht, wird Seife verwendet. Verzichten Sie auf sogenannte „Kombipräparate“ (also gleichzeitiges Reinigen und Desinfizieren). Sind Ihre Hände nicht verschmutzt, genügt meist eine Handdesinfektion. Die Desinfektion ist wesentlich hautschonender als Händewaschen und reduziert außerdem stärker die Keime.

### Was Sie gegen Hautbelastungen tun können:

- Der Verschmutzung angepasste schonende Handreinigung
- Vor und während der Arbeit die Hände konsequent mit einem für den Umgang mit Lebensmitteln zugelassenen Hautschutzmittel eincremen.
- Flüssigkeitsdichte Schutzhandschuhe nur so lange wie nötig und so kurz wie möglich tragen. Sich an die Empfehlungen des Herstellers halten.
- Keine Kombipräparate (desinfizierende Seifen) verwenden. Sie belasten verstärkt die Haut und die für die desinfizierende Wirkung erforderliche Einwirkzeit wird meistens nicht eingehalten.
- Die alleinige Händedesinfektion ist in der Regel hautschonender als das Waschen und reduziert stärker die Keime.
- Empfohlen wird ein pH-hautneutrales Flüssigsyndet (pH-Wert 5,5).
- Nach der Arbeit und vor längeren Pausen Hautpflegemittel anwenden. Die Regeneration der Hautbarriere wird dadurch gefördert.

Produkte wie beispielsweise Eis verlangen andere Maßnahmen zur Personal- und Arbeitsplatzhygiene als Produkte, die nach der

Zubereitung gekocht oder gebraten werden. Es ist also sinnvoll, nur das für Ihre Produkte spezifische Hygieneprogramm durchzuführen, damit die Haut nicht unnötig belastet wird.

### ✔ So ist es richtig:

- Prüfen Sie, welches Hygieneprogramm ausreichend ist. Wenden Sie Hautschutzmaßnahmen in folgender Reihenfolge an.
- Ersatzstoffe wählen, zum Beispiel ein weniger aggressives Reinigungsmittel.
  - Arbeitsverfahren anwenden, durch die der Hautkontakt vermieden oder verringert wird.
  - Schutzhandschuhe verwenden. Wegen der Feuchtigkeitsbelastung flüssigkeitsdichte Schutzhandschuhe nur so lange wie nötig und so kurz wie möglich tragen und Baumwollunterziehhandschuhe verwenden.
  - Milde Hautreinigungsmittel sowie Mittel für den Hautschutz und die Hautpflege zur Verfügung stellen und dafür sorgen, dass diese auch benutzt werden.

Ob und welche Hautbelastungen oder Arbeitsstoffkontakte konkret im Betrieb vorkommen, ist durch eine Gefährdungsbeurteilung zu ermitteln. Geeignete Maßnahmen sind festzulegen.

Holen Sie betriebsärztlichen Rat zu folgenden Fragen ein:

- Ist in meinem Betrieb Hautschutz erforderlich?
- Wie muss dieser Hautschutz aussehen?
- Welche Mittel benötige ich und wie wende ich diese an?

Weiter ist bei Feuchtarbeiten von

- regelmäßig mehr als zwei Stunden eine arbeitsmedizinische Vorsorge bei der Betriebsärztin oder dem Betriebsarzt anzubieten,
- bei vier Stunden und mehr ist eine Pflichtvorsorge durchzuführen.

Wenn bei Ihnen oder Ihren Beschäftigten Beschwerden auftreten oder die Haut sich verändert, sollten Sie sich unbedingt durch ein regionales Kompetenzzentrum der BGN betriebsärztlich beraten lassen. Es gilt dann immer, rasch zu handeln. Denn oft lassen sich Hauterkrankungen zu Beginn recht schnell und mit einfachen Mitteln erfolgreich behandeln. Bei längerem Verlauf neigen sie dazu, chronisch zu werden.

Betriebsärzte und Betriebsärztinnen gehen den betrieblichen Ursachen der Beschwerden nach und beraten Sie, wie diese Ursachen beseitigt werden können. Hautärzte und Hautärztinnen behandeln die eingetretenen Erkrankungen und Schäden. Sehen sie einen Zusammenhang zwischen der Hauterkrankung und der beruflichen Tätigkeit, wird der BGN ein Hautarztbericht übermittelt. Die BGN steuert dann das weitere Verfahren, Ihnen werden spezifische Hilfen angeboten.

**Wenn Sie auf diese Dinge achten, tragen Sie dazu bei, dass die Haut Ihrer Beschäftigten gesund bleibt.**



Mehr zum Thema (z. B. Sicherheitscheck Hautbelastung, Muster-Hautschutz- und Hygienepläne) online unter: [www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de) (siehe Hautbelastungen/Hautschutz Heben und Tragen/Ergonomie)



Mehr zum Thema online unter: [www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de)

## 2 Belastung des Skeletts

**Das Skelett ist das Gerüst des menschlichen Körpers. Es besteht aus Knochen. Die Muskulatur dient der Fortbewegung (wie Gehen, Laufen, Rennen). Belastungen des Skeletts können zu unangenehmen Schmerzen im ganzen Körper führen.**

**Circa 8 % aller Menschen leiden unter chronischen Rückenschmerzen. Nur 20 % der Menschen sind schmerzfrei. Rückenleiden und Rückenschmerzen sind in den letzten Jahren zum Volksleiden Nummer eins geworden.**

### Schmerzen durch Belastungen des Skeletts

Wenn Sie oder Ihre Beschäftigten Beschwerden haben, das heißt Schmerzen verspüren, dann werden Sie aktiv. Schmerzen können auftreten:

- im Nacken
- im Schulterbereich
- in den Armen und den Handgelenken
- im Rücken
- an der Hüfte
- an Knie- und Fußgelenken
- in den Füßen

Die Schmerzen können zeitweise auftreten, etwa immer dann, wenn Sie etwas heben. Sie können aber auch ständig vorhanden sein. Verdrängen Sie die Schmerzen nicht, sondern sprechen Sie mit einer Betriebsärztin oder einem Betriebsarzt des Kompetenzzentrums der BGN, das für Ihren Betrieb zuständig ist. Sie finden es unter: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink 383

Die Tätigkeiten in Ihrem Arbeitsumfeld verlangen Ihrem Rücken und Ihren Muskeln vieles ab: Das Heben und Tragen von Lebensmitteln, Getränken und schweren Arbeitsgeräten können für den Rücken und dessen Rückenmuskulatur eine große Belastung sein.

### Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:

*Sie treffen einen Kollegen. Sie unterhalten sich über Ihre Arbeit und die Rückenbeschwerden, die sich bei Ihnen in letzter Zeit bemerkbar gemacht haben. Sie erzählen Ihrem Kollegen von Ihrem Arbeitsalltag und stellen fest, dass Ihr Kollege vergleichbare Tätigkeiten ohne Rückenschmerzen bewältigen kann. Nach diesem Gespräch nehmen Sie Ihre Schmerzen nicht mehr so wichtig, da Ihr Kollege die gleiche Arbeit ja ohne Schmerzen meistert.*

**! Achtung:** Diese Reaktion kann falsch sein. Werden Sie aktiv und sprechen Sie mit einer Betriebsärztin oder einem Betriebsarzt des Kompetenzzentrums der BGN, das für Ihren Betrieb zuständig ist. Sie finden es unter: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink 383

### Maßnahmen gegen Schmerzen

Im Gastgewerbe und in Eiscafés gibt es einige wirkungsvolle Möglichkeiten, etwas gegen Schmerzen durch Belastungen des Skeletts zu unternehmen.

### ✓ So ist es richtig:

- Beobachten Sie sich und Ihren Körper genau. Nehmen Sie alle Veränderungen wahr.
- Überprüfen Sie, ob die Beschwerden nur bei Ihrer Arbeit und dort bei bestimmten Tätigkeiten oder auch in Ihrer Freizeit und ohne Belastung auftreten. Denken Sie daran, dass Sie die Belastbarkeit Ihres eigenen Körpers nicht mit der Belastbarkeit eines anderen Menschen gleichsetzen können.
- Halten Sie beim Heben Ihren Rücken gerade und gehen Sie mit leicht gespreizten Beinen in die Knie. Die Fersen dabei am Boden lassen.
- Halten Sie die Last nahe am Körper und richten Sie sich langsam aus der Kniebeuge auf.
- Achten Sie beim Anheben und Bewegen von Lasten darauf, dass Sie Ihren Oberkörper nicht drehen.
- Gehen Sie beim Tragen immer aufrecht.
- Tragen Sie Lasten mit beiden Armen, um einseitige Belastung zu vermeiden.
- Benutzen Sie beim Heben und Tragen schwerer Lasten Hilfsmittel wie Transportwagen, Sackkarre, Aufzug.
- Werden Sie aktiv und sprechen Sie mit einem Betriebsarzt oder einer Betriebsärztin des Kompetenzzentrums der BGN, das für Ihren Betrieb zuständig ist. Wie belastbar ein Mensch ist, ob er Schmerzen am Skelett oder in der Muskulatur hat, ist von Person zu Person sehr unterschiedlich. Viele Dinge können eine Rolle spielen: Vorerkrankungen, körperliche Fitness, Alter, Körperbau, Stress und Aufregung, Arbeitsablauf und Arbeitsaufgaben und anderes mehr. Einige können sich mehr zumuten, andere weniger. Deshalb ist es schwierig, Gewichte anzugeben, die maximal getragen werden dürfen.

### Vermeiden Sie auf jeden Fall:

- Stehen oder Tragen in ungünstiger Körperhaltung, wenn Sie zum Beispiel ständig mit leicht vorgebeugtem Körper am Herd stehen oder wenn Ihr Arbeitstisch zu niedrig/zu hoch ist
- Regelmäßiges Heben und Tragen von sehr schweren Lasten, wie zum Beispiel volle Bierfässer und Getränkeboxen

### Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:

*Sie haben in Ihrem Eiscafé zwei Mitarbeiter beschäftigt. Sie sind fast gleich groß und schwer. Der jüngere der beiden Mitarbeiter klagt oft über Rückenschmerzen, wenn er schwere Lasten einseitig trägt. Den anderen haben Sie noch nie klagen hören. Sie beschließen, die Klagen des Jüngeren nicht zu beachten.*

- ⚠ **Achtung:** Dieses Verhalten ist falsch. Werden Sie aktiv und ziehen Sie einen Betriebsarzt oder eine Betriebsärztin hinzu.

Achten Sie also auf das Auftreten von Beschwerden. Wenn Sie oder Ihre Beschäftigten Schmerzen verspüren, dann werden Sie in jedem Fall aktiv.

**Wenn Sie auf diese Dinge achten, dann arbeiten Sie und Ihre Beschäftigten sicher.**

## 3 Belastung der Atemwege

**Eine verstopfte Nase, Husten, Kratzen im Hals oder gereizte Augen können Anzeichen für Erkrankungen sein, die unmittelbar mit der Arbeit in Zusammenhang stehen. Diese und andere Beschwerden sind Kennzeichen von Belastungen der Atemwege und haben unterschiedliche Ursachen. Sie können mit Ihrer Arbeitstätigkeit zu tun haben, müssen es aber nicht.**

Typische Beschwerden, die möglicherweise mit Ihrer Arbeitstätigkeit zusammenhängen, sind zum Beispiel:

- Verstopfte oder laufende Nase
- Kribbeln, Jucken oder Brennen in der Nase, den Augen oder im Rachen
- Gerötete oder tränende Augen
- Kratzen im Hals
- Häufiges Husten, eventuell mit Auswurf
- Atemnot

Viele Beschwerden werden oft durch Stoffe verursacht, die in der Raumluft vorhanden sind und beim Einatmen die Atemwege verstopfen oder reizen können. Sobald Sie Beschwerden haben, die

- fast nur dann auftreten, wenn Sie Ihren Beruf ausüben, oder
  - sich verschlimmern, wenn Sie Ihren Beruf ausüben,
- sollten Sie sich betriebsärztlich beraten lassen.

Achten Sie darauf, wann Sie Beschwerden spüren. Sollten Ihre Beschwerden durch den Arbeitsplatz verursacht werden, dann treten sie meistens genau dann auf, wenn Sie Ihre Arbeit ausüben.

### Stellen Sie sich Folgendes vor:

*Seit längerer Zeit bemerken Sie einen Hustenreiz und ein starkes Kratzen im Hals, wenn Sie bestimmte Obstsorten verarbeiten. Bei anderen Tätigkeiten spüren Sie dieses Kratzen und den Hustenreiz nicht. Sie beachten diese Beschwerden nicht.*

- ⚠ **Achtung:** Diese Beschwerden könnten in direktem Zusammenhang mit Ihrer Arbeit stehen, werden Sie aktiv.

### Atemwegsbeschwerden – was tun?

Bei beziehungsweise gegen die Belastung der Atemwege im Gastgewerbe und in Eiscafés können Sie Folgendes tun:

- ✔ **So ist es richtig:**
- Beobachten Sie sich und Ihren Körper genau. Nehmen Sie alle Veränderungen wahr.
  - Überprüfen Sie, ob die Beschwerden nur bei Ihrer Arbeit vorhanden sind oder auch in der Freizeit auftreten.
  - Wenn die Beschwerden fast nur bei Ihrer Arbeit auftreten oder schon vorhandene Erkrankungen bei der Arbeit schlimmer werden, wenden Sie sich an einen Betriebsarzt oder eine Betriebsärztin des Kompetenzzentrums der BGN, das für Ihren Betrieb zuständig ist.

Viele Menschen sind heutzutage allergisch gegen Blütenpollen aller Art. Wenn Sie unter Heuschnupfen leiden, dann werden Sie Beschwerden auch außerhalb der Arbeit haben. Diese Beschwerden, die nicht direkt mit Ihrer Arbeit zusammenhängen, können sich durch Ihre Tätigkeit im Beruf verschlimmern. So können Sie

zum Beispiel dann besonders empfindlich sein, wenn Sie Dämpfe an Ihrem Arbeitsplatz einatmen. Auch die Wärme, die durch die Zubereitung der Speisen, durch die Elektrogeräte, Gas- und Spülgeräte entsteht, kann Ihre Heuschnupfenbeschwerden möglicherweise verstärken.

**Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:**

*Sie leiden schon seit Längerem unter Heuschnupfen. In der Küche Ihres Eiscafés oder in Ihrem Eislabor ist es meist sehr warm und die Luft sehr feucht. Ihre Beschwerden sind in der Küche immer stärker als zu Hause.*

! **Achtung:** Werden Sie aktiv und sprechen Sie mit einer Betriebsärztin oder einem Betriebsarzt des Kompetenzzentrums der BGN, das für Ihren Betrieb zuständig ist.

✓ **So ist es richtig:**

- Beobachten Sie genau, ob und wann Ihre Beschwerden stärker werden.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Küche oder Ihr Eislabor mit einer guten Be- und Entlüftung ausgestattet ist.

**Spezielle Maßnahmen zur Lüftung und Reinigung**

Bei der Lüftung und Reinigung Ihrer Betriebsräume können Sie einiges unternehmen, um Beschwerden der Atemwege zu vermindern. Auch wenn nicht alle Personen in Ihrem Betrieb Beschwerden haben, sondern nur Sie oder eine einzige beschäftigte Person, werden Sie bitte aktiv und lassen sich betriebsärztlich beraten.

**Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:**

*Ihre Mitarbeiterin reinigt abends die Eismaschine. Sie benutzt ein Reinigungsmittel mit dem unten abgebildeten Zeichen. Als sie das Reinigungsmittel aufsprüht, entsteht eine kleine, dampfende Sprühwolke. Sofort beginnt Ihre Mitarbeiterin zu husten.*

! **Achtung:** Die Belastungen der Atemwege sind zu hoch, die Mitarbeiterin zeigt Beschwerden. Werden Sie aktiv und lassen Sie sich beraten.

✓ **So ist es richtig:**

- Erkundigen Sie sich nach anderen weniger gefährlichen Reinigungsmitteln und entscheiden Sie sich möglichst für ein Reinigungsmittel ohne Gefahrensymbol.
- Halten Sie sich streng an die Sicherheitshinweise (wie Dosieranweisung, Anwendungsbereich, Haut- und Atemschutz) auf dem Reinigungsmittel.
- Erwärmen Sie die Geräte vor oder bei der Reinigung nicht. Bei Erwärmung entstehen verstärkt Dämpfe, die zu Beschwerden führen können.

**Wenn Sie auf diese Dinge achten, dann arbeiten Sie und Ihre Beschäftigten gesundheitsbewusster.**



Gefahrstoffzeichen nach GHS-Kennzeichnung



## M E S S E R

1. Sachgemäßes Ablegen der Messer
2. Ablenkung beim Schneiden
3. Aufbewahrung der Messer
4. Benutzen und Reinigen der Messer

# Messer

Messer kommen in allen Betrieben des Gastgewerbes und in Eiscafés als Werkzeuge zum Schneiden von Lebensmitteln zum Einsatz. Viele Unfälle in Eiscafés sind Schnitt- und Stichverletzungen, die sich beim Schneiden und Verarbeiten von Lebensmitteln wie zum Beispiel Obst ereignen. Die BGN hat herausgefunden, dass die meisten Unfälle in Eiscafés durch unsachgemäßes Benutzen und Aufbewahren der Messer verursacht werden.

Unfälle und Verletzungen an Messern können Sie vermeiden, wenn Sie und Ihre Beschäftigten wissen, worauf Sie achten müssen. Die nachfolgenden Erläuterungen helfen Ihnen dabei, dass Sie als Unternehmerin oder Unternehmer Ihren Beratungsbedarf selbst feststellen können.

## INFO

Wenn Sie folgende Ausführungen lesen, werden Sie sicher und schnell entscheiden können:

✓ **Bei uns im Betrieb ist alles o. k.**

oder:

👤 **Wir brauchen Beratung**

🔗 Wenn Sie beim Durchlesen feststellen, dass Sie oder Ihre Beschäftigten nicht genau wissen, was zu tun ist, wenn Sie Fragen haben oder etwas nicht verstehen, dann werden Sie aktiv und holen Sie sich eine Beratung in dem für Ihren Betrieb zuständigen Kompetenzzentrum.



Sie finden es unter:  
[www.bgn.de](http://www.bgn.de),  
Shortlink 383

Bitte beachten Sie immer: Als Unternehmerin oder Unternehmer müssen Sie Ihre Beschäftigten im sicheren Umgang mit Messern unterweisen.

## 1 Sachgemäßes Ablegen der Messer

**Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:**

*Sie wollen Obst für einen Eisbecher verarbeiten. Sie legen das Messer auf das Schneidebrett und gehen in den Kühlraum, um das Obst zu holen. Als Sie mit dem Obst zurückkehren, werden Sie gerufen. Sie legen das Obst schnell auf dem Brett und dem Messer ab. Später greifen Sie das Obststück und schneiden sich.*

⚠️ **Achtung:** Die Unfallgefahr ist sehr hoch, dieses Verhalten ist falsch.

✓ **So ist es richtig:**

- Legen Sie keine Produkte oder Gegenstände auf das Messer.
- Legen Sie Messer nicht achtlos ab, benutzen Sie einen offenen Messerblock.

## 2 Ablenkung beim Schneiden

**Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:**

*Die Theken- und Servicekraft stehen dicht nebeneinander und schneiden Obst für die Dekoration der Eisbecher. Beide arbeiten konzentriert. Plötzlich fällt Ihnen ein, dass der Thekenmitarbeiter vergessen hat, die Bestellung für morgen fertig zu machen. Sie rufen ihm laut zu. Er erschreckt sich, dreht sich spontan um und verletzt dabei die Servicekraft mit dem Messer.*

⚠️ **Achtung:** Die Unfallgefahr ist sehr hoch, dieses Verhalten ist falsch.

✔ **So ist es richtig:**

- Beschäftigte, die gerade mit Messern arbeiten, sollen durch nichts abgelenkt werden. Vermeiden Sie Zurufe und andere Einflüsse, auf die die Beschäftigten reflexartig reagieren oder durch die sie erschrecken könnten. Konzentration ist beim Schneiden wichtig.
- Achten Sie auf ausreichenden Sicherheitsabstand zwischen zwei Arbeitsplätzen. Dieser Abstand soll so groß sein, dass beim Umdrehen niemand durch das Messer verletzt werden kann.

### 3 Aufbewahrung der Messer

**Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:**

*Die Servicekraft möchte den Eisbecher noch mit Erdbeeren verzieren. Sie holt sich zwei Erdbeeren und sucht ein Messer in der Messerschublade. Als sie in der Schublade nach einem Messer greift, schneidet sie sich.*

⚠ **Achtung:** Die Unfallgefahr ist sehr hoch, dieses Verhalten ist falsch.

✔ **So ist es richtig:**

- Messer müssen sicher aufbewahrt werden.
- Sie gehören nicht in die Tasche der Küchenschürze, nicht lose in die Schublade und auch nicht auf Fensterbänke oder Ähnliches.
- Bewahren Sie alle Messer gereinigt in geeigneten Aufbewahrungsmöglichkeiten sicher auf, zum Beispiel Messertaschen, Messerschubladen mit geeigneten Einsätzen, Magnetleisten und Messerkoffern.

Wenn Sie Fragen haben zum richtigen Anbringen von Magnetleisten, zur sicheren Gestaltung von Messerschubladen und anderem, dann werden Sie aktiv.



Mehr zum Thema online unter:  
[www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de)

## 4 Benutzen und Reinigen der Messer

Eine gute Körperhaltung beugt Fehlhaltungen und Rückenproblemen vor. Durch eine flexible Schneidbretterhöhung können Beschäftigte individuell die Arbeitshöhe ihrer Körpergröße anpassen. Messer unterscheiden sich nach ihrem Einsatzzweck, wie beispielsweise Kochmesser oder Brotmesser, aber nicht nach ihrem Aufbau: Der Messergriff ist immer so beschaffen, dass sein vollständiges Umfassen mit der Hand gewährleistet ist. Ein Abrutschen der Hand vom Griff auf die Schneide wird durch die Gestaltung und die Oberfläche des Griffs verhindert. Das sichere Arbeiten mit dem Messer erfordert den „richtigen Schliff“ der Schneide. Mit stumpfen Messern benötigen Sie mehr Kraft und steigern damit das Unfallrisiko. Halten Sie ein Messer in der Hand, so soll die Spitze zum Boden zeigen. Wenn das Messer einer anderen Person übergeben wird, muss die Messerspitze ebenfalls nach unten zeigen. Beide Personen dürfen das Messer bei der Übergabe nur am Griff und nicht an der Schneide anfassen. Sollte Ihnen das Messer entgleiten und zu Boden fallen: Greifen Sie nicht danach, um es aufzufangen. Das Verletzungsrisiko beim Auffangen ist viel zu hoch.

**Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:**

*Nach getaner Arbeit reinigt die Thekenkraft die Messer. Sie hat ein feuchtes Tuch in der Hand, durch das sie die Messer durchzieht.*

⚠ **Achtung:** Die Unfallgefahr ist sehr hoch, dieses Verhalten ist falsch.

✔ **So ist es richtig:**

- Verwenden Sie Reinigungsbürsten, wenn Sie Ihre Messer sauber machen.
- Die Reinigung beginnt am Messerschaft und endet an der Messerspitze, wobei die scharfe Messerseite vom Körper abgewendet wird.
- Arbeitsplätze sind so einzurichten, dass beim Vorbeigehen niemand durch Messer gefährdet wird.

**Wenn Sie auf diese Dinge achten, dann arbeiten Sie und Ihre Beschäftigten sicher.**



## CAFÉS

1. Fußböden
2. Schuhwerk
3. Druckbelastete Kaffeemaschinen
4. Abfallbehälter
5. Brandschutz
6. Pendeltüren
7. Glasflächen

# Cafés

In Ihrem Café treten Sie noch viel stärker als im Verkaufsraum in direkten und längeren Kontakt mit Ihrer Kundschaft. Für den wirtschaftlichen Erfolg Ihres Unternehmens sind ein guter Service, gute Produkte und eine ansprechende Raumgestaltung entscheidend.

Servicepersonal, das in einem sicheren und gesunden Umfeld arbeitet, ist zufriedener und motivierter. Das wirkt sich direkt auf den Umgang mit den Gästen aus. Gleichzeitig beobachten auch Ihre Kundinnen und Kunden, ob Sie in Ihrem Betrieb auf Sicherheit und Gesundheit Wert legen.

## INFO

Wenn Sie folgende Ausführungen lesen, werden Sie sicher und schnell entscheiden können:

✔ **Bei uns im Betrieb ist alles o. k.**

oder:

👤 **Wir brauchen Beratung**

📌 Wenn Sie beim Durchlesen feststellen, dass Sie oder Ihre Beschäftigten nicht genau wissen, was zu tun ist, wenn Sie Fragen haben oder etwas nicht verstehen, dann werden Sie aktiv und holen Sie sich eine Beratung in dem für Ihren Betrieb zuständigen Kompetenzzentrum.



Sie finden es unter:  
[www.bgn.de](http://www.bgn.de),  
Shortlink 383

## 1 Fußböden

**Stellen Sie sich zum Beispiel Folgendes vor:**

*Sie haben einige Tage frei und sind in eine attraktive Großstadt gefahren. Nach einem Stadtbummel finden Sie ein kleines Café, das sehr schön aussieht. Sie gehen hinein und stolpern sofort über eine Schmutzfangmatte im Eingangsbereich. Zum Glück passiert Ihnen nichts. Die Bedienung kommt auf Sie zu und sagt: „Oh, das wollten wir doch ändern!“ Würden Sie noch ein zweites Mal in dieses Café gehen?*

⚠ **Achtung:** Ihre Fußböden müssen sicher begehbar sein.

✔ **So ist es richtig:**

„Sicher begehbar“ bedeutet:

- Die Fußböden im Cafébereich, in der Kaffeeküche und in den Lagerräumen müssen trittsicher ausgeführt sein.
- Die Fußböden haben keine Stolperstellen.
- Lose Bodenläufer und Schmutzfangmatten sind gegen Wegrutschen gesichert, zum Beispiel durch eine rutschhemmende Unterlage.
- Die Bedienungsgänge und Verkehrswege sind ausreichend beleuchtet.
- Stufen und Podeste innerhalb der Bedienungsgänge sind gekennzeichnet oder beleuchtet.
- Beachten Sie: Die Anforderungen an Bodenbeläge in Cafés unterscheiden sich von den Vorgaben für Küchen oder dem Eislabor.

Wenn Sie unsicher sind, ob eine Gefährdung vorliegen könnte, oder wenn Sie nicht genau wissen, welche Maßnahmen zu ergreifen sind, dann lassen Sie sich beraten.

## 2 Schuhwerk

Das richtige Schuhwerk und eine angepasste Gehgeschwindigkeit sind wichtige Voraussetzungen, um Sturzunfälle zu vermeiden. Richtige Schuhe haben

- einen ausreichend festen Sitz am Fuß,
- einen geschlossenen vorderen Fußbereich,
- eine biegsame und rutschhemmende Sohle,
- niedrige Absätze,
- ein ausgeformtes Fußbett, um ein ermüdungsfreies Stehen zu ermöglichen.

## 3 Druckbelastete Kaffeemaschinen

Gefährdungen können durch den Zerknall des Druckbehälters auftreten. Daher sollten Kaffeemaschinen mit Druckbehälter regelmäßig gewartet und überprüft werden – zum Beispiel durch den Hersteller oder eine zur Prüfung befähigte Person. Lassen Sie sich die ordnungsgemäße Beschaffenheit schriftlich von ihr bestätigen.

Eine weitere Gefährdung besteht durch Verbrühungen von Körperteilen mit heißem Dampf und/oder Flüssigkeiten. In den meisten Fällen liegt hier Unachtsamkeit oder ein Bedienungsfehler vor. Beachten Sie in jedem Fall genau die Bedienungsanleitung. Vermeiden Sie Fehlbedienungen der Kaffeemaschine durch gute Unterweisung Ihrer Beschäftigten.

## 4 Abfallbehälter

Abfallbehälter für brennbare Stoffe müssen aus nicht brennbarem Material bestehen. Geeignet sind Behälter mit selbsttätig schließendem Deckel (Treteimer) oder selbstlöschende Behälter.

## 5 Brandschutz

In jedem Betrieb sind geeignete Feuerlöscheinrichtungen leicht erreichbar bereitzustellen. Die Feuerlöscher müssen mindestens alle zwei Jahre auf Funktionsfähigkeit von einem Fachkundigen oder einer Fachfirma geprüft werden.

Überzeugen Sie sich regelmäßig von dem Vorhandensein der Feuerlöscher. Auch Ihre Beschäftigten müssen diese Standorte kennen. Sprechen Sie regelmäßig den Umgang mit den Feuerlöschern mit Ihren Beschäftigten durch

## 6 Pendeltüren

Haben Sie Pendeltüren, dann müssen diese eine ausreichende Durchsicht ermöglichen. Es ist wichtig, dass der Raum, den Sie betreten möchten, einsehbar ist, damit Sie beim Aufstoßen der Pendeltür niemanden verletzen.

## 7 Glasflächen

In Pendeltüren eingebaute „Sichtfenster“ müssen aus bruchsicherem Material sein, zum Beispiel aus Sicherheitsglas. Das gilt auch für Ganzglaswände in Arbeitsbereichen und Verkehrswegen. In der Nähe von Arbeitsplätzen und im Bereich von Verkehrswegen müssen große Glasflächen in Türen, Fenstern und Raumtrennelementen deutlich in Augenhöhe gekennzeichnet sein. So vermeiden Sie schwere Schnittverletzungen bei Glasbruch oder nicht ausreichend gesicherten Glasflächen.

**Wenn Sie auf diese Dinge achten, dann arbeiten Sie und Ihre Beschäftigten sicher.**



**TECHNIK IM EISLABOR**

Sichere Benutzung der  
Eismaschinen und Geräte

# Technik im Eislabor

Bei der Benutzung von Maschinen und Geräten im Eislabor können Gefährdungen auftreten, die zu vermeiden sind.

## INFO

Wenn Sie folgende Ausführungen lesen, werden Sie sicher und schnell entscheiden können:

✔ **Bei uns im Betrieb ist alles o. k.**

oder:

👤 **Wir brauchen Beratung**

🔗 Wenn Sie beim Durchlesen feststellen, dass Sie oder Ihre Beschäftigten nicht genau wissen, was zu tun ist, wenn Sie Fragen haben oder etwas nicht verstehen, dann werden Sie aktiv und holen Sie sich eine Beratung in dem für Ihren Betrieb zuständigen Kompetenzzentrum.



Sie finden es unter:  
[www.bgn.de](http://www.bgn.de),  
Shortlink 383

## 1 Sichere Benutzung der Eismaschinen und Geräte

Speiseeismaschinen haben je nach Ausführung Gefahrstellen wie Scher-, Quetsch- und Einzugsstellen im Bereich bewegter Teile wie dem rotierenden Werkzeug.

Bei Eismaschinen mit **horizontaler Welle** ist Folgendes zu beachten:

- An Rührwerkzeugen mit Ein- und Auslauföffnungen kommt es oft zu Verletzungen. Die Quetsch- und Scherstellen zwischen rotierendem Werkzeug und Gehäuse in Ein- und Auslauföffnungen müssen daher zum Beispiel durch Schutzstäbe gesichert sein. Sie dürfen mit Ihren Fingern nicht zwischen den Schutzstäben zu den Gefahrstellen gelangen

können. In der Praxis wird jedoch immer wieder beobachtet, dass Schutzstäbe aus vermeintlich hygienischen Gründen entfernt wurden. Das ist verboten und sowieso nicht erforderlich. Die Gefahrstellen direkt hinter der Ein- und Auslauföffnung können aber etwa auch durch elektrisch verriegelte Schutzgitter gesichert sein. Sobald Sie das Gitter anheben, muss die Eismaschine stehen bleiben.

⚠ **Achtung:** Hohe Unfallgefahr. Die Gefahr schwerer Fingerverletzungen ist sehr groß, wenn bei laufender Maschine eingegriffen wird.

Bei Eismaschinen mit **vertikaler Welle** ist Folgendes zu beachten:

- Die rotierende Welle ist eine gefährliche Fangstelle für Kleidung.
- Sichern Sie die Welle durch eine Schutzhülse.
- Diese Schutzhülse darf höchstens 100 mm über der Maschinenkante enden.
- Es müssen großflächige Bedienelemente wie etwa der Notausschalter leicht erreichbar an der Bedienerseite angebracht sein zum Beispiel eine über die gesamte vordere Maschinenseite angeordnete Schaltleiste von 30 mm Höhe.
- Tragen Sie eng anliegende Kleidung.

✔ **So ist es richtig:**

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise des Herstellers. Diese Angaben finden Sie in der Betriebsanleitung.
- Kontrollieren Sie regelmäßig das Vorhandensein, die Funktionsfähigkeit und Wirksamkeit der Schutzeinrichtungen an Ihrer Eismaschine.
- Zeigen Sie Ihren Beschäftigten immer wieder den sicherheitsgerechten Umgang mit den Eismaschinen sowie die richtige Benutzung Ihrer Rührmaschinen und Spaghettipresse.

1. Anzeichen für psychosoziale Belastungen
2. Wie Sie Stress abbauen können



# Psychosoziale Belastungen/Stress

Beschäftigte im Gastgewerbe und in Eiscafés sind zahlreichen Belastungen ausgesetzt: Gehen und Stehen, aber auch Heben und Tragen wirken sich auf den Bewegungsapparat aus. Schlechte Belüftung, problematische klimatische Verhältnisse können ebenfalls als Belastung angesehen werden. Über diese körperlichen Belastungen hinaus müssen wir mit psychosozialen Belastungen rechnen.

Belastende Einwirkungen führen zu Beanspruchungen. Da die Menschen in der konkreten Situation unterschiedlich mit solchen Belastungen umgehen, kann man nicht ohne Weiteres vorhersagen, welche Belastungen zu welchen individuellen Beanspruchungen der Beschäftigten führen. Auch können wir nicht genau sagen, welche Beanspruchungen auf Dauer gesundheitsschädlich sind.

## INFO

Wenn Sie folgende Ausführungen lesen, werden Sie sicher und schnell entscheiden können:

 **Bei uns im Betrieb ist alles o. k.**

oder:

 **Wir brauchen Beratung**

 Wenn Sie beim Durchlesen feststellen, dass Sie oder Ihre Beschäftigten nicht genau wissen, was zu tun ist, wenn Sie Fragen haben oder etwas nicht verstehen, dann werden Sie aktiv und holen Sie sich eine Beratung in dem für Ihren Betrieb zuständigen Kompetenzzentrum.



Sie finden es unter:  
[www.bgn.de](http://www.bgn.de),  
Shortlink 383

- Das Betriebsklima: Zusammenarbeit mit Kollegen, Kolleginnen und Vorgesetzten
- Der Umgang mit Gästen, etwa das Beruhigen eines nervösen oder verärgerten Gastes
- Mangelnde Qualifikation der Beschäftigten, die mit Stresssituationen nicht richtig umgehen können
- Schlechte technische Voraussetzungen, zum Beispiel Störungen durch mangelhafte Geräte oder schadhafte bauliche Einrichtungen

### Halten wir fest:

Stress entsteht, wenn die technisch-organisatorischen Bedingungen nicht stimmen oder aber wenn die Beschäftigten nicht gelernt haben, mit stressigen Situationen umzugehen.

Viele Belastungen sind nicht völlig zu vermeiden: Ein Mitarbeiter an der Eistheke wird immer einen Steharbeitsplatz haben, der ihn belastet. Dies liegt in der Natur der Sache. Probleme mit Gästen wird es ebenfalls immer geben.

Unter diesen Voraussetzungen müssen wir folgende Strategie verfolgen: Die Belastungen und Beanspruchungen müssen, soweit dies möglich ist, abgebaut werden. Die Fähigkeiten der Beschäftigten, die es ihnen erlauben, mit Stress umzugehen, sind zu fördern.

Unter dem Begriff „psychosoziale Belastung“ werden vielfach Sachverhalte zusammengefasst, die in der Umgangssprache auch als Stress bezeichnet werden. Im Gastgewerbe und in Eiscafés gibt es zahlreiche Faktoren, die Stress auslösen können:

- Die Arbeitszeit: Nacht- und Wochenendarbeit sowie Überstunden
- Die Arbeitsmenge: zu viel Arbeit, zu wenig Personal und das Arbeiten unter Zeitdruck in Stoßzeiten

**Solche Fähigkeiten können sein:**

- Richtiges Verhalten in Stresssituationen
- Qualifikation: Qualifizierte Beschäftigte fühlen sich nicht überfordert, ihnen macht die Arbeit mehr Spaß
- Organisatorische Voraussetzungen: Dienstplangestaltung unter Einbeziehung des Personals, wie etwa individuelles Zeitmanagement
- Technische Voraussetzungen: gesundheitsfördernde Gestaltung der Arbeit und der Arbeitsplätze

Achten Sie auf typische Beschwerden durch psychosoziale Belastungen.

Wenn Sie beim Durcharbeiten der folgenden Punkte feststellen, dass Sie oder Ihre Beschäftigten nicht genau wissen, was zu tun ist, wenn Sie Fragen haben oder etwas nicht verstehen, dann werden Sie aktiv und lassen Sie sich beraten.

## 1 Anzeichen für psychosoziale Belastungen

Typische Beschwerden, die auf Stress – also auf psychosoziale Belastungen – hinweisen, können unter anderem sein:

- Gefühl von Erschöpfung: Schwächegefühl, Müdigkeit
- Magenbeschwerden: Übelkeit, Heißhunger, Appetitlosigkeit
- Allgemeines Unwohlsein: Schwindel, Schlafstörungen, Zittern, übermäßige Gewichtsabnahme
- Gliederschmerzen: Kreuz- und Rückenschmerzen, Kopfschmerzen, Nacken- und Schulterschmerzen, die nicht allein auf schweres Heben und langes Stehen zurückführbar sind

Auch im Vorfeld der körperlichen Beschwerden gibt es Sachverhalte, die auf übermäßigen Stress hinweisen:

- Erhöhter Krankenstand
- Zahlreiche Unfälle
- Schlechtes Betriebsklima

## 2 Wie Sie Stress abbauen können

Im Folgenden einige Beispiele, was Sie tun können, um Stress abzubauen oder die Beschäftigten in die Lage zu versetzen, besser damit umzugehen:

### A. Verbesserung der Organisation

- Zeitmanagement, Dienstplangestaltung unter Beteiligung der Beschäftigten
- Verbesserung der Kommunikation: Beschäftigte einbeziehen, ihre Anregungen berücksichtigen, Konflikte zwischen ihnen lösen
- Für gute Zusammenarbeit und Teambildung sorgen

### B. Technische Voraussetzungen schaffen

- Sicheres Arbeiten ermöglichen durch entsprechende technische Voraussetzungen
- Bequemes und schnelles Arbeiten durch entsprechende technische Voraussetzungen ermöglichen
- Gesundheitsförderndes Arbeiten ermöglichen durch entsprechende technische Voraussetzungen

### C. Die individuellen Voraussetzungen verbessern

- Fachliche Qualifikation fördern
- Gesundheit des Personals fördern (Beschäftigte befähigen, mit Stress umzugehen)
- Führungsverhalten erweitern: Gesundheit und Sicherheit als Führungsaufgaben verstehen

Kundenorientierung und Servicefreundlichkeit sind das oberste Gebot im Gastgewerbe und in Eiscafés. Nur gemeinsam mit Ihren Beschäftigten erreichen Sie dies. Gerade im Dienstleistungsbereich sind Gesundheit und Sicherheit eng verbunden mit der Wirtschaftlichkeit Ihres Betriebes. Die BGN unterstützt Sie bei Bedarf gerne mit dem Programm „Zufriedene Gäste, gesunde Mitarbeiter, aktive Unternehmer“.

Achten Sie auf typische Beschwerden durch psychosoziale Belastungen.

**Wenn Sie auf diese Dinge achten, dann arbeiten Sie und Ihre Beschäftigten stressfrei und sicher.**



Mehr zum Thema online unter:  
[www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de)



# Regelmäßige Kontrolle und Prüfung der Maschinen, Geräte und Anlagen

Schäden an Maschinen, Geräten und Anlagen können zu Störungen, Betriebsunterbrechungen und Unfällen führen. Die in Ihrem Unternehmen eingesetzten Maschinen, Geräte und Anlagen müssen insbesondere auf offensichtliche Mängel regelmäßig kontrolliert und gegebenenfalls geprüft werden. Vor der arbeits-täglichen Verwendung zum Beispiel mittels Inaugenscheinnahme bzw. Sichtprüfung und dem Vorhandensein sowie der Funktionsfähigkeit der Sicherheits-einrichtungen.

Neben diesen Kontrollen müssen Sie für wie-derkehrende Prüfungen in angemessenen Zeitabständen sorgen. Wie, von wem und in welchen Abständen dies geschehen soll, beschreibt die nachfolgende Tabelle.

Die Tabelle beschreibt wiederkehrende Fristen für ausgewählte Prüfgegenstände. Einzuhalten sind immer die festgelegten maximalen Prüffris-ten aus Vorschriften. Nicht rechtsverbindliche Prüffristen sind im Rahmen der Gefährdungs-beurteilung zu ermitteln.

Nach dem Stand der Technik haben sich die in der Tabelle gelisteten Fristen bewährt. Die Ergebnisse der Prüfungen sind zu dokumentie-ren und mindestens bis zur nächsten Prüfung aufzubewahren. Zusätzlich sind die vom Her-steller vorgegebenen Hinweise in der Betriebs-anleitung sowie alle herstellereitigen Prüf- und Wartungsintervalle zu beachten.

Arbeitsmittel/Prüfgegenstand/ Thematik	Prüfungen		Kontrollen	
	Prüfung durch	Prüffrist	Kontrolle durch	Kontrollfrist
<b>Abluftanlagen</b>				
Lüftungshauben, Aerosol- abscheider			Betreiber, unterwie- sene Beschäftigte, Fachunternehmen	arbeitstäglich kon- trollieren, bei Be- darf reinigen
Lüftungsdecken			Betreiber, unterwie- sene Beschäftigte, Fachunternehmen	monatlich kontrol- lieren, bei Bedarf reinigen
Einrichtungen der Abluftanlage (z. B. Leitungen, Ventilator, Verriegelung UV-Anlage)			Betreiber, unterwie- sene Beschäftigte, Fachunternehmen	halbjährliche Kon- trolle, bei Bedarf reinigen
<b>Aufzugsanlagen</b>				
Personenbeförderung	ZÜS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hauptprüfung: alle 2 Jahre</li> <li>• Zwischenprüfung: mittig zwischen 2 Hauptprüfungen</li> </ul>		

Arbeitsmittel/Prüfgegenstand/ Thematik	Prüfungen		Kontrollen	
	Prüfung durch	Prüffrist	Kontrolle durch	Kontrollfrist
Lastenaufzug (Personenbeförderung möglich)	ZÜS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hauptprüfung: alle 2 Jahre</li> <li>Zwischenprüfung: mittig zwischen 2 Hauptprüfungen</li> </ul>		
Güteraufzüge (Personenbeförderung ausgeschlossen)	zPbP	alle 2 Jahre*		
<b>Brandschutz</b>				
Brandmeldeanlagen	zPbP (Sachkundiger)	jährlich*		
Feuerlöschanlagen (ortsfest)	zPbP (Sachkundiger)	jährlich*		
Feuerlöscher	zPbP (Sachkundiger)	alle 2 Jahre		
Brandschutztüren (Feststellanlagen)	zPbP (Sachkundiger)	jährlich*	Betreiber, unterwiesene Beschäftigte	monatlich
Sicherheitsbeleuchtung	zPbP	jährlich*		
<b>Druckbehälter</b>				
Kompressoren Druckinhaltsprodukt ≤ 1000 [bar l]	zPbP	jährlich		
Kompressoren Druckinhaltsprodukt >1000 [bar l]	ZÜS	<ul style="list-style-type: none"> <li>äußere Prüfung alle 2 Jahre</li> <li>innere Prüfung alle 5 Jahre</li> <li>Festigkeitsprüfung alle 10 Jahre</li> </ul>		
Andere Druckbehälter	zPbP/ZÜS	nach Herstellerangaben bzw. Druckinhaltsprodukt		
<b>Elektrische Anlagen und Betriebsmittel</b>				
Ortsveränderliche Betriebsmittel	zPbP (Elektrofachkraft)	Richtwert alle 6 Monate*		
Anlagen und ortsfeste Betriebsmittel	zPbP (Elektrofachkraft)	alle 4 Jahre*		
Fehlerstromschutzschalter nicht stationäre Anlagen			Betreiber, unterwiesene Beschäftigte	arbeitstäglich
Fehlerstromschutzschalter stationäre Anlagen			Betreiber, unterwiesene Beschäftigte	6 Monate
<b>Erdgasanlagen</b>				
Leitungen und Leitungsverbindungen, Absperrrichtungen, Druckregler	Vertragsinstallations- oder Wartungsunternehmen	12 Jahre		
Gesamte Anlage („Hausschau“)			Betreiber, unterwiesene Beschäftigte	jährlich
Flammenüberwachung der Gasgeräte (Züandsicherung)			Betreiber, unterwiesene Beschäftigte, zPbP	jährlich

## Regelmäßige Kontrolle und Prüfung der Maschinen, Geräte und Anlagen

Arbeitsmittel/Prüfgegenstand/ Thematik	Prüfungen		Kontrollen	
	Prüfung durch	Prüffrist	Kontrolle durch	Kontrollfrist
<b>Explosionsschutz</b>				
Einfache Ex-Anlagen (Mehlsiloanlagen, Räucherammern)	zPbP, ZÜS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• technische Prüfung alle 3 Jahre</li> <li>• Prüfung auf Explosions-sicherheit alle 6 Jahre</li> </ul>		
Ex-Anlagen	zPbP, ZÜS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• technische Prüfung alle 3 Jahre</li> </ul>		
	zPbP mit besonderen Kenntnissen im Ex-Schutz oder ZÜS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfung auf Explosions-sicherheit alle 6 Jahre</li> </ul>		
<b>Fahrzeuge</b>				
Pkw, Transporter, Lkw	zPbP	jährlich auf betriebs-sicheren Zustand*		
<b>Flurförderzeuge</b>				
Alle Flurförderzeuge inklusive Anbaugeräte	zPbP	jährlich*		
<b>Flüssiggasanlagen zu Brennzwecken</b>				
Ortsfeste Anlagen wie zum Beispiel stationäre Anlage mit Herd	zPbP	alle 4 Jahre		
Ortsveränderliche Anlagen wie zum Beispiel Heizstrahler, Flämm-anlage	zPbP	alle 2 Jahre		
Mit Gasgeräten in Räumen unter Erdgleiche	zPbP	jährlich		
Flüssiggasanlagen in oder an Fahrzeugen	zPbP	alle 2 Jahre		
Dichtheitskontrolle der Anschluss-verbindungen mittels Lecksuch-spray			Betreiber, unterwie-sene Beschäftigte	nach jedem Flaschenwechsel bzw. -anschluss, vor Inbetriebnahme der Anlage
Flammenüberwachung der Gasgeräte (Züandsicherung)			Betreiber, unterwie-sene Beschäftigte, zPbP	jährlich
Flüssiggasanlage auf Maschinen und Geräten des Bauwesens, z. B. Abflammerät beim Schlachten	zPbP	jährlich		
flüssiggasbetriebene Räucher-anlage	zPbP	jährlich		
<b>Räucheranlagen</b>				
Räucheranlagen	siehe Explosions-schutz und ggf. Flüssiggasanlagen zu Brennzwecken		Betreiber, unterwie-sene Beschäftigte, zPbP	halbjährlich auf sicheren Zustand, entsprechend den Herstellerangaben

## Regelmäßige Kontrolle und Prüfung der Maschinen, Geräte und Anlagen

Arbeitsmittel/Prüfgegenstand/ Thematik	Prüfungen		Kontrollen	
	Prüfung durch	Prüffrist	Kontrolle durch	Kontrollfrist
<b>Fritteusen/Fettbackgeräte</b>				
Temperaturregler und -begrenzer			Betreiber, unterwiesene Beschäftigte	arbeitstäbliche Sichtkontrolle auf Beschädigung und ordnungsgemäße Befestigung
<b>Getränkeschankanlagen</b>				
Schankanlage	zPbP	2 Jahre*		
Gaswarnanlagen für CO <sub>2</sub>	vom Hersteller beauftragte Person (zPbP)	nach Hersteller-vorgabe		
<b>Kegel- und Bowlinganlagen</b>				
Stellmaschinen, kraftbetriebener Ballrücklauf, Bumper, Ballheber	zPbP	jährlich*		
<b>Krane, Winden etc.</b>				
Anschlag-, Lastaufnahme- und Tragmittel	zPbP	jährlich		
Winden, Hub- und Zuggeräte	zPbP	jährlich		
Hebezeuge, Kettenzüge	zPbP	jährlich		
Krane	zPbP, teilweise auch Prüf-sachverständiger	unterschiedlich, je nach Kranart		
<b>Lagereinrichtungen</b>				
Regale (Beschickung durch Flur-förderzeuge o. Ä.)	zPbP	jährlich*	Betreiber, unterwiesene Beschäftigte	wöchentlich*
Anfahrtschutze			Betreiber, unterwiesene Beschäftigte	wöchentlich*
<b>Leitern und Tritte</b>				
Leitern	zPbP	jährlich*	Benutzer/ Benutzerinnen	vor Verwendung
Tritte	zPbP	jährlich*	Benutzer/ Benutzerinnen	vor Verwendung
Podeste	zPbP	jährlich*	Benutzer/ Benutzerinnen	vor Verwendung
Fahrbare Arbeitsbühne („Rollgerüst“)	zPbP	jährlich*	Betreiber, unterwiesene Beschäftigte	nach Aufbau
<b>Maschinen</b>				
Sicherheitseinrichtungen an Maschinen und Geräten	zPbP	jährlich* oder nach Herstellervorgabe	Betreiber, unterwiesene Beschäftigte	arbeitstäglich
Wäschereimaschinen	zPbP	jährlich*		
Müllpressen	zPbP	jährlich*		

## Regelmäßige Kontrolle und Prüfung der Maschinen, Geräte und Anlagen

Arbeitsmittel/Prüfgegenstand/ Thematik	Prüfungen		Kontrollen	
	Prüfung durch	Prüffrist	Kontrolle durch	Kontrollfrist
<b>Persönliche Schutzausrüstung</b>				
PSA gegen Absturz	zPbP	jährlich	Benutzer/ Benutzerinnen	vor Verwendung
Alle PSA			Benutzer/ Benutzerinnen	vor Verwendung
<b>Weitere Arbeitsmittel</b>				
Hochdruckreiniger	zPbP	jährlich*		
Hebebühnen	zPbP	jährlich*		
Kälteanlagen	zPbP	jährlich*		
Thermoölbacköfen	Herstellerrfirma oder zPbP	jährlich (Wärmeüber- tragungssystem so- wie weitere Verwend- barkeit des Thermoöl)		
Türen und Tore (kraftbetätigt)	zPbP	jährlich*		
Nebelanlagen	zPbP	jährlich*		
Lasereinrichtungen	zPbP	jährlich*		
Viehschussapparate	Hersteller	alle zwei Jahre		
Transportbahnsysteme (Rohrbahn)	zPbP	jährlich*		
<b>Wasseraufbereitungsanlagen</b>				
Chlorungs-/Ozonanlagen	zPbP	jährlich*		

### Erläuterungen:

\* Bewährte/empfohlene Prüf-, Kontrollfristen; tatsächliche Frist ist durch Gefährdungsbeurteilung festzulegen

**Zugelassene Überwachungsstelle (ZÜS):** Prüfstelle, die von der zuständigen Landesbehörde für bestimmte Aufgabenbereiche benannt und vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales bekanntgemacht wurde

**Sachkundiger:** Person, die aufgrund ihrer fachlichen Ausbildung und Erfahrung ausreichende Kenntnisse auf dem jeweiligen Gebiet hat, mit dem einschlägigen Vorschriften- und Regelwerk vertraut ist und den sicheren Zustand des zu prüfenden Gegenstands (zum Beispiel Maschine, Gerät, Anlage) beurteilen kann

**Fachkundiger:** Fachkundige zur Wartung von Feuerlöschern sind insbesondere Sachkundige gemäß DIN 14406-4 „Tragbare Feuerlöcher – Teil 4: Instandhaltung“

**Zur Prüfung befähigte Person (zPbP):** Vom Unternehmer festgelegte Person, die durch ihre entsprechende Berufsausbildung, ihre ausreichende Berufserfahrung und ihre zeitnahe berufliche Tätigkeit über die erforderlichen Kenntnisse zur Prüfung des zu prüfenden Gegenstands (zum Beispiel Maschine, Gerät, Anlage) verfügt

**Betreiber, unterwiesene Beschäftigte:** Betreiber, der über die erforderlichen Kenntnisse zur sicheren Verwendung des zu kontrollierenden Gegenstands verfügt; Beschäftigte, welche angemessen und ausreichend unterwiesen wurden, sodass diese in der Lage sind, die Kontrollen vor und während der Arbeit durchzuführen und dabei Mängel zu erkennen

**Hinweis:** Je nach Rechtsquelle kann es abweichende Definitionen geben. Die vorliegende Übersicht ist nicht abschließend.







**Berufsgenossenschaft  
Nahrungsmittel und Gastgewerbe**

Dynamostraße 7–11  
68165 Mannheim  
[www.bgn.de](http://www.bgn.de)