



BRANCHE
Gastgewerbe

Hotels | Pensionen
Restaurants | Imbissbetriebe
Schankwirtschaften | Caterer
Diskotheken | Bars
Verkaufsfahrzeuge

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 – iStock - anny11
S. 6 – Hans-Karl Asel
S. 12 – Oliver Rüter, BGN
S. 17 – Oliver Rüter, BGN
S. 24 – Stephan Huis, BGN
S. 28 – Klaus Pohlmann, BGN
S. 31 – Oliver Rüter, BGN
S. 36 – Oliver Rüter, BGN
S. 39 – iStock - Thurtell
S. 43 – Oliver Rüter, BGN
S. 47 – Oliver Rüter, BGN
S. 50 – iStock - piovesempre

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

Einführung

Ziel des Fernlehrgangs	4
Aufbau des Fernlehrgangs	5

Grundwissen

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?	9
Wie organisiere ich den Arbeitsschutz?	10
Wie kann ich durch guten Arbeitsschutz Geld sparen?	10
Wo bestehen besondere Gefährdungen?	11

Branchenspezifische Themen

Gehen und Transportieren	12
Belastung der Haut, des Skeletts und der Atemwege	17
Klima und Gefahrstoffe	24
Messer	28
Frittieren	31
Aufschnittschneidemaschine	36
Getränkeschankanlage	39
Flüssiggas	43
Psychosoziale Belastungen/Stress	47

Regelmäßige Kontrolle und Prüfung der Maschinen, Geräte und Anlagen	50
--	-----------

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, 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, 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
- Klima und Gefahrstoffe
- Messer
- Frittieren
- Aufschnittschneidemaschine
- Getränkechankanlage
- Flüssiggas
- 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 verfügbar.

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



So finden Sie das für Ihren Betrieb zuständige Kompetenzzentrum:
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,
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).

Die Beratungen sind für Sie als Mitgliedsbetrieb kostenlos.

Und nutzen Sie die Informationen auf 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 nichtalkoholischen 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

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

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, Kopfweh, 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.

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 befristete 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 51 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

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 Mitbewerberinnen und Mitbewerber, 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



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

11 Wo bestehen besondere Gefährdungen?

Unfallschwerpunkte im Gastgewerbe 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) und Stromunfälle. Im Bereich des Berufskrankheitengeschehens stehen beruflich bedingte Hauterkrankungen an erster Stelle, verursacht durch Feuchtarbeit und den 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.

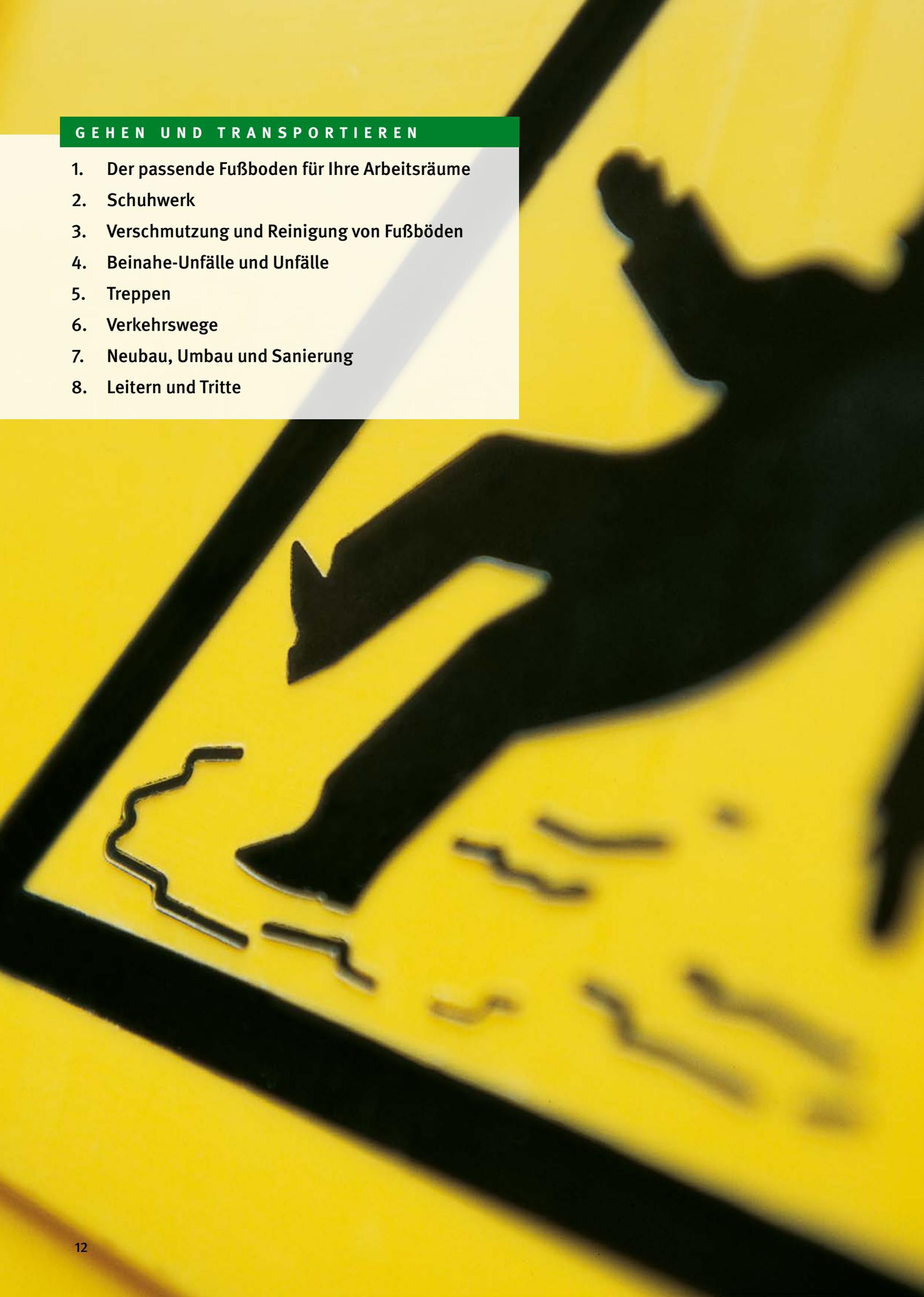
In diesem Zusammenhang möchten wir Sie darauf hinweisen, dass Sie in Ihrem Betrieb die **Erste Hilfe** organisieren müssen, damit nach einem Unfall unverzüglich Erste Hilfe geleistet und eine erforderliche ärztliche Versorgung veranlasst wird. Umfangreiche praktische Hilfen und Informationen zur Ersten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

- Verbandkasten
- Aushang zur Ersten Hilfe finden Sie unter:
www.bgn-branchenwissen.de

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 im Gastgewerbe 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,
Shortlink 383

1 Der passende Fußboden für Ihre Arbeitsräume

Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:

Sie haben im Eingangsbereich Ihrer Küche einen Fußboden mit glatter Oberfläche (Fliesen oder Kunstharz) gewählt. Hier werden das Gemüse und Fleisch geschnitten. 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 von Wasser, Fett, Speiseresten auf dem Küchenfußboden 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.



Mehr zum Thema online unter:
www.bgn-branchenwissen.de,
„Stolpern, Rutschen, Stürzen“

3 Verschmutzung und Reinigung von Fußböden

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

Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:

Der Koch bereitet eine Sauce vor. Dabei verschüttet er einen Teil. Weil er es eilig hat, wischt er erst nach einigen Stunden die Saucenreste auf.

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

✓ **So ist es richtig:**

- Verschmutzungen wie Speise- und Saucenreste sind sofort und gründlich zu entfernen.
- Speise- und Saucenreste 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 zur Mittagszeit die Küche 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 Ihrer Küche 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, da Sie sonst leicht stolpern können.
- 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 Außentreppe

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

Bei Außentreppe, 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 vom Ausschank in die Küche, von der Kochstelle zum Schneideplatz und vom Schneideplatz 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 Herd haben Sie unterschiedliche Bodenbeläge. Der Belag am Herd ist rau, der Boden um die Theke ist glatt gefliest. Sie gehen mehrfach täglich vom Herd zur Theke. Für den Fett- und Pommies-frites-Vorrat haben Sie neben dem Herd einen kleinen Wagen aufgestellt.

⚠ **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 den Küchenbereich renovieren. Sie fahren zu einem Bekannten, der ebenfalls eine Gaststätte 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, Ihre Gaststätte zu besuchen und die Planung mit Ihnen zu besprechen.

8 **Leitern und Tritte**

Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:

Ihre Köchin bereitet den Bratensud vor. Ihr fehlt dazu noch ein Gewürz aus dem Vorratsraum, das sich im obersten Fach des Regals befindet. Um das Gewürz 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,
„Leitern“



**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,
Shortlink 383

1 Belastung der Haut

Arbeitsbedingte Hautschäden spielen im Gastgewerbe und in Küchenbetrieben 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 Töpfe. Dieser Vorgang dauert circa eine Stunde. Nach Ende 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 Hotel- und Gastgewerbe

Feuchtarbeit ist mit Abstand die häufigste Hautgefährdung im Gastgewerbe. 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.

Stellen Sie also sicher, dass die Hände so gründlich wie notwendig und so schonend wie möglich gereinigt werden.

Was Sie gegen Hautbelastungen tun können:

- Verschmutzungsangepasste 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 Kartoffelsalat verlangen intensivere Maßnahmen zur Personal- und Arbeitsplatzhygiene als Produkte, die nach der Zubereitung gekocht oder gebraten werden. Es ist nicht sinnvoll, in beiden Bereichen das gleiche Hygieneprogramm durchzuführen, da eine strengere Hygiene im Allgemeinen die Haut mehr belasten kann.

✔ 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



www.bgn.de,
„Themenseite Hautschutz“

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, 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, Shortlink 383.

Maßnahmen gegen Schmerzen

Im Hotel- und Gaststättengewerbe 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/zuhoch 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 Ihrer Küche 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 Beschwerden haben, das heißt 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 Küchenbetrieben oder im Gastgewerbe 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

Achten Sie auf das Auftreten von Beschwerden.

Viele Beschwerden werden oft durch Stoffe verursacht, die in der Raumluft der Küche 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 die belastende Tätigkeit ausüben.

Stellen Sie sich Folgendes vor:

Seit längerer Zeit bemerken Sie einen Hustenreiz und ein starkes Kratzen im Hals, wenn Sie Bratwürste anbraten. 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?

Gegen die Belastung der Atemwege im Hotel- und Gaststättengewerbe 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 in Küchen 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 Ihrer Küche 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 mit einer guten Be- und Entlüftung ausgestattet ist. Fettdämpfe und Abgase von Gasgeräten sollten möglichst nicht in der Raumluft vorhanden sein.

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 den Backofen. Sie benutzt ein Reinigungsmittel mit unten abgebildeten Zeichen: Bevor sie mit der Reinigung beginnt, erwärmt sie den Backofen, damit es schneller geht. 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.

Vergleichen Sie auch hierzu die Erläuterungen im Kapitel „Klima und Gefahrstoffe“.

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



Gefahrstoffzeichen nach GHS-Kennzeichnung

KLIMA UND GEFÄHRSTOFFE

1. Klima und Luft in Küchen
2. Zuglufterscheinungen im Kühlraum
3. Temperaturschwankungen am Arbeitsplatz



Klima und Gefahrstoffe

Köche und Köchinnen fühlen sich bei ihrer Arbeit oft durch Hitze, Temperaturschwankungen, Zugluft und Küchendünste belastet. Bitte lesen Sie hierzu auch das Kapitel „Belastung der Haut, des Skeletts und der Atemwege“.

Bei der Benutzung von Reinigungsmitteln können gesundheitsschädliche Dämpfe entstehen. Diese Dämpfe bilden sich vor allem dann, wenn die Reinigungsmittel auf warme oder heiße Küchengeräte aufgesprüht oder verteilt werden. Achten Sie darauf, dass bei der Reinigung Ihrer Küche und Ihrer Küchengeräte die Geräte abgekühlt sind und die Lüftung in Betrieb genommen wird.

Zur Kühlung von Lebensmitteln und Getränken gibt es in der Gastronomie begehbare Kühlräume. Sind diese Kühlräume abschließbar, so müssen deren Türen jederzeit von innen zu öffnen sein. Auch im Dunkeln muss der Weg zum Ausgang gut zu finden sein, etwa durch Aufkleber, die bei Dunkelheit nachleuchten.

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,
Shortlink 383

Typische gesundheitliche Gefährdungen entstehen beim Aufenthalt in Kühl- und Tiefkühlräumen durch:

- Zugserscheinungen aufgrund der Luftumwälzung im Kühlraum
- Temperaturwechsel am Arbeitsplatz, etwa von der Küche zum Kühlraum

Es gibt einige Dinge, auf die Sie und Ihre Beschäftigten achten müssen. Die nachfolgenden Erläuterungen helfen Ihnen dabei, dass Sie als Unternehmerin oder Unternehmer Ihren Beratungsbedarf selbst feststellen können.

1 Klima und Luft in Küchen

Ob Sie oder Ihre Beschäftigten das Klima und die Luft in Ihrer Küche als „schlecht, stickig oder angenehm“ bezeichnen, hängt von objektiven Dingen, zum Beispiel Feuchtigkeit, Qualität der Küchenlüftung, und der persönlichen Wahrnehmung jeder einzelnen Person ab.

Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:

Sie kommen in die Küche, in der Ihre Mitarbeiterinnen braten und frittieren. Sie finden, dass die Luft schlecht ist. Sie haben die Küchendämpfe bereits in Ihrem Gastraum wahrgenommen. Sie verlassen die Küche wieder, ohne etwas zu tun.

! **Achtung:** Das Klima und die Luft sind nicht in Ordnung. Hierdurch können gesundheitliche Beeinträchtigungen entstehen.

✓ **So ist es richtig:**

- Bei nicht ausreichender Belüftung können Ihre Beschäftigten durch die Kochgerüche belastet werden. Lassen Sie die Be- und Entlüftung in Ihrer Küche überprüfen.
- Die Wärmestrahlung der Küchengeräte sowie eine schlechte Be- und Entlüftung können die Hitzebelastung in Ihrer Küche verstärken. Sie und Ihre Beschäftigten sind dieser verstärkten Hitzebelastung ausgesetzt. Beobachten Sie, ob bei der Arbeit in der Küche vermehrt getrunken wird (gegebenenfalls mehr als vier Liter Flüssigkeit pro Tag).
- Haben Sie bei eingeschalteter Be- und Entlüftung das Gefühl, dass es zieht? Werden Sie aktiv und lassen Sie sich beraten.

Stellen Sie sich Folgendes vor:

Sie haben in Ihrer Küche Geräte umgestellt. Der Herd befindet sich nun in unmittelbarer Nähe zur Bratplatte. Ihr Koch hat deshalb während des Kochens am Herd die heiße Bratplatte direkt hinter sich. Er klagt nun über vermehrtes Schwitzen und Brennen in den Augen.

! **Achtung:** Das Klima und die Luft sind nicht in Ordnung. Hierdurch können gesundheitliche Beeinträchtigungen entstehen.

✓ **So ist es richtig:**

- Beide Küchengeräte – Bratplatte und Herd – strahlen Wärme ab. Ihre Beschäftigten arbeiten zwischen beiden Geräten und sind somit der Wärmestrahlung beider Geräte ausgesetzt. Prüfen Sie, ob Sie eines der Geräte nicht an einen anderen Platz stellen können. Wenn dies nicht möglich ist, achten Sie darauf, dass der Abstand zwischen den Geräten vergrößert wird, um die Wärmestrahlung für die Beschäftigten zu verringern.
- Überprüfen Sie, ob die Beschwerden Ihrer Beschäftigten in Zusammenhang mit ihrer Arbeit und mit verschiedenen Tätigkeiten bei der Arbeit stehen.
- Bei der Erhitzung von Eiweißprodukten (wie Fleisch) können Reizungen der Augen und Atemwege entstehen. Überprüfen Sie die Be- und Entlüftung in Ihrer Küche. Die Wrasen müssen vollständig von den Ablufthauben oder -decken erfasst werden. Bei der Benutzung von Holzkohlegrills ist die Lüftung besonders wichtig.
- Kontrollieren und reinigen Sie die Aerosolabscheider (Fettfilter) in Ihrer Küche regelmäßig. Nur saubere Filter sind voll funktionsfähig.

2 Zuglufterscheinungen im Kühlraum

Durch Luftumwälzung werden Räume schnell und effektiv gekühlt. Dadurch kann Zugluft entstehen. Dieses Problem ist technisch schwer zu lösen. Ein steifer Hals nach der Arbeit im Kühlraum kann die Folge sein.

- Zur Minderung gesundheitlicher Risiken benutzen Sie leicht wechselbare Kleidung, die Sie vor Kälte schützt, ganz besonders dann, wenn Sie geschwitzt haben und in den Kühlraum müssen. Bewahren Sie diese Kleidung neben der Tür zum Kühlraum auf, damit sie jederzeit griffbereit ist.
- Sollten Sie oder Ihre Beschäftigten ein Zugluftproblem in Ihrem Kühlraum feststellen, dann werden Sie aktiv und lassen Sie sich beraten.

Die Rutschgefahr ist sehr hoch, wenn Beschäftigte mit feuchten oder nassen Schuhen in den Tiefkühlraum gehen – an den Schuhsohlen bildet sich Raureif, auf dem man ausrutschen kann.

In beiden Fällen sollten Sie als Unternehmerin oder Unternehmer nicht zögern: Beschwerden, Unfälle und Beinahe-Unfälle können in direktem Zusammenhang mit dieser Arbeit stehen. Werden Sie aktiv und lassen Sie sich beraten.

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

3 Temperaturschwankungen am Arbeitsplatz

Um den Körper vor starken Temperaturschwankungen zu schützen, sollte zum Begehen des Tiefkühlraumes leicht wechselbare Schutzkleidung benutzt werden. Der Aufenthalt im Tiefkühlraum kann vermieden beziehungsweise verkürzt werden, wenn die für den Tagesbedarf notwendigen Tiefkühlprodukte in einer Tiefkühltruhe in der Küche gelagert werden. Der Temperaturwechsel vom Arbeitsplatz am Herd zum Tiefkühlraum ist erheblich. Dieser Wechsel kann zu gesundheitlichen Schädigungen führen, wie beispielsweise rheumatischen Erkrankungen.



Mehr zum Thema online unter:
www.bgn-branchenwissen.de,
„Gefahrstoffe“



Mehr zum Thema online unter:
www.bgn-branchenwissen.de,
„Lüftung/Klima“



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 als Werkzeuge zum Schneiden von Wurst, Fleisch, Geflügel, Gemüse und anderem zum Einsatz. Viele Unfälle in Küchen sind Schnitt- und Stichverletzungen, die sich beim Schneiden und Verarbeiten von Lebensmitteln ereignen. Die BGN hat herausgefunden, dass die meisten Unfälle in Küchen 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,
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 zum Beispiel Folgendes vor:

Sie wollen Fleisch zu Gulasch verarbeiten. Sie legen das Messer auf das Schneidebrett und gehen in den Kühlraum, um das Fleisch zu holen. Als Sie mit dem Fleisch zurückkehren, werden Sie gerufen. Sie legen das Fleisch schnell auf dem Brett und dem Messer ab. Später greifen Sie das Fleischstück 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 zum Beispiel Folgendes vor:

Der Koch und die Küchenhilfe stehen dicht nebeneinander und schneiden Gemüse. Beide arbeiten konzentriert. Plötzlich fällt Ihnen ein, dass der Koch 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 Küchenhilfe 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 zum Beispiel Folgendes vor:

Die Köchin möchte die Wurstplatte noch mit Tomaten verzieren. Sie holt sich zwei Tomaten und sucht ein Messer in der Messerschublade. Als sie in der Schublade nach einem geeigneten 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.

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, 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 zum Beispiel Folgendes vor:

Nach getaner Arbeit reinigt der Koch die Messer. Er hat ein feuchtes Tuch in der Hand, durch das er 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.



Mehr zum Thema online unter:
www.bgn-branchenwissen.de,
 Themenseite „Schneiden
 ohne Risiko“



FRITTIEREN

1. Schutz vor Überhitzung: Fritteusen
2. Schutz vor Überhitzung: Woks
3. Sicheres Ablassen und Abtransport des Fettes
4. Schutz vor Verbrennung, Verbrühung
5. Maßnahmen beim Brand

Frittieren

Fritteusen und Woks kommen beim Frittieren von Lebensmitteln in heißem Speiseöl und Speisefett zum Einsatz. Bei diesem Garverfahren werden die Speisen, zum Beispiel Pommes frites oder Frühlingsrollen, schwimmend in circa 175 °C heißem Fett zubereitet. Durch die hohe Temperatur des Fettes kann es zu Verbrennungen an heißen Oberflächen und Verbrühungen am heißen Fett oder Öl kommen. Unfälle ereignen sich immer wieder bei der Eingabe von Stangen- oder Blockfett, beim Frittieren, beim Ablassen von Fett/Öl sowie bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten. Aber auch bei Fettbränden durch Überhitzung des Fettes und Verbrühungen durch eingetragenes Wasser.

Durch Brände verursachte Unfälle, Verbrühungen beim Umgang mit Fritteusen und Woks können Sie vermeiden, 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,
Shortlink 383

Verbrühungen entstehen durch:

- heißes Fett, Öl, Wasser, Wasserdampf sowie andere heiße Flüssigkeiten

Verbrennungen entstehen durch:

- Flammeneinwirkung, wie Fettbrand, Kerze oder Kleiderbrand
- Explosionen (Gasexplosion)
- Kontakt an heißen Gegenständen und Oberflächen, zum Beispiel heiße Metallteile
- elektrischen Strom, zum Beispiel an stromführenden Teilen

1 Schutz vor Überhitzung: Fritteusen

Fritteusen müssen mit einem Regelthermostat ausgestattet sein. Dieser schaltet sich immer wieder selbsttätig aus, um das Fett nicht zu überhitzen. Kühlt das Fett etwas ab, zum Beispiel weil Sie gerade viele Pommes frites in die Fritteuse gegeben haben, so schaltet der Regelthermostat die Heizung ein, bis die eingestellte Temperatur wieder erreicht ist. Ist der Regelthermostat oder das zugehörige Kapillarrohr kaputt, wird die Heizung der Fritteuse bei der eingestellten Temperatur nicht mehr abgestellt. Befindet sich das Thermostat nicht mehr in seiner vorgegebenen Lage beziehungsweise Halterung, regelt er nicht mehr genau.

Fritteusen müssen außerdem mit einem Temperaturbegrenzer ausgestattet sein. Er arbeitet unabhängig vom Regelthermostat. Dieser Temperaturbegrenzer muss die Heizung bei 230 °C Fetttemperatur abschalten.

Wissenswertes zum Frittieren

Tierische und pflanzliche Fette und Öle sind bei thermischer Belastung einem Zersetzungsprozess unterworfen, der die brandtechnischen Eigenschaften des Siedefettes/-öles negativ verändert. In manchen Fällen kann sich die Selbstentzündungstemperatur sogar bis in den Regelbereich des Thermostats von Fritteusen absenken. Hinzu kommen noch die Gesundheitsbelastungen der Beschäftigten durch die aufsteigenden, konzentriert riechenden Fettschwaden.

Es ist stets ein rechtzeitiger Fett- beziehungsweise Ölwechsel durchzuführen, um mögliche Brände zu vermeiden, die Gesundheitsbelastungen der Versicherten gering zu halten und zur Qualitätssicherung des Frittiergutes.

Wenn das Fett zu heiß wird, besteht Brandgefahr. Wird das Fett sehr oft benutzt, sinkt der Flammpunkt. Die Brandgefahr steigt.

Stellen Sie sich zum Beispiel Folgendes vor:

Der Koch hat Ihnen erzählt, dass zurzeit die Speisen, vor allem aber die Pommes frites, auffallend schnell braun werden. Sie unternehmen vorerst nichts.

! **Achtung:** Dieses Verhalten ist falsch. Die Brandgefahr ist sehr hoch.

✓ **So ist es richtig:**

- Achten Sie auf die Zeit, in der Lebensmittel in der Fritteuse garen. Wenn die Lebensmittel schneller braun werden, werden Sie aktiv.
- Beobachten Sie das Fett Ihrer Fritteuse. Wird es schnell dunkel und raucht, dann kann das Fett zu alt sein oder die Temperaturregelung ist defekt. Bitte werden Sie aktiv.
- Kontrollieren Sie, ob Ihre Fritteuse einen Temperaturbegrenzer besitzt. Sehen Sie dazu in der Bedienungsanleitung nach.
- Wenn Sie keinen Temperaturbegrenzer finden können, fragen Sie beim Hersteller nach.
- Schauen Sie nach, ob das Thermostat und der Temperaturbegrenzer mit den zugehörigen Kapillarrohren beschädigt sind. Lassen Sie in einem solchen Fall die Fritteuse unverzüglich von Fachleuten reparieren.
- Kontrollieren Sie ständig, dass sich das Thermostat und der Temperaturbegrenzer in ihren vorgegebenen Lagen oder Halterungen befinden.

2 Schutz vor Überhitzung: Woks

Woks haben keine Sicherheitseinrichtungen zur Temperaturregelung und Temperaturüberwachung. Aus diesem Grund ist die Aufmerksamkeit der Bedienperson beim Frittieren ganz besonders gefordert.

Wenn das Fett zu heiß wird, besteht Brandgefahr. Wird das Fett sehr oft benutzt, sinkt der Flammpunkt. Die Brandgefahr steigt.

Stellen Sie sich zum Beispiel Folgendes vor:

Der Koch hat Ihnen erzählt, dass er für kurze Zeit die Küche verlassen musste, um im Lagerraum des Kellers Lebensmittel zu holen. Während dieser Zeit ist ein gasbeheizter Wok in Betrieb und somit unbeaufsichtigt. Sie unternehmen vorerst nichts.

! **Achtung:** Dieses Verhalten ist falsch. Die Brandgefahr ist sehr hoch.

✔ **So ist es richtig:**

- Bedienung und Handhabung von Woks nur durch unterwiesene Person.
- Achten Sie auf die Zeit, in der Lebensmittel im Wok garen. Wenn die Lebensmittel schneller braun werden, werden Sie aktiv.
- Beobachten Sie das Fett in Ihrem Wok. Wird es schnell dunkel und raucht, dann kann das Fett zu alt sein. Bitte werden Sie aktiv.
- In Betrieb befindliche Woks müssen ständig unter Beobachtung bleiben.
- Energiezufuhr beim Verlassen des Arbeitsbereiches unbedingt abschalten, auch wenn Woks nur kurzfristig unbeaufsichtigt sind.

3 Sicheres Ablassen und Abtransport des Fettes

Beim Ablassen und dem Abtransport des Fettes passieren häufig Unfälle. Es kommt vor allem zu Verbrennungen.

Stellen Sie sich zum Beispiel Folgendes vor:

Sie beobachten Ihre Mitarbeiterin, wie sie das heiße Fett aus der Fritteuse ablässt beziehungsweise den Wok durch Ausschütten entleert. Sie arbeitet ohne Schutzhandschuhe und benutzt einen Plastikeimer, um das abgelassene Fett aufzufangen.

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

✔ **So ist es richtig:**

- Heißes Fett darf nur in temperaturbeständige, formstabile Behälter (etwa Metalleimer) abgelassen werden.
- Der Auffangbehälter für heißes Fett darf nicht zu schwer sein, damit er sicher transportiert werden kann.
- Es ist am besten, Fett kalt zu transportieren.
- Wird das Fett heiß transportiert, muss der Transportbehälter gegen Herausschwappen zum Beispiel mit einem Deckel gesichert sein.
- Beim Fettablassen muss geeigneter Handschutz getragen werden, um Verbrühungen und Verbrennungen an Händen und Unterarmen zu vermeiden.
- Fettspritzer, die beim Ablassen auf den Boden gelangt sind, müssen sofort entfernt werden. Achtung: erhöhte Rutschgefahr.

4 Schutz vor Verbrennung, Verbrühung

Die Gefahr, sich zu verbrennen oder zu verbrühen, ist sehr groß. Vor allem dann, wenn Sie die Fritteuse/den Wok in Betrieb nehmen, wenn Sie das Fett wechseln oder wenn Sie das abgelassene, heiße Fett transportieren.

Stellen Sie sich zum Beispiel Folgendes vor:

Ihr Mitarbeiter hat sich beim Hantieren an der Frittierereinrichtung durch Fettspritzer verbrüht. Sofort bilden sich Brandblasen. Er trägt eine Salbe auf die verbrühte Haut auf.

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

✔ **So ist es richtig:**

- Bei Verbrennungen und Verbrühungen sollte die Brandwunde nur mit sauberem Wasser gekühlt werden.
- Keine Salben oder Pasten auf die Wunde geben.
- Bei größeren Verbrennungen und Verbrühungen sofort eine Ärztin oder einen Arzt aufsuchen.

5 Maßnahmen beim Brand

Zum Ablöschen von Fett- oder Ölbränden in Ihrer Fritteuse/Ihrem Wok benötigen Sie eine geeignete Feuerlöscheinrichtung. Nur mit einem geeigneten Feuerlöscher ist das Löschen des Fettbrandes möglich. Dieser soll in Reichweite Ihrer Fritteuse/Ihres Woks vorhanden sein.

Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:

Sie kommen in die Küche und sehen, dass Ihre Frittierereinrichtung in Flammen steht. Sie greifen zum Feuerlöscher und versuchen, möglichst nahe an die brennende Frittierereinrichtung heranzukommen. Dann halten Sie den Strahl des Feuerlöschers direkt in das brennende Fett, um das Feuer zu löschen.

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

Was können Sie wirkungsvoll gegen Fettbrände tun? Folgende Maßnahmen sind gegen Fettbrände zu ergreifen.

**So ist es richtig:**

- Löschen Sie Fettbrände nie mit Wasser.
 - Im Imbissstand/in Ihrer Küche muss ein spezieller Fettbrandlöscher vorhanden sein. Der Feuerlöscher muss für die Brandklasse F geeignet und gekennzeichnet sein. Zusätzlich trägt er im Schriftfeld die Aufschrift: „Geeignet zum Löschen von Speiseöl- und Speisefettbränden“.
 - Achten Sie darauf: Ein Feuerlöscher muss alle zwei Jahre geprüft werden.
 - Benutzen Sie zum Löschen eines Fettbrandes ausschließlich den speziellen Fettbrandlöscher. Nur mit diesem Löschmittel kann ein Fettbrand vollständig und dauerhaft gelöscht werden.
 - Üben Sie mit Ihren Beschäftigten regelmäßig den Einsatz und die Handhabung des Feuerlöschers.
- Nähern Sie sich der brennenden Fritteuse/ dem brennenden Wok nur so weit, dass Sie sich nicht selbst gefährden. Versuchen Sie, dass Löschmittel gleichmäßig über den Brandherd zu verteilen.
 - Zielen Sie mit dem Löschrstrahl des Feuerlöschers nicht direkt in das Fettbad der Fritteuse oder des Woks, da das wegspritzen- de Fett zu erheblichen Verbrennungen und zur Brandausbreitung führen kann.
 - Bringen Sie sich und andere nicht in Gefahr. Alarmieren Sie auf jeden Fall rechtzeitig die Feuerwehr.
 - Löschdecken sind zum Löschen völlig ungeeignet und erhöhen das Risiko, das man sich bei der Anwendung verletzt.

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



AUFSCHNITTSCHNEIDEMASCHINE

1. Die Schutzmaßnahmen an der Maschine
2. Das Reinigen der Maschine
3. Das richtige Benutzen der Maschine
4. Der richtige Standort für die Maschine

Aufschnittschneidemaschine

In Hotels, Gaststätten und Küchenbetrieben verwendet man zum Aufschneiden von Wurst, Schinken, Käse und Brot meistens eine Maschine. Beim Benutzen von Aufschnittschneidemaschinen kommt es immer wieder zu Schnittverletzungen. Die Unfälle ereignen sich sowohl beim Schneiden als auch beim Reinigen der Maschine. Unfälle und Verletzungen an Aufschnittschneidemaschinen können Sie vermeiden, wenn Sie wissen, worauf Sie achten müssen.

Die folgenden Ausführungen 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,
Shortlink 383

Bitte beachten Sie: Wer ein Unternehmen führt, muss die Beschäftigten über den sicheren Umgang mit Aufschnittschneidemaschinen unterweisen.

1 Die Schutzmaßnahmen an der Maschine

Für Aufschnittschneidemaschinen gelten unter anderem folgende wichtige Schutzmaßnahmen:

- Über dem Messer ist ein feststehender Schutzbügel angebracht.
- Wenn Sie den Schlitten (den beweglichen Träger für das Schneidgut wie Wurst) abklappen wollen, muss die Anschlagplatte das Messer um mindestens 1 mm überragen. Die Anschlagplatte kann dann nicht mehr bewegt beziehungsweise verstellt werden.
- Die Schlittenrückwand, die Sie beim Schneiden der Ware anfassen, muss mindestens 150 mm lang und mindestens so hoch sein, dass der freie Teil des Messers verdeckt ist.
- Zum Schneiden von Resten muss ein Restehalter vorhanden sein. Dieser Restehalter ist nicht abnehmbar.
- Der Restehalter muss „zwangsgeführt“ auf dem Schlitten aufliegen. Wenn der Abstand zum Messer 0 bis 60 mm beträgt, kann der Restehalter nicht angehoben werden.

Überprüfen Sie, ob Ihre Maschine alle diese wichtigen Schutzvorrichtungen hat.

 **Wenn ja, dann ist alles o. k.**

 **Wenn nicht, dann werden Sie bitte aktiv.**

Erkundigen Sie sich beim Hersteller, wie Sie Ihre Aufschnittschneidemaschine nachrüsten, also sicher machen können.

2 Das Reinigen der Maschine

Stellen Sie sich zum Beispiel Folgendes vor:

Es ist kurz vor Feierabend, Sie haben schon alles sauber gemacht, da kommt noch einmal ein Gast und möchte gerne ein belegtes Brot. Sie schneiden die Wurst dafür auf und wollen dann rasch die Maschine sauber machen. Um schnell fertig zu sein, lassen Sie die Maschine laufen, das Messer dreht sich und Sie halten den feuchten Lappen daran. „So geht's schneller und bequemer“, denken Sie sich.

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

✓ **So ist es richtig:**

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Stecker aus der Steckdose.
- Drehen Sie den Regler zum Einstellen der Schnittstärke auf „null“.
- Klappen Sie den Schlitten ab.
- Wischen Sie immer von innen nach außen.
- Tragen Sie Handschuhe. Es gibt spezielle Schutzhandschuhe, die schnitthemmend sind.

3 Das richtige Benutzen der Maschine

„Diese Tomate schneide ich schnell mal mit der Maschine.“

! **Vorsicht:** Wenn Sie den Resthalter „untergreifen“, also die Tomate mit den Fingern halten, besteht hohe Unfallgefahr.

✓ **So ist es richtig:**

- Benutzen Sie die Maschine nur für Wurst, Schinken, Käse und Brot, aber nicht für Gemüse.
- Verwenden Sie beim Schneiden von Reststücken den Resthalter. Schneiden Sie nie schiefe und uneben aufliegende Waren mit der Maschine.
- Verwenden Sie grundsätzlich eine professionelle Aufschnittschneidemaschine. Eine Haushaltsschneidemaschine mit Schlitten und Resthalter kann dann eingesetzt werden, wenn nur gelegentlich Produkte zu schneiden sind.

4 Der richtige Standort für die Maschine

! **Achtung:** Wählen Sie einen geeigneten Standort für Ihre Aufschnittschneidemaschine.

✓ **So ist es richtig:**

- Die Maschine steht an einem wenig begangenen Ort.
- Vor der Maschine ist genügend Platz.
- Sie können die Maschine bedienen, ohne sich auf die Zehenspitzen zu stellen.
- Sie können die Maschine bedienen, ohne die Arme auf Schulterhöhe zu heben.
- Sie können die Maschine bedienen, ohne sich herunterbeugen zu müssen.
- Der Arbeitsplatz an der Maschine ist gut beleuchtet.

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

GETRÄNKESCHANKEANLAGE

1. Aufstellung der Getränkeschankeanlage
2. Erstmalige Inbetriebnahme der Getränkeschankeanlage
3. Betrieb der Anlage



Getränkeschankanlage

Getränkeschankanlagen sind Anlagen, aus denen Getränke offen ausgeschenkt werden. Kaffeemaschinen und Espressomaschinen gehören aber nicht dazu.

Eine Getränkeschankanlage besteht aus

- allen Bauteilen der Anlage,
- dem Schanktisch mit Spülvorrichtung,
- den Räumen, in denen sich die Getränke, Druckgasbehälter und Ähnliches befinden.

Getränkeschankanlagen müssen so betrieben werden, dass die mit der Anlage in Berührung kommenden Getränke und Getränkegrundstoffe nicht etwa durch

- Mikroorganismen,
- Verunreinigungen,
- Gerüche,
- Temperaturen oder
- Witterungseinflüsse

nachteilig beeinflusst werden können.

Die Reinigungs- und Desinfektionsintervalle ergeben sich aus

- a) den Angaben der Getränkehersteller,
- b) den Angaben der Gerätehersteller,
- c) dem spezifischen Bedarf oder
- d) Tabelle unten, wenn keine Vorgaben oder Informationen nach a) bis c) vorliegen.

Zur Ermittlung des individuellen spezifischen Bedarfs sind insbesondere die hygienischen Umgebungsbedingungen, die Anlagenkonzeption sowie die Art des Reinigungsverfahrens zu berücksichtigen. Geringer Ausstoß oder lange Anstichdauer, längere Schankpausen, lange Leitungen, hohe Anzahl von Einbauten (wie Schaumstopper, Pumpen) und höhere Lager-temperaturen können einen erhöhten Reinigungsbedarf bedeuten.

Falls der spezifische Bedarf nicht ermittelt wurde und keine Vorgaben verfügbar sind, sind in der Regel die in der Tabelle angegebenen Intervalle heranzuziehen.

Unfälle, die durch den Umgang mit Getränkeschankanlagen verursacht werden, sind glücklicherweise selten. Kommt es jedoch zu einem Unfall, dann sind meist erhebliche Personen- und Sachschäden die Folge. Unfälle und Schäden an Getränkeschankanlagen können Sie vermeiden, wenn Sie wissen, worauf Sie achten müssen. Die nachfolgenden Erläuterungen helfen Ihnen dabei, dass Sie als Unternehmerin oder Unternehmer Ihren Beratungsbedarf selbst feststellen können.

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.

Getränkegruppe (Beispiele)	Reinigungs- und Desinfektionsintervalle
Fertiggetränke: Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränk, Milch	täglich
Alkoholfreies Bier	1 bis 7 Tage
Bier	7 Tage
Weine, weinhaltige Heißgetränke (wie Glühwein), Kohlensäurehaltiges, alkoholfreie Erfrischungsgetränke (wie Orangen-, Zitronenlimonade, Colagetränke)	7 bis 14 Tage
Grundstoff (Getränkessirup), Spirituosen	30 bis 90 Tage
Wasser, Tafelwasseranlagen	90 bis 180 Tage

I N F O

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,
Shortlink 383

1 Aufstellung der Getränkeschankanlage

Die Getränkeschankanlage wird zum Fördern des Getränkes mit Gas betrieben, zum Beispiel mit Kohlendioxid, Stickstoff oder einem Gemisch aus beiden. Kohlendioxid (CO₂) ist geruchlos, farblos und wirkt erstickend. Das Ausströmen des Gases in Räumen stellt somit eine erhebliche Gefahr dar. Schwerste Unfälle ereigneten sich infolge Gasaustritts. Das Gas trat etwa aufgrund nicht dicht angeschlossener Druckgasflaschen und Behälter oder undichter Verbindungsstellen aus.

In den Aufstellungsräumen für die Druckgasflaschen und den Getränke- und Grundstoffbehältern sind daher wirksame Maßnahmen gegen diese Gefahren vorzusehen, da sich dort unkontrolliert austretendes Schankgas in gefährlicher Konzentration ansammeln kann.

⚠ **Achtung:** Die Erstickungsgefahr ist bei Gasaustritt sehr hoch.

✓ **So ist es richtig:**

- Gewährleistung einer ausreichenden natürlichen Be- und Entlüftung der Räume beziehungsweise ein ausreichend großes Raumvolumen (Beispiel: für eine angeschlossene 10-kg-CO₂-Flasche mindestens 170 m³ Raumvolumen)
- Installation einer wirksamen technischen Lüftung
- Einbau einer Gaswarnanlage (in der Regel für begehbare Bierkühlräume erforderlich)

Beim Einbau einer technischen Lüftung sind folgende Anforderungen zu erfüllen:

- Mindestens zweifacher Luftwechsel pro Stunde bei ständig laufender Lüftung (für ausreichende Zuluft sorgen), Störungsanzeige durch rote Warnleuchte oder Hupe
- Alle gefährdeten Räume/Bereiche wie etwa Bierkühlräume sind mit einem entsprechenden Warnzeichen (siehe unten) zu kennzeichnen – vorzugsweise auf der Zugangstür.



- Räume mit angeschlossenen Druckgasflaschen sind mit folgendem Warnzeichen zu kennzeichnen:



2 Erstmögliche Inbetriebnahme der Getränkeschankanlage

Getränkeschankanlagen müssen so errichtet und betrieben werden, dass Personen nicht gefährdet werden können. Gefährdungen können insbesondere durch unkontrolliert ausströmende Schankgase (wie Kohlendioxid) entstehen.

Getränkeschankanlagen dürfen deshalb erst in Betrieb genommen werden, wenn eine zur Prüfung befähigte Person die Anlage

- nach der Montage und vor der erstmaligen Inbetriebnahme sowie
- nach jeder Änderung, die die Sicherheit der Anlage beeinflussen kann,

geprüft hat, das Ergebnis der Prüfung dokumentiert ist und eventuell erforderliche Maßnahmen durchgeführt worden sind.

3 Betrieb der Anlage

Das Gefährliche an Getränkeschankanlagen ist unter anderem der Austritt von Gas, etwa an undichten Stellen wie Anschlussverbindungen, schadhafte Gasleitungen. Dieses Gas kann zum Erstickungstod führen. Deshalb müssen alle Teile der Getränkeschankanlage besonders sicher und dicht sein.

Beim Austausch von Anlagenteilen an Getränkeschankanlage dürfen nur geeignete und dafür zugelassene Bauteile verwendet werden, zum Beispiel Bauteile mit SK-Kennzeichnung. Die Instandhaltung und Wartung sind von der fachkundigen Person sachgerecht durchzuführen. Defekte Druckminderer und Sicherheitseinrichtungen wie Sicherheitsventile können beispielsweise zum Zerknallen von Anlagenteilen führen.

In der Nähe der Druckgasversorgung der Getränkeschankanlage ist eine „Anweisung für Anschluss und Wechsel der Druckgasflaschen von Getränkeschankanlagen“ anzubringen, die in verständlicher Form alle sicherheitstechnisch notwendigen Angaben enthält.

Die Beschäftigten sind vor Aufnahme ihrer Tätigkeit in dem jeweils erforderlichen Umfang zu unterweisen, unter anderem über

- das allgemeine Betreiben der Getränkeschankanlage,
- den Wechsel der Druckgasflaschen und der Getränke-, Grundstoffbehälter,
- das Verhalten bei Alarmierung der Gaswarnanlage,
- die bei Unfällen und Störungen zu treffenden Maßnahmen.

Die Unterweisungen sind mindestens einmal jährlich zu wiederholen. Die Unterweisungen sind zu dokumentieren.

Getränkeschankanlagen müssen wiederkehrend von einer zur Prüfung befähigten Person geprüft werden. Nach dem derzeitigen Stand der Technik ist eine Frist von zwei Jahren angemessen. Kürzere Fristen können zum Beispiel bei Betreiberwechsel oder bei starker Beanspruchung der Getränkeschankanlage erforderlich sein. Die Ergebnisse der Prüfungen sind zu dokumentieren. Bei der Suche nach einer zur Prüfung befähigten Person können Sie zum Beispiel auf die Datenbank der BGN zurückgreifen ([www.bgn-branchenwissen.de/Wissen kompakt](http://www.bgn-branchenwissen.de/Wissen_kompakt) > Praxishilfen von A bis Z).

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



Mehr zum Thema online unter:
www.bgn-branchenwissen.de,
„Getränkeschankanlagen“



FLÜSSIG GAS

1. Prüfung der Flüssiggasanlage
2. Gasaustritt vermeiden
3. Aufstellung der Flüssiggasflaschen

Flüssiggas

Wenn Sie mit Flüssiggas arbeiten, kann es zu schweren Unfällen kommen, zum Beispiel durch Undichtigkeiten in der Leitungsanlage und an Verbindungsstellen. Vor allem dann, wenn die Sicherheitsvorschriften nicht beachtet werden. Immer wieder werden Gasexplosionen mit Toten und hohen Sachschäden bekannt.

Als Flüssiggas gelten Gase, die unter Druck flüssig werden, wie Propan, Butan und deren Gemische. Flüssiggas ist geruchlos, farblos und unsichtbar. Damit ausströmendes Gas leicht festgestellt werden kann, wird ihm ein Geruchsstoff zugesetzt.

Bei Gaskartuschen ist besondere Vorsicht geboten. Die Verwendung von „Stechkartuschen“ ist in der gewerblichen Anwendung sowohl im Freien als auch in Räumen verboten.

Flüssiggas ist brennbar und kann mit Luft beziehungsweise Sauerstoff ein explosionsfähiges Gemisch bilden – und dies bereits bei einem Flüssiggasanteil von rund 2 Vol.-% in der Luft. Es ist etwa doppelt so schwer wie Luft und strömt somit zu tiefer gelegenen Stellen.

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,
Shortlink 383

Sie haben dafür zu sorgen, dass die Flüssiggasanlage nur von Ihnen oder Ihren Beschäftigten – und keinen unbefugten Personen – benutzt wird. Sie müssen Ihre Beschäftigten zum Umgang mit der Anlage unterweisen, dies schriftlich dokumentieren und auf mögliche Gefahren hinweisen. Weiterhin muss eine Betriebsanweisung in verständlicher Sprache und Form bei Ihrer Flüssiggasanlage vorhanden sein.

Unfälle und Explosionen mit Flüssiggas können Sie vermeiden, wenn Sie wissen, worauf Sie achten müssen. Die nachfolgenden Erläuterungen helfen Ihnen dabei, dass Sie als Unternehmerin oder Unternehmer Ihren Beratungsbedarf selbst feststellen können.

1 Prüfung der Flüssiggasanlage

Eine Flüssiggasanlage besteht aus der Versorgungsanlage (zum Beispiel Flüssiggasflasche) und der Verbrauchsanlage (wie Gasgerät samt Leitungen, Sicherheitseinrichtungen, Druckregelvorrichtung). Gefahren, die beim Verwenden von Flüssiggas auftreten können, sind: Explosions- und Brandgefahr durch unbemerkt austretendes Gas und Vergiftungsgefahr durch Kohlenmonoxid.

Wenn Gas nicht vollständig verbrennt, kann – durch die Bildung von Kohlenmonoxid – eine Vergiftungsgefahr entstehen. Damit Gas vollständig verbrennen kann, müssen immer eine ausreichende Be- und Entlüftung gewährleistet sein.

! **Achtung:** Es besteht Vergiftungsgefahr durch Kohlenmonoxid. Bereits Kopfschmerzen können ein Warnsignal sein.

Die Dichtheit und der ordnungsgemäße Zustand der Flüssiggasanlage müssen vor der ersten Inbetriebnahme und danach regelmäßig geprüft werden.

Dies bedeutet für Sie:

- Bei der Suche nach einer zur Prüfung befähigten Person können Sie zum Beispiel auf www.bgn-branchenwissen.de zurückgreifen.

Folgende Prüffristen sind verbindlich vorgeschrieben:

- Ortsfeste Anlagen mindestens alle vier Jahre,
- ortsveränderliche Anlagen und Anlagen in Fahrzeugen mindestens alle zwei Jahre

2 Gasaustritt vermeiden

Poröse Schläuche, undichte Anschlüsse und mechanische Beschädigungen von Ventilen oder Ähnlichem können zum Austritt von Flüssiggas und damit zu einer Explosion führen.

Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:

Sie kommen in Ihre Küche, die Fenster sind geschlossen und die Flamme auf dem Gasherd ist durch das übergekochte Wasser erloschen. Sie bemerken einen eigenartigen Geruch in der Luft, beachten ihn aber nicht weiter.

! **Achtung:** Die Unfall- und Explosionsgefahr ist sehr hoch. Dieses Verhalten ist falsch.

✓ **So ist es richtig:**

- Achten Sie in Ihrer Küche auf außergewöhnliche Gerüche, wenn Sie Flüssiggasanlagen benutzen.
- Setzen Sie nur Geräte (wie Herd, Grill, Kocher) mit Flammenüberwachung (Zündsicherung) ein. Wenn durch Überkochen von Flüssigkeiten oder durch Zugluft die Flamme erlischt, dann muss die Flammenüberwachung die Gaszufuhr abschalten.
- Kontrollieren Sie regelmäßig die Schläuche, Anschlüsse und mechanischen Teile Ihrer Flüssiggasanlage und achten Sie auf ordnungsgemäße Beschaffenheit und Funktion.
- Wenn Sie einen Schaden an Ihrer Flüssiggasanlage feststellen, verständigen Sie sofort eine sachkundige Fachfirma. Arbeiten Sie mit dem defekten Bauteil nicht weiter. Reparieren Sie es nicht selbst.
- Kontrollieren Sie nach jedem Anschluss der Flüssiggasflasche (zum Beispiel nach dem Wechsel der Flüssiggasflasche oder bei der Aufstellung an einem neuen Standort) die Dichtheit der zuvor gelösten Verbindung, und zwar unter Betriebsdruck – zum Beispiel mit einem Lecksuchspray. Betriebsdruck bedeutet geöffnetes Flaschenabsperrventil und geschlossene Geräteabsperrarmatur. Eine Betriebsanweisung zum Wechsel von Flüssiggasflaschen finden Sie unter: www.bgn-branchenwissen.de.

- Sorgen Sie in den Räumen, in denen Flüssiggasanlagen benutzt werden, für ausreichende Be- und Entlüftung, um das Risiko einer Explosion oder einer Kohlenmonoxidvergiftung zu vermeiden.
- Beachten Sie die Schutzmaßnahmen beim Transport von Flüssiggasflaschen mit dem Kraftfahrzeug, zum Beispiel für ausreichende Belüftung sorgen und die Flaschen etwa gegen Verrutschen, Umherrollen sichern.

3 Aufstellung der Flüssiggasflaschen

Flüssiggasflaschen müssen so aufgestellt sein, dass sie gegen mechanische Beschädigung und übermäßige Wärmeeinstrahlung geschützt sind. Zusätzlich sind ausreichend bemessene Gefahren- und Schutzbereiche und gegebenenfalls Zonen einzuhalten. Siehe Musterexplosionsschutzdokument unter:

www.bgn-branchenwissen.de

Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:

Sie haben sich einen neuen Gasherd gekauft. Die Flüssiggasflaschen stellen Sie einstweilen im Hof Ihrer Gaststätte auf. Neben Ihrer Gaststätte befindet sich ein Spielplatz, der nur durch Sträucher von Ihrem Grundstück getrennt ist.

⚠ Achtung: Die Unfallgefahr ist sehr hoch.

✓ So ist es richtig:

- Stellen Sie die Flüssiggasflaschen so auf, dass sie für Unbefugte, vor allem für Kinder, nicht zugänglich sind. Stellen Sie die Flüssiggasflaschen daher in einen abschließbaren Flaschenschrank (aus nicht brennbarem Material).
- Wählen Sie für das Aufstellen der Gasflaschen einen Ort, in dessen Nähe sich keine Sträucher, keine Bäume und keine anderen brennbaren Materialien befinden.
 - Stellen Sie Flüssiggasflaschen nicht in die Nähe von Kellereingängen. Ausströmendes Gas ist schwerer als Luft und kann sich in gefährlicher Menge im Keller sammeln. Explosionen können die Folge sein.

- Flüssiggasflaschen dürfen grundsätzlich nicht unter Erdgleiche (zum Beispiel im Keller) aufgestellt oder gelagert werden.
- Die angeschlossenen Flaschen sind möglichst im Freien aufzustellen. Die Aufstellung in Arbeitsräumen ist nur unter Beachtung besonderer Maßnahmen erlaubt. Lassen Sie sich hierzu beraten!
- Stellen Sie Flüssiggasflaschen nicht in Verkehrs-, Flucht- und Rettungswegen auf.
- Bewahren Sie entleerte Gasflaschen nicht offen auf. Flaschenventile immer fest schließen, sonst kann entweichendes Restgas zu einer Explosion führen. Schließen Sie die Gasflaschen nach dem Wechsel immer weg.
- Lagern Sie volle und entleerte Flaschen vorzugsweise im Freien in einem abgeschlossenen Schrank, in einer abgeschlossenen Gitterbox oder in einem gut belüfteten Lagerraum über Erdgleiche, der kein Arbeitsraum ist.

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



Mehr zum Thema online unter:
www.bgn-branchenwissen.de,
„Flüssiggas- und Erdgasanlagen“

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



Psychosoziale Belastungen/Stress

Beschäftigte im Gastgewerbe sind zahlreichen Belastungen ausgesetzt: Gehen und Stehen, aber auch Heben und Tragen wirken sich auf den Bewegungsapparat aus. Schlechte Belüftung, problematische klimatische Verhältnisse und Lärm 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,
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

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 im Gastgewerbe sind nicht völlig zu vermeiden: Ein Koch wird immer einen Steharbeitsplatz haben, der ihn belastet. Beim Kochen wird es warm am Arbeitsplatz, es werden immer Küchendämpfe freigesetzt. 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.

Solche Fähigkeiten können sein:

Unter dem Begriff „psychosoziale Belastung“ werden vielfach Sachverhalte zusammengefasst, die in der Umgangssprache auch als Stress bezeichnet werden. Im Gastgewerbe 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

- 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
- Einkauf leiser Maschinen
- Laute Bereiche von leiseren Bereichen räumlich abtrennen

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. 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,
 „Stress/Psychische
 Gefährdungen“



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
Abluftanlagen				
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
Aufzugsanlagen				
Personenbeförderung	ZÜS	<ul style="list-style-type: none"> • Hauptprüfung: alle 2 Jahre • Zwischenprüfung: mittig zwischen 2 Hauptprüfungen 		

Regelmäßige Kontrolle und Prüfung der Maschinen, Geräte und Anlagen

Arbeitsmittel/Prüfgegenstand/ Thematik	Prüfungen		Kontrollen	
	Prüfung durch	Prüffrist	Kontrolle durch	Kontrollfrist
Lastenaufzug (Personenbeförderung möglich)	ZÜS	<ul style="list-style-type: none"> Hauptprüfung: alle 2 Jahre Zwischenprüfung: mittig zwischen 2 Hauptprüfungen 		
Güteraufzüge (Personenbeförderung ausgeschlossen)	zPbP	alle 2 Jahre*		
Brandschutz				
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*		
Druckbehälter				
Kompressoren Druckinhaltsprodukt ≤ 1000 [bar l]	zPbP	jährlich		
Kompressoren Druckinhaltsprodukt >1000 [bar l]	ZÜS	<ul style="list-style-type: none"> äußere Prüfung alle 2 Jahre innere Prüfung alle 5 Jahre Festigkeitsprüfung alle 10 Jahre 		
Andere Druckbehälter	zPbP/ZÜS	nach Herstellerangaben bzw. Druckinhaltsprodukt		
Elektrische Anlagen und Betriebsmittel				
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
Erdgasanlagen				
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

Arbeitsmittel/Prüfgegenstand/ Thematik	Prüfungen		Kontrollen	
	Prüfung durch	Prüffrist	Kontrolle durch	Kontrollfrist
Explosionsschutz				
Einfache Ex-Anlagen (Mehlsiloanlagen, Räucherammern)	zPbP, ZÜS	<ul style="list-style-type: none"> • technische Prüfung alle 3 Jahre • Prüfung auf Explosions-sicherheit alle 6 Jahre 		
Ex-Anlagen	zPbP, ZÜS	<ul style="list-style-type: none"> • technische Prüfung alle 3 Jahre 		
	zPbP mit besonderen Kenntnissen im Ex-Schutz oder ZÜS	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfung auf Explosions-sicherheit alle 6 Jahre 		
Fahrzeuge				
Pkw, Transporter, Lkw	zPbP	jährlich auf betriebs-sicheren Zustand*		
Flurförderzeuge				
Alle Flurförderzeuge inklusive Anbaugeräte	zPbP	jährlich*		
Flüssiggasanlagen zu Brennzwecken				
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		
Räucheranlagen				
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
Fritteusen/Fettbackgeräte				
Temperaturregler und -begrenzer			Betreiber, unterwiesene Beschäftigte	arbeitstäbliche Sichtkontrolle auf Beschädigung und ordnungsgemäße Befestigung
Getränkeschankanlagen				
Schankanlage	zPbP	2 Jahre*		
Gaswarnanlagen für CO ₂	vom Hersteller beauftragte Person (zPbP)	nach Hersteller-vorgabe		
Kegel- und Bowlinganlagen				
Stellmaschinen, kraftbetriebener Ballrücklauf, Bumper, Ballheber	zPbP	jährlich*		
Krane, Winden etc.				
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		
Lagereinrichtungen				
Regale (Beschickung durch Flur-förderzeuge o. Ä.)	zPbP	jährlich*	Betreiber, unterwiesene Beschäftigte	wöchentlich*
Anfahrtschutze			Betreiber, unterwiesene Beschäftigte	wöchentlich*
Leitern und Tritte				
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
Maschinen				
Sicherheitseinrichtungen an Maschinen und Geräten	zPbP	jährlich* oder nach Herstellervorgabe	Betreiber, unterwiesene Beschäftigte	arbeitstäglich
Wäschereimaschinen	zPbP	jährlich*		
Müllpressen	zPbP	jährlich*		

Arbeitsmittel/Prüfgegenstand/ Thematik	Prüfungen		Kontrollen	
	Prüfung durch	Prüffrist	Kontrolle durch	Kontrollfrist
Persönliche Schutzausrüstung				
PSA gegen Absturz	zPbP	jährlich	Benutzer/ Benutzerinnen	vor Verwendung
Alle PSA			Benutzer/ Benutzerinnen	vor Verwendung
Weitere Arbeitsmittel				
Hochdruckreiniger	zPbP	jährlich*		
Hebebühnen	zPbP	jährlich*		
Kälteanlagen	zPbP	jährlich*		
Thermoölbacköfen	Herstellerefirma 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*		
Wasseraufbereitungsanlagen				
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