



Arbeitsbedingungen in der handwerklichen Speiseeisherstellung verbessern

Arbeitssicherheitsinformation (ASI) 10.10

Arbeitsbedingungen in der handwerklichen Speiseeisherstellung verbessern

Themenübersicht

Einleitung	3
A Betriebsorganisation	4
A 1 Organisation und Führung	4
A 2 Information und Kommunikation	6
A 3 Arbeitsablauf und -organisation	8
A 4 Einkauf und Beschaffung	12
A 5 Notfallvorsorge	14
B Arbeitsbereichsübergreifende Anforderungen	18
C Eisherstellung	22
C 1 Lager	22
C 2 Eislabor	24
D Eiscafé	26
D 1 Kaffeeküche	26
D 2 Service und Verkauf	28
D 3 Spülbereich	32
Empfohlene Prüffristen für wiederkehrende Prüfungen (Auswahl)	34

Die vorliegende Arbeitssicherheitsinformation (ASI) konzentriert sich auf wesentliche Punkte einzelner Vorschriften und Regeln. Sie nennt aus diesem Grund nicht alle im Einzelnen erforderlichen Maßnahmen. Seit Erscheinen dieser ASI können sich der Stand der Technik und Rechtsgrundlagen geändert haben.

Die ASI wurde sorgfältig erstellt. Dies befreit jedoch nicht von der Pflicht und Verantwortung, die Angaben auf Vollständigkeit, Aktualität und Richtigkeit zu überprüfen.

In dieser ASI wurde auf geschlechterneutrale Sprache geachtet. In Ausnahmefällen beziehen sich die Personenbezeichnungen gleichermaßen auf Frauen und Männer, auch wenn dies in der Schreibweise nicht zum Ausdruck kommt.

Einleitung

Mit der Handlungshilfe „Arbeitsbedingungen in der handwerklichen Speiseeisherstellung verbessern“ können primär kleine, handwerklich arbeitende Betriebe ihre Arbeitsabläufe optimieren. Sie als Unternehmerin/Unternehmer stellen sicher, dass Gefährdungen, Risiken und unnötige Belastungen in Ihrem Betrieb frühzeitig erkannt und Maßnahmen eingeleitet werden.

Damit kommen Sie auch Ihren Verpflichtungen in Bezug auf den Arbeitsschutz nach: Der Unternehmer muss die mit den einzelnen Arbeiten verbundenen Gefährdungen ermitteln und geeignete Maßnahmen zur Minimierung der Gefährdungen ergreifen (§ 5 Arbeitsschutzgesetz und § 3 Unfallverhütungsvorschrift „Grundsätze der Prävention“). Das klingt zunächst einmal sehr aufwändig, aber Vieles tun Sie sicher ohnehin schon, sonst würde Ihr Betrieb gar nicht laufen.

Die Arbeitssicherheitsinformation „Arbeitsbedingungen in der handwerklichen Speiseeisherstellung verbessern“ besteht aus vier Bereichen (A bis D) mit jeweils verschiedenen Bausteinen. In den Bereichen A und B sollten Sie in jedem Fall alle Themenbausteine bearbeiten. In den Bereichen C und D

wählen Sie bitte die Bausteine aus, die für Ihren Betrieb zutreffen.

Die aufgeführten Gefährdungen werden unter Umständen nicht alle in Ihrem Betrieb vorkommenden Tätigkeiten komplett abdecken, dazu sind die Betriebe und die Einsatzorte zu unterschiedlich. Falls Ihnen für Ihren Betrieb noch weitere relevante Gefährdungen auffallen, dann sollten Sie diese im Feld „Bemerkungen“ entsprechend beschreiben. Wenn einzelne Arbeitsbereiche in Ihrem Betrieb nicht vorkommen oder bestimmte Gefährdungen bei Ihnen nicht zutreffen, können sie diese Punkte streichen.

⇨ *Kursiv gedruckte Hinweise* am Ende eines Punktes weisen auf weiterführende Arbeitssicherheitsinformationen und Arbeitshilfen der BGN bzw. auf weiterführende Rechtsquellen hin. Diese sind im Internet unter www.bgn.de bzw. www.bgn-branchenwissen.de verfügbar.

Wenn Sie Fragen haben, lassen Sie sich bitte von ihrer Sicherheitsfachkraft oder von der zuständigen Aufsichtsperson der BGN (www.bgn.de, Shortlink 1122) beraten.

A Betriebsorganisation



A 1 Organisation und Führung

Mängel in der betrieblichen Organisation können zu psychischen und körperlichen Belastungen sowie zu Unfällen führen. Das hat negative Auswirkungen auf die Produktivität und Zufriedenheit der Beschäftigten und auf die Arbeitsergebnisse.

Maßnahmen	Umgesetzt ja nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
Unternehmerinnen/Unternehmer und vorgesetzte Personen verdeutlichen in Gesprächen und durch ihr Verhalten, dass sie auf sicheres und gesundheitsgerechtes Arbeiten Wert legen.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> bis wann? (Datum)
Die Weisungsbefugnisse, Aufgaben und Zuständigkeiten sind eindeutig festgelegt und allen Beschäftigten bekannt. <i>→ Formular „Übertragung von Unternehmerpflichten“</i>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> bis wann? (Datum)
Arbeitsaufträge (Arbeitsanweisungen) enthalten auch die Verpflichtung zum sicheren und gesunden Arbeiten.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> bis wann? (Datum)
Für die jeweiligen Arbeitsaufgaben werden immer nur hierfür geeignete und qualifizierte Beschäftigte eingesetzt.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> bis wann? (Datum)

Eventuelle Beschäftigungsbeschränkungen – wie bei Arbeiten an Speiseeisbereitern – werden beachtet (z. B. für werdende und stillende Mütter, Jugendliche usw.).

...*✚* Mutterschutzgesetz (MuSchG)
 ...*✚* Jugendarbeitsschutzgesetz (ArbSchG)

Wer erledigt

bis wann? (Datum)

Die betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung des Betriebs ist sichergestellt: durch Teilnahme am BGN-Branchenmodell, am Unternehmermodell oder Durchführung der Regelbetreuung

Wer erledigt

bis wann? (Datum)

Bemerkungen / Beratungsbedarf:



A 2 Information und Kommunikation

Wer nicht Bescheid weiß oder sich nicht auskennt, macht schnell Fehler und bringt sich und andere in Gefahr. Um Störungen im Betriebsablauf, Fehler oder Unfälle zu vermeiden, müssen die Beschäftigten wissen, worauf sie achten und wie sie sich verhalten sollen. Die Information und Kommunikation sind also ganz wichtig. Die Beschäftigten benötigen Informationen über die Arbeitsaufgabe, die Gefährdungen bei der Arbeit, die vorgesehenen sicheren Arbeitsabläufe und die rechtlichen Bestimmungen zur Arbeit.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>Die Beschäftigten werden regelmäßig über mögliche Gefährdungen und die notwendigen Verhaltensweisen unterwiesen (Themen: allgemeine Verhaltenshinweise, Hygiene, Umgang mit Maschinen, Reduzierung bzw. Vermeidung von Milchpulverstaub, Umgang mit Gästen, Reinigungsarbeiten, Infektionsschutzgesetz).</p> <p><i>☞ Unterweisungsnachweis</i> <i>☞ Formblatt „Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz“</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p><input type="text"/></p> <p><input type="text"/></p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Beschäftigten haben alle Informationen, die sie zur Durchführung ihrer Arbeitsaufgaben brauchen bzw. sie wissen, wo diese Informationen zu finden sind.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p><input type="text"/></p> <p><input type="text"/></p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Beschäftigten sind angewiesen, technische Mängel und Störungen im Arbeitsablauf zu melden.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p><input type="text"/></p> <p><input type="text"/></p> <p>bis wann? (Datum)</p>

<p>Auch Aushilfen werden regelmäßig über mögliche Gefährdungen, sichere Verhaltensweisen und den Umgang mit Gästen unterwiesen.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die durchgeführten Unterweisungen werden schriftlich festgehalten (dokumentiert).</p> <p><i>...: Unterweisungsnachweis</i></p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Es ist allen Beschäftigten bekannt, welche Arbeitsaufgaben sie erfüllen müssen und welche Entscheidungs- und Weisungsbefugnisse sie haben.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Beschäftigten können ihre Erfahrungen über Schwachstellen, Störungen im Arbeitsablauf, Gefährdungen und Belastungen mit der Führungskraft besprechen.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Es ist festgelegt und vereinbart, wie mit den Vorschlägen und Erfahrungen der Beschäftigten umgegangen wird.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Das staatliche und berufsgenossenschaftliche Regelwerk sowie die ausgangspflichtigen Gesetze (Arbeitszeit-, Mutterschutz-, Jugendarbeitsschutzgesetz) sind ausgelegt oder es ist angegeben, wo sie zu finden sind (www.bgn-branchenwissen.de).</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Es sind Betriebsanweisungen zum Umgang mit Gefahrstoffen, z. B. Reinigungsmittel erstellt und zugänglich. Die Beschäftigten sind über die Inhalte unterwiesen worden.</p> <p><i>...: Vorgefertigte bzw. Musterbetriebsanweisungen der BGN</i></p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Bedienungsanleitungen und Betriebsanweisungen sind an geeigneten Stellen in der Nähe der Arbeitsmittel verfügbar (ggf. kopieren).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

Bemerkungen / Beratungsbedarf:



A 3 Arbeitsablauf und -organisation

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

Maßnahmen	Umgesetzt ja nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
Die Einsatzplanung der Beschäftigten ist so gestaltet, dass kein zusätzlicher Stress entsteht, z. B. durch frühzeitige Bekanntgabe der Dienstpläne, gleichmäßige Verteilung der ungünstigen Arbeitsschichten, Pausenregelung, Personalreserve für Krankheit, Urlaub und Spitzenzeiten, ausreichende Anzahl von Aushilfen.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Der Warenfluss ist festgelegt (entsprechend den Anforderungen der EG-Verordnung über Lebensmittelhygiene): Verderbliche Rohstoffe sofort bei Lieferung / Einkauf kontrollieren; auf unbeschädigte und ordnungsgemäße Verpackung, Mindesthaltbarkeitsdatum etc. achten; bei leicht verderblichen Rohstoffen, Zwischen- und Fertigprodukten auf richtige Lagertemperatur und Lagerzeit achten; getrennte Lagerung bestimmter Lebensmittel beachten.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Wiederkehrende Prüfungen von Arbeitsmitteln werden ordnungsgemäß durchgeführt (Prüffristen sind festgelegt, zur Prüfung befähigte Personen sind ermittelt und beauftragt, Prüfungen werden dokumentiert).	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

<p>Die Hygienemaßnahmen im Umgang mit Rohstoffen und Produkten sind festgelegt (Arbeitskleidung, Handtücher, Abwischtücher, Schädlingsbekämpfung) – siehe auch weitere Maßnahmen.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Arbeitsabläufe der einzelnen Beschäftigten sind so aufeinander abgestimmt, dass sie reibungslos ineinander greifen bzw. sich nicht gegenseitig stören/behindern (Materialzugriff im Eislabor ohne unnötige Laufwege, klare Zuordnung der Bereiche im Verkaufsbereich).</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Beschäftigten überprüfen vor dem Benutzen die Arbeitsmittel, ob sie funktionstüchtig und ohne Mängel sind. Mangelhafte Arbeitsmittel benutzen sie nicht und nehmen sie umgehend außer Betrieb.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Es sind Reinigungspläne erstellt, in denen Reinigungspersonal, Reinigungsumfang, Reinigungsintervalle, Reinigungsgeräte und Reinigungsmittel festgelegt sind (zum Beispiel für das Eislabor, die Küche, die Spüle usw.).</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Es sind Betriebsanweisungen zum Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln erstellt und ausgehängt. Die Beschäftigten sind über die Inhalte unterwiesen worden.</p> <p><i>...: Vorgefertigte bzw. Musterbetriebsanweisungen der BGN</i></p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>An Arbeitsplätzen aufgestellte Sammelbehälter für Abfälle werden regelmäßig, mindestens jedoch zum Ende der Arbeitsschicht, in die Entsorgungsbehälter entleert.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Sammelbehälter für Speisereste und Lebensmittelabfälle werden nach der Entleerung gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Die Beschäftigten überprüfen die zur Verfügung gestellte persönliche Schutzausrüstung (PSA) vor der Benutzung auf einwandfreien Zustand. Mangelhafte PSA (z. B. eingerissene Handschuhe, beschädigte Schuhe usw.) werden umgehend ausgetauscht.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

Bemerkungen / Beratungsbedarf:



A 4 Einkauf und Beschaffung

Bei Einkauf und Beschaffung von Waren sollten mögliche Gefährdungen beim Einsatz im Betrieb von vornherein vermieden werden.

Mögliche Gefährdungen sind zum Beispiel sicherheitstechnisch nicht einwandfreie oder qualitativ minderwertige Maschinen, Werkzeuge, Elektrogeräte, der Einsatz „scharfer“ Reinigungs- und Desinfektionsmittel oder ungeeignete persönliche Schutzausrüstung.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>Bei der Beschaffung von Maschinen, Werkzeugen, Elektrogeräten usw. wird auf deren Qualität, auf gute Handhabbarkeit und auf den arbeitssicheren Zustand geachtet. Falls möglich, werden geprüfte Produkte gekauft (möglichst GS-Zeichen, DGUV Test-Zeichen, VDE-Zeichen).</p> <p><i>→ Formulierungsvorschlag für eine Auftragsbestätigung bei Bestellung von Maschinen</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Es werden solche Reinigungs- und Desinfektionsmittel eingekauft, die die Gesundheit der Beschäftigten am wenigsten gefährden (möglichst ungefährliche Stoffe bzw. „milde“ Reinigungsmittel).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Es werden nur persönliche Schutzausrüstungen (z. B. Schutzhandschuhe, Schutzbrillen) angeschafft, die für die vorgesehene Verwendung geeignet und gekennzeichnet sind (CE-Kennzeichen, Piktogramme).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>

<p>Beim Einkauf von Maschinen, Werkzeugen, Elektrogeräten usw. sowie bei der Beschaffung von Schutzhandschuhen, Schutzschuhen, Schutzbrillen oder anderer persönlicher Schutzausrüstung werden die Wünsche und Erfahrungen der Beschäftigten möglichst berücksichtigt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Geeignete Hautschutz-, Hautreinigungs- und Hautpflegemittel stehen zur Verfügung. Kombi-Präparate (d. h. Mittel, die gleichzeitig reinigen und desinfizieren) sollten nach Möglichkeit keine verwendet werden.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>.....☞ <i>Broschüre „Hautschutz im Beruf“</i></p> <p>.....☞ <i>Betriebsanweisung „Feuchtigkeitssichere Handschuhe tragen“</i></p> <p>.....☞ <i>Betriebsanweisung „Hautschutzmaßnahmen“</i></p>			
<p>Für Reinigungs- und Desinfektionsmittel, die als Gefahrstoffe gekennzeichnet sind, wurde ein aktuelles Sicherheitsdatenblatt vom Hersteller mitgeliefert. Anhand des Sicherheitsdatenblatts ist eine Betriebsanweisung erstellt worden.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>.....☞ <i>ASI 8.05 „Reizende und ätzende Stoffe“</i></p> <p>.....☞ <i>Vorgefertigte Betriebsanweisungen der BGN</i></p>			

Bemerkungen / Beratungsbedarf:



A 5 Notfallvorsorge

Für Notfälle (z. B. Unfälle, Brände, Betriebsstörungen) müssen alle erforderlichen Maßnahmen getroffen sein, damit die Gäste, die Beschäftigten und die Einrichtung soweit wie möglich geschützt sind.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Die erforderlichen Maßnahmen zur Gewährleistung der Ersten Hilfe sind getroffen (z. B. Erste-Hilfe-Material, Kennzeichnungen, Ersthelfer, Meldeblock, früher Verbandbuch). <i>→ ASI 0.90 „Erste Hilfe im Betrieb“</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Die erforderlichen Brandschutzmaßnahmen sind getroffen (Feuerlöscher, Kennzeichnungen, Flucht- und Rettungswege). <i>→ ASI 9.30 „Brandschutz im Betrieb“</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Die Beschäftigten sind in die Handhabung der Feuerlöscher eingewiesen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Die Feuerlöscher werden mindestens alle 2 Jahre durch einen Sachkundigen geprüft.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)

<p>Die Abläufe für einen Notfall sind festgelegt (Notfallplan, Rettungskette) und die Beschäftigten sind entsprechend unterwiesen.</p> <p>...: ASI 0.90 „Erste Hilfe im Betrieb“</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Im Betrieb gibt es Aushänge mit den aktuellen Notrufnummern (Rettungsleitstelle, Durchgangsarzt, Krankenhaus usw.).</p> <p>...: „Plakat Erste Hilfe“, DGUV-Information 204-001 „Erste Hilfe“</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>In jeder Arbeitsschicht sind ausreichend ausgebildete Ersthelfer anwesend und namentlich bekanntgegeben.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Das Erste-Hilfe-Material ist jederzeit erreichbar und deutlich gekennzeichnet. Es wird regelmäßig überprüft, ob der Verbandkasten vollständig ist.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Ersthelfer werden alle 2 Jahre fortgebildet.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Beschäftigten sind über das Verhalten während bzw. nach Überfällen informiert bzw. geschult. Die hierbei bekanntgegebenen Telefonnummern sind auf dem aktuellen Stand.</p> <p>...: ASI 9.02 „Gewalt- und Extremereignisse am Arbeitsplatz“</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Die Erste-Hilfe-Leistungen werden nach Unfällen dokumentiert, z. B. mit Hilfe eines Meldeblocks. <i>...z. Dokumentation der Erste-Hilfe-Leistungen (Meldeblock, früherer Verbandsbuch).</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Unverträglichkeiten bzw. Allergien der Beschäftigten gegen Insektenstiche sind bekannt und es ist klar, was im Notfall zu tun ist.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Notausgänge sind deutlich erkennbar und dauerhaft mit nachleuchtenden oder beleuchteten Rettungszeichen gekennzeichnet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Die Notausgänge sind während der Betriebszeiten ohne Hilfsmittel (z. B. Schlüssel) von innen zu öffnen. Verkehrswege und Fluchtwege sind ausreichend breit und werden niemals zugestellt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)

Bemerkungen / Beratungsbedarf:

B Arbeitsbereichübergreifende Anforderungen



B 1 Allgemeine Aspekte

Bauliche Mängel, heiße Flüssigkeiten, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Mikroorganismen und ungünstige Klimaverhältnisse können die Sicherheit und die Gesundheit der Beschäftigten gefährden sowie den sicheren und produktiven Betriebsablauf stören. Deswegen sind in der Speiseeisherstellung Maßnahmen durchzuführen, die diese Gefährdungen und Störungen vermeiden.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Die Arbeitsräume sind so gestaltet, dass an den Arbeitsplätzen ausreichend Bewegungsfläche vorhanden ist.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Die Fußböden in den Arbeits- und Lagerräumen sind sicher begehbar und leicht zu reinigen. <i>→ ASI 4.40 „Unfallsichere Gestaltung von Fußböden“</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Zugluft wird vermieden. Eine ausreichende Be- und Entlüftung ist sichergestellt. Das Raumklima ist angenehm und führt nicht zu Erkrankungen der Beschäftigten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)

<p>Die Beschäftigten tragen bei der Arbeit nur Kleidung, die Arbeitsunfälle minimiert, insbesondere geeignetes Schuhwerk (mit festem Sitz am Fuß, rutschhemmender und biegsamer Sohle, niedrigem Absatz, ausgeformtem Fußbett, geschlossenem Zehenbereich).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>In Arbeits- und Gasträumen gibt es keine Sturz- und Stolperstellen (Fußboden-Unebenheiten sind ausgeglichen, schadhafter Bodenbelag ist ausgetauscht, Kabel und Anschlussleitungen liegen nicht quer durch den Raum; bei nicht zu beseitigenden Gefahrstellen sind Warnhinweise angebracht).</p> <p><i>... ASI 4.40 „Unfallsichere Gestaltung von Fußböden“</i></p> <p><i>... ASI 9.50 „Vermeidung von Sturzgefahren und Leiterunfällen“</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Verschmutzungen auf Fußböden werden von den Beschäftigten sofort beseitigt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Arbeitshöhe an Maschinen und Arbeitstischen ist an die jeweiligen Beschäftigten angepasst, damit nicht mit vorgebeugtem Oberkörper gearbeitet werden muss.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Für das Heben und Tragen schwerer Lasten (zum Beispiel große Eisbehälter, Tablett, Getränkekisten usw.) sind Transportmittel und Tragehilfen vorhanden (z. B. Servierwagen, Sackkarren, Transportwagen) und werden auch benutzt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Die Beleuchtung ist für die Arbeiten ausreichend (ausreichende Helligkeit, keine Schlagschatten, Lichtschalter sind gut erreichbar oder Einsatz von Bewegungsmeldern, regelmäßige Reinigung der Beleuchtungseinrichtung, gegebenenfalls zusätzliche Beleuchtung für Kasse, Buffet, Treppe).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Für den Einsatz von Gefahrstoffen (z. B. Reinigungs- und Desinfektionsmittel) sind Betriebsanweisungen erstellt und ausgehängt. ... Formblatt Betriebsanweisung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Die Beschäftigten tragen bei Arbeiten, bei denen Unfall- oder Gesundheitsgefahren bestehen können, persönliche Schutzausrüstung, z. B. Handschutz, Augen- oder Gesichtsschutz bei Tätigkeiten mit Gefahrstoffen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

Bemerkungen / Beratungsbedarf:

C Eisherstellung



C1 Lager

Im Lager besteht Unfallgefahr aufgrund nicht tragfähiger oder defekter Regale oder unsachgemäßer Einlagerung, z. B. durch einseitig gestapelte Säcke und Kisten. Darüber hinaus kann das Ein- und Auslagern (Heben und Tragen) eine Belastung für den Rücken und das Muskel-Skelett-System darstellen.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Alle Waren, Rohstoffe Getränke usw. werden so gelagert, dass sie nicht umfallen/umkippen können (z. B. übersichtlich in Regalen aufbewahren, Säcke im Verbund stapeln).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> bis wann? (Datum)
Die Beschäftigten sind im ergonomischen Heben und Tragen unterwiesen. Sie wissen, wie die Waren fachgerecht und rückschonend einzulagern und zu entnehmen sind.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> bis wann? (Datum)
Es sind genügend Lagerflächen vorhanden, sodass Verkehrswege nicht zugestellt bzw. eingeengt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> bis wann? (Datum)
Regale besitzen eine ausreichende Standsicherheit und Tragfähigkeit (ggf. Tragfähigkeit kennzeichnen, Regale an Wänden verankern).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> bis wann? (Datum)

Die zulässige Belastung von Regalen/ Regalböden wird nicht überschritten (Herstellerangaben beachten).	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden getrennt von Lebensmitteln und nicht in Zubereitungs- bzw. Vorratsräumen gelagert.	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Es stehen geeignete Hilfsmittel (Leitern, Tritte usw.) zur Verfügung, um gefahrlos Waren in höheren Lagen einzulagern beziehungsweise sie zu entnehmen. Schwere Lasten werden möglichst nur in tiefere Regalböden eingelagert.	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

Bemerkungen / Beratungsbedarf:



C 2 Eislabor

Im Eislabor gibt es insbesondere Gefährdungen an betriebsmäßig ungeschützten Teilen der Speiseeisbereiter (Scher-, Quetsch- und Einzugsstellen).

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>Die Beschäftigten werden über die Gefährdungen beim Umgang mit Maschinen und Geräten informiert (Soft- und Speiseeismaschinen, Kühlräume und -anlagen usw.). Die Termine und der Inhalt der Unterweisungen sind festgelegt.</p> <p>.....<i>Betriebsanweisung „Betreiben von Speiseeisbereitern mit waagrechtem Rührwerk“</i></p> <p>.....<i>Betriebsanweisung „Speiseeisbereiter mit senkrechter Welle“</i></p> <p>.....<i>Unterweisungsnachweis</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Schutzeinrichtungen der Speiseeismaschinen werden arbeitstäglich durch eine unterwiesene Person auf einwandfreie Funktion geprüft.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Hygienemaßnahmen sind festgelegt (Arbeitskleidung, Handtücher, Abwischtücher, Reinigung, Schädlingsbekämpfung – siehe auch weitere Maßnahmen).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>

<p>Flächen und Geräte werden bei Bedarf bzw. nach Arbeitsende gereinigt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Beschäftigte tragen beim Bedienen der Maschinen eng anliegende Kleidung sowie Haarschutz, d. h. keine Krawatten, keine langärmelige Kleidung, keinen Schmuck, keine Schals.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Unternehmerin / der Unternehmer überzeugt sich regelmäßig davon, dass Kühl- und Tiefkühlräume jederzeit von innen verlassen werden können, auch wenn sie von außen abgeschlossen sind.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Es ist sichergestellt, dass Ausgänge in Kühl- und Tiefkühlräumen auch bei abgeschalteter Hauptbeleuchtung aufgefunden werden können, z. B. durch nachleuchtende Kennzeichnung.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Maschinen werden regelmäßig sicherheitstechnisch von einer zur Prüfung befähigten Person überprüft. Fristen für die Prüfungen und die zur Prüfung befähigte Person sind festgelegt. Die Ergebnisse der Prüfungen werden schriftlich festgehalten. Eine zur Prüfung befähigte Person könnte bspw. ein Monteur der Herstellfirma sein.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>

Bemerkungen / Beratungsbedarf:

D Eiscafé



D 1 Kaffeeküche

Dampf und Heißwasser können Verbrühungen verursachen. Die verwendeten Reinigungsmittel können Haut und Schleimhäute reizen.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>Die Beschäftigten werden über die Gefährdungen beim Umgang mit Geräten in der Kaffeeküche informiert (Kaffeemaschine, Mikrowelle usw.).</p> <p>Die Termine für die Unterweisungen sind festgelegt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Kaffeemaschine und weitere Geräte werden regelmäßig von einer befähigten Person überprüft. Prüffristen und die befähigte Person sind festgelegt. Die Ergebnisse der Prüfungen werden schriftlich festgehalten (Hinweis: Die befähigte Person könnte ein Mitarbeiter der Herstellfirma sein; es wird empfohlen, die Prüfung mit der Wartung der Maschine durchzuführen).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Beschäftigten werden über die Gefährdungen beim Umgang mit den verwendeten Reinigungsmitteln und über die zu verwendende persönliche Schutzausrüstung unterwiesen.</p> <p>Die Termine für die Unterweisungen sind festgelegt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>

---> Unterweisungsnachweis

<p>Flächen und Geräte in der Kaffeeküche werden nach Verunreinigungen bzw. nach Arbeitsende gereinigt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>An Kaffeemaschinen werden die erforderlichen Schutzmaßnahmen eingehalten: Dampf und Heißwasser können nicht unbeabsichtigt austreten. Der Aufguss erfolgt so, dass es während des Brühverfahrens nicht spritzt. Es ist deutlich erkennbar, wann der Filtervorgang beendet ist.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

Bemerkungen / Beratungsbedarf:



D 2 Service und Verkauf

Eine schlechte oder unzureichende Organisation der Arbeiten im Service bzw. im Verkauf kann zu psychischen Belastungen und auch zu Schwierigkeiten im Umgang mit Gästen führen. Ungünstig gestaltete Laufwege, Stress und großer Arbeitsdruck begünstigen Sturz- und Stolperunfälle.

Maßnahmen	Umgesetzt ja nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
Arbeitsabläufe, Aufgabenverteilung, Laufwege, Einteilung der Bereiche, Arbeitszeit- und Pausenregelungen sind eindeutig festgelegt, um Stress und Belastungen möglichst gering zu halten.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Geschirr, Gläser und Waren werden so aufbewahrt, dass sie für die Beschäftigten gut, schnell und möglichst ohne Hilfsmittel wie Trittleitern o. ä. erreichbar sind. Dabei müssen sich die Beschäftigten nicht in extremer Weise bücken, drehen oder strecken.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Die Beschäftigten sind informiert (möglichst geschult), wie sie sich im Umgang mit den Gästen verhalten sollen und wie sie Konflikte und Beschwerden bewältigen können.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Die Einsicht Fremder in die Kasse ist nicht möglich (gilt auch für die geöffnete Kasse). Schlösser werden immer abgeschlossen. Schlüssel von Geldbehältnissen werden grundsätzlich abgezogen und sicher verwahrt.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

<p>Zur Aufnahme anfallender Abfälle sind geeignete und ausreichend bemessene Sammelbehälter mit dicht schließendem Deckel vorhanden.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Verkehrs- und Laufwege sind frei. Der Abstand zwischen den Tischen ist ausreichend groß.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Der Verkaufsbereich hat eine ausreichend helle Beleuchtung, die nicht blendet und schlagschattenfrei ist.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Glasbruch (zerbrochene Gläser, Teller) wird nicht mit bloßen Händen, sondern nur mit geeigneten Hilfsmitteln (z. B. Kehrschaufel und Besen) beseitigt.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Bonspießer sind so beschaffen, dass Handverletzungen vermieden werden (flexibler Kunststoff, Klemmleisten, Zettelkästen, keine genagelten Holzleisten).</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Abfallbehälter, in die Aschenbecher entleert werden, bestehen aus nicht brennbarem Material und haben einen selbstschließenden Deckel oder sind selbstlöschend.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Dekoration besteht aus schwer entflammaren Materialien.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>Kerzen bzw. Lampen mit offener Flamme werden im Gastraum nur auf Tischen und Theken verwendet.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Unternehmerin / der Unternehmer überzeugt sich regelmäßig davon, dass an den Kälteanlagen der Kühlgeräte ein Zugriff zu den Gefahrstellen bzw. zu Spannung führenden Teilen durch fest verschraubte Verkleidungen oder Schutzgitter verhindert ist.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Beim Einsatz von flüssiggasbetriebenen Heizstrahlern im Außenbereich wird darauf geachtet, dass kein Zugriff z. B. durch Unbefugte (z. B. Gäste) erfolgt. Nach einem Flaschenwechsel wird eine Prüfung auf Dichtheit durchgeführt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p><i>...: Merkblatt „Sichere Benutzung von Terrassenstrahlern“</i></p>			
<p>Wenn erforderlich, werden wirksame Maßnahmen zum Schutz gegen Insekten wie Wespen und Bienen ergriffen.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Zum Schutz vor Überfällen sind insbesondere bei Betriebsschluss mindestens zwei Personen anwesend. Die Tageseinnahmen werden sicher verwahrt bzw. transportiert.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>

Bemerkungen / Beratungsbedarf:



D 3 Spülbereich

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

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Die Beschäftigten werden über die speziellen Gefährdungen beim Umgang mit Spülmaschinen, insbesondere beim Kanisterwechsel, informiert. Die Termine für die Unterweisungen sind festgelegt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Die Spülmaschinen werden regelmäßig von einer zur Prüfung befähigten Person überprüft. Fristen für die Prüfungen und die zur Prüfung befähigte Person sind festgelegt. Die Ergebnisse werden schriftlich festgehalten (Eine zur Prüfung befähigte Person könnte ein Monteur der Herstellfirma sein).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Die Hygienemaßnahmen in Spülbereichen sind festgelegt (Arbeitskleidung, Handtücher, Abwischtücher, Reinigung, Schädlingsbekämpfung – siehe auch weitere Maßnahmen).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)

<p>Wenn von Hand gespült werden muss, stehen den Beschäftigten geeignete Hautschutzmittel zur Verfügung. Ein Hautschutzplan wurde erstellt und ausgehängt.</p> <p>☐ ☐</p> <p>...: Broschüre „Hautschutz im Beruf“ ...: Betriebsanweisung „Feuchtigkeitsdichte Handschuhe tragen“ ...: Betriebsanweisung „Hautschutzmaßnahmen“</p>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Zur Aufnahme anfallender Abfälle, Speisereste, Papierservietten sind geeignete und ausreichend bemessene Sammelbehälter mit dicht schließendem Deckel vorhanden.</p> <p>☐ ☐</p>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>

Bemerkungen / Beratungsbedarf:

Empfohlene Prüffristen für wiederkehrende Prüfungen (Auswahl)

Maschinen, Anlagen und Betriebsmittel unterliegen schädigenden Einflüssen, Abnutzung und Alterung. Dies kann dazu führen, dass sie nicht mehr in einem ordnungsgemäßen Zustand sind und es kommt zu Gefährdungen für die Benutzenden. Daher müssen insbesondere alle Schutzeinrichtungen und Bauteile, von denen die Sicherheit der Beschäftigten abhängt, regelmäßig geprüft und bei Bedarf instandgesetzt oder ausgetauscht werden.

Sofern es keine in Vorschriften festgelegten maximalen Prüffristen gibt, sind diese durch eine Gefährdungsbeurteilung zu ermitteln.

Zu Ihrer Unterstützung bei der Festlegung der Prüffristen finden Sie hier die vorgeschriebenen oder empfohlenen Prüffristen für verschiedene Prüfgegenstände, die in der handwerklichen Speiseeisherstellung anzutreffen sind.

	Prüfung durch ...	Prüffrist (*)
Elektrische Anlagen und ortsfeste Betriebsmittel	Zur Prüfung befähigte Person (Elektrofachkraft)	Alle vier Jahre
Elektrische ortsveränderliche Betriebsmittel, z. B. Verlängerungs-, Anschlussleitungen und handgeführte elektrische Geräte	Zur Prüfung befähigte Person (Elektrofachkraft)	Richtwert: Alle sechs Monate Maximalwerte bei geringer Fehlerquote: jährlich
Feuerlöscher	Fachkundiger (Wartung) bzw. zur Prüfung befähigte Person (Prüfung des Druckbehälters)	Alle zwei Jahre (*)
Flüssiggasanlagen (ortsveränderlich) z. B. Heizstrahler	Zur Prüfung befähigte Person	Alle zwei Jahre
Dichtheit nach Flaschenwechsel	Unterwiesene Beschäftigte	nach jedem Flaschenwechsel
Leitern / Tritte	Zur Prüfung befähigte Person	Je nach Betriebsverhältnissen
Sicherheitseinrichtungen an Maschinen und Geräten (z. B. Verriegelungen, Not-Halt)	Unterwiesene Beschäftigte Zur Prüfung befähigte Person	Arbeitstäglich auf Funktion Jährlich
Türen und Tore (kraftbetätigt)	Zur Prüfung befähigte Person	Jährlich

Erläuterungen:

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, die mit dem einschlägigen Vorschriften- und Regelwerk vertraut ist und den sicheren Zustand des zu prüfenden Gegenstands (Arbeitsmittel, Einrichtung usw.) beurteilen kann.

Zur Prüfung befähigte Person:

Person, die durch ihre Berufsausbildung, ihre Berufserfahrung und ihre zeitnahe berufliche Tätigkeit über die erforderlichen Kenntnisse zur Prüfung verfügt.

Fachkundiger:

Sind insbesondere Sachkundige gemäß DIN 14406-4: 2009-09 „Tragbare Feuerlöscher-Teil 4: Instandhaltung“.

Unterwiesene Beschäftigte:

Beschäftigte, die angemessen und ausreichend unterwiesen wurden, sodass sie in der Lage sind, die Prüfungen durchzuführen und dabei Mängel zu erkennen.

(*) bei Prüffrist:

Maximal zulässige Prüffrist nach den jeweils einschlägigen Rechtsvorschriften.

Diese und alle anderen verfügbaren ASIs finden Sie hier zum Download



**Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe**

Dynamostraße 7 - 11
68165 Mannheim
www.bgn.de