



Arbeitsbedingungen im Backbetrieb verbessern

Arbeitssicherheitsinformation (ASI) 10.2

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
B 1 Allgemeine Aspekte	18
C Bäckerei	22
C 1 Lagerung	22
C 2 Teigherstellung	24
C 3 Teigaufbereitung	26
C 4 Backen	28
D Konditorei	32
D 1 Lagerung	32
D 2 Kalte Konditorei	34
D 3 Warme Konditorei	36
D 4 Spülbereich	40
E Café	42
E 1 Kaffeeküche	42
E 2 Café	44
E 3 Spülbereich	46
F Laden und Verkauf	48
F 1 Laden und Verkauf	48
G Auslieferung	52
G 1 Auslieferung	52
Empfohlene Prüffristen für wiederkehrende Prüfungen	56

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 dieser Handlungshilfe zur Gefährdungsbeurteilung „Arbeitsbedingungen im Backbetrieb verbessern“ können **primär kleine, handwerklich arbeitende Betriebe** Ihre Arbeitsabläufe optimieren. Sie stellen sicher, dass Sie Gefährdungen, Risiken und unnötige Belastungen in Ihrem Betrieb frühzeitig erkennen und Maßnahmen einleiten.

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 vorliegende Handlungshilfe besteht aus sieben Bereichen (A bis G) mit jeweils verschiedenen Bausteinen. In den Bereichen A und B, in denen allgemeine Themen behandelt werden, sollten Sie in jedem Fall alle Themenbausteine bearbeiten. In den Berei-

chen C bis G wählen Sie bitte die Bausteine aus, die für Ihren Betrieb zutreffen.

Die aufgeführten Gefährdungen und Maßnahmen werden unter Umständen nicht alle in Ihrem Betrieb vorkommenden Tätigkeiten komplett abdecken, dazu sind die Betriebe und die Einsatzorte im Einzelnen 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 Arbeits-Sicherheits-Informationen und Arbeitshilfen der BGN hin. Sie sind auf www.bgn-branchenwissen.de und auf www.bgn.de verfügbar.

Wenn Sie Fragen haben, lassen Sie sich bitte von Ihrer Fachkraft für Arbeitssicherheit oder von der zuständigen Aufsichtsperson der BGN 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 Arbeitsergebnisse, die Produktivität und Arbeitszufriedenheit der Beschäftigten.

Maßnahmen	Umgesetzt ja	nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
Unternehmer und Führungskräfte 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)



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. Information und gute 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 ja	Umgesetzt nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
Die Beschäftigten besitzen alle Informationen, die sie zur Durchführung ihrer Arbeitsaufgaben brauchen bzw. sie wissen, wo diese Informationen zugänglich sind. Die Beschäftigten werden regelmäßig über mögliche Gefährdungen und die notwendigen Verhaltensweisen unterwiesen (Themen: allgemeine Verhaltenshinweise, Umgang mit Maschinen, Reduzierung bzw. Vermeidung von Mehlstaub, Umgang mit Kundschaft, Reinigung, Hygiene).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Auch Aushilfen und Praktikumskräfte werden zu sicherem und gesundem Arbeiten unterwiesen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Die durchgeführten Unterweisungen werden schriftlich festgehalten (dokumentiert). ↳ <i>Unterweisungsnachweis</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

<p>Die Beschäftigten sind angewiesen, technische Mängel und Störungen im Arbeitsablauf zu melden.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Es ist allen Beschäftigten und Teams bekannt, welche Arbeitsaufgaben sie erfüllen müssen und welche Entscheidungs- und Weisungsbefugnisse sie haben.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Beschäftigten können ihre Erfahrungen über Schwachstellen, Störungen im Arbeitsablauf, Gefährdungen und Belastungen mit den Vorgesetzten besprechen.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <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"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Das berufsgenossenschaftliche und staatliche Regelwerk sowie aushangpflichtige Gesetze (Arbeitszeit-, Mutterschutz-, Jugendarbeitsschutzgesetz) sind ausgelegt oder es ist angegeben, wo sie zu finden sind (z. B. auf www.bgn-branchenwissen.de und www.bgn.de).</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Es sind Betriebsanweisungen zum Umgang mit Gefahrstoffen, z. B. Reinigungsmitteln, erstellt und ausgehängt. Die Beschäftigten sind über die Inhalte unterwiesen worden. <i>→ Vorgefertigte Betriebsanweisungen der BGN</i></p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Bedienungsanleitungen und Betriebsanweisungen sind an geeigneten Stellen in der Nähe der Arbeitsmittel verfügbar (ggf. kopieren).</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>



A3 Arbeitsablauf und -organisation

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

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
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 _____ _____ bis wann? (Datum)
Die Arbeitsabläufe der einzelnen Beschäftigten sind so aufeinander abgestimmt, dass sie reibungslos ineinander greifen bzw. sich nicht gegenseitig stören/behindern (Materialzugriff in der Backstube ohne unnötige Laufwege, klare Zuordnung der Bereiche im Verkaufsraum).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Wiederkehrende Prüfungen von Arbeitsmitteln werden ordnungsgemäß durchgeführt (Prüffristen sind festgelegt, zur Prüfung befähigte Personen sind ermittelt und beauftragt, Prüfungen werden dokumentiert). <i>→ Siehe Kapitel „Empfohlene Prüffristen für wiederkehrende Prüfungen“</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)

<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> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Es sind Reinigungspläne erstellt, in denen Reinigungspersonal, Reinigungsumfang, Reinigungsintervalle, Reinigungsgeräte und Reinigungsmittel festgelegt sind (z. B. für Backstube, Verkaufsraum etc.).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <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>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Reinigungsarbeiten werden staubarm durchgeführt. Das bedeutet, keine Reinigung mit Druckluft. Saugen ist besser als Kehren. Falls doch gekehrt werden muss, auf geringe Fallhöhe des Kehrgutes achten.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <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> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Sammelbehälter für Speisereste und Lebensmittelabfälle werden nach der Entleerung gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert (Gesundheitsgefährdung durch Mikroorganismen).</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 Beschäftigten überprüfen die zur Verfügung gestellte persönliche Schutzausrüstung (PSA) vor der Benutzung auf einwandfreien Zustand. Mangelhafte PSA (z. B. eingerissene Handschuhe, beschädigte Sicherheitsschuhe usw.) werden umgehend ausgetauscht.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Schädlinge (Küchenschaben, Ameisen, Käfer, Motten) werden effektiv bekämpft, am besten durch Vergabe an einen staatlich geprüften Schädlingsbekämpfer (gegebenenfalls kontrolliert Schädlingsbekämpfungsmittel einsetzen).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Bei Befall von Wand- und Deckenflächen mit Schwarzsimmel werden die Ursachen ermittelt und beseitigt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Es werden wirksame Maßnahmen zum Schutz gegen Insektenstiche, zum Beispiel von Wespen und Bienen, die saisonal bzw. witterungsbedingt zu erwarten sind, ergriffen (z. B. Insektenvorhänge, -gitter, -lampen o.ä.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ 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 ausgeschlossen werden. Mögliche Gefährdungen sind zum Beispiel sicherheitstechnisch nicht einwandfreie oder qualitativ minderwertige Maschinen, Werkzeuge, Elektrogeräte, der Einsatz „scharfer“ Reinigungs- und Desinfektionsmittel und ungeeignete persönliche Schutzausrüstung.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
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). <i>→ Formulierungsvorschlag für eine Auftragsbestätigung bei Bestellung von Maschinen</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Es werden die Reinigungs- und Desinfektionsmittel eingekauft, die die Gesundheit der Beschäftigten am wenigsten gefährden (möglichst ungefährliche Stoffe z. B. ohne Gefahrensymbole).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Es werden nur Schutzhandschuhe, Sicherheitsschuhe, Schutzbrillen oder andere persönliche Schutzausrüstung angeschafft, die für die vorgesehene Verwendung geeignet sind (ggf. vom Lieferanten bescheinigen lassen).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

<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>Beim Einkauf von Maschinen, Werkzeugen, Elektrogeräten usw. wird darauf geachtet, dass eine Betriebsanleitung (in deutscher Sprache) mitgeliefert wird.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Es stehen geeignete Hautschutz-, Hautreinigungs- und Hautpflegemittel zur Verfügung <i>... ASI 8.60 Hautschutz im Betrieb</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Falls ätzende, reizende oder gesundheitsschädliche Reinigungs- und Desinfektionsmittel angeschafft werden, wird vom Hersteller das Sicherheitsdatenblatt zu den Stoffen mitgeliefert. Falls nicht: Das Sicherheitsdatenblatt wird vom Hersteller angefordert (Musterbrief). <i>... ASI 8.05 Reizende und ätzende Stoffe</i> <i>... Musterbrief zur Anforderung eines Sicherheitsdatenblatts</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Es wird bei der Beschaffung darauf geachtet, dass die anzuschaffenden Arbeitsgegenstände die Arbeitsabläufe nicht behindern (kleinere Gebinde beschaffen, zum Beispiel 25-kg-Säcke statt 50-kg-Säcke).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>



A5 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 werden können.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>Die erforderlichen Maßnahmen zur Gewährleistung der Ersten Hilfe sind getroffen (z. B. Erste-Hilfe-Material, Kennzeichnungen, Ersthelfer, Meldeblock).</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>Die Abläufe für einen Notfall sind festgelegt (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>Es existieren im Betrieb Aushänge mit den aktuellen Notrufnummern (Adresse von Durchgangsarzt, Krankenhaus usw.).</p> <p>☞ Anleitung zur Ersten Hilfe bei Unfällen (Plakat)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Es ist ausreichend Erste-Hilfe-Material vorhanden.</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>Das Erste-Hilfe-Material ist jederzeit erreichbar und der Aufbewahrungsort ist bekannt sowie deutlich gekennzeichnet.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Das Erste-Hilfe-Material wird regelmäßig überprüft und bei Bedarf sowie nach Ablauf des Verfallsdatums aufgefüllt bzw. erneuert.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>In jeder Arbeitsschicht sind ausreichend ausgebildete Ersthelfer vorhanden. <i>... Siehe § 26 DGUV Vorschrift 1 Grundsätze der Prävention</i></p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Die Ersthelfer werden alle 2 Jahre fortgebildet.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Die Ersthelfer sind namentlich bekannt gegeben (Aushang).</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Die Erste-Hilfe-Leistungen nach Unfällen werden dokumentiert (z. B. mit dem Meldeblock der BGN). <i>... Dokumentation der Erste-Hilfe-Leistungen (Meldeblock)</i></p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Die erforderlichen Maßnahmen zum Brandschutz sind getroffen (z. B. Feuerlöscher, Kennzeichnungen, Flucht- und Rettungswege). <i>... ASI 9.30 Brandschutz im Kleinbetrieb</i></p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Fluchtwege und Notausgänge sind deutlich erkennbar und dauerhaft mit nachleuchtenden oder hinterleuchteten Rettungszeichen gekennzeichnet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Die Notausgänge sind während der Betriebszeiten ohne Hilfsmittel (z. B. Schlüssel) von innen zu öffnen und sie sind auf beiden Seiten stets frei von Hindernissen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Verkehrswege und Fluchtwege sind ausreichend breit und werden nicht zugestellt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Geeignete Löscheinrichtungen (Feuerlöscher, z. B. auch ein spezieller Fettbrandlöscher) sind ausreichend vorhanden, frei zugänglich und jederzeit sofort nutzbar. <i>→ Berechnungsprogramm für Feuerlöscher</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Jeder Standort eines Feuerlöschers ist deutlich gekennzeichnet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Die Beschäftigten sind in die Handhabung der Feuerlöscher eingewiesen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

Die Feuerlöscher werden mindestens alle 2 Jahre geprüft.

Wer erledigt

bis wann? (Datum)

Bemerkungen / Beratungsbedarf:

B Arbeitsbereichsübergreifende Anforderungen



B 1 Allgemeine Aspekte

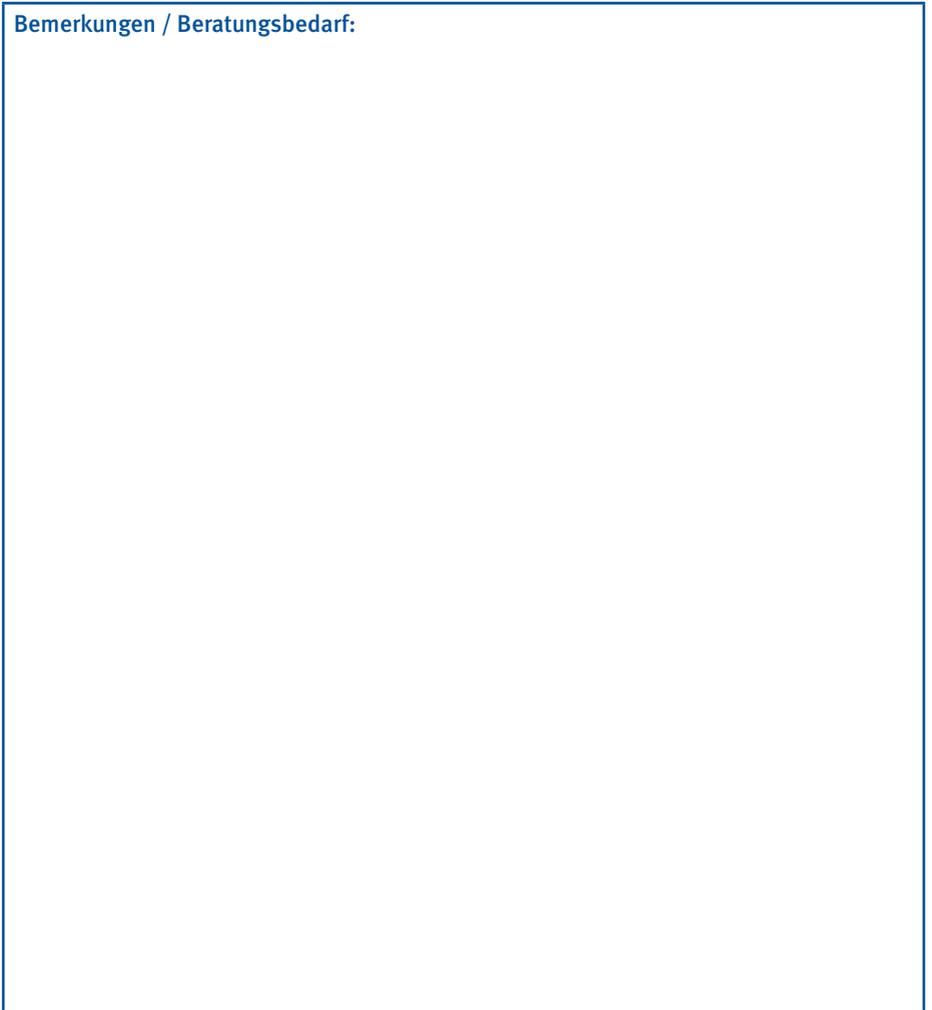
Bauliche Mängel, Mehlstaub, heiße Flüssigkeiten (z. B. Fett), Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Mikroorganismen, Mängel an Maschinen und Geräten sowie ungünstige Klimaverhältnisse können die Sicherheit und die Gesundheit der Beschäftigten gefährden und den sicheren und produktiven Betriebsablauf stören.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Bereiche, in denen Mehlstaub auftritt, sind – soweit möglich – von anderen Bereichen getrennt (räumliche Trennung der Produktionsräume von nicht mit Mehlstaub belasteten Räumen wie Verkaufs-, Lager-, Umkleide-, Pausenraum).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Die Arbeitsräume (Backstube, Verkaufsraum usw.) sind so bemessen, 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)

<p>Das Raumklima ist angenehm und führt nicht zu Erkrankungen der Beschäftigten (moderate Luftfeuchtigkeit und Temperatur sowie Vermeidung von Zugluft).</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Im Arbeits- und Verkaufsbereich gibt es keine Sturz- und Stolperstellen (z. B. Fußboden-Unebenheiten ausgleichen, schadhafte Bodenbelag ausbessern, Kabel und Anschlussleitungen nicht quer durch den Raum verlegen). Bei nicht zu beseitigenden Gefahrstellen sind Warnhinweise angebracht, z. B. schwarzgelbe Warnmarkierungen.</p> <p><i>... ASI 4.40 Unfallsichere Gestaltung von Fußböden</i></p> <p><i>... ASI 9.50 Vermeidung von Sturzgefahren</i></p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Maschinen und Arbeitstische sind – vor allem in der Arbeitshöhe – ergonomisch an die jeweilige Person angepasst, damit nicht mit vorgebeugtem Oberkörper gearbeitet wird.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Verschmutzungen werden von den Beschäftigten sofort beseitigt.</p>	<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 (z. B. Säcke, Gebinde, Kessel) sind Transportmittel und Tragehilfen vorhanden und werden auch benutzt.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Es gibt die Anweisung, dass schwere Lasten von mehreren Personen gemeinsam gehoben und getragen werden.</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	
Die Beleuchtung ist für die Arbeiten ausreichend (keine Schlagschatten, Lichtschalter sind gut erreichbar oder Einsatz von Bewegungsmeldern, regelmäßige Reinigung der Beleuchtungseinrichtung, gegebenenfalls zusätzliche Beleuchtung für Kasse, Verkaufstheke, Treppe).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Die Beschäftigten tragen nur Schuhe, die für ihre Arbeit geeignet sind (fester Sitz am Fuß, geschlossene Ausführung im vorderen Bereich, sicherer Fersenhalt, Absätze mit mäßiger Höhe, rutschhemmende Sohlen). Ein zweites Paar Schuhe zum Wechseln ist angenehm und entlastet den Bewegungsapparat.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Die Beschäftigten tragen bei Arbeiten, bei denen Unfall- und Gesundheitsgefahren nicht ausgeschlossen sind, persönliche Schutzausrüstung (PSA), z. B. Handschutz, Fußschutz, Augen- oder Gesichtsschutz, Atemschutz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Es sind Vorkehrungen gegen Schimmelpilzbefall getroffen (z. B. ausreichende Belüftung und Dämmung der Backstube, nicht zu hohe Luftfeuchtigkeit, mit Schimmelpilz befallene Gärgutträger waschen bzw. aussortieren).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)

Bemerkungen / Beratungsbedarf:



C Bäckerei



C 1 Lagerung

Nicht standsichere bzw. nicht tragfähige Regale, unsachgemäß gestapelte Säcke und Kisten können die Beschäftigten gefährden. Bei unsachgemäß gelagerten Rohstoffen und Backprodukten ist das Wachstum von krankheitserregenden Mikroorganismen möglich.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Alle Rohstoffe und Backprodukte 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 _____ _____ bis wann? (Datum)
Die Beschäftigten sind unterwiesen, wie die Waren fachgerecht einzulagern und zu entnehmen sind.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Es wurde ermittelt und bewertet, dass keine Explosionsgefährdung durch Mehlstaub entsteht, bzw. es wurde aufgrund der bewerteten Gefährdung ein Explosionsschutzdokument erstellt. <i>→ ASI 8.52 Leitfaden „Explosionsschutzdokument für handwerkliche und kleine Backbetriebe“</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Es sind genügend Lagerflächen vorhanden, so dass Flucht- und Verkehrswege nicht zugestellt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)

<p>Regale besitzen eine ausreichende Standsicherheit und Tragfähigkeit (ggf. Tragfähigkeit kennzeichnen, Regale an Wänden verankern). Die zulässige Belastung von Regalen/ Regalböden wird nicht überschritten (Kennzeichnung mit zulässiger Last angeben).</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden nicht in Back-, Zubereitungs- und Vorratsräumen und getrennt von Backstoffen und -produkten gelagert.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Es stehen geeignete Hilfsmittel (Leitern, Tritte usw.) zur Verfügung, um gefahrlos Waren in höheren Lagen zu lagern bzw. sie zu entnehmen.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Mehlsiloräume sind von angrenzenden Räumen abgetrennt. Eine bauliche Abtrennung ist nicht erforderlich, wenn unbeabsichtigter Staubaustritt verhindert wird. Das kann z. B. durch Stahl- oder Aluminiumsilos mit Überfüllsicherung und wirksamen Filtern gewährleistet werden.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Mehlsiloplanlagen besitzen einen Vollmelder gegen Überfüllung. Die Silobehälter und Mehlförderleitungen sind gegen elektrostatische Aufladung geerdet.</p> <p><i>→ ASI 8.52 Leitfaden „Explosionsschutzdokument für handwerkliche und kleine Backbetriebe“</i></p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Wird in Silos eingestiegen/ingefahren z. B. für Reinigungsarbeiten oder zur Störungsbeseitigung finden die Ausführungen der DGUV Regel 113-004 „Behälter, Silos und enge Räume“ Beachtung.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>



C 2 Teigherstellung

Der unsachgemäße Umgang mit Maschinen kann zu Verletzungen führen, insbesondere an Händen und Fingern. Stäube aus Mehlen und Backmitteln können zur Entstehung einer Atemwegserkrankung beitragen.

Maßnahmen	Umgesetzt ja	Umgesetzt nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
<p>Die Beschäftigten werden über die Gefährdungen beim Umgang mit Maschinen informiert (Knetmaschinen, Planetenrühr- und -knetmaschinen usw.). Die Termine für die Unterweisungen sind festgelegt.</p> <p>☞ ASI 2.11 Teigknetmaschinen</p> <p>☞ ASI 2.12 Planetenrühr- und -knetmaschinen</p> <p>☞ Betriebsanweisungen zu Maschinen</p> <p>☞ Unterweisungsnachweis</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Das Auftreten von Mehlstaub wird so weit wie möglich verhindert (weniger stark staubende Rohstoffe und allergenarme Trennmittel einsetzen; staubarme bzw. staubfreie Backmittel verwenden; staubvermeidende Arbeitstechniken anwenden [streuen, verreiben statt werfen]; Knetmaschinen mit dicht schließendem Deckel).</p> <p>☞ ASI 8.80 Vermeidung von Bäckerasthma</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Um Erkrankungen der Haut vorzubeugen, werden Hautschutzmaßnahmen durchgeführt und deren Umsetzung wird kontrolliert.</p> <p>☞ ASI 8.60 Hautschutz im Betrieb</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>

<p>Wird Mehl von Hand in die Knetmaschine bzw. den Mehlwagen eingegeben, wird darauf geachtet, dass das staubarm geschieht. Die Fallhöhe des Mehls wird gering gehalten.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Der Füllschlauch der Mehlsilowaage reicht bis auf den Boden des Bottichs (geringe Fallhöhe des Mehls).</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Der Einsatz von Backmitteln in granulierter, pastöser oder flüssiger Form wird geprüft. (Staub von Backmitteln kann mit zur Entstehung von Atemwegserkrankungen beitragen.)</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Der Knetter wird nicht „überladen“.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Der Mischvorgang (Ankneten) mit der Knetmaschine erfolgt im kleinsten Gang / mit kleinster Drehzahl des Kneters.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

Bemerkungen / Beratungsbedarf:



C 3 Teigaufbereitung

Der unsachgemäße Umgang mit Maschinen kann zu Verletzungen führen, insbesondere an Händen und Fingern. Mehlstaub kann allergische Atemwegserkrankungen hervorrufen.

Maßnahmen	Umgesetzt ja	Umgesetzt nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
<p>Die Beschäftigten werden über die Gefährdungen beim Umgang mit den Maschinen zur Teigaufbereitung informiert (Teigteilmaschinen, Wirkmaschinen, Wickel- und Stüpfelmaschinen, Teigausrollmaschinen, Brötchenanlagen, Hub- und Kippvorrichtungen usw.). Die Termine für die Unterweisungen sind festgelegt</p> <p>☞ Betriebsanweisungen zu Maschinen</p> <p>☞ Unterweisungsnachweis</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Bei der Teigaufbereitung von Hand werden als Trennmittel staubarme Spezialmehle wie z. B. staubreduzierte Mehle, Weizendunst und Hartweizengries, HT-Mehle oder ölhaltige Trennmittel eingesetzt.</p> <p>☞ ASI 8.80 Vermeidung von Bäckerasthma</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>

<p>Bei der maschinellen Teigaufbereitung wird kein staubendes Backmehl als Trennmittel verwendet, sondern es werden staubarme Spezialmehle wie z. B. staubreduzierte Mehle, Weizen- und Hartweizengries, HT-Mehle oder ölhaltige Trennmittel eingesetzt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Durch geeignete Maßnahmen ist sichergestellt, dass der Zugriff zu den Gefahrstellen am Teigteiler (auch Kopfmachine, Abwieger) sowohl beim Betrieb als auch bei der Reinigung wirksam verhindert ist. Soweit technisch möglich, wurde die Nachrüstung von Schutzmaßnahmen (z. B. ein Schaltring am Trichterrand, Lichtgitter, Schaltmatte) veranlasst.</p> <p><i>→ Beratung durch die Aufsichtsperson der BGN</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Es wird geprüft, ob allergenarme Spezialmehle anstelle von Backmehl zur Teigaufbereitung von Hand bzw. zur maschinellen Teigaufbereitung eingesetzt werden können.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Das Bestauben des Arbeitstisches, der Gärgutträger, Einschiessvorrichtung, Backkörbe und Backbleche erfolgt ohne Handwurf.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Anstelle des Handwurfs wird das Trennmehl am Arbeitstisch zum Beispiel aufgelegt und verrieben, bzw. gestreut – nicht geworfen.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>



C 4 Backen

Backofendämpfe und Dämpfe, die beim Erhitzen von Fett im Fettbackgerät entstehen, enthalten Substanzen, die die Atemwege reizen und gesundheitsschädlich wirken können. Heiße Oberflächen, heiße Flüssigkeiten (z. B. Fett) und Dämpfe können Verbrennungen verursachen. Durch Fettablagerungen in den Abzugseinrichtungen kann es zu Bränden kommen.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>Die Beschäftigten werden über die Gefährdungen beim Umgang mit den Maschinen/Einrichtungen zum Backen (Backofenbeschickungseinrichtungen, Backöfen, Fettbackgeräte, Belagungsgeräte usw.) und die verwendeten Gefahrstoffe (Brezellauge usw.) informiert. Die Termine für die Unterweisungen sind festgelegt.</p> <p>☞ Betriebsanweisung Backöfen</p> <p>☞ Betriebsanweisung Brezellauge (Natronlauge)</p> <p>☞ Unterweisungsnachweis</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Damit die austretenden Wrasen nicht in den Atembereich gelangen können</p> <ul style="list-style-type: none"> • sind Absaughauben vorhanden, die einen möglichst großen Teil der austretenden Wrasen erfassen, • werden bei den Stikkenöfen vor dem Öffnen der Tür die Wrasen durch eine integrierte Absaugeinrichtung erfasst. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>

<p>Die Arbeitsmittel in der Bäckerei sowie die Wrasenabzugs- und Absauganlagen werden regelmäßig von einer zur Prüfung befähigten Person geprüft. Die Fristen für die Prüfungen sind festgelegt. Die Ergebnisse der Prüfungen werden schriftlich festgehalten.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Gegen Verbrennungen an heißen Oberflächen, am Backofen, Schau- backofen und Stikkenofen sind geeignete Wärmeschutzhandschuhe vorhanden und werden getragen.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Mehlstaub-, Wrasen- und Fettdunstab- sauganlagen sind nicht untereinander verbunden.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Fettbackgeräte besitzen eine Abzugs- haube mit geeigneten Fettfangfiltern.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Fettfangfilter der Abzugsanlagen von Fettbackgeräten werden bei Bedarf – jedoch mindestens 14-tägig – gereinigt. <i>→ ASI 2.15 Fritteusen, Woks und Fett- backgeräte</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Abzugskanäle von Fettbackgeräten werden mindestens einmal jährlich auf den Verschmutzungszustand kon- trolliert und bei Bedarf gereinigt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Heißes Fett/Öl wird ausschließlich in dafür geeignete Behälter abgelassen (ausreichend bemessen, standsicher, Tragegriffe, dicht schließender Deckel, Ausgussnase).</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	
Es steht für den Umgang mit Brezellaugene geeignete persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung (laugenfeste Schutzhandschuhe, Schutzbrille, Schutzschürze, rutschfeste, laugenbeständige Schuhe) und sie wird getragen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Am Laugenvorratsbehälter ist eine geeignete Entnahmeeinrichtung (z. B. ein Ausgushahn etc.) vorhanden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

Bemerkungen / Beratungsbedarf:

D Konditorei



D 1 Lagerung

Nicht standsichere bzw. nicht tragfähige Regale, unsachgemäß gestapelte Säcke und Kisten können die Beschäftigten gefährden. Bei unsachgemäß gelagerten Rohstoffen und Backprodukten sind der Befall mit Schädlingen und das Wachstum von Mikroorganismen möglich.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Alle Rohstoffe und Backprodukte 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 type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Die Beschäftigten sind unterwiesen, wie die Waren fachgerecht einzulagern und zu entnehmen sind.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Es sind genügend Lagerflächen vorhanden, so dass Verkehrswege nicht zugestellt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input 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 type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

<p>Die zulässige Belastung von Regalen/ Regalböden wird nicht überschritten (Kennzeichnung mit zulässiger Last angeben).</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Desinfektionsmittel werden nicht in Back-, Zubereitungs- und Vorratsräumen und getrennt von Backstoffen und -produkten gelagert.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Es stehen geeignete Hilfsmittel (Leitern, Tritte usw.) zur Verfügung, um gefahrlos Waren in höheren Lagen zu lagern beziehungsweise sie zu entnehmen.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

Bemerkungen / Beratungsbedarf:

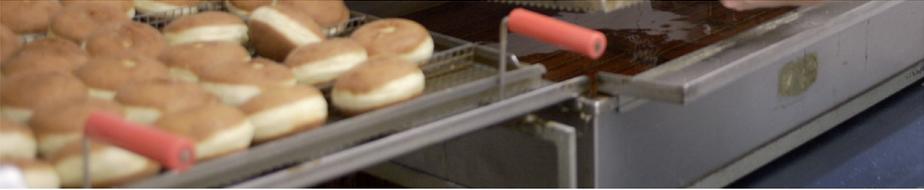


D 2 Kalte Konditorei

Im Bereich der kalten Konditorei gibt es insbesondere Gefährdungen durch Messer, durch Konditoreimaschinen und -geräte, durch Scher-, Quetsch- und Einzugsstellen an Soft- und Speiseeisbereitern und durch Dampf und Heißwasser.

Maßnahmen	Umgesetzt ja	Umgesetzt nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
<p>Die Beschäftigten werden über die Gefährdungen beim Umgang mit Maschinen/Geräten in der Konditorei informiert (Soft- und Speiseemaschinen, Kühlräume, Kälteanlagen usw.). Die Termine für die Unterweisungen sind festgelegt.</p> <p>☞ Betriebsanweisungen zu Maschinen</p> <p>☞ Unterweisungsnachweis</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Konditoreimaschinen und -geräte sowie die Kälteanlagen werden regelmäßig von einer zur Prüfung befähigten Person geprüft. Fristen für die Prüfungen und die zur Prüfung befähigte Person sind festgelegt. Die Ergebnisse der Prüfungen werden schriftlich festgehalten.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Hygienemaßnahmen in der gesamten Konditorei 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>Die Beschäftigten verwenden nur sichere und für die jeweilige Arbeitsaufgabe geeignete Messer (z. B. Tortenmesser, Messer mit Wellenschliff).</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Für die Messer sind geeignete Ablegeeinrichtungen wie Magnetleisten vorhanden.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Flächen und Geräte in der Konditorei werden bei Bedarf bzw. nach Arbeitsende gereinigt.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Es wird regelmäßig überprüft, dass alle Kühlräume verlassen werden können, auch wenn die Türen von außen abgeschlossen sind.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Es ist sichergestellt, dass Ausgänge in Kühl- und Tiefkühlräumen auch bei abgeschalteter Hauptbeleuchtung aufgefunden werden können, z. B. durch Markierungen aus nachleuchtendem Material oder ein beleuchtetes Rettungskennzeichen.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Kühlräume über 20 m² und einer Temperatur unter -10 °C sind mit einer vom allgemeinen Stromversorgungsnetz unabhängigen Notrufeinrichtung ausgerüstet.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)



D 3 Warme Konditorei

Backofendämpfe und Dämpfe, die beim Erhitzen von Fett im Fettbackgerät entstehen, enthalten Substanzen, die die Atemwege reizen und gesundheitsschädlich sind. Heiße Oberflächen, heiße Flüssigkeiten und Dämpfe können Verbrennungen verursachen. Durch Fettablagerungen in den Abzugseinrichtungen kann es zu Bränden kommen. Stäube von Mehlen und Backmitteln können zur Entstehung einer Atemwegserkrankung beitragen.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>Die Beschäftigten werden über die Gefährdungen beim Umgang mit Einrichtungen und Geräten in der warmen Konditorei informiert (Backöfen, Knetmaschinen, Planetenrühr- und -knetmaschinen, Fettbackgerät, Hockerkocher, Flüssiggas usw.). Die Termine für die Unterweisungen sind festgelegt.</p> <p>☞ ASI 2.11 Teigknetmaschinen</p> <p>☞ ASI 2.12 Planetenrühr- und -knetmaschinen</p> <p>☞ ASI 2.15 Fritteusen, Woks und Fettbackgeräte</p> <p>☞ Betriebsanweisungen zu Maschinen</p> <p>☞ Betriebsanweisung Flüssiggasanlagen</p> <p>☞ Unterweisungsnachweis</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>

<p>Das Auftreten von Staub wird so weit wie möglich verhindert (z. B. weniger stark staubende Rohstoffe und Trennmittel einsetzen; staubarme bzw. Fertigmischungen verwenden; staubvermeidende Arbeitstechniken anwenden [streuen, verreiben statt werfen]). <i>→ ASI 8.80 Vermeidung von Bäckerasthma</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Geräte und die Absauganlagen für Fettdünste werden regelmäßig 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.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Hygienemaßnahmen in der gesamten Konditorei 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>Für die noch heißen Bleche ist eine Ablagemöglichkeit vorhanden</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Gegen Verbrennungen an heißen Oberflächen (z. B. Backofen, Ladenbackofen) sind geeignete Wärmeschutzhandschuhe vorhanden und werden getragen.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Mehlstaub-, Wrasen- und Fettdunstabsauganlagen sind untereinander nicht verbunden.</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	
Fettbackgeräte besitzen eine Abzugshaube mit geeignetem Fettfangfilter.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Die Fettfangfilter der Abzugsanlagen von Fettbackgeräten werden bei Bedarf – jedoch mindestens 14-tägig – gereinigt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Abzugskanäle an Fettbackgeräten werden mindestens einmal jährlich auf den Verschmutzungszustand kontrolliert und bei Bedarf gereinigt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Heißes Fett/Öl wird ausschließlich in dafür geeignete Behälter abgelassen (ausreichend bemessen, standsicher, Tragegriffe, dicht schließender Deckel, Ausgussnase).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Flächen und Geräte in der Backstube werden bei Bedarf bzw. nach Arbeitende gereinigt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)

Bemerkungen / Beratungsbedarf:



D 4 Spülbereich

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

Maßnahmen	Umgesetzt ja nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
Die Beschäftigten werden regelmäßig über die speziellen Gefährdungen beim Umgang mit Spülmaschinen informiert (Putzmaschinen für Besteck und Metallgeschirr, Spülmaschinen).	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> 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 der Prüfungen werden schriftlich festgehalten. (Eine zur Prüfung befähigte Person wäre z. B. ein Monteur der Herstellerfirma).	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Es sind geeignete Hautschutzmaßnahmen festgelegt und umgesetzt. Wenn flüssigkeitsdichte Handschuhe getragen werden, stehen ausreichende Unterzieh-Handschuhe (z. B. aus Baumwolle) zur Verfügung.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Es stehen geeignete Hautschutz- und -pflegemittel zur Verfügung. Ein Hautschutzplan wurde erstellt und ausgehängt. <i>→ ASI 8.60 Hautschutz im Betrieb</i>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

<p>Eine gesundheitlich zuträgliche Atemluft und Raumtemperatur in der Spülküche ist gewährleistet, z. B. ist eine Zu- und Abluftanlage vorhanden.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Zur Aufnahme anfallender Abfälle, z. B. Speisereste, Papierservietten, sind geeignete ausreichend bemessene Sammelbehälter mit dicht schließendem Deckel vorhanden.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Flächen und Geräte in der Spülküche werden nach Verunreinigungen bzw. nach Arbeitsschluss gereinigt.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Es ist ein Reinigungsplan für die Spülküche vorhanden, in dem das Reinigungspersonal, der Reinigungsumfang, die Reinigungsintervalle, die Reinigungsgeräte und -mittel festgelegt sind.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Bei sichtbarem Befall von Wand- und Deckenflächen mit Schwarzsimmel werden vor der Beseitigung die Ursachen ermittelt und minimiert.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

Bemerkungen / Beratungsbedarf:

E Café



E 1 Kaffeeküche

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

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Die Beschäftigten werden über die Gefährdungen beim Umgang mit Geräten in der Kaffeeküche informiert (Kaffeemaschine, Mikrowelle usw.). Die Termine für die Unterweisungen sind festgelegt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Die Kaffeemaschine und weitere Geräte werden regelmäßig geprüft. Fristen für die Prüfungen und die zur Prüfung befähigte Person sind festgelegt. Die Ergebnisse der Prüfungen werden schriftlich festgehalten. (Eine zur Prüfung befähigte Person wäre z. B. ein Monteur der Herstellerfirma. Bei Kaffeemaschinen mit Druckbehälter ist eine halbjährliche Prüfung empfohlen.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Flächen und Geräte in der Kaffeeküche werden nach Verunreinigungen bzw. nach Arbeitsende gereinigt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)

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 Brühvorgang beendet ist.



Wer erledigt

bis wann? (Datum)

Bemerkungen / Beratungsbedarf:



E 2 Café

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

Maßnahmen	Umgesetzt ja	Umgesetzt nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
Arbeitsabläufe, Aufgabenverteilungen, 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)
Die Beschäftigten sind informiert (bzw. geschult), wie sie sich im Umgang mit den Gästen verhalten 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 Verkehrs- und Laufwege sind frei. Der Abstand zwischen den Tischen ist ausreichend groß.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Bonspießer sind so beschaffen, dass Handverletzungen vermieden werden (flexibler Kunststoff, Klemmleisten, Zettelkästen, keine genagelten Holzleisten).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

<p>Abfallbehälter für Tischabfälle sowie in Theken eingebaute Abfallbehälter bestehen aus nicht brennbarem Material und haben einen selbstschließenden Deckel oder sind selbstlöschende Behälter.</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>Der Gastraum ist nicht mit leicht entflammbaren Materialien ausgeschmückt (keine Dekoration aus Kunststoff benutzen, die nach dem Einbau unter Hitzeeinwirkung brennend abtropfen können).</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>Offenes Licht, wie Kerzen bzw. Petroleumlampen, wird im Gastraum nur auf Tischen und Theken verwendet.</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>Flächen und Geräte im Gastraum werden nach Verunreinigungen bzw. nach Arbeitsende gereinigt.</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>

Bemerkungen / Beratungsbedarf:



E3 Spülbereich

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

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Die Beschäftigten werden regelmäßig über die speziellen Gefährdungen beim Umgang mit Spülmaschinen informiert (Putzmaschinen für Besteck und Metallgeschirr).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Die Spülmaschinen werden regelmäßig geprüft. Fristen für die Prüfungen und die zur Prüfung befähigte Person sind festgelegt. Die Ergebnisse der Prüfungen werden schriftlich festgehalten. (Eine befähigte Person wäre z. B. ein Monteur der Herstellerfirma.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Es sind geeignete Hautschutzmaßnahmen festgelegt und umgesetzt. Wenn flüssigkeitsdichte Handschuhe getragen werden, stehen ausreichende Unterzieh-Handschuhe (z. B. aus Baumwolle) zur Verfügung.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Es stehen geeignete Hautschutz- und -pflegemittel zur Verfügung. Ein Hautschutzplan wurde erstellt und ausgehängt. <i>→ ASI 8.60 Hautschutz im Betrieb</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)

<p>Eine gesundheitlich zuträgliche Atemluft und Raumtemperatur in der Spülküche ist gewährleistet, z. B. ist eine Zu- und Abluftanlage vorhanden.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Zur Aufnahme anfallender Abfälle, z. B. Speisereste, Papierservietten, sind geeignete ausreichend bemessene Sammelbehälter mit dicht schließendem Deckel vorhanden.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Flächen und Geräte in der Spülküche werden nach Verunreinigungen bzw. nach Arbeitsschluss gereinigt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Es ist ein Reinigungsplan für die Spülküche vorhanden, in dem das Reinigungspersonal, der Reinigungsumfang, die Reinigungsintervalle, die Reinigungsgeräte und -mittel festgelegt sind.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Bei sichtbarem Befall von Wand- und Deckenflächen mit Schwarzsimmel werden vor der Beseitigung die Ursachen ermittelt und minimiert.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>

Bemerkungen / Beratungsbedarf:

F Laden und Verkauf



F1 Laden und Verkauf

Eine schlechte oder unzureichende Organisation der Arbeiten im Verkaufsbereich kann zu psychischen Belastungen und auch zu Schwierigkeiten im Umgang mit Kundschaft führen. Schweres Heben und Tragen kann Erkrankungen des Rückens und des Hand-Arm-Systems hervorrufen.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Die Beschäftigten werden über die speziellen Gefährdungen beim Arbeiten im Verkauf informiert (Schneidemaschinen, Umgang mit Kundschaft und Bargeld usw.). Die Termine für die Unterweisungen sind festgelegt. ...✂ Betriebsanweisungen zu Maschinen ...✂ Unterweisungsnachweis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Die Beschäftigten sind informiert (bzw. geschult), wie sie sich im Umgang mit der Kundschaft verhalten und wie sie Konflikte und Beschwerden bewältigen können.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Beim Umgang mit Zahlungsmitteln ist sichergestellt, dass die Einsicht und der Eingriff in die Ladenkasse oder in den Tresor durch Fremde verhindert wird. Dies gilt auch bei der Zählung der Geldeinnahmen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)

<p>Die Schneidemaschinen werden regelmäßig geprüft. Fristen für die Prüfungen und die zur Prüfung befähigte Person sind festgelegt. Die Ergebnisse der Prüfungen werden schriftlich festgehalten.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Waren in Theken und auf Regalen sind gut erreichbar. Die Beschäftigten müssen sich auf Dauer nicht extrem bücken, drehen oder strecken. <i>→ ASI 2.20 Bedienungstheken</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Beschäftigten tragen geeignetes Schuhwerk – fester Sitz am Fuß, biegsame Sohle, niedrige Absätze, ausgeformtes Fußbett. Ein zweites Paar Schuhe zum Wechseln ist angenehm und entlastet den Bewegungsapparat.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Arbeitsabläufe, Aufgabenverteilungen, Laufwege, Einteilung der Bereiche, Arbeitszeit- und Pausenregelungen sind eindeutig festgelegt, um Stress und Belastungen möglichst gering zu halten.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Bedarfssitze oder Stehhilfen stehen in unmittelbarer Nähe des Steharbeitsplatzes zur Verfügung.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Für ausreichende Reinigung des Arbeitsplatzes ist gesorgt. Brotkrümel etc. hinter der Verkaufstheke werden sofort entfernt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Der Verkaufsbereich hat eine ausreichende Beleuchtung, die nicht blendet und schlagschattenfrei ist.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>

Maßnahmen	Umgesetzt ja	Umgesetzt nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
Die Waren werden in geeigneten und standsicheren Regalen zwischengelagert und aufbewahrt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Für das Erreichen höherer Regallagen sind Tritte vorhanden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Gegen Verbrennungen an heißen Oberflächen (am Schaubackofen) sind geeignete Schutzhandschuhe vorhanden und werden getragen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Vor dem Schaubackofen ist ausreichend Bewegungsraum. (Bei geöffneter Backofentür sollte mindestens ein Durchgang von 0,5 m vorhanden sein.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Die Wrasen des Ofens werden aus dem Aufenthaltsbereich der Beschäftigten entfernt (durch eine Dunstabzugshaube).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Es werden wirksame Maßnahmen zum Schutz gegen Insektenstiche, z. B. Wespen und Bienen, die saisonal bzw. witterungsbedingt zu erwarten sind, ergriffen (z. B. Insektenvorhänge, -gitter, -lampen, o.ä.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

<p>Die Beschäftigten verwenden nur sichere und für die jeweilige Arbeitsaufgabe geeignete Messer (z. B. Messer mit Wellenschliff).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Griffbereites Bargeld wird nur in sicheren Behältnissen verwahrt, zum Beispiel in gesicherten Wechselkassen (fest montiert, abschließbar mit Sicherheitsschlüssel, ggf. Codesystem).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Überzählige Geldbeträge werden rechtzeitig aus der Ladenkasse in den Tresor bzw. aus dem Tresor zur Bank gebracht. Dabei erfolgt der Transport unauffällig und zu zweit, vorzugsweise durch Beauftragung eines Werttransportunternehmens.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Beschäftigten sind über das Verhalten während bzw. nach Überfällen informiert bzw. geschult. Die hierbei bekannt gegebenen Telefonnummern sind auf dem aktuellen Stand. <i>→ ASI 9.02 Gewalt- und Extremereignisse am Arbeitsplatz</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Das Umfeld sowie die Ein- und Ausgänge der Betriebsstätte sind gut einsehbar und gut ausgeleuchtet. Auf eine manipulationssichere Installation von Leuchten und Videoüberwachungsanlagen wurde geachtet. Es ist sichergestellt, dass keine Unbefugte den Betrieb durch Personal-, Neben- oder Lieferanteneingänge betreten können.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>

G Auslieferung



G 1 Auslieferung

Im Bereich der Auslieferung gibt es Gefährdungen durch die Teilnahme am Straßenverkehr, insbesondere bei Aufenthalt des Auslieferpersonals im öffentlichen Straßenraum (Belieferung der Verkaufsstellen, evtl. Pannen). Durch Heben und Tragen von Auslieferungsgüter besteht eine Belastung des Muskel-Skelett-Systems.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Die Auslieferungsfahrzeuge werden regelmäßig gewartet, so dass ihr verkehrssicherer Zustand sichergestellt ist. Darüber hinaus prüft das Fahrpersonal vor Schichtbeginn die Wirksamkeit der Betätigungs- und Sicherheitseinrichtungen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Das Fahrpersonal wird über das sichere Verhalten beim Aufenthalt im öffentlichen Straßenraum (Belieferung der Verkaufsstellen, Verhalten bei Pannen / Unfällen) unterwiesen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Um Muskel-Skelett-Erkrankungen zu vermeiden, stehen geeignete Hilfsmittel (z. B. Rollwagen) für das Be- und Entladen zur Verfügung. Die Beschäftigten werden unterwiesen, nicht zu viel Last (z. B. Brotkörbe) auf einmal zu tragen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)

<p>Die Fahrtstrecken und Zeiten sind so geplant, dass Zeitdruck und Stress so weit wie möglich vermieden werden. Dadurch wird ein riskanter Fahrstil, überhöhte Geschwindigkeit etc. vermieden.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Das Auslieferpersonal erhält die Gelegenheit, an einem Fahrsicherheitstraining teilzunehmen (Trainingskarten können bei der BGN angefordert werden).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Das Auslieferpersonal trägt geeignetes Schuhwerk, das geschlossen ist und eine rutschhemmende Sohle hat; wo es erforderlich ist, werden Sicherheitsschuhe vom Betrieb zur Verfügung gestellt und von den Beschäftigten getragen.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Bei Gefährdungen im öffentlichen Straßenraum (z. B. bei Pannen) trägt das Auslieferpersonal reflektierende Warnkleidung. Es ist empfehlenswert, die Warnkleidung auch beim Beliefern von Verkaufsfilialen zu tragen, wenn ein Risiko durch andere am Verkehrsteilnehmende besteht.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die auszuliefernde Ware wird so geladen, dass sie nicht verrutscht oder umkippt. Alle erforderlichen Hilfsmittel zur Sicherung der Ladung sind vorhanden und werden von den Beschäftigten 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 ja	Umgesetzt nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
Beschäftigte sind darüber unter- wiesen, wie sie sich bei Überfällen verhalten sollen. <i>...: Unterweisungsnachweis</i> <i>...: ASI 9.02 Gewalt- und Extremereig- nisse am Arbeitsplatz</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Für Notfälle (Unfälle, Überfälle) und ungeplante Ereignisse (Panne, Stau) sind Rufeinrichtungen (z. B. ein Handy) vorhanden, sodass für das Fahrpersonal die Möglichkeit der Kon- taktanfrage besteht.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

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 Beschäftigten. 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 Backbetrieben anzutreffen sind.

	Prüfung durch ...	Prüffrist (*)
Aufzugsanlagen	Zugelassene Überwachungsstelle (ZÜS)	Hauptprüfung: alle 2 Jahre (*) Zwischenprüfung: mittig zwischen zwei Hauptprüfungen (*)
Dunstabluftanlagen	Zur Prüfung befähigte Person	Jährlich
Elektrische ortsveränderliche Betriebsmittel	Zur Prüfung befähigte Person (Elektrofachkraft)	Richtwert: alle 6 Monate; Maximalwert bei geringer Fehlerquote: jährlich, im Büro alle zwei Jahre
Elektrische Anlagen und ortsfeste Betriebsmittel	Zur Prüfung befähigte Person (Elektrofachkraft)	Alle 4 Jahre
Feuerlöscher	Fachkundiger (Wartung) bzw. zur Prüfung befähigte Person (Prüfung des Druckbehälters)	Alle 2 Jahre (*)
Feuerlöschanlagen (ortsfest)	Zur Prüfung befähigte Person / Sachkundiger	Jährlich

Flüssiggasanlagen - ortsfest - ortsveränderlich - mit Gasverbrauchseinrichtungen in Räumen unter Erdgleiche	Zur Prüfung befähigte Person	Alle 4 Jahre (*) Alle 2 Jahre (*) Jährlich (*)
Flüssigkeitsstrahler (Hochdruckreini- ger)	Zur Prüfung befähigte Person	Jährlich
Gasgeräte, insbesondere deren Zünderungen	Zur Prüfung befähigte Person, ggf. unterwiesener Beschäftigter	Jährlich
Gaswarnanlagen für Getränke- schankanlagen (z. B. im Café)	Zur Prüfung befähigte Person	Nach Gefährdungs- beurteilung (unter Berücksichtigung der Herstellerangaben)
Getränkeschankanlagen (z. B. im Café)	Zur Prüfung befähigte Person	Alle 2 Jahre
Kraftbetätigte Türen und Tore	Sachkundiger	Jährlich
Leitern und Tritte	Zur Prüfung befähigte Person	Jährlich
Sicherheitsbeleuchtung	Sachkundiger	Jährlich
Sicherheitseinrichtungen an Ma- schinen und Geräten (z. B. Verriegelungen, NOT-Halt)	Unterwiesener Beschäftigter	Arbeitstäglich auf Funktion
	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 auf Grund 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“.

Unterrichteter Beschäftigter:

Beschäftigter, der angemessen und ausreichend unterwiesen wurde, so dass er in der Lage ist, 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