



BRANCHE
Gastgewerbe

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

Check-up

Betriebsärztlicher und sicherheitstechnischer
Fernlehrgang für Unternehmerinnen und Unternehmer

Impressum

Herausgegeben von Berufsgenossenschaft

Nahrungsmittel und Gastgewerbe
Dynamostraße 7–11
68165 Mannheim

Verantwortlich

Jürgen Schulin
Direktor der BGN

Fotos

Titelseite: iStock.com/Sanny11
S. 8: Hans-Karl Asel
S. 14, 19, 36, 39, 48, 51, 52:
Oliver Rüther, BGN
S. 24: joyfotoliakid/stock.adobe.com
S. 27: Stephan Huis, BGN
S. 30: Jamrooferpix/stock.adobe.com
S. 32: Uwe Voelkner/Fotoagentur FOX
Studio Peace/stock.adobe.com
Gerhard Seybert/stock.adobe.com
Olaf Gedanitz/stock.adobe.com
S. 44: iStock.com/Andrew Thurtell
S. 55: Sengchoy Int/stock.adobe.com
Oliver Rüther, BGN
Peter Rietschel, BGN
DWP/stock.adobe.com
Oleh/stock.adobe.com
tien/stock.adobe.com
S. 62: iStock.com/piovesempre

Realisation

Jedermann-Verlag GmbH,
Heidelberg

Druck

M+M Druck GmbH,
Heidelberg

© BGN 2025

Kontakt Fernlehrgang

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

Hotline

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

Postanschrift

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

Inhaltsverzeichnis

Einführung

Ziel des Fernlehrgangs	4
Aufbau des Fernlehrgangs	5

Gefährdungsbeurteilung	6
-------------------------------	---

Grundwissen

Wer ist die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe?	9
Welche Aufgaben hat die BGN?	10
Wer ist bei der BGN versichert?	10
Welche Leistungen erbringt die BGN im Versicherungsfall?	10
Was ist ein Arbeitsunfall?	11
Was ist eine Berufskrankheit?	11
Was sind arbeitsbedingte Gesundheitsgefahren?	11
Welche gesetzlichen Grundlagen regeln die Sicherheit und die Gesundheit im Betrieb?	11
Wie organisiere ich den Arbeitsschutz?	12
Wie kann ich durch guten Arbeitsschutz Geld sparen?	12
Wo bestehen besondere Gefährdungen?	13

Branchenspezifische Themen

Sicher gehen, transportieren, hinauf- und hinabsteigen	15
Hautbelastungen vermeiden – gesunde Haut erhalten	20
Gesunden Rücken erhalten	25
Gute Luft durch wirksame Lüftung	28
Sicherer Thekenbereich	31
Maschinen, Geräte und Anlagen sicher verwenden	33
Sicherer Umgang mit Messern	37
Fritteusen und Woks sicher betreiben	40
Getränkeschankanlagen mit ausreichendem Personenschutz	45
Flüssiggas: Brand- und Explosionsgefahr vermeiden	49
Psychische Belastung erkennen und Gefährdungen reduzieren	53

Zusätzliche Hinweise für	
Unfallfreie Speisenauslieferung mit Zweirädern	56
Verkaufsfahrzeuge (z. B. Food Trucks, Hähnchengrillfahrzeuge, Ausschankwagen) sicher betreiben	57
Shisha-Bars: Rauchgasvergiftungen vermeiden	58
Diskotheiken: Belastungen und Unfälle minimieren	59
Catering, Events, Festivals und Außengastronomie: Sicher und gesund	60

Regelmäßige Kontrolle und Prüfung der Maschinen, Geräte und Anlagen	63
--	----

Einführung

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

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

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

Organisiert sind diese Personen in einem regionalen Kompetenzzentrum. Eine Beratung kann nach Ihrer erfolgreichen Qualifikation bei Bedarf direkt angefordert werden (ohne zusätzliche Kosten für Sie). Welcher Dienstleister zuständig ist, erfahren Sie am einfachsten unter www.bgn.de, Shortlink 383.

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

Ziel des Fernlehrgangs

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

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

oder:

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

🔗 So finden Sie das für Ihren Betrieb zuständige Kompetenzzentrum: www.bgn.de, Shortlink 383



Per QR-Code
zu dem für Sie zuständigen
Kompetenzzentrum

Aufbau des Fernlehrgangs

Dieser Fernlehrgang setzt sich aus verschiedenen Themen zusammen:

- Gefährdungsbeurteilung
- Grundwissen
- Sicher gehen, transportieren, hinauf- und hinabsteigen
- Hautbelastungen vermeiden – gesunde Haut erhalten
- Gesunden Rücken erhalten
- Gute Luft durch wirksame Lüftung
- Sicherer Thekenbereich
- Maschinen, Geräte und Anlagen sicher verwenden
- Sicherer Umgang mit Messern
- Fritteusen und Woks sicher betreiben
- Getränkeschankanlagen mit ausreichendem Personenschutz
- Flüssiggas: Brand- und Explosionsgefahr vermeiden
- Psychische Belastung erkennen und Gefährdungen reduzieren
- Unfallfreie Speisenauslieferung mit Zweirädern
- Verkaufsfahrzeuge sicher betreiben
- Shisha-Bars: Rauchgasvergiftungen vermeiden
- Diskotheken: Belastungen und Unfälle minimieren
- Catering, Events, Festivals und Außengastronomie: Sicher und gesund

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

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

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

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

Bitte denken Sie daran:

- Nur wenn Sie über Ihre Pflichten und die möglichen Gefahren in Ihrem Betrieb gut informiert sind, können Sie Unfälle vermeiden und die Gesundheit Ihrer Beschäftigten fördern.
- Außer vom zuständigen Kompetenzzentrum können Sie auch ergänzende Fachinformationen bei Herstellern, Lieferanten und Fachfirmen einholen.
- Informationsbroschüren der BGN können von Ihnen kostenlos angefordert werden und sind über www.bgn.de verfügbar. Detaillierte Fachinformationen zu allen Themen des Arbeitsschutzes finden Sie darüber hinaus auf www.bgn-branchenwissen.de.

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



So finden Sie das für Ihren Betrieb zuständige Kompetenzzentrum:
www.bgn.de, Shortlink 383



Per QR-Code
zu dem für Sie zuständigen
Kompetenzzentrum

Gefährdungsbeurteilung

Als Unternehmerin oder Unternehmer eines Kleinbetriebes, gegebenenfalls auch dessen/deren Bevollmächtigte(r), benötigen Sie ab dem Beginn Ihrer Betriebsaktivitäten ein Verständnis und Wissen davon, was für das Erhalten und Bewahren von Sicherheit und Gesundheit der Beschäftigten notwendig ist. Daher gilt es, beides schnellstmöglich und strukturiert aufzubauen. Die Beurteilung der Arbeitsbedingungen (Gefährdungsbeurteilung) ist das zentrale Element der betrieblichen Arbeitsschutzaktivitäten. Sie bildet damit automatisch auch eine wichtige Grundlage für den Erfolg Ihres Betriebes.

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: Die mit den einzelnen Arbeiten verbundenen Gefährdungen müssen ermittelt und geeignete Maßnahmen zur Minimierung der Gefährdungen ergriffen werden (§§ 5 und 6 Arbeitsschutzgesetz sowie §§ 2 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.

Diese Forderung des Gesetzgebers bedeutet für Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber, dass sie für die Ausgestaltung von Sicherheit und Gesundheitsschutz im Betrieb verantwortlich sind. Eine Gefährdungsbeurteilung muss daher die tatsächlichen Verhältnisse im Betrieb abbilden.

Sie betrachtet alle vorhersehbaren Tätigkeiten und Arbeitsabläufe. Dazu gehören auch Tätigkeiten und Arbeitsabläufe wie z. B. Wartung, Reparatur, Störungsbeseitigung oder auch Reinigung, die den normalen Betrieb ergänzen.

Ihre Unterlagen müssen Angaben zu dem Ergebnis der jeweiligen Gefährdungsbeurteilung, zur Festlegung der erforderlichen Arbeitsschutzmaßnahmen sowie zu den Ergebnissen der Überprüfung der durchgeführten Maßnahmen enthalten.

Zu einer vollständigen Gefährdungsbeurteilung gehören mindestens folgende Schritte:

- Beurteilung der Gefährdungen
- Festlegung konkreter Arbeitsschutzmaßnahmen einschl. Terminen und Verantwortlichen
- Durchführung der Maßnahmen und Überprüfung der Wirksamkeit (Prüfung, ob die Maßnahmen vollständig umgesetzt wurden und dazu geführt haben, die Gefährdungen möglichst komplett zu beseitigen)
- Datum der Erstellung/Aktualisierung

Die Gefährdungsbeurteilung muss bei wesentlichen Anlässen (insbesondere Unfälle, neue Arbeitsmittel, neue Arbeitsprozesse, neue Arbeitsumgebung, neue gesetzliche Regelungen) umgehend aktualisiert werden (Aktuelle Prüfung der betroffenen Maßnahmen).

Das fachliche Wissen zu den wichtigen Arbeitsschutzthemen in Ihrer Branche als Grundlage für die Durchführung einer Gefährdungsbeurteilung finden Sie zusammengestellt in den weiteren Kapiteln dieses Fernlehrgangs.

Die in diesem Zusammenhang wichtigen Praxis-hilfen werden stets erweitert. Zentral hingewiesen sei auf das nachfolgende Angebot, das die an Sie gestellten Anforderungen am besten abdeckt.

Im **Extranet/Unternehmerportal** der BGN können Sie Ihre Gefährdungsbeurteilung branchen- und betriebsspezifisch digital erstellen. Sollten Sie sich also aktuell schon dort befinden und den Fernlehrgang durcharbeiten, müssen Sie nur ergänzend in das Modul Gefährdungsbeurteilung wechseln.



Die in der Einführung schon erwähnten Dienstleister der Kompetenzzentren unterstützen und beraten Sie gerne ab dem Zeitpunkt Ihrer Teilnahme am Kompetenzzentrenmodell im Rahmen einer Qualitätssicherung. Sie können diese auch für die Unterstützung bei der digitalen Gefährdungsbeurteilung im Extranet/Unternehmerportal berechtigen.

Sie werden dort nach und nach durch den Prozess zur Erstellung und Aktualisierung einer Gefährdungsbeurteilung geleitet. Die oben erwähnten Anforderungen, gerade auch zur Dokumentation, werden damit erfüllt.



So finden Sie das für Ihren Betrieb zuständige Kompetenzzentrum:
www.bgn.de, Shortlink 383



bgn-branchenwissen.de/praxishilfen-von-a-z/gefaehrungsbeurteilung

GRUNDWISSEN

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



BGN

Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe

Grundwissen

Allgemeiner Teil des Fernlehrgangs für Unternehmerinnen und Unternehmer

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

INFO

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

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

oder:

👤 **Wir brauchen Beratung**

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



Sie finden es unter:
www.bgn.de,
Shortlink 383

1 Wer ist die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe?

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

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

Die Beratungen sind für Sie als Mitgliedsbetrieb kostenlos.

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

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

2 Welche Aufgaben hat die BGN?

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

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

Verhütung
Wiederherstellung
Entschädigung

3 Wer ist bei der BGN versichert?

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

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

Infos: www.fv-bgn.de

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

Stellen Sie sich Folgendes vor:

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

Wer für Sie arbeitet, ist pflichtversichert.

4 Welche Leistungen erbringt die BGN im Versicherungsfall?

Zu den Leistungen der BGN gehören:

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

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

www.fv-bgn.de

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

Umfassende Leistungen:

Verletztengeld – Heilbehandlung – Umschulung – Rente

5 Was ist ein Arbeitsunfall?

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

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

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

6 Was ist eine Berufskrankheit?

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

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

7 Was sind arbeitsbedingte Gesundheitsgefahren?

Dies sind Gefährdungen der Gesundheit, die mit der Tätigkeit in Verbindung stehen (z. B. Stress, körperliche Belastung). Wer ein Unternehmen führt, muss solche arbeitsbedingten Gesundheitsgefahren verhindern.

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

Stellen Sie sich hierzu folgendes Beispiel vor:

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

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

INFO

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



Umfangreiche Informationen und Arbeitshilfen hierzu finden Sie unter www.bgn.de/vision-zero.

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

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

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

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

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

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

9 Wie organisiere ich den Arbeitsschutz?

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

Eine geeignete Organisation beinhaltet insbesondere:

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

- Die Beschäftigten sind entsprechend ihrer Arbeitsaufgabe ausreichend qualifiziert.
- Veranlassen Sie die sicherheitstechnische Prüfung Ihrer Maschinen, Geräte und Anlagen mit Dokumentation der Prüfergebnisse. Hinweise zu den regelmäßigen Prüfungen können Sie der Übersicht auf Seite 63 entnehmen.
- Die für Ihren Betrieb relevanten Rechtsvorschriften sind bekannt und stehen zur Verfügung.
- Arbeitsmedizinische Vorsorge wird angeboten beziehungsweise veranlasst und in einer Kartei dokumentiert (zum Beispiel bei Arbeiten im feuchten Milieu von regelmäßig mehr als zwei Stunden pro Arbeitstag).
- Die Erste Hilfe (Ausbildungskosten für Ersthelferinnen und Ersthelfer trägt die BGN) und erforderliche Notfallmaßnahmen sind organisiert (zum Beispiel Alarmplan erstellen, Übung im Umgang mit Feuerlöschern).
- Erforderliche und geeignete persönliche Schutzausrüstungen stehen den Beschäftigten ausreichend und kostenlos zur Verfügung (zum Beispiel Sicherheitsschuhe oder Schutzhandschuhe).

Praxishilfen zur Organisation des Arbeitsschutzes finden Sie unter:

www.bgn-branchenwissen.de



Informationen zur Gefährdungsbeurteilung online unter:
www.bgn-branchenwissen.de



Informationen zur Unterweisung online unter:
www.bgn-branchenwissen.de

10 Wie kann ich durch guten Arbeitsschutz Geld sparen?

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

Aber Sie können auch direkt Geld sparen: Alle Mitgliedsbetriebe der BGN gehören einem bestimmten Gewerbebezweig an. Dieser ist je nach tatsächlich erzeugten Aufwendungen aufgrund von Versicherungsfällen in einer sogenannten Gefahrtarifstelle der BGN gelistet. Der an die BGN zu zahlende Mitgliedsbeitrag richtet sich nach dieser Gefahrtarifstelle und dem Bruttoarbeitsentgelt des jeweiligen Betriebes. Da es innerhalb einer Gefahrtarifstelle Betriebe mit einer höheren und solche mit einer niedrigeren Unfalllast gibt, belohnt das sogenannte Beitragsausgleichsverfahren diejenigen Betriebe mit einem Nachlass von bis zu 10 % auf den BGN-Beitrag, die über mehrere Jahre hinweg relativ gesehen deutlich weniger Kosten erzeugen als der Durchschnitt der Gefahrtarifstelle. Umgekehrt müssen dann Betriebe mit hohen Unfallkosten bis zu 10 % Zuschlag bezahlen. Dabei zählen die Kosten aller Arbeitsunfälle, unabhängig davon, ob sie meldepflichtig sind oder nicht. Wenn Sie sich im Arbeitsschutz besonders engagieren, werden Sie mittelfristig deutlich weniger BGN-Beitrag zahlen als Mitbewerberinnen und Mitbewerber, die nur in geringem Maße auf Sicherheit und Gesundheit in ihrem Betrieb achten.

Um möglichst wenige Unfälle und geringe Kosten zu erzeugen, kann ein Betrieb Arbeitsschutzmaßnahmen ergreifen, die in dem sogenannten Prämienv erfahren der BGN konkret beschrieben werden. Mit jeder umgesetzten Maßnahme sammelt ein Betrieb Prämiempunkte. Ab einer bestimmten Höhe kann er dann jährlich eine Geldprämie von der BGN erhalten, die bei Kleinbetrieben bis zu zehn Beschäftigten aktuell bei 500 € liegt. Dazu muss ein Prämienvbogen ab Oktober jeden Jahres abgefordert und bis zum 31. März des Folgejahres wieder eingereicht werden. Die Auszahlung der Prämie erfolgt in der Regel im Juni des Folgejahres. Sie erhalten diese

Prämie bei entsprechend erreichter Punktzahl jährlich. Es kommt darauf an, dass Sie die prämierten Maßnahmen konkret und nachweislich umsetzen.

11 Wo bestehen besondere Gefährdungen?

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

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

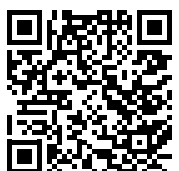
In diesem Zusammenhang möchten wir Sie darauf hinweisen, dass Sie in Ihrem Betrieb die **Erste Hilfe** organisieren müssen, damit nach einem Unfall unverzüglich Erste Hilfe geleistet und eine erforderliche ärztliche Versorgung veranlasst wird. Umfangreiche praktische Hilfen und Informationen zur Ersten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

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

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



Informationen zum Prämienv erfahren online unter:
www.bgn-branchenwissen.de



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

SICHER GEHEN, TRANSPORTIEREN, HINAUF- UND HINABSTEIGEN

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



Sicher gehen, transportieren, hinauf- und hinabsteigen

Fast jeder dritte Unfall im Gastgewerbe ist ein Sturzunfall. Die Häufigkeit und die Schwere dieser Unfälle werden oft unterschätzt. Folgen sind zumeist schwere Verletzungen mit langen Ausfallszeiten und dadurch auch wirtschaftliche Einbußen durch z. B. Lohnfortzahlung, Mehrarbeit der Beschäftigten. Meist handelt es sich dabei um Stürze auf ebenem Boden, auf Treppen und von Leitern und Auftritten. Bei genauem Hinsehen erkennt man, dass oft mehrere Faktoren für den Sturz verantwortlich waren. Zum Beispiel: Ungeeigneter Bodenbelag mit nicht ausreichender Rutschhemmung, Schmutz und Feuchtigkeit, Stress und Hektik sowie schlechte Sicht, unzureichende Beleuchtung, ungeeignetes Schuhwerk, Stolperstellen, unzureichende Pflege, verstellte Verkehrswege, fehlende Handläufe, schadhafte Leitern und Tritte. Unfälle und Verletzungen beim Gehen, Transportieren, Hinauf- und Hinabsteigen können Sie vermeiden, wenn Sie wissen, worauf Sie achten müssen.

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

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

INFO

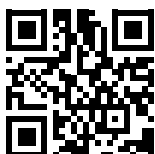
Wenn Sie folgende Ausführungen lesen, werden Sie sicher und schnell entscheiden können:

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

oder:

👤 **Wir brauchen Beratung**

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



Sie finden es unter:
www.bgn.de,
Shortlink 383

1 Der passende Fußboden für Ihre Arbeitsräume

Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:

Sie haben im Eingangsbereich Ihrer Küche einen Fußboden mit glatter Oberfläche (Fliesen oder Kunstharz) gewählt. Hier werden das Gemüse und Fleisch geschnitten. Für den Spülbereich haben Sie sich für einen rauen Bodenbelag entschieden, damit Ihre Beschäftigten beim Gehen und Spülen nicht ausrutschen.

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

✓ **So ist es richtig:**

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

2 Geeignetes Schuhwerk

Geeignete Schuhe und angepasste Gehgeschwindigkeit sind wichtige Voraussetzungen, um Unfälle zu vermeiden. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Beschäftigten immer geeignetes Schuhwerk tragen.

Geeignete Schuhe

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

3 Unfallgefahr „Verschmutzung“ und Reinigung

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

Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:

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

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

✓ **So ist es richtig:**

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

4 Beinahe-Unfälle und Unfälle

Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:

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

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

✓ **So ist es richtig:**

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



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

5 Verkehrswege

Verkehrswege sind Wege, die Sie oder Ihre Beschäftigten bei der Arbeit üblicherweise benutzen, wie zum Beispiel die Wege vom Auschank in die Küche, von der Kochstelle zum Schneideplatz, vom Schneideplatz in den Keller und von der Küche zum Gast. Die Wege müssen sicher und rutschhemmend gestaltet sein.

Unterschiedlicher Bodenbelag, Türschwellen und andere Unebenheiten sowie Stolperstellen führen häufig zu Unfällen. Stolperstellen entstehen, wenn z. B. elektrische Leitungen oder Wassertschläuche auf dem Boden liegen oder die Bodenbeläge unterschiedlich hoch sind.

Verkehrswege dürfen auch nicht zu eng sein und nicht durch abgestellte Gegenstände versperrt werden. Sorgen Sie auch immer für gute Beleuchtung.

Stellen Sie sich bitte folgendes Beispiel vor:

Auf dem Weg von der Theke zum Herd haben Sie unterschiedliche Bodenbeläge. Der Belag am Herd ist rau, der Boden um die Theke ist glatt gefliest. Sie gehen mehrfach täglich vom Herd zur Theke. Für den Fett- und Pommes-frites-Vorrat haben Sie neben dem Herd einen kleinen Wagen aufgestellt.

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

✓ So ist es richtig:

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

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

verletzen. Außerdem müssen Pendeltüren so eingebaut sein, dass keine Scherstellen entstehen, wo man sich zum Beispiel die Finger einklemmen kann.

Glastüren: In Pendeltüren eingebaute „Sichtfenster“ müssen aus bruch sicherem Material sein, zum Beispiel aus Sicherheitsglas. Das gilt auch für Ganzglaswände in Arbeitsbereichen und Verkehrswegen. In der Nähe von Arbeitsplätzen und im Bereich von Verkehrswegen müssen große transparente Glasflächen in Türen, Fenstern und Raumtrennelementen deutlich auf Augenhöhe gekennzeichnet sein. So vermeiden Sie schwere Schnittverletzungen bei Glasbruch oder Gesichtsverletzungen bei einem Zusammenstoß.

6 Treppen

Wesentlich für eine unfallsichere Treppe sind ausreichend große, ebene, rutschhemmende und tragfähige Treppenstufen. Die Stufen der Treppe dürfen nicht unterschiedlich hoch sein. Stolperstellen wie z. B. das Abstellen von Gegenständen oder hoch stehende Kantenprofile sind unbedingt zu vermeiden – es besteht sonst höchste Unfallgefahr. Ebenso sollte die Treppe gut beleuchtet sein. An längeren Treppen ist unten und oben ein Lichtschalter. Zu jeder Treppe gehört ein griffsicherer Handlauf.

Stellen Sie sich bitte folgendes Beispiel vor:

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

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

✓ So ist es richtig:

- Die einzelnen Treppenstufen müssen eben und gleichmäßig hoch sein, da Sie sonst leicht stolpern können.
- Die Treppenstufen müssen so tief sein, dass der ganze Fuß auftreten kann.
- Der Bodenbelag der Treppe muss rutschhemmend sein. Auch mit feuchten Schuhen soll Ihre Treppe ohne Unfallgefahr begehbar sein.

- Die Beleuchtung muss am Treppenabgang und am Treppende ein- und ausgeschaltet werden können.
- Der Handlauf muss gut befestigt und stabil sein und sich leicht umfassen lassen.
- Lassen Sie schadhafte Stufen instand setzen und fehlende Handläufe und Lichtschalter anbringen.
- Achten Sie auf geeignetes Schuhwerk.
- Wenn Sie in Hast und Eile oder abgelenkt sind, ist die Unfallgefahr bei der Treppenbenutzung besonders hoch. Benutzen Sie die Treppe mit angemessenem Tempo und voller Aufmerksamkeit: Stufe für Stufe und mit der Hand am Handlauf.

Sichere Außentreppen

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

Transport schwerer Lasten

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

7 Neubau, Umbau und Sanierung

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

Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:

Sie wollen den Küchenbereich renovieren. Sie fahren zu einem Bekannten, der ebenfalls eine Gaststätte betreibt und vor fünf Jahren umgebaut hat. Dort informieren Sie sich über seine Erfahrungen und beginnen dann mit Ihrer Planung.

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

✓ So ist es richtig:

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

8 Leitern und Tritte

Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:

Ihre Köchin bereitet den Bratensud vor. Ihr fehlt dazu noch ein Gewürz aus dem Vorratsraum, das sich im obersten Fach des Regals befindet. Um das Gewürz zu erreichen, stellt sich die Mitarbeiterin auf einen Stuhl.

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

✓ So ist es richtig:

- Sämtliche „Notlösungen“ wie Stühle oder Kisten haben ein hohes Unfallrisiko.
- Benutzen Sie immer eine geeignete Leiter oder einen geeigneten Tritt.
- Defekte Leitern oder Tritte werden bei Ihnen nicht benutzt.
- Achten Sie auf einen sicheren Stand.
- Sichern Sie die Anlegeleiter auch bei kurzzeitigem Arbeiten in größerer Höhe gegen Abrutschen, eventuell durch eine zweite Person.
- Achten Sie darauf, dass alle Leiterfüße intakt sind.
- Je nach Einsatzzweck gibt es unterschiedliche Leitern und Tritte. Kaufen Sie nur für gewerbliche Zwecke die entsprechende, geeignete Leiter und den Tritt. Wenn Sie Fragen haben, werden Sie aktiv und lassen Sie sich beraten.

Weiterführende Informationen zur Vermeidung von Rutsch- und Sturzunfällen sind der [Arbeits-sicherheitsinformation \(ASI\) 9.50 „Vermeidung von Sturzgefahren“](#) zu entnehmen.

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

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

A close-up photograph of a chef's face and hands. The chef is wearing a white chef's coat with blue buttons and a blue neckerchief. He is looking down at his hands. His right hand is holding a white tube of cream, and a small amount of white cream is being applied to the back of his left hand. The background is a blurred white wall with blue trim.

HAUTBELASTUNGEN VERMEIDEN – GESUNDE HAUT ERHALTEN

Hautbelastungen vermeiden – gesunde Haut erhalten

Im Gastgewerbe ist die Haut stark belastet, insbesondere durch den häufigen Kontakt der Hände mit Feuchtigkeit und Wasser. Erkrankungen der Haut, vor allem Handekzeme, sind eine der häufigsten Gründe für gesundheitliche Probleme. Sie führen zu Fehltagen, verursachen Kosten und können sogar zur Berufsaufgabe führen. Es lohnt sich also, den Betrieb in Sachen Hautgesundheit gut aufzustellen und die Beschäftigten vor arbeitsbedingten Hauterkrankungen zu schützen.

Vor Hautbelastungen können Sie sich und Ihr Personal schützen, wenn Sie wissen, worauf Sie achten müssen. Die nachfolgenden Erläuterungen helfen Ihnen dabei, dass Sie als Unternehmerin oder Unternehmer Ihren Beratungsbedarf selbst feststellen können.

INFO

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



Bei uns im Betrieb ist alles o. k.

oder:



Wir brauchen Beratung



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



Sie finden es unter:
www.bgn.de,
Shortlink 383

Belastung der Haut

Feuchtarbeit ist mit Abstand die häufigste Hautgefährdung in den BGN-Mitgliedsbranchen.

Unter Feuchtarbeit versteht man Tätigkeiten, bei denen Beschäftigte

- einen erheblichen Teil ihrer Arbeitszeit Hautkontakt zu Wasser (z. B. Obst/Gemüse waschen) oder wässrigen Flüssigkeiten (z. B. wässrige Reinigungs-/Desinfektionsmittel) haben oder
- häufig die Hände waschen oder
- diesen Tätigkeiten ausgesetzt sind und dazu im Wechsel flüssigkeitsdichte Handschuhe tragen

Weitere Hautbelastungen, die die Haut schädigen können, sind:

- **Häufiger Umgang mit hautbelastenden Stoffen:** z. B. Reinigungsmittel, säure- oder laugenhaltige Stoffe, Gewürze, Fruchtsäuren, Fleischsaft, Fischeiweiß, Mehle
- **Umgang mit Stoffen, die eine Allergie auslösen können:** z. B. Duftstoffe, Lebensmittel, Handschuhinhaltsstoffe
- **Verletzungen:** z. B. Verbrennung, Schürfung, Schnitt
- **Mechanische Belastungen:** z. B. durch raue Oberflächen, scharfkantige Partikel, mechanische Hilfsmittel bei der Handreinigung, wie Bürste oder Bimsstein
- **Extreme Temperaturbelastungen** der Haut durch Hitze und Kälte

Beschwerden bei Hautschäden

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

Bei Hautschädigungen können vielfältige Beschwerden auftreten – zum Beispiel:

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

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

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

Stellen Sie sich zum Beispiel Folgendes vor:

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

 **Achtung:** Die Hautbelastung ist hoch. Diese Beschwerden können in direktem Zusammenhang mit der Arbeit stehen. Werden Sie aktiv.

Unsere Haut ist ein Organ mit wichtigen Funktionen

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

Eine gesunde Haut ist wichtig

Eine gesunde Haut leistet einen Beitrag zur Hygiene:

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

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

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

Was Sie gegen Hautbelastungen tun können:

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

Produkte wie beispielsweise frisch geschnittenes Gemüse, Obst oder Fleisch verlangen intensivere Maßnahmen zur Personal- und Arbeitsplatzhygiene als Produkte, die nach der Zubereitung gekocht oder gebraten werden. Es ist daher nicht sinnvoll, in beiden Bereichen das gleiche Hygieneprogramm durchzuführen, da eine „strengere“ Hygiene im Allgemeinen die Haut mehr belasten kann.

 So ist es richtig:

Maßnahmen zum Schutz der Hautgesundheit

Bei Hautschutzmaßnahmen gilt das sogenannte STOP-Prinzip (siehe unten). Es gibt eine Rangfolge bei den Hautschutzmaßnahmen vor. Welche Maßnahmen umgesetzt werden, hängt von den Ergebnissen der **Gefährdungsbeurteilung** ab. Um arbeitsbedingte Hauterkrankungen zu verhindern, muss der Arbeitgeber im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung ermitteln, ob und welche Hautbelastung oder Arbeitsstoffkontakte konkret an den Arbeitsplätzen im Betrieb vorkommen. Hierbei wird empfohlen, sich von Ihrem BGN-Kompetenzzentrum unterstützen zu lassen.

TIPP: Nutzen Sie für die Gefährdungsbeurteilung die [BGN-Beurteilungshilfe Hautschutz](#) (beschreibbar). Darin enthalten sind u. a. die Sicherheits-Checks „Hautbelastung“ und „Hautschutz- und Hygieneplan“.

Wenn eine relevante Hautbelastung bei einer Tätigkeit festgestellt wird, müssen geeignete Schutzmaßnahmen veranlasst werden. Hierbei muss folgende Rangfolge nach dem **STOP-Prinzip** beachtet werden:

S – Substitution: Ersatz durch einen weniger hautbelastenden Stoff zum Beispiel ein weniger aggressives Reinigungsmittel oder der Bezug verwendungsfertiger Produkte, bei deren Verwendung kein oder nur wenig Hautkontakt besteht.

T – Technische Maßnahmen: Anwendung hautschonender Arbeitsverfahren, z. B. direkten Hautkontakt vermeiden durch Verwendung von Greifwerkzeugen wie Gabeln und Zangen sowie von Maschinen, z. B. Spülmaschine statt manueller Reinigung.

O – Organisatorische Maßnahmen: Organisation der Arbeitsaufgaben, z. B. die Hautbelastung der Beschäftigten so gering wie möglich halten. Zum Beispiel durch Rotation der Beschäftigten mit Wechsel zwischen feuchten und trockenen Tätigkeiten.

P – Persönliche Schutzmaßnahmen: Bereitstellung z. B. geeigneter Schutzhandschuhe (PSA) und geeigneter Hautmittel.

Weitere Maßnahmen zum Schutz der Hautgesundheit

1. Reinigung/Desinfektion

Verschmutzungsangepasste und schonende Hautreinigung. Die alleinige Händedesinfektion ist hautschonender als die Reinigung. Keine Kombipräparate verwenden (Hautreinigungs- und -desinfektionsmittel in einem). Sie belasten verstärkt die Haut und sind weniger sicher.

2. Hautschutz

Als Hautschutz können eine geeignete Hautschutzcreme oder geeignete Schutzhandschuhe dienen. Vor und während der Arbeit die Hände konsequent und intensiv mit einem geeigneten Hautschutzmittel (ohne Duft- und möglichst ohne Konservierungsstoffe) eincremen. Flüssigkeitsdichte Schutzhandschuhe nur solange wie nötig und so kurz wie möglich tragen. Unter Schutzhandschuhen möglichst keine Hautschutzcreme verwenden.

3. Hautpflege

Nach der Arbeit und vor längeren Pausen Hautpflegemittel (ohne Duft- und möglichst ohne Konservierungsstoffe) zur Regeneration der Hautbarriere anwenden.

4. Arbeitsmedizinische Vorsorge

Um Hauterkrankungen frühzeitig zu erkennen, hat der Gesetzgeber in der [Verordnung zur arbeitsmedizinischen Vorsorge \(ArbMedVV\)](#) geregelt, dass bei [Feuchtarbeit](#) von regelmäßig mehr als 2 Stunden am Tag eine arbeitsmedizinische Vorsorge anzubieten, bei 4 Stunden und mehr die Vorsorge verpflichtend durchzuführen ist.

Verwendung von Schutzhandschuhen:

Schutzhandschuhe sollten nur zum Einsatz kommen, wenn alle anderen arbeitstechnischen und organisatorischen Maßnahmen, die das Risiko einer Hautgefährdung vermindern, ausgeschöpft sind.

Ist der Einsatz von Schutzhandschuhen erforderlich, sollte die Tragezeit so kurz wie möglich sein. Sie sollten nur während der unmittelbar hautgefährdenden Tätigkeit getragen werden. Es ist sicherzustellen, dass das Risiko für die Gesundheit der Haut durch die Schutzmaßnahme selbst immer geringer ist als ohne die Schutzmaßnahme.

Sofern aus bestimmten Gründen (z. B. Produktschutz) Handschuhe getragen werden müssen, ist das Risiko einer Hautgefährdung gegenüber den Hygienevorteilen sorgfältig abzuwägen.

Ergibt die [Gefährdungsbeurteilung](#), dass das Risiko durch vorrangige Maßnahmen (Substitution, Technik, Organisation) nicht hinreichend gemindert werden kann und das Tragen persönlicher Schutzausrüstung erforderlich ist, so sind geeignete Schutzhandschuhe auszuwählen.

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

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

Weiterführende Informationen zum Hautschutz sind der [Arbeitssicherheitsinformation \(ASI\) 8.60 „Hautschutz im Betrieb“](#), zum Umgang mit reizenden und ätzenden Stoffen der [ASI 8.05 „Reizende und ätzende Stoffe“](#) zu entnehmen.

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



Mehr zum Thema (z. B. Sicherheitscheck Hautbelastung, Muster-Hautschutz- und Hygienepläne) online unter: www.bgn-branchenwissen.de



www.bgn.de,
„Themenseite Hautschutz“

GESUNDEN RÜCKEN ERHALTEN



Gesunden Rücken erhalten

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

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

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

INFO

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



Bei uns im Betrieb ist alles o. k.

oder:



Wir brauchen Beratung



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



Sie finden es unter:
www.bgn.de,
Shortlink 383

Schmerzen durch Belastungen des Skeletts

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

Schmerzen können auftreten:

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

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

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

Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:

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

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

Maßnahmen gegen Schmerzen

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

✓ So ist es richtig:

- Beobachten Sie sich und Ihren Körper genau. Nehmen Sie alle Veränderungen wahr.
- Überprüfen Sie, ob die Beschwerden nur bei Ihrer Arbeit und dort bei bestimmten Tätigkeiten oder auch in Ihrer Freizeit und ohne Belastung auftreten. Denken Sie daran, dass Sie die Belastbarkeit Ihres eigenen Körpers nicht mit der Belastbarkeit eines anderen Menschen gleichsetzen können.
- Halten Sie beim Heben Ihren Rücken gerade und gehen Sie mit leicht gespreizten Beinen in die Knie. Die Fersen dabei am Boden lassen.
- Halten Sie die Last nahe am Körper und richten Sie sich langsam aus der Kniebeuge auf.
- Achten Sie beim Anheben und Bewegen von Lasten darauf, dass Sie Ihren Oberkörper nicht drehen.
- Gehen Sie beim Tragen immer aufrecht.
- Tragen Sie Lasten mit beiden Armen, um einseitige Belastung zu vermeiden.
- Benutzen Sie beim Heben und Tragen schwerer Lasten Hilfsmittel wie Transportwagen, Sackkarre, Aufzug.

- Werden Sie aktiv und sprechen Sie mit einem Betriebsarzt oder einer Betriebsärztin des Kompetenzzentrums der BGN, das für Ihren Betrieb zuständig ist. Wie belastbar ein Mensch ist, ob er Schmerzen am Skelett oder in der Muskulatur hat, ist von Person zu Person sehr unterschiedlich. Viele Dinge können eine Rolle spielen: Vorerkrankungen, körperliche Fitness, Alter, Körperbau, Stress und Aufregung, Arbeitsablauf und Arbeitsaufgaben und anderes mehr. Einige können sich mehr zumuten, andere weniger. Deshalb ist es schwierig, Gewichte anzugeben, die maximal getragen werden dürfen.
- Richten Sie die Arbeitsplätze so ein, dass ergonomisch gearbeitet werden kann.

Vermeiden Sie auf jeden Fall:

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

Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:

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

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

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

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



GUTE LUFT DURCH WIRKSAME LÜFTUNG



Gute Luft durch wirksame Lüftung

Das Küchenpersonal fühlt sich bei seiner Arbeit oft durch Hitze, Feuchtigkeit, Temperaturschwankungen, Zugluft und Küchendünste belastet. Belastungen können auch beim Aufenthalt in Kühl- und Tiefkühlräumen entstehen, durch:

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

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

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

INFO

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



Bei uns im Betrieb ist alles o. k.

oder:



Wir brauchen Beratung



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



Sie finden es unter:
www.bgn.de,
Shortlink 383

Gesunde Luft in Küchen

Ob Sie oder Ihre Beschäftigten das Klima in Ihrer Küche als „schlecht, stickig oder angenehm“ bezeichnen, hängt insbesondere von der vorhandenen Temperatur, Feuchte, Luftgeschwindigkeit, Wirksamkeit der Küchenlüftung sowie der persönlichen Bekleidung und Arbeitsschwere ab.

Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:

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



Achtung: Das Klima bzw. die Luftqualität sind nicht in Ordnung. Hierdurch können gesundheitliche Beeinträchtigungen wie z. B. verstopfte oder laufende Nase, Kribbeln, Jucken oder Brennen in der Nase, tränende Augen, Kratzen im Hals und Atemnot entstehen.

✓ So ist es richtig:

- Achten Sie auf das Auftreten von Beschwerden und nehmen Sie alle Veränderungen wahr. Berücksichtigen Sie auch Beschäftigte mit Allergien gegen z. B. Blütenpollen, deren Beschwerden sich durch die betriebliche Tätigkeit verschlimmern können.
- Bei nicht ausreichender Lüftung können Ihre Beschäftigten durch Koch-, Brat-, Grillgerüche und Frittierprozesse belastet werden. Lassen Sie Ihre Lüftungstechnischen Einrichtungen (Zu- und Abluft) Ihrer Küche überprüfen, erforderlichenfalls optimieren und gewährleisten Sie ein gesundes Klima.
- Haben Sie bei eingeschalteter Be- und Entlüftung das Gefühl, dass es zieht? Werden Sie aktiv und lassen Sie sich beraten.

Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:

Sie haben in Ihrer Küche Geräte umgestellt oder weitere Geräte angeschafft. Der Herd befindet sich nun in unmittelbarer Nähe zur Bratplatte bzw. die neuen Geräte stehen nicht unterhalb einer Ablufthaube. Ihr Koch hat deshalb während des Kochens am Herd die heiße Bratplatte direkt hinter sich. Er klagt nun über vermehrtes Schwitzen und Brennen in den Augen. Ihre Köchin belastet die Wärme, Feuchtigkeit und den Wrasen beim Betrieb der neuen Geräte.

- ! Achtung:** Das Klima bzw. die Luftqualität sind nicht in Ordnung. Hierdurch können gesundheitliche Beeinträchtigungen wie z. B. Atemwegserkrankungen und Zugerscheinungen entstehen.

✓ So ist es richtig:

- Überprüfen Sie, ob die Beschwerden Ihrer Beschäftigten in Zusammenhang mit ihrer Arbeit stehen. Die Küchenluft soll nicht belastend sein und krank machen.
- Veranlassen Sie die Überprüfung der Be- und Entlüftung in Ihrer Küche. Wirksame und ausreichend dimensionierte Küchenlüftungsanlagen verhindern bzw. minimieren die durch Koch-, Brat-, Grill- und Frittierprozesse freigesetzte Wärme und Feuchtigkeit sowie deren Wrasen und fördern das Wohlbefinden, die Gesundheit und Konzentrationsfähigkeit des Personals.

- Kontrollieren und reinigen Sie die Aerosolabscheider (flammendurchschlagsichere Fettfilter) in Ihrer Küche regelmäßig. Nur saubere Filter sind voll funktionsfähig.
- Bei der Benutzung von Holzkohlegrills ist durch die Freisetzung von giftigem Kohlenstoffmonoxid (CO) eine wirksame Lüftung besonders wichtig.

Kältegefahr und Zuglufterscheinungen im Kühlraum

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

- Zur Minderung gesundheitlicher Risiken benutzen Sie leicht wechselbare Kleidung, die Sie vor Kälte schützt, ganz besonders dann, wenn Sie geschwitzt haben und in den Kühlraum müssen. Bewahren Sie diese Kleidung neben der Tür zum Kühlraum auf, damit sie jederzeit griffbereit ist.
- Verkürzen Sie den Aufenthalt im Kühlraum, z. B. können für den Tagesbedarf notwendige Tiefkühlprodukte in einer Tiefkühltruhe in der Küche gelagert werden.
- Sollten Sie oder Ihre Beschäftigten ein Kälte- oder Zugluftproblem in Ihrem Kühlraum feststellen, dann werden Sie aktiv und lassen Sie sich beraten.

Informationen zur Be- und Entlüftung von Küchen sind der [Arbeitssicherheitsinformation \(ASI\) 2.19 „Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen“](#) zu entnehmen.

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



SICHERER THEKENBEREICH

Sicherer Thekenbereich

INFO

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

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

oder:

👤 **Wir brauchen Beratung**

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



Sie finden es unter:
www.bgn.de,
Shortlink 383

Abfallbehälter

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

Umgang mit Glasbruch

Zerbrochenes Glas muss sicher zwischengelagert und dann entsorgt werden. Glasscherben sollten nicht in Tüten oder Papier gewickelt werden. Es besteht die Gefahr, dass man die Scherben nicht sieht und sich daran verletzt. Scherben sollten nicht versteckt in die Tonne gegeben werden. Beim Zusammendrücken der Müllbeutel können so schwere Verletzungen entstehen.

✓ **So ist es richtig:**

- Glasbruch offen in Eimern zwischenlagern und dann zum Altglascontainer bringen.
- Beim Entleeren des Eimers schnitthemende Handschuhe tragen.



MASCHINEN, GERÄTE UND
ANLAGEN SICHER VERWENDEN



Maschinen, Geräte und Anlagen sicher verwenden

Egal ob z. B. Aufschnittschneidemaschine, Teigknetmaschine und Pizzateigausrollmaschine, Handmixer, Fleischwolf, Eismaschine, Kegel- und Bowlinganlage – alle Maschinen und Anlagen müssen über die erforderlichen sicherheitsrelevanten Ausrüstungen verfügen. Z. B. über die spezifischen Schutzeinrichtungen zur Sicherung von Gefahrstellen, an denen man sich verletzen kann.

Für Maschinen, Geräte und Anlagen im Bestand, also auch für bereits langjährig in Betrieb befindliche Maschinen, Geräte und Anlagen, gibt es keinen Bestandschutz. Zur sicheren Verwendung können ergänzende Schutzmaßnahmen erforderlich sein.

Kontrollieren Sie regelmäßig das Vorhandensein, die Funktionsfähigkeit und Wirksamkeit der Schutzeinrichtungen an Ihren Geräten, Maschinen und Anlagen.

Zur sicheren Verwendung gehören nicht nur sichere Maschinen, Geräte und Anlagen, sondern auch die Beachtung der Hinweise gemäß den herstellereitigen Betriebsanleitungen. Zum Beispiel zum An- und Abschalten, Betreiben, Instandhalten, Reinigen, Prüfen etc.

INFO

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



Bei uns im Betrieb ist alles o. k.

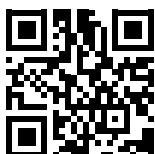
oder:



Wir brauchen Beratung



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



Sie finden es unter:
www.bgn.de,
Shortlink 383

Ausgewählte Maschinen, Anlagen und erforderliche Schutzmaßnahmen: Aufschnittschneidemaschinen

Der Zugriff der Hände zum Gefahrenbereich des Messers muss verhindert bzw. je nach Produktzuführung zumindest erschwert sein, z. B. durch einen Messerschutz bzw. Messerschutzring, Produkthalter und Fingerschutz (Schlittentrückwand).

Vor Beginn der Reinigung muss die Maschine vom Stromnetz durch Ziehen des Netzsteckers getrennt werden. Beim Entfernen des Rundmessers sind schnitthemmende Schutzhandschuhe zu tragen.

Weiterführende Informationen zum sicheren Betreiben von Aufschnittschneidemaschinen sind der [Arbeitssicherheitsinformation \(ASI\) 2.18 „Aufschnittschneidemaschinen“](#) zu entnehmen.

Pizzateigknetmaschinen

Der Zugriff zu den Gefahrstellen im Bottich muss durch z. B. eine bewegliche, elektrisch verriegelte Schutzeinrichtung (Deckel, Gitter, Haube) verhindert sein. Beim Öffnen der Schutzeinrichtung wird der Antrieb des Werkzeuges stillgesetzt.

Schneidemaschinen, Universalküchenmaschinen

Der Zugriff zu den Gefahrstellen der Werkzeuge durch die Einfüllöffnung muss konstruktiv verhindert sein. Verriegelungen an abnehmbaren Schutzeinrichtungen verhindern den Zugriff zu den laufenden Schneidwerkzeugen, indem der Antrieb beim Öffnen der Maschine stillgesetzt wird. Die vom Hersteller zur Verfügung gestellten Stopfer sind zu benutzen.

Fleischwölfe (Stopfwölfe)

Am Einlauf ist der Zugriff zu der rotierenden Arbeitsschnecke dann verhindert, wenn

- bei einer Zuführöffnung bis 46 mm die Länge des Zuführschachtes mehr als 100 mm beträgt bzw.
- bei einer Zuführöffnung bis 52 mm die Länge des Zuführschachtes mehr als 120 mm beträgt.

Bei größeren Zuführöffnungen verhindert eine ausreichend dimensionierte Schutzplatte, die fest angebracht oder mit dem Antrieb verriegelt ist, den Zugriff zu der rotierenden Arbeitsschnecke.

Zur gefahrlosen Handhabung ist die Maschine mit einem vom Hersteller vorgesehenen Stopfer zu benutzen.

An der Auslaufseite ist der Zugriff zum Messersatz verhindert, wenn der Lochdurchmesser der letzten Lochscheibe maximal 8 mm beträgt und diese Lochscheibe mindestens 5 mm dick ist. Werden Lochscheiben mit größerem Lochdurchmesser verwendet, verfügt die Maschine über eine verriegelte Schutzhaube über dem Auslauf. Beim Abklappen dieser Haube wird der Schneckenantrieb gestoppt.

Pizzateigausrollmaschinen

Der Zugriff zu den Einzugsstellen zwischen den Walzen muss verhindert sein, z. B. durch ausreichend dimensionierte, feststehende trennende Schutzabdeckungen.

Eismaschinen

- Speiseeisbereiter mit horizontaler Welle: Der Zugriff zu den Scherstellen zwischen der Ein- bzw. Auslauföffnung und dem rotierenden Werkzeug im Gefrierzylinder muss verhindert sein. Z. B. bei direkt vor dem rotierenden Werkzeug angeordneten Schutzstäben, wenn der Abstand zur Gefahrstelle mindestens 5 mm beträgt und der Abstand zwischen den Stäben maximal 8 mm groß ist.
- Speiseeisbereiter mit vertikaler Welle: Die rotierende Welle muss von der Antriebsseite her gesichert sein, z. B. wenn die Schutzhülse maximal 100 mm über der Tischfläche endet. Besteht eine Einzugsgefahr, ist mindestens an der Bedienseite eine großflächige Befehls-einrichtung zum Stillsetzen (z. B. Schaltleiste) erforderlich, die mit dem Körper oder mit den Beinen betätigt werden kann.

Kegel- und Bowlingmaschinen

- Seilgeführte Stellmaschinen (Kegel- und Bowlingmaschinen): Der Gefahrenbereich des bewegten Schlittens muss durch eine Verdeckung („Seilwanne“) gesichert sein, die den gesamten, von unten zugänglichen Bereich abdeckt. Sind Gefahrstellen des Schlittens von der Standfläche durch Übergreifen sowie Antriebe des Kugel- und Ballaufzugs erreichbar, sind diese z. B. durch Verdeckungen zu sichern.
- Seillose Stellmaschinen (Bowlingmaschinen): Die Gefahrenbereiche Abräumer, Pinrad, Pinaufzug, Pinverteiler, Ballrücklauf, Ballheber müssen gesichert werden, durch z. B. ausreichend dimensionierte Verdeckungen, die elektrisch verriegelt oder verschraubt sind oder mittels Sicherheitslichtschranken.

Weiterführende Informationen zum sicheren Betreiben von Kegel- und Bowlinganlagen sind der [DGUV Information 210-005 „Kegel- und Bowlinganlagen“](#) zu entnehmen.

Elektrische Ausrüstung

Von der elektrischen Ausrüstung gehen im Wesentlichen drei Gefährdungen aus:

- elektrische Körperdurchströmung bzw. elektrischer Schlag
 - beim Berühren spannungsführender Teile, z. B. einer elektrischen Leitung mit beschädigter Isolierung oder defekter Steckverbindung, oder
 - durch Berühren eines leitfähigen Teils der Maschine, z. B. des Gehäuses, welches aufgrund eines Fehlers spannungsführend ist.
- Unwirksamkeit von Sicherheitseinrichtungen infolge des Versagens von Teilen der elektrischen Steuerung, z. B. elektrische Verriegelungen mittels Schutzschalter.
- Brand infolge von mangelhaften elektrischen Verbindungen, z. B. verschlissenen Steckverbindungen, oder infolge von beschädigten Isolierungen.

Relevante Schutzmaßnahmen sind daher insbesondere:

- Anschlussleitungen sind arbeitstäglich auf einwandfreien Zustand zu kontrollieren. Eine geeignete Maßnahme gegen Beschädigungen von Anschlussleitungen ist neben der geeigneten Verlegung und Art der Leitung ggf. ein zusätzlicher Schutz, z. B. ein Kunststoffschlauch oder ein Metallschutzschlauch.
- Die Veranlassung und Durchführung der wiederkehrenden Prüfungen durch eine Elektrofachkraft mit den Prüf Fristen gemäß Abschnitt „Regelmäßige Kontrolle und Prüfung der Maschinen, Geräte und Anlagen“.

Mängelfeststellung an Maschinen

Mängel sind z. B. eine defekte Isolierung einer elektrischen Anschlussleitung (Gefahr durch Stromschlag), ein schadhafter oder schwergängiger Resthalter an der Aufschnittschneidmaschine, eine beschädigte elektrische Verriegelung an einer Pizzateigknetmaschine oder Gemüseschneidmaschine sowie eine fehlende oder beschädigte Schutzeinrichtung.

Jeder festgestellte Mangel ist vom Beschäftigten bzw. Verwender unverzüglich dem Unternehmer oder der Führungskraft zu melden, vorzugsweise schriftlich. Beschäftigte müssen darauf hingewiesen werden, z. B. in Unterweisungen. Tritt ein Mangel auf, der zu einer Gefährdung der Beschäftigten führen kann, haben Sie als Unternehmer die Maschine der Verwendung zu entziehen oder stillzulegen bis der Mangel behoben ist. Hierdurch werden Unfälle und Sachschäden vermieden.

Die Manipulation von Schutzeinrichtungen

(z. B. Abschrauben von Verdeckungen) ist strengstens verboten und kann haftungsrechtliche Konsequenzen nach sich ziehen.

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

Wir brauchen Beratung

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



SICHERER UMGANG MIT MESSERN

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

Sicherer Umgang mit Messern

Messer kommen in allen Betrieben des Gastgewerbes als Werkzeuge zum Schneiden von Wurst, Fleisch, Geflügel, Gemüse und anderem zum Einsatz. Viele Unfälle sind Schnitt- und Stichverletzungen, die sich beim Schneiden und Verarbeiten von Lebensmitteln ereignen.

Unfälle und Verletzungen an Messern können Sie vermeiden, wenn Sie und Ihre Beschäftigten wissen, worauf Sie achten müssen. Zum Beispiel:

- Für jede Aufgabe das richtige Messer verwenden
- Nur einwandfreie, scharfe Messer benutzen
- Messer nicht offen herumliegen lassen, sondern sicher aufbewahren
- Messer separat und vorsichtig reinigen
- Geeignete schnittfeste und rutschsichere Unterlagen benutzen
- Arbeitshöhe der jeweiligen Körpergröße anpassen

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

INFO

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

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

oder:

👤 **Wir brauchen Beratung**

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



Sie finden es unter:
www.bgn.de,
Shortlink 383

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

1 Sachgemäßes Ablegen der Messer

Stellen Sie sich zum Beispiel Folgendes vor:

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

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

✓ **So ist es richtig:**

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

2 Ablenkung beim Schneiden

Stellen Sie sich zum Beispiel Folgendes vor:

Der Koch und die Küchenhilfe stehen dicht nebeneinander und schneiden Gemüse. Beide arbeiten konzentriert. Plötzlich fällt Ihnen ein, dass der Koch vergessen hat, die Bestellung für morgen fertig zu machen. Sie rufen ihm laut zu. Er erschreckt sich, dreht sich spontan um und verletzt dabei die Küchenhilfe mit dem Messer

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



So ist es richtig:

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

3

Aufbewahrung der Messer

Stellen Sie sich zum Beispiel Folgendes vor:

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



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



So ist es richtig:

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

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

4

Benutzen und Reinigen der Messer

Eine gute Körperhaltung beugt Fehlhaltungen und Rückenproblemen vor. Durch eine flexible Schneidbretterhöhung können Beschäftigte individuell die Arbeitshöhe ihrer Körpergröße anpassen. Achten Sie immer auf rutschfeste Unterlagen. Messer unterscheiden sich nach ihrem Einsatzzweck, wie beispielsweise Kochmesser, Brotmesser, aber nicht nach ihrem Auf-

bau: Der Messergriff ist immer so beschaffen, dass sein vollständiges Umfassen mit der Hand gewährleistet ist. Ein Abrutschen der Hand vom Griff auf die Schneide wird durch die Gestaltung und die Oberfläche des Griffs verhindert. Das sichere Arbeiten mit dem Messer erfordert den „richtigen Schliff“ der Schneide. Mit stumpfen Messern benötigen Sie mehr Kraft und steigern damit das Unfallrisiko. Halten Sie ein Messer in der Hand, so soll die Spitze zum Boden zeigen. Wenn das Messer einer anderen Person übergeben wird, muss die Messerspitze ebenfalls nach unten zeigen. Beide Personen dürfen das Messer bei der Übergabe nur am Griff und nicht an der Schneide anfassen. Sollte Ihnen das Messer entgleiten und zu Boden fallen: Greifen Sie nicht danach, um es aufzufangen. Das Verletzungsrisiko beim Auffangen ist viel zu hoch.

Stellen Sie sich zum Beispiel Folgendes vor:

Nach getaner Arbeit legt die Küchenhilfe die benutzten Messer ins Spülbecken. Sie will sie später reinigen und aufräumen.



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



So ist es richtig:

- Messer gehören nicht ins Spülbecken und nicht in die Spülmaschine. Die Gefahr, dass ein Kollege oder eine Kollegin hineingreift und sich verletzt, ist sehr hoch.
- Messer immer sofort reinigen und aufräumen.
- Verwenden Sie Reinigungsbürsten, wenn Sie Ihre Messer sauber machen.
- Die Reinigung beginnt am Messerschaft und endet an der Messerspitze, wobei die scharfe Messerseite vom Körper abgewendet wird.
- Arbeitsplätze sind so einzurichten, dass beim Vorbeigehen niemand durch Messer gefährdet werden.

Weiterführende Informationen zum sicheren Umgang mit Messern sind der Arbeitssicherheitsinformation (ASI) 7.10 „Sicherer Umgang mit Messern in Küchen“ zu entnehmen.

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



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



FRITTEUSEN UND WOKS SICHER BETREIBEN

1. Schutz vor Überhitzung: Fritteusen
2. Schutz vor Überhitzung: Woks
3. Sicheres Ablassen und Abtransport des Fettes
4. Schutz vor Verbrennung oder Verbrühung
5. Maßnahmen beim Fett-/Speiseölbrand

Fritteusen und Woks sicher betreiben

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

Durch Brände verursachte Unfälle, Verbrühungen beim Umgang mit Fritteusen und Woks können Sie vermeiden, wenn Sie wissen, worauf Sie achten müssen. Die nachfolgenden Erläuterungen helfen Ihnen dabei, dass Sie als Unternehmerin oder Unternehmer Ihren Beratungsbedarf selbst feststellen können.

INFO

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



Bei uns im Betrieb ist alles o. k.

oder:



Wir brauchen Beratung



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



Sie finden es unter:
www.bgn.de,
Shortlink 383

Verbrühungen entstehen durch:

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

Verbrennungen entstehen durch:

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

1 Schutz vor Überhitzung: Fritteusen

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

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

Wissenswertes zum Frittieren

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

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

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

Stellen Sie sich zum Beispiel Folgendes vor:

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

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

✓ So ist es richtig:

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

2 Schutz vor Überhitzung: Woks

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

Wenn das Öl bzw. Fett zu heiß wird, besteht Brandgefahr. Wird das Öl bzw. Fett sehr oft benutzt und ist stark verschmutzt, steigt die Brandgefahr durch Selbstentzündung.

Stellen Sie sich zum Beispiel Folgendes vor:

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

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

✓ **So ist es richtig:**

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

3 Sicheres Ablassen und Abtransport des Fettes

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

Stellen Sie sich zum Beispiel Folgendes vor:

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

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

✓ **So ist es richtig:**

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

4 Schutz vor Verbrennung oder Verbrühung

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

Stellen Sie sich zum Beispiel Folgendes vor:

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

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

✓ **So ist es richtig:**

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

5 Maßnahmen beim Fett-/ Speiseölbrand

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

Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:

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

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

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



So ist es richtig:

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

Weiterführende Informationen zum sicheren Betreiben von Fritteusen und Woks sind der [Arbeitssicherheitsinformation \(ASI\) 2.15 „Fritteusen, Woks und Fettbackgeräte“](#) zu entnehmen.

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

GETRÄNKESCHANLAGEN MIT AUSREICHENDEM PERSONENSCHUTZ

1. Aufstellung der Getränkeschankanlage und Schutzmaßnahmen
2. Erstmalige Inbetriebnahme der Getränkeschankanlage
3. Betrieb der Anlage



Getränkeschankanlagen mit ausreichendem Personenschutz

Getränkeschankanlagen sind Anlagen für z. B. Bier, Wasser und alkoholfreie Erfrischungsgetränke (Cola, Orangenlimonade), aus denen Getränke offen ausgeschenkt werden. Kaffeemaschinen und Espressomaschinen gehören aber nicht dazu.

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

INFO

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

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

oder:

👤 **Wir brauchen Beratung**

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



Sie finden es unter:
www.bgn.de,
Shortlink 383

1 Aufstellung der Getränkeschankanlage und Schutzmaßnahmen

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

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

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

✓ **So ist es richtig:**

- Gewährleistung einer ausreichenden natürlichen Be- und Entlüftung der Räume beziehungsweise ein ausreichend großes Raumvolumen (Beispiel: für eine angeschlossene 10-kg-CO₂-Flasche mindestens 170 m³ Raumvolumen)
- Installation einer wirksamen technischen Lüftung mit mindestens zweifachem Luftwechsel pro Stunde
- Einbau einer geeigneten Gaswarnanlage, bei CO₂-Gefahr nach DIN 6653-2 (in der Regel für begehbare Bierkühlräume mit angeschlossenen Bierfass erforderlich)

- Alle gefährdeten Räume/Bereiche wie etwa Bierkühlräume sind mit einem entsprechenden Warnzeichen (siehe unten) zu kennzeichnen – vorzugsweise auf der Zugangstür.



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



2 Erstmalige Inbetriebnahme der Getränkeschankanlage

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

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

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

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

3 Betrieb der Anlage

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

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

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

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

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

Getränkeschankanlagen müssen wiederkehrend von einer zur Prüfung befähigten Person geprüft werden. Nach dem derzeitigen Stand der Technik ist eine Frist von zwei Jahren angemessen. Die Ergebnisse der Prüfungen sind zu dokumentieren. Bei der Suche nach einer zur Prüfung befähigten Person können Sie zum Beispiel auf die Datenbank der BGN zurückgreifen (www.bgn-branchenwissen.de).

Weiterführende Informationen zum sicheren Betreiben sind der [Arbeitssicherheitsinformation \(ASI\) 6.80 „Sicherer Betrieb von Getränkeschankanlagen“](#) zu entnehmen. Hinweise und Tipps zur Hygiene wie z. B. zur Personalhygiene, zur Reinigung und Desinfektion (Intervalle, Reinigungsplan) finden Sie in der [Arbeitssicherheitsinformation \(ASI\) 6.84 „Hygienischer Betrieb von Getränkeschankanlagen“](#).

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



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



FLÜSSIGGAS: BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR VERMEIDEN

1. Sicherheitseinrichtungen an Flüssiggasanlagen
2. Aufstellung der Flüssiggasanlage
3. Vorgeschriebene Prüfungen
4. Be- und Entlüftung der Räume
5. Unfallschwerpunkt „Flaschenwechsel“
6. Lagerung von Flüssiggasflaschen

Flüssiggas: Brand- und Explosionsgefahr vermeiden

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

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

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

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

INFO

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



Bei uns im Betrieb ist alles o. k.

oder:



Wir brauchen Beratung



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



Sie finden es unter:
www.bgn.de,
Shortlink 383

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

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

Wenn Sie Fragen zu den erforderlichen Sicherheitseinrichtungen, zur richtigen Aufstellung und Lagerung der Flüssiggasflaschen und zur sicheren Verwendung der Anlage haben, werden Sie aktiv.

1 Sicherheitseinrichtungen an Flüssiggasanlagen

Jede Flüssiggasanlage muss über anlagen-spezifische Sicherheitseinrichtungen und Ausrüstungsteile verfügen. Zum Beispiel spezielle Druckregeleinrichtungen, Maßnahmen bei Schlauchbeschädigung, thermische Absperr-einrichtung, Gasgeräte mit Flammenüber-wachung (Zündsicherung).

2 Aufstellung der Flüssiggasanlage

Die Aufstellung der Flüssiggasflaschen(n) erfolgt nach folgender Priorität:

1. im Freien (z. B. im Flaschenschrank), wenn nicht möglich
2. im separaten Aufstellungsraum (kein Arbeits-raum), wenn nicht möglich
3. im Arbeitsraum (z. B. maximal zwei Flaschen bis jeweils 16 kg Füllgewicht).

Aufgrund eines möglichen unkontrolliertem Gasaustritts müssen für Flüssiggasanlagen Ge-fahrenbereiche beurteilt und festgelegt werden. In diesem Gefahrenbereich dürfen sich z. B. keine

- Kelleröffnungen und -zugänge,
- Kanaleinläufe ohne Flüssigkeitsverschluss,
- Zündquellen sowie
- brennbaren Stoffe, z. B. Fette, Öle, Ver-packungsmaterial, befinden.

3 Vorgeschriebene Prüfungen

Die Dichtheit und der ordnungsgemäße Zu-stand der Flüssiggasanlage müssen vor der ersten Inbetriebnahme und danach regelmä-ßig durch eine zur Prüfung befähigte Person geprüft werden.

Dies bedeutet für Sie:

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

Folgende Prüffristen sind verbindlich vorge-schrieben:

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

4 Be- und Entlüftung der Räume

Wenn Gas nicht vollständig verbrennt, kann – durch die Bildung von Kohlenmonoxid – eine Vergiftungsgefahr entstehen. Damit Gas voll-ständig verbrennen kann, müssen immer eine ausreichende Be- und Entlüftung gewährleistet sein. Bereits Kopfschmerzen können ein Warn-signal sein.

Es ist deshalb immer für eine ausreichende Verbrennungsluftversorgung und gefahrlose Abgasabführung zu sorgen. Auch zur Vermei-dung einer Gasexplosion. Zu berücksichtigen sind hierbei die einschlägigen Installations-vorschriften, z. B. DVGW-Arbeitsblatt G 631 sowie die BGN-Beratungshilfe zu diesem Arbeitsblatt, und die Angaben der Gasgeräte-Hersteller.

5 Unfallschwerpunkt „Flaschenwechsel“

Während des Flaschenwechsels

- müssen Zündquellen im festgelegten Gefah-renbereich vermieden werden,
- muss das Absperrventil der zu wechselnden Flasche zuerst fest geschlossen werden (Drehrichtung rechts),
- muss danach die Überwurfmutter der Druck-regeleinrichtung bzw. des Hochdruckschlau-ches vorsichtig gelöst werden (Drehrichtung rechts),
- muss vor Anschluss der Flasche das Vorhan-densein und der Zustand des Dichtringes auf einwandfreien Zustand kontrolliert werden (Dichtring im Entnahmestutzen des Flaschen-ventils bei Flaschen mit 5 und 11 kg Füllge-wicht oder in der Druckregeleinrichtung oder im Hochdruckschlauch bei Flaschen mit 33 kg Füllgewicht)

- muss die Druckregeleinrichtung bzw. der Hochdruckschlauch an das Flaschenventil mit Drehrichtung nach links (gegen Uhrzeigersinn) angeschlossen werden.

Nach jedem Flaschenwechsel und vor Inbetriebnahme der Flüssiggasanlage muss eine Dichtheitskontrolle der Anschlussverbindung (Flaschenventil/Druckregeleinrichtung oder Flaschenventil/Hochdruckschlauch) unter Druck durchgeführt werden. Die Dichtheitskontrolle erfolgt beim geöffneten Flaschenventil und bei geschlossener Geräteabsperrramatur („Nullstellung“).

Eine geeignete Dichtheitskontrolle ist mittels schaubildendem Mittel möglich, z. B. mit einem Lecksuchspray.



6 Lagerung von Flüssiggasflaschen

Flüssiggasflaschen dürfen grundsätzlich nicht unter Erdgleiche (zum Beispiel im Keller) aufgestellt oder gelagert werden. Stellen Sie Flüssiggasflaschen auch nicht in Verkehrs-, Flucht- und Rettungswegen auf. Bewahren Sie entleerte Gasflaschen nicht offen auf. Flaschenventile immer fest schließen, sonst kann entweichendes Restgas zu einer Explosion führen. Lagern Sie volle und entleerte Flaschen vorzugsweise im Freien in einem abgeschlossenen Schrank, in einer abgeschlossenen Gitterbox oder in einem gut belüfteten Lagerraum über Erdgleiche, der kein Arbeitsraum ist. Lassen Sie sich hierzu beraten!

Denken Sie auch an das Vorhandensein der anlagenspezifischen Betriebsanweisung sowie an die Durchführung der Unterweisung Ihrer Beschäftigten mit Dokumentation.

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



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

PSYCHISCHE BELASTUNGEN ERKENNEN
UND GEFÄHRDUNGEN REDUZIEREN

1. Anzeichen für dauerhafte psychische Belastung und Stress
2. Arbeitsbedingungen gestalten

Psychische Belastung erkennen und Gefährdungen reduzieren

Beschäftigte im Gastgewerbe sind zahlreichen Belastungen ausgesetzt: Gehen und Stehen, aber auch Heben und Tragen wirken sich auf den Bewegungsapparat aus. Schlechte Belüftung, problematische klimatische Verhältnisse und Lärm können ebenfalls als Belastung angesehen werden. Über diese körperlichen Belastungen hinaus spielen im Gastgewerbe die psychische Belastung und Stress eine große Rolle: Hoher Arbeits- und Zeitdruck, lange und schwer planbare Arbeitszeiten, Unterbrechungen und der unter Umständen herausfordernde Umgang mit Gästen bestimmen häufig den betrieblichen Alltag.

Für Sie als Chefin oder Chef lohnt es sich in vielerlei Hinsicht, solche Belastungen in den Blick zu nehmen und die Gesundheit Ihrer Beschäftigten zu fördern. Denn nur wer sich wohlfühlt, ist auch leistungsfähig und kann seine Aufgaben motiviert angehen. Gesunde und motivierte Beschäftigte sind also eine entscheidende Grundlage für einen erfolgreichen Betrieb.

INFO

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



Bei uns im Betrieb ist alles o. k.

oder:



Wir brauchen Beratung



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



Sie finden es unter:
www.bgn.de,
Shortlink 383

Wenn Sie auf sich, Ihre Beschäftigten und deren Arbeitsbedingungen achten, dann arbeiten Sie und Ihre Beschäftigten stressfrei und sicher.

Mehr zum Thema online unter:
www.bgn-branchenwissen.de, „Stress/Psychische Gefährdungen“

Unter dem Begriff der psychischen Belastung wird die Gesamtheit aller Einflüsse verstanden, die von außen auf einen Menschen zukommen und ihn psychisch beeinflussen. Die Beachtung der psychischen Belastung liegt im unternehmerischen Verantwortungsbereich der Betriebe und ist gesetzlich geregelt (ArbSchG). Um die Arbeitsbedingungen gesundheitsgerecht zu gestalten und psychische Belastung zu vermeiden, sollten Sie folgende Bereiche beachten:

- Arbeitszeit: Dauer, Erholungszeiten, Planbarkeit, Lage/Schichtarbeit
- Arbeitsinhalt, Arbeitsaufgabe: Vollständigkeit, Informationen, Qualifikation, Emotionale Inanspruchnahme, Handlungsspielraum
- Arbeitsorganisation: Arbeitsintensität, Unterbrechungen, Kooperation, Zuständigkeiten
- Soziale Beziehungen: Zusammenarbeit mit Kollegen, Kolleginnen und Vorgesetzten
- Arbeitsmittel, Persönliche Schutzausrüstung
- Arbeitsumgebung: Lärm, Raumklima, Beleuchtung, ergonomische Gestaltung, Gerüche, Umgang mit gefährlichen Stoffen

Halten wir fest:

Psychische Belastung und Stress entstehen, wenn die Arbeitsbedingungen nicht gut gestaltet sind. Das bedeutet, wenn technische oder organisatorische Bedingungen der Arbeit nicht stimmen oder aber wenn die Beschäftigten nicht ausreichend unterwiesen oder qualifiziert sind.

Manche Belastungen im Gastgewerbe sind nicht völlig zu vermeiden: Ein Koch wird immer einen Steharbeitsplatz haben, der ihn belastet.

Beim Kochen wird es warm am Arbeitsplatz, es werden immer Küchendämpfe freigesetzt. Dies liegt in der Natur der Sache. Probleme mit Gästen wird es ebenfalls immer geben.

Unter diesen Voraussetzungen sollten Sie folgende Strategie verfolgen: Die psychische Belastung und Stress müssen, soweit dies möglich ist, vermieden werden. Dazu hilft es gemeinsam mit den Beschäftigten die Belastung zu betrachten und Arbeitsbedingungen gesundheitsgerecht zu gestalten.

Maßnahmen zur Gestaltung der Arbeitsbedingungen können sein:

- Qualifikation: Qualifizierte Beschäftigte fühlen sich nicht überfordert, ihnen macht die Arbeit mehr Spaß
- Organisatorische Voraussetzungen: Dienstplangestaltung unter Einbeziehung der Beschäftigten
- Technische Voraussetzungen: geeignete Arbeitsmittel und persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung stellen

Achten Sie auf Anzeichen für psychische Belastung und Stress bei sich selbst und Ihren Beschäftigten.

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

1 Anzeichen für dauerhafte psychische Belastung und Stress

Intensive dauerhafte psychische Belastung und Stress beeinträchtigen das Wohlbefinden. Die Folgen sind sowohl körperlich als auch psychisch spürbar. Typische Beschwerden, unter denen Betroffene leiden, können unter anderem sein:

- Muskelverspannungen, Kreuz- und Rückenschmerzen, Kopfschmerzen, Nacken- und Schulterschmerzen
- Herz-Kreislauferkrankungen
- Nervosität, Gereiztheit, Unzufriedenheit
- Erschöpfung, Müdigkeit, Schlafstörungen

Neben den negativen Folgen für die betroffenen Personen haben psychische Belastung und Stress auch Auswirkungen auf den Betrieb:

- Erhöhter Krankenstand
- Zahlreiche Unfälle
- Schlechtes Betriebsklima
- Häufung von Fehlern
- Unzufriedene Beschäftigte

2 Arbeitsbedingungen gestalten

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

A. Technische Voraussetzungen schaffen

- Sicheres Arbeiten ermöglichen durch ergonomische Gestaltung der Arbeitsplätze
- Bequemes und schnelles Arbeiten durch Einsatz moderner Geräte und Arbeitsmittel ermöglichen
- Raumklima verbessern (Lärm, Beleuchtung, Temperatur, etc.)
- Persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung stellen

B. Verbesserung der Organisation

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

C. Die individuellen Voraussetzungen verbessern

- Fachliche Qualifikation fördern
- Informationen zur Erledigung der Aufgabe zur Verfügung stellen
- Führungsverhalten erweitern: Gesundheit und Sicherheit als Führungsaufgaben verstehen
- Mehr Sicherheit im Umgang mit schwierigen Kunden erlangen durch Trainings und klar definierte Handlungsspielräume

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



ZUSÄTZLICHE HINWEISE FÜR

1. Unfallfreie Speisenauslieferung mit Zweirädern
2. Verkaufsfahrzeuge (z. B. Food Trucks, Hähnchengrillfahrzeuge, Ausschankwagen) sicher betreiben
3. Shisha-Bars: Rauchgasvergiftungen vermeiden
4. Diskotheken: Belastungen und Unfälle minimieren
5. Catering, Events, Festivals und Außengastronomie: Sicher und gesund



Unfallfreie Speisenauslieferung mit Zweirädern

Unzureichende theoretische und praktische Kenntnisse im Straßenverkehr, fehlende Schutzausrüstung und Schutzmaßnahmen sowie Zweiräder mit Mängeln gefährden die Sicherheit und die Gesundheit der Auslieferungspersonen sowie den sicheren Betriebsablauf.

INFO

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



Bei uns im Betrieb ist alles o. k.

oder:



Wir brauchen Beratung



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



Sie finden es unter:
www.bgn.de,
Shortlink 383

Regelmäßige Kontrolle der Zweiräder gewährleisten

Sorgen Sie dafür, dass die Beschäftigten regelmäßig (z. B. arbeitstäglich) den betriebssicheren Zustand des Zweirads (z. B. Fahrrad, Moped) kontrollieren, z. B. Bremsen, Pedale, Lenkergriffe, Antrieb, Reifendruck und Beleuchtung und auch die Kontrolle des Schutzhelms und der erforderlichen Schutzkleidung auf Defekte durchführen. Stellen Sie immer den äußeren Einflüssen (Nässe, Schnee, Glätte, Dunkelheit, Kälte, Starkregen, Hitze) angepasste Schutzkleidung zur Verfügung.

Unfallfreie Auslieferungsfahrten sicherstellen

Stellen Sie sicher, dass nur geeignete Transportbehälter – passend für das jeweilige Fahrzeug – zur Verfügung gestellt werden und die Transportbehälter auf dem Fahrzeug sicher befestigt sind.

Informieren Sie Ihre Beschäftigten regelmäßig darüber, dass sie sich trotz Zeitdruck an die Bestimmungen der Straßenverkehrsordnung halten und ihr Fahrverhalten auf die Witterungsverhältnisse und Verkehrsbedingungen anpassen. Und dass die Beschäftigten beim Ausliefern mit Zweirädern die zur Verfügung gestellte Schutzausrüstung tragen, z. B. Helm, Schutzkleidung, geeignetes Schuhwerk.

Unterweisen Sie zudem Ihre Beschäftigten, dass sie die Anforderungen zum sicheren Transport beachten, z. B. geeignete Ladungssicherung mittels Gurten.

Verkaufsfahrzeuge (z. B. Food Trucks, Hähnchengrillfahrzeuge, Ausschankwagen) sicher betreiben

In den Fahrzeugen muss effizient und sicher auf engstem Raum gearbeitet werden. Gefährdungen können durch zu geringe Bewegungsflächen und Raumhöhen, fehlende Aufstiege, nicht ausreichend rutschhemmenden Bodenbelag, mangelhafte elektrische Anlage, unzureichende Beleuchtung und Lüftung sowie bei unkontrolliertem Gasaustritt durch die verwendeten Flüssiggas- oder Getränkeschankanlagen entstehen. Auch sind immer organisatorische Voraussetzungen erforderlich. Gut gestaltete Arbeitsplätze, sichere Geräte und Anlagen ermöglichen effektive Arbeitsabläufe und vermeiden Belastungen und Gefährdungen.

INFO

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



Bei uns im Betrieb ist alles o. k.

oder:



Wir brauchen Beratung



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



Sie finden es unter:
www.bgn.de,
Shortlink 383

Organisatorische Voraussetzungen

Sorgen Sie, zusätzlich zu den allgemeinen organisatorischen Pflichten, insbesondere für

- die Gewährleistung der Notfallvorsorge (bei z. B. Unfall, Alleinarbeit, Überfall sind entsprechende Notrufnummern bekannt),
- Maßnahmen bei Kältearbeit wie z. B. Bereitstellung elektrischer Warmluftgeräte und Kälteschutzkleidung,
- Sitzgelegenheit, Sicherstellung Toilettenbenutzung und
- die Veranlassung der erforderlichen Prüfungen mit Dokumentation (z. B. elektrische Anlage, Flüssiggasanlage, Getränkeschankanlage).

Weitere Hinweise sind unter der Themenseite „Food Trucks und Co.“ im BGN-Branchenwissen unter [Food Trucks und Co. | BGN | BGN Branchenwissen](#) verfügbar.

Shisha-Bars: Rauchgasvergiftungen vermeiden

Rauchgasvergiftungen durch Kohlenmonoxid (CO) sind für die Beschäftigten bei der Vorbereitung der Kohle (z. B. Vorglühen, glühende Shisha-Kohle in Vorrat halten) als auch in Bereichen möglich, in denen Shishas geraucht werden, z. B. im Gastraum. Der Arbeitsplatzgrenzwert von Kohlenmonoxid darf nicht überschritten werden.

INFO

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



Bei uns im Betrieb ist alles o. k.

oder:



Wir brauchen Beratung



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



Sie finden es unter:
www.bgn.de,
Shortlink 383

Sorgen Sie dafür, dass im Vorbereitungsraum (Vorglühen der Shisha-Kohle und in Vorrat halten) eine wirksame Abzugsanlage wie z. B. offener Kamin, Abluftanlage und ggf. ein Kohlenmonoxid-Melder vorhanden sind und die glühende Kohle direkt nach Benutzung oder Arbeitsende in einem mit Wasser gefüllten Metalleimer gelöscht wird.

Sorgen Sie im Gastraum für eine wirksame Be- und Entlüftung. Dazu muss die Leistung der Lüftungsanlage bekannt sein, die eine Fachfirma messtechnisch ermittelt. Anhand der Leistungsdaten der Lüftungsanlage können die maximal gleichzeitig zu rauchenden Shishas ausgerechnet werden. Shishas mit 3 Kohlestücken benötigen die größten Luftmengen bzw. die höchste Lüftungsleistung.

Durch die minimierte CO-Konzentration – gegenüber den Shisha-Pfeifen mit 3 Kohlestücken – sind bevorzugt zu verwenden:

- elektrisch betriebene Heizaufsätze,
- Kaminaufsätze mit nur einem Kohlenstück (z. B. One Cube) oder
- geprüfte Katalysatoren.

Als zusätzliche Sicherheit sind CO-Melder in Sichthöhe angebracht, aber nicht in der Nähe von Zuluftöffnungen oder Vorhängen. Im Alarmfall wird gelüftet und die Anwesenden verlassen sofort den Raum.

Weitere Hinweise sind dem Faltblatt „[Rauchgasvergiftungen in Shisha-Bars vermeiden](#)“ im BGN-Branchenwissen zu entnehmen.

Diskotheken: Belastungen und Unfälle minimieren

Gefährdungen und Belastungen für Beschäftigte können insbesondere gehörschädigender Lärm, Augenverletzungen und Verbrennungen der Haut aufgrund stark gebündelter Lichtstrahlen mit hoher Leistungsdichte durch Laser, gesundheitsgefährdende Stoffe sowie Sichtbehinderung infolge Nebel sein. Psychische Gefährdungen und Belastungen können z. B. bei Stress in Stoßzeiten und im Umgang mit aggressiven und gewaltbereiten Gästen entstehen, Schnittverletzungen infolge Glasbruchs und Arbeiten mit dem Messer. Übermüdung ist die Hauptursache von Wegeunfällen auf dem Heimweg.

INFO

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



Bei uns im Betrieb ist alles o. k.

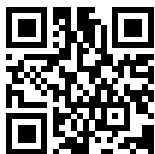
oder:



Wir brauchen Beratung



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



Sie finden es unter:
www.bgn.de,
Shortlink 383

Gehörschädigender Lärm

Sorgen Sie dafür, dass die Arbeitsplätze (z. B. Theken-, Servicebereich, Discjockey) so eingerichtet und betrieben werden, dass auf die Beschäftigten kein gehörschädigender Lärm von max. 80 dB(A) einwirkt. Z. B. durch schallabsorbierende Raumauskleidung (Wände, Decke, Lüftungskanäle), Einhausung des Discjockey-Arbeitsplatzes, geeignete Anordnung der Lautsprecher (keine direkte Beschallung) wie z. B. nicht direkt im Bereich der Theke, Einsatz von Schallpegelbegrenzern (Begrenzung des Lärms am Arbeitsplatz auf max. 80 dB(A)), Bereitstellung und Verwendung von geeignetem Gehörschutz.

Laser

Gewährleisten Sie zur Vermeidung von Augenverletzungen und Verbrennungen der Haut aufgrund stark gebündelter Lichtstrahlen durch Laser, dass die Strahlen nicht in Augenhöhe gelangen können. Und treffen Sie die erforderlichen Schutzmaßnahmen entsprechend den Laserklassen. Z. B. Laser und Spiegel fest und unverrückbar einbauen und nur geschulte und beauftragte Beschäftigte bedienen den Laser.

Nebelanlagen

Stellen Sie sicher, dass bei der Erzeugung von künstlichem Nebel nur Stoffe bzw. Nebelflüssigkeiten verwendet werden, die in der Betriebsanleitung des Herstellers des Nebelgenerators empfohlen und deren gesundheitliche Unbedenklichkeit bescheinigt ist.

Nebelanlagen müssen Sie so aufstellen und betreiben, dass durch den Nebel das sichere Begehen und ausreichende Sichtbarkeit der Verkehrs- und Fluchtwege jederzeit gewährleistet ist.

Catering, Events, Festivals und Außengastronomie: Sicher und gesund

Gefährdungen und Belastungen für Beschäftigte können insbesondere durch ständig wechselnde Arbeitsplätze und Arbeitsumgebungen, unterschiedliche Vorgaben der Veranstalter, nicht immer direkte Einflussmöglichkeiten, Treffen kurzfristiger Entscheidungen, Benutzung fremder Arbeitsmittel, oft schwer vorhersehbare Witterungseinflüsse und wechselndes Personal, Konfliktsituationen mit Besucherinnen und Besuchern bestehen.

INFO

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



Bei uns im Betrieb ist alles o. k.

oder:



Wir brauchen Beratung



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



Sie finden es unter:
www.bgn.de,
Shortlink 383

Jede Veranstaltung hat unterschiedliche Herausforderungen, die Maßnahmen zur Vermeidung der Gefährdungen und Belastungen für Ihre Beschäftigten sind daher zumeist sehr individuell. Sorgen Sie dafür, zusätzlich zu den allgemeinen Organisationspflichten, dass die Umgebungseinflüsse und Tätigkeiten Ihrer Beschäftigten berücksichtigt sind und sie dabei beteiligt werden. Konkret müssen Sie insbesondere sicherstellen:

- Aufgaben, Verantwortlichkeiten, Arbeitsanweisungen sind für jede Veranstaltung klar festgelegt und bekannt,
- es wird geeignete Arbeitskleidung und sicheres Schuhwerk getragen,
- die Erste Hilfe und die Maßnahmen für Notfälle (z. B. Brand, Überfall) sind organisiert,
- die Vorgehensweise bei Gästereklationen und der Umgang mit Gästekonflikten sind klar geregelt und werden regelmäßig besprochen.

Weitere Hinweise sind unter der [Themenseite „Catering, Events und Festivals“](#) im BGN-Branchenwissen unter Catering, Events und Festivals | BGN | BGN Branchenwissen verfügbar.

Außengastronomie: Hitze-, Sonnenbelastung

Gefährdungen wie brütende Hitze, intensive UV-Strahlen (Sonneneinstrahlung) sowie Viren und Pollen belasten den Körper und können die Leistung der Beschäftigten einschränken. Gefährdet sind alle im Freien arbeitenden Beschäftigten wie z. B. Servicekräfte in der Außengastronomie sowie Beschäftigte in Freizeitparks und auf Festivals.

Geeignete Schutzmaßnahmen können sehr individuell sein.

Sorgen Sie

- für Schattenspender (z. B. Sonnenschirme aufstellen, Sonnensegel spannen),
- dass Tätigkeiten möglichst im Schatten oder in geschlossenen Räumen ausgeführt werden,
- für die Anpassung der Art und des Umfangs von Pausen an die Tageszeit,
- dass der Aufenthalt in der Sonne besonders in der Mittagszeit zeitlich beschränkt ist,
- für geeignete Getränke und achten Sie auf ausreichenden Verzehr.

Achten Sie auf das Tragen geeigneter Kleidung (z. B. lange Hose, langärmliges Hemd/Shirt) und eine Kopfbedeckung. Für nicht von der Kleidung bedeckte Körperteile wie Gesicht und Hände sind UV-Schutzmittel mit hohem Lichtschutzfaktor (und möglichst schweißfest) zu benutzen. Auch können Sie durch Rotation der Arbeitszeiten bei z. B. Servicekräften für einen Wechsel von Arbeiten im Freien und in Innenräumen sorgen.

Hinweis: Sonnenschutzmittel sind nur eine zusätzliche Maßnahme, da sie nur vorübergehend Schutz bieten.

Weitere Hinweise sind unter der [Themenseite „Klimawandel und Arbeitswelt“](#) im BGN-Branchenwissen unter Themenseite Klimawandel | BGN verfügbar



Regelmäßige Kontrolle und Prüfung der Maschinen, Geräte und Anlagen

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

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

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

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

Arbeitsmittel/Prüfgegenstand/ Thematik	Prüfungen		Kontrollen	
	Prüfung durch	Prüffrist	Kontrolle durch	Kontrollfrist
Abluftanlagen				
Lüftungshauben, Aerosol-abscheider			Betreiber, unterwie-sene Beschäftigte, Fachunternehmen	arbeitstäglich kon-trollieren, bei Be-darf reinigen
Lüftungsdecken			Betreiber, unterwie-sene Beschäftigte, Fachunternehmen	monatlich kontrol-lieren, bei Bedarf reinigen
Einrichtungen der Abluftanlage (z. B. Leitungen, Ventilator, Verriegelung UV-Anlage)			Betreiber, unterwie-sene Beschäftigte, Fachunternehmen	halbjährliche Kon-trolle, bei Bedarf reinigen
Aufzugsanlagen				
Personenbeförderung	ZÜS	• Hauptprüfung: alle 2 Jahre • Zwischenprüfung: mittig zwischen 2 Hauptprüfungen		

Arbeitsmittel/Prüfgegenstand/ Thematik	Prüfungen		Kontrollen	
	Prüfung durch	Prüffrist	Kontrolle durch	Kontrollfrist
Lastenaufzug (Personen- beförderung möglich)	ZÜS	- Hauptprüfung: alle 2 Jahre - Zwischenprüfung: mittig zwischen 2 Hauptprüfungen		
Güteraufzüge (Personen- beförderung ausgeschlossen)	zPbP	alle 2 Jahre*		
Brandschutz				
Brandmeldeanlagen	zPbP (Sachkundiger)	jährlich*		
Feuerlöschanlagen (ortsfest)	zPbP (Sachkundiger)	jährlich*		
Feuerlöscher	zPbP (Sachkundiger)	alle 2 Jahre		
Brandschutztüren (Feststellanlagen)	zPbP (Sachkundiger)	jährlich*	Betreiber, unterwie- sene Beschäftigte	monatlich
Sicherheitsbeleuchtung	zPbP	jährlich*		
Druckbehälter				
Kompressoren Druckinhaltsprodukt ≤ 1000 [bar l]	zPbP	jährlich		
Kompressoren Druckinhaltsprodukt >1000 [bar l]	ZÜS	- äußere Prüfung alle 2 Jahre - innere Prüfung alle 5 Jahre - Festigkeitsprüfung alle 10 Jahre		
Andere Druckbehälter	zPbP/ZÜS	nach Herstelleranga- ben bzw. Druck- inhaltsprodukt		
Elektrische Anlagen und Betriebsmittel				
Ortsveränderliche Betriebsmittel	zPbP (Elektrofachkraft)	Richtwert alle 6 Monate*		
Anlagen und ortsfeste Betriebs- mittel	zPbP (Elektrofachkraft)	alle 4 Jahre*		
Fehlerstromschutzschalter nicht stationäre Anlagen			Betreiber, unterwie- sene Beschäftigte	arbeitstäglich
Fehlerstromschutzschalter stationäre Anlagen			Betreiber, unterwie- sene Beschäftigte	6 Monate
Erdgasanlagen				
Leitungen und Leitungsverbin- dungen, Absperreinrichtungen, Druckregler	Vertragsinstallations- oder Wartungsunter- nehmen	12 Jahre		
Gesamte Anlage („Hausschau“)			Betreiber, unterwie- sene Beschäftigte	jährlich
Flammenüberwachung der Gas- geräte (Züandsicherung)			Betreiber, unterwie- sene Beschäftigte, zPbP	jährlich

Arbeitsmittel/Prüfgegenstand/ Thematik	Prüfungen		Kontrollen	
	Prüfung durch	Prüffrist	Kontrolle durch	Kontrollfrist
Explosionsschutz				
Einfache Ex-Anlagen (Mehlsiloanlagen, Räucherammern)	zPbP, ZÜS	- technische Prüfung alle 3 Jahre - Prüfung auf Explosions-sicherheit alle 6 Jahre		
Ex-Anlagen	zPbP, ZÜS	technische Prüfung alle 3 Jahre		
	zPbP mit besonderen Kenntnissen im Ex-Schutz oder ZÜS	Prüfung auf Explosions-sicherheit alle 6 Jahre		
Fahrzeuge				
Pkw, Transporter, Lkw	zPbP	jährlich auf betriebs-sicheren Zustand*		
Flurförderzeuge				
Alle Flurförderzeuge inklusive Anbaugeräte	zPbP	jährlich*		
Flüssiggasanlagen zu Brennzwecken				
Ortsfeste Anlagen wie zum Beispiel stationäre Anlage mit Herd	zPbP	alle 4 Jahre		
Ortsveränderliche Anlagen wie zum Beispiel Heizstrahler, Flämm-anlage	zPbP	alle 2 Jahre		
Mit Gasgeräten in Räumen unter Erdgleiche	zPbP	jährlich		
Flüssiggasanlagen in oder an Fahrzeugen	zPbP	alle 2 Jahre		
Dichtheitskontrolle der Anschluss-verbindungen mittels Lecksuch-spray			Betreiber, unterwiesene Beschäftigte	nach jedem Flaschenwechsel bzw. -anschluss, vor Inbetriebnahme der Anlage
Flammenüberwachung der Gasgeräte (Zündsicherung)			Betreiber, unterwiesene Beschäftigte, zPbP	jährlich
Flüssiggasanlage auf Maschinen und Geräten des Bauwesens, z. B. Abflamngerät beim Schlachten	zPbP	jährlich		
flüssiggasbetriebene Räucher-anlage	zPbP	jährlich		
Räucheranlagen				
Räucheranlagen	siehe Explosions-schutz und ggf. Flüssiggasanlagen zu Brennzwecken		Betreiber, unterwiesene Beschäftigte, zPbP	halbjährlich auf sicheren Zustand, entsprechend den Herstellerangaben

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

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

Erläuterungen:

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

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

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

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

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

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

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

**Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe**

Dynamostraße 7–11
68165 Mannheim
www.bgn.de