

e / 06



Gefährdungsbeurteilung für mittlere und große Betriebe

Arbeitsbedingungen in Hotels und Gaststätten verbessern

10.12/09



Inhaltsverzeichnis

A	Allgemeines		
A 1	Betriebsorganisation	4	
A 1.1	Organisation und Führung	4	
A 1.2	Information und Kommunikation	6	
A 1.3	Arbeitsablauf und -organisation	8	
A 1.4	Einkauf und Beschaffung	11	
A 1.5	Notfallvorsorge	13	
A 2	Arbeitsbereichsübergreifende Anforderungen	16	
A 2.1	Allgemeine Aspekte	16	
B	Betrieb		
B 1	Küche	20	
B 1.1	Lagerung	20	
B 1.2	Kalte Küche	22	
B 1.3	Warme Küche	24	
B 1.4	Spülküche	26	
B 2	Gastraum	28	
B 2.1	Servicebereich	28	
B 2.2	Getränkeausschank	30	
B 2.3	Bankett-Bereich	33	
B 3	Hotelbereich	35	
B 3.1	House-Keeping	35	
B 3.2	Wellness-Bereich	37	
B 3.3	Gebäudetechnische Anlagen	40	
B 3.4	Aufzugsanlagen	43	
B 3.5	Werkstatt	45	
	Empfohlene Prüffristen	48	



Arbeitsbedingungen in Hotels und Gaststätten verbessern

Mit der Gefährdungsbeurteilung „Arbeitsbedingungen in Hotels und Gaststätten verbessern“ können Sie Ihre Arbeitsabläufe optimieren. Sie stellen sicher, dass Sie Gefährdungen, Risiken und unnötige Belastungen in Ihrem Betrieb frühzeitig erkennen und Maßnahmen einleiten.

Damit kommen Sie auch Ihren Aufgaben in Bezug auf den Arbeitsschutz nach: Der Unternehmer muss die mit den einzelnen Arbeiten verbundenen Gefährdungen ermitteln*. Das klingt aufwändiger, als es tatsächlich ist. Denn: Vieles tun Sie ohnehin schon, sonst würde Ihr Betrieb gar nicht laufen. Wenn Sie Fragen haben, lassen Sie sich von der BGN beraten.

Die Gefährdungsbeurteilung „Arbeitsbedingungen in Hotels und Gaststätten verbessern“ besteht aus 2 Bereichen (A und B) mit jeweils verschiedenen Bausteinen. Die Themenbausteine

des Bereichs A sollten Sie in jedem Fall alle bearbeiten. Im Bereich B wählen Sie bitte die Bausteine aus, die auf Ihren Betrieb zutreffen.

Die Gefährdungsbeurteilung ist in die Blöcke „Maßnahmen“ und „weitere Maßnahmen“ aufgeteilt. Wenn Sie den Block „Maßnahmen“ durcharbeiten, haben Sie das Notwendige getan. Wenn Sie mehr tun möchten, arbeiten Sie auch noch die „weiteren Maßnahmen“ durch.

Kursiv gedruckte Hinweise am Ende eines Check-Punktes weisen auf Arbeits-Sicherheits-Informationen bzw. Arbeitshilfen der BGN hin. Sie sind auf der aktuellen BGN-CD-ROM und im Internet (www.bgn.de) verfügbar.

Diese Gefährdungsbeurteilung gibt es auch als interaktives Programm auf der aktuellen CD-ROM der BGN.

* § 5 Arbeitsschutzgesetz und § 3 Unfallverhütungsvorschrift „Grundsätze der Prävention“ (BGV A 1)

A1 Betriebsorganisation



A 1.1 Organisation und Führung

Gefährdung/Belastung:

Mängel in der betrieblichen Organisation können zu psychischen und körperlichen Belastungen führen. Das hat negative Auswirkungen auf die Arbeitsergebnisse, die Produktivität und Arbeitszufriedenheit der Mitarbeiter.

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

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Eventuelle Beschäftigungsbeschränkungen werden beachtet (z. B. für werdende und stillende Mütter, Jugendliche usw.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ bis wann (Datum)?
> Die betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung des Betriebes ist sichergestellt: durch Teilnahme am BGN-Branchenmodell oder Durchführung der Regelbetreuung.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

A1 Betriebsorganisation



A 1.2 Information und Kommunikation

Gefährdung/Belastung:

Wer nicht Bescheid weiß oder sich nicht auskennt macht Fehler. Um Störungen im Betriebsablauf, Fehler, Unfälle, aber auch schlechtes Betriebsklima zu vermeiden, müssen die Mitarbeiter wissen, worauf sie achten und wie sie sich verhalten sollen.

Die Beschäftigten benötigen Informationen über die Arbeitsaufgaben, die Gefährdungen bei der Arbeit und die rechtlichen Bestimmungen zur Arbeit. Kommunikation ist also ganz wichtig.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Die Beschäftigten werden regelmäßig über mögliche Gefährdungen und die notwendigen Verhaltensweisen unterwiesen (Themen: allgemeine Verhaltenshinweise, Hygiene, Umgang mit Maschinen, Schankanlagen, Infektionsschutzgesetz, Umgang mit Gästen, Reinigung).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Die Mitarbeiter besitzen alle Informationen, die sie zur Durchführung ihrer Arbeitsaufgaben brauchen bzw. sie wissen, wo diese Informationen zugänglich sind.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Die Beschäftigten sind angewiesen, technische Mängel und Störungen im Arbeitsablauf zu melden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Auch Aushilfen werden in sicheres und gesundes Arbeiten eingewiesen sowie über den Umgang mit Gästen informiert. Die durchgeführten Unterweisungen werden schriftlich festgehalten (dokumentiert).</p> <p><i>Unterweisungsnachweis</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Es ist allen Mitarbeitern und Teams bekannt, welche Arbeitsaufgaben sie erfüllen müssen und welche Entscheidungs- und Weisungsbefugnisse sie haben.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Die Mitarbeiter können ihre Erfahrungen über Schwachstellen, Störungen im Arbeitsablauf, Gefährdungen und Belastungen mit den Vorgesetzten besprechen.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Es ist festgelegt und vereinbart, wie mit den Vorschlägen und Erfahrungen der Mitarbeiter umgegangen wird.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Das berufsgenossenschaftliche und staatliche Regelwerk sowie aushangpflichtige Gesetze (Arbeitszeit-, Mutterschutz-, Jugendarbeitsschutzgesetz) sind ausgelegt oder es ist angegeben, wo sie zu finden sind (zum Beispiel auf der CD-ROM der BGN).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Bedienungsanleitungen sind an geeigneten Plätzen in der Nähe der Arbeitsmittel und -stoffe verfügbar. (Gegebenenfalls die Bedienungsanleitungen kopieren.)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

A1 Betriebsorganisation



A 1.3 Arbeitsablauf und -organisation

Gefährdung/Belastung:

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

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Die Einsatzplanung der Beschäftigten ist so gestaltet, dass kein zusätzlicher Stress entsteht (z. B. durch frühzeitige Bekanntgabe der Dienstpläne, gleichmäßige Verteilung der ungünstigen Arbeitsschichten, Pausenregelung, Personalreserve für Urlaub, Krankheit, Spitzenzeiten einplanen, ausreichende Anzahl von Aushilfen organisieren).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Arbeitsabläufe der einzelnen Mitarbeiter sind so aufeinander abgestimmt, dass sie reibungslos ineinander greifen bzw. sich nicht gegenseitig stören/behindern (zum Beispiel Laufwege, Zuordnung der Gastbereiche).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Der Warenfluss ist festgelegt (entsprechend den Anforderungen der EG-Verordnung über Lebensmittelhygiene). (Verderbliche Rohstoffe sofort bei Lieferung/Einkauf kontrollieren, auf unbeschädigte und ordnungsgemäße Verpackung, Mindesthaltbarkeitsdatum etc. achten; bei leicht verderblichen Rohstoffen, Zwischen- und Fertigprodukten auf richtige Lagertemperatur und Lagerzeit achten, getrennte Lagerung bestimmter Lebensmittel beachten.)</p> <p><i>ASI 11.01 Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

> Wiederkehrende Prüfungen von Arbeitsmitteln werden sachgemäß durchgeführt (Prüffristen sind festgelegt, befähigte Personen sind ermittelt und beauftragt, Prüfungen werden dokumentiert).

Wer erledigt

bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Die Beschäftigten überprüfen vor dem Benutzen die Arbeitsmittel, ob sie funktionstüchtig und ohne Mängel sind. Mangelhafte Arbeitsmittel benutzen sie nicht und nehmen sie umgehend außer Betrieb.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
> Es sind Reinigungspläne erstellt, in denen Reinigungspersonal, Reinigungsumfang, Reinigungsintervalle, Reinigungsgeräte und Reinigungsmittel festgelegt sind (zum Beispiel für Küche, Spülküche, etc.). <i>ASI 8.20 Hygiene in Küchen</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
> Es sind Betriebsanweisungen zum Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln erstellt und aufgehängt. Die Beschäftigten sind über die Inhalte unterwiesen worden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
> An Arbeitsplätzen aufgestellte Sammelbehälter für Abfälle werden regelmäßig, mindestens jedoch zum Ende der Arbeitsschicht, in die Entsorgungsbehälter entleert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?

A1 Betriebsorganisation

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

Bemerkungen/Beratungsbedarf:



A 1.4 Einkauf und Beschaffung

Gefährdung/Belastung:

Bei Einkauf und Beschaffung von Waren sollten mögliche Gefährdungen beim Einsatz im Betrieb von vornherein ausgeschaltet werden. Mögliche Gefährdungen sind zum Beispiel sicherheitstechnisch nicht einwandfreie oder qualitativ minderwertige Maschinen, Werkzeuge, Elektrogeräte, der Einsatz „scharfer“ Reinigungs- und Desinfektionsmittel, ungeeignete persönliche Schutzausrüstung.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Bei der Beschaffung von Maschinen, Werkzeugen, Elektrogeräten usw. wird auf deren Qualität, auf gute Handhabbarkeit und auf den arbeitssicheren Zustand geachtet. Falls möglich werden geprüfte Produkte gekauft (möglichst GS-Zeichen, VDE-Zeichen).</p> <p><i>Formulierungsvorschlag für eine Auftragsbestätigung bei Bestellung von Maschinen</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Es werden die Reinigungs- und Desinfektionsmittel eingekauft, die die Gesundheit der Mitarbeiter am wenigsten gefährden (möglichst ungefährliche Stoffe).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Es werden nur Schutzhandschuhe, Sicherheitsschuhe, Schutzbrillen oder andere persönliche Schutzausrüstung angeschafft, die für die vorgesehene Verwendung geeignet sind (vom Lieferanten bescheinigen lassen) und die gekennzeichnet sind (CE-Zeichen).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

A1 Betriebsorganisation

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Beim Einkauf von Maschinen, Werkzeugen, Elektrogeräten usw. sowie bei der Beschaffung von Schutzhandschuhen, Schutzhütern, Schutzbrillen oder anderer persönlicher Schutzausrüstung werden die Wünsche und Erfahrungen der Mitarbeiter möglichst berücksichtigt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Beim Einkauf von Maschinen, Werkzeugen, Elektrogeräten usw. wird darauf geachtet, dass eine Betriebsanleitung (in deutscher Sprache) mitgeliefert wird.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Es stehen geeignete Hautschutz-, Hautreinigungs- und Hautpflegemittel zur Verfügung</p> <p><i>ASI 8.60 Haut und Beruf</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>wann (Datum)?</p>
<p>> Falls ätzende, reizende oder gesundheitsschädliche Reinigungs- und Desinfektionsmittel angeschafft werden, wird vom Hersteller das Sicherheitsdatenblatt zu den Stoffen mitgeliefert. Falls nicht: Das Sicherheitsdatenblatt wird vom Hersteller angefordert (Musterbrief.)</p> <p><i>ASI 8.05 Reizende und ätzende Stoffe</i> <i>Musterbrief zur Anforderung eines Sicherheitsdatenblatts</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

Bemerkungen/Beratungsbedarf:



A 1.5 Notfallvorsorge

Gefährdung/Belastung:

Für Notfälle (zum Beispiel Unfälle, Brände) müssen alle erforderlichen Maßnahmen getroffen sein, damit die Gäste, die Beschäftigten und die Einrichtung soweit wie möglich geschützt werden können.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Die erforderlichen Maßnahmen zur Gewährleistung der Ersten Hilfe sind getroffen (z. B. Erste-Hilfe-Material, Kennzeichnungen, Ersthelfer, Verbandbuch).</p> <p><i>ASI 0.90 Erste Hilfe im Betrieb</i> <i>ASI 0.91 Erste-Hilfe-Material</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die erforderlichen Maßnahmen zum Brandschutz sind getroffen (zum Beispiel Feuerlöscher, Kennzeichnungen, Flucht- und Rettungswege).</p> <p><i>ASI 9.30 Brandschutz im Betrieb</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

A1 Betriebsorganisation

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Die Abläufe für einen Notfall sind festgelegt (Rettungskette) und die Mitarbeiter sind entsprechend unterwiesen.</p> <p><i>ASI 0.90 Erste Hilfe im Betrieb</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Es existieren im Betrieb Aushänge mit den aktuellen Notrufnummern (Adresse von Durchgangsarzt, Krankenhaus usw.).</p> <p><i>ASI 0.80 Ein Unfall ist geschehen – was tun?</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Es ist ausreichend Erste-Hilfe-Material vorhanden.</p> <p><i>ASI 0.91 Erste-Hilfe-Material</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Das Erste-Hilfe-Material ist jederzeit erreichbar und der Aufbewahrungsort ist deutlich gekennzeichnet.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Das Erste-Hilfe-Material wird regelmäßig überprüft. (Bei Bedarf und nach Ablauf des Verfallsdatums auffüllen bzw. erneuern.)</p> <p><i>Siehe Seite 48: Empfohlene Prüffristen</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> In jeder Arbeitsschicht sind ausreichend ausgebildete Ersthelfer vorhanden.</p> <p><i>Siehe BGV A1 Grundsätze der Prävention, § 20 und Anlage 2</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Die Ersthelfer werden alle 2 Jahre fortgebildet.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Die Ersthelfer sind namentlich bekannt gegeben (Aushang).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?

<p>> Die Erste-Hilfe-Leistungen nach Unfällen werden dokumentiert (zum Beispiel in einem Verbandbuch).</p> <p><i>Formular Verbandbuch</i></p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Notausgänge sind deutlich erkennbar und dauerhaft mit nachleuchtenden oder hinterleuchteten Rettungszeichen gekennzeichnet.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Die Notausgänge sind während der Betriebszeiten ohne Hilfsmittel (z. B. Schlüssel) von innen zu öffnen und sie sind auf beiden Seiten stets frei von Hindernissen. Verkehrs- und Rettungswege werden nicht zugestellt.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Geeignete Löscheinrichtungen (Feuerlöscher, z. B. auch ein spezieller Fettbrandlöscher) sind ausreichend vorhanden, frei zugänglich und jederzeit sofort nutzbar.</p> <p><i>Berechnungsprogramm für Feuerlöscher</i></p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Jeder Standort eines Feuerlöschers ist deutlich gekennzeichnet.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Die Beschäftigten sind in die Handhabung der Feuerlöscher eingewiesen.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Die Feuerlöscher werden mindestens alle 2 Jahre durch eine befähigte Person geprüft. <i>Siehe Seite 48: Empfohlene Prüf Fristen</i></p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

A2 Arbeitsbereichsübergreifende Anforderungen



A 2.1 Allgemeine Aspekte

Gefährdung/Belastung:

Bauliche Mängel, heiße Flüssigkeiten, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Mikroorganismen, ungünstige Klimaverhältnisse können die Sicherheit und die Gesundheit der Beschäftigten gefährden sowie den sicheren und produktiven Betriebsablauf stören. Deswegen sind in der Gastronomie Maßnahmen durchzuführen, die diese Gefährdungen und Störungen vermeiden. (Gefährdungen und Maßnahmen zu speziellen Bereichen siehe Abschnitt B „Betrieb“)

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Die Arbeitsräume (Küche, Gastraum usw.) sind so bemessen, dass an den Arbeitsplätzen ausreichend Bewegungsfläche vorhanden ist.</p> <p><i>ASI 0.10 Küchenplanung</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Fußböden in den Arbeits- und Lagerräumen sind sicher begehbar und leicht zu reinigen.</p> <p><i>ASI 4.40 Unfallsichere Gestaltung von Fußböden</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Das Raumklima ist angenehm und führt nicht zu Erkrankungen der Mitarbeiter (Vermeidung von Zugluft und eine ausreichende Belüftung sicherstellen zum Beispiel durch Lüftungsanlage, gezielte Absaugung über Geräten, die Hitze verursachen).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Beschäftigten tragen bei der Arbeit nur Kleidung, durch die ein Arbeitsunfall nicht verursacht werden kann.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

<p>> Für Wartungs- und Pflegearbeiten an hochgelegenen Stellen (z. B. Auswechseln von Lampen, Reinigung von Glasflächen) stehen geeignete Hilfsmittel zur Verfügung (Leitern, Fahrgerüste). Es ist sichergestellt, dass die Arbeitsstellen abgesichert sind (z. B. Kennzeichnung, Absperrungen).</p>		<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Es werden nur Arbeitsstoffe verwendet, von denen möglichst keine Gesundheitsgefährdung ausgeht. Wenn möglich, wird auf Gefahrstoffe verzichtet – z. B. Lacke auf Wasserbasis statt lösemittelhaltige Lacke oder lösemittelfreie Kleber.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Die Mitarbeiter, die mit Gefahrstoffen umgehen, sind mit Hilfe der Betriebsanweisungen zu den Stoffen speziell unterwiesen.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Gefahrstoffe werden getrennt von anderen Gegenständen gelagert.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

A2 Arbeitsbereichsübergreifende Anforderungen

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Im Arbeits- und Gastbereich gibt es keine Sturz- und Stolperstellen. (zum Beispiel Fußboden-Unebenheiten ausgleichen, schadhafte Bodenbelag ausbessern, Kabel und Anschlussleitungen nicht quer durch den Raum verlegen, bei nicht zu beseitigenden Gefahrstellen Warnhinweis anbringen, z. B. schwarz-gelbe Warnmarkierung).</p> <p><i>ASI 4.40 Unfallsichere Gestaltung von Fußböden</i> <i>ASI 9.50 Vermeidung von Sturzgefahren</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Verschmutzungen auf Fußböden beseitigen die Beschäftigten sofort.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Für das Heben und Tragen schwerer Lasten (z. B. Töpfe, Tablett, Getränkeboxen, Fässer) sind Transportmittel und Tragehilfen vorhanden (z. B. Servierwagen, Stechkarren, Transportwagen, Fasserutsche) und werden auch benutzt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Für das Entsorgen von Glassplittern stehen geeignete Schutzhandschuhe zur Verfügung und die Beschäftigten benutzen sie auch.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Die Beleuchtung ist für die Arbeiten ausreichend (ausreichende Helligkeit, keine Schlagschatten, Lichtschalter sind gut erreichbar oder Einsatz von Bewegungsmeldern, regelmäßige Reinigung der Beleuchtungseinrichtung, gegebenenfalls zusätzliche Beleuchtung für Kasse, Buffet, Treppe).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Für den Einsatz von Gefahrstoffen (zum Beispiel einige Reinigungs- und Desinfektionsmittel) sind Betriebsanweisungen erstellt und ausgehängt.</p> <p><i>Vorgefertigte Betriebsanweisungen der BGN</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?

<p>> Zum Verdünnen von konzentrierten Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sind geeignete Dosiereinrichtungen bereitgestellt und werden benutzt. (Besser: gebrauchsfertige Reinigungs- und Desinfektionsmittel verwenden.)</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Verkehrswege und Fluchtwege sind ausreichend breit und werden nicht zugestellt.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Die Beschäftigten tragen nur Schuhe, die für ihre Arbeit geeignet sind (fester Sitz am Fuß, geschlossene Ausführung im vorderen Bereich, sicherer Fersenhalt, Absätze mit mäßiger Höhe, rutschhemmende Sohlen).</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Die Beschäftigten tragen bei Arbeiten, bei denen Unfall- und Gesundheitsgefahren nicht ausgeschlossen sind, persönliche Schutzausrüstung (PSA) – zum Beispiel Handschutz, Fußschutz, Augen- oder Gesichtsschutz.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

B 1 Küche



B 1.1 Lagerung

Gefährdung/Belastung:

Nicht standsichere bzw. nicht tragfähige Regale, unsachgemäß gestapelte Fässer und Kisten sowie nicht gegen Umfallen gesicherte Druckgasflaschen können die Beschäftigten gefährden. Bei unsachgemäß gelagerten Nahrungsmitteln und Speisen ist das Wachstum von krankheitserregenden Mikroorganismen möglich.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Alle Waren, Rohstoffe, Getränke usw. werden so gelagert, dass sie nicht umfallen/umkippen können (zum Beispiel in Regalen, Fässer nur in zwei Lagen stapeln, Druckgasflaschen stets gegen Umfallen gesichert und nicht in Verkehrswegen aufstellen).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Es ist sichergestellt, dass reine Ware und unreine Ware in den entsprechenden Räumen/Fächern getrennt aufbewahrt werden (Warenströme festlegen).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Die Beschäftigten sind unterwiesen, wie die Waren fachgerecht einzulagern sind.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Es sind genügend Lagerflächen vorhanden, so dass Verkehrswege nicht zugestellt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Regale besitzen eine ausreichende Standsicherheit und Tragfähigkeit (ggf. Tragfähigkeit kennzeichnen, Regale an Wänden verankern).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Desinfektionsmittel werden nicht in Küchen-, Zubereitungs- und Vorratsräumen und getrennt von Küchen- und Essgeschirr und von Nahrungsmitteln gelagert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Es stehen geeignete Hilfsmittel (Leitern, Tritte usw.) zur Verfügung, um gefahrlos Waren in höheren Lagen zu lagern beziehungsweise sie zu entnehmen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

B1 Küche



B 1.2 Kalte Küche

Gefährdung/Belastung:

Im Bereich der „Kalten Küche“ gibt es insbesondere Gefährdungen durch Schneiden an Messern und Werkzeugen von Küchenmaschinen- und -geräten.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Die Beschäftigten werden über die speziellen Gefährdungen beim Umgang mit Küchenmaschinen informiert (Aufschnittschneidemaschine, Universal-Küchenmaschine, Fleischwolf, Rührgerät, Messer usw.). Die Termine für die Unterweisungen sind festgelegt.</p> <p><i>ASI 2.18.1 Aufschnittschneidemaschinen mit Rundmesser</i> <i>ASI 2.16.1 Wölfe in der Nahrungsmittelindustrie</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Küchengeräte werden regelmäßig von einer befähigten Person überprüft. Fristen für die Prüfungen und die befähigte Person sind festgelegt. Die Ergebnisse der Prüfungen werden schriftlich festgehalten. (Eine befähigte Person könnte ein Monteur der Herstellerfirma sein.)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Hygienemaßnahmen in der Küche sind festgelegt (zum Beispiel Arbeitskleidung, Handtücher, Abwischtücher, Reinigung, Schädlingsbekämpfung – siehe auch weitere Maßnahmen).</p> <p><i>ASI 8.20 Hygiene in Küchen</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Die Beschäftigten benutzen beim Arbeiten mit Küchenmaschinen und -geräten die vorhandenen Schutzeinrichtungen, zum Beispiel Resthalter, Stopfer.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Die Beschäftigten benutzen beim Reinigen von Schneid- und Zerkleinerungswerkzeugen – zum Beispiel der Messer des Fleischwolfes, des Kutters, der Aufschnittschneidemaschine – schnittfeste Schutzhandschuhe.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Sie verwenden nur für die jeweilige Arbeitsaufgabe geeignete Messer, die sich in einwandfreiem Zustand befinden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Für die Messer sind geeignete Ablegeeinrichtungen wie zum Beispiel Magnetleisten, Haltebügel, Messertaschen vorhanden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Flächen und Geräte in der kalten Küche werden nach Verunreinigungen bzw. nach Arbeitsschluss gereinigt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Es ist ein Reinigungsplan für die kalte Küche vorhanden, in dem das Reinigungspersonal, der Reinigungsumfang, die Reinigungsintervalle, die Reinigungsgeräte und -mittel festgelegt sind.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Schädlinge (Küchenschaben, Ameisen, Käfer, Motten) werden effektiv bekämpft (gegebenenfalls kontrolliert Chemikalien einsetzen).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?

ASI 8.20 Hygiene in Küchen

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

B1 Küche



B 1.3 Warme Küche

Gefährdung/Belastung:

Heiße Oberflächen, heiße Flüssigkeiten und Dämpfe können Verbrennungen verursachen. Durch Fettablagerungen in den Abzugsanlagen kann es zu Bränden kommen.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Die Beschäftigten werden über die Gefährdungen beim Umgang mit Küchengeräten informiert (Kochkessel, Kippbratpfannen, Fritteuse, Salamander, Heißluftdämpfer, Grillgeräte, Mikrowelle usw.). Die Termine für die Unterweisungen sind festgelegt.</p> <p><i>ASI 2.15.1 Fettbackgeräte und Fritteusen</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Küchengeräte und die Dunstabzugsanlagen werden regelmäßig von einer befähigten Person überprüft. Fristen für die Prüfungen und die befähigte Person sind festgelegt. Die Ergebnisse der Prüfungen werden schriftlich festgehalten. (Eine befähigte Person könnte ein Monteur der Herstellerfirma sein.)</p> <p><i>Siehe Seite 48: Empfohlene Prüf Fristen</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Hygienemaßnahmen in der Küche sind festgelegt (zum Beispiel Arbeitskleidung, Handtücher, Abwischtücher, Reinigung, Schädlingsbekämpfung – siehe auch weitere Maßnahmen).</p> <p><i>ASI 8.20 Hygiene in Küchen</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Die Beschäftigten verwenden nur sichere und für die jeweilige Arbeitsaufgabe geeignete Messer.</p> <p><i>ASI 7.10 Sicherer Umgang mit Messern, Beilen, Haken in Küchen</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Für die Messer sind geeignete Ablegeeinrichtungen wie zum Beispiel Magnetleisten, Haltebügel, Messertaschen vorhanden.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Die Filter der Abluftanlagen/Dunstabzugsanlagen werden regelmäßig gereinigt. Fristen und verantwortliche Mitarbeiter sind festgelegt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Die Beschäftigten benutzen beim Reinigen der Dunstabzugshauben nur geeignete Aufstiege (zum Beispiel einen Tritt).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Flächen und Geräte in der Küche werden nach Verunreinigungen bzw. nach Arbeitsschluss gereinigt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Schädlinge (Küchenschaben, Ameisen, Käfer, Motten) werden effektiv bekämpft (gegebenenfalls kontrolliert Chemikalien einsetzen).</p> <p><i>ASI 8.20 Hygiene in Küchen</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Es ist ein Reinigungsplan für die warme Küche vorhanden, in dem das Reinigungspersonal, der Reinigungsumfang, die Reinigungsintervalle, die Reinigungsgeräte und -mittel festgelegt sind.</p> <p><i>ASI 8.20 Hygiene in Küchen</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Für den Transport heißer Flüssigkeiten verwenden die Mitarbeiter nur geeignete Behälter (bruchsichere, temperaturbeständige und geschlossene Behälter, geeignete Transportwagen, die ein Kippen oder Verwackeln der Behälter verhindern).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?

B1 Küche



B 1.4 Spülküche

Gefährdung/Belastung:

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

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Die Beschäftigten werden über die speziellen Gefährdungen beim Umgang mit Spülmaschinen informiert (Putzmaschinen für Bestecke und Metallgeschirr, Spülmaschinen). Die Termine für die Unterweisungen sind festgelegt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Spülmaschinen werden regelmäßig von einer befähigten Person überprüft. Fristen für die Prüfungen und die befähigte Person sind festgelegt. Die Ergebnisse der Prüfungen werden schriftlich festgehalten. (Eine befähigte Person könnte ein Monteur der Herstellerfirma sein.) <i>Siehe Seite 48: Empfohlene Prüf Fristen</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Hygienemaßnahmen in Spülräumen oder -bereichen sind festgelegt (zum Beispiel Arbeitskleidung, Handtücher, Abwischtücher, Reinigung, Schädlingsbekämpfung – siehe auch weitere Maßnahmen). <i>ASI 8.20 Hygiene in Küchen</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Für eine gesundheitlich zuträgliche Atemluft und Raumtemperatur ist in der Spülküche eine Zu- und Abluftanlage vorhanden.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Für Spülarbeiten von Hand stehen geeignete Hautschutz- und -pflegemittel zur Verfügung. Ein Hautschutzplan wurde erstellt und ausgehängt.</p> <p><i>ASI 8.60 Haut und Beruf</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Zur Aufnahme anfallender Abfälle, zum Beispiel Speisereste, Papierservietten, sind geeignete ausreichend bemessene Sammelbehälter mit dicht schließendem Deckel vorhanden.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Flächen und Geräte in der Spülküche werden nach Verunreinigungen bzw. nach Arbeitsschluss gereinigt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Es ist ein Reinigungsplan für die Spülküche vorhanden, in dem das Reinigungspersonal, der Reinigungsumfang, die Reinigungsintervalle, die Reinigungsgeräte und -mittel festgelegt sind.</p> <p><i>ASI 8.20 Hygiene in Küchen</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Schädlinge (Küchenschaben, Ameisen, Käfer, Motten) werden effektiv bekämpft (gegebenenfalls kontrolliert Chemikalien einsetzen).</p> <p><i>ASI 8.20 Hygiene in Küchen</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Bei sichtbarem Befall von Wand- und Deckenflächen mit Schwarzsimmel werden vor der Beseitigung die Ursachen ermittelt und minimiert.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

B2 Gasträum



B 2.1 Servicebereich

Gefährdung/Belastung:

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

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Arbeitsabläufe, Aufgabenverteilungen, Laufwege, Einteilung der Bereiche, Arbeitszeit- und Pausenregelungen sind eindeutig festgelegt, um Stress und Belastungen möglichst gering zu halten.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Beschäftigten sind informiert (möglichst geschult), wie sie sich im Umgang mit den Gästen verhalten und wie sie Konflikte und Beschwerden bewältigen können.</p> <p><i>Seminarangebote der BGN nutzen: www.bgn.de</i> <i>(> Qualifizierung > regionale Angebote für das Gastgewerbe)</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Die Verkehrs- und Laufwege sind frei. Der Abstand zwischen den Tischen ist ausreichend groß.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Bonspießer sind so beschaffen, dass Handverletzungen vermieden werden (zum Beispiel flexibler Kunststoff, Klemmleisten, Zettelkästen).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Die Abfallbehälter, in die Tischabfälle entleert werden, sowie Abfallbehälter, die in Theken eingebaut sind, bestehen aus nicht brennbarem Material und haben einen selbstschließenden Deckel oder sie sind selbstlöschende Behälter.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Der Gastraum ist nicht mit leicht entflammaren Stoffen ausgeschmückt (keine Ausschmückungen aus Kunststoff benutzen, die nach dem Einbau unter Hitzeeinwirkung brennend abtropfen können).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Offenes Licht, wie Kerzen und Petroleumlampen, wird im Gastraum nur auf Tischen und Theken verwendet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:



B 2.2 Getränkeausschank

Gefährdung/Belastung:

Im Getränkeausschank kann es zu Gefährdungen durch ausströmendes Gas (CO₂, N₂) infolge von Undichtigkeiten, Zerknall von druckbeaufschlagten Anlageteilen, zum Beispiel des Getränkebehälters, kommen. Auch Schimmelpilzbefall sowie Verunreinigungen der Anlage und unsachgemäßer Einsatz von Reinigungsmitteln können die Mitarbeiter und Kunden gefährden.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Es bedienen nur Beschäftigte die Getränkeschankanlage, die im Umgang mit der Schankanlage unterwiesen sind. Dies gilt insbesondere für den Wechsel der Druckgasflaschen und der Getränkebehälter.</p> <p><i>BGR 228 Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen, Anhang 3</i></p> <p><i>ASI 6.80 Druckgase zur Versorgung von Getränkeschankanlagen</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Getränkeschankanlage wird regelmäßig von einer befähigten Person geprüft. Die Fristen für die Prüfung wurde im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung festgelegt. Die Ergebnisse der Prüfungen werden schriftlich festgehalten, zum Beispiel in einer Schankanlagen-Dokumentation.</p> <p>(Eine befähigte Person ist zum Beispiel ein Sachkundiger für Getränkeschankanlagen oder der Monteur des Schankanlagenbauers.)</p> <p><i>Siehe Seite 50: Empfohlene Prüf Fristen</i></p> <p><i>Betriebsbuch für eine Getränkeschankanlage (BGR 228: Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen, Anhang 4).</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Es ist festgelegt, welche Reinigungen der Getränkeschankanlage von wem wann erfolgen. Die Reinigungs- und Desinfektionsintervalle orientieren sich am Getränk entsprechend der DIN-Leitlinie 6650-6</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

(siehe ASI 6.84)
Die Reinigung der Anlage wird in einem Reinigungsnachweis dokumentiert.

ASI 6.84 Reinigung und Desinfektion von Getränkeschankanlagen

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Um eine Gefährdung durch unkontrolliert austretende Schankgase auszuschließen, sind technische Maßnahmen getroffen worden, zum Beispiel Lüftung des Aufstellungsraumes, Installation eines Gaswarngerätes.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Gasflaschen werden nur mit einem geeigneten Druckminderer (zum Beispiel mit SK-Kennzeichen) an die Getränkeschankanlage angeschlossen.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> In der Nähe der Druckgasversorgung (Aufstellung der Gasflaschen) ist eine „Betriebsanweisung für den Umgang mit Druckgasflaschen von Getränkeschankanlagen“ angebracht.</p> <p><i>BGR 228: Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen, Anhang 2</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Getränkeschankanlage wurde nach der Montage und vor der ersten Inbetriebnahme von einer befähigten Person, zum Beispiel vom Monteur der Schankanlagenfirma, der Brauerei, des Getränkehändlers, geprüft.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Ergebnisse aller Prüfungen werden schriftlich festgehalten, zum Beispiel in der Schankanlagen-Dokumentation.</p> <p><i>BGR 228: Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen, Anhang 4</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

B2 Gasträum

<p>> Die Getränkeschankanlage wird, wenn sie Mängel aufweist, nicht benutzt (Mängel sind zum Beispiel ein fehlerhafter Druckminderer, Manometer, nicht verplombte Sicherheitsventile).</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Die Druckgasflaschen werden immer senkrecht aufgestellt und nicht liegend betrieben und sie sind vor gefährlicher Erwärmung geschützt, zum Beispiel vor Sonneneinstrahlungen oder Heizkörper.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Die Getränkebehälter werden richtig gelagert (zum Beispiel maximal ein Aufsatz, nicht volle auf leere Behälter stellen, nur Behälter stapeln, die auch stapelfähig sind). Voll- und Leergut stehen getrennt.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Es werden nur für Getränkeschankanlagen und für die entsprechende Getränkeart gekennzeichnete Reinigungs- und Desinfektionsmittel verwendet.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Die Schankanlage wird während der Reinigung gesichert um zu verhindern, dass während des Reinigungsvorganges gezapft wird.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Der Raum für die Druckgasflaschen ist mit einem Warnhinweis als Gaslagerraum gekennzeichnet. Warnhinweis, siehe <i>ASI 6.80 Druckgase zur Versorgung von Getränkeschankanlagen</i></p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:



B 2.3 Bankett-Bereich

Gefährdung/Belastung:

Hier können Gefährdungen durch schweres Heben und Tragen beim Bewegen von Möbeln und durch die unsachgemäße Lagerung von Gegenständen entstehen. Mangelhafte Leitern und Tritte können Abstürze verursachen.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Es bestehen fertige Organisations- und Ablaufpläne für Veranstaltungen, um die Abläufe zu vereinfachen und Stress möglichst zu reduzieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Es stehen Hebe- und Tragehilfen für das Bewegen von Möbeln (Tische, Stühle, Bauelemente) zur Verfügung.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Es stehen geeignete Leitern und Tritte in ausreichender Anzahl zur Verfügung (zum Beispiel Bauart, Höhe und Standsicherheit der Arbeitsaufgabe entsprechend).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

B2 Gastraum

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Verkehrswege und Gänge werden nicht zugestellt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
> Regale besitzen eine ausreichende Standsicherheit und Tragfähigkeit (zum Beispiel an Wänden verankern).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
> Wenn keine Transportmittel vorhanden sind, werden schwere Gegenstände (Möbel, Tische etc.) nur zu zweit transportiert (zum Beispiel durch Arbeitsanweisung festlegen).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
> Die Brandschutztüren sind nicht durch Gegenstände zugestellt oder verkeilt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:



B 3.1 House-Keeping

Gefährdung/Belastung:

Im House-Keeping-Bereich bestehen Gefährdungen der Reinigungskräfte durch Reinigungsmittel, psychische Belastungen beim Kontakt mit Gästen (Intimsphäre), infektiöse Materialien (Spritzen, Abfälle, Bettwäsche, Handtücher), spitze Gegenstände (Spritzen, Scherben) und durch schweres Heben und Tragen.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Für Reinigungsarbeiten werden möglichst ungefährliche (haushaltsübliche) Reinigungs- und Desinfektionsmittel verwendet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Den Reinigungskräften stehen Gummihandschuhe zum Schutz gegen Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie möglicherweise gegen infektiöses Material zur Verfügung und sie benutzen diese Handschuhe auch.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Die Beschäftigten sind über die Arbeitsabläufe, den Umgang mit Gästen, über den Einsatz der Reinigungsmittel, über den Umgang mit möglicherweise infektiösen Materialien (Spritzen, Abfälle, Bettwäsche, Handtücher) informiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

B3 Hotelbereich

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Es ist festgelegt, wie die Bett- und Badezimmerwäsche zu entsorgen ist.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
> Es stehen Transporthilfsmittel (Wäschewagen mit leichtgängigen Rollen) zur Verfügung, um schweres Heben und Tragen zu vermeiden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
> Wenn durch Nassreinigung die Verkehrswege vorübergehend glatt werden, wird ein Warnschild aufgestellt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
> Die Brandschutztüren sind nicht durch Gegenstände zugestellt oder verkeilt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:



B 3.2 Wellness-Bereich (Schwimmbad/Sauna)

Gefährdung/Belastung:

Bei Wartung, Pflege und Instandhaltung der Anlagen und Geräte im Wellness-Bereich treten Gefährdungen auf, insbesondere bei Arbeiten an Anlagen zur Aufbereitung und Desinfektion des Schwimmbad-Beckenwassers. Weitere Gefährdungen können auftreten durch Sturzgefahren, Gefahrstoffe, Reinigungsarbeiten, Infektionsgefahr, Brandgefahr im Saunabereich. Auch aufgrund der allgemeinen Verkehrssicherungspflicht sind darüber hinaus Maßnahmen erforderlich z. B. hinsichtlich der Wasserhygiene, Beaufsichtigung und Einweisung der Gäste.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Für Arbeiten an Chlorungsanlagen, Ozonanlagen und Arbeiten mit gefährlichen Arbeitsstoffen (z. B. Reinigungsarbeiten) sind Betriebsanweisungen in verständlicher Form und Sprache vorhanden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Tätigkeiten an Chlorungsanlagen, Ozonanlagen sowie die Rettung Ertrinkender führen nur Personen aus, die hierfür geeignet und unterwiesen sind.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Die Wassertiefe ist an allen Funktionsbereichen (z. B. „Nichtschwimmer-, Schwimmerbereiche“) in unmittelbarer Nähe des Beckenrandes deutlich erkennbar angegeben. Nichtschwimmerbereich: Wassertiefe höchstens 1,35 m Schwimmerbereich: Wassertiefe über 1,35 m	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Es ist sichergestellt, dass zum Aufguss beim Saunaofen kein entzündliches Konzentrat verwendet wird.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?

B3 Hotelbereich

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Der Erste-Hilfe-Raum ist gekennzeichnet, leicht erreichbar und gut zugänglich, damit ein ungehinderter Transport von Verletzten möglich ist.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Für den Umgang mit gefährlichen Arbeitsstoffen (Chemikalien zur pH-Wert-Einstellung, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Flockungsmittel) werden technische Hilfsmittel bereitgestellt (z. B. Transporthilfen, Umfüllvorrichtungen), und die Beschäftigten benutzen diese auch.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
> Bei entleerten Becken wird deutlich auf die Absturzgefahr hingewiesen, z. B. mit Flatterleinen, die in ausreichendem Abstand vom Beckenrand aufgestellt sind.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
> Bei Arbeiten im Schwimmbadbereich werden – sofern erforderlich – persönliche Schutzausrüstungen zur Verfügung gestellt und getragen, z. B. Gesichtsschutz, Gummi- oder Kunststoffstiefel, Schutzhandschuhe und Schutzschürze, namentlich gekennzeichnetes Atemschutzgerät als Vollmaske mit wirksamem Filter.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Die Wäscheschleuder ist für den Bäderbetrieb geeignet und standsicher aufgestellt (mit einer abnützungsfreien Bremseinrichtung und einer Deckelzuhaltung versehen, so dass der Deckel nur bei stillstehender Trommel geöffnet werden kann).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die prüfungsbedürftigen technischen Einrichtungen im Wellness-Bereich (z. B. Chlorungsanlage, Ozonanlage, elektrische Anlagen und Betriebsmittel, Wäscheschleuder, Hochdruckreiniger) werden entsprechend der Prüffristen von einer befähigten Person geprüft. <i>Siehe Seite 48 bis 51: Empfohlene Prüffristen.</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Beim Schwimmerbecken (Wassertiefe über 1,35 m) sind Rettungsgeräte vorhanden. Die Rettungsgeräte sind in Beckennähe gut sichtbar und gut erreichbar angebracht.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

B3 Hotelbereich



B 3.3 Gebäudetechnische Anlagen (Sanitär- und Heizungszentrale, Kältezentrale, Warmwasserzentrale, Klima- und Lüftungszentrale, Notstromaggregate)

Gefährdung/Belastung:

Mängel und Schäden an gebäudetechnischen Anlagen und der unsachgemäße Umgang mit den Anlagen können zu Gefährdungen durch Gefahrstoffe, unkontrolliert freiwerdende Energien oder Medien bzw. Bränden oder durch elektrische Spannung führen. Störungen an gebäudetechnischen Anlagen beeinträchtigen auch die Kundenzufriedenheit und führen somit zu psychischen Belastungen des Servicepersonals.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Es ist sichergestellt, dass nur fachkundige Personen in den gebäudetechnischen Anlagen arbeiten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Die Fristen für die Prüfung und Wartung der Anlagen und die befähigten Personen, die die Prüfungen und Wartungen durchführen, sind festgelegt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Es ist festgelegt, welche Betriebsanweisungen erforderlich sind und sie sind erstellt sowie bekannt gemacht.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Die hoteltechnischen Anlagen können von Unbefugten nicht betreten werden (zum Beispiel Zutrittsverbote, Kennzeichnungen, Regelungen für Aufbewahrungsorte von Schließelementen).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Es ist sichergestellt, dass die gebäudetechnischen Anlagen in regelmäßigen Abständen von Fachpersonal gewartet und instandgehalten werden. Herstellerangaben und Erfahrungswerte wurden bei der Festlegung der Wartungsintervalle berücksichtigt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Zur Einhaltung der Wartungsintervalle sind geeignete Maßnahmen getroffen, z. B. Wartungsverträge mit Firmen bzw. ein systematisches Instandhaltungs-Management.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Unter Berücksichtigung der Herstellerangaben und des Stands der Technik wurden die Prüffristen sowie die erforderlichen Qualifikationen des Prüfpersonals festgelegt. Siehe auch Seite 48 bis 51.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Die Ergebnisse der Prüfungen werden in geeigneter Weise dokumentiert, z. B. in Prüfbüchern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Die Anlagen sind deutlich erkennbar und dauerhaft gekennzeichnet (zum Beispiel Hersteller, Lieferer oder Einführer (Importeur), Typ und Baujahr oder Erzeugnisnummer, Kältemittel, Füllgewicht in kg, zulässiger Betriebsüberdruck der jeweiligen Druckstufe in bar, Hinweis auf Eigensicherheit gegen Drucküberschreitung, falls zutreffend).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> In oder an Verteilern und Schaltschränken sind die einzelnen Schalteinrichtungen wie FI-Schutz, Leitungsschutzautomaten und Hauptschalter ihrer Funktion nach gekennzeichnet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Die Sicherheitseinrichtungen gegen Drucküberschreitung, z. B. bei Dampfkesselanlagen, Warmwasseranlagen, Kälteanlagen, sind gegen Änderung der Einstellung durch Unbefugte gesichert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?

B3 Hotelbereich

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Es stehen geeignete Persönliche Schutzausrüstungen für Arbeiten mit gefährlichen Stoffen zur Verfügung, zum Beispiel Brillen, Handschuhe, Schürzen und Stiefel.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Gefahrstellen wie Schwellen in Türdurchgängen, einzelne Stufen, Maschinensockel und verlegte Leitungen und niedrige Gänge zum Beispiel unter Lüftungskanälen, sind deutlich gelbschwarz gekennzeichnet bzw. abgepolstert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Für Notfälle (z. B. Austritt von größeren Mengen gesundheitsgefährlicher Kältemittel o. ä.) wurden geeignete Maßnahmen getroffen. Die Beschäftigten wurden über diese Notfallmaßnahmen unterrichtet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:



B 3.4 Aufzugsanlagen

Gefährdung/Belastung:

Mängel und Schäden an Aufzugsanlagen stören den kompletten Hotelbetrieb, verärgern die Kunden und führen zu psychischen Belastungen der Mitarbeiter.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Mit der Bedienung und dem Betrieb von Aufzügen ist eine zuverlässige und unterwiesene Person beauftragt und vertraut (in der Regel der Hausmeister), die ihre Befähigung – als so genannter Aufzugswärter – nachgewiesen hat.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Bei Aufzugsanlagen sind die gesetzlich vorgeschriebenen Prüf Fristen festgelegt und mit der zugelassenen Überwachungsstelle abgestimmt, sowie der Gewerbeaufsicht bzw. staatl. Amt für Arbeitsschutz gemeldet. <i>Siehe Seite 48: Empfohlene Prüf Fristen.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Es ist sichergestellt, dass die Prüf Fristen der Aufzüge nicht abgelaufen sind.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Der betriebssichere Zustand wird durch den Aufzugswärter regelmäßig und im für die Aufzugsanlage angemessenen Zeitabstand geprüft. Die Fristen sind festgelegt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

B3 Hotelbereich

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Während der Betriebszeit der Aufzüge ist jederzeit ein Aufzugswärter erreichbar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
> Es ist sichergestellt, dass die Notrufeinrichtung stets wirksam ist und bei Notrufen aus einem Fahrkorb in angemessener Zeit (möglichst weniger als 20 Minuten) mit den eingeschlossenen Personen Kontakt aufgenommen werden kann und die Befreiungsmaßnahmen sachgerecht durchgeführt werden (z. B. klare Arbeitsanweisungen, Übungen).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
> Für den Wartungsfall werden für jeden Zugang zum Aufzug Hinweisschilder bereitgehalten: „Aufzug außer Betrieb“.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:



B 3.5 Werkstatt

Gefährdung/Belastung:

In der Werkstatt kann es zu Verletzungen und Gefährdungen beim Umgang mit Maschinen und Geräten kommen, zum Beispiel durch drehende Teile oder den nicht sachgemäßen Einsatz von Schutzeinrichtungen.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Es ist festgelegt, welche Betriebsanweisungen erforderlich sind. Diese sind den Mitarbeitern bekannt und werden entsprechend verwendet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ bis wann (Datum)?
> Bei der Beschaffung von Handwerkzeugen und anderer Arbeitsmittel wird darauf geachtet, dass nur sicherheitstechnisch einwandfreie Gerätschaften angeschafft werden (z. B. mit GS-Zeichen).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ bis wann (Datum)?
> Es ist sichergestellt, dass die Arbeitsmittel regelmäßig auf ihren sicheren Zustand überprüft werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ bis wann (Datum)?
> Es ist sichergestellt, dass die erforderlichen persönlichen Schutzausrüstungen zur Verfügung stehen, z.B. Sicherheitsschuhe, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutz usw.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

B3 Hotelbereich

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Die Bedienungsanleitungen der Maschinen und Geräte sind in der Werkstatt vorhanden bzw. werden für das Werkstattpersonal zugänglich aufbewahrt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Mitarbeiter im Werkstattbereich kennen die Gefährdungen, die beim Umgang mit Maschinen, Geräten und Arbeitsmitteln bestehen. Die anzuwendenden Sicherheitsmaßnahmen sind ihnen ebenso bekannt und werden konsequent umgesetzt (z. B. Verwenden eines Maschinenschraubstocks beim Bohren mit der Ständerbohrmaschine; Tragen geeigneter, eng anliegender Arbeitskleidung; Tragen einer Schutzbrille beim Schleifen und Schneiden usw.).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Schutzeinrichtungen und Einrichtungen mit Schutzfunktion werden regelmäßig auf Vorhandensein und ordnungsgemäßen Zustand überprüft und bei Bedarf nachgestellt (z. B. Werkstückauflagen und Schutzhauben am Schleifbock) bzw. bei Beschädigung ersetzt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die zur Lagerung von Arbeitsmitteln und Ersatzteilen verwendeten Regale sind ausreichend standsicher. Die zulässige Belastung der einzelnen Fachböden ist bekannt und wird beim Lagern beachtet.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Elektroarbeiten werden nur von Elektrofachkräften (bzw. unter deren Leitung und Aufsicht) durchgeführt. Dabei werden die elektrotechnischen Regeln, insbes. die VDE-Bestimmungen beachtet.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Beim Schweißen ist sichergestellt, dass vor der ersten Inbetriebnahme und danach regelmäßig die Einzelflaschen und Verbrauchseinrichtungen auf Dichtheit, Aufstellung und Beschaffenheit von einer befähigten Person geprüft sind.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Es ist sichergestellt, dass vor Beginn von Schweißarbeiten eine Sichtprüfung auf einwandfreien Zustand von Gasschläuchen, Befestigungen und Verbrauchselementen sowie auf Funktion von Verbrauchseinrichtungen vom Benutzer durchgeführt wird.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt ja nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
<p>> Werden Schweißarbeiten durchgeführt, so wird ein Erlaubnisschein ausgestellt, in dem die Arbeitsaufgabe und die auszuführenden Arbeiten beschrieben, die Gefährdungen beurteilt, die entsprechenden Schutzmaßnahmen festgelegt und die notwendigen Verhaltensregeln vorgeschrieben sind.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

Empfohlene Prüffristen

	Prüfung vor 1. Inbetriebnahme
Aufzugsanlagen	Zugelassene Überwachungsstelle (ZÜS) Sachverständiger
Bäder	Befähigte Person Sachkundiger
Dunstabluftanlagen	Befähigte Person
Elektrische Anlagen und Betriebsmittel (ortsfest)	Befähigte Person (Elektrofachkraft auf ordnungsgemäßen Zustand oder Bescheinigung vom Hersteller oder Errichter)
Elektrische Betriebsmittel (ortsveränderlich) sowie Verlängerungs- und Geräteanschluss- leitungen mit Steckvorrichtungen	Befähigte Person (Elektrofachkraft)
Feuerlöscher	
Feuerlöschanlagen (ortsfest)	Befähigte Person Sachverständiger, wenn Personen gefährdet werden können
Flüssiggasanlagen – Ortsfeste Verbrauchsanlagen – Ortsveränderliche Verbrauchsanlagen – Ortsfeste Verbrauchsanlagen unter Erdgleiche	Befähigte Person Sachkundiger
Flüssigkeitsstrahler (Hochdruckreiniger)	Befähigte Person Sachkundiger
Gasgeräte	Befähigte Person
Gaswarneinrichtungen für Getränkeschankanlagen	anerkanntes Prüfinstitut Befähigte Person

Wiederkehrende Prüfungen	Prüfnachweis	Bestimmung
ZÜS Sachverständiger <i>mind. alle 2 Jahre und Zwischenprüfung</i>	Dokumentation (Bescheinigung)	BetrSichV Stand der Technik
Befähigte Person Sachkundiger <i>mind. jährlich</i>	Dokumentation (Bescheinigung)	BGR 108 Stand der Technik
Befähigte Person <i>jährlich mind. auf Funktion</i>	Dokumentation	BGR 111 Stand der Technik
Befähigte Person (Elektrofachkraft) <i>mind. alle 4 Jahre</i>	Dokumentation (Prüfbuch auf Verlangen der BG)	BGV A3
Befähigte Person (insbes. Elektrofachkraft) <i>mind. alle 6 Monate auf ordnungsgemäßen Zustand</i>	Dokumentation (Prüfbuch auf Verlangen der BG)	BGV A3
Befähigte Person <i>mind. alle 2 Jahre auf Funktion</i>	Prüfvermerk, Prüfbericht oder Prüfplakette	ArbStättV BGR 133 Stand der Technik
Befähigte Person oder Sachverständiger <i>wenn Personen gefährdet werden können jährlich auf Funktion</i>	Dokumentation Prüfbericht oder Prüfbuch	ArbStättV BGR 111
Befähigte Person Sachkundiger <i>mind. alle 4 Jahre auf Betriebssicherheit mind. alle 2 Jahre auf Betriebssicherheit mind. jährlich auf Betriebssicherheit</i>	Dokumentation Prüfbescheinigung	BGV D34 BGG 937
Befähigte Person Sachkundiger <i>jährlich auf betriebssicheren Zustand</i>	Dokumentation Prüfbuch	BGR 500
Befähigte Person Sachkundiger <i>alle 2 Jahre</i>	Dokumentation Prüfbescheinigung	BGR 111
Befähigte Person <i>nach Angaben des Herstellers</i>	Dokumentation Prüfbuch	BGR 228

Empfohlene Prüffristen

	Prüfung vor 1. Inbetriebnahme
Getränkeschankanlagen	Befähigte Person
Leitern und Tritte	Befähigte Person anerkanntes Prüfinstitut
Kegel- und Bowlingbahnen	Befähigte Person Sachkundiger
Sicherheitsbeleuchtung	Befähigte Person
Sicherheitseinrichtungen	Befähigte Person
Wäschereimaschinen	Befähigte Person

Prüfpersonen

Geeignete Person oder unterwiesene Person

Personen für Prüfungen auf offensichtliche Mängel, die nach § 9 BetrSichV unterrichtet und unterwiesen sind.

Befähigte Person oder Sachkundiger

Personen, die in der Technischen Regel für Betriebssicherheit TRBS 1203 geregelt sind: „Eine befähigte Person/Sachkundiger ist jemand, der durch seine Berufsausbildung, Berufserfahrung und zeitnahe berufliche Tätigkeit über die erforderlichen Fachkenntnisse zur Prüfung des Arbeitsmittels verfügt.“

Zugelassene Überwachungsstelle (ZÜS) |

Sachverständiger

Zugelassene Überwachungsstelle oder Sachverständiger für Prüfungen von überwachungsbedürftigen Anlagen.

Regelmäßige Prüfung	Prüfnachweis	Bestimmung
Befähigte Person <i>alle 2 Jahre</i>	Dokumentation	BGR 228
Beauftragte Person <i>regelmäßig</i>	Dokumentation Prüfbuch	BGI 694 BGI 561 BGI 607
Befähigte Person Sachkundiger <i>jährlich auf betriebssicheren Zustand</i>	Dokumentation Prüfbescheinigung	BGR 158
Befähigte Person <i>jährlich auf Funktion</i>	Dokumentation Aufzeichnung	ArbStättV Stand der Technik
Befähigte Person <i>jährlich auf Funktion</i>	Dokumentation Aufzeichnung	BetrSichV Stand der Technik
Befähigte Person <i>jährlich auf sicheren Zustand</i>	Dokumentation Prüfbuch	BGR 500

Abkürzungsverzeichnis: Vorschriften, BG-Regeln, BG-Informationen

Staatliche Verordnungen

ArbStättV: Verordnung über Arbeitsstätten
BetrSichV: Betriebsicherheitsverordnung

BGV – Unfallverhütungsvorschriften

BGV A1: Grundsätze der Prävention
BGV A3: Elektrische Anlagen und Betriebsmittel
BGV D34: Verwendung von Flüssiggas

BGR – Berufsgenossenschaftliche Regeln

BGR 111: Arbeiten in Küchenbetrieben
BGR 158: Sicherheitsregeln für mechanische Kegel- und Bowlingbahnen

BGR 108: Bäder

BGR 133: Ausrüstung von Arbeitsstätten mit Feuerlöschern
BGR 228: Errichtung u. Betrieb von Getränkeschankanlagen
BGR 500: Betreiben von Arbeitsmitteln

BGI – Berufsgenossenschaftliche Informationen

BGI 561: Treppen
BGI 607: Stehleitern
BGI 694: Handlungsanleitung für den Umgang mit Leitern und Tritten

BGG – Berufsgenossenschaftliche Grundsätze

BGG 937: Prüfung von Flüssiggasanlagen



Impressum

Herausgeber:
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gaststätten
Geschäftsbereich Prävention
Dynamostr. 7–11
68165 Mannheim

www.bgn.de

Entwickelt in Zusammenarbeit
mit der BC GmbH
Forschungs- und Beratungs-
gesellschaft, Wiesbaden
Gestaltung: Agentur 42, Mainz
Fotos: Oliver Rütter, Wiesbaden
Druck: KNOPF DRUCK MEDIA GmbH,
Edingen-Neckarhausen
© BGN 2009