

Einleitung und Informationen zum Arbeitssicherheits Audit

Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit sind neben Hygienevorschriften zwei wichtige Bestandteile einer Betriebsführung in der Gastronomie.

Unterschätzen Sie als Betreiber niemals die Wichtigkeit dieser Vorgaben. Es geht nicht nur um Verantwortung gegenüber den eigenen Mitarbeitern, sondern nicht selten auch um Versicherungsschutz.

Bsp: Ein defektes Thermostat an einer Fritteuse verursachte 2008 einen Küchenbrand. Personen kamen nicht zu Schaden. Der letzte technische Check wurde nachweislich vor 8 Jahre vorgenommen. Was denken Sie hat die Versicherung gezahlt? Der Inhaber steckte mit Privatvermögen im Geschäft. Was denken Sie wie diese Geschichte endete? Genau- nicht gut.



Bei einem Arbeitsunfall, der durch fehlende persönliche Sicherheitsausrüstung entsteht, verweigert oft die gesetzliche Unfallkasse die Zahlung. Auch wenn die Krankenkasse ärztliche Leistungen übernimmt, werden Folgekosten wie Lohnfortzahlungen im Krankheitsfall teilweise auf den Arbeitgeber abgewälzt.

Diese Checkliste soll Ihnen helfen, die wichtigsten Arbeitsschutzbedingungen und Arbeitssicherheitsvorschriften einzuhalten. Gehen Sie Punkt für Punkt in Ihrem gastronomischen Betrieb durch. Vergewissern Sie sich sorgfältig vor Ort, ob die Bestimmungen erfüllt werden. Seien Sie objektiv, ehrlich und füllen Sie diese Liste nicht aus dem Gedächtnis aus. Lassen Sie sich von einem oder zwei Mitarbeitern begleiten und übertragen Sie Verantwortung.

Arbeitssicherheit kostet erst einmal Geld und Zeit. Lösen Sie sich von dem Gedanken, dass es nur eine ungeliebte Pflicht ist. Ihre Mitarbeiter werden es Ihnen danken und auch anerkennen, dass Sie sich um das Personal sorgen. Folgekosten durch betriebsbedingte Unfälle werden sich reduzieren- versprochen !!!




Dieser Audit behandelt die wichtigsten Themen, kann aber nicht alle rechtlichen Gegebenheiten abdecken. Bei Bedarf Informieren Sie sich:

Die Grundlagen aller Vorgaben finden Sie im Arbeitssicherheitsgesetz, im Arbeitsschutzgesetz u. in der Arbeitsstättenverordnung

Weitere Informationen über Arbeitssicherheit bieten die deutsche gesetzliche Unfallversicherung und die Berufsgenossenschaften

Alle dazugehörigen Links finden Sie auf gastro-recht24.com

1. bauliche Gegebenheiten

		OK	nicht OK	Anmerkung	erledigt durch wen?	erledigt bis wann?
Arbeitsräume (Grundfläche 8m ² / Luftraum je MA 15m ³ / Arbeitswege min 0,90m)	ArbStätt Verordnung					
Deckenhöhe bei 50m ² min. 2,55m/ bei 50- 100m ² min. 2,75m/ ab 100m ² min. 3m)	ArbStätt Verordnung					
Sind die Rettungswege und Notausgänge nicht durch Gegenstände eingengt (hier sind Karussell und Schiebetüren nicht zulässig)	ArbStätt Verordnung					
Sind Notausgänge und Sammelstellen gekennzeichnet?						
Gibt es einen Flucht und Rettungsplan?						
Sind durchsichtige Türen in Augenhöhe gekennzeichnet, Pendeltüren brauchen ein bruchsaicheres Sichtfenster,	ArbStätt Verordnung					
Sind Fußböden rutschhemmend, leicht zu reinigen, und belastbar? Sind Fußböden nicht defekt und die Übergänge zur Wand wasserundurchlässig?	ArbStätt Verordnung					
Sind Ablauföffnungen und Rinnen mit rutschhemmenden Abdeckgittern versehen?						

Arbeitssicherheits Audit

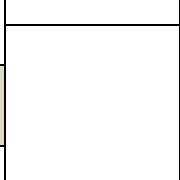
	OK	nicht OK	Anmerkung	erledigt durch wen?	erledigt bis wann?
Sind Fliesenkanten und Ecken mit einem Schutz versehen?					
Sind Treppenstufen baulich in Ordnung, gegen Rutschen gesichert und mit einem Handlauf (ab 4 Stufen) bei einer Breite von mehr als 1,50m beidseitig ausgestattet					
Sind Arbeitsräume in der Küche mit mehr als 500 Lux ausgeleuchtet, sind alle Lampen (auch Kühlschrank/Häuser) gegen Splitterbruch gesichert?					
Werden Vorgaben für Raumtemperatur, Raumluft und Lärm eingehalten?					
Entsprechen die Räume zur Lagerung der Getränke der Vorgaben (leicht zu reinigen, gut belastbar, Wasseranschluss in der Nähe, Druckgasbehälter gegen umfallen geschützt)					
Sind (falls erforderlich) die Sonderbestimmungen für Räumlichkeiten ab 200 Personen bekannt?					
Werden jährlich Wasserproben für den Nachweis Legionellen entnommen und dokumentiert?					
Werden Rampen ab 1m Höhe mit einer Brüstung gegen das Herabfallen gesichert? Rampen unter 1m benötigen Warnhinweis.					



ArbStätt
Verordnung

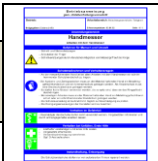


ArbStätt
Verordnung







2. Einrichtungsgegenstände


	OK	nicht OK	Anmerkung	erledigt durch wen?	erledigt bis wann?
Sind die Betriebsanweisungen vollständig und allen MA zugänglich					
Sind alle ortsveränderlichen elektrische Geräte geprüft und mit einem Siegel versehen. (auch z.B. Leitern und Tritte)					
Werden alle ortsfesten elektrische Geräte durch Fachmann nach Vorschrift gewartet. Sind Dokumentationen vorhanden? (auch Fahrstühle)					
Sind alle Sicherheitsmittel für Küchenmaschinen vollständig? (Abdeckungen, Gebrauchshilfen, Schutzmechanismen)					
Sind alle Reinigungsmittel separat gelagert (geschlossener Schrank/ Extraraum)					
Sind alle Reinigungsmittel mit deren Gefahrstoffen, Eigenschaften und erste Hilfe Maßnahmen aufgelistet? (Betriebsanweisungen, Sicherheitsdatenblatt)					
Kontrolle Druckgeräte (z.B. Kessel) alle zwei Jahre oder bei Unregelmäßigkeiten					
Kontrolle Gasgeräte (z.B. Gasherd) alle zwei Jahre oder bei Unregelmäßigkeiten					











Arbeitssicherheits Audit

		OK	nicht OK	Anmerkung	erledigt durch wen?	erledigt bis wann?
Kontrolle Abzugshauben- Jählich oder nach Bedarf (Feingittersiebe sind nicht mehr erlaubt)						
Gibt es nachweisbare Unterweisungen für den gebrauch von gasbetriebenen Heizstrahlern?						
Sind alle Gerätschaften mit einer Kippvorrichtung (die man fest arritieren kann) ausgestattet, ohne dass eine Gefahr des Zurückklippens passieren kann						
Alle mit Flüssigkeit befüllbaren Geräte (z.B. Fritteuse, Mixer, Kessel...) sind mit einem Eichstrich versehen und somit gegen ein Überlaufen geschützt						
Gibt es einen Warnhinweis ab einer Beschickungshöhe von 1,60m (z.B. Convektomat)						
Gibt es auffällige Stellen an denen man sich stoßen könnte. (Falsch angebrachte Regale, Tischecken etc.)						
Haben Fritteusen ab einer Füllmenge von 5 Ltr. Einen Ablass? Sind dann die Fettauffangbehälter geeignet. (passend in der Höhe, passend vom Volumen und mit Henkel?)						
Kann man das Thermometer der Fritteuse auf nur max 200° C stellen und funktioniert die Abschaltung bei 230° C ?						







Arbeitssicherheits Audit

		OK	nicht OK	Anmerkung	erledigt durch wen?	erledigt bis wann?
Werden alle scharfen und spitzen Gegenstände (z.B. Messer) ordnungsgemäß gelagert						
Sind alle Strahlungsgeräte (Salamander, Grill, Gyrosspieß ...) gegen unbeabsichtigtes Herausfallen der einzelnen Bestandteile gesichert.						





3. persönliche Sicherheit

		OK	nicht OK	Anmerkung	erledigt durch wen?	erledigt bis wann?
Sind ausreichend gefüllte und der Norm entsprechende Verbandskästen vorhanden (1 kleiner VK bis 20 MA- ab 21 MA 1 großer oder 2 kleine VK) MHD OK?						
Werden die Verbandsbücher ordnungsgemäß geführt						
Ist die Beschilderung für die erste Hilfe vollständig? (weißes Kreuz auf grün, Verhalten im Notfall, erste Hilfe Anleitung, Notfallnummern)						
Gibt es eine Augendusche (inkl. Beschilderung)						
sind Ersthelfer ausgebildet (2-20 MA - 1 EH/ sonst 10% der anwesenden MA) sind die Fortbildungen dokumentiert? (alle zwei Jahre)						
Gibt es mindestens eine Schutzbrille (Beschilderung) für Arbeiten mit ätzenden Reinigungsmitteln?						
Sind säurebeständige Schutzhandschuhe vorhanden und beschildert?						
Gibt es, falls notwendig ab 80 db(A), einen geeigneten Hörschutz? Beschilderung vorhanden ?						







Arbeitssicherheits Audit

		OK	nicht OK	Anmerkung	erledigt durch wen?	erledigt bis wann?
Sind schnitt- und stichfeste Handschuhe und Schürzen vorhanden (für Arbeiten mit der Knochensäge, dem Fleischerbeil oder beim Auslösen von Knochen?)						
Stehen Thermojacken und geeignete Handschuhe für das Arbeiten im Kühl- und Tiefkühlhaus bereit	 					
Sind die Mitarbeiter hinlänglich der Arbeitsschutzbedingungen angekleidet? (kein Schmuck etc., ordentliche Kochkleidung, ordnungsgemäße Schuhe)						
Gibt es Nachweise über Schulungen "erste Hilfe Maßnahmen" (außerhalb der Ersthelferausbildung)						
Gibt es einen Hautschutzplan?						





4. Brandschutz und Strom

	OK	nicht OK	Anmerkung	erledigt durch wen?	erledigt bis wann?
Sind ausreichend Feuerlöscher vorhanden (über 2 Kg)- grober Richtwert 6 Kg entspricht 12 Löscheinheiten- das deckt ca. 50m ² Küchenfläche ab. Zeichen da?					
Sind Fettbrandlöscher (F) für vorzugsweise Fritteusen vorhanden? (ab 50 Ltr Fritteusen Fett ist eine Löschanlage notwendig (oder Abstand 600mm oder Abtrennung 350mm hoch- dann aber mehr als 3 Fettbrandlöscher)			 Fettbrandlöscher		
Gibt es keinen Wasseranschluss in der Nähe von Fritteusen- auch keine Sprinkleranlage?					
Sind alle Feuerlöscher geprüft und mit aktuellem Siegel/ Signalschild vorhanden?					
Sind Aushänge für den Brandschutz vorhanden					
Gibt es jährliche Nachweise für Mitarbeiterschulungen "Brandschutz"					
Fall Löschdecken vorhanden- gibt es Anweisung zum gebrauch?					

Arbeitssicherheits Audit

		OK	nicht OK	Anmerkung	erledigt durch wen?	erledigt bis wann?
Sind Sicherungskästen geschützt und mit Blitz gekennzeichnet?						
Sind alle ortfesten Geräte durch einen eigenen FI Schalter geschützt? Sind alle FI Schalter und Sicherungen beschrieben ?						
Sind alle Stromkabel optisch OK? (nicht gequetscht, geknickt oder beschädigt)						
Sind alle Steckdosen technisch OK und nicht beschädigt						
Sind keine Verlängerungskabel im Produktionsbereich (Überhitzung durch Überlastung)						
Sind im Spritzbereich nur Feuchtraumsteckdosen verbaut?						
gibt es eine zentrale Stromabschaltstelle (Not Aus)?						

5. sonstige Bestimmungen

	OK	nicht OK	Anmerkung	erledigt durch wen?	erledigt bis wann?
Ist eine Fachkraft für Arbeitssicherheit bestellt und namentlich ausgehängt? (21-50 MA- 1 SB/ 51-120MA 2 SB)7 Aushang Berufsgenossenschaft vorhanden					
Sind Hinweisschilder bei Fußbodenreinigungsarbeiten vorhanden und werden diese auch benutzt?					
Hängen aushangpflichtige Gesetze aus (Mutterschutz/ Urlaub/ Elternzeit ...)					
Hängt das Jugendschutzgesetz sichtbar im Gästebereich					
Ist der Name und die Adresse des Betreibers für alle Gäste erkennbar? (z.B. Visitenkarte im Speisekasten)					
Sind alle Angebote mit Zusatzstoffen gekennzeichnet					