

Eine Information ihres zuständigen Gewerbeaufsichtsamtes für Betreiber von gastronomischen Betrieben

Um Unfälle zu vermeiden und Sie als Gastronom vor unnötigen Kosten und Schwierigkeiten zu bewahren, erhalten Sie nachfolgend in Kurzform und nur auszugsweise einige wichtige Informationen über häufig vorkommende Mängel. Des Weiteren wird darauf hingewiesen, dass gemäß § 5 Arbeitsschutzgesetz der Arbeitgeber grundsätzlich verpflichtet ist, im Rahmen einer Gefährdungsbeurteilung für die Einhaltung aller Arbeitsschutzvorschriften zu sorgen.

Gasanlagen:

Die Installation von Gaseinrichtungen ist entsprechend dem - DVGW-Arbeitsblatt G 634 - „Installation von Gasgeräten in gewerblichen Küchen in Gebäuden“ von einer Fachfirma auszuführen.

Bei Verwendung von Flüssiggas ist zusätzlich die Berufsgenossenschaftliche Vorschrift - BGV D 34 „Verwendung von Flüssiggas“ - zu beachten.

Bei Gasversorgung aus Druckgasbehältern (Flüssiggasflaschen) ist folgendes sicherzustellen:

- Druckgasbehälter gegen den „Zugriff Unbefugter“ sichern, z.B. in einem abschließbaren und aus nicht brennbarem Material bestehenden Flaschenschrank
- Flaschenschrank mit Warnhinweis „Rauchen, Feuer und offenes Licht verboten“ kennzeichnen
- Flüssiggasverbrauchsgeräte nur an die für den Verwendungszweck geeigneten Druckregler (z. B. Einsatz im Freien oder in Räumen) anschließen.

Gasverbrauchsanlagen (Betrieb mit Flüssiggas oder Gasen der öffentlichen Gasversorgung) sind regelmäßig durch eine befähigte Person prüfen zu lassen:

- ortsfeste Anlagen spätestens alle 4 Jahre,
- ortsveränderliche Anlagen spätestens alle 2 Jahre,
- Anlagen unter Erdgleiche mindestens jährlich,
- Anlagen, die mit Gasen aus der öffentlichen Gasversorgung betrieben werden, sind gemäß der Gefährdungsbeurteilung nach dem Arbeitsschutzgesetz prüfen zu lassen, z.B. alle 2 Jahre.

Wird zur Gasversorgung ein Druckbehälter (Flüssiggastank) eingesetzt, ist dieser wiederkehrend von einer zugelassenen Überwachungsstelle bzw. einer befähigten Person prüfen zu lassen.

Äußere Prüfung alle 2 Jahre, innere Prüfung alle 5 Jahre, Festigkeitsprüfung alle 10 Jahre.

Lüftungstechnische Einrichtungen:

Die raumlufthechnische Anlage (RTL – Anlage) in der Küche ist entsprechend der „VDI – Richtlinie 2052“ auszuführen. Vor der Inbetriebnahme ist sie einer Abnahmeprüfung zu unterziehen und danach regelmäßig spätestens alle 2 Jahre durch eine befähigte Person prüfen zu lassen.

Elektrische Anlagen und Betriebsmittel:

Elektrische Anlagen und Betriebsmittel sind regelmäßig durch eine befähigte Person prüfen zu lassen. Die Fristen sind so zu bemessen, dass entstehende Mängel, mit denen gerechnet werden muss, rechtzeitig festgestellt werden. Näheres hierzu regelt die Berufsgenossenschaftliche Vorschrift BGV A3.

Aufzugsanlagen mit Personenbeförderung:

Prüfung spätestens alle 2 Jahre durch eine zugelassene Überwachungsstelle (z.B. TÜV).

Um eingeschlossene Personen schnellstens befreien zu können sind die notwendigen Vorsorgemaßnahmen zu treffen. (Notrufweiterleitung / Eingewiesenes Personal)

Güter- und Speisenaufzüge sowie Hebezeuge zur Güterbeförderung die keine Aufzüge sind:

Die Prüffristen und der Prüfumfang sind auf den Einzelfall bezogen im Rahmen einer Gefährdungsbeurteilung festzulegen. Näheres regelt die Betriebssicherheitsverordnung.

Die gültigen Prüfbescheinigungen für alle technischen Einrichtungen sind am Betriebsort so aufzubewahren, dass diese den zur Aufsicht berechtigten Personen jederzeit zur Einsichtnahme vorgelegt werden können.



Heiße Öle und Fette:

Friteusen und Fettbackgeräte dürfen **nicht** neben einer Wasserzapfstelle oder neben Geräten die Wasser beinhalten (z. B. Bainmarie) aufgestellt werden. Der Abstand zwischen Geräten die Wasser beinhalten und der Friteuse muss mind. 900 mm betragen. Kann dieser Abstand nicht eingehalten werden, ist eine Spritzschutzeinrichtung (z. B. Abweisblech) mit einer Mindesthöhe von 350 mm anzubringen.

Friteusen sind standsicher und unter der Dunstabzugshaube aufzustellen.

Friteusen/Fettbackgeräte sind regelmäßig, wiederkehrend durch eine befähigte Person auf ihren ordnungsgemäßen Zustand, insbesondere auf Funktionsfähigkeit des Temperaturreglers und des Temperaturbegrenzers prüfen zu lassen.

Zum Ablassen und Transport von Fett/Öl ist ein geeigneter Behälter bereitzustellen, dieser muss mit Tragegriffen ausgerüstet sein, aus temperatur- und formbeständigem Material bestehen und mit Einrichtungen gegen Überschwappen (dichtschließender Deckel) ausgerüstet sein.

Frittierfett das bei Raumtemperatur fest ist, muss so in die Friteuse eingebracht werden, dass keine Brandgefahr entsteht, z. B. durch externes Vorschmelzen oder Verwendung einer Friteuse mit Schmelzeinrichtung. Verwenden Sie zum Frittieren nur dafür zugelassene Geräte.

Gegenstände die beim Hineinfallen in heißes Fett/Öl zu einer besonderen Gefährdung führen können, müssen von der Friteuse ferngehalten werden.

Brandschutz:

Zusätzlich zu der Grundausstattung von Küchen mit Feuerlöschern muss zur Bekämpfung von Bränden in Friteusen bis 50 l Füllmenge ein geeigneter Feuerlöscher (nach DIN 14406-5) für Brände von Speiseöl und Speisefetten vorhanden sein.

Feuerlöscher sind regelmäßig mindestens alle 2 Jahre durch eine befähigte Person warten und prüfen zu lassen. Die Prüfvermerke sind an den Feuerlöschern anzubringen.

Erste Hilfe:

Im Betrieb müssen die zur Ersten Hilfe erforderlichen Mittel (Verbandskasten) bereitgestellt werden. Sie müssen im Bedarfsfall leicht zugänglich und gegen Verunreinigung geschützt sein.

Sozialräume:

Den Arbeitnehmern sind Sozialräume (Toilette, Waschgelegenheit mit Dusche, Umkleieraum und Pausenmöglichkeit) entsprechend der Arbeitsstättenverordnung bereitzustellen.

Arbeitssicherheitsorganisation:

Zur Vermeidung von Unfällen und Gesundheitsgefahren im Betrieb, sind Betriebsanweisungen in einer für die Mitarbeiter verständlichen Form und Sprache zu erstellen.

Die Mitarbeiter sind regelmäßig an Hand der Betriebsanweisung zu unterweisen.

Da ein Unternehmer in der Regel nicht alle Verpflichtungen des Arbeits- und Gesundheitsschutzes kennt, schreibt das Arbeitssicherheitsgesetz (ASiG) grundsätzlich jedem Arbeitgeber vor, einen Betriebsarzt und (sofern er nicht selbst die notwendige Fachkunde besitzt) eine Fachkraft für Arbeitssicherheit zu verpflichten, sobald ein oder mehrere Arbeitnehmer beschäftigt werden.

Näheres hierzu regelt die Berufsgenossenschaftliche Vorschrift DGUV Vorschrift 2. Bitte setzen Sie sich diesbezüglich mit Ihrer Berufsgenossenschaft in Verbindung.

Weitergehende Informationen erhalten Sie bei Ihrer Fachkraft für Arbeitssicherheit und bei Ihrer Berufsgenossenschaft. Die Regierung von Schwaben - Gewerbeaufsichtsamt behält sich vor, die Arbeitssicherheit in Ihrem Betrieb zu überprüfen.

