

**Sicherheitstechnische  
Belehrungen und  
Unterweisungen  
für das  
Hotel- und  
Gaststättengewerbe**



**Belehrungsnachweise  
2025/2026**

<b>Vorwort</b> .....	1 – 2
<b>Brandschutz</b> .....	3 - 6
Belehrungsnachweis 2025.....	7 - 8
Belehrungsnachweis 2026.....	9 - 10
<b>Sicherer Umgang mit Messern</b> .....	11 - 12
Belehrungsnachweis 2025.....	13 - 14
Belehrungsnachweis 2026.....	15 - 16
<b>Sicherer Umgang mit der Aufschnittschneidemaschine</b> .....	17 - 18
Belehrungsnachweis 2025.....	19 - 20
Belehrungsnachweis 2026.....	21 - 22
<b>Sicherer Umgang mit Fritteusen</b> .....	23 - 26
Belehrungsnachweis 2025.....	27 - 28
Belehrungsnachweis 2026.....	29 - 30
<b>Gehen, Transportieren, Leitern und Tritte</b> .....	31 - 32
Belehrungsnachweis 2025.....	33 - 34
Belehrungsnachweis 2026.....	35 - 36
<b>Sicherer Umgang mit Gefahrenstoffen</b> .....	37 - 38
Belehrungsnachweis 2025.....	39 - 40
Belehrungsnachweis 2026.....	41 - 42
<b>Alkoholverbot vor und während der Arbeit</b> .....	43 - 44
Belehrungsnachweis 2025.....	45 - 46
Belehrungsnachweis 2026.....	47 - 48
<b>Lebensmittelverordnung und Infektionsschutzgesetz</b> .....	49 - 50
Belehrungsnachweis 2025.....	51 - 52
Belehrungsnachweis 2026.....	53 - 54
<b>Leitfaden Allergeninformation</b>	
Allergeninformation.....	55-57
Belehrungsnachweis 2025.....	58-59
Belehrungsnachweis 2026.....	60-61

## Vorwort

Die Verantwortung für Sicherheit und Gesundheitsschutz im Betrieb stellt hohe Anforderungen an die Unternehmer. Dabei muss es vor allem darum gehen, alle relevanten gesetzlichen Erfordernisse zu beachten und auch der dynamischen Entwicklung in diesem Bereich Rechnung zu tragen.

Grundlage für eine erfolgreiche Umsetzung dieser Anforderungen im Betrieb sind Unterweisungen, welche die Beschäftigten in die Lage versetzen, die erforderlichen Kenntnisse und Anforderungen in den einzelnen Bereichen umzusetzen und zu erfüllen.

**Unterweisungen** sind die Voraussetzung für die Umsetzung einer Reihe von gesetzlichen Vorschriften. Insbesondere wird Bezug genommen auf ausgewählte Arbeitssicherheitsinformationen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN).

Der Unternehmer hat die Beschäftigten in diesen Bereichen ausreichend und angemessen zu unterweisen. Die Unterweisung umfasst Anweisungen und Erläuterungen, die sowohl auf den Arbeitsplatz als auch auf den Aufgabenbereich der Beschäftigten ausgerichtet sind. Die Unterweisung muss bei

- **Einstellung vor Aufnahme der Tätigkeit**
- **Veränderungen im Aufgabenbereich**
- **Einführung neuer Arbeitsmittel oder einer neuen Technologie**
- **nach besonderen Ereignissen (Hygienemängeln, Unfällen)**
- **und regelmäßig (mindestens einmal pro Jahr)**

erfolgen.

Rund 90 % der Unfälle sind verhaltensbedingt. Damit kommt der Einflussnahme des Unternehmers auf das richtige Verhalten der Mitarbeiter eine besondere Bedeutung zu. Unterweisung hat das Ziel, über sicherheitsgerechtes und hygienisches Verhalten zu informieren (Wissen), dazu zu motivieren (Wollen) und zu befähigen (Können).

Um die Wirksamkeit der Unterweisungen zu sichern, sollten folgende Hinweise beachtet werden:

- Mitarbeiter nicht überfordern (klare Gliederung der Inhalte, klare Aussagen formulieren)
- Unterweisung arbeitsplatz- und tätigkeitsbezogen durchführen (nicht alle Mitarbeiter zu allem pauschal unterweisen)
- Tätigkeitsbezogene Gefahren verdeutlichen
- Anhand der zugrundeliegenden Gefahren richtige Verhaltensweisen erläutern
- Bei Wiederholungsunterweisung auf aktuelle Bezüge achten (keine alten Kamellen)

Trotz sorgfältiger Prüfung und Zusammenstellung der Inhalte kann ein Anspruch auf Vollständigkeit nicht erhoben werden, da entscheidend für Inhalte und Umfang der Unterweisungen immer die konkrete betriebliche Situation ist. Die Unterweisung sollte sich unter anderem auch auf den Alarm-, Flucht- und Rettungsplan sowie auf die Benutzung der zur Verfügung gestellten persönlichen Schutzausrüstungen erstrecken.

Unsere vorliegende Zusammenstellung soll Ihnen helfen, neben der allgemeinen Fürsorgepflicht des Unternehmers die vom Gesetz geforderten Unterweisungen in Ihrem Betrieb umzusetzen.

Für die Unterweisungen im Zusammenhang mit der Lebensmittelhygiene und dem Infektionsschutzgesetz empfehlen wir die Broschüre

- **„Die Leitlinie für die Gastronomie“**

die einen detaillierteren Überblick über diese Inhalte vermittelt und auch die relevanten Belehrungen zur Hygiene und zum Infektionsschutzgesetz beinhaltet.

Diese Broschüren können Sie ebenfalls über die SAXONIA Fördergesellschaft mbH beziehen.

Die Themen der Arbeitssicherheitsinformationen sowie umfangreiche relevante Vorschriften und Fachinformationen aus dem Bereich der Unfallverhütungsvorschriften und des Gesundheitsschutzes sind auf Homepage der Berufsgenossenschaft BGN übersichtlich einzusehen und können kostenlos abgefordert werden!

<https://www.bgn.de/>

Weitere Hinweise zu Belehrungen und Unterweisungen ergeben sich aus Betriebsanweisungen und Herstellerhinweisen, die Sie bei Lieferanten und Herstellern erhalten.

Bei der Berufsgenossenschaft BGN finden Sie unter

<https://www.bgn.de/praevention-arbeitshilfen/sicher-und-gesund/unterweisung>

Für die einzelnen Belehrungen bebilderte Kurzfassungen der Unterweisungskurzgespräche. Nutzen Sie dafür oben stehenden Link!

Weitere Themen, wie Hautschutz, Hochdruck- und Schaumreiniger, Büroarbeitsplätze, Laden uns Sichern und Speiseauslieferung auf Zweirädern werden ausgeführt.

# Brandschutz im Betrieb

## Einleitung

Alle Mitarbeiter sind verpflichtet, durch größte Vorsicht zur Verhütung von Bränden und anderen Schadensfällen beizutragen. Sie haben sich über die Brandgefahr ihres Arbeitsplatzes und der Umgebung sowie über die Maßnahmen bei Gefahr genau zu informieren. Das Hotel- und Gaststättengewerbe steht dabei aufgrund der Gefährdung von Beschäftigten und Gästen ganz besonders in der Verantwortung. Unzureichende Brandschutzmaßnahmen können in der Öffentlichkeit den Ruf des Hauses schädigen und somit auch die Existenz des Betriebes gefährden.

Es gibt keine Patentrezepte für Brandschutzmaßnahmen im Betrieb. Dafür sind die Betriebe zu unterschiedlich strukturiert und organisiert. Bei den Brandschutzmaßnahmen wird in vorbeugenden und abwehrenden Brandschutz unterschieden. Vorbeugender Brandschutz hat die Aufgabe, die Entstehung und Ausbreitung von Bränden zu verhindern. Abwehrender Brandschutz ist darauf gerichtet, Brände möglichst schon in der Entstehungsphase zu erkennen, zu bekämpfen und so Gefahren für die Menschen abzuwenden.

Verantwortlich für den Brandschutz ist der Unternehmer. Dazu verpflichtet ihn das Arbeitsschutzgesetz (§ 10). Darüber hinaus muss er eine Evakuierung und Erste-Hilfe-Maßnahmen im Ernstfall sichern. Die Wirksamkeit der Brandschutzmaßnahmen einschließlich der organisatorischen Maßnahmen muss regelmäßig kontrolliert werden.

Von entscheidender Bedeutung ist das richtige Verhalten. Weil ein Feuer meist plötzlich ausbricht, geraten viele Menschen in Panik. Das logische Denken versagt und sie verhalten sich falsch. Solche Fehlreaktionen können nur verhindert werden, wenn die Mitarbeiter wissen, was sie bei einem Brand tun und wie sie sich verhalten müssen. Deshalb ist es wichtig, das Gefahrenbewusstsein der Beschäftigten zu stärken und richtiges Verhalten einzuüben. Alle Mitarbeiter müssen Bescheid wissen über bauliche, technische und organisatorische Brandschutzmaßnahmen, Brandursachen und Brandverhinderung, richtiges Verhalten im Brandfall und die Brandbekämpfung.

Die Beschäftigten müssen dagegen nach ihren Möglichkeiten sowie gemäß Anweisungen des Arbeitgebers für ihre Sicherheit und Gesundheit sorgen. Darüber hinaus haben die Beschäftigten erhebliche Gefahren und festgestellte Mängel an Brandschutzeinrichtungen unverzüglich zu melden und sind verpflichtet durch ihr Verhalten alle Maßnahmen zur Verhütung von Bränden und Explosionen zu unterstützen.

## Belehrungsinhalte

### Grundsätzliches zur Brandgefahr

Brandgefahr besteht, wenn zur gleichen Zeit, am selben Ort

- a) ein brennbarer Stoff,
- b) Sauerstoff und
- c) eine Zündquelle mit ausreichender Energie vorhanden sind.

### Brandbekämpfung

Die brennbaren Stoffe sind sehr unterschiedlich, daher gibt es auch unterschiedliche Löschmittel. Nach DIN EN 2 werden brennbare Stoffe in 4 Brandklassen unterteilt:

Bei der Auswahl und Beschaffung von Feuerlöschmitteln ist daher darauf zu achten, dass sie für die entsprechende Brandklasse geeignet und zugelassen sind.

### Umgang mit Abfällen

Entzündete Streichhölzer, Zigarettenkippen oder Tabakreste dürfen nur in nicht brennbaren Aschenbechern abgelegt werden. Diese Abfälle sind noch längere Zeit nach dem Verlöschen der Flamme sehr heiß und können unter Umständen andere brennbare Materialien entzünden. Sie dürfen daher nicht in einfache Papierkörbe entleert werden, sondern ausschließlich in die hierzu bereitgestellten Metallbehälter (Behälter mit selbstschließendem Deckel bzw. selbstlöschende Metallbehälter).

Verunreinigte brennbare Flüssigkeiten (Abfälle) wie z. B. Reinigungsbenzin, Terpentin etc. sind täglich aus den Betriebsräumen zu entfernen und ordnungsgemäß bei den vorgeschriebenen Sammelstellen zu entsorgen.

Sie dürfen auch nicht in Wasch- oder Toilettenbecken sowie andere Ausgüsse geschüttet werden. Altpapier und feuergefährliche Abfälle dürfen nicht auf Dachböden, in der Nähe von Heizeinrichtungen, in Heizungsräumen oder in Garagen lagern. Ölige Putzlappen, Wolle und dergleichen müssen in schließbare bzw. selbstschließende Behälter aus nicht brennbarem Material aufbewahrt werden.

### Brandschutz beim Einsatz von Flüssiggas

Die Hauptgefahr beim Umgang und bei der Lagerung von Flüssiggas ist die Brand- und Explosionsgefahr. Außerdem besteht Vergiftungsgefahr durch Kohlenmonoxid, wenn Flüssiggas unvollständig verbrennt. Flüssiggase (Propan und Butan) sind unsichtbare, leichtentzündliche Gase, die schwerer sind als Luft. Aus diesem Grund dürfen weder volle noch leere Flüssiggasflaschen in Räumen unter Erdgleiche aufgestellt oder gelagert werden. Innerhalb der Schutzzone einer angeschlossenen Gasflasche oder eines Flüssiggastanks dürfen sich weder Kelleröffnungen, Kanäle, Schächte, Gruben, noch brennbares Material oder Zündquellen befinden.

Flüssiggasanlagen werden regelmäßig geprüft. Sollten Sie dennoch eine Beschädigung oder einen Mangel an der Anlage feststellen, muss das sofort gemeldet werden. Rauchen, Feuer und offenes Licht sind in feuer- und explosionsgefährdeten Räumen grundsätzlich verboten.

### Brandschutz bei elektrischen Anlagen und Geräten

Eine weitere, häufig unterschätzte Brandursache sind elektrische Einrichtungen und Geräte. Auch hier gibt es einige Grundregeln, die jeder Mitarbeiter des Betriebs beachten sollte. Um Leitungen nicht zu überlasten, sollten Mehrfachsteckdosen möglichst gar nicht verwendet werden. Falls dies in Ausnahmefällen doch erforderlich ist, dürfen nur Geräte mit kleiner Leistungsaufnahme eingesteckt werden. Niemals darf in eine Mehrfachsteckdose eine weitere Mehrfachsteckdose eingesteckt werden.

Elektrische Leitungen dürfen nicht geknickt, eingeklemmt oder selbst „repariert“ werden. Vorsicht auch in Feuchträumen bei Nässe.

Sicherungen dürfen nicht - auch nicht zur kurzfristigen Behebung von "Notsituationen" - geflickt oder überbrückt werden. Dies führt zu einer übermäßigen Erwärmung der elektrischen Leitung und somit zu einem Brand. Durchgebrannte Sicherungen dürfen ebenso wie schadhafte Steckdosen, Leitungen und Elektrogeräte nur von einer Elektrofachkraft repariert werden.

Elektrische Heiz- und Kochgeräte (z. B. Kaffeemaschinen) sind auf feuerfeste Unterlagen zu stellen. Brennbare oder leichtentflammbare Materialien haben in der Nähe von Elektrogeräten grundsätzlich nichts zu suchen und sind zu entfernen.

Zur Abführung der erzeugten Wärme bei Elektrogeräten dürfen die Be- und Entlüftungsschlitze nicht verdeckt werden, dies ist auch bei Einbauten in Möbel zu beachten. Nach Betriebsschluss müssen alle elektrischen Geräte ausgeschaltet werden. (Geräte, die häufig nicht ausgeschaltet werden, an dieser Stelle erwähnen)

### **Löscheinrichtungen**

Brände kleineren Umfangs können mit Feuerlöschern, einer Löschdecke oder dem Wandhydranten bekämpft werden. Der Gebrauch von diesen Löscheinrichtungen, ihre sachgemäße Handhabung und Benutzung sowie die Löschtaktik muss aber geübt werden. Vielen ist zum Beispiel nicht bekannt, dass man mit einem Feuerlöscher nur wenige Sekunden löschen kann, bevor das Löschmittel verbraucht ist. (Aus diesem Grund ist eine Löschübung/Unterweisung in der Handhabung der Löscheinrichtungen im Anschluss an diese Veranstaltung/am Tag, Datum, Uhrzeit angesetzt.)

Für besondere Brandgefährdungen müssen auch besondere Löscheinrichtungen zum Einsatz kommen. Anhand der Brandklasse und der Hinweise auf den Feuerlöschern können Sie erkennen, für welche Art von Brand der Löscher geeignet ist.

### **Verhalten im Brandfall**

Ruhe bewahren

Personen in Sicherheit bringen

Fenster und Türen schließen

Aufzug nicht benutzen

An Sammelstelle einfinden

Feuerschutztüren und -tore sind stets funktionsfähig zu halten, damit im Brandfall das Feuer nicht sofort von einem Betriebsbereich zum anderen übergreift. Sie dürfen also nicht verstellt, festgebunden oder verkeilt werden. Im Brandfall sind Fenster und Türen geschlossen zu halten und keinesfalls dürfen Sie Aufzüge benutzen: Die Aufzüge könnten zur tödlichen Gefahr werden.

Da die giftigen Brandgase leichter sind als Luft und nach oben steigen, sollten Sie stark verqualmte Räume in gebückter Haltung oder kriechend verlassen. Überprüfen Sie, falls dies ohne Gefahr für das eigene Leben möglich ist, ob keine Personen im gefährdeten Bereich zurückgeblieben sind; dabei sollten Sie auch die Nebenräume kontrollieren. Personen, die sich in der Nähe des Brandherdes befinden, müssen unverzüglich gewarnt werden.

Der Erfolg einer Brandbekämpfung hängt entscheidend von der frühzeitigen und präzisen Brandmeldung ab. Die ersten Minuten sind entscheidend für die Rettung von Menschenleben, aber auch für eine schnelle Einleitung aller erforderlichen Maßnahmen zur erfolgreichen Gefahrenabwehr. Machen Sie sich deshalb immer wieder mit den Hinweisen zum Verhalten im Brandfall vertraut, die im Betrieb aushängen. (evtl. eigenen Aushang oder Alarmplan auflegen und auf die Brandmeldeorganisation im Betrieb eingehen)

## **Alarmierung**

Zur Information und Unterstützung der alarmierten Einsatzkräfte muss eine telefonische Brandmeldung bestimmte Angaben enthalten.

Wen muss ich informieren – Feuer 112 - Notruf

- Wo brennt es?
- Was brennt und in welchem Umfang?
- Sind Personen in Gefahr?
- Wer meldet?
- Rückfragen der Rettungsleitstelle abwarten!

## **Rettungswege und Notausgänge**

Rettungswege und Notausgänge müssen deutlich gekennzeichnet und auch bei Dunkelheit erkennbar sein. Jede Kollegin und jeder Kollege muss wissen, wie man im Brandfall schnell und gefahrlos von seinem Arbeitsplatz aus in einen sicheren Bereich kommt. (Falls möglich einen Flucht- und Rettungsplan aus dem Betrieb zeigen)

- Mit Verlauf von Rettungswegen und Notausgängen vertraut machen
- Rettungswege und Notausgänge nicht einengen oder verstellen
- Prüfen, ob sich Notausgänge von innen ohne Hilfsmittel öffnen lassen

Denken Sie aber auch daran, dass Rettungswege keine Lagerbereiche sind. Ebenso wenig dürfen Notausgänge durch Waren und andere Gegenstände eingengt oder verstellt werden. Notausgangstüren müssen sich während der Betriebszeiten stets ohne Hilfsmittel von innen öffnen lassen. Auch das sollten Sie im Interesse Ihrer eigenen Sicherheit von Zeit zu Zeit überprüfen. Für den Fall einer Gebäuderäumung haben wir einen Sammelplatz eingerichtet. Sie sind verpflichtet, im Alarmfall diesen Sammelplatz aufzusuchen. Unser Sammelplatz befindet sich (Ort des Sammelplatzes nennen) und ist entsprechend gekennzeichnet. Melden Sie sich beim Eintreffen auf dem Sammelplatz bzw. beim Verlassen des Sammelplatzes zur Registrierung bei der Einsatzleitung. Nur so kann eine genaue personelle Übersicht erstellt werden, die zur Lagebeurteilung wichtig ist, aber auch ihrer Sicherheit zu Gute kommt.

- ▶ Grundsätzliches zur Brandgefahr und Brandbekämpfung
- ▶ Umgang mit Abfällen
- ▶ Brandgefahr beim Einsatz von Flüssiggas
- ▶ Brandgefahr an elektrischen Anlagen
- ▶ Löscheinrichtungen
- ▶ Verhalten im Brandfall, Alarmierung, Rettungswege und Notausgänge

Hiermit bestätige ich, dass ich über die vorangestellten Inhalte zum Brandschutz belehrt wurde und erkläre, dies im täglichen Arbeitsablauf zu beachten.

<b>Ifd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>	<b>nächste Belehrung</b>
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

<b>lfd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>	<b>nächste Belehrung</b>
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				
36				
37				

- ▶ Grundsätzliches zur Brandgefahr und Brandbekämpfung
- ▶ Umgang mit Abfällen
- ▶ Brandgefahr beim Einsatz von Flüssiggas
- ▶ Brandgefahr an elektrischen Anlagen
- ▶ Löscheinrichtungen
- ▶ Verhalten im Brandfall, Alarmierung, Rettungswege und Notausgänge

Hiermit bestätige ich, dass ich über die vorangestellten Inhalte zum Brandschutz belehrt wurde und erkläre, dies im täglichen Arbeitsablauf zu beachten.

<b>Ifd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>	<b>nächste Belehrung</b>
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				

<b>lfd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>	<b>nächste Belehrung</b>
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				
36				
37				
38				

# Sicherer Umgang mit Messern

## Einleitung

Messer, Beile und Haken kommen in den Küchen von Gaststättenbetrieben als Werkzeug zum Be- und Verarbeiten bzw. Aufhängen von Wurst, Fleisch, Geflügel u.ä. zum Einsatz.

**Messer** sind ein viel benutztes und unentbehrliches Werkzeug in der Küche. Leider kommt es häufiger als man denkt zu Finger- und Handverletzungen. Ein Drittel aller Unfälle in der Küche sind Schnittverletzungen durch Messer.

Viele Unfälle entstehen dadurch, dass jemand in das Messer hineingreift. Die häufigsten Ursachen dafür liegen im achtlosen Ablegen der Messer, dass Messer durch Küchentücher oder andere Gegenstände verdeckt werden oder dass sie falsch aufbewahrt werden, z.B. lose in einer Schublade.

Küchenmesser sollten immer separat von anderen Küchengeräten aufbewahrt werden. Sichere Aufbewahrungsorte für Messer sind Magnetleisten, Hakenleisten, Messerkoffer, Schubladen mit Spezialeinsatz, Rollentaschen oder Messerblöcke. Bei letzteren sollte man darauf achten, dass sie sich zum Reinigen auseinander klappen lassen (Hygiene!).

Von entscheidender Bedeutung ist auch der richtige Schliff der Messer. Nur mit einem scharfen Messer kann man richtig schneiden, der Kraftaufwand wird reduziert und die Gefahr des Abrutschens und damit das Verletzungsrisiko reduziert. Bei der Benutzung von Wetzstählen ist darauf zu achten, dass diese einen Handschutz aufweisen, um Handverletzungen beim Abziehen der Schneide zu verhindern.

Auch bei der Reinigung der Messer sind bestimmte Vorsichtsmaßnahmen einzuhalten.

**Hackmesser (Beile)** werden zum Durchhacken von Knochen verwendet. Die Form des Hackmessers erlaubt es, mit geringem Schwung (Kraftaufwand) aus dem Handgelenk kräftige Schläge auszuführen. Zum Durchführen dieser Arbeiten sollte ein Hackblock benutzt werden, um ein sicheres Arbeiten zu gewährleisten.

Beim Ausbeinen, Auslösen oder Zerlegen von Fleisch u.ä. besteht die Gefahr des Abrutschens des Messers. Daher ist bei diesen Arbeiten persönliche Schutzausrüstung (Stechschutzhandschuhe, evtl. auch Stechschutzhandschuhe) zu tragen.

In manchen Betrieben werden auch Haken verwendet. Ein paar Hinweise sollen an dieser Stelle in die Betrachtung einfließen. Inwiefern Sie Inhalt von Unterweisungen werden, ist aus der konkreten betrieblichen Situation abzuleiten. Gleiches gilt für die Benutzung von Bohnenspießern.

**Haken** werden zum Aufhängen von Fleisch, Wurst o.ä. benutzt. Dabei gibt es verschiedene Arten von Haken:

- ebene Haken zum Aufhängen ohne Spitze (S-Haken), z.B. zum Aufhängen von Wurst
- ebene Haken zum Aufhängen mit Spitze (S-Haken), z.B. zum Aufspießen von Fleisch
- abgewinkelte Haken mit einer Spitze zum Aufspießen

## **Die Verwendung von S-Haken mit 2 Spitzen ist verboten!**

S-Haken müssen ebenfalls sicher aufbewahrt werden. Dies erfolgt an einer Hakenleiste. Die Spitzen der Haken müssen zur Wand gerichtet sein. Haken sind grundsätzlich oberhalb des Kopfbereiches aufzubewahren.

**Bonspießer** bzw. Zettelspießer verursachen häufig Handverletzungen. Durch das Verwenden von Bonspießern aus flexiblen Kunststoff, Bonbrettern, Klemmleisten und Zettelkästen können diese Verletzungen vermieden werden.

## **Belehrungsinhalte**

### **Messer**

- Messer sachgerecht einsetzen (für jede Aufgabe gibt es ein geeignetes Messer)
- Messer nicht achtlos ablegen oder verdecken
- auf den richtigen Schliff des Messers achten
- Messergriffe und Hände sauber halten
- beim Tragen des Messers muss die Spitze zum Boden zeigen
- beim Übergeben des Messers an eine andere Person muss die Messerspitze ebenfalls nach unten zeigen, bei der Übergabe nur am Griff, nicht an der Schneide anfassen
- falls ein Messer auf den Boden fällt, nicht nachfassen um es aufzufangen
- auf richtige Aufbewahrung des Messers achten (Magnet- oder Hakenleiste, Messerblock, Messertasche)
- Schubladen sind nur geeignet, wenn sie mit einem Spezialeinsatz versehen sind
- Konzentration bei der Arbeit, ausreichenden Abstand zu anderen Arbeitsplätzen bzw. Personen beachten
- Bei der Reinigung der Messer besser Bürste oder Schwamm benutzen, nicht durch ein feuchtes Tuch ziehen, Messer nicht in Spülbecken geben, unter fließendem Wasser reinigen
- Bei besonderen Arbeiten, z.B. mit dem Hackmesser, beim Ausbeinen oder beim Auslösen besteht die Gefahr, dass das Messer abrutscht. Daher muss bei diesen Arbeiten persönliche Schutzausrüstung getragen werden (Stechschutzhandschuhe, evtl. Stechschutzhandschuhe)

BGN – [www.bgn.de](http://www.bgn.de) – Arbeiten mit dem Messer

- ▶ Messer sachgerecht einsetzen, nicht achtlos ablegen oder verdecken;  
Generell gilt beim Arbeiten mit Messern Konzentration und genügend Abstand zu angrenzenden Arbeitsplätzen.
- ▶ Hände und Messergriffe sauber halten, um sicheren Griff des Messers zu gewährleisten und ein Entgleiten zu verhindern, auf den richtigen Schliff des Messers achten
- ▶ Bei bestimmten Arbeiten persönliche Schutzausrüstung verwenden
- ▶ Beim Tragen und Übergeben des Messers ist die Spitze zum Boden gerichtet, bei der Übergabe des Messers fassen beide nur den Messergriff an, Herunterfallende Messer nicht auffangen
- ▶ Reinigung der Messer besser unter fließendem Wasser mit Bürste oder Schwamm, nicht ins Spülbecken legen, keine Tücher zur Reinigung verwenden (nicht schnittfest)
- ▶ Sachgemäße Aufbewahrung der Messer an entsprechenden Leisten, in Messertaschen oder Messerkoffern, Messerblöcken

Hiermit bestätige ich, dass ich über den sicheren Umgang mit Messern belehrt wurde und erkläre zudem, dies im täglichen Betriebsablauf zu beachten.

<b>lfd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>	<b>nächste Belehrung</b>
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

<b>lfd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>	<b>nächste Belehrung</b>
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				

- ▶ Messer sachgerecht einsetzen, nicht achtlos ablegen oder verdecken;  
Generell gilt beim Arbeiten mit Messern Konzentration und genügend Abstand zu angrenzenden Arbeitsplätzen
- ▶ Hände und Messergriffe sauber halten, um sicheren Griff des Messers zu gewährleisten und ein Entgleiten zu verhindern, auf den richtigen Schliff des Messers achten
- ▶ Bei bestimmten Arbeiten persönliche Schutzausrüstung verwenden
- ▶ Beim Tragen und Übergeben des Messers ist die Spitze zum Boden gerichtet, bei der Übergabe des Messers fassen beide nur den Messergriff an, Herunterfallende Messer nicht auffangen
- ▶ Reinigung der Messer besser unter fließendem Wasser mit Bürste oder Schwamm, nicht ins Spülbecken legen, keine Tücher zur Reinigung verwenden (nicht schnittfest)
- ▶ Sachgemäße Aufbewahrung der Messer an entsprechenden Leisten, in Messertaschen oder Messerkoffern, Messerblöcken

Hiermit bestätige ich, dass ich über den sicheren Umgang mit Messern belehrt wurde und erkläre zudem, dies im täglichen Betriebsablauf zu beachten.

<b>lfd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>	<b>nächste Belehrung</b>
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

<b>lfd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>	<b>nächste Belehrung</b>
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				

# Sicherer Umgang mit der Aufschnittschneidemaschine

## Einleitung

Bei den Aufschnittschneidemaschinen geht die Gefährdung von dem Rundmesser aus. Insbesondere haben sich Unfälle dadurch ereignet, dass die Beschäftigten beim Schneidvorgang - aber auch beim Reinigen der Maschine – mit den Fingern an das Rundmesser gelangt sind.

Maschinen, die nach dem 1. April 1990 in Betrieb genommen wurden, verfügen über Schutzeinrichtungen, die ein möglichst sicheres Arbeiten gewährleisten, aber auch der entsprechenden Beachtung bedürfen. Bei Maschinen mit von Hand geführten Schlitten ist der unbeabsichtigte Eingriff in die Gefahrenstelle an der Messerschneide – bis auf den zum Schneiden erforderlichen Bereich – durch eine unlösliche Verdeckung, z.B. von einem Schutzbügel, verhindert.

Der Schlitten kann nur abgeklappt oder abgenommen werden, wenn die Anschlagplatte die Messerebene an der Zuführseite bei abgeklappten oder abgenommenen Schlitten um mindestens 1mm in Achsrichtung überragt, also wenn die Messerschneide von der Anschlagplatte verkleidet wird. Ist der Schlitten abgeklappt oder abgenommen, kann die Anschlagplatte nicht mehr verstellt werden.

Die Schnittstärke ist durch das Verstellen der Anschlagplatte einstellbar. Kann die Schnittstärke über 15 mm eingestellt werden, ist eine zusätzliche Verdeckung oberhalb des Schneidbereichs vorhanden, die einen unbeabsichtigten Zugriff von oben auf die Messerschneide verhindert.

Damit während des Schneidvorgangs sichergestellt ist, dass durch die von Hand geführten Schlitten die Hand nicht unbeabsichtigt in den Schneidbereich gelangen kann, ist

- die Schlitterrückwand mindestens 150 mm lang und mindestens so hoch, dass der Schneidbereich abgedeckt ist
- ein nicht abnehmbarer, maximal 150 mm von der Messerebene abzurückender Restehalter, der den Schneidbereich abdeckt und nach dem Anheben bei einer Schlittenbewegung auf die Schlittenebene zurückfällt vorhanden,
- der Restehalter im Abstand von 0 bis mindestens 60 mm von der Messerebene so zwangsgeführt, dass er auf dem Schlitten aufliegt oder es ist an der Schlitterrückwand eine Befehlseinrichtung vorhanden (Schalteinrichtung mit selbsttätiger Rückstellung), die den Messerantrieb nach Loslassen der Befehlseinrichtung sofort abschaltet.

Das sichere Bedienen der Maschine ist neben den sicheren Aufstellbedingungen auch von der Auswahl der geeigneten Maschine abhängig. Zu großes Schneidgut kann logischerweise auf einer zu kleinen Maschine nicht geschnitten werden.

Das Benutzen einer Aufschnittschneidemaschine hat bestimmungsgemäß zu erfolgen. Die bestimmungsgemäße Verwendung ist aus der Betriebsanleitung, die der Hersteller mitliefern muss, ersichtlich.

Vom Unternehmer sind die Mitarbeiter im Umgang mit der Maschine ausführlich zu unterweisen, insbesondere über

- Bedienen, Rüsten, Warten, Beheben von Störungen unter Beachtung der Betriebsanleitung
- Benutzen und Funktion der Schutzeinrichtungen
- Reinigen von Aufschnittschneidemaschinen

Der **Standort** der Maschine muss so gewählt sein, dass sich dieser nicht an engen Verkehrswegen befindet. Wesentliche Aspekte sind ein störungsfreies Arbeiten, eine ausreichend große Arbeitsfläche für die Ablage von Schneidgut, eine ausreichende Beleuchtung sowie, dass die Maschine in bequemer Körperhaltung bedient werden kann.

Die elektrischen Anschlussleitungen müssen so beschaffen und so verlegt sein, dass diese keine Gefahren für die Mitarbeiter darstellen.

## **Belehrungsinhalte**

### **Bedienen der Aufschnittschneidemaschine**

- Beim Einlegen und Entnehmen des Schneidgutes den Schlitten ganz zu sich heranziehen
- Resthalter anheben und das Schneidgut so einlegen, dass es an der Schlittenwand anliegt
- Resthalter auf das Schneidgut absenken und soweit wie möglich in Richtung Messer schieben
- Schnittstärke einstellen und anschließend die Maschine einschalten
- Mit vier Fingern der rechten Hand das Schneidgut halten, den Daumen hinter die Schlittenwand legen.
- Nicht unter den Resthalter hindurchgreifen
- den Schlitten gleichmäßig hin- und herbewegen, dabei das Schneidgut stetig nachdrücken, diese Arbeitsweise ist so lange beizubehalten, bis das Schneidgut zwischen Resthalter und Anschlagplatte passt
- Ist die Anschlagfläche des Schneidgutes (Rest) an der Resthalterseite uneben oder läuft das Schneidgut zu der Seite rund oder spitz aus, ist vor dem Schneiden eine ausreichend große Anschlagfläche durch Entfernen der Unebenheit etc. zu schaffen, damit ein sicheres Halten des Schneidgutes durch den Resthalter erzielt wird.

### **Reinigung der Aufschnittschneidemaschine**

- Voraussetzung für eine gefahrlose Reinigung der Aufschnittschneidemaschine ist das Beachten der Bedienungsanleitung des Herstellers
- Grundsätzlich ist die Maschine vor Beginn der Reinigungsarbeiten vom Stromnetz zu trennen (Netzstecker ziehen).
- Die Anschlagplatte ist vor der Reinigung der Maschine in „Nullstellung“ zu bringen, damit die Gefahrenstellen soweit wie möglich abgedeckt sind.
- Schutzeinrichtungen, die das Messer abdecken, sind nur in unbedingt für die Reinigung erforderlichem Umfang zu entfernen und vor dem Reinigen der übrigen Maschinenteile sofort wieder anzubringen.
- Beim Reinigen des Messers muss immer in gerader Linie von der Mitte des Messers nach außen geputzt werden, es ist ein nasses Reinigungstuch zu verwenden.
- Ein Reinigen der Maschine mittels Hochdruckreinigungsgeräten oder das Abspülen mittels eines Wasserschlauches ist wegen der Gefahr des Eindringens von Feuchtigkeit in Teile der elektrischen Ausrüstung grundsätzlich zu vermeiden.
- Beim Reinigen sollten geeignete schnittfeste Schutzhandschuhe getragen werden.
- Die Reinigung des feststehenden Messerschutzbügels erfolgt mittels Durchziehen eines geeigneten Reinigungstuches oder einer kleinen Bürste.

### **Schleifen des Messers**

- Auch beim Schleifen des Messers dürfen Schutzeinrichtungen nur im erforderlichen Umfang entfernt werden. Die Herstellerangaben sind zu beachten.
- Beim Schleifen wird der Durchmesser des Messers verringert. Um die Schutzwirkung der Messerabdeckung nicht aufzuheben, darf zwischen Messerschneide und Abdeckung der Abstand nicht größer als 5 mm sein. Bei größerem Abstand ist das Messer auszutauschen.

- ▶ Die Maschine nur für geeignete Produkte verwenden, keine schiefe, uneben aufliegende Ware schneiden
- ▶ Den Schlitten beim Einlegen und Entnehmen des Schneidgutes ganz zu sich heranziehen, Resthalter anheben und das Schneidgut so einlegen, dass es an der Schlittenwand anliegt, Resthalter auf das Schneidgut senken und so weit wie möglich in Richtung Messer schieben, Schnittstärke einstellen und anschließend die Maschine anschalten, nicht unter Resthalter hindurchgreifen
- ▶ Vor Reinigung Netzstecker ziehen, Herstellerhinweise beachten, Anschlagplatte auf „null“ stellen, Schutzeinrichtungen nur soweit entfernen, wie zur Reinigung unbedingt erforderlich, vor Reinigung der übrigen Maschinenteile wieder montieren
- ▶ Messer mit nassem Tuch von innen nach außen abwischen, den feststehenden Messerbügel mittels Durchziehen eines Tuches oder einer kleinen Bürste reinigen, eventuell schnittfeste Handschuhe benutzen
- ▶ Beim Schleifen des Messers Herstellerhinweise und Mindestdurchmesser des Rundmessers beachten (Abstand zwischen Messerschneide und Abdeckung nicht größer als 5 mm)

Hiermit bestätige ich, dass ich über den sicheren Umgang der Aufschnittschneidemaschine belehrt wurde und erkläre zudem, dies im täglichen Betriebsablauf zu beachten.

<b>lfd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>	<b>nächste Belehrung</b>
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

<b>lfd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>	<b>nächste Belehrung</b>
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				

- ▶ Die Maschine nur für geeignete Produkte verwenden, keine schiefe, uneben aufliegende Ware schneiden
- ▶ Den Schlitten beim Einlegen und Entnehmen des Schneidgutes ganz zu sich heranziehen, Restehalter anheben und das Schneidgut so einlegen, dass es an der Schlittenwand anliegt, Resthalter auf das Schneidgut senken und so weit wie möglich in Richtung Messer schieben, Schnittstärke einstellen und anschließend die Maschine anschalten, nicht unter Restehalter hindurchgreifen
- ▶ Vor Reinigung Netzstecker ziehen, Herstellerhinweise beachten, Anschlagplatte auf „null“ stellen, Schutzeinrichtungen nur soweit entfernen, wie zur Reinigung unbedingt erforderlich, vor Reinigung der übrigen Maschinenteile wieder montieren
- ▶ Messer mit nassem Tuch von innen nach außen abwischen, den feststehenden Messerbügel mittels Durchziehen eines Tuches oder einer kleinen Bürste reinigen, eventuell schnittfeste Handschuhe benutzen
- ▶ Beim Schleifen des Messers Herstellerhinweise und Mindestdurchmesser des Rundmessers beachten (Abstand zwischen Messerschneide und Abdeckung nicht größer als 5 mm)

Hiermit bestätige ich, dass ich über den sicheren Umgang der Aufschnittschneidemaschine belehrt wurde und erkläre zudem, dies im täglichen Betriebsablauf zu beachten.

<b>lfd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>	<b>nächste Belehrung</b>
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

<b>lfd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>	<b>nächste Belehrung</b>
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				

# Sicherer Umgang mit Fritteusen

## Einleitung

Aufgrund der unterschiedlichen Geräteausführungen beschränken wir uns auf grundlegende Aussagen zu Fritteusen.

In einer Fritteuse werden überwiegend Lebensmittel mit höherem Wasseranteil thermisch behandelt. Lebensmittel werden in einer Fritteuse sowohl blanchiert (vorgegart) wie auch gegart und gebräunt (fertig gestellt – ausgebacken). Das Garen erfolgt bei einer Temperatur von maximal 180 °C.

Oberhalb des Beckens befindet sich ein Schaumrand. Dieser Schaumrand dient der Aufnahme des, insbesondere beim Frittieren stark wasserhaltiger Lebensmittel, entstehenden Fettschaumes.

Die Gefährdungen an Fritteusen bestehen durch:

- heiße Teile und heißes Fett / Öl
- Quetsch- und Scherstellen an den mechanischen Hebeeinrichtungen
- unzulässigen Standorten und unzureichender Standsicherheit
- Fettdünsten
- Fett- und Ölbränden
- Heizenergie (Strom, Gas)

Durch geeignete Griffe wird sichergestellt, dass das Eintauchen und Herausnehmen des Frittierkorbes gefahrlos möglich ist. Dies wird z.B. durch wärmeisolierendes Material und ergonomischen Prinzipien entsprechender Formgebung des Griffes erreicht.

Herausnehmbare Körbe haben eine Haltevorrichtung, die ein sicheres Einhaken der Körbe gewährleistet. Bei einem versehentlichen Anstoßen an den eingehakten Korb darf dieser nicht in das Fett-/Ölbad zurückfallen können.

Ausschwenkbare Heizeinrichtungen werden in der obersten Stellung sicher gehalten. Hierzu sind entweder Arretierungen erforderlich oder die Heizeinrichtung wird über den Schwerpunkt hinaus geschwenkt. Die Heizeinrichtung darf nicht selbsttätig in das Fett-/Ölbad zurückfallen.

Bei Geräten mit einem Gesamtgewicht einschließlich Öl von mehr als 10 kg oder einem Ölinhalte größer als 5 Liter ist eine Ablassvorrichtung vorhanden. Dies gilt auch für Geräte mit einem entfernbarer Ölbehälter.

Ablassvorrichtungen sind so gestaltet, dass heißes, flüssiges Fett / Öl sicher abgelassen werden kann. Von wesentlicher Bedeutung ist:

- Die Ablassvorrichtung (Hahn oder Schieber) darf sich nicht durch versehentliches Anstoßen öffnen. Verhindert werden kann dies z.B. durch ein Ventil mit Klappgriff, durch einen Drehknopf oder durch den verdeckten Einbau des Ventiltiles.
- Die Konstruktion der Auslauföffnung gewährleistet ein sicheres Ablassen in den Auffangbehälter oder in die Filtriervorrichtung.
- Der Auslauf ist so dimensioniert, dass heißes flüssiges Fett / Öl problemlos abfließen kann.
- Die Ablassvorrichtung ist so gestaltet und platziert, dass Personen mit ihrer Kleidung nicht an ihr festhaken oder hängen bleiben und dadurch das Gerät in seiner Position verändern können.

Bei Tischgeräten ist das Ablassen von heißem Fett/Öl mit zusätzlichen Unfallgefahren verbunden. Die Ablassvorrichtung befindet sich im Regelfall an der Frontseite des Gerätes und

ragt während des Ablassens teilweise in den Arbeits- und Verkehrsbereich. Dadurch ist ein hängen bleiben mit der Kleidung möglich.

Der Auffangbehälter wird beim Ablassen vor der Fritteuse, meistens im Arbeits- und Verkehrsbereich aufgestellt. Damit nach dem Ablassen der Behälter den Weg nicht verstellt, ist dieser möglichst bald an einen anderen Ort zu transportieren.

Geräte, die durch Handkippung entleert werden, sind mit Einrichtungen zu versehen, die dies gefahrlos ermöglichen, z.B. Handgriffe, Ausgussnasen.

Der Standort der Fritteuse ist so zu wählen, dass ausreichender Bedienraum zur Verfügung steht, bei Tischgeräten diese gegen Verrutschen gesichert sind, und bei Aufstellung in einer „Linie“ keine zusätzlichen Gefahren durch benachbarte Gerätschaften (z.B. Bainmarie, Kochkessel) entstehen.

Beim Betrieb der Fritteuse entstehende Fettdünste sind mittels einer geeigneten Absaugung unmittelbar über der Entstehungsstelle abzusaugen. Diese Absauganlagen sind mit geeigneten Fettfiltern ausgestattet.

Besondere Beachtung gilt auch dem Brandschutz. Tierische und pflanzliche Fette bzw. Öle sind bei thermischer Belastung einem Zersetzungsprozess unterworfen, der eine negative Veränderung der brandtechnischen Eigenschaften des Siedefettes-/Öles bewirkt. In manchen Fällen kann sich die Selbstentzündungstemperatur sogar bis in den Regelbereich des Thermostates absenken. Dies wird u.a. begünstigt durch hohe Gesamtbetriebszeit und Verschmutzung des Fettbades durch sich vom Frittiergut lösende Bestandteile sowie Ablagerungen an Wandungen, Einhängkörben und Heizeinrichtungen. Rechtzeitiger Fett- bzw. Ölwechsel ist daher die beste Möglichkeit, Brände zu verhindern.

Sollte es dennoch zu einem Fettbrand kommen, sind geeignete Feuerlöschgeräte bereit zu halten. Neueste Untersuchungen haben gezeigt, das bisher empfohlene Löschdecken die Anforderungen an einen wirksamen Brandschutz in diesem Bereich nicht gerecht werden. Geeignete Feuerlöscher sind im Fachhandel erhältlich, es muss auf dem Typenschild eindeutig vermerkt sein, dass er zum Löschen von Fettbränden geeignet ist. Fettbrände dürfen keinesfalls mit Wasser gelöscht werden!

Der richtige Umgang mit dem Feuerlöscher sollte unbedingt Bestandteil der Unterweisung sein.

Jede Fritteuse ist mit einem Regelthermostat und einem manuell einstellbaren Temperaturbegrenzer ausgerüstet. Der Regelthermostat darf bis max. 200 °C einstellbar sein. Der Temperaturbegrenzer spricht bei 230 °C Fettbadtemperatur an und schaltet die Heizeinrichtung ab. Regelthermostat und Temperaturbegrenzer sind voneinander unabhängig.

BGN - [www.bgn.de](http://www.bgn.de) - Fritteusen, Woks und Fettbackgeräte

## Belehrungsinhalte

### Befüllen

- Vor dem Befüllen darauf achten, dass das Becken trocken ist und die Ablassvorrichtungen geschlossen sind, die Heizeinrichtung muss sauber und abgeschaltet sein
- Das Becken darf maximal bis zu oberen Füllmarke befüllt werden

### Bedienen

- Das Eintauchen und Herausnehmen der Körbe hat langsam zu erfolgen, um ein Herausschwappen von Fett / Öl zu vermeiden, es dürfen keine zu nassen Lebensmittel in das heiße Fett / Öl eingebracht werden
- Es ist arbeitsplatzbezogene Kleidung zu tragen, dies betrifft auch das Schuhwerk
- Bei Unterbrechung oder Beendigung der Arbeit ist – wenn noch heißes Fett / Öl in der Frittierereinrichtung ist – diese mit einem geeigneten Deckel fest zu verschließen
- Die Bedienung darf nur von entsprechend unterwiesenen Personen vorgenommen werden

### Brandschutz

- Fettbrände niemals mit Wasser löschen
- geeigneten Feuerlöscher verwenden
- Umgang mit Feuerlöscher

### Ablassen und Transport von Fett / Öl

- Beim Ablassen und Filtern von Fett / Öl sind zur Vermeidung von Verbrennungen geeignete Handschuhe aus wärmeisolierendem Material zu benutzen
- Das Ablassen von heißem Fett / Öl ist ausschließlich nur in dazu geeigneten Behältnissen zulässig:
  - ausreichend bemessen, nicht zu schwer und standsicher
  - mit stabilen, ergonomischen Tragegriffen versehen
  - aus temperatur- und formbeständigem Material
  - mit Einrichtungen, die das Überschwappen des heißen Fettes verhindern, wie z.B. dichtschießende Deckel
  - mit einer Ausgussnase versehen, die das Ausgießen in gebündeltem Strahl sicherstellt.
  - Beim Transport ist besondere Umsicht notwendig.

### Reinigung

- Vor dem Reinigen der Fritteuse ist sicherzustellen, dass sich im Becken kein heißes Fett / Öl mehr befindet und das zuvor abgelassene Fett / Öl aus dem Arbeitsbereich entfernt wurde
- Heizeinrichtungen dürfen während der Reinigung, wenn sie nicht von wärmeaufnehmendem Medium (Wasser) umgeben sind, nicht eingeschaltet werden
- Reinigen mit aggressiven Reinigungsmitteln sollte möglichst vermieden werden
- Bei Reinigungsmittel Herstellerhinweise beachten, eventuell persönliche Schutzausrüstung (Handschuhe, Schutzbrille) benutzen

### Bedienpersonen

- Bedienpersonen sind vor Arbeitsaufnahme eingehend zu unterweisen
- Unterweisung ist bei Bedarf, jedoch mindestens einmal jährlich zu wiederholen
- Bedienpersonen haben arbeitstäglich nach dem ersten in Gang setzen durch Inaugenscheinnahme die Funktionstüchtigkeit der Einrichtungen wie z.B. Regelthermostat, Absaugeinrichtung, zu prüfen
- Festgestellte Mängel sind sofort dem Vorgesetzten zu melden, der für die umgehende Behebung der Mängel sorgen muss
- Bei gravierenden sicherheitstechnischen Mängeln, z.B. Ausfall eines Thermostaten, ist das Gerät nicht weiter zu betreiben.

- ▶ Becken maximal bis zur oberen Füllmarke befüllen, Eintauchen und Herausnehmen der Körbe mit Vorsicht, damit kein heißes Fett herausschwappt, keine zu nassen Lebensmittel in das heiße Fett / Öl einbringen
- ▶ arbeitsplatzbezogene Kleidung tragen (auch Schuhwerk), verschüttetes oder herabgetropftes Fett / Öl sofort beseitigen
- ▶ Beim Ablassen geeignete Handschuhe benutzen und ausschließlich dazu geeignete Behälter verwenden (hitze- und formbeständig mit Abdeckung)
- ▶ Heizeinrichtung darf während der Reinigung nicht eingeschaltet sein
- ▶ Bei Benutzung von Reinigungsmitteln Herstellerangaben beachten, Schutzausrüstung (Handschuhe, Schutzbrille) benutzen
- ▶ arbeitstäglich durch Inaugenscheinnahme Funktionsfähigkeit prüfen, Mängel sofort dem Vorgesetzten melden und beheben lassen, bei gravierenden sicherheitstechnischen Mängeln Gerät nicht weiter betreiben.
- ▶ Brandschutz, Feuerlöscher

Hiermit bestätige ich, dass ich über den sicheren Umgang mit der Fritteuse belehrt wurde und erkläre zudem, dies im täglichen Betriebsablauf zu beachten.

<b>lfd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>	<b>nächste Belehrung</b>
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

<b>lfd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>	<b>nächste Belehrung</b>
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				

- ▶ Becken maximal bis zur oberen Füllmarke befüllen, Eintauchen und Herausnehmen der Körbe mit Vorsicht, damit kein heißes Fett herausschwappt, keine zu nassen Lebensmittel in das heiße Fett / Öl einbringen
- ▶ arbeitsplatzbezogene Kleidung tragen (auch Schuhwerk), verschüttetes oder herabgetropftes Fett / Öl sofort beseitigen
- ▶ Beim Ablassen geeignete Handschuhe benutzen und ausschließlich dazu geeignete Behälter verwenden (hitze- und formbeständig mit Abdeckung)
- ▶ Heizeinrichtung darf während der Reinigung nicht eingeschaltet sein
- ▶ Bei Benutzung von Reinigungsmitteln Herstellerangaben beachten, Schutzausrüstung (Handschuhe, Schutzbrille) benutzen
- ▶ arbeitstäglich durch Inaugenscheinnahme Funktionsfähigkeit prüfen, Mängel sofort dem Vorgesetzten melden und beheben lassen, bei gravierenden sicherheitstechnischen Mängeln Gerät nicht weiter betreiben.
- ▶ Brandschutz, Feuerlöscher

Hiermit bestätige ich, dass ich über den sicheren Umgang mit der Fritteuse belehrt wurde und erkläre zudem, dies im täglichen Betriebsablauf zu beachten.

<b>lfd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>	<b>nächste Belehrung</b>
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

<b>lfd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>	<b>nächste Belehrung</b>
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				

# Gehen und Transportieren, Leitern und Tritte

## Einleitung

Jeder dritte meldepflichtige Unfall in Hotels und Gaststätten ist auf Stolpern oder Stürze zurückzuführen. Zum einen liegen die Ursachen in der Beschaffenheit der Fußböden, aber auch unangemessenes Schuhwerk, verstellte Verkehrswege und Nichtbeachten der Sicherheitshinweise beim Verwenden von Leitern und Aufstiegshilfen müssen hier genannt werden.

**Fußböden** müssen eben sein und eine ausreichende Rutschhemmung aufweisen. Die Rutschhemmung angrenzender Bereiche sollte sich nur um ein Grad unterscheiden.

Verschmutzungen wie Fett, Öl, Speisen- und Saucenreste müssen sofort entfernt werden. Für die Reinigung von Fußböden sollten geeignete Reinigungsmittel verwendet werden, die keine rutschfördernden Eigenschaften besitzen. Die Herstellerangaben sind bei der Reinigung zu berücksichtigen.

Wesentlich ist auch das geeignete **Schuhwerk**, das folgende Anforderungen erfüllen sollte:

- fester Sitz am Fuß
- geschlossene Kappe
- Fersenhalt
- nicht zu hohe Absätze
- rutschhemmende Sohlen
- ausgeformtes Fußbett

Der Bodenbelag von **Treppen** muss ebenfalls rutschhemmend sein. Ab vier Stufen ist ein Handlauf vorgeschrieben, der gut befestigt und leicht zu umfassen ist. Es ist für eine ausreichende Beleuchtung zu sorgen. Es ist darauf zu achten, dass beim Gehen und Transportieren möglichst eine Hand frei ist, um den Handlauf benutzen zu können.

**Verkehrswege** müssen ebenfalls sauber und frei gehalten werden. Sie dürfen nicht durch herumstehende Kisten, Kartons oder lose Schläuche und Kabel zur Stolperfalle werden. Die Mindestbreite von Verkehrswegen ist einzuhalten.

Beim **Transport** von schweren Lasten sollten möglichst Hilfsgeräte eingesetzt werden. Die Last ist möglichst nah am Körper zu halten. Lasten sollten nicht ruckartig angehoben werden, der Oberkörper soll beim Anheben nicht verdreht werden. Außerdem ist darauf zu achten, dass durch Lasten die Sicht nicht eingeschränkt wird.

Einseitige Belastungen sollen vermieden werden. Lasten sind möglichst mit beiden Händen und körpernah zu tragen. Es ist ein aufrechter Gang anzustreben.

Als Aufstiegshilfen dürfen nur dafür vorgesehene **Leitern und Tritte** verwendet werden.

Am häufigsten werden Stufensteitleitern verwendet. Sie ist in der Regel nur einseitig besteigbar. Stufensteitleitern müssen mit einer Sicherheitsbrücke versehen sein, die ein Auseinandergleiten der Leiterholme verhindert. Es ist auf sicheres Aufstellen der Leiter zu achten.

Die größte Gefahr bei diesen Leitern besteht im Umkippen. Beim Umgang mit diesen Leitern ist deshalb besonders darauf zu achten, dass

- die Leiter nur in Gehrichtung benutzt wird
- ein seitliches Hinauslehnen vermieden wird
- diese nicht als Anlegeleiter benutzt wird

Bei der Benutzung von Anlegeleitern ist auf den richtigen Anstellwinkel zu achten und auf eine Sicherung gegen Abrutschen der Leiter.

Ungeeignete Aufstiege wie z.B. Stühle, Kisten und Tische dürfen anstelle von Leitern und Tritten nicht benutzt werden.

Als Unfallursache werden häufig persönliche Mängel festgestellt

- schlechte Sicht durch getragene Lasten
- ungeeignetes Schuhwerk, z.B. Clogs ohne Fersenriemen, Stöckelschuhe
- glatter Sohlenbelag
- benutzen falscher Steighilfen
- Nichtbeseitigen von verschütteten Flüssigkeiten, Schmutz
- mangelnde Aufmerksamkeit
- Missbrauch von Alkohol, Tabletten, Drogen

## **Belehrungsinhalte**

### **Fußböden**

- Verschmutzungen sind sofort zu beseitigen (verschüttete Flüssigkeiten, Fett- oder Speisereste)
- Beim Reinigen der Fußböden nur geeignete Reinigungsmittel verwenden, Herstellerangaben beachten

### **Treppen**

- zur Sicherheit möglichst Handlauf benutzen
- für ausreichend Beleuchtung sorgen (vorhandene Beleuchtung einschalten)
- beim Tragen von Lasten auf Sichtfreiheit achten

### **Schuhwerk**

Generell ist auf das richtige, geeignete Schuhwerk zu achten:

- fester Sitz am Fuß
- geschlossene Kappe
- Fersenhalt
- nicht zu hohe Absätze
- rutschhemmende Sohlen
- ausgeformtes Fußbett

### **Transport von Lasten**

- einseitige Belastungen vermeiden
- Last nahe am Körper tragen, aufrecht gehen
- Lasten nicht ruckartig anheben, Oberkörper nicht verdrehen
- ausreichende Sicht beachten (Lasten nicht über Sichthöhe stapeln)
- bei schweren Lasten Hilfsmittel einsetzen (Transportwagen, Servierwagen u.ä.)

### **Leitern und Tritte**

- auf Standfestigkeit und Mängelfreiheit von Leitern und Tritten achten
- Leitern nur in Gehrichtung besteigen
- seitliches Hinauslehnen vermeiden
- auf geeignetes Schuhwerk achten
- Stufenstehleitern nicht als Anlegeleitern benutzen
- bei Anlegeleitern richtigen Anstellwinkel beachten und gegen wegrutschen sichern (auch bei kurzfristigen Arbeiten)
- nur zugelassene Leitern oder Tritte als Aufstiegshilfen verwenden (Stühle, Kisten oder Tische dürfen anstelle von Leitern und Tritten nicht benutzt werden)

Allgemeine Aufmerksamkeit und Umsicht

- ▶ Verschmutzungen der Fußböden (verschüttete Flüssigkeiten, Fett- und Speisereste) sofort beseitigen, geeignete Reinigungsmittel verwenden, Herstellerangaben beachten
- ▶ Auf Treppen möglichst Handlauf benutzen, auf ausreichende Beleuchtung achten, auf Sichtfreiheit beim Transport von Lasten achten
- ▶ Geeignetes Schuhwerk tragen (fester Sitz am Fuß, geschlossene Kappe, Fersenhalt, nicht zu hohe Absätze, rutschhemmende Sohle, ausgeformtes Fußbett)
- ▶ Beim Transport von Lasten einseitige Belastungen vermeiden, Last nahe am Körper halten, aufrecht gehen, nicht ruckartig anheben, Oberkörper nicht verdrehen, auf ausreichende Sicht achten, bei schweren Lasten Hilfsmittel einsetzen
- ▶ Auf Standfestigkeit und Mängelfreiheit bei Leitern und Tritten achten, Leitern nur in Gehrichtung besteigen, seitliches Hinauslehnen vermeiden, geeignetes Schuhwerk tragen
- ▶ Stufenstehleitern nicht als Anlegeleitern verwenden, bei Anlegeleitern richtigen Anstellwinkel beachten und gegen Wegrutschen sichern
- ▶ Stühle, Kisten und Tische dürfen nicht als Steighilfen benutzt werden

Hiermit bestätige ich, dass ich über Gefahren beim Gehen, Transportieren und den Umgang mit Leitern und Tritten belehrt wurde und erkläre zudem, dies im täglichen Betriebsablauf zu beachten.

<b>lfd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>	<b>nächste Belehrung</b>
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

<b>lfd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>	<b>nächste Belehrung</b>
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				

- ▶ Verschmutzungen der Fußböden (verschüttete Flüssigkeiten, Fett- und Speisereste sofort beseitigen, geeignete Reinigungsmittel verwenden, Herstellerangaben beachten)
- ▶ Auf Treppen möglichst Handlauf benutzen, auf ausreichende Beleuchtung achten, auf Sichtfreiheit beim Transport von Lasten achten
- ▶ Geeignetes Schuhwerk tragen (fester Sitz am Fuß, geschlossene Kappe, Fersenhalt, nicht zu hohe Absätze, rutschhemmende Sohle, ausgeformtes Fußbett)
- ▶ Beim Transport von Lasten einseitige Belastungen vermeiden, Last nahe am Körper halten, aufrecht gehen, nicht ruckartig anheben, Oberkörper nicht verdrehen, auf ausreichende Sicht achten, bei schweren Lasten Hilfsmittel einsetzen
- ▶ Auf Standfestigkeit und Mängelfreiheit bei Leitern und Tritten achten, Leitern nur in Gehrichtung besteigen, seitliches Hinauslehnen vermeiden, geeignetes Schuhwerk tragen
- ▶ Stufenstehleitern nicht als Anlegeleitern verwenden, bei Anlegeleitern richtigen Anstellwinkel beachten und gegen Wegrutschen sichern
- ▶ Stühle, Kisten und Tische dürfen nicht als Steighilfen benutzt werden

Hiermit bestätige ich, dass ich über Gefahren beim Gehen, Transportieren und den Umgang mit Leitern und Tritten belehrt wurde und erkläre zudem, dies im täglichen Betriebsablauf zu beachten.

<b>lfd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>	<b>nächste Belehrung</b>
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

<b>lfd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>	<b>nächste Belehrung</b>
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				

# Sicherer Umgang mit Gefahrenstoffen

## Einleitung

Gefahrenstoffe sind Stoffe und Zubereitungen mit mindestens einer gefährlichen Eigenschaft.

**Gefährliche Eigenschaften** sind:

- giftig
- gesundheitsschädlich
- ätzend
- reizend
- hochentzündlich
- leichtentzündlich
- entzündlich

Der Umgang mit Gefahrenstoffen meint sowohl das Herstellen als auch das Verwenden derselben. Verwenden wiederum schließt den Ge- und Verbrauch, das Lagern, Aufbewahren, Be- und Verarbeiten, Abfüllen, Umfüllen, Mischen, Entfernen, Vernichten und das innerbetriebliche Befördern ein.

Alle Verpackungen von Gefahrstoffen müssen mit einer Kennzeichnung versehen sein, die neben dem Gefahrensymbol und den Gefahrenbezeichnungen folgende Angaben enthält

- Bezeichnung des Stoffes oder der Zubereitung (Handelsname)
- die chemische Bezeichnung der enthaltenen gefährlichen Stoffe
- Sicherheitsratschläge für den gefahrlosen Umgang (wie z.B. auf Spraydosen: „Nicht gegen Flamme oder auf glühende Gegenstände sprühen“.)
- Name und Anschrift des Herstellers

Bis auf wenige Ausnahmen werden Gefahrstoffe heute von den Herstellern und Vertreibern in geeigneten Behältern geliefert. Oft ist aber der Inhalt des Liefergefäßes größer als die gerade benötigte Menge. Bei solchen Situationen werden Gefahrstoffe im Betrieb um- oder abgefüllt. Zu diesem Zweck werden geeignete Gefäße benötigt (Herstellerangaben für geeignete Gefäße beachten, u.U. über Fachhandel für Laborbedarf beziehen).

Vor Einkauf von Gefahrstoffen ist zweckmäßiger Weise zu prüfen, ob es alternative Mittel gibt oder andere Verfahrensweisen die Verwendung von Gefahrenstoffen überflüssig machen. Die Fettfilter von Dunstabzugshauben in Küchen müssen mindestens alle zwei Wochen gereinigt werden. Oft werden sie mit entzündlichen und/oder gesundheitsschädlichen Kaltreinigern entfettet. Führt man die Reinigung öfter als vorgeschrieben durch, z.B. wöchentlich, so genügt es meist, die Filter in die Spülmaschine zu stellen; die Verwendung des Kaltreinigers ist dann überflüssig.

Nicht immer kann allerdings darauf verzichtet werden. Dann sollte bereits bei der Bestellung darauf hingewiesen werden, dass der Auftrag unter der Bedingung erteilt wird, dass Verpackung und Kennzeichnung den Bestimmungen der Gefahrstoffverordnung genügen.

Gewerblichen Abnehmern muss der Lieferant gefährlicher Stoffe oder Zubereitungen kostenlos ein Sicherheitsdatenblatt übermitteln. Es enthält u.a. Angaben zu den gefährlichen Inhaltsstoffen, über die zu beachtenden Vorschriften, die zutreffenden Schutzmaßnahmen, die Lagerung und Handhabung sowie die Erste Hilfe nach Unfällen mit dem jeweiligen Arbeitsstoff. Das Sicherheitsdatenblatt enthält also so gut wie alle Angaben, die zum sicheren Umgang mit einem Gefahrstoff erforderlich sind.

In einer **Betriebsanweisung** sind arbeitsplatz- und tätigkeitsbezogene schriftliche Anordnungen und Verhaltensregeln zum Schutz vor Unfall- und Gesundheitsgefahren sowie zum Schutz der Umwelt zu erstellen. Gebrauchsanweisungen der Hersteller oder Lieferer

reichen als Betriebsanweisung nicht aus, können aber als produktbezogene Informationen zugrunde gelegt werden.

**Anhand der erstellten Betriebsanweisung** muss der Unternehmer dann alle Beschäftigten, die mit Gefahrenstoffen umgehen, vor der Beschäftigung und danach mindestens einmal jährlich Arbeitsplatz- und tätigkeitsbezogen mündlich **unterweisen**.

Gefährliche Stoffe können ihre gesundheitsschädigende Wirkung nur entfalten, wenn sie in den menschlichen Körper gelangen. Dies kann durch das Einatmen von Gasen, Dämpfen, Nebeln oder Stäuben, durch das Verschlucken von Flüssigkeiten oder Festkörpern oder durch Aufnahme von Flüssigkeiten oder Stäuben durch die Haut geschehen. Alle Schutzmaßnahmen laufen daher auf die Vermeidung derartiger Kontakte des Gefahrstoffs mit dem Körper hinaus.

### **Belehrungsinhalte**

**Technische Schutzmaßnahmen** sind z.B. geschlossene Apparaturen (Spülmaschinen mit automatischer Dosiereinrichtung). Eine weitere Möglichkeit, den Kontakt zwischen Gefahrstoff und Körper zu vermeiden sind aber auch Kippbehälter oder Saugheber, wodurch das trotz Verwendung eines Trichters unsichere Umschütten vermieden wird.

**Persönliche Schutzausrüstungen** sind eine weitere Möglichkeit der Gefährdungsbegrenzung (z.B. Schutzbrillen, Schutzhandschuhe).

**Sauberkeit und Ordnung** sind beim Umgang mit Gefahrenstoffen von besonderer Bedeutung. Oft bleiben angebrochene Behälter nach Gebrauch offen oder nur unzureichend verschlossen am Arbeitsplatz stehen. So können Flüssigkeiten verdunsten und Stäube durch Zugluft aufgewirbelt werden, um dann in die Atemluft zu gelangen. Behälter mit Gefahrstoffen müssen deshalb nach Gebrauch sofort wieder dicht verschlossen werden und – wenn sie nicht mehr benötigt werden – aus dem Arbeitsraum in den Lagerraum gebracht werden. Gefahrstoffe dürfen nur in bruch sicheren Behältern transportiert werden.

Beim **Aufbewahren und Lagern** ist darauf zu achten, dass Gefahrstoffe in Arbeitsräumen nur in den Mengen vorhanden sind, die für den Fortgang der Arbeit notwendig ist.

Räume, in denen Gefahrstoffe gelagert werden, sollen kühl und gut belüftet sein. Gefahrstoffe sind so aufzubewahren, dass Missbrauch und Fehlgebrauch nach Möglichkeit verhindert werden.

**Abfälle und Rückstände** gefährlicher Stoffe und Zubereitungen müssen unverzüglich und gefahrlos beseitigt werden. Wie dies im Einzelfall zu geschehen hat, beschreibt das zugehörige Sicherheitsdatenblatt. Nur in wenigen Fällen kann man Rückstände von Gefahrstoffen mit dem normalen Müll entsorgen. Es sind daher separate Sammelbehälter außerhalb der Arbeitsräume bereit zu stellen.

- ▶ Gefahrstoffe sind in geeigneten, bruchsicheren Behältnissen und an geeigneten Stellen aufzubewahren (Räume müssen kühl und gut durchlüftet sein, keine Lebensmittel, nicht rauchen)
- ▶ Die Verpackungen und Behältnisse müssen mit einer entsprechenden Kennzeichnung versehen sein. Es dürfen keine Behältnisse verwendet werden, durch deren Form oder Bezeichnung der Inhalt mit Lebensmitteln oder Getränken verwechselt werden kann
- ▶ Behältnisse von Gefahrstoffen sind nach dem Gebrauch sofort wieder dicht zu verschließen und – wenn nicht mehr benötigt – sofort aus dem Arbeitsbereich zu entfernen, sie dürfen nur in bruchsicheren Behältern transportiert werden
- ▶ Bei Dosier- und Umfüllarbeiten sind persönliche Schutzausrüstung und ggf. technische Hilfsmittel wie Umfüllvorrichtungen oder Dosiereinrichtungen zu verwenden
- ▶ Bei allen Arbeiten mit Gefahrstoffen ist grundsätzlich die Betriebsanweisung zu beachten, die Hinweise des Herstellers und auch Hinweise zur Ersten Hilfe enthält
- ▶ Abfälle und Rückstände sowie verschüttete Gefahrstoffe sind gemäß des Sicherheitsdatenblattes und der Betriebsanweisung zu entsorgen

Hiermit bestätige ich, dass ich über den sicheren Umgang mit Gefahrstoffen belehrt wurde und erkläre zudem, dies im täglichen Betriebsablauf zu beachten.

<b>lfd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>	<b>nächste Belehrung</b>
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

<b>lfd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>	<b>nächste Belehrung</b>
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				

- ▶ Gefahrstoffe sind in geeigneten, bruchsicheren Behältnissen und an geeigneten Stellen aufzubewahren (Räume müssen kühl und gut durchlüftet sein, keine Lebensmittel, nicht rauchen)
- ▶ Die Verpackungen und Behältnisse müssen mit einer entsprechenden Kennzeichnung versehen sein. Es dürfen keine Behältnisse verwendet werden, durch deren Form oder Bezeichnung der Inhalt mit Lebensmitteln oder Getränken verwechselt werden kann
- ▶ Behältnisse von Gefahrstoffen sind nach dem Gebrauch sofort wieder dicht zu verschließen und – wenn nicht mehr benötigt – sofort aus dem Arbeitsbereich zu entfernen, sie dürfen nur in bruchsicheren Behältern transportiert werden
- ▶ Bei Dosier- und Umfüllarbeiten sind persönliche Schutzausrüstung und ggf. technische Hilfsmittel wie Umfüllvorrichtungen oder Dosiereinrichtungen zu verwenden
- ▶ Bei allen Arbeiten mit Gefahrstoffen ist grundsätzlich die Betriebsanweisung zu beachten, die Hinweise des Herstellers und auch Hinweise zur Ersten Hilfe enthält
- ▶ Abfälle und Rückstände sowie verschüttete Gefahrstoffe sind gemäß des Sicherheitsdatenblattes und der Betriebsanweisung zu entsorgen

Hiermit bestätige ich, dass ich über den sicheren Umgang mit Gefahrstoffen belehrt wurde und erkläre zudem, dies im täglichen Betriebsablauf zu beachten.

<b>lfd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>	<b>nächste Belehrung</b>
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

<b>lfd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>	<b>nächste Belehrung</b>
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				

# Alkoholverbot vor und während der Arbeit

## Einleitung

Jeder Fünfte meldepflichtige Unfall in Hotels und Gaststätten ist auf ursächlich Alkohol zurückzuführen. Darunter sind alkoholische Getränke und Speisen sowie Bewusstseins trübende Drogen und Medikamente zu zählen.

Nachfolgende Vereinbarung soll der Arbeitnehmer bereits bei der ersten Arbeitsaufnahme unterzeichnen und im Weiteren darüber regelmäßig belehrt werden.

1. Alkoholische Getränke dürfen nicht in den Betrieb mitgebracht werden.
2. Der Genuss von alkoholischen Getränken ist wegen der davon ausgehenden Gefahren für Leben und Gesundheit der Mitarbeiter während der Arbeitszeit und den Pausen ausnahmslos untersagt. Ferner ist es untersagt, unter Alkoholeinfluss die Arbeit aufzunehmen.
3. Zur Gewährleistung eines ordnungsgemäßen Betriebsablaufs und zum Schutz der Belegschaft müssen die Vorgesetzten solche Mitarbeiter, die unter Einfluss von Alkohol stehen, von ihrem Arbeitsplatz entfernen.
4. Unter Einfluss von Alkohol stehenden Mitarbeitern kann wegen Verletzung ihrer arbeitsvertraglichen Pflichten eine Abmahnung erteilt werden; diese wird zu den Personalakten genommen. Bei Wiederholung kann das Arbeitsverhältnis verhaltensbedingt gekündigt werden; in besonders schweren Fällen ist eine fristlose Kündigung möglich.
5. Besteht der Verdacht, dass ein Mitarbeiter gegen das absolute Alkoholverbot verstoßen hat, so kann der Mitarbeiter diesen Verdacht durch einen üblichen Alkoholtest widerlegen. Der Test wird (durch den Betriebsarzt/Betriebssanitäter/Arzt) im Beisein des betrieblichen Vorgesetzten und unter Zuziehung eines Mitglieds des Betriebsrats durchgeführt.
6. Kann der Mitarbeiter aufgrund des durchgeführten Tests den Verdacht nicht widerlegen oder weigert er sich, sich dem Test zu unterziehen, ordnet der zuständige Vorgesetzte die Entfernung vom Arbeitsplatz an. Gleichzeitig veranlasst der Vorgesetzte, dass der vom Arbeitsplatz entfernte Arbeitnehmer auf seine eigenen Kosten nach Hause transportiert wird.
7. Für die Zeit des alkoholbedingten Ausfalls wird kein Arbeitsentgelt bezahlt. Für Schäden an Arbeitsgeräten und Betriebseinrichtungen sowie Produktionsausfall und Schaden an Produkten, die der Arbeitnehmer unter Alkoholeinwirkung verursacht hat, ist er zum Schadensersatz verpflichtet.
8. Die Geschäftsleitung kann aus besonderem Anlass Ausnahmen von dieser Betriebsvereinbarung zulassen, z. B. für Teilnehmer an Jubiläumsveranstaltungen oder die Bewirtung von Geschäftsbesuch.
9. Diese Betriebsvereinbarung gilt für alte Mitarbeiter des Betriebs einschließlich der Auszubildenden und für alle zeitweilig im Betrieb tätigen Personen (z. B. Praktikanten, Arbeitnehmer von Fremdfirmen).
10. Die obigen Bestimmungen gelten sinngemäß auch für Drogen und Drogenkonsum.

## Belehrungsinhalte

### Alkoholverbot vor und während der Arbeit

Mitarbeiter, die unter Einfluss von Alkohol stehen, gefährden sich und andere. Sie setzen im Betrieb Leben und Gesundheit ihrer Kollegen wie auch ihr eigenes Leben und ihre eigene Gesundheit aufs Spiel. Davon abgesehen, können von angetrunkenen Mitarbeitern unabsehbare Schäden an Maschinen, Anlagen und Einrichtungen verursacht werden.

Aufgrund ihres Arbeitsvertrags und nach den Unfallverhütungsvorschriften der Berufsgenossenschaft dürfen sich die Mitarbeiter deshalb nicht durch Alkoholkonsum in einen Zustand versetzen, in dem sie ihre Arbeit nicht mehr ordnungsgemäß leisten oder sich oder andere gefährden können.

Zum Schutz der Belegschaft müssen die Vorgesetzten solche Mitarbeiter, die unter Einfluss von Alkohol stehen, von ihrem Arbeitsplatz entfernen.

Ihnen kann außerdem eine Abmahnung erteilt werden.

Bei Wiederholung kann das Arbeitsverhältnis gekündigt werden, in besonders schweren Fällen ist eine fristlose Kündigung möglich.

Mitarbeiter, die verdächtig sind, unter Alkoholeinfluss zu stehen, können sich zu ihrer Entlastung einem Alkoholtest unterziehen, der vom Betriebsarzt oder Sanitäter oder einer anderen geeigneten Person im Beisein des zuständigen Vorgesetzten durchgeführt wird.

Mitarbeiter, die wegen Alkoholeinwirkung nicht mehr beschäftigt werden dürfen, können auf ihre Kosten nach Hause befördert werden.

Für die Zeit des alkoholbedingten Arbeitsausfalls wird kein Arbeitsentgelt gezahlt.

Erleidet ein Mitarbeiter innerhalb oder außerhalb des Betriebs einen Unfall, der auf Alkoholkonsum zurückzuführen ist, hat er bei Arbeitsunfähigkeit keinen Anspruch auf Entgeltfortzahlung.

Außerdem ist in solchen Fällen auch der Schutz der gesetzlichen Unfallversicherung in Frage gestellt.

Wir bitten die Mitarbeiter in ihrem eigenen Interesse wie im Interesse ihrer Kollegen und des Unternehmens, den Konsum alkoholischer Getränke ihrer Freizeit vorzubehalten und auch bei ihren Kollegen darauf hinzuwirken, dass die vom Alkoholkonsum ausgehenden schweren Gefahren vermieden werden.

- ▶ Alkoholische Getränke dürfen nicht in den Betrieb mitgebracht werden.
- ▶ Der Genuss von alkoholischen Getränken ist während der Arbeitszeit und den Pausen ausnahmslos untersagt.
- ▶ Ferner ist es untersagt, unter Alkoholeinfluss die Arbeit aufzunehmen.
- ▶ Mitarbeiter, die unter Einfluss von Alkohol stehen, müssen von ihrem Arbeitsplatz entfernt werden und auf ihre eigenen Kosten nach Hause transportiert werden.
- ▶ Für die Zeit des alkoholbedingten Ausfalls wird kein Arbeitsentgelt bezahlt und der Arbeitnehmer kann zum Schadensersatz verpflichtet werden.
- ▶ Unter Einfluss von Alkohol stehenden Mitarbeitern kann wegen Verletzung ihrer arbeitsvertraglichen Pflichten eine Abmahnung erteilt werden und bei Wiederholung kann das Arbeitsverhältnis verhaltensbedingt gekündigt werden.
- ▶ Dies gilt sinngemäß auch für Drogen und Drogenkonsum.

Hiermit bestätige ich, dass ich über das allgemeine Alkoholverbot belehrt wurde und erkläre zudem, dies im täglichen Betriebsablauf zu beachten.

<b>Ifd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>	<b>nächste Belehrung</b>
1				
2				
3				
4				
5				
9				
10				
11				
12				

**Belehrungsnachweis**

für das Jahr

**2025**

(Seite 2 von 2)

**Alkoholverbot vor und während der Arbeit**

<b>lfd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>	<b>nächste Belehrung</b>
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				

- ▶ Alkoholische Getränke dürfen nicht in den Betrieb mitgebracht werden.
- ▶ Der Genuss von alkoholischen Getränken ist während der Arbeitszeit und den Pausen ausnahmslos untersagt.
- ▶ Ferner ist es untersagt, unter Alkoholeinfluss die Arbeit aufzunehmen.
- ▶ Mitarbeiter, die unter Einfluss von Alkohol stehen, müssen von ihrem Arbeitsplatz entfernt werden und auf ihre eigenen Kosten nach Hause transportiert werden.
- ▶ Für die Zeit des alkoholbedingten Ausfalls wird kein Arbeitsentgelt bezahlt und der Arbeitnehmer kann zum Schadensersatz verpflichtet werden.
- ▶ Unter Einfluss von Alkohol stehenden Mitarbeitern kann wegen Verletzung ihrer arbeitsvertraglichen Pflichten eine Abmahnung erteilt werden und bei Wiederholung kann das Arbeitsverhältnis verhaltensbedingt gekündigt werden.
- ▶ Dies gilt sinngemäß auch für Drogen und Drogenkonsum.

Hiermit bestätige ich, dass ich über das allgemeine Alkoholverbot belehrt wurde und erkläre zudem, dies im täglichen Betriebsablauf zu beachten.

<b>lfd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>	<b>nächste Belehrung</b>
1				
2				
3				
4				
8				
9				
10				
11				
12				

**Belehrungsnachweis**

für das Jahr

**2026**

(Seite 2 von 2)

**Alkoholverbot vor und während der Arbeit**

<b>lfd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>	<b>nächste Belehrung</b>
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				

# Mitarbeiterschulung nach Lebensmittelhygieneverordnung und Infektionsschutzgesetz

## Einleitung

Seit dem 1. Januar 2006 kommt in Europa ein für alle EU- Mitgliedsstaaten neues, verbindliches und unmittelbar geltendes Hygienerecht zur Anwendung. Für die Gastronomie ist hier vor allem die Lebensmittelhygieneverordnung (EG) Nr. 852/2004 relevant, die durch die deutsche „Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygieneverordnung- LMHV)“ vom 8.August 2007 ergänzt wird.

Gemäß der Lebensmittelhygieneverordnung (EG) 852/2004 (Anhang II, Kapitel XII) muss der Gastronom „gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen,... in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/ oder geschult werden.

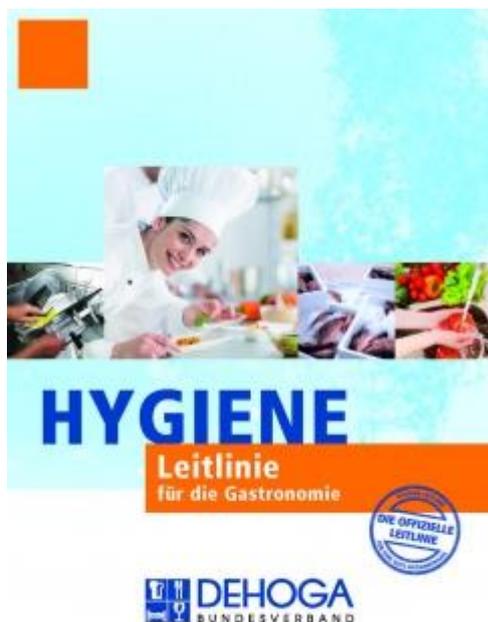
Die Schulung sollte zu Beginn des Arbeitsverhältnisses und danach regelmäßig einmal pro Jahr unter Berücksichtigung der Vortätigkeit und Ausbildung des Mitarbeiters erfolgen.

## Schulungsinhalte

1. Persönliche Hygiene
2. Hygienegrundlagen
3. Anlieferung und Eigentransport von Lebensmitteln
4. Lagerung von Lebensmittel
5. Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln
6. Speisenausgabe
7. Anforderungen an leichtverderbliche Lebensmittel
8. Besondere Produktgruppen
9. Reinigung und Desinfektion
10. Reinigung von Getränkeschankanlagen
11. Umgang mit Lebensmittelabfällen
12. Schädlingsbekämpfung

Die Broschüre „Die Hygieneschulung für die Mitarbeiter in der Gastronomie“ bildet Grundlage für die Schulungen in den Gastronomischen Einrichtungen und bietet ausführliches Schulungsmaterial. Sie baut auf der in Deutschland unverzichtbaren „Leitlinie für die Gastronomie“ auf.

[www.dehoga-shop.de/Hygiene/Hygiene-Leitlinie-fuer-die-Gastronomie-oxid.html](http://www.dehoga-shop.de/Hygiene/Hygiene-Leitlinie-fuer-die-Gastronomie-oxid.html)



- ▶ Einstellungsbelehrung
  
- ▶ Jährliche Mitarbeiterschulung zum Thema:
  
- ▶
  
- ▶
  
- ▶
  
- ▶
  
- ▶

Hiermit bestätige ich, dass ich arbeitsplatzbezogen über Fragen der Lebensmittelhygiene sowie über die Tätigkeitsverbote und Meldepflichten nach dem Infektionsschutzgesetz belehrt wurden bin.

<b>lfd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>HygieneV InfektionsG</b>	<b>Unterschrift</b>
1				
2				
3				
4				
5				
9				
10				
11				
12				

<b>Ifd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>HygieneV InfektionsG</b>	<b>Unterschrift</b>
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				

- ▶ Einstellungsbelehrung
  
- ▶ Jährliche Mitarbeiterschulung zum Thema:
  
- ▶
  
- ▶
  
- ▶
  
- ▶
  
- ▶

Hiermit bestätige ich, dass ich arbeitsplatzbezogen über Fragen der Lebensmittelhygiene sowie über die Tätigkeitsverbote und Meldepflichten nach dem Infektionsschutzgesetz belehrt wurden bin.

<b>Ifd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>HygieneV InfektionsG</b>	<b>Unterschrift</b>
1				
2				
3				
4				
5				
9				
10				
11				
12				

<b>Ifd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>HygieneV InfektionsG</b>	<b>Unterschrift</b>
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				

# Leitfaden Allergeninformation

## Einleitung

Seit dem 13. Dezember 2014 wird das Lebensmittelkennzeichnungsrecht durch die Lebensmittelinformations- Verordnung (LMIV) vereinheitlicht. Dadurch entsteht für Gastronomen und/oder Hotelier künftig eine Informationspflicht über allergene Zutaten und Stoffe.

Wie Sie die Gäste Ihres Hauses zu informieren haben, regelt in Deutschland bis auf weiteres die vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung.

Auf Grund dieser Regelung ist es nun möglich, die Gäste ausführlich in schriftlicher Form oder unter bestimmten Voraussetzungen auch mündlich über Allergene zu informieren

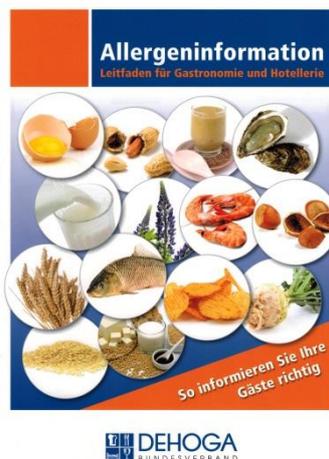
Informieren müssen alle Lebensmittelunternehmer auf allen Stufen der Lebensmittelketten, einschließlich gewerblicher Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung. ( Restaurants, Kneipen, Imbisse, Cafés, Caterer, Hotels oder Pensionen).

Sie als Unternehmer sind grundsätzlich für ein vorhanden sein und die Richtigkeit der Informationen verantwortlich.

Bieten Sie von externen Lebensmittelunternehmen z.B. im Rahmen eines Caterings Ihren Gästen Lebensmittel an, (Logo, Aushang etc.) so muss das Cateringunternehmen dafür Sorge tragen, dass Ihre Gäste alle notwendigen Informationen laut (LMIV) erhält.

Die Broschüre „Allergeninformation“ bildet Grundlage für die Schulungen in den Gastronomischen Einrichtungen.

Diese Broschüre kann über die SAXONIA Fördergesellschaft bezogen werden.



## **Belehrungsinhalte** (14 allergene Stoffe)

### **1. Glutenhaltige Getreide:**

Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

ausgenommen:

- a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose
- b) Maltodextrine auf Weizenbasis
- c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis
- d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

### **2. Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse

### **3. Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse

### **4. Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse,

ausser:

- a. Fischgelantine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitung verwendet wird
- b. Fischgelantine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird

### **5. Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse

### **6. Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse

- a) Vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett
- b) Natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol
- c) Sojabohnen, Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, Sojadesserts, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojalecithin,
- d) aus Pflanzenölsterinen gewonnenen Phytostanolester aus Sojabonenquellen

### **7. Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), **außera)**

- a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- b) Lactit

### **8. Schalenfrüchte**, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

### **9. Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**10. Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**11. Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**12. Schwefeldioxid** und **Sulfite** in Konzentrationen von mehr als 10mg/k oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.

**13. Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**14. Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse

## **Belehrungsinhalte**

### **In welcher Art und Weise werden unsere Gäste informiert**

- Informieren Sie Ihre Mitarbeiter über die 14 allergenen Stoffe
- Kennzeichnung direkt in der Speisekarte/ Getränkekarte hinter dem allergenen Lebensmittel oder als Fußnoten
- separate Allergikerkarte
- Information in der Kladde

### **Bewusstsein bei Mitarbeitern schaffen**

- Aufklärung der Mitarbeiter über die Allergenen Stoffe und Lebensmittel
- niemals eine Falschaussage treffen, lieber den Küchenchef zu Rate ziehen
- die Anfragen von Lebensmittelallergikern sollten Ihre Mitarbeiter in jedem Fall ernst nehmen
- Kommunikation zwischen Gast/ Service und Koch

### **Lagerung und Verarbeitung von allergenen Lebensmitteln**

- separate Lagerung von Lebensmitteln mit hohem allergenem Potential (abgeschlossene, besonders gekennzeichnete Behälter)
- Arbeitsflächen und Küchenutensilien, die zur Zubereitung von Speisen für Allergiker verwendet werden, müssen vorher gründlich gereinigt werden
- um allergene Verunreinigungen zu vermeiden sollten Gerichte für Allergiker separat serviert werden

### **Allergieschock/ Notfall**

- schulen Sie Ihre Mitarbeiter im Umgang mit evtl. Notfällen
- fragen Sie ob er Medikamente bei sich trägt
- stellen Sie die Beschwerden des Gastes nicht in Frage
- rufen Sie den Notarzt mit der Angabe, dass es sich um eine allergische Reaktion handelt

- ▶ **In welcher Art und Weise werden unsere Gäste informiert**
- ▶ **Bewusstsein bei Mitarbeitern schaffen**
- ▶ **Lagerung und Verarbeitung von allergenen Lebensmitteln**
- ▶ **Allergieschock/ Notfall**

Hiermit bestätige ich, dass ich über Kennzeichnung und das Verhalten mit allergenen Stoffen/ Lebensmitteln belehrt wurde und erkläre zudem, dies im täglichen Betriebsablauf zu beachten.

<b>lfd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>	<b>nächste Belehrung</b>
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				

<b>19</b>				
<b>20</b>				
<b>21</b>				
<b>22</b>				
<b>23</b>				
<b>24</b>				
<b>25</b>				
<b>26</b>				
<b>27</b>				
<b>28</b>				
<b>29</b>				
<b>30</b>				
<b>31</b>				
<b>32</b>				
<b>33</b>				
<b>34</b>				

- ▶ **In welcher Art und Weise werden unsere Gäste informiert**
- ▶ **Bewusstsein bei Mitarbeitern schaffen**
- ▶ **Lagerung und Verarbeitung von allergenen Lebensmitteln**
- ▶ **Allergieschock/ Notfall**

Hiermit bestätige ich, dass ich über Kennzeichnung und das Verhalten mit allergenen Stoffen/ Lebensmitteln belehrt wurde und erkläre zudem, dies im täglichen Betriebsablauf zu beachten.

<b>Ifd. Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>	<b>nächste Belehrung</b>
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				

18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				