



Gefährdungsbeurteilung für handwerkliche Betriebe

Arbeitsbedingungen im Backbetrieb verbessern

10.2



Inhaltsverzeichnis

A	Allgemeines		
A 1	Betriebsorganisation	4	
A 1.1	Organisation und Führung	4	
A 1.2	Information und Kommunikation	6	
A 1.3	Arbeitsablauf und -organisation	8	
A 1.4	Einkauf und Beschaffung	11	
A 1.5	Notfallvorsorge	13	
A 2	Arbeitsbereichsübergreifende Anforderungen	16	
A 2.1	Allgemeine Aspekte	16	
B	Betrieb		
B 1	Bäckerei	20	
B 1.1	Lager	20	
B 1.2	Teigherstellung	22	
B 1.3	Teigaufbereitung	25	
B 1.4	Backen	27	
B 2	Konditorei	30	
B 2.1	Lager	30	
B 2.2	Kalte Konditorei	32	
B 2.3	Warme Konditorei	35	
B 2.4	Spülbereich	38	
B 3	Café	40	
B 3.1	Kaffeeküche	40	
B 3.2	Café	42	
B 3.3	Spülbereich	44	
B 4	Laden und Verkauf	46	
B 5	Auslieferung	50	
	Empfohlene Prüfristen	52	



Arbeitsbedingungen im Backbetrieb verbessern

Mit der Gefährdungsbeurteilung „Arbeitsbedingungen im Backbetrieb verbessern“ können **primär kleine, handwerklich arbeitende Betriebe** ihre Arbeitsabläufe optimieren. Sie stellen sicher, dass Sie Gefährdungen, Risiken und unnötige Belastungen in Ihrem Betrieb frühzeitig erkennen und Maßnahmen einleiten.

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

Die Gefährdungsbeurteilung „Arbeitsbedingungen im Backbetrieb verbessern“ besteht aus 2 Bereichen (A und B) mit jeweils verschiedenen Bausteinen. Die Themenbausteine des Bereichs

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

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

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

Diese Gefährdungsbeurteilung gibt es auch als interaktives Programm auf der aktuellen DVD der BGN.

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

A 1 Betriebsorganisation



A 1.1 Organisation und Führung

Gefährdung/Belastung:

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

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

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

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

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

A 1 Betriebsorganisation



A 1.2 Information und Kommunikation

Gefährdung/Belastung:

Wer nicht Bescheid weiß oder sich nicht auskennt, macht Fehler. Um Störungen im Betriebsablauf, Fehler, Unfälle, aber auch schlechtes Betriebsklima zu vermeiden, müssen die Mitarbeiter wissen, worauf sie achten und wie sie sich verhalten sollen. Die Beschäftigten benötigen Informationen über die Arbeitsaufgaben, die Gefährdungen bei der Arbeit und die rechtlichen Bestimmungen zur Arbeit. Kommunikation ist also ganz wichtig.

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

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

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

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

A 1 Betriebsorganisation



A 1.3 Arbeitsablauf und -organisation

Gefährdung/Belastung:

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

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Die Einsatzplanung der Beschäftigten ist so gestaltet, dass kein zusätzlicher Stress entsteht (z. B. durch frühzeitige Bekanntgabe der Schichtpläne, gleichmäßige Verteilung der Arbeitsschichten, Pausenregelung, Personalreserve für Urlaub, Krankheit, Spitzenzeiten einplanen, ausreichende Anzahl von Aushilfen organisieren).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Der Warenfluss ist festgelegt (entsprechend den Anforderungen der EG-Verordnung über Lebensmittelhygiene). (Verderbliche Rohstoffe sofort bei Lieferung/Einkauf kontrollieren, auf unbeschädigte und ordnungsgemäße Verpackung, Mindesthaltbarkeitsdatum etc. achten; bei leicht verderblichen Rohstoffen, Zwischen- und Fertigprodukten auf richtige Lagertemperatur und Lagerzeit achten, getrennte Lagerung bestimmter Lebensmittel beachten.)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Wiederkehrende Prüfungen von Arbeitsmitteln werden sachgemäß durchgeführt (Prüffristen sind festgelegt, befähigte Personen sind bekannt und beauftragt, Prüfungen werden dokumentiert).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

<p>> Die Hygienemaßnahmen im Umgang mit Rohstoffen und Produkten sind festgelegt (Arbeitskleidung, Handtücher, Abwischtücher, Schädlingsbekämpfung – siehe auch weitere Maßnahmen).</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
--	---	--

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt ja nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
<p>> Die Arbeitsabläufe der einzelnen Mitarbeiter sind so aufeinander abgestimmt, dass sie reibungslos ineinander greifen bzw. sich nicht gegenseitig stören/behindern (Materialzugriff in der Backstube ohne unnötige Laufwege, klare Zuordnung der Bereiche im Verkaufsraum).</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Beschäftigten überprüfen vor dem Benutzen die Arbeitsmittel, ob sie funktionstüchtig und ohne Mängel sind. Mangelhafte Arbeitsmittel benutzen sie nicht.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Es sind Reinigungspläne erstellt, in denen Reinigungspersonal, Reinigungsumfang, Reinigungsintervalle, Reinigungsgeräte und Reinigungsmittel festgelegt sind (zum Beispiel für Backstube, Verkaufsraum etc.).</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Es sind Betriebsanweisungen zum Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln erstellt und ausgehängt. Die Beschäftigten sind über die Inhalte unterwiesen worden.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Reinigungsarbeiten werden staubarm durchgeführt. (Das Reinigen mit Druckluft ist zu unterlassen.)</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

A1 Betriebsorganisation

<p>> An Arbeitsplätzen aufgestellte Sammelbehälter für Abfälle werden regelmäßig, mindestens jedoch zum Ende der Arbeitsschicht, in die Entsorgungsbehälter entleert.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?</p>
<p>> Sammelbehälter für Speisereste und Lebensmittelabfälle werden nach der Entleerung gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert (Gesundheitsgefährdung durch Mikroorganismen).</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Beschäftigten überprüfen die zur Verfügung gestellte persönliche Schutzausrüstung (PSA) vor der Benutzung auf einwandfreien Zustand. Mangelhafte PSA (z. B. eingerissene Handschuhe, beschädigte Schuhe usw.) werden umgehend ausgetauscht.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?</p>
<p>> Schädlinge (Küchenschaben, Ameisen, Käfer, Motten) werden effektiv bekämpft (gegebenenfalls kontrolliert Schädlingsbekämpfungsmittel einsetzen).</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?</p>
<p>> Bei Befall von Wand- und Deckenflächen mit Schwarzsimmel werden die Ursachen ermittelt und beseitigt.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?</p>
<p>> Es werden wirksame Maßnahmen zum Schutz gegen Insektenstiche, zum Beispiel von Wespen und Bienen, die saisonal bzw. witterungsbedingt zu erwarten sind, ergriffen.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?</p>

Bemerkungen/Beratungsbedarf:



A 1.4 Einkauf und Beschaffung

Gefährdung/Belastung:

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

Maßnahmen	Umgesetzt ja nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
<p>> Bei der Beschaffung von Maschinen, Werkzeugen, Elektrogeräten usw. wird auf deren Qualität, auf gute Handhabbarkeit und auf den arbeitssicheren Zustand geachtet. Falls möglich werden geprüfte Produkte gekauft (möglichst GS-Zeichen, VDE-Zeichen).</p> <p><i>Formulierungsvorschlag für eine Auftragsbestätigung bei Bestellung von Maschinen</i></p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Es werden die Reinigungs- und Desinfektionsmittel eingekauft, die die Gesundheit der Mitarbeiter am wenigsten gefährden (möglichst ungefährliche Stoffe).</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Es werden nur Schutzhandschuhe, Sicherheitsschuhe, Schutzbrillen oder andere persönliche Schutzausrüstung angeschafft, die für die vorgesehene Verwendung geeignet sind (vom Lieferanten bescheinigen lassen) und die gekennzeichnet sind (CE-Zeichen).</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Es wird bei der Beschaffung darauf geachtet, dass die anzuschaffenden Arbeitsgegenstände die Arbeitsabläufe nicht behindern (kleinere Gebinde beschaffen, zum Beispiel 25-kg-Säcke Mehl anstatt 50-kg-Säcke).</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

A 1 Betriebsorganisation

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Bei der Beschaffung von PSA, zum Beispiel von Schutzhandschuhen, Schutzhchuhen, Schutzbrillen oder anderer persönlicher Schutzausrüstung, werden die Wünsche und Erfahrungen der Mitarbeiter möglichst berücksichtigt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Es stehen geeignete Hautschutz-, Hautreinigungs- und Hautpflegemittel zur Verfügung.</p> <p><i>ASI 8.60 Haut und Beruf</i> <i>Betriebsanweisung Feuchtigkeitsdichte Handschuhe tragen</i> <i>Betriebsanweisung Hautschutzmaßnahmen</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Bei ätzenden oder reizenden Arbeitsmitteln hat der Hersteller das Sicherheitsdatenblatt zu den Stoffen mitgeliefert. Falls nicht: Das Sicherheitsdatenblatt wird vom Hersteller angefordert.</p> <p><i>ASI 8.05 Reizende und ätzende Stoffe</i> <i>Musterbrief zur Anforderung eines Sicherheitsdatenblatts</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>wann (Datum)?</p>

Bemerkungen/Beratungsbedarf:



A 1.5 Notfallvorsorge

Gefährdung/Belastung:

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

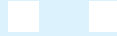
Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Die erforderlichen Maßnahmen zur Gewährleistung der Ersten Hilfe sind getroffen (z. B. Erste-Hilfe-Material, Kennzeichnungen, Ersthelfer, Verbandbuch).</p> <p><i>ASI 0.90 Erste Hilfe im Betrieb</i> <i>ASI 0.91 Erste-Hilfe-Material</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die erforderlichen Maßnahmen zum Brandschutz sind getroffen (zum Beispiel Feuerlöscher, Kennzeichnungen, Flucht- und Rettungswege).</p> <p><i>ASI 9.30 Brandschutz im Betrieb</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Beschäftigten sind in die Handhabung der Feuerlöscher eingewiesen.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Feuerlöscher werden mindestens alle 2 Jahre durch eine befähigte Person geprüft.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

A 1 Betriebsorganisation

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt ja nein		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
<p>> Die Abläufe für einen Notfall sind festgelegt (Rettungskette) und die Mitarbeiter sind entsprechend unterwiesen.</p> <p><i>ASI 0.90 Erste Hilfe im Betrieb</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
<p>> Es existieren im Betrieb Aushänge mit den aktuellen Notrufnummern (Adresse von Durchgangsarzt, Krankenhaus usw.).</p> <p><i>ASI 0.80 Ein Unfall ist geschehen – was tun?</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
<p>> Das Erste-Hilfe-Material ist jederzeit erreichbar und der Aufbewahrungsort ist deutlich gekennzeichnet.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
<p>> In jeder Arbeitsschicht sind ausreichend ausgebildete Ersthelfer anwesend.</p> <p><i>Siehe BGV A1 Grundsätze der Prävention, § 20 und Anlage 2</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
<p>> Die Ersthelfer werden alle 2 Jahre fortgebildet.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
<p>> Die Ersthelfer sind namentlich bekannt gegeben (Aushang).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
<p>> Die Erste-Hilfe-Leistungen nach Unfällen werden dokumentiert (in einem Verbandbuch).</p> <p><i>Formular Verbandbuch</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
<p>> Notausgänge sind deutlich erkennbar und dauerhaft mit nachleuchtenden oder hinterleuchteten Rettungszeichen gekennzeichnet.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?

> Die Notausgänge sind während der Betriebszeiten ohne Hilfsmittel (z. B. Schlüssel) von innen zu öffnen und sie sind auf beiden Seiten stets frei von Hindernissen. Verkehrs- und Rettungswege werden nicht zugestellt.



Wer erledigt

bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

A 2 Arbeitsbereichsübergreifende Anforderungen



A 2.1 Allgemeine Aspekte

Gefährdung/Belastung:

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

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Bereiche, in denen Mehlstaub auftritt, sind – so weit möglich – von anderen Bereichen getrennt (räumliche Trennung der Produktionsräume von nicht mit Mehlstaub belasteten Räumen, wie Verkaufs-, Lager-, Umkleide-, Pausenraum).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Die Arbeitsräume (Backstube, Verkaufsraum usw.) sind so bemessen, dass an den Arbeitsplätzen ausreichend Bewegungsfläche vorhanden ist.</p> <p><i>BGR 112 Regeln für Backbetriebe, Kap. 4.1.1. Bau und Ausrüstung, Arbeitsräume</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Die Fußböden in den Arbeits- und Lagerräumen sowie in den Kunden- und Verkaufsräumen sind sicher begehbar und leicht zu reinigen.</p> <p><i>ASI 4.40 Unfallsichere Gestaltung von Fußböden</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Das Raumklima ist angenehm und führt nicht zu Erkrankungen der Mitarbeiter (moderate Luftfeuchtigkeit und Temperatur sowie Vermeidung von Zugluft).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?

> Die Beschäftigten tragen bei der Arbeit nur Kleidung, durch die ein Arbeitsunfall nicht verursacht werden kann.



Wer erledigt

bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

A 2 Arbeitsbereichsübergreifende Anforderungen

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Im Arbeits- und Kundenbereich gibt es keine Sturz- und Stolperstellen (Fußboden-Unebenheiten ausgleichen, schadhafte Bodenbelag ausbessern, Kabel und Anschlussleitungen nicht quer durch den Raum verlegen, bei nicht zu beseitigenden Gefahrstellen Warnhinweis anbringen, z. B. schwarz-gelbe Warnmarkierung).</p> <p><i>ASI 4.40 Unfallsichere Gestaltung von Fußböden</i> <i>ASI 9.50 Vermeidung von Sturzgefahren</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Maschinen und Arbeitstische sind – vor allem in der Arbeitshöhe – ergonomisch an die jeweiligen Mitarbeiter angepasst, damit nicht mit vorgebeugtem Oberkörper gearbeitet wird.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Verschmutzungen auf Fußböden beseitigen die Beschäftigten sofort.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Für das Heben und Tragen schwerer Lasten (z. B. Säcke, Gebinde, Kessel) sind Transportmittel und Tragehilfen vorhanden und werden auch benutzt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Es gibt die Anweisung, dass schwere Lasten von mehreren Personen gemeinsam gehoben und getragen werden.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Beleuchtung ist für die Arbeiten ausreichend (ausreichende Helligkeit, keine Schlagschatten, Lichtschalter sind gut erreichbar oder Einsatz von Bewegungsmeldern, regelmäßige Reinigung der Beleuchtungseinrichtung, gegebenenfalls zusätzliche Beleuchtung für Kasse, Verkaufstheke, Treppe).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Für den Einsatz von Gefahrstoffen (Reinigungs- und Desinfektionsmittel) sind Betriebsanweisungen erstellt und ausgehängt.</p> <p><i>Vorgefertigte Betriebsanweisungen der BGN (Gefahrstoffe)</i> <i>Betriebsanweisung Reinigungs- und Pflegearbeiten</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

<p>> Verkehrswege und Fluchtwege sind ausreichend breit und werden nicht zugestellt.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Die Beschäftigten tragen nur Schuhe, die für ihre Arbeit geeignet sind (fester Sitz am Fuß, geschlossene Ausführung im vorderen Bereich, sicherer Fersenhalt, Absätze mit mäßiger Höhe, rutschhemmende Sohlen).</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Die Beschäftigten tragen bei Arbeiten, bei denen Unfall- und Gesundheitsgefahren nicht ausgeschlossen sind, persönliche Schutzausrüstung (PSA) – zum Beispiel Handschutz, Fußschutz, Augen- oder Gesichtsschutz, Atemschutz.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Es sind Vorkehrungen gegen Schimmelpilzbefall getroffen (zum Beispiel ausreichende Belüftung und Isolierung der Backstube, nicht zu hohe Luftfeuchtigkeit, mit Schimmelpilz befallene Gärgutträger waschen bzw. aussortieren).</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

B 1 Bäckerei



B 1.1 Lager

Gefährdung/Belastung:

Nicht standsichere bzw. nicht tragfähige Regale, unsachgemäß gestapelte Säcke und Kisten können die Beschäftigten gefährden. Bei unsachgemäß gelagerten Rohstoffen und Backprodukten ist das Wachstum von Mikroorganismen möglich.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Alle Rohstoffe und Backprodukte usw. werden so gelagert, dass sie nicht umfallen/umkippen können (zum Beispiel: übersichtlich in Regalen aufbewahren, Säcke im Verbund stapeln).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
> Die Beschäftigten sind unterwiesen, wie die Waren fachgerecht einzulagern und zu entnehmen sind.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
> Es wurde ermittelt und bewertet, dass keine Explosionsgefährdung durch Mehlstaub entsteht, bzw. es wurde aufgrund der bewerteten Gefährdung ein Explosionsschutzdokument erstellt. <i>ASI 8.52 Leitfaden „Erstellung eines Explosionsschutzdokumentes gemäß Betriebssicherheitsverordnung“ für Backbetriebe</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Es sind genügend Lagerflächen vorhanden, so dass Verkehrswege nicht zugestellt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Regale besitzen eine ausreichende Standsicherheit und Tragfähigkeit (ggf. Tragfähigkeit kennzeichnen, Regale an Wänden verankern).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Die zulässige Belastung von Regalen/Regalböden wird nicht überschritten (Kennzeichnung mit zulässiger Last angeben).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Desinfektionsmittel werden nicht in Back-, Zubereitungs- und Vorratsräumen, jedoch getrennt von Backstoffen und -produkten gelagert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Es stehen geeignete Hilfsmittel (Leitern, Tritte usw.) zur Verfügung, um gefahrlos Waren in höheren Lagen zu lagern beziehungsweise sie zu entnehmen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Mehlsiloräume sind von angrenzenden Räumen abgetrennt. Abweichungen hiervon sind zulässig, wenn mit Ausnahme der Entleereinrichtung ein Ausreten von Mehl bzw. von Mehlstaub aus dem Silo in benachbarte Arbeits- und Betriebsbereiche ausgeschlossen ist.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Mehlsiloanlagen besitzen einen Vollmelder gegen Überfüllung. Die Silobehälter und Mehlförderleitungen sind gegen elektrostatische Aufladung geerdet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

B 1 Bäckerei



B 1.2 Teigherstellung

Gefährdung/Belastung:

Der unsachgemäße Umgang mit Maschinen kann zu Verletzungen, insbesondere an Händen und Fingern, führen. Stäube aus Mehlen und Backmitteln können mit zur Entstehung einer Atemwegserkrankung beitragen.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Die Beschäftigten werden über die Gefährdungen beim Umgang mit Maschinen informiert (Knetmaschinen, Rühr- und Schlagmaschinen, Mixer usw.). Die Termine für die Unterweisungen sind festgelegt.</p> <p><i>Sichere Arbeit im Backgewerbe (hier Ausführungen zu den einzelnen Maschinen)</i> <i>ASI 2.11.0 Knetmaschinen</i> <i>ASI 2.11.5 Planeten-Rühr- und Knetmaschinen</i> <i>Betriebsanweisung Knetmaschinen</i> <i>Betriebsanweisung Planeten-Rühr- und Knetmaschinen</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Das Auftreten von Mehlstaub wird so weit wie möglich verhindert (weniger stark staubende Rohstoffe und allergenarme Trennmittel einsetzen; staubarme bzw. staubfreie Backmittel verwenden, staubvermeidende Arbeitstechniken anwenden [streuen statt werfen]; Knetmaschinen mit geschlossenem Bottich).</p> <p><i>ASI 8.80 Vermeidung von Bäckerasthma</i> <i>Bei Fragen durch die BGN beraten lassen.</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Um Erkrankungen der Haut vorzubeugen, werden Hautschutzmaßnahmen durchgeführt und deren Umsetzung wird kontrolliert.</p> <p><i>Beratung für ein individuelles Hautschutzprogramm durch BGN bzw. BGN-Kompetenzzentrum</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Wird Mehl von Hand in die Knetmaschine bzw. den Mehlwagen eingegeben, dann wird darauf geachtet, dass das staubarm geschieht. Die Fallhöhe des Mehls wird gering gehalten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Der Füllschlauch der Mehlsilowaage reicht bis auf den Boden des Bottichs (geringe Fallhöhe des Mehls).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Der Einsatz von Backmitteln in granulierter, pastöser oder flüssiger Form wird geprüft. (Staub von Backmitteln kann mit zur Entstehung von Atemwegserkrankungen beitragen.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Mehlmenge und Zutaten werden nach Rezeptur genau dosiert, um die weitere Eingabe von Mehl zu verhindern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?

B 1 Bäckerei

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt ja nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
> Der Knetter wird nicht „überladen“.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Der Mischvorgang (Ankneten) mit der Knetmaschine erfolgt im kleinsten Gang (Drehzahl des Kneters).	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:



B 1.3 Teigaufbereitung

Gefährdung/Belastung:

Der unsachgemäße Umgang mit Maschinen kann zu Verletzungen, insbesondere an Händen und Fingern, führen. Mehlstaub kann allergische Atemwegserkrankungen hervorrufen.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Die Beschäftigten werden über die Gefährdungen beim Umgang mit den Maschinen zur Teigaufbereitung informiert (Teigteilmaschinen, Wirkmaschinen, Brötchenaufbereitungsmaschinen, Wickel- und Drückmaschinen, Teigusrollmaschinen, Formmaschinen, Hub- und Kippvorrichtungen usw.). Die Termine für die Unterweisungen sind festgelegt.</p> <p><i>Sichere Arbeit im Backgewerbe (hier Ausführungen zu den einzelnen Maschinen)</i> <i>Betriebsanweisung Teigusrollmaschinen</i> <i>Betriebsanweisung Teigusrollmaschinen mit Einfülltrichter (Kopfmaschinen)</i> <i>Betriebsanweisung Teigteil- und Wirkmaschine</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Bei der Teigaufbereitung von Hand werden als Trennmittel staubarme Spezialmehle, Dunst, Stärke oder Maismehl verwendet.</p> <p><i>ASI 8.80 Vermeidung von Bäckerasthma</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Bei der maschinellen Teigaufbereitung wird kein staubendes Backmehl als Trennmittel verwendet, sondern es werden staubarme Spezialmehle, Dunst, Stärke, Maismehl oder ölhaltige Trennmittel eingesetzt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

B 1 Bäckerei

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Der Zugriff zu den Quetsch- und Scherstellen im Teigtrichter der Teigteilmaschine ist verhindert durch ein gekoppeltes Schutzgitter oder durch einen Schutztrichter. (Der Einfülltrichter von Teigteilmaschinen ist in Höhe und Form so ausgeführt, dass die Gefahrstelle vom Fußboden aus nicht erreichbar ist. Ein Mindestmaß von 2,25 m von der Standfläche [Fußboden] über den Trichterrand bis zur Gefahrstelle wird eingehalten. Dieses Maß wird nicht durch Podeste, Auftritte u. Ä. verringert. Der Abstand vom Fußboden bis zur Trichterkannte beträgt mindestens 1,10 m.)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Es wird geprüft, ob allergenarme Spezialmehle anstelle von Backmehl zur Teigaufbereitung von Hand bzw. zur maschinellen Teigaufbereitung eingesetzt werden können.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Das Bestauben des Arbeitstisches, der Gärgutträger, Einziehvorrichtungen, Backkörbe und Backbleche in der „Handwurftechnik“ wird vermieden.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Anstelle der „Handwurftechnik“ wird das Trennmehl am Arbeitstisch zum Beispiel aufgelegt und verrieben, bzw. gestreut – nicht geworfen.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Beratungen zur Reduzierung der Staubbelastung in der Atemluft durch BGN bzw. BGN-Kompetenzzentren</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

Bemerkungen/Beratungsbedarf:



B 1.4 Backen

Gefährdung/Belastung:

Backofendämpfe und Dämpfe, die beim Erhitzen von Fett im Fettbackgerät entstehen, enthalten Substanzen, die die Atemwege reizen und gesundheitsschädlich wirken können. Heiße Oberflächen, heiße Flüssigkeiten (zum Beispiel Fett) und Dämpfe können Verbrennungen verursachen. Durch Fettablagerungen in den Abzugseinrichtungen kann es zu Bränden kommen.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Die Beschäftigten werden über die Gefährdungen beim Umgang mit den Maschinen/Einrichtungen zum Backen informiert (Backofenbeschickungseinrichtungen, Backöfen, Fettbackgeräte, Belagungsgeräte, usw.). Die Termine für die Unterweisungen sind festgelegt.</p> <p><i>Sichere Arbeit im Backgewerbe</i> <i>Betriebsanweisung Backöfen</i> <i>Betriebsanweisung Brezellaug (Natronlaug)</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Damit die austretenden Wrasen nicht in den Atembereich gelangen können,</p> <ul style="list-style-type: none"> – sind Absaughauben vorhanden, die einen möglichst großen Teil der austretenden Wrasen erfassen, – werden bei den Stikkenöfen vor dem Öffnen der Tür die Wrasen durch eine integrierte Absaugeinrichtung erfasst. <p><i>Bei Fragen durch die BGN beraten lassen</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Arbeitsmittel und Maschinen in der Bäckerei sowie die Wrasenabzugs- und Absauganlagen werden regelmäßig von einer befähigten Person überprüft. Die Fristen für die Prüfungen sind festgelegt. Die Ergebnisse der Prüfungen werden schriftlich festgehalten.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

B 1 Bäckerei

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Für die noch heißen Bleche ist eine Ablagemöglichkeit vorhanden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Gegen Verbrennungen an heißen Oberflächen, am Backofen, Schaubackofen und Stikkenofen sind geeignete Wärmeschutzhandschuhe vorhanden und werden getragen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Mehlstaub-, Wrasen- und Fettdunstabsauganlagen sind nicht untereinander verbunden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Fettbackgeräte besitzen eine Abzugshaube mit geeigneten Fettfangfiltern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Die Fettfangfilter der Abzugsanlagen von Fettbackgeräten werden bei Bedarf – jedoch mindestens 14-tägig – gereinigt. <i>ASI 2.15.1 Fettbackgeräte und Fritteusen</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Abzugskanäle von Fettbackgeräten werden bei Bedarf gereinigt. Sie werden mindestens einmal jährlich auf den Verschmutzungszustand kontrolliert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Heißes Fett/Öl wird ausschließlich in dafür geeignete Behälter abgelassen (ausreichend bemessen, stand-sicher, Tragegriffe, dicht schließender Deckel, Aus-gussnase).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Es steht für den Umgang mit Brezellaugge geeignete persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung (laugen-feste Schutzhandschuhe, Schutzbrille [Korbbrille], Schutzschürze, rutschfeste, laugenbeständige Schuhe) und sie wird getragen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Am Laugenvorratsbehälter ist eine geeignete Ent-nahmeeinrichtung vorhanden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Beim Ansetzen des Laugenbades wird zuerst Wasser vorgelegt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

B 2 Konditorei



B 2.1 Lager

Gefährdung/Belastung:

Nicht standsichere bzw. nicht tragfähige Regale, unsachgemäß gestapelte Säcke und Kisten können die Beschäftigten gefährden. Bei unsachgemäß gelagerten Rohstoffen und Backprodukten sind der Befall mit Schädlingen und das Wachstum von Mikroorganismen möglich.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Alle Rohstoffe und Backprodukte usw. werden so gelagert, dass sie nicht umfallen/umkippen können (zum Beispiel übersichtlich in Regalen aufbewahren, Säcke im Verbund stapeln).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
> Die Beschäftigten sind unterwiesen, wie die Waren fachgerecht einzulagern und zu entnehmen sind.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

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

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

B 2 Konditorei



B 2.2 Kalte Konditorei

Gefährdung/Belastung:

Im Bereich der kalten Konditorei gibt es insbesondere Gefährdungen durch Messer, durch Konditoreimaschinen und -geräte, durch Scher-, Quetsch- und Einzugsstellen an Soft- und Speiseeisbereitern, durch Dampf und Heißwasser.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Die Beschäftigten werden über die Gefährdungen beim Umgang mit Maschinen/Geräten in der Konditorei informiert (Soft- und Speiseeismaschinen, Kühlräume und -anlagen usw.). Die Termine für die Unterweisungen sind festgelegt.</p> <p><i>Sichere Arbeit im Backgewerbe</i> <i>ASI 2.15.2 Speiseeisbereiter</i> <i>Betriebsanweisung Speiseeisbereiter mit waagrechtem Rührwerk</i> <i>Betriebsanweisung Speiseeisbereiter mit senkrechter Welle</i> <i>Unterweisungsnachweis</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Konditoreimaschinen und -geräte werden regelmäßig von einer befähigten Person überprüft. Fristen für die Prüfungen und die befähigte Person sind festgelegt. Die Ergebnisse der Prüfungen werden schriftlich festgehalten.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Hygienemaßnahmen in der gesamten Konditorei sind festgelegt (Arbeitskleidung, Handtücher, Abwischtücher, Reinigung, Schädlingsbekämpfung – siehe auch weitere Maßnahmen).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Die Beschäftigten verwenden nur sichere und für die jeweilige Arbeitsaufgabe geeignete Messer.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Für die Messer sind geeignete Ablegeeinrichtungen wie Magnetleisten vorhanden.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Flächen und Geräte in der Konditorstube werden bei Bedarf bzw. nach Arbeitsende gereinigt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> An Softeisbereitern werden die erforderlichen Schutzmaßnahmen eingehalten: Der Zugriff zu den Scherstellen zwischen Gefrierschnecke und Ein- und Auslauföffnung ist verhindert durch Schutzstäbe.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> An Speiseeisbereitern mit senkrechter Welle werden die erforderlichen Schutzmaßnahmen eingehalten: Wellenschutz (Schutzhülse), der die Welle bis max. 100 mm oberhalb der Tischkante umschließt; großflächige Befehlseinrichtung zum Stillsetzen der Maschine an der Bedienungsseite, die auch mit den Beinen betätigt werden kann; an Maschinen mit rotierendem Abstreifer ist dieser an der Rückseite der Trommel hinter der Welle angeordnet; Mitarbeiter tragen beim Bedienen der Maschine eng anliegende Kleidung sowie Haarschutz, keine Krawatten, keine langärmelige Kleidung, keinen Schmuck, keine Schals.</p> <p><i>ASI 2.15.2 Speiseeisbereiter</i> <i>Betriebsanweisung Speiseeisbereiter mit senkrechter Welle</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> An Speiseeisbereitern mit horizontaler Welle werden die erforderlichen Schutzmaßnahmen eingehalten: Der Zugriff zu den Scherstellen zwischen Rührwerkzeugen und Einlauföffnung ist verhindert; der Zugriff zur Scherstelle zwischen Rührwerkzeug und Auslauföffnung ist verhindert durch Schutzstäbe; der Zugriff</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

B2 Konditorei

<p>zu den Gefahrstellen in der Trommel ist verhindert, durch Kopplung des Antriebes der Maschine mit dem Verschlussdeckel.</p> <p><i>ASI 2.15.2 Speiseeisbereiter Betriebsanweisung Speiseeisbereiter mit waagrechttem Rührwerk</i></p>		
<p>> An Kälteanlagen für Speiseeisbereiter, Kühlräume, Kühlschränke und -vitrinen, Froster usw. werden die erforderlichen Schutzmaßnahmen eingehalten: Der Zugriff zu den Gefahrstellen (zum Beispiel Ventilator) ist verhindert durch eine fest verschraubte Verkleidung oder ein Schutzgitter. Sicherheitsvorrichtungen gegen Drucküberschreitungen sind vorhanden; es gibt eine Kennzeichnung über die Art und die Füllmenge des Kältemittels.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> An Kälteanlagen für Kühlräume, Kühlschränke und Vitrinen werden die erforderlichen Schutzmaßnahmen eingehalten: Türen sind im nicht abgeschlossenen Zustand von innen zu öffnen.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Kühlräume mit einer Grundfläche von mehr als 10 m² können jederzeit, auch im abgeschlossenen Zustand, verlassen werden.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Kühlräume über 20 m² und mit Temperaturen unter -10 °C sind mit einer vom allgemeinen Stromversorgungsnetz unabhängigen Notrufeinrichtung ausgerüstet.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:



B 2.3 Warme Konditorei

Gefährdung/Belastung:

Backofendämpfe und Dämpfe, die beim Erhitzen von Fett im Fettbackgerät entstehen, enthalten Substanzen, die die Atemwege reizen und gesundheitsschädlich wirken können. Heiße Oberflächen, heiße Flüssigkeiten und Dämpfe können Verbrennungen verursachen. Durch Fettablagerungen in den Abzugseinrichtungen kann es zu Bränden kommen. Stäube von Mehlen und Backmitteln können mit zur Entstehung einer Atemwegserkrankung beitragen.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Die Beschäftigten werden über die Gefährdungen beim Umgang mit Einrichtungen und Geräten in der warmen Konditorei informiert (Backöfen, Knetmaschinen, Planeten-Rühr- und Knetmaschinen, Fettbackgerät, Hockerkocher usw.). Die Termine für die Unterweisungen sind festgelegt.</p> <p><i>ASI 2.15.1 Fettbackgeräte und Fritteusen</i> <i>ASI 2.11.0 Knetmaschinen</i> <i>ASI 2.11.5 Planeten-Rühr- und Knetmaschinen</i> <i>Betriebsanweisung Knetmaschinen</i> <i>Betriebsanweisung Planeten-Rühr- und Knetmaschinen</i> <i>Betriebsanweisung Backöfen</i> <i>Betriebsanweisung Flüssiggasanlagen</i> <i>Betriebsanweisung Flüssiggasverwendung</i> <i>Checkliste „Einsatz von Flüssiggas“</i> <i>Unterweisungsnachweis</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Das Auftreten von Mehlstaub wird so weit wie möglich verhindert (z. B. weniger stark staubende Rohstoffe und Trennmittel einsetzen; staubarme bzw. staubfreie Backmittel verwenden; staubvermeidende Arbeitstechniken anwenden [streuen statt werfen]).</p> <p><i>ASI 8.80 Vermeidung von Bäckerasthma</i> <i>Bei Fragen durch BGN bzw. BGN-Kompetenzzentrum beraten lassen</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p>bis wann (Datum)?</p>

B 2 Konditorei

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Die Geräte und die Absauganlagen für Fettdünste werden regelmäßig von einer befähigten Person überprüft. Fristen für die Prüfungen und die befähigte Person sind festgelegt. Die Ergebnisse der Prüfungen werden schriftlich festgehalten.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Die Hygienemaßnahmen in der gesamten Konditorei sind festgelegt (Arbeitskleidung, Handtücher, Abwischtücher, Reinigung, Schädlingsbekämpfung – siehe auch weitere Maßnahmen).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt ja nein		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
> Für die noch heißen Bleche ist eine Ablagemöglichkeit vorhanden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Gegen Verbrennungen an heißen Oberflächen (am Konditorofen, Schaubackofen) sind geeignete Wärmeschutzhandschuhe vorhanden und werden getragen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Wrasen- und Fettdunstabsauganlagen sind nicht untereinander verbunden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Fettbackgeräte besitzen eine Abzugshaube mit geeignetem Fettfangfilter.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Die Fettfilter der Abzugsanlagen von Fettbackgeräten werden bei Bedarf – jedoch mindestens 14-tägig – gereinigt. <i>ASI 2.15.1 Fettbackgeräte und Fritteusen</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Abzugskanäle von Fettbackgeräten werden bei Bedarf gereinigt. Sie werden mindestens einmal jährlich auf den Verschmutzungszustand kontrolliert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Heißes Fett/Öl wird ausschließlich in dafür geeignete Behälter abgelassen (ausreichend bemessen, standsicher, Tragegriffe, dicht schließender Deckel, Ausgussnase).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Flächen und Geräte in der Konditorstube werden bei Bedarf bzw. nach Arbeitsende gereinigt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

B 2 Konditorei



B 2.4 Spülbereich

Gefährdung/Belastung:

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

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

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Für eine gesundheitlich zuträgliche Atemluft und Raumtemperatur ist in der Spülküche eine Lüftungsanlage (z. B. Zu- und Abluftanlage) vorhanden.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Für Spülarbeiten von Hand stehen geeignete Hautschutz- und Hautpflegemittel zur Verfügung. Ein Hautschutzplan wurde erstellt und ausgehängt.</p> <p><i>ASI 8.60 Haut und Beruf</i> <i>Betriebsanweisung Feuchtigkeitsdichte Handschuhe tragen</i> <i>Betriebsanweisung Hautschutzmaßnahmen</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Zur Aufnahme anfallender Abfälle, Speisereste, Papierservietten sind geeignete und ausreichend bemessene Sammelbehälter mit dicht schließendem Deckel vorhanden.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Flächen und Geräte in der Spülküche werden nach Verunreinigungen bzw. nach Arbeitsende gereinigt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

B 3 Café



B 3.1 Kaffeeküche

Gefährdung/Belastung:

Dampf und Heißwasser können Verbrühungen verursachen. Reinigungsmittel können Haut und Schleimhäute reizen.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Die Beschäftigten werden über die Gefährdungen beim Umgang mit Geräten in der Kaffeeküche informiert (Kaffeemaschine, Mikrowelle usw.). Die Termine für die Unterweisungen sind festgelegt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Kaffeemaschine und weitere Geräte werden regelmäßig von einer befähigten Person überprüft. Fristen für die Prüfungen und die befähigte Person sind festgelegt. Die Ergebnisse der Prüfungen werden schriftlich festgehalten. (Eine befähigte Person könnte ein Monteur der Herstellerfirma sein. Bei Kaffeemaschinen mit Druckbehälter ist eine halbjährliche Prüfung empfohlen.)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Flächen und Geräte in der Kaffeeküche werden nach Verunreinigungen bzw. nach Arbeitsende gereinigt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?</p>
<p>> An Kaffeemaschinen werden die erforderlichen Schutzmaßnahmen eingehalten: Dampf und Heißwasser können nicht unbeabsichtigt austreten; der Aufguss erfolgt so, dass es während des Brühverfahrens nicht spritzt; es ist deutlich erkennbar, wann der Filtervorgang beendet ist.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?</p>

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

B 3 Café



B 3.2 Café

Gefährdung/Belastung:

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

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Arbeitsabläufe, Aufgabenverteilungen, Laufwege, Einteilung der Bereiche, Arbeitszeit- und Pausenregelungen sind eindeutig festgelegt, um Stress und Belastungen möglichst gering zu halten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
> Die Beschäftigten sind informiert (möglichst geschult), wie sie sich im Umgang mit den Gästen verhalten und wie sie Konflikte und Beschwerden bewältigen können.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Die Verkehrs- und Laufwege sind frei. Der Abstand zwischen den Tischen ist ausreichend groß.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Bonspießler sind so beschaffen, dass Handverletzungen vermieden werden (flexibler Kunststoff, Klemmleisten, Zettelkästen, keine genagelten Holzleisten).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Die Abfallbehälter, in die Tischabfälle entleert werden, sowie Abfallbehälter, die in Theken eingebaut sind, bestehen aus nicht brennbarem Material und haben einen selbstschließenden Deckel oder sind selbstlöschende Behälter.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Der Gastraum ist nicht mit leicht entflammaren Materialien ausgeschmückt (keine Dekoration aus Kunststoff benutzen, die nach dem Einbau unter Hitzeeinwirkung brennend abtropfen können).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Kerzen bzw. Petroleumlampen werden im Gastraum nur auf Tischen und Theken verwendet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Flächen und Geräte im Gastraum werden nach Verunreinigungen bzw. nach Arbeitsende gereinigt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> An Kälteanlagen für Kühlschränke und -vitrinen, Froster usw. werden die erforderlichen Schutzmaßnahmen eingehalten. Der Zugriff zu den Gefahrstellen ist durch fest verschraubte Verkleidung oder Schutzgitter verhindert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:



B 3.3 Spülbereich

Gefährdung/Belastung:

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

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

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Für eine gesundheitlich zuträgliche Atemluft und Raumtemperatur ist in der Spülküche eine Lüftungsanlage (z. B. Zu- und Abluftanlage) vorhanden.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Für Spülarbeiten von Hand stehen geeignete Hautschutzmittel zur Verfügung. Ein Hautschutzplan wurde erstellt und ausgehängt.</p> <p><i>ASI 8.60 Haut und Beruf</i> <i>Betriebsanweisung Feuchtigkeitsdichte Handschuhe tragen</i> <i>Betriebsanweisung Hautschutzmaßnahmen</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Zur Aufnahme anfallender Abfälle, Speisereste, Papierservietten sind geeignete und ausreichend bemessene Sammelbehälter mit dicht schließendem Deckel vorhanden.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Flächen und Geräte in der Spülküche werden nach Verunreinigungen bzw. nach Arbeitsende gereinigt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

B 4 Laden und Verkauf



B 4.1 Laden und Verkauf

Gefährdung/Belastung:

Eine schlechte oder unzureichende Organisation der Arbeiten im Verkaufsbereich kann zu psychischen Belastungen und auch zu Schwierigkeiten im Umgang mit Kunden führen. Schweres Heben und Tragen kann Erkrankungen des Rückens und des Hand-Arm-Systems hervorrufen.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Die Beschäftigten werden über die speziellen Gefährdungen beim Arbeiten im Verkauf informiert (Schneidemaschinen, Umgang mit Kunden und Bargeld usw.). Die Termine für die Unterweisungen sind festgelegt.</p> <p><i>Betriebsanweisung Brotschneidemaschine</i> <i>Betriebsanweisung Aufschnittschneidemaschine</i> <i>Unterweisungsnachweis</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Beschäftigten sind informiert (möglichst geschult), wie sie sich im Umgang mit den Kunden verhalten und wie sie Konflikte und Beschwerden bewältigen können.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Beim Umgang mit Zahlungsmitteln ist sichergestellt, dass die Einsicht und der Eingriff in die Ladenkasse oder in den Tresor durch Fremde verhindert wird. Dies gilt auch bei der Zählung der Geldeinnahmen.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Schneidemaschinen werden regelmäßig von einer befähigten Person geprüft. Fristen für die Prüfungen und die befähigte Person sind festgelegt. Die Ergebnisse der Prüfungen werden schriftlich festgehalten.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt ja nein		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
<p>> Die Waren in Theken und auf Regalen sind gut erreichbar. Die Beschäftigten müssen sich auf Dauer nicht extrem bücken, drehen oder strecken.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Beschäftigten tragen geeignetes Schuhwerk – fester Sitz am Fuß, biegsame Sohle, niedrige Absätze, ausgeformtes Fußbett.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Arbeitsabläufe, Aufgabenverteilungen, Laufwege, Einteilung der Bereiche, Arbeitszeit- und Pausenregelungen sind eindeutig festgelegt, um Stress und Belastungen möglichst gering zu halten.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Bedarfssitze stehen in unmittelbarer Nähe des Steharbeitsplatzes zur Verfügung – eine Stehhilfe (ermöglichen während Wartezeiten eine kurzzeitige Entlastung).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Für ausreichende Reinigung des Arbeitsplatzes ist gesorgt. Brotkrümel etc. hinter der Verkaufstheke werden sofort entfernt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Der Verkaufsbereich hat eine ausreichende Beleuchtung, die nicht blendet und schlagschattenfrei ist.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Waren werden in geeigneten und standsicheren Regalen zwischengelagert und aufbewahrt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Für das Erreichen höherer Regallagen sind Tritte vorhanden.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

B 4 Laden und Verkauf

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
<p>> Für noch heiße Bleche ist eine Ablagemöglichkeit vorhanden.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Gegen Verbrennungen an heißen Oberflächen (am Schaubackofen) sind geeignete Schutzhandschuhe vorhanden und werden getragen.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Vor dem Schaubackofen ist ausreichend Bewegungsraum. (Bei geöffneter Backofentür sollte mindestens ein Durchgang von 0,50 m vorhanden sein.)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Wrasen des Ofens werden aus dem Atembereich der Beschäftigten entfernt (durch eine Dunstabzugshaube).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Es werden wirksame Maßnahmen zum Schutz gegen Insektenstiche, z. B. Wespen und Bienen, die saisonal bzw. witterungsbedingt zu erwarten sind, ergriffen.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Die Beschäftigten verwenden nur sichere und für die jeweilige Arbeitsaufgabe geeignete Messer.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Es sind Bodenbeläge vorhanden, die ein langes Stehen erleichtern.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>
<p>> Griffbereites Bargeld wird nur in sicheren Behältnissen verwahrt, zum Beispiel in gesicherten Wechselkassen (fest montiert, abschließbar mit Sicherheitsschlüssel, ggf. Codesystem).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann (Datum)?</p>

Weitere Maßnahmen		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
<p>> Überzählige Geldbeträge werden rechtzeitig aus der Ladenkasse in den Tresor bzw. aus dem Tresor zur Bank gebracht. Dabei erfolgt der Transport unauffällig und zu zweit, vorzugsweise durch Beauftragung eines Werttransportunternehmens.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Die Beschäftigten sind über das Verhalten während bzw. nach Überfällen informiert bzw. geschult. Die hierbei bekannt gegebenen Telefonnummern sind auf dem aktuellen Stand.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?
<p>> Das Umfeld sowie die Ein- und Ausgänge der Betriebsstätte sind gut einsehbar und gut ausgeleuchtet. Auf eine manipulationssichere Installation von Leuchten und Videoüberwachungsanlagen wurde geachtet. Es ist sichergestellt, dass keine Unbefugten den Betrieb durch Personal-, Neben- oder Lieferanteneingänge betreten können.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

B 5 Auslieferung



B 5 Auslieferung

Gefährdung/Belastung:

Im Bereich der Auslieferung gibt es Gefährdungen durch die Teilnahme am Straßenverkehr, insbesondere bei Aufenthalt des Auslieferungsfahrers im öffentlichen Straßenraum (Belieferung der Verkaufsstellen, evtl. Pannen). Durch Heben und Tragen von Auslieferungsware besteht eine Belastung des Muskel-Skelett-Systems.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
> Die Auslieferungsfahrzeuge werden regelmäßig gewartet, so dass ihr verkehrssicherer Zustand sichergestellt ist. Darüber hinaus prüfen die Fahrer vor Schichtbeginn die Wirksamkeit der Betätigungs- und Sicherheitseinrichtungen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Die Auslieferungsfahrer werden über das sichere Verhalten beim Aufenthalt im öffentlichen Straßenraum (Belieferung der Verkaufsstellen, Verhalten bei Pannen / Unfällen) unterwiesen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Um Muskel-Skelett-Erkrankungen zu vermeiden, stehen geeignete Hilfsmittel (z. B. Rollwagen) für das Be- und Entladen zur Verfügung. Die Mitarbeiter werden unterwiesen, nicht zu viele Lasten (z. B. Brotkörbe) auf einmal zu tragen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

Weitere Maßnahmen	Umgesetzt ja nein		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
> Die Fahrtstrecken und Zeiten sind so geplant, dass Zeitdruck und Stress so weit wie möglich vermieden werden. Dadurch wird ein riskanter Fahrstil, überhöhte Geschwindigkeit etc. vermieden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Die Auslieferungsfahrer erhalten die Gelegenheit, an einem Fahrsicherheitstraining teilzunehmen (Trainingskarten können bei der BG angefordert werden).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Die Auslieferungsfahrer tragen geeignetes Schuhwerk, das geschlossen ist und eine rutschhemmende Sohle hat; wo es erforderlich ist, werden Sicherheitschuhe vom Betrieb zur Verfügung gestellt und von den Beschäftigten getragen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Bei Gefährdungen im öffentlichen Straßenraum (z. B. bei Pannen) tragen die Auslieferungsfahrer reflektierende Warnkleidung. Es ist empfehlenswert, die Warnkleidung auch beim Beliefern von Verkaufsfilialen zu tragen, wenn ein Risiko durch andere Verkehrsteilnehmer besteht.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Die auszuliefernde Ware wird so geladen, dass sie nicht verrutscht oder umkippt. Alle erforderlichen Hilfsmittel zur Sicherung der Ladung sind vorhanden und werden von den Beschäftigten benutzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Die Beschäftigten sind darüber unterwiesen, wie sie sich bei Überfällen verhalten sollen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?
> Für Notfälle (Unfälle, Überfälle) und ungeplante Ereignisse (Panne, Stau) sind Rufeinrichtungen (z. B. ein Handy) vorhanden, so dass für den Fahrer die Möglichkeit der Kontaktaufnahme besteht.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann (Datum)?

Bemerkungen/Beratungsbedarf:

Empfohlene Prüffristen

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

Wiederkehrende Prüfungen	Prüfnachweis	Bestimmung
ZÜS Sachverständiger <i>mind. alle 2 Jahre und Zwischenprüfung</i>	Dokumentation (Bescheinigung)	BetrSichV Stand der Technik
Befähigte Person <i>jährlich mind. auf Funktion</i>	Dokumentation	BGR 112 Stand der Technik
Befähigte Person (Elektrofachkraft) <i>mind. alle 4 Jahre</i>	Dokumentation (Prüfbuch auf Verlangen der BG)	BGV A3
Befähigte Person (insbes. Elektrofachkraft)	Dokumentation (Prüfbuch auf Verlangen der BG)	BGV A3
Befähigte Person <i>mind. alle 2 Jahre auf Funktion</i>	Prüfvermerk, Prüfbericht oder Prüfplakette	ArbStättV BGR 133 Stand der Technik
Befähigte Person oder Sachverständiger <i>wenn Personen gefährdet werden können</i> <i>jährlich auf Funktion</i>	Dokumentation Prüfbericht oder Prüfbuch	ArbStättV BGR 112
Befähigte Person Sachkundiger <i>mind. alle 4 Jahre auf Betriebssicherheit</i> <i>mind. alle 2 Jahre auf Betriebssicherheit</i> <i>mind. jährlich auf Betriebssicherheit</i>	Dokumentation Prüfbescheinigung	BGV D34 BGG 937
Befähigte Person Sachkundiger <i>jährlich auf betriebssicheren Zustand</i>	Dokumentation Prüfbuch	BGR 500
Befähigte Person Sachkundiger <i>alle 2 Jahre</i>	Dokumentation Prüfbescheinigung	BGR 112
Befähigte Person <i>nach Angaben des Herstellers</i>	Dokumentation Prüfbuch	BGR 228

Empfohlene Prüffristen

	Prüfung vor 1. Inbetriebnahme
Getränkeschankanlagen z.B. im Café	Befähigte Person
Leitern und Tritte	Befähigte Person Anerkanntes Prüfinstitut
Kraftbetätigte Türen und Tore	Befähigte Person Sachkundiger
Schutzeinrichtungen und Verriegelungen an Maschinen	Befähigte Person Sachkundiger
Sicherheitsbeleuchtung	Befähigte Person
Sicherheitseinrichtungen	Befähigte Person
Wäschereimaschinen	Befähigte Person
Winden, Hub- und Zuggeräte	Befähigte Person

Prüfpersonen

Geeignete Person oder unterwiesene Person

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

Befähigte Person oder Sachkundiger

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

Zugelassene Überwachungsstelle (ZÜS) |

Sachverständiger

Zugelassene Überwachungsstelle oder Sachverständiger für Prüfungen von überwachungsbedürftigen Anlagen.

Regelmäßige Prüfung	Prüfnachweis	Bestimmung
Befähigte Person <i>alle 2 Jahre</i>	Dokumentation	BGR 228
Beauftragte Person <i>regelmäßig</i>	Dokumentation Prüfbuch	BGI 694 BGI 561 BGI 607
Befähigte Person Sachkundiger <i>jährlich</i>	Dokumentation	BGR 112
Befähigte Person Sachkundiger <i>jährlich</i>	Dokumentation	BGR 112
Befähigte Person <i>jährlich auf Funktion</i>	Dokumentation Aufzeichnung	ArbStättV Stand der Technik
Befähigte Person <i>jährlich mind. auf Funktion</i>	Dokumentation Aufzeichnung	BetrSichV Stand der Technik
Befähigte Person <i>jährlich mind. auf sicheren Zustand</i>	Dokumentation Prüfbuch	BGR 500
Befähigte Person <i>jährlich</i>	Dokumentation	BGR 112

Abkürzungsverzeichnis: Vorschriften, BG-Regeln, BG-Informationen

Staatliche Verordnungen

ArbStättV: Arbeitsstättenverordnung

BetrSichV: Betriebssicherheitsverordnung

BGV – Unfallverhütungsvorschriften

BGV A1: Grundsätze der Prävention

BGV A3: Elektrische Anlagen und Betriebsmittel

BGV D34: Verwendung von Flüssiggas

BGR – Berufsgenossenschaftliche Regeln

BGR 112: Arbeiten in Backbetrieben

BGR 133: Ausrüstung von Arbeitsstätten mit Feuerlöschern

BGR 228: Errichtung u. Betrieb von Getränkechankanlagen

BGR 500: Betreiben von Arbeitsmitteln

BGI – Berufsgenossenschaftliche Informationen

BGI 561: Treppen

BGI 607: Stehleitern

BGI 694: Handlungsanleitung für den Umgang mit Leitern und Tritten

BGG – Berufsgenossenschaftliche Grundsätze

BGG 937: Prüfung von Flüssiggasanlagen

Impressum

Herausgeber:
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe
Geschäftsbereich Prävention
Dynamostraße 7–11
68165 Mannheim

www.bgn.de

Entwickelt in Zusammenarbeit
mit der BC GmbH
Forschungs- und Beratungs-
gesellschaft, Wiesbaden
Gestaltung: Agentur 42, Mainz
Fotos: Oliver Rüter, Wiesbaden
© BGN 2012