

Regeln für die Sicherheit und den Schutz der Gesundheit bei der Arbeit in Gaststätten

Begriffsbestimmungen :

Gaststätten im Sinne dieser Regeln sind:

- ☞ **Schankwirtschaften** in denen Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht werden.
- ☞ **Speisenwirtschaften** in denen zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht werden.
- ☞ **Beherbergungsbetriebe** in den Gäste beherbergt werden.

Arbeitsräume :

- ☞ Arbeitsräume im Sinne dieser Regeln sind Räume mit Arbeitsplätzen, an denen Personen an mehr als 30 Tagen im Kalenderjahr oder mehr als 2 Stunden je Arbeitstag beschäftigt sind.
- ☞ Diese Räume müssen mindestens eine Größe von 8 m² haben.
- ☞ In Arbeitsräumen müssen für jeden ständig anwesenden Mitarbeiter als Mindestluftraum:
 - bei überwiegend sitzender Tätigkeit – 12 m³
 - bei überwiegend nicht sitzender Tätigkeit – 15 m³vorhanden sein.

Die Fußböden:

- ☞ Fußböden in Räumen müssen sicher begehbar und leicht zu reinigen sein
- ☞ dies bedeutet rutschhemmend und frei von Stolperstellen (**Höhenunterschied von mehr als 4 mm**)
- ☞ Ausreichender Belastbarkeit für alles was darauf bewegt werden soll
- ☞ Widerstandsfähig gegen alle verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Die Treppen:

- ☞ Treppen mit **mehr als 4 Stufen** müssen durch **ein Geländer** gesichert sein
- ☞ Beträgt die Stufenbreite mehr als **1,5 mm Durchmesser** so muss **beidseitig ein Geländer** angebracht werden.
- ☞ Als Rettungswege benutzte Treppen müssen gerade Läufe haben

Türen und Tore:

- ☞ Türen und Tore müssen gegen Ausheben und Herausfallen gesichert sein
- ☞ Pendeltüren und Tore müssen durchsichtig sein oder ein Sichtfenster haben
- ☞ Automatische Pendeltüren sollten bevorzugt eingebaut werden

Die Beleuchtung:

- ☞ Räume und Verkehrswege müssen ausreichend beleuchtet sein
- ☞ Abweichungen sind in „Stimmungsbetonten Räumen zulässig“ sofern alle anderen Wege und Fluchtmöglichkeiten ausreichend gekennzeichnet sind.

Rettungswege und Notausgänge:

- ☞ Das schnelle Verlassen von Arbeitsplätze und Räumen muss durch Anzahl und Lage, Bauart und Zustand von Rettungswegen und Ausgängen stets gewährleistet sein
- ☞ Rettungswege und Notausgänge dürfen nicht eingengt sein
- ☞ Notausgänge müssen sich jederzeit leicht und von jedem öffnen lassen
- ☞ Rettungswege und Notausgänge müssen als solche deutlich erkennbar und dauerhaft gut gekennzeichnet sein

Sicherheitsbeleuchtungen :

Rettungswege müssen mit Sicherheitsbeleuchtungen ausgerüstet sein. In Bundesländern in denen die Gaststättenordnung nicht erlassen ist, muss nach der Versammlungsstättenverordnung, in Sälen und Räumen die Gästen zugänglich sind, eine vom Versorgungsnetz unabhängige Sicherheitsbeleuchtung vorhanden sein, wenn

- ☞ bei Reihenbestuhlung 200 Personen und
- ☞ Bei Bestuhlungen mit Tischen zum Verzehr von Speisen und Getränken 400 Personen und mehr Platz geboten wird.

Kühlräume :

- ☞ Ortsfeste begehbare Kühlräume mit einer Grundfläche von mehr als 10m² müssen, auch wenn die Türen von außen abgeschlossen sind, jederzeit verlassen können.
- ☞ Bei Ortsfesten Kühlräumen muss eine unabhängige Notrufeinrichtung vorhanden sein. Der Notruf muss an einer Stelle wahrgenommen werden die jederzeit besetzt ist (Rezeption)

Brandschutz :

- ☞ Bauliche Anlagen sind so anzuordnen, zu errichten, zu ändern und zu unterhalten, das der Entstehung und Ausbreitung von Bränden vorgebeugt wird und bei einem Brand wirksame Löscharbeiten sowie auch eine Rettung von Personen möglich ist.
- ☞ Wände und Decken müssen in wesentlichen Teilen aus nichtbrennbaren Stoffen bestehen diese ist die **Baustoffklasse „A“**
- ☞ Normalentflammbare Baustoffe können bei bestimmten Voraussetzungen ebenso zulässig sein. Diese werden dann in die **Baustoffklasse „B“** eingeordnet

Feuerlöscheinrichtungen :

- ☞ Die zum Löschen, der von unterschiedlichen Entstehungsbränden ausgehenden Gefahren, benötigten Löscheinrichtungen müssen in jedem Betrieb vorhanden sein.
- ☞ Löschmitteleinheiten in Abhängigkeit von Grundfläche und der Art des Brandes

Grundfläche bis m ²	geringe Brandgefährdung	mittlere Brandgefährdung
50	6 Liter	12 Liter
100	9 Liter	18 Liter

- ☞ In Beherbergungsbetrieben muss je nach Geschoss und Brandabschnitt mindestens 1 geeigneter Feuerlöscher vorhanden sein.
- ☞ Feuerlöscher müssen an gut sichtbaren und im Brandfall leicht zugänglichen Stellen angebracht sein. Dort müssen sie vor Beschädigungen und Witterungseinflüssen geschützt sein.

Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen für technische Arbeitsmittel:

- ☞ Technische Geräte müssen so gebaut sein, dass sie bei ordnungsgemäßer Benutzung den Versicherten nicht gefährden können.
- ☞ Technische Geräte müssen so gebaut sein, dass sie den zu erwartenden Ansprüchen genügen
- ☞ Die Standsicherheit von technischen Arbeitsmitteln muss in jedem Betriebszustand gegeben sein, sofern beim Umfallen Verletzungen hervorgerufen werden können.

Tische und Schränke:

- ☞ Tische und Schränke dürfen keine scharfen Kanten haben
- ☞ Schubladen dürfen nicht unbeabsichtigt herausfallen können
- ☞ Bei herausgezogenen Schubladen muss die Standfestigkeit des Tisches jederzeit gewährleistet sein.
- ☞ Zettel und Bonspießer müssen so beschaffen sein, dass Handverletzungen vermieden werden

Aufzugsanlagen :

- ☞ Aufzugsanlagen müssen nach den Anforderungen der Aufzugsnorm errichtet sein
- ☞ diese gilt nicht für handbetriebene Anlagen und kraftbetriebene mit einer Höchstlast von 5 kg

Der Aufsichtsführende im Betrieb:

- ☞ Solange während der Betriebszeit Beschäftigte Anwesend sind, muss auch der Unternehmer oder ein von ihm bestellter Aufsichtsführender benannt sein.
- ☞ Dieser muss hierfür ausreichende Kenntnisse und Fähigkeiten besitzen sowie die Weisungsbefugnis gegenüber den anderen Beschäftigten.
- ☞ Der Unternehmer hat die Versicherten **mindestens 1 x jährlich** über die Gefahren am Arbeitsplatz sowie über Maßnahmen zu deren Vermeidung zu schulen

Genuss von Alkohol:

- ☞ Versicherte dürfen sich durch den Genuss von Alkohol nicht in einen Zustand versetzen, durch den Sie sich Selbst oder andere gefährden könnten.
- ☞ Versicherte die unter Alkoholeinfluss stehen dürfen nicht mehr mit Arbeit betraut werden (Fürsorgepflicht des Arbeitgebers). Sie sollten umgehend aus dem Betrieb, unter Aufsicht, entfernt werden.

Persönliche Schutzausrüstung:

- ☞ Der Unternehmer hat dem Arbeitnehmer eine persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung zustellen, wenn die Versicherten Unfallgefahren ausgesetzt sind, die nicht unter betriebliche Maßnahmen ausgeschlossen sind.
- ☞ Für Auslöse, Ausbein- und Zerlegearbeiten muss eine Stechschürze und ein Metallringhandschuh zur Verfügung stehen.

Gefahrenstoffe :

- ☞ Gefahrenstoffe dürfen nur in geeigneten Behältern und an sicheren Stellen aufbewahrt werden.
- ☞ Für Gefahrenstoffe dürfen keine Behältnisse verwendet werden, durch deren Form oder Bezeichnung der Inhalt mit Lebensmitteln oder Getränken verwechselt werden kann
- ☞ Für den Umgang mit Gefahrenstoffen sind technische Hilfsmittel und geeignete persönliche Schutzausrüstungen zur Verfügung zu stellen und auch zu benutzen.

Reinigung :

- ☞ Fettabzugshauben müssen einen Fettfangfilter haben, dieser muss mindestens 14- tägig gereinigt werden
- ☞ Abzugsdecken mindestens halbjährig reinigen lassen

Gas, Flüssiggas und Dampfkesselanlagen:

- ☞ Flüssiggasanlagen mit beweglichen Versorgungsanlagen dürfen **nicht unter Erdgleiche** eingesetzt werden.
- ☞ Gasgeräte mit nicht offenen Flammen und Geräte in denen sich Gas in gefährlicher Menge ansammeln kann müssen **alle 2 Jahre** überprüft werden.
- ☞ Flüssiggasanlagen mit offen brennbaren Flammen werden **alle 4 Jahre** kontrolliert
- ☞ Ortsfeste **Feuerlöscheinrichtungen** sind **mindestens jährlich**, **Feuerlöscher alle 2 Jahre** durch einen Sachkundigen, auf ihre Funktionsfähigkeit zu kontrollieren.
- ☞ Der Betrieb von Dampfkesselanlagen (Kaffeemaschinen etc.) bedarf der Genehmigung durch die zuständige Behörde und muss vor der ersten Inbetriebnahme von einem Sachverständigen kontrolliert werden.

Knochensägen und Fleischhaken:

- ☞ „S“ Haken für Fleisch dürfen an einem Ende eine abgerundete Spitze haben. Alle übrigen Haken müssen stumpf sein. Feste Fleischhaken müssen mindestens 2m hoch sein.
- ☞ An Knochensägen muss das Sägeblatt bis auf die Schneidestelle durch einen fest angebrachte Schutzhabe gesichert sein. Die Schneidestelle des Sägeblattes muss durch einen angebrachten Materialdrücker gesichert sein, der so beschaffen ist das er selbständig in Schutzstellung fällt.