

Herzlich Willkommen zur

**ARBEITSSICHERHEITS-  
SCHULUNG FÜR DIE  
GASTRONOMIE**



# Es ist Ihre Gesundheit

**Über 40 000 Verletzte in der  
Gastronomie pro Jahr- und  
das sind nur die Personen  
die den Unfall gemeldet  
haben.**

**Spätfolgen (z.B.  
Rückenprobleme etc sind  
nicht eingeschlossen)**

# Die häufigsten Unfallursachen:

- ⦿ Schnitt- und Stichverletzungen
- ⦿ Rutsch- & Sturzunfälle
- ⦿ Verbrennungen
- ⦿ Verätzungen durch Desinfektionsmittel
- ⦿ Quetschungen und Prellungen
- ⦿ Gefahr durch Stromschläge
- ⦿ Rückenverletzungen durch falsches Heben

# Sie lernen heute etwas über:

- ⦿ Brandschutz und Feuerlöscher
- ⦿ Erste Hilfe vor Ort
- ⦿ Persönliche Schutzausrüstung
- ⦿ Notausgänge und Fluchtwege
- ⦿ Warnhinweise und Beschilderungen
- ⦿ Umgang mit Reinigungsmitteln
- ⦿ Betriebsanweisungen
- ⦿ Gefährdungsanalyse
- ⦿ Unfallverhütung

# Brandschutz und Feuerlöscher

- ⦿ Welche Maßnahmen kennen Sie um Brände zu verhindern?
- ⦿ Kennen Sie den Umgang mit Ihren Feuerlöschsystemen? (Feuerlöscher/ Löschdecke/ Löschanlagen)
- ⦿ Sind alle Löschsyste me einsatzbereit und geprüft?
- ⦿ Sind alle Aushänge und Beschilderungen vorhanden und aktuell? Kennen Sie die Bedeutung?

**Rundgang durch den Betrieb**

# Erste Hilfe

- ⦿ Welche Maßnahmen kennen Sie um Unfälle zu verhindern?
- ⦿ Kennen Sie den Umgang mit Ihren Erste Hilfe Materialien? ( Einsatz Verbandsbuch?)
- ⦿ Sind alle Materialien einsatzbereit und geprüft?
- ⦿ Sind alle Aushänge und Beschilderungen vorhanden und aktuell?

**Rundgang durch den Betrieb**



# Persönliche Schutzausrüstung

- Schutzbrillen, Handschuhe, Thermojacken, Produkte für den Hautschutz und auch eine ordnungsgemäße Berufskleidung sollten von allen Mitarbeitern auch genutzt werden.
- Stellt der Arbeitgeber diese und gibt es Betriebsanleitungen bzw. Schulungen für den Einsatz, dann übernimmt der Mitarbeiter die Verantwortung, diese auch zu benutzen.



# Notausgänge und Fluchtwege

- ⦿ Kennen Sie alle Notausgänge in Ihrem Betrieb?
- ⦿ Kennen Sie den Sammelpunkt in Notfällen
- ⦿ Sind alle Fluchttüren im Notfall zu öffnen?
- ⦿ Sind alle Notausgänge und Fluchtwege ordnungsgemäß gekennzeichnet und nicht zugestellt bzw. versperrt?
- ⦿ Kennen Sie den Flucht und Rettungsplan?

**Rundgang durch den Betrieb**

# Warnhinweise und Beschilderungen

Es gibt:

- ⦿ Rettungszeichen (grün)
- ⦿ Brandschutzzeichen/ Feuerwehrzeichen (rot)
- ⦿ Verbotsschilder (rot durchgestrichen)
- ⦿ Gebotszeichen (blau)
- ⦿ Warnzeichen u. Sicherheitskennzeichen (gelb)
- ⦿ Desweiteren Prüfplaketten und Anweisungen

# Warnhinweise und Beschilderungen

Die Wichtigsten sehen so aus (ab 2014 neu)



# Warnhinweise und Beschilderungen

Die Wichtigsten sehen so aus (ab 2014 neu)



# Warnhinweise und Beschilderungen

Die Wichtigsten sehen so aus (ab 2014 neu)



# Warnhinweise und Beschilderungen

Die Wichtigsten sehen so aus (ab 2014 neu)



# Warnhinweise und Beschilderungen

## Sonstige Aushänge, Plaketten und Anweisungen



# Umgang mit Reinigungsmitteln





- ⦿ Jedes Reinigungsmittel hat seine Aufgabe und sollte auch nur dafür Verwendung finden
- ⦿ Nutzen Sie Hebe- und Umfüllhilfen
- ⦿ Mischen Sie niemals Reinigungsmittel
- ⦿ Füllen Sie Reinigungsmittel nur in die dafür geeigneten Behälter
- ⦿ Beachten Sie die Betriebsanweisungen
- ⦿ Gehen Sie mit Reinigungsmitteln immer sorgsam um



# Betriebsanweisungen

(Gefahren, Schutzmaßnahmen, Verhaltensregeln, Erste Hilfe)



- rot oder orange
- Gefahrstoffe
- Reinigungsmittel
- Oft gibt es fertige Vorlagen
- Informationen auch über das Sicherheitsdatenblatt erhältlich

Nummer: 1 Datum: Bearbeiter/-in: Moritz Mustermann Verantwortlich: Max Mustermann Arbeitsbereich: Betrieb, Raum 3 Arbeitsplatz / Tätigkeit: Flächendesinfektion		<b>BETRIEBSANWEISUNG</b> gem. § 14 GefStoffV Betrieb	
<b>Gefahrstoffbezeichnung</b> <b>Desinfektionsmittel</b>			
Produkt: Muster Desinfektionsmittel Form: flüssig Geruch: alkoholartig		Farbe: farblos	
<b>Gefahren für Mensch und Umwelt</b> <b>Entzündlich</b> <b>Gefahr ernster Augenschäden</b> <b>Dämpfe können Schläfrigkeit und Benommenheit verursachen</b>			
<b>Schutzmassnahmen und Verhaltensregeln</b> Größere Mengen nicht in die Kanalisation gelangen lassen. Für ausreichende Lüftung sorgen.  Nicht rauchen. Zündquellen fernhalten. Behälter nicht offen am Arbeitsplatz stehen lassen.			
<b>Verhalten im Notfall</b>  Die Substanz ist brennbar. Im Brandfall: Mit geeigneten Löschmitteln vorgehen (Wassersprühstrahl, CO <sub>2</sub> , Pulver).			
<b>Erste Hilfe</b>  <b>NOTRUF: 112</b>  Verunreinigte Kleidung ablegen			
<b>Einatmen:</b>		Frischluft zuführen, bei Beschwerden Arzt aufsuchen. Verpackung oder Etikett vorzeigen.	
<b>Hautkontakt:</b>		Bei richtiger Anwendung keine Beschwerden.	
<b>Augenkontakt:</b>		Augen bei geöffnetem Lidspalt mehrere Minuten unter fließendem Wasser abspülen. Sofort Augenarzt aufsuchen! Verpackung oder Etikett vorzeigen.	
Kleine Mengen mit viel Wasser wegspülen. Behälter gut ausspülen, wie Hausmüll entsorgen.			
<b>Zusätzlich beachten</b> Wassergefährdender Stoff (WGK 1) Nicht in Kanalisation gelangen lassen.			

# Betriebsanweisungen

(Gefahren, Schutzmaßnahmen, Verhaltensregeln, Erste Hilfe)



- blau
- Maschinen u. Geräte
- Oft gibt es fertige Vorlagen, die individuell angepaßt werden müssen
- Informationen auch über Betriebsanleitung erhältlich

Nummer:		Betriebsanweisung	
Datum:		Fleischwölfe	
Verantwortlich:			
Arbeitsplatz/Tätigkeitsbereich:			
<b>1. Anwendungsbereich</b>			
Diese Betriebsanweisung gilt für die Benutzung von Fleischwölfen.			
<b>2. Gefahren für Mensch und Umwelt</b>			
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Schneid Gefahr beim Hineingreifen in rotierendes Kreuzmesser am Auslauf (z. B. Schnittverletzungen an Händen bzw. Fingern oder Abscheren der Finger)</li><li>• Gefahr des Abscherens der Finger oder der Hand oder des Unterarmes an den Einzugsstellen der Arbeitsschnecke</li></ul>		
<b>3. Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Täglich vor Arbeitsbeginn:<ul style="list-style-type: none"><li>• Kontrolle, ob die Schutzplatte über dem Einfüllschacht fest angebracht ist</li><li>• Durch Anheben der Schutzhaube am Wolfsgehäuse um max. 50 mm muss der Fleischwolf abschalten</li><li>• Kontrolle, ob ein Stopfer vorhanden ist</li></ul></li><li>• Beim Betrieb:<ul style="list-style-type: none"><li>• Nur mit ordnungsgemäß eingesetztem Messersatz mit Lochscheibe in Betrieb nehmen</li><li>• Lochscheiben mit mehr als 13 mm Lochdurchmesser nur mit zusätzlichem Auslaufschutz verwenden</li><li>• Material mit passendem Stopfer (Original) der Wolfsschnecke zuführen</li><li>• Zum Abstreifen von Fleisch am Auslauf die Maschine ausschalten. Stillstand abwarten</li><li>• Arbeitsplatz sauber und trocken halten (damit rutschsichere Standfläche vorhanden)</li></ul></li><li>• Beim Reinigen:<ul style="list-style-type: none"><li>• Maschine ausschalten, Stillstand abwarten und Hauptstromzufuhr unterbrechen (Netzstecker ziehen)</li><li>• Zum Ausbau des Schneidsatzes und der Arbeitsschnecke vorhandene Ausstoßvorrichtung bzw. Ausziehgerät verwenden</li><li>• Reinigungsplan des Herstellers bzw. eigenen Reinigungsplan einhalten</li><li>• Bei Einbau des Schneidsatzes richtige Reihenfolge beachten</li></ul></li></ul>			
<b>4. Verhalten bei Störungen</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Gerät bei Störungen, untypischen Geräuschen oder Verdacht auf Beschädigungen nicht weiter benutzen und den Verantwortlichen informieren</li></ul>			
<b>5. Erste Hilfe</b>			
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ruhe bewahren</li><li>• Gerät stillsetzen</li><li>• Ersthelfer heranziehen</li><li>• Notruf: 112</li><li>• Unfall melden</li></ul>		
<b>6. Instandhaltung</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Instandsetzung nur durch hierzu beauftragte fachkundige Personen bzw. Fachfirmen</li></ul>			
Datum:		Unterschrift:	
Nächster Überprüfungsstermin:		Unternehmer/Geschäftsleitung	

# Betriebsanweisungen

(Gefahren, Schutzmaßnahmen, Verhaltensregeln, Erste Hilfe)

- pink
- Tätigkeiten und Handlungen
- Individuell auf eigene Bedürfnisse anfertigen
- Z.B. Verhalten im Kühlhaus oder Verhalten bei Warenannahme

Nummer: <b>Betriebsanweisung</b>	
Datum: <b>Hautschutzmaßnahmen</b>	
Verantwortlich:	
Arbeitsplatz / Tätigkeitsbereich:	
<b>1. Anwendungsbereich</b>	
	Diese Betriebsanweisung gilt für alle Beschäftigten mit hautgefährdender Tätigkeit.
<b>2. Gefahren für Beschäftigte</b>	
	<ul style="list-style-type: none"><li>Beruflich bedingte Hauterkrankungen können z. B. bei folgenden Tätigkeiten auftreten:</li><li>Umgang bzw. Kontakt mit haut belastenden Stoffen, z. B. Reinigungsmitteln</li><li>Regelmäßiger Umgang bzw. Kontakt mit Wasser oder Nässe im Sinne einer Feuchtarbeit über zwei Stunden</li><li>Längeres Tragen von feuchtigkeitsdichten Handschuhen über zwei Stunden</li><li>Häufiges und intensives Reinigen bzw. Desinfizieren der Hände über einen längeren Zeitraum</li><li>Mechanische Überlastung, Verletzung (z. B. Schnitt, Schürfung) oder thermische Überlastung (z. B. Verbrennung oder Erfrierung)</li></ul> <p>Kleine, zunächst unbedeutend erscheinende Schädigungen / Verletzungen der Haut können zu „Eintrittsporten“ für andere Einwirkungen werden (z. B. Chemikalien, Bakterien, Allergene).</p>
<b>3. Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln</b>	
	<ul style="list-style-type: none"><li>Hautschutzmittel und Schutzhandschuhe sind entsprechend dem am Waschplatz aufgehängten Hautschutz- und Hygieneplan anzuwenden.</li><li>Die Kombination von Händereinigung und Händedesinfektion ist möglichst zu vermeiden.</li><li>Bei Verschmutzung der Hände: Reinigung mit Seife.</li><li>Falls aus hygienischen Gründen erforderlich: Händedesinfektion.</li></ul>
<b>4. Verhalten bei sich abzeichnenden Hautschäden</b>	
	<ul style="list-style-type: none"><li>Bei den ersten Anzeichen einer Hautschädigung (z. B. Rötung, Schuppung, Juckreiz) durch die Arbeit ist der Betriebsarzt / die Fachkraft für Arbeitssicherheit zu informieren.</li><li>Entsprechend der hygienischen Anforderungen am Arbeitsplatz sind ggf. weitere Maßnahmen zu ergreifen (z. B. flüssigkeitsdichte Abdeckung einer kleinen Wunde).</li></ul>
<b>5. Verhalten bei Unfällen; Erste Hilfe</b>	
	<ul style="list-style-type: none"><li>Entsprechend der Verletzungsart erforderliche Erste Hilfe durchführen, Dokumentation im Verbandsbuch und bei Erfordernis an D-Arzt weiterleiten.</li></ul>
Datum:	Unterschrift:
Nächster Überprüfungstermin:	Unternehmer / Geschäftsleitung
Dieser Entwurf muss durch arbeitsplatz- und tätigkeitsbezogene Angaben ergänzt werden.	

# Gefährdungsanalyse

Ähnlich wie beim HACCP soll man hier Gefahrenpunkte im Betrieb erkennen, beschreiben, Maßnahmen einleiten und kontrollieren.

Diese Dokumentation muss im Betrieb vorliegen!

Helfen Sie dabei und informieren Sie Ihren Chef über jede Gefahrenquelle.

# Verantwortung

- Sie sind die Augen und Ohren im Betrieb. Alle Umstände, die es nicht möglich machen sicherheitstechnisch einwandfrei zu arbeiten, müssen bei dem Verantwortlichen unverzüglich gemeldet werden.
- Melden Sie jeden Defekt und jede mögliche Gefahrenstelle
- Nehmen Sie Ihren Arbeitgeber in die Pflicht sofort zu handeln

# Unfallverhütung und Anweisungen

- ⦿ Messer müssen in einem guten Zustand und scharf geschliffen sein.
- ⦿ Reinigen Sie die Messer sofort nach getaner Arbeit und werfen Sie die Messer nicht ins Spülbecken.
- ⦿ Legen Sie die Messer in geeignete Ablageeinrichtung z.B. magnetische Leisten, Haltebügel oder Messertaschen.
- ⦿ Haken für Fleisch (S-Haken) dürfen nur an einem Ende spitz sein, alle anderen Haken, die nicht zum Aufspießen von Fleisch dienen, müssen stumpf sein.
- ⦿ Zettel bzw. Bonspießer müssen so beschaffen sein, dass Stichverletzungen vermieden werden, z.B. bestehend aus flexiblem Kunststoff, als Bonbrett oder Klemmleiste.

# Unfallverhütung und Anweisungen

- ⦿ Beim Umgang mit Küchenmaschinen und Aufschnittmaschinen benutzen Sie immer die dazugehörigen Schutzeinrichtungen.
- ⦿ Prüfen Sie die Schutzeinrichtung auf Funktionstüchtigkeit.
- ⦿ Greifen Sie nie in die laufende Maschine!
- ⦿ Ziehen Sie immer den Netzstecker, beim Reinigen der Maschinen.
- ⦿ Entsorgen Sie zerbrochene Glas- bzw. Porzellanscherben niemals mit den Händen, sondern benutzen Sie Kehrblech und Handfeger.

# Unfallverhütung und Anweisungen

- ⦿ Der Fußboden muss in jedem Arbeitsbereich über eine ausreichende Rutschhemmung (auch Abflüsse) verfügen.
- ⦿ Sorgen Sie für die sofortige Reinigung des Fußboden.
- ⦿ Tragen Sie arbeitsplatzgerechtes Schuhwerk, das vorn geschlossen ist, eine rutschhemmende Sohle hat, mit einem Fersenriemen versehen ist und keinen hohen Absatz hat (siehe persönliche Schutzausrüstung).
- ⦿ Halten Sie Ordnung in der Küche. Räumen Sie die gebrauchten Gegenstände nach getaner Arbeit wieder an den dafür vorgesehenen Platz.



# Unfallverhütung und Anweisungen

- ⦿ Gehen Sie vorsichtig beim Benutzen von Friteusen, Öfen und Herden um.
- ⦿ Gießen Sie niemals Wasser in heißes Fett.
- ⦿ Achten Sie beim Transport von heißen Gefäßen oder Behälter darauf, dass der Inhalt nicht über den Rand schwappen kann, benutzen Sie immer Kochlappen oder Geschirrtücher als Schutz.
- ⦿ Die Behältnisse in denen sich die Reinigungsmittel befinden, sind ausreichend zu kennzeichnen.
- ⦿ Reinigungsmittel sind nur in Behälter aufzubewahren, durch deren Form und / oder Bezeichnung der Inhalt nicht mit Lebensmitteln verwechselt werden kann.

# Unfallverhütung und Anweisungen

- Regale müssen standfest auf ebenen Boden aufgestellt sein.
- Die Regale sollten an der Wand stehen.
- Die Gänge zwischen den Regalen zum Be- und Entladen von Hand sollten mindestens 0,75 m breit sein.
- Die Regale dürfen nicht überladen werden.
- Fahren Sie vorsichtig mit Hand- und Sackkarren und Servierwagen und verletzen Sie nicht Ihre Mitarbeiter.
- Benutzen Sie geeignete Transportwagen für sperrige Güter.

# Unfallverhütung und Anweisungen

- ⦿ Reparieren Sie defekte elektrische Geräte nicht selbst, kennzeichnen Sie dieses als "defekt".
- ⦿ Vorsicht mit Wasser und nassen Händen in der Nähe von elektrischen Geräten.
- ⦿ Alle Abzweigboxen müssen isoliert abgedeckt sein.
- ⦿ Das Leitungsmaterial muss den Raumverhältnissen entsprechen (Feuchtigkeit, Nässe, Wärme, chemische Einflüsse) und vor mechanischen Beschädigungen geschützt sein.
- ⦿ Stromkabel sachgemäß verlegen und nicht auf Verkehrs- und Arbeitswege.

# Fazit

- ⦿ Arbeitssicherheit und Arbeitsschutz gehen alle Mitarbeiter an. Es ist Ihre Gesundheit und es geht wieder um die Übernahmen von Verantwortung. Durch Betriebsanweisungen werden diese Verantwortungen auf Sie übertragen.
- ⦿ Halten Sie immer Ohren und Augen auf und informieren Sie Ihren Arbeitgeber wenn etwas defekt ist oder etwas gefährlich werden könnte.

# Ihr Lohn?

- ⦿ Ein sicherer Betrieb und die Zusage, dass auch in Zukunft weniger passieren kann
- ⦿ Gesunde und arbeitsfähige Kollegen, die Sie somit weiter unterstützen können
- ⦿ Gelebte Arbeitssicherheit erhöht auch den Hygienestandard und verbessert Arbeitsabläufe
- ⦿ Sicherheit, die Ihre Motivation erhöhen wird
- ⦿ Weniger Verletzte stimmen auch den Chef froh