

# 1. Bauliche Gegebenheiten

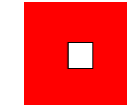
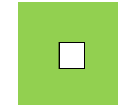
Datum

Uhrzeit

Ort

1.a Gibt es aktuelle Flucht- und Rettungspläne

Ab einer gewissen Größe und Unübersichtlichkeit der Räumlichkeiten müssen Rettungspläne erstellt werden.



wer

bis wann



Hinweise und Kommentare:


ok

nicht ok



1.b Sind die Rettungswege, Notausgänge und Sammelstellen beschildert

Die Schilder müssen auch bei Stromausfall erkennbar sein. In Räumen ohne Tageslicht bedeutet das entweder nachleuchtende oder besser selbstleuchtende Schilder.



wer

bis wann



Hinweise und Kommentare:

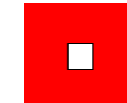
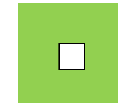

ok

nicht ok



1.c Sind Rettungswege und Notausgänge weder verstellt noch blockiert

Notausgänge müssen schnell erreichbar und natürlich einfach zu öffnen sein (Tür öffnet sich in Fluchtrichtung)



wer

bis wann



Hinweise und Kommentare:

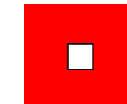
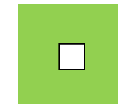

ok

nicht ok



1.d Sind alle Feuerschutztüren verschlossen und schließen diese auch automatisch

Alle gekennzeichneten Feuerschutztüren müssen mit einem Selbstschließungsmechanismus ausgestattet sein



wer

bis wann


Hinweise und Kommentare:

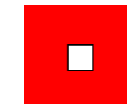
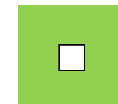

ok

nicht ok



1.e Sind durchsichtige Türen in Augenhöhe gekennzeichnet

Pendeltüren brauchen ein bruchsicheres Fenster, Automattüren eine zweijährige Prüfkontrolle (Plakette)



wer

bis wann


Hinweise und Kommentare:


ok

nicht ok



# 1. Bauliche Gegebenheiten

04.10.2014  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

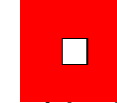
1.f

Sind Arbeitsräume groß genug

Grundfläche min 8m<sup>2</sup>, Luftraum pro MA 15m<sup>3</sup>, Arbeitswege min 0,90 m (ArbStätt Verordnung)



ok



nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:



1.g

Sind die Decken hoch genug

bei 50m<sup>2</sup> min. 2,55m, bei 50-100m<sup>2</sup> min 2,75m, ab 100m<sup>2</sup> min 3m



ok



nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:



1h

Sind Fußböden rutschhemmend, leicht zu reinigen und belastbar

Zusätzlich dürfen diese nicht defekt oder zugestellt sein (Stolpergefahr)



ok



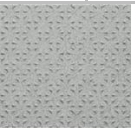
nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:



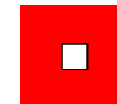
1i

Sind Ablauföffnungen und Rinnen rutschhemmend ausgestattet

Ablauföffnungen müssen mit einem rutschhemmenden Gitter abgedeckt sein



ok



nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:



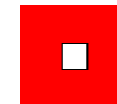
1j

Sind Fliesenecken und Kanten mit einem Schutz versehen

Winkel aus schlagfestem Kunststoff oder besser aus Metall verhindern Fliesenbruch an Kanten



ok



nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:



# 1. Bauliche Gegebenheiten

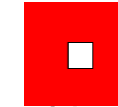
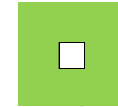
04.10.2014  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

1.l Sind die Übergänge von Fußböden und Wände wasserdicht

Die sauberste Lösung ist hier das Hochziehen der Fußbodenfliesen (als Art Fußbodenleiste)

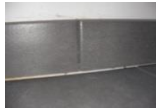


wer

bis wann

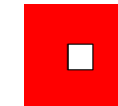
  

Hinweise und Kommentare:


1.m Sind Treppenstufen baulich in Ordnung und gegen Rutschen gesichert

Gibt es keine abgerundeten Stufen? Ab 4 Stufen muss ein Handlauf installiert sein (Breite > 1,50m- zwei Stück)



wer

bis wann

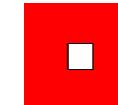
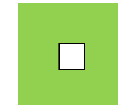
  

Hinweise und Kommentare:


1.n Sind Arbeitsräume in der Küche mit mehr als 500 Lux ausgeleuchtet

Alle Beleuchtungen (auch in Kühlmöglichkeiten) müssen gegen Splitterbruch gesichert sein



wer

bis wann

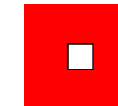
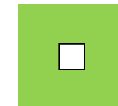
  

Hinweise und Kommentare:


1.o Werden Vorgaben für Raumtemperatur, Raumluft und Lärm eingehalten (lt ArbStätt Ver.)

Können diese Vorgaben begründet nicht eingehalten werden, müssen die MA extra geschützt werden



wer

bis wann

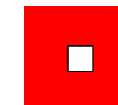
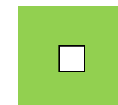
  

Hinweise und Kommentare:


1.p Werden Rampen ab 1m Höhe mit einer Brüstung gesichert

Ungesicherte Rampen unter 1m benötigen einen Warnhinweis



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:


# 2. Einrichtungsgegenstände

04.10.2014  
Datum

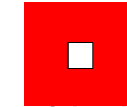
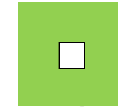
13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

2.a

Sind die Betriebsanleitungen vollständig und allen Mitarbeitern zugänglich

Betriebsanweisungen sollten direkt am Gefahrenpunkt aufgehängt werden



wer

bis wann




Hinweise und Kommentare:

--

ok

nicht ok



2.b

Sind alle ortsveränderlichen Geräte geprüft und mit einem Siegel versehen

Dazu gehören u.a. der Mixer genauso wie die Aufschnittmaschine aber auch Leitern und Tritte



wer

bis wann




Hinweise und Kommentare:

--

ok

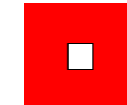
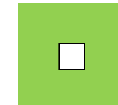
nicht ok



2.c

Werden alle ortsfesten elektrischen Geräte durch Fachmann nach Vorschrift gewartet

Auch hier müssen Siegel und Dokumentationen die Arbeiten durch den Fachmann nachweisen



wer

bis wann




Hinweise und Kommentare:

--

ok

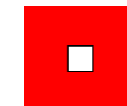
nicht ok



2.d

Sind alle Sicherheitsmittel für Küchenmaschinen vollständig u. im Einsatz

Hilfsmittel für Maschinen (z.B. Abdeckungen oder Gebrauchshilfen) müssen auch benutzt werden



wer

bis wann




Hinweise und Kommentare:

--

ok

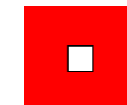
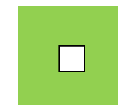
nicht ok



2.e

Sind alle Gerätschaften mit Kippvorrichtung, gegen das Zurückkippen gesichert

Kippvorrichtungen und auch Deckel müssen fest arretierbar sein (z.B. Kochkessel)



wer

bis wann




Hinweise und Kommentare:

--

ok

nicht ok



# 2. Einrichtungsgegenstände

04.10.2014  
Datum

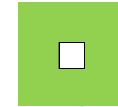
13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

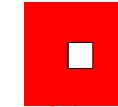
2.f

Sind alle mit Flüssigkeit betriebenen Geräte gegen mit einem Füllstrich versehen

Das verhindert z.B. bei Fritteusen das Überlaufen von Fett im Betrieb



ok



nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

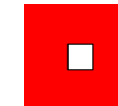
2.g

Haben Fritteusen (ab 5 Ltr) einen Ablauf für Fett

Fettauffangbehälter müssen genau passen und aus geeignetem Material sein



ok



nicht ok

wer

bis wann

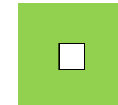
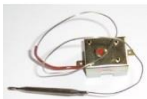
Hinweise und Kommentare:

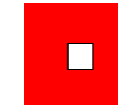
2.h

Funktioniert die automatische Abschaltung bei Fritteusen

Die max Temperatureinstellung liegt bei 200° C, die Abschaltung muss bei 230° erfolgen



ok



nicht ok

wer

bis wann

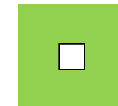
Hinweise und Kommentare:

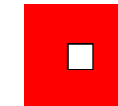
2.i

Gibt es einen Warnhinweis ab einer Beschickungshöhe von 1,60m

Oft sind die oberen Einschübe bei Convektomaten so hoch, dass beim Entladen Flüssigkeiten überlaufen



ok



nicht ok

wer

bis wann

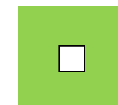
Hinweise und Kommentare:

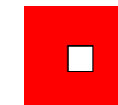
2.j

Werden Abzugshauben technisch kontrolliert und ordnungsgemäß gereinigt

Hier besteht ein erhöhtes Brandrisiko. Jährliche Wartung und Reinigung nötig (keine Feingitterfilter erlaubt)



ok



nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

# 2. Einrichtungsgegenstände

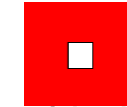
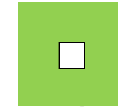
04.10.2014  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

2.k Werden alle scharfen und spitzen Gegenstände ordnungsgemäß gelagert

Hier sind in erster Linie Kochmesser, aber auch Ersatzmesser für Maschinen und Spieße gemeint



wer

bis wann


Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



2.l Schließen alle Strahlungsgeräte ordnungsgemäß

Mikrowellen könnten so gefährliche Strahlungen abgeben



wer

bis wann


Hinweise und Kommentare:

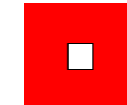
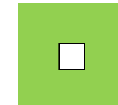
ok

nicht ok



2.m Sind alle Hitzestrahlungsgeräte (Salamander, Grill, Gyrosspieß) sicher

Nicht nur Geräte müssen gegen das Umfallen gesichert sein, sondern auch einzelne Bestandteile müssen gegen das Herausfallen gesichert sein



wer

bis wann


Hinweise und Kommentare:

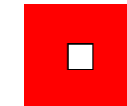
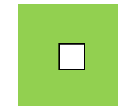
ok

nicht ok



2.n Gibt es auffällige Stellen an denen man sich Stoßen könnte

Falsch angebrachte Regale/ Schränke oder falsch positionierte Tische bieten hier oft einen Grund



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

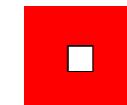
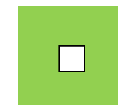
ok

nicht ok



2.o Sind alle Regale standfest und gegen ein Umfallen gesichert

Sind diese Sicherungen fest an der Wand angebracht. Die max. Last der Regalböden muss eingehalten werden. Schwere Lasten gehören in die unteren Bereiche



wer

bis wann


Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok



# 3. persönliche Sicherheit

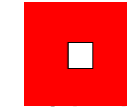
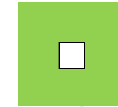
04.10.2014  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

3.a Sind ausreichend gefüllte und der Norm entsprechende Verbandskästen vorhanden

1 kleiner VK (DIN 13157) bis 20 MA, ab 20 MA (bis 50MA) zwei kleine oder einen großen VK (DIN 13169)



wer

bis wann


Hinweise und Kommentare:




ok

nicht ok



3.b Werden Verbandsbücher ordentlich geführt

Inhalte müssen komplett ausgefüllt werden. Wichtig für eventuelle Spätforderungen an Unfallkassen



wer

bis wann


Hinweise und Kommentare:



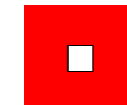
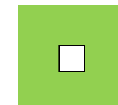

ok

nicht ok



3.c Ist die Beschilderung für die erste Hilfe vollständig

weißes Kreuz auf grün (Verbandskasten, Hilferufnummern, Notfalltelefon, erste Hilfe Anleitung, Verhalten im Notfall)



wer

bis wann


Hinweise und Kommentare:



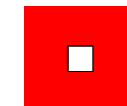
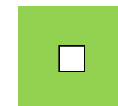

ok

nicht ok



3.d Gibt es eine Augendusche

Diese muss extra beschildert sein und es bedarf einer Gebrauchsanweisung



wer

bis wann


Hinweise und Kommentare:



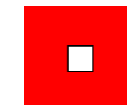
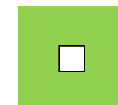

ok

nicht ok



3.e Sind Ersthelfer ausgebildet und sind Fortbildungen (alle zwei Jahre) dokumentiert

2-20 MA ein anwesender Ersthelfer vor Ort. (sonst 10% der anwesenden MA)



wer

bis wann


Hinweise und Kommentare:




ok

nicht ok



# 3. persönliche Sicherheit

04.10.2014  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 3.f Gibt es mindesten eine Schutzbrille vor Ort

Diese muss extra beschildert werden. Einsatz z.B. beim Umfüllen von Reinigungsmitteln oder bei der Reinigung von Convektomaten oder Grillplatten

ok

nicht ok

wer

bis wann


Hinweise und Kommentare:


## 3.g Gibt es säurebeständige Schutzhandschuhe

Diese muss extra beschildert werden. Einsatz z.B. beim Umfüllen von Reinigungsmitteln oder bei der Reinigung von Convektomaten oder Grillplatten

ok

nicht ok

wer

bis wann


Hinweise und Kommentare:


## 3.h Gibt es einen geeigneten Hörschutz

Ab 80 db(A) muss in Küchen oder Spülküchen ein Hörschutz getragen werden

ok

nicht ok

wer

bis wann


Hinweise und Kommentare:


## 3.i Sind schnitt- und stichfeste Handschuhe und Schürzen vorhanden

Bei Auslösearbeiten und Arbeiten am Hackklotz oder an Knochensäge ist diese Schutzausrüstung wichtig

ok

nicht ok

wer

bis wann


Hinweise und Kommentare:


## 3.j Stehen Thermojacken und geeignete Handschuhe für die Arbeiten in Kühlbereichen bereit

Bei jeder länger andauernden Arbeit (z.B. Inventur) in Kühl- oder Tiefkühlhäusern, müssen Jacken und Handschuhe getragen werden (evt. auch Kopfbedeckung)

ok

nicht ok

wer

bis wann


Hinweise und Kommentare:




# 3. persönliche Sicherheit

04.10.2014  
Datum

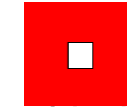
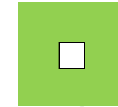
13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

3.k

Sind Mitarbeiter hinsichtlich den Arbeitsschutzbedingungen gekleidet

ordentliche Kochkleidung, Sicherheitsschuhe (rutschhemmend, Spitze verstärkt), kein Schmuck



wer

bis wann


ok

nicht ok

Hinweise und Kommentare:



3.l

Gibt es nach dem Hautschutzplan geeignete Mittel

Die Devise lautet erst Hände durch Creme schützen, dann arbeiten, dann durch Creme pflegen



wer

bis wann


ok

nicht ok

Hinweise und Kommentare:

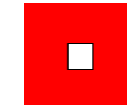
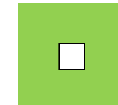

  
  



3.m

Sind Reinigungsmittel separat und sicher gelagert

Diese müssen in geeigneten Behälter und separat gelagert werden (geschlossener Schrank oder Extraraum)



wer

bis wann


ok

nicht ok

Hinweise und Kommentare:

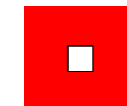
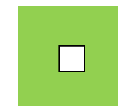

  
  



3.n

Sind alle Reinigungsmittel mit deren Gefahrstoffen, Eigenschaften aufgelistet

Nötige erste Hilfe muss gerade hier schnell passieren. Informationen über Betriebsanweisungen oder Sicherheitsdatenblätter müssen schnell einlesbar sein



wer

bis wann


ok

nicht ok

Hinweise und Kommentare:

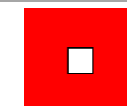
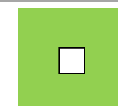

  
  



3.o

Gibt es für das Umfüllen von Reinigungsmitteln geeignete Hilfen

Dosieranlagen, Dosierhilfen (Zapfhähne o.ä.) oder Trichter helfen hier beim Umfüllen



wer

bis wann


ok

nicht ok

Hinweise und Kommentare:



# 4. Brandschutz und Strom

04.10.2014  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

4.a Sind ausreichend Feuerlöscher vorhanden

Mind. 2 Kg Füllmenge- Richtwert 6kg entspricht 12 Löscheinheiten = 50m<sup>2</sup> / Zeichen Vorhanden?

ok

nicht ok

wer

bis wann



Hinweise und Kommentare:

4.b Sind Fettbrandlöscher (F) für vorzugsweise Fritteusen Brände vorhanden

Ab 50 Ltr Gesamtvolumen Fett ist eine Löschanlage notwendig. (oder der Abstand beträgt 600mm oder Abtrennung 350mm hoch) dann sind mind. 3 Fettbrandlöscher notwendig

ok

nicht ok

wer

bis wann



Fettbrandlöscher

Hinweise und Kommentare:

4.c Sind Fritteusen vor Wassereintritt geschützt

Es dürfen keine Wasseranschlüsse oder Sprinkleranlagen unmittelbar in Fritteusen nähe installiert sein

ok

nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

4.d Sind Aushänge für den Brandschutz vorhanden

Brände verhüten, Anweisungen im Notfall und Notrufnummern

ok

nicht ok

wer

bis wann



Hinweise und Kommentare:

4.e Sind Löschdecken vorhanden- Gibt es Anweisungen zum Gebrauch

Löschdecken sind nicht für den Einsatz von Fritteusen Bränden geeignet, können aber Ihren Sinn bei kleineren Bränden oder beim Löschen von Personen finden (Sicherheitszeichen und Gebrauchsanweisung notwendig)

ok

nicht ok

wer

bis wann



Hinweise und Kommentare:

# 4. Brandschutz und Strom

04.10.2014  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

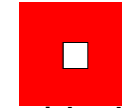
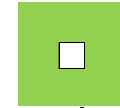
4.f

Sind Sicherungskästen beschrieben und Räume ordnungsgemäß gekennzeichnet

Alle Starkstromanschlüsse müssen gekennzeichnet sein, Sicherungen und FI Schalter müssen beschrieben werden, Aushängepflichtige Anweisungen müssen vorhanden sein



Hinweise und Kommentare:



ok

nicht ok

wer

bis wann


4.g

Sind alle Stromkabel optisch und technisch OK

Stromkabel dürfen nicht ausgerissen, gequetscht, geknickt oder beschädigt sein



Hinweise und Kommentare:



ok

nicht ok

wer

bis wann

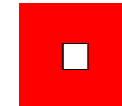
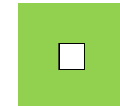

4.h

Sind alle Steckdosen technisch OK und nicht beschädigt

Steckdosen dürfen nicht zerbrochen, herausgerissen oder verkohlet sein



Hinweise und Kommentare:



ok

nicht ok

wer

bis wann

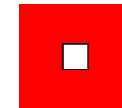

4.i

Sind im Spritzbereich nur Feuchtraumsteckdosen verbaut

Steckdosen, die mit Feuchtigkeit in Berührung kommen könnten müssen extra gesichert werden



Hinweise und Kommentare:



ok

nicht ok

wer

bis wann

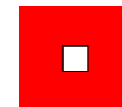
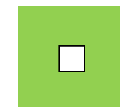

4.j

Sind keine Verlängerungskabel falsch angeschlossen

Verlängerungskabel müssen ordnungsgemäß verlegt werden und dürfen nicht überhitzen



Hinweise und Kommentare:



ok

nicht ok

wer

bis wann


# 5. sonstige Vorgaben

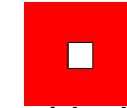
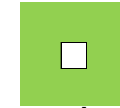
04.10.2014  
Datum

13:00  
Uhrzeit

Bochum  
Ort

## 5.a Entsprechen die Räume zur Getränkelagerung der Vorgaben

Die Lager müssen belastbar und leicht zu reinigen sein. Die Druckgasbehälter müssen gegen Umfallen gesichert sein und es muss die Betriebsanweisung aushängen



wer  
bis wann


Hinweise und Kommentare:






## 4.g Sind die Sonderbestimmungen für Räumlichkeiten ab 200 Personen bekannt

Für eine solche Ansammlung von Menschen braucht es besondere Bestimmungen



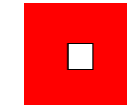
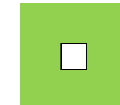
wer  
bis wann


Hinweise und Kommentare:




## 4.h Werden jährlich Wasserproben entnommen und im Labor untersucht (Legionellen)

Wasserproben sollten nicht nur auf Qualität und Kalkgehalt untersucht werden, sondern es muss eine Untersuchung auf Bakterien (insbesondere Legionellen) vorgenommen werden



wer  
bis wann

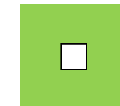

Hinweise und Kommentare:






## 4.i Entsprechen alle Ausschielderungen und Sicherheitskennzeichen der ASR A1.3

Ab sofort müssen alle diese Schilder der neuen Norm entsprechen



wer  
bis wann

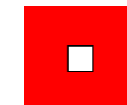
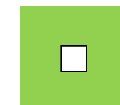

Hinweise und Kommentare:






## 4.j Hängen alle aushängepflichtigen Gesetze und Verordnungen

Jugendschutz (auch Aushang im Gastbereich), Mutterschutz, Gleichbehandlungsgesetz etc gibt es komplett in einer Broschüre und muss allen MA frei zugänglich gemacht werden



wer  
bis wann


































Hinweise und Kommentare:






Diese Schulungen und Unterweisungen sollten alle MA jährlich im Zusammenhang mit der Arbeitssicherheitsschulung erhalten

## Inhalt:

Flucht, Rettungswege, Notausgänge, Zeichen und Pläne		
Verhalten im Brandfall		
Umgang mit Feuerlöschgeräten und Brandschutzanlagen		
Verhalten im Notfall (Anruf/ Notfall richtig schildern)		
Umgang mit erster Hilfe Ausstattung / Erste Hilfe Buch		
Umgang mit defekten Geräten		
Umgang mit scharfen Gegenständen		
Umgang mit elektrischem Strom		
Umgang mit persönlicher Sicherheitsausrüstung (Sinn und Zweck)		
Umgang mit Reinigungsmitteln		
Lesen und Einhalten von Betriebsanweisungen		
Erläuterung der Gefährdungsbeurteilung		
Unterweisung Gasdruckbehälter Getränkeschankanlagen		
Unterweisung gefährliche Schneidegeräte		
Unterweisung Hitzestrahlungsgeräte		
Unterweisung Fritteuse		
Unterweisung Wärmestrahler im Terrassenbereich	