

Grundlegende Anforderungen an Gaststätten, in denen Arbeitnehmerinnen oder Arbeitnehmer beschäftigt werden



Auch Familienangehörige und geringfügig Beschäftigte sind Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer!

- Den Beschäftigten sind **Toilettenräume** mit einer ausreichenden Anzahl (Arbeitsstätten-Richtlinie ASR 37/1) von Toilettenbecken und Handwaschgelegenheiten zur Verfügung zu stellen (§ 6 Abs. 2 Arbeitsstättenverordnung – ArbStättV i. V. m. Anh. 4.1 Abs. 1).
- Außerdem hat der Arbeitgeber für geeignete **Umkleidemöglichkeiten** zu sorgen (§ 6 Abs. 2 ArbStättV i. V. m. Anh. 4.1 Abs. 3).
- Dem Küchenpersonal sind darüber hinaus geeignete **Waschgelegenheiten** mit Warm- und Kaltwasser, Mitteln zum Reinigen sowie zum Abtrocknen der Hände zur Verfügung zu stellen (§ 6 Abs. 2 i. V. m. Anh. 4.2 Abs. 2).
- Sofern die tägliche **Arbeitszeit mehr als 6 Stunden** beträgt, muss ein **Pausenbereich** eingerichtet werden, welcher der Anzahl der gleichzeitigen Benutzer entsprechend mit leicht zu reinigenden Tischen und Sitzgelegenheiten mit Rückenlehne auszustatten ist (§ 6 Abs. 3 ArbStättV i. V. m. Anh. 4.2).
- In den **Arbeitsräumen**, im **Pausenbereich** und in den **Sanitärräumen** sind eine **ausreichende** und gesundheitlich **zuträgliche Be- und Entlüftung** sowie **Raumtemperatur** sicherzustellen (ArbStättV Anh. 3.5, 3.6 i. V. m. ASR 5, ASR 37/1 Nr. 6 und ASR 6/1).
- **Fußböden** dürfen keine Unebenheiten oder Stolperstellen aufweisen. Sie müssen rutschhemmend und leicht zu reinigen sein. Die speziellen Gegebenheiten bei Küchenböden sind dabei besonders zu berücksichtigen (Anh. 1.5 ArbStättV). Weitere Anforderungen und Ausführungsbeispiele können der Berufsgenossenschaftlichen Regel BGR 181 entnommen werden.
- **Pendeltüren** müssen entweder durchsichtig sein oder ein **Sichtfenster** haben (Anh. 1.7 Abs. 3 ArbStättV).
- **Durchsichtige Türen** müssen in Augenhöhe gekennzeichnet und **gegen Eindrücken gesichert** sein (Anh. 1.7, Abs. 2 u. 4 ArbStättV). Näheres regelt die Arbeitsstättenrichtlinie ASR 10/5 „Glastüren, Türen mit Glaseinsatz“.
- Durch geeignete bauliche Maßnahmen oder betriebliche Einrichtungen ist sicher zu stellen, dass Getränkebehälter, z. B. Bierfässer, Flaschenkästen, sicher transportiert werden können.
- Bei Arbeitsvorgängen entstehende Verunreinigungen/**Wrasen** sind an der Entstehungsstelle zu erfassen und beeinträchtigungsfrei **abzuführen** (in der Regel über Dach). Ausführungshinweise enthält die BG-Regel 111 „Arbeiten in Küchenbetrieben“, Ziffer 4.1.11.2.
- **Sicherheitseinrichtungen von Gasanlagen** und sonstige Einrichtungen zur Verhütung oder Beseitigung von Gefahren sowie raumlufttechnische Anlagen sind durch **befähigte Personen** (Sachkundige) regelmäßig sachgerecht warten und auf ihre Funktionsfähigkeit **prüfen zu lassen**. Die Ergebnisse der Prüfungen sind schriftlich festzuhalten. (§ 4 Abs. 3 ArbStättV i. V. m. § 10 Abs. 2 Betriebssicherheitsverordnung BetrSichV). Nähere Einzelheiten können der BG-Regel 111 „Arbeiten in Küchenbetrieben“, Ziffer 7.4, entnommen werden: <http://www.arbeitssicherheit.de/html/modules/bgr100149/100-149/bgr111.pdf>

Grundlegende Vorschriften (in der jeweils zurzeit gültigen Fassung)

- **Arbeitsstättenverordnung** – ArbStättV mit den zugehörigen Arbeitsstätten-Richtlinien – ASR vom 12.08.2004 (BGBl. I S. 2179)
- **Betriebsicherheitsverordnung** – BetrSichV vom 27.09.2002 (BGBl. I S. 3777)
- **Arbeitszeitgesetz** – ArbZG vom 06.06.1994 (BGBl. I S. 1170)
- **Arbeitsschutzgesetz** – ArbSchG vom 07.08.1996 (BGBl. I S. 1246)
- **Jugendarbeitsschutzgesetz** – JArbSchG vom 12.04.1976 (BGBl. I S. 965)
- **Mutterschutzgesetz** – MuSchG vom 20.06.2002 (BGBl. I. S. 2318)
- **Gefahrstoffverordnung** – GefStoffV vom 26.11.2010 (BGBl. I. S. 1634)

**Die Verordnungs- und Richtlinien-
texte** erhalten Sie z. B. im Buchhan-
del. Die zitierten berufsgenossen-
schaftlichen Regeln erhalten Sie bei
der

**Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel
und Gaststätten** – BGN –
Geschäftsbereich Prävention,
Tiergartenstr. 109–111,
30559 Hannover,
Tel. 0511 23560-54 20,
E-Mail:
praevention-hannover@bgn.de

Weitere Informationen finden Sie
auch im Internet, z. B.

für Arbeitsstätten allgemein:
[http://www.baua.de/de/
Themen-von-A-Z/Arbeitsstaetten/
Informationen.html_nnn=true](http://www.baua.de/de/Themen-von-A-Z/Arbeitsstaetten/Informationen.html_nnn=true)

für Gastronomiebetriebe speziell:
<http://vorschriften.portal.bgn.de/9427>

Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der schleswig-holsteinischen Landesregierung herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von Personen, die Wahlwerbung oder Wahlhilfe betreiben, im Wahlkampf zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf diese Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Landesregierung zugunsten einzelner Gruppen verstanden werden könnte. Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.

Lübeck
Bei der Lohmühle 62 – 23554 Lübeck
Telefon 0451 317501-0
Fax 0451 317501-210
poststelle-hl@arbeitsschutz.uk-nord.de

Kiel
Seekoppelweg 5 a – 24113 Kiel
Telefon 0431 220040-10
Fax 0431 220040-650
poststelle-ki@arbeitsschutz.uk-nord.de

Itzehoe
Oelixdorfer Str. 2 – 25524 Itzehoe
Telefon 04821 66-0, Fax 04821 66-2807
poststelle-iz@arbeitsschutz.uk-nord.de

Ihr Kontakt zur
Staatlichen Arbeitsschutzbehörde
bei der Unfallkasse Nord

Herausgeber:
Staatliche Arbeitsschutzbehörde
bei der Unfallkasse Nord
Seekoppelweg 5 a – 24113 Kiel
Telefon 0431 220040-10
Fax 0431 220040-650

www.arbeitsschutz.uk-nord.de