

Checkliste**Gastronomie**

Diese Checkliste hilft Ihnen, die Arbeitsgestaltung und die Schutzmaßnahmen in der Gastronomie zu überprüfen. Überprüfen Sie bitte, ob es bei Ihnen noch zusätzliche Checkpunkte gibt.

Unternehmen:	
Beschäftigte/r:	
Arbeitsplatz:	
Datum:	
Unterschrift:	

Checkpunkt	Handlungsbedarf	Maßnahmen
Arbeitsablauf und -organisation		
Der Warenfluss ist festgelegt (entsprechend den Anforderungen der EG-Verordnung über Lebensmittelhygiene).	Ja Nein Nicht zutreffend	
Verderbliche Rohstoffe sofort bei Lieferung/Einkauf auf unbeschädigte und ordnungsgemäße Verpackung kontrollieren, Mindesthaltbarkeitsdatum etc. beachten; bei leicht verderblichen Rohstoffen, Zwischen- und Fertigprodukten auf richtige Lagertemperatur und Lagerzeit achten, getrennte Lagerung bestimmter Lebensmittel beachten.		
Es ist sichergestellt, dass reine Ware und unreine Ware in den entsprechenden Räumen/Fächern getrennt aufbewahrt werden (Warenströme).	Ja Nein Nicht zutreffend	
Die Einsatzplanung der Beschäftigten ist so gestaltet, dass kein zusätzlicher Stress entsteht (zum Beispiel durch frühzeitige Bekanntgabe der Dienstpläne, gleichmäßige Verteilung der ungünstigen Arbeitsschichten, Pausenregelung, Personalreserve für Urlaub, Krankheit, Spitzenzeiten einplanen, ausreichende Anzahl von Aus hilfen organisieren).	Ja Nein Nicht zutreffend	
Die Arbeitsabläufe der einzelnen Beschäftigten sind so aufeinander abgestimmt, dass sie reibungslos ineinander greifen beziehungsweise sich nicht gegenseitig stören/behindern (zum Beispiel Laufwege, Zuordnung der Gastbereiche).	Ja Nein Nicht zutreffend	

Checkpunkt	Handlungsbedarf	Maßnahmen
Für das Entsorgen von Glassplittern stehen schnittemmende Schutzhandschuhe zur Verfügung und die Beschäftigten benutzen sie auch.	Ja Nein Nicht zutreffend	
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).	Ja Nein Nicht zutreffend	
Es stehen geeignete Hautschutz- und Hautpflegemittel zur Verfügung und die Beschäftigten benutzen sie. Es ist ein Hautschutzplan erstellt und ausgehängt.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Die Beschäftigten tragen nur feuchtigkeitsdichte Schutzhandschuhe, wenn es unbedingt notwendig ist wie bei Reinigungsarbeiten.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Sammelbehälter für Speisereste und Lebensmittelabfälle werden nach der Entleerung gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert (Gesundheitsgefährdung durch Mikroorganismen).	Ja Nein Nicht zutreffend	
Es ist sichergestellt, dass Kühlräume erst dann abgeschlossen oder verriegelt werden, wenn festgestellt worden ist, dass sich niemand in den Räumen befindet.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Für alle Bereiche der Gastronomie (Küche, Lager, Gasträume) ist ein Reinigungsplan erstellt und bekannt.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Die Reinigung erfolgt nach dem Reinigungsplan.	Ja Nein Nicht zutreffend	

Küche

Es gibt eine Küchenordnung und sie ist ausgehängt. Die Küchenordnung enthält unter anderem Festlegungen über: <ul style="list-style-type: none"> • Verarbeitung von und Umgang mit Lebensmitteln • Entsorgung von Lebensmittelabfällen • Lagerung von Lebensmitteln • Reinigung und Desinfektion • Tragen von Schmuck • Tragen von Bekleidung, Kopfbedeckung, Schuhwerk • Hygienemaßnahmen 	Ja Nein Nicht zutreffend	
--	--------------------------------	--

Checkpunkt	Handlungsbedarf	Maßnahmen
Die Einrichtungsgegenstände können sicher benutzt werden. Zum Beispiel Ecken von Flügeltüren nicht in Kopfhöhe von Personen; Schubladen und Auszüge sind gegen Herausfallen gesichert; stabile, gegebenenfalls an der Wand befestigte Regale, die die Last des Ladegutes sicher aufnehmen; Pendeltüren mit Sichtverbindung nach außen.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Die Beschäftigten werden über die speziellen Gefährdungen beim Umgang mit Küchenmaschinen informiert. Zum Beispiel über Aufschnittschneidemaschine, Universal-Küchenmaschine, Fleischwolf, Rührgerät, Kochkessel, Kippbratpfannen, Fritteuse, Salamander, Heißluftdämpfer, Grillgeräte, Mikrowelle.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Die Bedienungsanleitungen der Arbeitsmittel sind vorhanden und in der Küche griffbereit (notfalls kopieren).	Ja Nein Nicht zutreffend	
Vor jeder Benutzung von elektrischen Anlagen und Geräten wird eine Sichtprüfung vorgenommen.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Es werden Töpfe und Pfannen verwendet, die so gestaltet sind, dass Verbrennungen vermieden werden, beziehungsweise es stehen ausreichend große Topflappen oder Kochhandschuhe zur Verfügung, die benutzt werden.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Die Beschäftigten verwenden nur scharfe, für die Arbeitsaufgabe geeignete Messer.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Die Messer werden sicher aufbewahrt (zum Beispiel magnetische Leisten, Hakenleisten, Schubladen mit Spezialeinsätzen, Rolltaschen, Messerblöcke).	Ja Nein Nicht zutreffend	
Stolperstellen (zum Beispiel Verlängerungsleitungen, im Weg stehende Kisten, Eimer, offen stehende Gerätetüren) werden vermieden.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Es sind geeignete, rutschfeste Schneidunterlagen vorhanden.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Zum Erreichen höher gelegener Schrank- und Regalfächer sind geeignete Tritte und/oder Leitern vorhanden.	Ja Nein Nicht zutreffend	

Checkpunkt	Handlungsbedarf	Maßnahmen
Für den Transport heißer Flüssigkeiten verwenden die Mitarbeiter nur geeignete Behälter (bruchsichere, temperaturbeständige und geschlossene Behälter, geeignete Transportwagen, die ein Kippen oder Verrutschen der Behälter verhindern).	Ja Nein Nicht zutreffend	
An den Waschbecken in der Küche sind geeignete Hautreinigungs-, Hautpflege-, gegebenenfalls Desinfektionsmittel und Einmalhandtücher bereit gestellt.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Die Filter der Abluftanlagen/Dunstabzugsanlagen werden regelmäßig gereinigt. Fristen und verantwortliche Personen sind festgelegt.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Die Hygienemaßnahmen in der Küche und den angrenzenden Lagerräumen sind festgelegt (zum Beispiel Arbeitskleidung, Handtücher, Abwischtücher, Reinigung, Schädlingsbekämpfung (Küchenschaben, Ameisen, Käfer, Motten)).	Ja Nein Nicht zutreffend	
Zur Aufnahme anfallender Abfälle, zum Beispiel Speisereste, Papierservietten, sind geeignete ausreichend bemessene Sammelbehälter mit dicht schließendem Deckel vorhanden.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Die Beschäftigten benutzen beim Reinigen von Schneid- und Zerkleinerungswerkzeugen – zum Beispiel der Messer des Fleischwolfes, des Kutters, der Aufschnittschneidemaschine – schnittfeste Schutzhandschuhe.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Gastrraum		
Arbeitsabläufe, Aufgabenverteilungen, Laufwege, Einteilung der Bereiche, Arbeitszeit- und Pausenregelungen sind eindeutig festgelegt, um Stress und Belastungen möglichst gering zu halten.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Die Beschäftigten sind informiert (möglichst geschult), wie sie sich im Umgang mit den Gästen verhalten und wie sie Konflikte und Beschwerden bewältigen können.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Im Arbeits- und Gastbereich gibt es keine Sturz- und Stolperstellen. (Zum Beispiel Fußboden-Unebenheiten ausgleichen, schadhaften Bodenbelag ausbessern, Kabel und Anchlussleitungen nicht quer durch den Raum verlegen, bei nicht zu beseitigenden Gefahrstellen Warnhinweis anbringen, z.B. schwarzgelbe Warnmarkierung.)	Ja Nein Nicht zutreffend	

Checkpunkt	Handlungsbedarf	Maßnahmen
Die Verkehrs- und Laufwege sind frei. Der Abstand zwischen den Tischen ist ausreichend groß.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Der Gastraum ist nicht mit leicht entflammabaren Stoffen ausgeschmückt (keine Ausschmückungen aus Kunststoff benutzen, die nach dem Einbau unter Hitzeinwirkung brennend abtropfen können).	Ja Nein Nicht zutreffend	
Offenes Licht, wie Kerzen und Petroleumlampen, wird im Gastraum nur auf Tischen und Theken verwendet.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Getränkeschankanlage		
Es bedienen nur Beschäftigte die Getränkeschankanlage, die im Umgang mit der Schankanlage unterwiesen sind. Dies gilt insbesondere für den Wechsel der Druckgasflaschen und der Getränkebehälter (zum Beispiel der Fässer).	Ja Nein Nicht zutreffend	
Die Getränkeschankanlage wird regelmäßig von einer befähigten Person geprüft. Die Fristen für die Prüfung wurde im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung festgelegt. Die Ergebnisse der Prüfungen werden schriftlich festgehalten, zum Beispiel im Betriebsbuch der Getränkeschankanlage.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Betriebsbuch für eine Getränkeschankanlage DGUV Regel 110-007 „Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen (Anhang 4)“ (bisher BGR 228). Eine befähigte Person ist zum Beispiel ein/e Sachkundige/r für Getränkeschankanlagen oder der/die Monteur/in der Schankanlagenbauerin/-bauer. Nach derzeitigem Stand der Technik ist eine Frist von zwei Jahren angemessen. Kürzere Fristen können zum Beispiel bei Betrieberwechsel oder starker Beanspruchung der Anlage erforderlich sein.		
Es ist festgelegt, welche Reinigungen der Getränkeschankanlage von wem wann erfolgen. Zum Beispiel tägliche Reinigung der Zapfarmatur; Leitung und Armaturen spätestens alle zwei Wochen, bei jedem Wechsel des Getränktes und vor einer Unterbrechung von mehr als einer Woche.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Die Reinigung wird schriftlich festgehalten, zum Beispiel im Betriebsbuch.	Ja Nein Nicht zutreffend	

Checkpunkt	Handlungsbedarf	Maßnahmen
<p>Um eine Gefährdung durch unkontrolliert austretende Schankgase (CO_2) auszuschließen, sind in den Aufstellungsräumen für die Druckgasflaschen wirksame Maßnahmen getroffen worden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es ist eine ausreichende natürliche Lüftung gewährleistet. • Oder es ist eine technische Be- und Entlüftung installiert (mindestens zweifacher Luftwechsel pro Stunde bei ständig laufender Lüftung, Störungsanzeige durch rote Warnleuchte und Hupe). • Installation eines Gaswarngerätes (regelmäßig prüfen lassen). 	<p>Ja Nein Nicht zutreffend</p>	
<p>Der Raum für Druckgasflaschen ist als Gaslagerraum gekennzeichnet. Es ist ein deutlich erkennbares Hinweiszeichen mit der Aufschrift „Warnung vor Gasansammlungen – Erstickungsgefahr – Beim Betreten des Raumes Tür offen lassen“ angebracht, am besten an der Tür.</p>	<p>Ja Nein Nicht zutreffend</p>	
<p>Die Beschäftigten sind über die Gefahren von austretendem CO_2 unterwiesen und wissen, wie sie sich im Alarmfall verhalten. Raum mit Druckgasflasche (CO_2) auf keinen Fall betreten, Raum darf nur mit geeignetem Atemschutz, zum Beispiel Feuerwehr, betreten werden.</p>	<p>Ja Nein Nicht zutreffend</p>	
<p>Die Gasflaschen werden nur mit einem vorschriftsmäßigen Druckminderer (zum Beispiel mit SK-Kennzeichen) an die Getränkeschankanlage angeschlossen.</p>	<p>Ja Nein Nicht zutreffend</p>	
<p>In der Nähe der Druckgasversorgung (Aufstellung der Gasflaschen) ist eine „Betriebsanweisung für Getränkeschankanlagen“ angebracht.</p>	<p>Ja Nein Nicht zutreffend</p>	
<p>Die Fässer werden richtig gelagert. Zum Beispiel maximal ein Aufsatz, keine vollen auf leere Behälter stellen, nur Behälter stapeln, die auch stapelfähig sind.</p>	<p>Ja Nein Nicht zutreffend</p>	
<p>Es werden nur für Getränkeschankanlagen gekennzeichnete Reinigungsmittel verwendet.</p>	<p>Ja Nein Nicht zutreffend</p>	

Checkpunkt	Handlungsbedarf	Maßnahmen
Brandschutz		
Zur Bekämpfung von Bränden sind die notwendigen Feuerlöscheinrichtungen vorhanden.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Zur Bekämpfung von Fettbränden ist ein spezieller Feuerlöscher vorhanden, mit der Aufschrift „Zum Löschen von Speiseöl- und Speisefettbränden geeignet“ (Brandklasse F). Die Beschäftigten wissen, dass sie nur diesen Löscher bei Fettbränden benutzen dürfen und dass Löschdecken bei Fettbränden ungeeignet sind.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Bei Fritteusen mit einer Füllmenge von mehr als 50 Liter muss eine selbsttätig wirkende Löscheinrichtung mit einem für Speiseöl- und Speisefettbrände geeigneten Löschmittel vorhanden sein.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Es ist für die küchentypischen Verletzungen geeignetes Erste-Hilfe-Material bereitgestellt, mindestens ein kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 C.	Ja Nein Nicht zutreffend	
	Ja Nein Nicht zutreffend	