

Arbeitsschutz in Gaststätten

Eine Information der Struktur- und Genehmigungsdirektion Nord, Regionalstelle Gewerbeaufsicht Koblenz

Werden Arbeitnehmer in Gaststätten- und Hotelbetrieben beschäftigt, so sind folgende, grundlegende, arbeitsschutzrechtliche Bestimmungen einzuhalten.

Sozialräume

Umkleide-, Wasch- und Toilettenräume sind für Männer und Frauen getrennt einzurichten oder es ist eine getrennte Nutzung zu ermöglichen.

- In Betrieben mit bis zu neun Beschäftigten kann auf getrennt eingerichtete Toiletten-, Wasch- und Umkleideräume für weibliche und männliche Beschäftigte verzichtet werden, wenn eine zeitlich getrennte Nutzung sichergestellt ist. Dabei ist ein unmittelbarer Zugang zwischen Wasch- und Umkleideräumen erforderlich.
- In Betrieben mit bis zu fünf Beschäftigten ist eine Kombination von Toiletten-, Wasch- und Umkleideräumen bei einer zeitlich nach Geschlecht getrennten Nutzung durch weibliche und männliche Beschäftigte möglich, sofern eine wirksame Lüftung gewährleistet ist.

Die erforderlichen Raumgrößen sind ausreichend zu bemessen und ggf. mit der Struktur- und Genehmigungsdirektion Nord, Regionalstelle Gewerbeaufsicht abzustimmen.

Detaillierte Informationen können der Technischen Regel für Arbeitsstätten ASR A4.1 Sanitärräume entnommen werden.

Toiletten

Die Toilettenräume müssen sich in der Nähe der Arbeitsplätze, der Pausen-, Bereitschafts-, Wasch- oder Umkleideräume befinden. Die Weglänge zu Toilettenräumen sollte nicht länger als 50 m sein und darf 100 m nicht überschreiten. Die Toilettenräume müssen sich im gleichen Gebäude befinden und dürfen nicht weiter als eine Etage von ständigen Arbeitsplätzen entfernt sein. Der Weg von ständigen Arbeitsplätzen in Gebäuden zu Toiletten soll nicht durchs Freie führen.



MERKBLATT ARBEITSSCHUTZ IN GASTSTÄTTEN

Hat der Toilettenraum mehr als eine Toilettenzelle oder ist ein unmittelbarer Zugang zum Toilettenraum aus einem Arbeits-, Pausen-, Bereitschafts-, Wasch-, Umkleide- oder Erste-Hilfe-Raum möglich, so ist ein Vorraum erforderlich. Im Vorraum darf sich kein Urinal befinden.

Pausenraum

Sofern die tägliche Arbeitszeit mehr als 6 Stunden und bei Jugendlichen mehr als 4,5 Stunden beträgt, muss ein Pausenraum oder Pausenbereich eingerichtet werden, welcher der Anzahl der gleichzeitigen Benutzer entsprechend einzurichten ist.

Getränkeschankanlagen

Beim Betrieb von Getränkeschankanlagen sind die Gefährdungen, die durch die Nutzung von Kohlendioxid (CO₂) und Stickstoff (N₂) bzw. deren Gemische entstehen können, im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung nach der Betriebssicherheitsverordnung zu beurteilen.

Dabei sind insbesondere Art, Umfang und Fristen der erforderlichen Prüfungen durch den Betreiber der Getränkeschankanlage festzulegen. Diese Prüfungen sind durch zur Prüfung befähigte Personen, die durch ihre Berufsausbildung, ihre Berufserfahrung und ihre zeitnahe berufliche Tätigkeit über die erforderlichen Kenntnisse zur Prüfung von Arbeitsmitteln verfügen, durchführen zu lassen. Der Betreiber hat zu ermitteln und festzulegen, welche genauen Voraussetzungen und Kenntnisse die Person erfüllen muss, die von ihm mit der Prüfung oder Erprobung der Getränkeschankanlage beauftragt wird.

Bei der Aufstellung der Druckgasflaschen (Kohlendioxid-, Stickstoffflaschen) sind die Berufsgenossenschaftlichen Regeln „Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen“ (DGUV Regel 110-007) zu berücksichtigen. Gefahren durch unkontrolliert austretende Druckgase (Kohlendioxid, Stickstoff und Gemische) ist durch wirksame Maßnahmen zu begegnen. Solche Maßnahmen können z. B. sein:

- Druckgasflaschen gegen Umfallen sichern (z. B. durch Ketten, Schellen),
- ausreichende natürliche Be- und Entlüftung der Aufstellungsräume,
- Installation einer technischen Lüftung (Zu- und Abluftanlage),
- Gaswarneinrichtung.

Über das Ergebnis der Gefährdungsbeurteilung, die festgelegten Maßnahmen und das Ergebnis der durchgeführten Prüfungen, müssen im Betrieb Unterlagen verfügbar sein.

Brandschutz

Zur Bekämpfung von Fettbränden muss eine geräteintegrierte feste Abdeckung oder eine andere geeignete Feuerlöscheinrichtung (z.B. Fettbrand-Löschgeräte nach DIN-EN 3) vorhanden sein, Feuerlöschdecken und CO₂-Löschgeräte sind nicht mehr zulässig. Feuerlöscher müssen regelmäßig, mindestens alle 2 Jahre, überprüft werden. Die Prüfvermerke sind auf dem Feuerlöscher anzubringen.

Fußböden

Fußböden müssen rutschhemmend, leicht zu reinigen und so ausgeführt sein, dass auf den Boden gelangende Flüssigkeit in fließfähiger Menge abfließen kann. Als geeignet können nachfolgende Fußbodenbeläge betrachtet werden, die hinsichtlich ihrer Rutschhemmung sowie gegebenenfalls ihres Verdrängungsraumes den in Anhang 2 genannten Anforderungen der Technischen Regel für Arbeitsstätten „Fußböden“ (ASR A1.5/1,2) entsprechen.

Raum	Rutschhemmung (R)	Verdrängungsraum (V)
Gastronomische Küchen (Gaststättenküchen, Hotelküchen)	R12	
Küchen inklusive Spülräume für Gemeinschaftsverpflegung in Heimen, Schulen, Kindertageseinrichtungen, Sanatorien	R 11	
Küchen inklusive Spülräume für Gemeinschaftsverpflegung in Krankenhäusern, Kliniken	R 12	
Großküchen für Gemeinschaftsverpflegung in Mensen, Kantinen, Fernküchen	R 12	V 4

Aufbereitungsküchen (Fast-Food-Küchen, Convenience- und Imbissbetriebe)	R12	
Auftau- und Anwärmküchen, Kaffee- und Teeküchen, Küchen in Hotels-Garni, Stationsküchen	R10	
Spülräume	R 12	V4

Aneinandergrenzende Fußbodenoberflächen dürfen bei unterschiedlichen Rutschhemmungen nicht zu Stolper- und Rutschgefahren führen. Dazu dürfen sich die aneinandergrenzenden Fußböden hinsichtlich der Rutschhemmung um nicht mehr als eine R-Gruppe unterscheiden.

Belüftung

In Gasträumen

In Räumen, in denen das Rauchen unter bestimmten Voraussetzungen zulässig sein kann (z. B. Gaststätten, Spielcasinos), müssen Schutzmaßnahmen getroffen werden, um Gefährdungen für Beschäftigte zu minimieren. Dies können insbesondere Lüftungsmaßnahmen sein. Diese sind in der Gefährdungsbeurteilung unter Berücksichtigung der Technischen Regeln Gefahrstoffe „Ermittlung und Beurteilung der Gefährdungen bei Tätigkeiten mit Gefahrstoffen: Inhalative Exposition“ (TRGS 402) und „Arbeitsplatzgrenzwerte“ (TRGS 900) festzuschreiben. Der Nachweis, dass Lüftungseinrichtungen den genannten Anforderungen genügen, ist durch die Bescheinigung einer Fachfirma oder eines Sachverständigen zu belegen.

In Shisha Bars

Der Gastraum einer Shisha-Bar ist über eine technische Lüftungsanlage zu be- und entlüften. Diese ist durch eine Fachfirma planen und errichten zu lassen.

Bei der Dimensionierung der Lüftungsanlage ist die Anzahl der maximal gleichzeitig in Benutzung befindlichen Shisha zu berücksichtigen. Nach der Veröffentlichung „Rauchgasvergiftungen in Shisha-Bars vermeiden“ der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe, muss die Lüftungsanlage mindestens für einen Luftwechsel von 130 m³ pro Stunde und Shisha ausgelegt sein. Im Bereich der Anzündstelle für Kohlen ist eine geeignete Rauchgasabzugsanlage zu installieren. Die Anlage ist so zu installieren, dass die Entstehung von Zugluft

vermieden wird. Die Eignung und fachgerechte Ausführung der Lüftungsanlage ist von der Fachfirma schriftlich bestätigen zu lassen.

Im Vorbereitungsraum sowie im Gastraum der Shisha Bar ist der Arbeitsplatzgrenzwert für Kohlenstoffmonoxid in Höhe von durchschnittlich 30 ml/m³ (ppm) pro Arbeitsschicht (Schichtmittelwert) in jedem Fall einzuhalten. Dabei darf die Spitzenkonzentration von 60 ml/m³ (ppm) zu keinem Zeitpunkt überschritten werden. Zur Überwachung sind geeignete Kohlenstoffmonoxid-Melder in ausreichender Anzahl zu installieren. Die Vorgaben des Herstellers zur Montage und Wartung sind zu beachten.

In Küchen

Die Lüftungstechnische Anlage der Küche ist so auszuführen, dass der Luftwechsel, bezogen auf den gesamten Küchenbereich, 60 m³ pro m² Bodenfläche in der Stunde beträgt. Die Luftgeschwindigkeit soll im Aufenthaltsbereich 0,3 m/s nicht überschreiten. Vor Inbetriebnahme ist nachzuweisen, dass die Lüftungsanlage der VDI-Richtlinie 2052 „Raumluftechnische Anlagen für Küchen“ entspricht.

Kleinstküchen, in denen die Gesamtanschlussleistung aller wärme- und feuchteabgebenden Geräte (z. B. Gargeräte, Spülmaschinen) 25 kW nicht übersteigen, sind mit einer Anlage zum Erfassen von Wrasen und Dünsten in Verbindung mit einer ausreichenden natürlichen Belüftung auszustatten.

Gasverbrauchseinrichtungen in Küchen mit einem Gesamtanschlusswert von mehr als 14 kW sind mit einer Sicherheitseinrichtung auszurüsten, die sicherstellt, dass sie nur dann betrieben werden können, wenn die Dunstabzugshaube in Betrieb ist (z. B. Gasmagnetventil).

Elektroinstallation

Elektroinstallationen sind durch eine Elektrofachkraft auszuführen bzw. zu überprüfen. Nach Durchführung der Maßnahme hat die Elektrofachkraft schriftlich zu bestätigen, dass die Anlage den VDE-Bestimmungen entspricht.

Ortsfeste elektrische Arbeitsmittel sowie ortsveränderliche elektrische Betriebsmittel, Verlängerungs- und Geräteanschlussleitungen mit ihren Steckvorrichtungen sind, soweit sie benutzt werden, wiederkehrend durch eine zur Prüfung befähigte Person prüfen zu lassen. Die Fristen der wiederkehrenden Prüfungen sind im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung festzulegen. Bei der Festlegung



MERKBLATT ARBEITSSCHUTZ IN GASTSTÄTTEN

kann die Tabelle 1A und 1B der Durchführungsanweisung zur DGUV Vorschrift 3 „Elektrische Anlagen und Betriebsmittel“ als Orientierung herangezogen werden.

Dem Merkblatt zu Grunde liegende Vorschriften

- Arbeitsstättenverordnung – ArbStättV mit den zugehörigen Arbeitsstätten-Richtlinien – ASR
- Betriebssicherheitsverordnung – BetrSichV
- Arbeitszeitgesetz – ArbZG
- Arbeitsschutzgesetz – ArbSchG
- Jugendarbeitsschutzgesetz – JArbSchG
- Mutterschutzgesetz – MuSchG
- Gefahrstoffverordnung – GefStoffV

Weitere branchenspezifische Informationen und Vorschriften

Veröffentlichungen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Für Rückfragen

Struktur- und Genehmigungsdirektion Nord
Regionalstelle Gewerbeaufsicht Koblenz
Stresemannstraße 3 – 5 , 56068 Koblenz

Telefon: 0261 120-2192

E-Mail: Poststelle23@sgdnord.rlp.de

Weiterführende Informationen zum Arbeitsschutz

<https://sgdnord.rlp.de/themen/arbeitsschutz/>

Koblenz, Feb. 2021

Regionalstelle Gewerbeaufsicht Koblenz