

2021

Fretus Dienstleistung GmbH
Teuditzer Weg 9
06231 Bad Dürrenberg

Geschäftsführer: Herr Matatko

Fachkraft für Arbeitssicherheit: Jens Sittig
Betriebsarzt: Dr. Gesine Glasser

THUMEDI Präventionsmanagement GmbH
Straße der Freundschaft 68
09419 Thum-Jahnsbach

Kontakt über Info-Hotline: 037297 7905

Betrieb:

**Ausgabestellen für Speisen
in Kitas**

GEFÄHRDUNGSBEURTEILUNG NACH § 5 ARBEITSSCHUTZGESETZ (ZUSAMMENFASSUNG)

Inhaltsverzeichnis:

	Seite
Personalübersicht	3
Arbeitsschutzorganisation	4
Vorbereitung und Essensausgabe	6
Liste der sonstigen Dokumente	9
Liste der prüflichen Anlagen	10
Risikoermittlung	11

Personalübersicht

Personal-Nr.	Name	Vorname	Tätigkeitsbereich, sonstige Aufgaben
1			
2			
3			
4			
5			

Arbeitsschutzorganisation

Gefährdung / Belastung / Beanspruchung	Schutzziel	Risiko	Handlungsbedarf	Termin	Vera ntw. dig	erle digt	Wirksamk eit	sonstige Dokumen te
Elektrische Gefahren	Betriebsicherheitsverordnung; DGUV Vorschrift 1 und 3: Prüfung ortsfester und ortsveränderlicher elektrischer Anlagen und Betriebsmittel Fehlerschutzeinrichtung auf Funktion Prüfung auf ordnungsgemäße Funktion des Gerätes (Anlage) und der Schutzeinrichtungen vor Benutzung durch den Mitarbeiter; bestimmungsgemäße Benutzung; Reparaturen nur von Elektrofachkraft	mittel	Die Geräte/Anlagen werden über die Einrichtung zur Verfügung gestellt Ortstfeste Anlagen (Festinstallation)prüfen lassen: alle 4 Jahre (Achtung Forderung der Sachversicherer beachten) Ortsveränderliche Geräte prüfen lassen Prüfliste erstellen und durchführen	alle 4 Jahre jährlich halb- jährlich jährlich				Prüfl_elt_ 01 Prüfl_elt_ 02 UntN_01, Unt_Gastr
Brandschutz- organisation	Beschäftigte sind regelmäßig über die Brandschutzbestimmungen und zum Umgang mit Feuerlöschern zu unterweisen.	mittel	Unterweisung zum sicheren Umgang mit elektrischen Anlagen und Geräten jährlich ▪ Unterweisungen zum vorbeugenden Brandschutz sowie zum Verhalten bei Bränden, d.h. Umgang mit Feuerlöschern, Eignung von Feuerlöschern, Fluchtwege Die Feuerlöcher werden über die Einrichtung zur Verfügung gestellt	jährlich				UntN_01, Unt_Gastr Alarmplan
Brandschutz- organisation: Feuerlöscher und Brandabschnitte, Sicherheitsbeleuchtung	<ul style="list-style-type: none"> Nach Art und Anzahl ausreichend Prüfung 	mittel	<ul style="list-style-type: none"> Prüfung der Feuerlöscher durchführen Prüfung der automatischen Brandschutztüren, Rauchabzüge, Meldeanlage Alarmplan erstellen und aushängen 					Prüfprot.

Arbeitsschutzorganisation

Gefährdung / Belastung / Beanspruchung	Schutzziel	Risiko	Handlungsbedarf	Termin	Vera ntw. digt	Wirksamk eit	sonstige Dokumen te
Erste Hilfe Organisation	<ul style="list-style-type: none"> Zur Sicherstellung der Ersten Hilfe werden gefordert: Geforderte Anzahl Ersthelfer Aushang zu Erste Hilfe Maßnahmen Verbandbuch Geeigneter Verbandkasten Jährliche Unterweisungen 	mittel	<p>Ein Ersthelfer sowie Verbandsmaterial sind über die Einrichtung zugänglich.</p> <ul style="list-style-type: none"> Unterweisungen zum Verhalten bei Unfällen durchführen Verbandbuch bereitstellen und führen 	jährlich ständig			Schulungs- nachweis e, UntN_01, Unt_Gastr
Betriebsmittel	<ul style="list-style-type: none"> Regelmäßige Prüfung der Betriebsmittel Meldepflicht bei Defekten 	mittel	<ul style="list-style-type: none"> Betriebsanleitungen zur Verfügung stellen Unterweisung zum allgemeinen Umgang, zum ordnungsgemäßen Einsatz, Prüfung vor Gebrauch auf Unversehrtheit und Schutzrichtungen 	2021 jährlich			UntN_01, Unt_Gastr
Leitern	<ul style="list-style-type: none"> Prüfung der Leitern Betriebsanleitung auf Leiter beachten Standfestigkeit der Leiter beachten Fußbodenverunreinigungen sofort beseitigen Anforderungen an Schuhwerk 	mittel	<p>Leitern und Tritte sind im Bedarfsfall über die Einrichtung zugänglich.</p> <ul style="list-style-type: none"> Betriebsanweisung aushängen Unterweisungen zum sicheren Umgang mit Leitern 	jährlich 2021 jährlich			BAA_01 UntN_01, Unt_Gastr
Infektionsgefahren	<ul style="list-style-type: none"> Belehrung nach Infektionsschutzgesetz Hygieneschulung 	gering	<ul style="list-style-type: none"> Belehrungen nach Infektionsschutzgesetz Hygieneschulung 	2 jährlich jährlich			UntN_02, UntN_03
Gefahrstoff- management	<ul style="list-style-type: none"> Gefahrstoffverzeichnis, Sicherheitsdatenblätter, Betriebsanweisung Persönliche Schutzausrüstung Unterweisung 	gering	<ul style="list-style-type: none"> Unterweisung Betriebsanweisungen und Sicherheitsdatenblätter den Mitarbeitern zugänglich machen 	jährlich 2018			GefStoffk at UntN_01, Unt_Gastr
Ausgangspflichtige Gesetze	<ul style="list-style-type: none"> Mutterschutzgesetz, DGVU Vorschr., Arbeitszeitgesetz, Jugendarbeitsschutzgesetz 	gering	<ul style="list-style-type: none"> Entsprechende Gesetze den Mitarbeitern zur Verfügung stellen 	ständig			

Spezifische Gefährdungen in der Vorbereitung und Essensausgabe

Gefährdung / Belastung / Beanspruchung	Schutzziel	Risiko	Handlungsbedarf	Termin	Vera ntw.	erle digt	Wirksamk eit	sonstige Dokumen te
Umgang mit Gefahrstoffe: reizende oder ätzende Reinigungsmittel und Wechseln der Geschirrspülbehälter	Gefahrstoffverordnung	mittel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beim offenen Umgang mit reizenden bzw. ätzenden Reinigungsmitteln sind <u>Schutzhandschuhe</u> zu tragen. Wenn die Gefahr des Kontaktes der Augen besteht (z.B. Versprühen von ätzendem Reiniger, Wechseln oder Umfüllen der Reinigungsmittelbehälter), sind unbedingt <u>geeignete Handschuhe und Schutzbrille</u> bereitzustellen und zu verwenden. ▪ Entsprechende Anweisungen sind zu treffen, das Personal ist zu unterweisen 	Ständig				BAG_001-007, UntN_01, Unt_Gastr
Schnittverletzungen beim Umgang mit Messern	Sicherer Umgang, Standort, Lagerung und Reinigung	mittel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Betriebsanweisung aushängen ▪ Unterweisung zum sicheren Umgang 	2021 jährlich				BAA_003 UntN_01, Unt_Gastr
Verbrennungen am Konvektomaten	Sicherer Umgang	mittel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Betriebsanweisung aushängen ▪ Die Mitarbeiter sind zum sicheren Umgang, insbesondere zum Tragen von <u>Schutzhandschuhen</u> zu unterweisen. Einschübe mit flüssigen Speisen dürfen über einer Höhe von 1,60 m nicht eingeschoben werden. 	jährlich				BAA_006, Unt_Gastr
Ausrutschen, Stolpern, Absturz	<ul style="list-style-type: none"> • Rutschhemmendes, geschlossenes Schuhwerk • Sichere, geprüfte Leitern • Verschmutzungen sofort beseitigen • Unterweisungen 	mittel	<ul style="list-style-type: none"> • Unterweisung zur Pflicht des Tragens geeigneter Arbeitsschuhe 	jährlich				UntN_01, BAA_001, Prüfl_Leit , Unt_Gastr

Spezifische Gefährdungen in der Vorbereitung und Essensausgabe

Gefährdung / Belastung / Beanspruchung	Schutzziel	Risiko	Handlungsbedarf	Termin	Vera ntw. dig	Wirksamk eit	sonstige Dokumen te
Hautbelastungen	Geringer Feuchtkontakt Niedrige und hohe Temp. vermeiden • Keine mechan. Unterstützung beim Händewaschen • Schutzhandschuhe bei längerem Feuchtkontakt (Reinigung) und Umgang mit Reinigungsmitteln • Hautpflege • Unterweisungen	mittel	• Unterweisungen zu hautschonenden Arbeitsweisen • Hautschutzplan erstellen und aushängen	jährlich 2021			UntN_01, Unt_Gastr , HSchplan
Heben, Tragen, Zwangshaltungen, ergonomische Mängel	• Arbeitstischhöhen nach Körpergröße und Arbeitsaufgabe • Lastenverteilung • Transporthilfen	gering	• Unterweisung zum rückengerechten Arbeiten	2021			UntN_01, Unt_Gastr
Gesundheitsschädigen de Dämpfe	• Abzugsanlage in Betrieb nehmen • Regelmäßige Prüfung der Absauganlage	gering	• Unterweisung	jährlich			UntN_01, Unt_Gastr
Biologische Gefahren	Personalhygiene ▪ Geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel Geeignete Sozialräume Unterweisung	gering	▪ Die Mitarbeiter sind jährlich zu Infektionsgefahren (im Rahmen der Infektionsschutzunterweisungen) zu unterweisen	jährlich			UntN_02-03, Unt_Gastr
Beleuchtung	500 lx Mindestbeleuchtungsstärke keine Schlagschatten keine Blendung	gering	Die Geräte/Anlagen werden über die Einrichtung zur Verfügung gestellt keine weiteren Maßnahmen notwendig				
Klima	Vermeidung von Zugluft Geeignete Raumtemperatur	gering	Die Geräte/Anlagen werden über die Einrichtung zur Verfügung gestellt keine weiteren Maßnahmen notwendig				

Spezifische Gefährdungen in Vorbereitung und Essenausgabe

Gefährdung / Belastung / Beanspruchung	Schutzziel	Risiko	Handlungsbedarf	Termin	Vera ntw.	erle digt	Wirksamk eit	sonstige Dokumen te
Hautbelastungen	<p>Geringer Feuchtkontakt</p> <p>Niedrige und hohe Temp. vermeiden</p> <p>Keine mechan. Unterstützung beim Händewaschen</p> <p>Schutzhandschuhe bei längerem Feuchtkontakt (Reinigung) und Umgang mit Reinigungsmitteln</p> <p>Hauptpflege</p> <p>Unterweisungen</p>	gering	<ul style="list-style-type: none"> • Unterweisungen zu entsprechend hautschonenden Verhaltensweisen • Hautschutzplan erstellen und aushängen • Hautschutzcreme bereitstellen • Arbeitsmedizinische Vorsorgeuntersuchung (Pflicht bei >4h Feuchtarbeit/Tag, Angebot bei 2-4h Feuchtarbeit/Tag) 	jährlich 2021				UntN_01, Unt_Gastr , Hschplan
Verbrennungen beim Umgang mit Kaffeemaschinen	Sicherer Umgang	mittel	Unterweisung zum sichereren Umgang	jährlich				
Rücken- und Gelenkerkrankungen	<ul style="list-style-type: none"> • Ergonomische Fußböden 	mittel	<ul style="list-style-type: none"> • Unterweisung zum rückengerechten Arbeiten 	jährlich				
Ausrutschen, Stolpern, Absturz	<ul style="list-style-type: none"> • Rutschhemmendes, geschlossenes Schuhwerk • Sichere, geprüfte Leitern • Verschmutzungen sofort beseitigen • Unterweisungen 	mittel	<ul style="list-style-type: none"> • Unterweisung zur Pflicht des Tragens geeigneter Arbeitsschuhe 	jährlich				UntN_01, BAA_001, Prüfl_Leit , Unt_Gastr
Biologische Gefahren	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Personalhygiene ▪ Geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel ▪ Geeignete Sozialräume ▪ Unterweisung 	gering	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Mitarbeiter sind jährlich zu Infektionsgefahren (im Rahmen der Infektionsschutzunterweisungen) zu unterweisen. 	jährlich				UntN_02- 03, Unt_Gastr

Prüffristen für Maschinen und Anlagen		
Arbeitsmittel, Anlage, Einrichtung	Empfohlene Prüffrist für Wiederholungsprüfungen	Befähigte Person
Elektrische Anlagen und Betriebsmittel	Elektrische Anlagen und ortsfeste elektrische Betriebsmittel: Alle vier Jahre Ortsveränderliche elektrische Betriebsmittel (soweit benutzt) sowie Anschluss- und Verlängerungsleitungen: Alle sechs Monate, bei geringer Fehlerquote (<2%) länger möglich Fehlerstromschutzeinrichtungen in ortsfesten Anlagen (FI- oder RCD-Schutzschalter) alle 6 Monate	
Schutzeinrichtungen und Verriegelungen an Nahrungsmittelmaschinen	Einmal jährlich	
Wäscheschleudermaschinen, Wäscheschleudern (Wäschezentrifugen)	Einmal jährlich	
Getränkeschankanlagen	Sicherheitstechnische Prüfung alle zwei Jahre	
Lüftungstechnische Anlagen	2 Jahre	
Küchenlüftung, Abzugshauben	jährlich	
Sicherheitsbeleuchtung und Sicherheitsstromversorgung	Einmal jährlich	
Brandmeldeanlagen, Alarmierungseinrichtungen	Einmal jährlich	
Rauchabzugsanlagen, Überdruckanlagen zur Rauchfreihaltung von Rettungswegen	Einmal jährlich	
ortsfeste, selbsttätig wirkende Feuerlöscheinrichtungen	Mindestens einmal jährlich	
Ortsfeste, nicht selbsttätige Feuerlöschanlagen	Einmal jährlich	
Tragbare Feuerlöscher	2 Jahre	
Einrichtungen zum selbsttätigen Schließen von Rauch- und Feuerschutzabschlüssen (Türen, Tore, Klappen)	Einmal jährlich	

Anhang 2: Ermittlung Risiko

Eintrittswahrscheinlichkeit	wahrscheinlich	mittleres Risiko	hohes Risiko	hohes Risiko
	möglich	geringes Risiko	mittleres Risiko	hohes Risiko
	unwahrscheinlich	geringes Risiko	geringes Risiko	mittleres Risiko
		gering	mäßig	hoch
		Schadenshöhe		