BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Verkaufsfahrzeuge

- **Sicherheitstechnische Anforderungen**
- **Gute Lebensmittelhygienepraxis**
- **Praktikable Lösungen**

Beratungshilfe

Rolf Schwebel
Branchenkoordinator Gastgewerbe
Mai 2025

Inhalte

1. Gefährdungsbeurteilung
2. Arbeitsräume (Höhe, Bewegungsfreiraum)
3. Aufstiege
4. Fußböden
5. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel
6. Künstliche Beleuchtung
7. Raumklima einschließlich Zu- und Abluft
8. Flüssiggasanlagen
9. Holzkohlegrillanlagen
10. Ausschankwagen mit Getränkeschankanlagen
11. Praxistipps
12. Organisationspflichten
13. Prüfungen
14. Lebensmittelhygiene
15. Handlungshilfen (Checklisten, Gefährdungsbeurteilung)

Motorisierte Verkaufsfahrzeuge und Anhänger im mobilen Einsatz, z. B.

- Food Trucks
- Hähnchengrillfahrzeuge
- Imbisswagen
- Ausschankwagen











1. Gefährdungsbeurteilung









Gefährdungsbeurteilung → insbesondere

- Beurteilung auftretender Gefährdungen und
- Festlegung geeigneter Schutzmaßnahmen

unter Beachtung

- einschlägiger Regelwerke sowie
- der Hinweise aus den Betriebsanleitungen der Hersteller (z. B. Fahrzeug, Geräte)

Zum Beispiel:

- **Gesetz über die Durchführung von Maßnahmen des Arbeitsschutzes zur Verbesserung der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes der Beschäftigten bei der Arbeit (Arbeitsschutzgesetz - ArbSchG)**
-

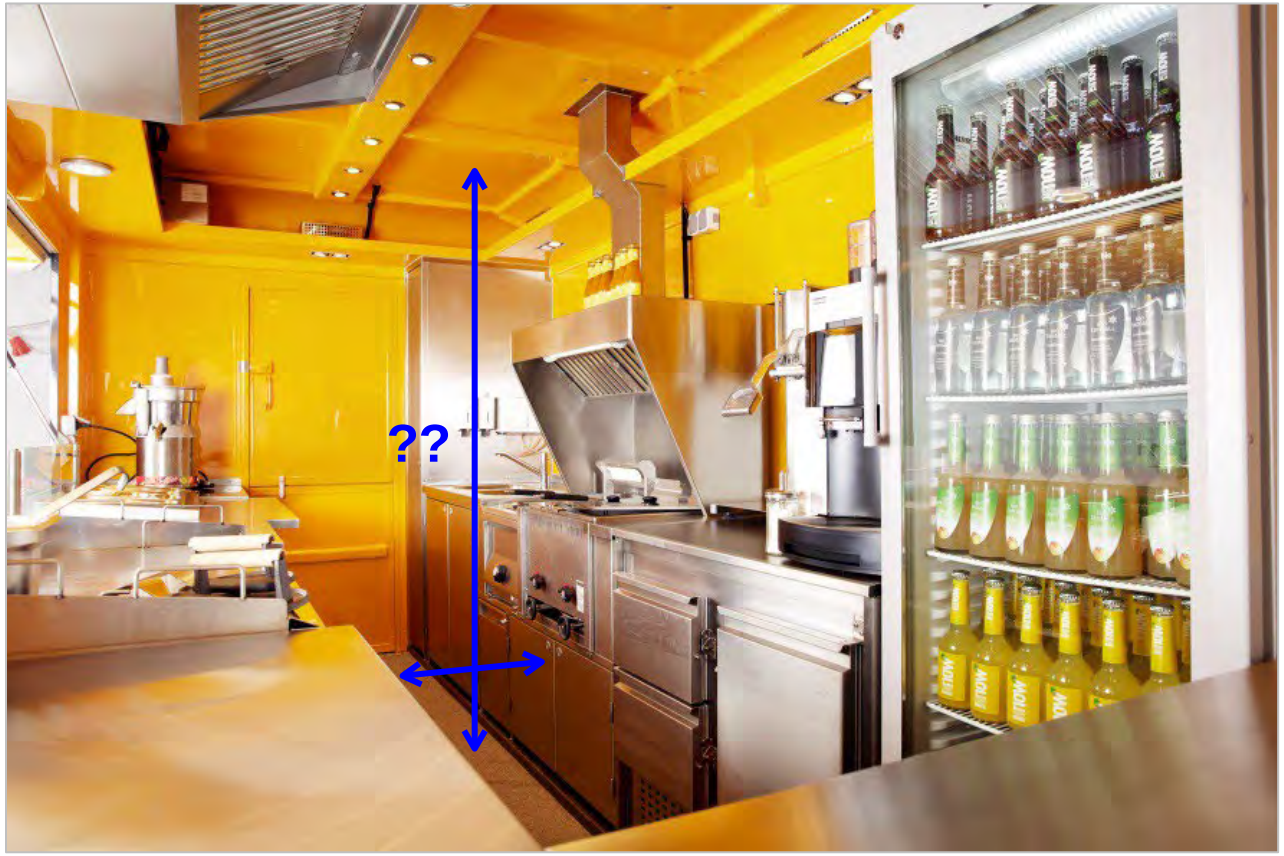
Technische Regeln für Arbeitsstätten	Fußböden	ASR A1.5/1,2

- **Verordnung über Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Verwendung von Arbeitsmitteln (Betriebssicherheitsverordnung - BetrSichV)**

2. Arbeitsräume

Zubereitungs-, Verkaufsbereiche

- Ausreichende Höhe
- Ausreichender Bewegungsfreiraum
- Ausreichender Luftraum



Beurteilung und Festlegung im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung: insbesondere unter Berücksichtigung der Körpermaße, der Anzahl und der Tätigkeiten der Beschäftigten → vorzugsweise **mindestens 2,20 m lichte Höhe**

3. Aufstiege









Stufenmaße, z. B.

$Tiefe_{min}$	150 mm
$Breite_{min}$	300 mm

- Immer **zusätzliche Trittstufe(n)**, wenn die Fläche des Fahrzeuginnenraumes mehr als 50 cm über dem Boden liegt
- In der Regel **zusätzliche Trittstufe(n)** bereits bei ≤ 50 cm über dem Boden *(→ Beurteilung/Festlegung in Gefährdungsbeurteilung)*
- **Trittstufen**: vorzugsweise außen am Fahrzeug fest angeordnet → z. B. Roste, Lochblech (kein Riffelblech)
- Falls Trittstufe nicht realisierbar, Bereitstellung eines geeigneten **Auftritts** (für Außenbereich bevorzugt Roste, Lochblech)
- Griffgünstig angeordnete **Halteeinrichtungen** wie z. B. Haltegriffe, je nach Einstiegshöhe ggf. beidseitig *(→ Gef.beurteilung)*

4. Fußböden



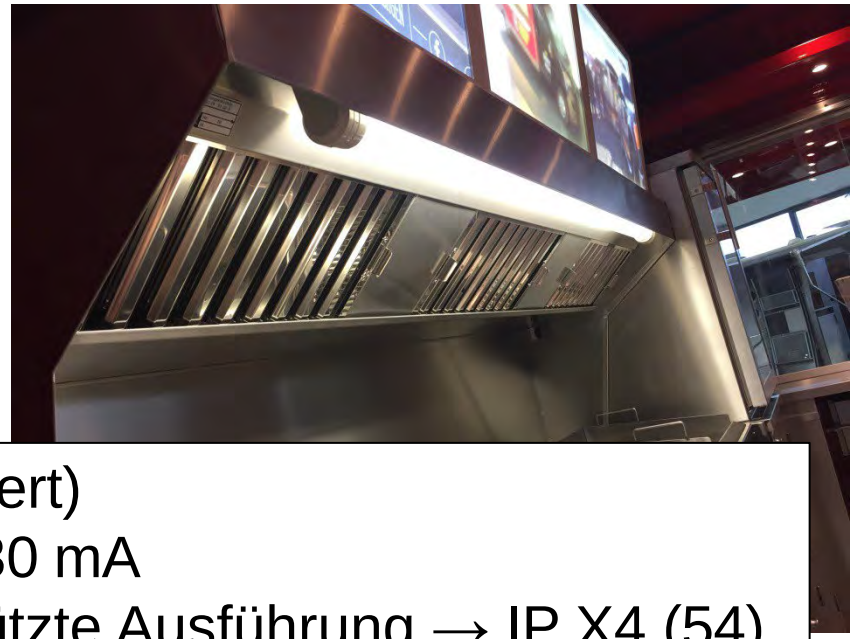




Anlehnend an z. B. ASR „Fußböden“
(Fast-Food-Küchen, Imbissbetriebe)
→ mind. **R 12**

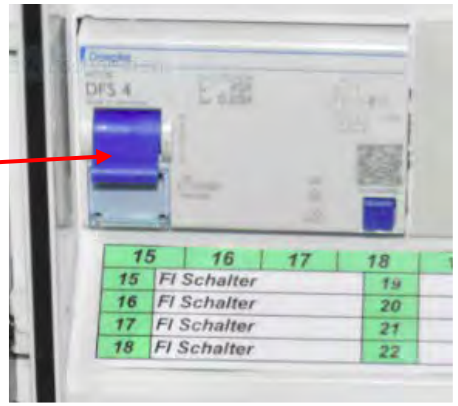
5. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel





- Schutz gegen elektrischen Schlag (z. B. aktive Teile isoliert)
- In der Regel Einsatz von RCD´s (FI-Schutzschalter) mit 30 mA
- In feuchten Räumen/Bereichen z. B. spritzwassergeschützte Ausführung → IP X4 (54)







6. Künstliche Beleuchtung







Künstliche Nennbeleuchtungsstärke
von in der Regel 500 Lux an den Arbeitsplätzen

7. Raumklima einschließlich Zu- und Abluft 1/4



Ziel: gesundheitlich zuträgliches Raumklima

Grundsätzlich Einzelfallentscheidung, z. B.

- **Zuluft**: natürliche Lüftung gewährleisten durch
  a) entsprechend große Lüftungsöffnungen:
     z. B. offene / geöffnete Verkaufsklappe, Zugangstüre
  b) zusätzliche Öffnungen in der geschlossenen Zugangstüre

7. Raumklima einschließlich Zu- und Abluft 2/4

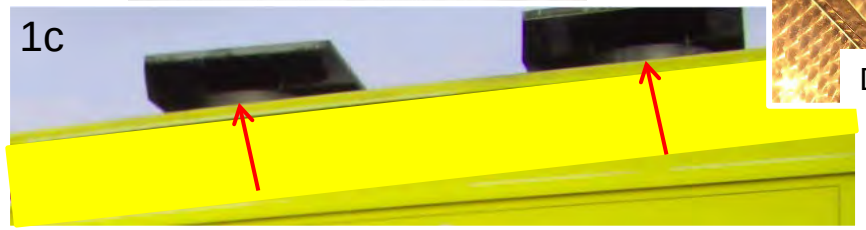
- **Abluft**

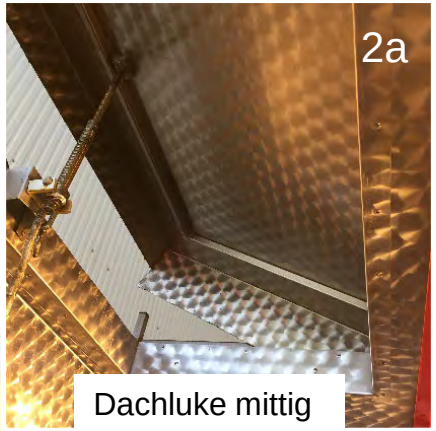
  a) über Dachluken (1, 2)



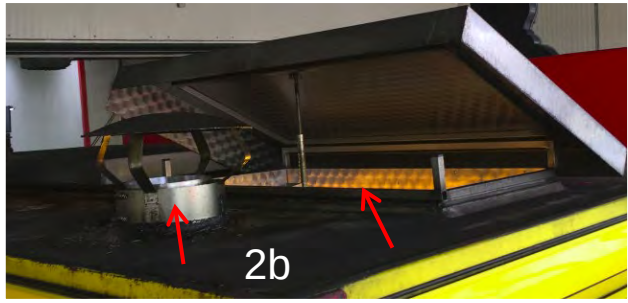


Dauerhafte Öffnung ins Freie direkt oberhalb Grillgerät





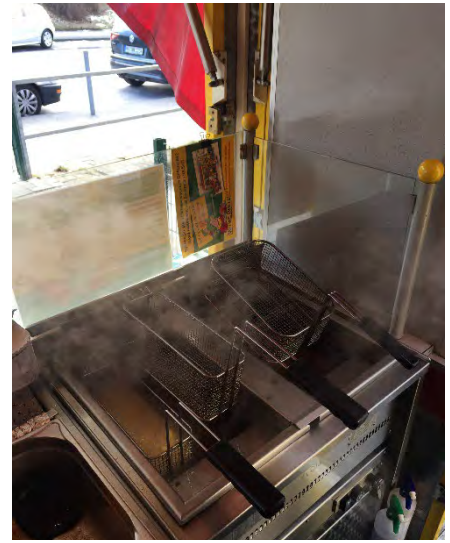
Dachluke mittig



  b) über großflächige, geöffnete Verkaufsklappe und geöffnete Dachluke bzw. geöffnete Zugangstür

  → bei Gewährleistung Querströmung bzw. Vermeidung Hitzestau

  z. B. Betrieb Fritteuse, Brat- und Grillgeräte im Bereich der Verkaufsklappe möglich (Beurteilung Einzelfall unter Berücksichtigung z. B. Geräteleistung, Betriebsdauer)



Betrieb der Fritteuse bei geöffneter Verkaufsklappe

7. Raumklima einschließlich Zu- und Abluft 3/4

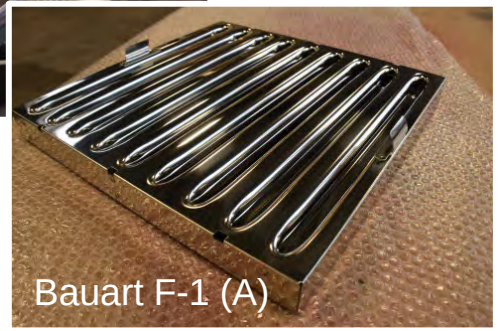
- **Abluft**

  c) Abluftanlage bei erhöhtem Fettdampf- oder Wrasenanfall:
  z. B. bei Fritteusen, Brat- und Grillgeräten,
  ungünstiger Geräteaufstellung (z. B. Wand)

Lüftungshauben
- Ausstattung mit Aerosolabscheidern:
  i. d. R. Bauart F-1 (früher: A)
- Regelmäßige Kontrolle der Abluftkomponenten
  auf Verschmutzung
- Bei Bedarf deren Reinigung







7. Raumklima einschließlich Zu- und Abluft 4/4

Gewährleistung ausreichender Zu- und Abluft auch bereits bei vorbereitenden Tätigkeiten
→ z. B. geöffnete Zugangstüre, Dachluke(n), Verkaufsklappe, Abluftanlage

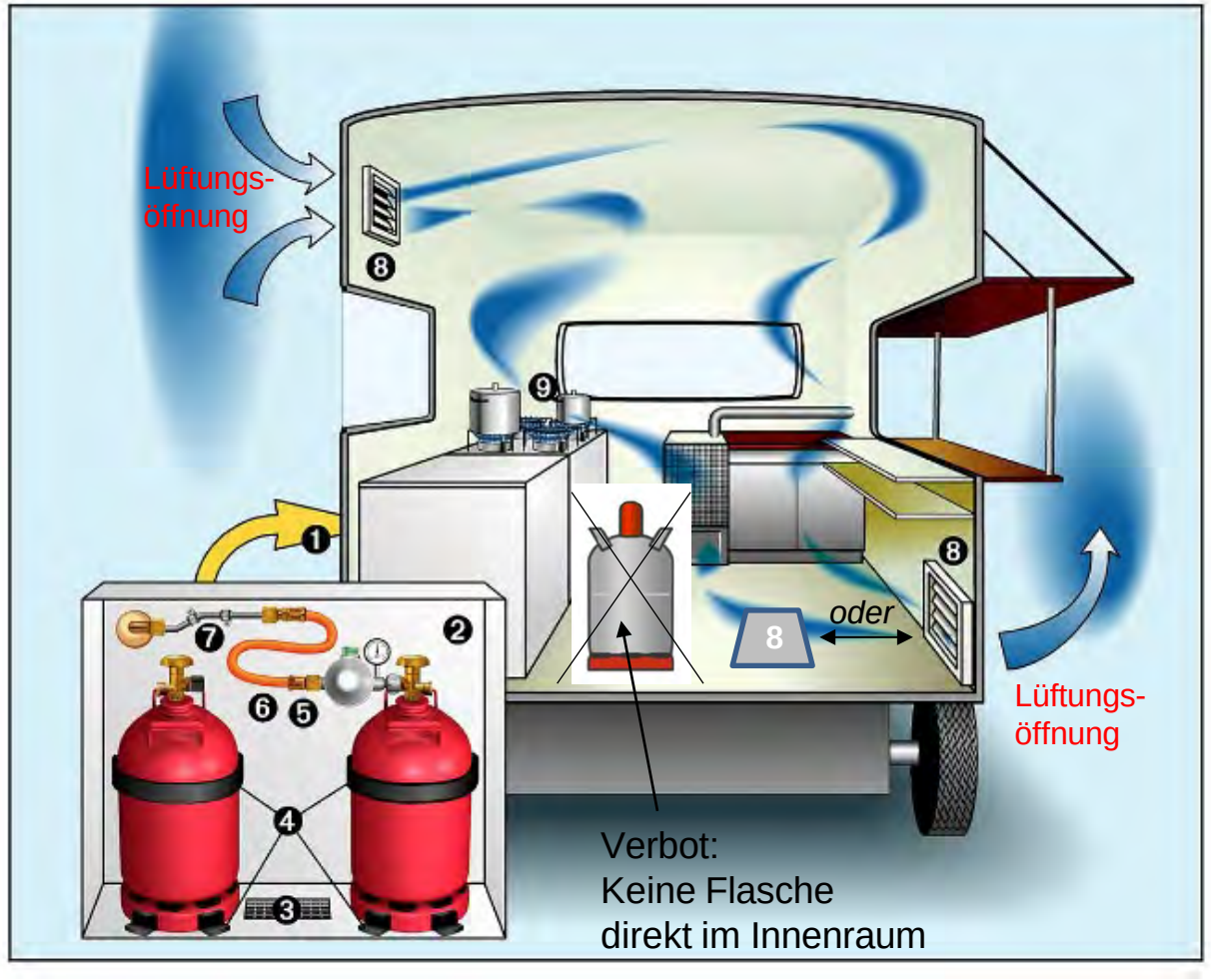
Minimierung **Wärmestrahlung**
→ durch möglichst großflächige Glasscheiben direkt vor den Grillgeräten,
z. B. bei Hähnchengrillfahrzeugen

Hinweis: Eine technische Überwachung der Abgasabführung gemäß DVGW Arbeitsblatt G 631 ist nicht erforderlich (→ Fahrzeuge sind ausgenommen)





8. Flüssiggas-Flaschenanlagen 1/2



Beispielhafte 11-kg-Flaschenanlage

1 Abschließbarer Flaschenschrank, dicht zum Innenraum, zündquellenfrei, i. d. R. nur von außen zugänglich

2 Flaschenschrank mit ausreichender Feuerwiderstandsfähigkeit (mind. 20 Minuten) zum Fahrzeuginnenraum

3 Lüftungsöffnung ins Freie, Mindestgröße 100 cm²

4 Flaschen-Halterungen, fest mit dem Fahrzeug verbunden

5 Zweistufige Sicherheitsdruckregeleinrichtung „S2SR" (Safety two Stages Regulator - bisherige Bezeichnung: Überdrucksicherheitseinrichtung (ÜDS)), mit Sichtanzeige, optional mit Manometer



6 Schlauchleitung, max. 40 cm lang

7 Rohrleitung, fest verlegt

8 Mind. 2 Lüftungsöffnungen, immer eine ständig offene Lüftungsöffnung im Bodenbereich, Mindestgröße jeweils 100 cm²

9 Gasgerät mit Flammenüberwachungseinrichtung (Zündsicherung), Anschlussdruck Gasgeräte 50 mbar, ggf. auch 30 mbar (→ entsprechend Versorgungsanlage)



\+ Geräte-Absperreinrichtung im Fahrzeuginnenraum, vor jedem Gasgerät, leicht zugänglich



8. Flüssiggas-Flaschenanlagen 2/2

a) In Fahrzeugen: Gasentnahme aus gleichzeitig

- 4 Flaschen mit je bis zu 16 kg oder
- 2 Flaschen mit je > 16 kg ≤ 33 kg

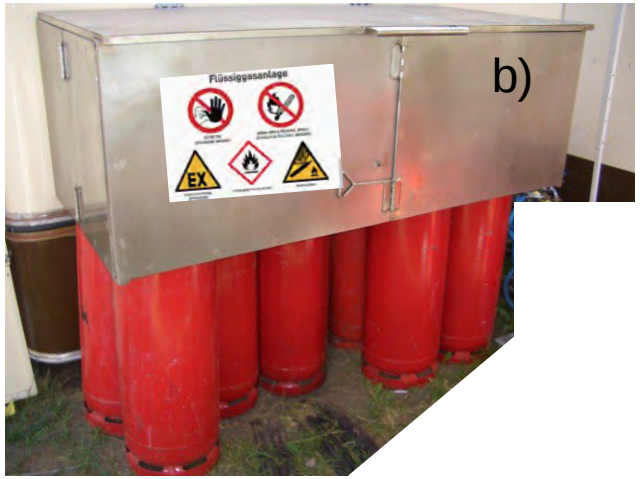
b) Außerhalb des Fahrzeuges (z. B. im Freien):
Max. 8 Flaschen zur gleichzeitigen Gasentnahme

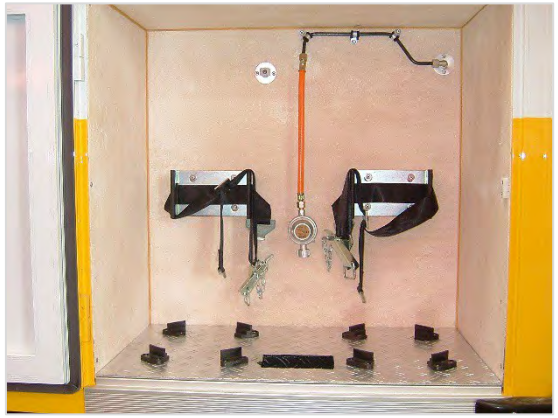


Dichtheitskontrolle
der Anschlussverbindung vor Inbetriebnahme unter Druck nach jedem Anschluss, Flaschenwechsel (z. B. mittels Lecksuchspray)



Beispiel:
Gleichzeitige Gasentnahme aus max. 4 x 11-kg-Flaschen im Fahrzeug-Flaschenkasten

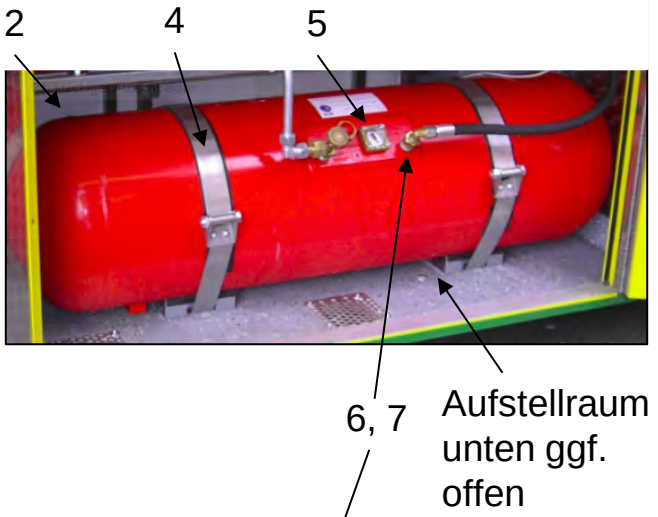




Keine Zündquellen im Flaschenkasten

8. Flüssiggasanlagen mit Tanks

Tank - Installation und Betrieb



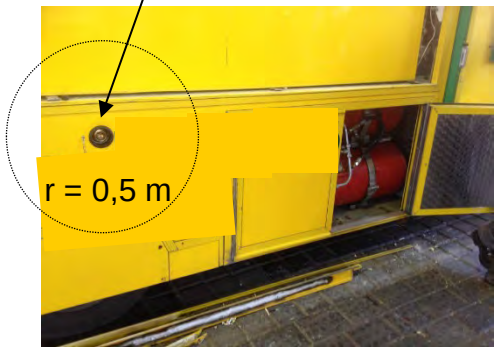
1. Fassungsvermögen je Tank max. 200 l
2. Anordnung Tank: Kasten etc. dicht gegenüber Fahrzeuginnenraum
3. Gasförmige Entnahme (→ Einbau gemäß Kennzeichnung Hersteller)
4. Dauerhaft fest mit dem Fahrzeug verbunden, z. B. Spannbänder
5. Inhaltsanzeige sichtbar (ggf. mittels Fernanzeige)
6. Ausreichender Bewegungsbereich um Füllanschluss
7. Abstand zw. Füllanschluss und Lüftungsöffnungen zum Fahrzeuginnern mind. 0,5 m

Eintragung Tank in Fahrzeugpapiere immer erforderlich

8. Druckregeleinrichtung mit Sicherheitseinrichtungen gegen unzulässig hohen Druckanstieg (z. B. „OPSO“ + „PRV“) →



für Entnahmeleistungen > 1,5 kg/h:
z. B. Brenngastanks, Mehrflaschenanlagen

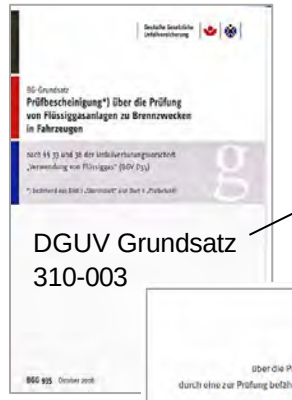


8. Flüssiggasanlagen - Organisatorische Anforderungen

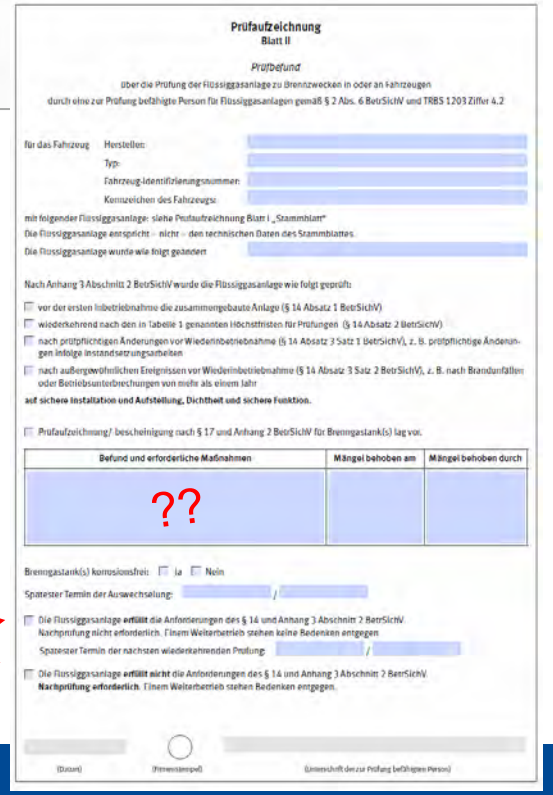
- Gefährdungsbeurteilung* durchführen und dokumentieren
- Ggf. Zoneneinteilung durchführen und Explosionsschutzdokument* (mit Schutzkonzept) erstellen
- Betriebsanweisung* am Arbeitsplatz vorhanden
- Unterweisung* der Beschäftigten durchführen und dokumentieren
- Prüfaufzeichnung* (letzte) am Einsatzort vorhanden

* Hilfen, Muster unter www.bgn.de - Wissen Kompakt „Flüssiggasanlagen“ verfügbar





DGUV Grundsatz 310-003









8. Flüssiggasanlagen - Prüfungen



Prüfungen durch „zur Prüfung befähigte Personen“, z. B.

- Prüfung vor der erstmaligen Inbetriebnahme
- Wiederkehrende Prüfungen mindestens alle 2 Jahre

Austausch von Druckregeleinrichtungen, Schlauchleitungen aus Gummi oder Kunststoff spätestens nach 10 Jahren veranlassen (Herstellerangaben beachten, Hinweise in Gefährdungsbeurteilung)



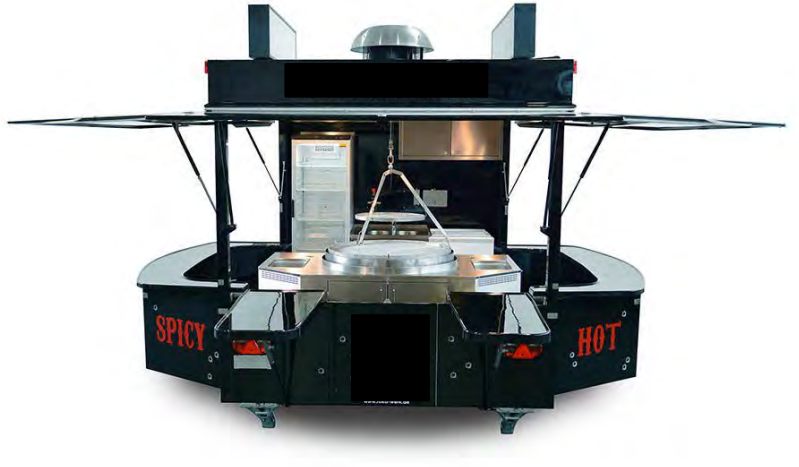
Prüfer-Datenbank unter www.bgn-branchenwissen.de

Zusätzliche Prüfungen des Tanks i. d. R. alle 10 Jahre erforderlich



9. Holzkohlegrillanlagen 1/3

- Regionale Vorgaben zum Immissionsschutz beachten (aufgrund Geruchs-, Rauch-, Rußentwicklung)
- Nicht brennbare oder mindestens schwer entflammbare Materialien bzw. Baustoffe verwenden (DIN 4102 T1, DIN EN 13501 T1), insb.
  - unterhalb des Grills (z. B. Tisch)
  - im Nahbereich des Grills (z. B. Wände, Decken, Abluftanlage)
  - Ausführung des Fußbodens im Innenraum
- Ausreichender Abstand des Grills zu Brandlasten wie z. B. Verpackungsmaterial, Fett/Öl (Fritteuse), auch unter Berücksichtigung des möglichen Funkenflugs
- Ausreichende Befestigung des Grills, z. B. verschraubt und nur mit Werkzeug demontierbar

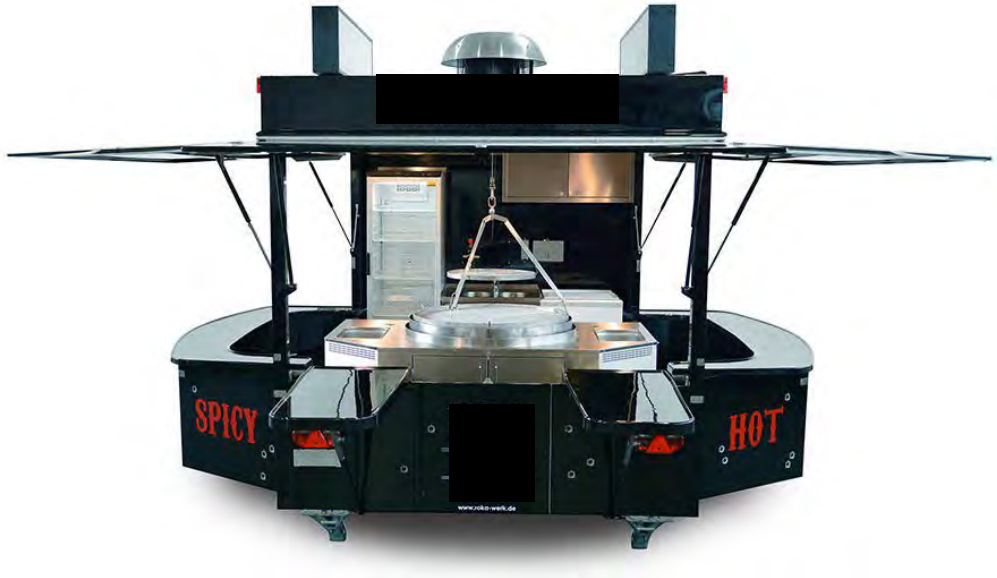




9. Holzkohlegrillanlagen 2/3

- Keine gesundheitliche Beeinträchtigung der Beschäftigten durch die zusätzliche Luftbelastung (Grillrauch, Geruchs-, Staubemissionen) gewährleisten, z. B. durch Abführen der Schadstoffe etc.
  über leistungsstarke Abluftanlage mit Aerosolabscheidern (Bauart F-1, früher: A) oder mittels großflächiger Dachluke
  (→ z. B. Anhänger)

- Ausreichende Zuluftzufuhr (Frischluft) gewährleisten,
  z. B. über geöffnete Verkaufsklappe, Tür -
  auch bereits bei vorbereiteten Tätigkeiten



9. Holzkohlegrillanlagen 3/3

- Bereitstellen und Verwenden geeigneter Hilfsmittel zur Entnahme der glühenden Kohle wie z. B. Handschuhe (Grillhandschuhe), Zange sowie geeignetes Schuhwerk, richtige Arbeitskleidung; geeignete Anzündhilfen benutzen (niemals Brennspiritus)

- Sichere Entsorgung der glühenden Kohle direkt nach Arbeitsende, ggf. bei längeren Unterbrechungen, aber immer vor Verfahren des Fahrzeuges:
  z. B. in einem mit Wasser gefüllten Metalleimer mit dicht schließendem Deckel, Eimer mit ausreichenden Füllvermögen, beim Verfahren des Fahrzeugs Eimer im Fahrzeug befestigen

- Bereitstellen eines geeigneten Feuerlöschers für die Brandklasse A

- Aufsicht während des Betriebs gewährleisten

vorzugsweise mit am Eimer befestigten Deckel





10. Ausschankwagen mit begehbarem Kühlraum







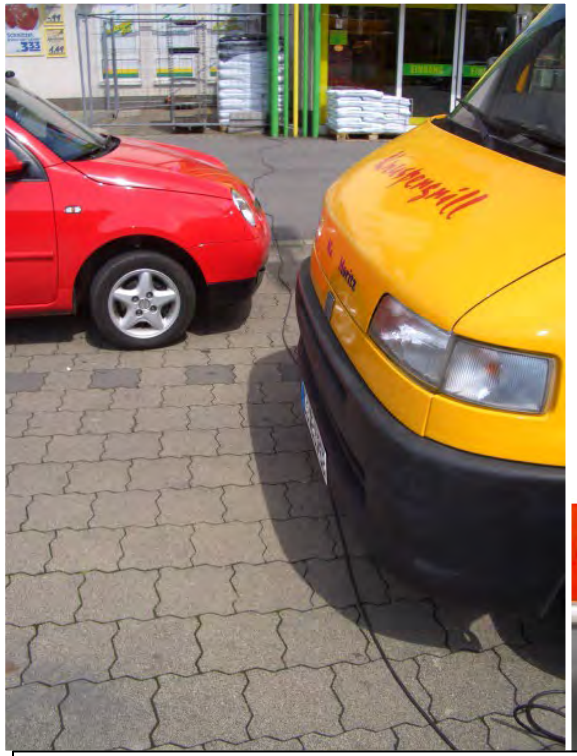
- Anweisung „Flaschenwechsel“ vorhanden
- Unterweisung durchgeführt und dokumentiert
- Besonders unterwiesene Person vor Ort; z. B. eine Person, die im sicheren Umgang mit der Gasversorgungsanlage besonders eingewiesen wurde
- Warnhinweis an der Kühlraumtür außen vorhanden



- Arbeitstäglich vor Ausschankbeginn regelmäßige Sichtkontrolle auf augenscheinliche Mängel erfolgt
- Nach längerem Stillstand der Anlage (z. B. über Nacht) oder bei Unregelmäßigkeiten der CO_2-Versorgung (z. B. hohe bzw. schnelle Druckverluste) Lüften des begehbaren Kühlraumes durch mindestens 3 Minuten Offenlassen der Tür durchgeführt
- Vor längerem Stillstand der Anlage Flaschenventil(e) schließen
- Prüfungen durch eine zur Prüfung befähigten Person durchgeführt: vor der erstmaligen Inbetriebnahme sowie wiederkehrend (Empfehlung: mind. alle 2 Jahre), jeweils mit Dokumentation

Weitere Hinweise siehe ASI 6.80
„Sicherer Betrieb von Getränkeschankanlagen“

11. Praxistipps 1/2

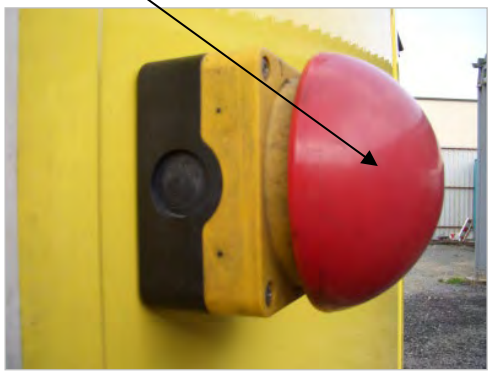


Kabelbrücken (für elektr. Anschlussleitungen)



Vorzugsweise fester E-Anschluss am Fahrzeug

Zentrale Abschaltung der Energiezufuhr (Strom, Gas)









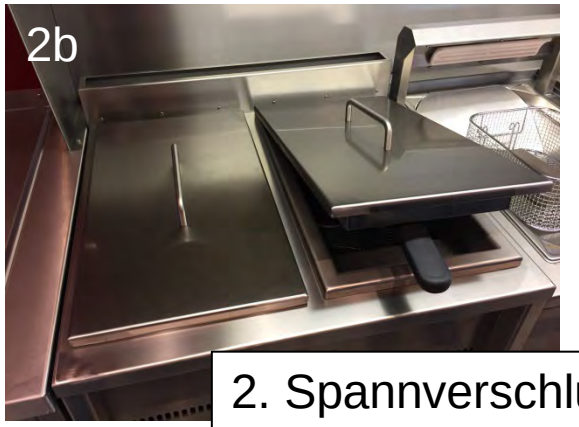
Gummischlauchleitung
- Mittlere mechan. Beständigkeit
- UV-resistent
- Kältebeständig

Geeignete Anschlussleitung mit CEE-Stecker

11. Praxistipps 2/2





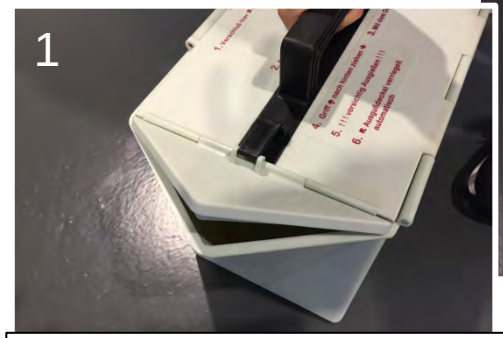


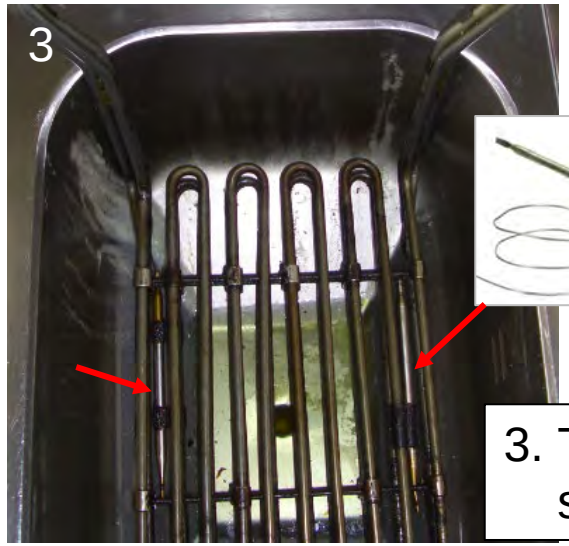


Fettmanagement

2. Spannverschlüsse oder dicht schließende, „schwere“ Deckel (→ Verfahren des Fahrzeuges)







4. Ausreichender Abstand zwischen Fritteusen, Woks oder dgl. zu Wasserzapfstellen, Warmwasser-bädern etc. (→ mind. 80 cm) oder ausreichend hohe Abtrennung

1. Ablassen des Fettes in geeignete Behälter (zum Fettwechsel und Fetttransport)

3. Temperaturregler und -begrenzer unbeschädigt und ordnungsgemäß befestigt

12. Organisationspflichten 1/2

- **Gefährdungsbeurteilung durchführen und dokumentieren**
- **Betriebsanweisung am Arbeitsplatz vorhanden** (für spezifische Tätigkeiten, bestimmte Arbeitsmittel → z. B. Flüssiggasanlagen, Einsatz von Gefahrstoffen)
- **Unterweisung der Beschäftigten durchführen und dokumentieren**
- **Erste Hilfe sicherstellen** (z. B. Erste-Hilfe-Material, Notrufnummer)
- **Notfallvorsorge gewährleisten** (z. B. bei Unfall, Alleinarbeit, Überfall)
- **Erforderliche persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung stellen und benutzen**
  (z. B. beim Einsatz von reizenden und ätzenden Stoffen zur Reinigung, Desinfektion)
- **Geeignetes Schuhwerk benutzen**
- **Geeignete Arbeitskleidung tragen** (auch Berücksichtigung Wärme/Hitze, Kälte)







12. Organisationspflichten 2/2

- **Maßnahmen bei Kältearbeit einhalten** (z. B. wärmeisolierender Fußbodenbelag, Bereitstellung elektrischer Warmluftgeräte, regelmäßige Pausen in warmer Umgebung z. B. im beheizbaren Fahrerhaus (Heizung, Decke), Tragen geeigneter Wetter- bzw. Kälteschutzkleidung)
- **Geeignete Sitzgelegenheit zur Verfügung stellen**
- **Toilettenbenutzung sicherstellen**
- **Ausreichende Flüssigkeitszufuhr sicherstellen**
- **Feuerlöscher mit geeignetem Löschmittel bereitstellen**
- **Prüfpflichten einhalten** (z. B. Feuerlöscher, Fahrzeug, elektr. Anlagen, Flüssiggasanlagen)

Bei Fritteusen, Woks etc.



Z. B. Pulverlöscher der Brandklassen A, B, C (Gas)



Löschvermögen inkl. Löschmittelreserve beachten (25 % mehr als Füll-/Fettmenge)

12. „Wegweiser“ Arbeitsschutzorganisation


BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe

Arbeitsschutzorganisation
im Gastgewerbe

Arbeitsschutz effizient und rechtssicher organisieren

Wofür tragen Sie als Arbeitgeber, Führungskraft oder Existenzgründerin im Unternehmen die Verantwortung? Woran müssen Sie denken, damit Ihre Betriebsabläufe gut und rechtssicher organisiert sind und Ihre Beschäftigten sicher arbeiten können? Unsere Checkliste mit Hintergrundinfos, Handlungshilfen und Formularen zur Dokumentation hilft dabei, den Überblick zu behalten.

Starten Sie am besten mit der Gefährdungsbeurteilung. Sie ist der Schlüssel für alle weiteren Maßnahmen.

Stand: Juni 2024 1


Arbeitsschutzorganisation im Gastgewerbe

Maßnahmen:

Gefährdungsbeurteilung
Die Gefährdungsbeurteilung ist durchgeführt und dokumentiert. Für alle Arbeitsplätze und Tätigkeiten sind die Gefährdungen ermittelt und beurteilt. Maßnahmen wurden festgelegt, umgesetzt und deren Wirksamkeit überprüft.
→ Arbeitsbedingungen im Gastgewerbe verbessern
→ Beurteilungshilfe – Körperliche Belastungen im Betrieb Gastgewerbe

Verantwortung und Aufgabenübertragung
sind geklärt und dokumentiert (Pflichten und Befugnisse der Führungskräfte wurden schriftlich übertragen).
→ Formulare | BGN Branchenwissen

Arbeitsschutzaufgaben und -pflichten
Alle Verantwortlichen im Arbeitsschutz (Führungskräfte und Arbeitgeber) überzeugen sich regelmäßig davon, dass diese in ihrem Bereich eingehalten werden. Im Bedarfsfall – etwa nach Unfällen – werden Verbesserungsmaßnahmen umgesetzt.

Erforderliche Qualifizierungsmaßnahmen
werden durchgeführt, zum Beispiel durch Teilnahme an den kostenfreien BGN-Seminaren.
→ Seminare | BGN

Die betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung
des Betriebs ist sichergestellt. Die erforderlichen Qualifizierungen wurden absolviert bzw. Sicherheitsfachkraft und Betriebsärztin/-arzt wurden bestellt.
→ Arbeitsmedizinische und sicherheitstechnische Betreuung

Erste Hilfe und Notfallmaßnahmen
Ersthelfer und Brandschutzhelfer sind in ausreichender Zahl ausgebildet, geeignetes Erste-Hilfe-Material ist bereitgestellt, Notrufnummern und Anlaufstellen bei medizinischen Notfällen sind den Beschäftigten bekannt.
→ Erste Hilfe | BGN Branchenwissen
→ Brandschutzhelfer – Ausbildung und Befähigung


Arbeitsschutzorganisation im Gastgewerbe

Betriebsrat
Durch die BGN-Qualifizierungsangebote erhalten Betriebsratsmitglieder schnell das erforderliche Grundwissen im Arbeitsschutz – praxisnah und leicht verständlich.

Sicherheitsbeauftragte und Arbeitsschutzausschuss
sind in Betrieben mit mehr als 20 Beschäftigten erforderlich. Sicherheitsbeauftragte sind zu bestellen und auszubilden.
→ Bestellung und Aufgaben von Sicherheitsbeauftragten – Handlungshilfe der BGN
→ Arbeitsschutzausschuss

Unterweisung der Beschäftigten/Betriebsanweisungen
Die Unterweisung der Beschäftigten ist organisiert und wird vor erstmaligem Arbeitsbeginn und danach mindestens einmal jährlich durchgeführt und dokumentiert; verständlich und umsetzbar. Betriebsanweisungen für Arbeitsmittel und Gefahrstoffe werden dabei konsequent einbezogen.
→ Unterweisungskurzgespräche zu verschiedenen Arbeitsschutzthemen | BGN Branchenwissen
→ Betriebsanweisungen | BGN Branchenwissen
→ Unterweisung zur Arbeitssicherheit

Psychische Belastungen und Arbeitszeitgestaltung
Eine optimale Arbeitszeitgestaltung und Einsatzplanung ist gewährleistet, indem die Beschäftigten bei der Schichtplanung einbezogen und genügend Aushilfen organisiert werden. Der Umgang mit Kundenreklamationen sowie aggressiven Gästen ist klar geregelt.
→ Beurteilungshilfe – Psychische Gefährdungen im Gastgewerbe

Mutterschutz und Jugendarbeitsschutz
werden konsequent umgesetzt. Bei werdenden Müttern ist die Umgestaltung der Arbeitsbedingungen oder der Einsatz an zumutbaren Arbeitsplätzen zu prüfen. Besondere Anforderungen für jugendliche Beschäftigte (Arbeitszeit, ärztliche Untersuchungen, Pausenregelung, Urlaubsanspruch, Unterweisungen, Beschäftigungsbeschränkungen) sind berücksichtigt.
→ Themenseite Mutterschutzgesetz


Arbeitsschutzorganisation im Gastgewerbe

Maßnahmen:

Arbeitsmedizinische Vorsorge
ist entsprechend der rechtlichen Vorgaben organisiert, dies kommt insbesondere in Betracht bei Feuchtarbeit, Bildschirmarbeit oder Tätigkeit in Lärmbereichen.
→ Arbeitsmedizinische Vorsorge im Betrieb

Kontrollen und Prüfungen von Arbeitsmitteln
Arbeitstäglich wird kontrolliert, ob sämtliche Schutzeinrichtungen vorhanden sind und funktionieren und ob Arbeitsmittel augenscheinlich mangelfrei sind. Wiederkehrende Prüfungen z. B. von elektrischen Anlagen, Aufzügen, Gas- und Getränkeschankanlagen werden durchgeführt und dokumentiert.
→ Prüffristen für Arbeitsmittel im Gastgewerbe

Rechtsvorschriften im Arbeitsschutz
sind bekannt und stehen den Beschäftigten zur Verfügung. Dies umfasst die staatlichen Vorschriften, berufsgenossenschaftliche Regelungen sowie aushangpflichtige Gesetze wie etwa das Arbeitszeit-, Mutterschutz- und Jugendarbeitsschutzgesetz.

Planung und Beschaffung
Bereits bei der Planung von Betriebsstätten, Arbeitsverfahren und Prozessen sowie bei der Beschaffung von Maschinen, Geräten und Arbeitsstoffen werden die Belange von Sicherheit und Gesundheit berücksichtigt. Dies wird in Auftragen auch schriftlich so festgehalten.

Fremdfirmen und Lieferanten
Arbeitsaufgaben, Arbeitsumfang, Weisungsbefugnisse, Unterweisungen, Qualitäts- und Sicherheitsanforderungen, Tätigkeiten mit Arbeitsstoffen, Eignung/Qualifikation, Rechte der Fremdfirma, persönliche Schutzausrüstungen sind für Beschäftigte dieser Firmen eindeutig geregelt.

Befristet Beschäftigte
Befristet Beschäftigte wie zum Beispiel Aushilfen sind in die Arbeitsschutzorganisation eingebunden. Unterweisungen wurden durchgeführt, arbeitsmedizinische Vorsorge veranlasst, notwendige persönliche Schutzausrüstung steht zur Verfügung.

Behördliche Auflagen
Eine gute Arbeitsschutzorganisation zeigt sich auch im Umgang mit behördlichen Auflagen (zum Beispiel Genehmigungen, Erlaubnissen, Anordnungen). Die fristgerechte Umsetzung behördlicher Auflagen ist sichergestellt.

Kompakte Übersicht der Pflichten als Arbeitgeber oder Führungskraft mit Links und QR-Codes zu unseren branchenspezifischen Angeboten

13. Regelmäßige Prüfungen 1/2

Prüfobjekt	Prüfer	Prüffrist
Flüssiggasanlage 1. im/am Fahrzeug (gesamte Anlage auf u. a. Dichtheit, sichere Funktion) 2. Gasgerät: Flammenüberwachungseinrichtung / Zündsicherung 3. Dichtheitskontrolle der Anschlussverbindung Flaschen-Absperrventil/Druckregeleinrichtung bzw. Flaschen-Absperrventil/Schlauchleitung 4. Verschleißteile (z. B. Schlauchleitung, Druckregeleinrichtung) 5. Flüssiggastank	1. zPbP 2., 3. z. B. Fachunternehmen, unterwiesene Beschäftigte 4. zPbP 5. ZÜS	1. Alle 2 Jahre 2. Jährlich auf Funktion 3. Nach jedem Flaschenwechsel bzw. -anschluss (vor Inbetriebnahme) 4. Alle 10 Jahre Austausch 5. Alle 10 Jahre (i. d. R.)
1. Elektrische Anlagen und ortsfeste Betriebsmittel **2. Elektrische ortsveränderliche Betriebsmittel** (z. B. Verlängerungs- und Geräteanschlussleitungen mit Stecker)	1., 2. zPbP (Elektrofachkraft)	1. Jährlich 2. Alle 6 Monate jeweils auf ordnungsgemäßen Zustand
Feuerlöscher	Sachkundiger	Alle 2 Jahre auf Funktion
Fritteusen: Temperaturregler und -begrenzer	Z. B. unterwiesene Beschäftigte	Arbeitstägliche Sichtprüfung auf Beschädigung und ordnungsgemäße Befestigung
Abluftanlage 1. Hauben, Aerosolabscheider 2. Leitungen, Ventilator	1., 2. z. B. Fachunternehmen, unterwiesene Beschäftigte	1. Arbeitstäglich prüfen, bei Bedarf reinigen, 2. Halbjährliche Prüfung, bei Bedarf reinigen
Fahrzeug	zPbP	Jährlich auf betriebssicheren Zustand
Getränkeschankanlage	zPbP	Alle 2 Jahre auf betriebssicheren Zustand

Rechtsverbindliche Prüffristen

13. Regelmäßige Prüfungen 2/2

Zugelassene Überwachungsstelle (ZÜS): Prüfstelle, die von der zuständigen Landesbehörde für bestimmte Aufgabenbereiche benannt und vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales bekanntgemacht wurde.

Sachkundiger: Person, die auf Grund ihrer fachlichen Ausbildung und Erfahrung ausreichende Kenntnisse auf dem jeweiligen Gebiet hat, die mit dem einschlägigen Vorschriften- und Regelwerk vertraut ist und den sicheren Zustand des zu Prüfobjekts (z. B. Anlage, Gerät) beurteilen kann.

Zur Prüfung befähigte Person (zPbP): Person, die durch ihre entsprechende Berufsausbildung, ihre ausreichende Berufserfahrung und ihre zeitnahe berufliche Tätigkeit über die erforderlichen Kenntnisse zur Prüfung des Objektes (z. B. Anlage, Maschine, Gerät) verfügt.

Unterwiesene Beschäftigte: Beschäftigte, die angemessen und ausreichend unterwiesen wurden, so dass sie in der Lage sind, die Kontrollen / Prüfungen durchzuführen und dabei Mängel zu erkennen.

- Nicht rechtsverbindliche Prüffristen sind im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung zu ermitteln (hier: Empfehlung)
- Die Ergebnisse der Prüfungen sind zu dokumentieren und mindestens bis zur nächsten Prüfung aufzubewahren
- Flüssiggasanlagen: a) Aufbewahrung aller Prüfbescheinigungen, b) mind. aktuelle Pr.b. am Einsatzort verfügbar
- Zusätzlich sind die vom Hersteller vorgegebenen Hinweise in der Betriebsanleitung sowie alle herstellerseitigen Prüf- und Wartungsintervalle zu beachten

14. Lebensmittel-hygiene



Diese Leitlinie wurde von folgenden Organisationen erstellt:

BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe
Dynamostr. 7–11 | 68165 Mannheim
Tel.: 0621 4456-0 | Fax.: 0621 4456-3448
www.bgn.de | info@bgn.de

BVLK
Bundesverband der
Lebensmittelkontrolleure e. V.
Naundorfer Str. 1 | 01558 Großenhain
Tel.: 03522 5287744
www.lebensmittelkontrolle.de | lebensmittelkontrolle@bvlk.de

DSB
Deutscher Schaustellerbund e. V.
Am Weidendamm 1a | 10117 Berlin
Tel.: 030 590099-780 | Fax.: 030 590099-787
www.dsbev.de | mail@dsbev.de

Bundesverband
Deutscher Schausteller und Marktkaufleute e. V.
Im Johdorf 26 | 53227 Bonn
Tel.: 0228 224026 | Fax.: 0228 221936
www.bsmev.de | info@bsmev.de

BVI
Bundesverband Schnellgastronomie
und Imbissbetriebe e. V.
Klettenberggürtel 51 | 50939 Köln
Tel.: 0221 461020 | Fax.: 0221 465882
www.bvi-schnellgastronomie.de | bvi-imbiss@gmx.de

BLL
Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde e. V.
Claire-Waldoff-Str. 7 | 10117 Berlin
Tel.: 030 206143-0 | Fax.: 030 206143-190
www.bll.de | bll@bll.de

Verfügbar unter
www.bgn.de

14. Basis-Hygienemaßnahmen 1/2

- **Infektionsschutz** (Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen)
  - Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz (IfSG) vor Tätigkeitsaufnahme durch Gesundheitsamt
  - Folgebelehrung nach IfSG mind. alle 2 Jahre durch Arbeitgeber

- **Arbeitsschutz:** Insbesondere Unterweisung Biostoffe, Hautschutzplan, Einsatz von Bioziden

- **Lebensmittelhygiene:** Kenntnisse, die für die Herstellung und den Verkauf notwendig sind
  - Hygiene-Schulung nach Lebensmittelhygieneverordnung (erstmalig vor Tätigkeitsaufnahme, mind. 1 x jährlich)
    z. B. Bewusstsein für Lebensmittelsicherheit, Kontaminationsrisiken bei Essen und Rauchen, kein Schmuck, gründliche Händereinigung und ggf. -desinfektion, hygienegerechte saubere Arbeitsbekleidung
    (→ DIN 10514 „Lebensmittelhygiene - Hygieneschulung“)
  - Sachkenntnisse und Schulung beim Umgang mit leicht verderblichen (tierischen) Lebensmitteln

14. Basis-Hygienemaßnahmen 2/2

Dokumentation betriebliches Hygienemanagement, z. B.

- HACCP-Konzept
- Mitarbeiterschulung
- Reinigungs- und Desinfektionsplan
- Reinigung Getränkeschankanlage



Reinigungs- und Desinfektionsplan

Betriebsstätte	Wie oft?					Wie?					Womit				
	Nach Gebrauch	Täglich	Wöchentlich	Monatlich	Bei Bedarf	Feuchte Reinigung	Desinfektion	Trockene Reinigung	Waschmaschine (60 °C)	Entsorgung	Tensidreiniger	Desinfektionsmittel	Bodenreiniger	Textilwaschmittel	Handbesen
Küche															
Arbeitstisch	●	●			●	●	●					●			
Wände		●		●		●	●				●	●			
Spülbereich	●	●				●	●				●	●			
Waschbecken	●	●				●	●				●	●			



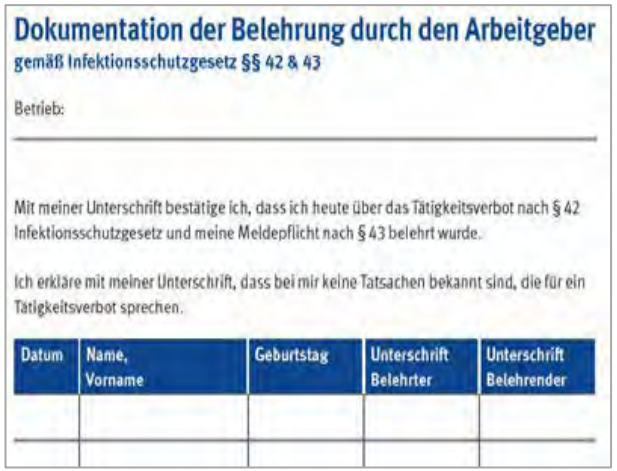
Vordruck für die Wareneingangsprüfung

Gesamtlieferung

- Korrekte Kennzeichnung auf der Verpackung: .....
- Mindesthaltbarkeitsdaten: .....

Optischer Eindruck, Geruch

- Beschädigung: .....
- Verschmutzung: .....



Dokumentation der Belehrung durch den Arbeitgeber

gemäß Infektionsschutzgesetz §§ 42 & 43

Betrieb: _____

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich heute über das Tätigkeitsverbot nach § 42 Infektionsschutzgesetz und meine Meldepflicht nach § 43 belehrt wurde.

Ich erkläre mit meiner Unterschrift, dass bei mir keine Tatsachen bekannt sind, die für ein Tätigkeitsverbot sprechen.

Datum	Name, Vorname	Geburtstag	Unterschrift Belehrter	Unterschrift Belehrender



Dokumentation der Mitarbeiterschulung

gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Kapitel XII und § 4 Absatz 1 LMHV

Datum	Name des Ausbilders

Themen (stichwortartig):

.....

.....

.....

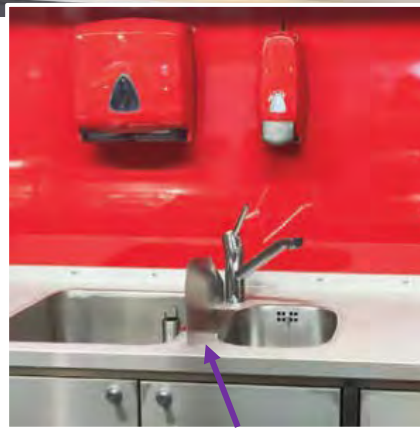
.....

Name Mitarbeiter	Unterschrift Mitarbeiter

14. Umgebung der Verkaufsfahrzeuge (Kontamination)



- **Böden, Wände, Decken, Arbeitsflächen, Regale** müssen leicht zu reinigen sein und sauber gehalten werden
- **Spuck- und Hustenschutz** bei Abgabe z. B. offen angebotenen, unverpackten Lebensmitteln →
- **Handwaschbecken mit ausreichender Versorgung an Trinkwasser** (warm und/oder kalt), entsprechend großer Vorratsbehälter
- **Separate Spüle für die Bearbeitung von Lebensmitteln,** Funktions-Doppelbecken (mit Spritzschutz) möglich →







- **Trinkwasser und Abwasser,** z. B. Trinkwasserschläuche mit Prüfzeichen, gründliche Spülung des Schlauchs vor Anschluss, unterschiedliche Farben Trink- und Abwasserschlauch

15. Handlungshilfe Verkaufsfahrzeuge



BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe

Handlungshilfe „Verkaufsfahrzeuge“
Z. B. Food Trucks, Hähnchengrillfahrzeuge, Imbisswagen, Ausschankwagen

Mit dieser Handlungshilfe können Sie Gefährdungen sowie Risiken beim Betrieb von Verkaufsfahrzeugen (Fahrzeuge und Anhänger) frühzeitig erkennen und geeignete Maßnahmen festlegen. Damit kommen Sie auch Ihren Verpflichtungen zur Durchführung der Gefährdungsbeurteilung mit Dokumentation nach. Die beispielhaft gelisteten Maßnahmen können keinen Anspruch auf Vollständigkeit erheben und müssen ggf. angepasst oder ergänzt werden. Überprüfen Sie regelmäßig die Gefährdungsbeurteilung sowie die umgesetzten Maßnahmen auf deren Wirksamkeit und passen Sie sie bei Bedarf an.

Maßnahmen	Umgesetzt ja / nein *o d e r* entfällt	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf Wer erledigt bis wann? (Datum)

Nutzen

- Beratungs-Checkliste
- Gefährdungsbeurteilung

Weitere Informationen, Medien verfügbar unter www.bgn.de



Haben Sie noch Fragen?

Rolf Schwebel
Hansbergstr. 28
44141 Dortmund

Mobil: 0152 56773139
rolf.schwebel@bgn.de



BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Vielen Dank
für Ihre Aufmerksamkeit.