

Hotels und Gaststätten

Prüffristen für Arbeitsmittel im Gastgewerbe

Maschinen, Geräte, Anlagen und Betriebsmittel unterliegen schädigenden Einflüssen, Abnutzung und Alterung. Dies kann dazu führen, dass sie nicht mehr in einem ordnungsgemäßen Zustand sind und es kommt zu Gefährdungen für den Benutzer. Daher müssen insbesondere alle Schutzeinrichtungen und Bauteile, von denen die Sicherheit der Beschäftigten abhängt, regelmäßig geprüft und bei Bedarf instandgesetzt oder ausgetauscht werden.

Tabelle 1 und 2 beschreiben wiederkehrende Fristen für ausgewählte Arbeitsmittel (Prüfobjekte) im Gastgewerbe. Einzuhalten sind immer die festgelegten maximalen Prüffristen aus Vorschriften (Tabelle 1). Nicht rechtsverbindliche Prüffristen sind im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung zu ermitteln. Zu Ihrer Unterstützung bei der Festlegung der Prüffristen haben sich nach dem Stand der Technik die in Tabelle 2 gelisteten Fristen bewährt.

Die Ergebnisse der Prüfungen sind zu dokumentieren und mindestens bis zur nächsten Prüfung aufzubewahren; für Flüssiggasanlagen über deren gesamte Verwendungsdauer. Muster-Prüfbescheinigungen zu Getränkeschank-, Flüssiggas-, Kegel- und Bowlinganlagen sind unter www.bgn.de, „Wissen kompakt“ verfügbar.

Zusätzlich sind die vom Hersteller vorgegebenen Hinweise in der Betriebsanleitung sowie alle herstellereitigen Prüf- und Wartungsintervalle zu beachten.

Tabelle 1: Maximal zulässige Prüffrist nach den jeweiligen Rechtsvorschriften

Arbeitsmittel (Prüfobjekt)	Prüfer	Prüffrist
Aufzugsanlagen mit Personenbeförderung	ZÜS	<ul style="list-style-type: none"> • Hauptprüfung: alle 2 Jahre • Zwischenprüfung: mittig zwischen zwei Hauptprüfungen
Feuerlöscher	Sachkundiger	Alle 2 Jahre
Flüssiggasanlagen		
<ul style="list-style-type: none"> • Ortsfeste Anlagen wie zum Beispiel stationäre Anlage mit Herd 	zPbP	Alle 4 Jahre
<ul style="list-style-type: none"> • Ortsveränderliche Anlagen wie zum Beispiel Heizstrahler, Flämmanlage 	zPbP	Alle 2 Jahre
<ul style="list-style-type: none"> • mit Gasgeräten in Räumen unter Erdgleiche 	zPbP	Jährlich
<ul style="list-style-type: none"> • Dichtheitsprüfung der Anschlussverbindung mittels zum Beispiel Lecksuchspray 	Unterwiesener Mitarbeiter	Nach jedem Flaschenwechsel bzw. -anschluss vor Inbetriebnahme der Anlage

Prüffristen für Arbeitsmittel im Gastgewerbe

Tabelle 2: Empfohlene bzw. bewährte Prüffristen nach dem Stand der Technik

Arbeitsmittel (Prüfobjekt)	Prüfer	Prüffrist
Abluftanlagen <ul style="list-style-type: none"> • Lüftungshauben, Aerosolabscheider • Lüftungsdecken • Einrichtungen der Abluftanlage (zum Beispiel Leitungen, Ventilator, Verriegelung UV-Anlagen in Hauben und Decken) 	Unterwiesener Mitarbeiter Unterwiesener Mitarbeiter, Fachunternehmen bzw. zPbP	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitstäglich prüfen, bei Bedarf reinigen • Monatlich prüfen, bei Bedarf reinigen • Halbjährliche Prüfung, bei Bedarf reinigen
Anlagen zur Wasseraufbereitung (zum Beispiel Chlorungs-, Ozonanlagen)	zPbP	Jährlich
Brandmelde- und Alarmierungseinrichtungen (zum Beispiel Brandmeldeanlage)	zPbP (Sachkundiger)	Jährlich
Druckanlagen (zum Beispiel Druckdämpfer, Druckkochkessel, Dampfkessel, Kompressor)	Gemäß Druckinhaltsprodukt (zPbP bzw. ZÜS)	Gemäß Herstellerangaben bzw. Druckinhaltsprodukt
Elektrische Anlagen und ortsfeste Betriebsmittel	zPbP (Elektrofachkraft)	Alle 4 Jahre
Elektrische ortsveränderliche Betriebsmittel wie zum Beispiel Mixer, Rührgeräte, Elektrowerkzeuge wie u. a. Bohrmaschine, Verlängerungsleitungen mit Steckern	zPbP (Elektrofachkraft)	Richtwert alle 6 Monate, im Büro alle 2 Jahre
Erdgasanlagen <ul style="list-style-type: none"> • Gesamte Anlage • Rohrleitungen, Absperrreinrichtungen, Druckregelgerät 	Betreiber, Unterwiesener Mitarbeiter Vertragsinstallations- oder Wartungsunternehmen	<ul style="list-style-type: none"> • Jährliche Sichtprüfung („Hauschau“) • Alle 12 Jahre (Funktion, Gebrauchsfähigkeit, Dichtheit)
Fahrzeuge (zum Beispiel PKW, Transporter)	zPbP (Sachkundiger)	Jährlich (auf betriebssicheren Zustand)
Feuerlöschanlagen (ortsfest)	zPbP (Sachkundiger)	Jährlich
Flurförderzeuge	zPbP	Jährlich
Flüssigkeitsstrahler (Hochdruckreiniger)	zPbP	Jährlich
Fritteusen		
Temperaturregler und Temperaturbegrenzer	Unterwiesener Mitarbeiter	Arbeitstägliche Sichtprüfung auf Beschädigung und ordnungsgemäße Befestigung
Gasgeräte , insbesondere Zündsicherungen	Unterwiesener Mitarbeiter	Jährlich auf Funktion

Prüffristen für Arbeitsmittel im Gastgewerbe

Tabelle 2: Empfohlene bzw. bewährte Prüffristen nach dem Stand der Technik

Arbeitsmittel (Prüfobjekt)	Prüfer	Prüffrist
Gaswarnanlagen für Getränkeschankanlagen	Vom Hersteller beauftragte Person	Nach Herstellerangaben
Getränkeschankanlagen	zPbP	Alle 2 Jahre
Güteraufzüge	zPbP	Alle 2 Jahre
Hebebühnen	ZPbP	Jährlich
Hebezeuge	zPbP	Jährlich
Kälteanlagen	zPbP	Jährlich
Kegel- und Bowlinganlagen Stellmaschinen, kraftbetriebener Ballrücklauf, Bumper, Ballheber	zPbP	Jährlich
Lasereinrichtungen	zPbP	Jährlich
Leitern und Tritte	zPbP	Jährlich
Müllpressen	zPbP	Jährlich
Nahrungsmittelmaschinen	zPbP	Jährlich
Saunen	zPbP	Jährlich
Sicherheitsbeleuchtung	zPbP (Sachkundiger)	Jährlich
Sicherheitseinrichtungen an Maschinen, Geräten (zum Beispiel Verriegelungen, NOT-Halt)	Unterrichteter Mitarbeiter zPbP	Arbeitstäglich auf Funktion Jährlich
Türen und Tore (kraftbetätigt)	zPbP	Jährlich
Wäschereimaschinen	zPbP	Jährlich

Erläuterungen

- **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 Prüfobjekts (zum Beispiel Anlage, Maschine, 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 verfügt.
- **Unterrichteter Mitarbeiter:** Mitarbeiter bzw. Beschäftigter, der angemessen und ausreichend unterwiesen wurde, so dass er in der Lage ist, die Prüfungen (Kontrollen) durchzuführen und dabei Mängel zu erkennen.