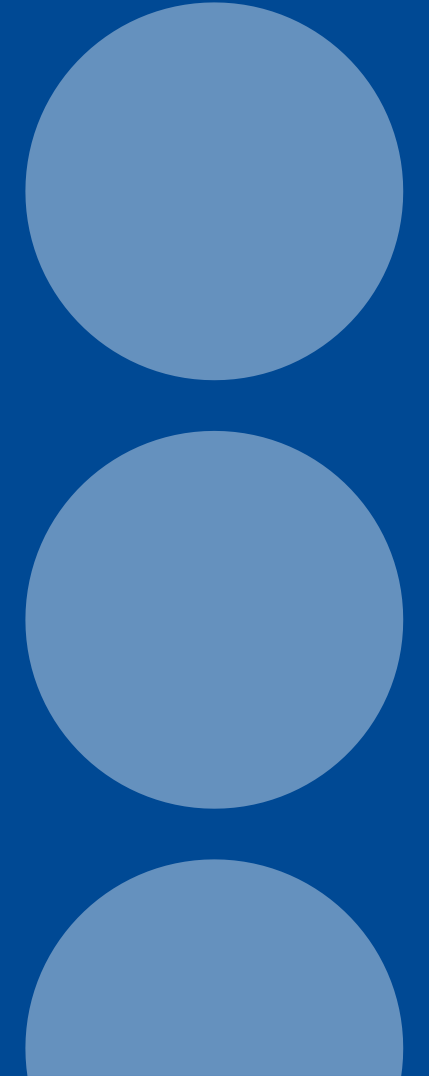


Verkaufsfahrzeuge

- **Sicherheitstechnische Anforderungen**
- **Gute Lebensmittelhygienepaxis**
- **Praktikable Lösungen**

Beratungshilfe

Rolf Schwebel
Branchenkoordinator Gastgewerbe
November 2023

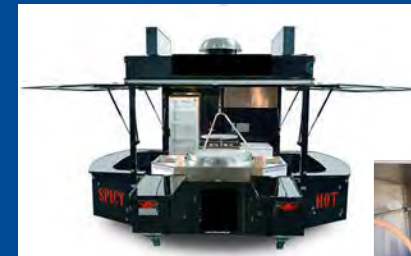


Inhalte

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
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 (\rightarrow *Beurteilung/Festlegung in Gefährdungsbeurteilung*)
- **Trittstufen**: vorzugsweise außen am Fahrzeug fest angeordnet \rightarrow 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 (\rightarrow *Gef.beurteilung*)

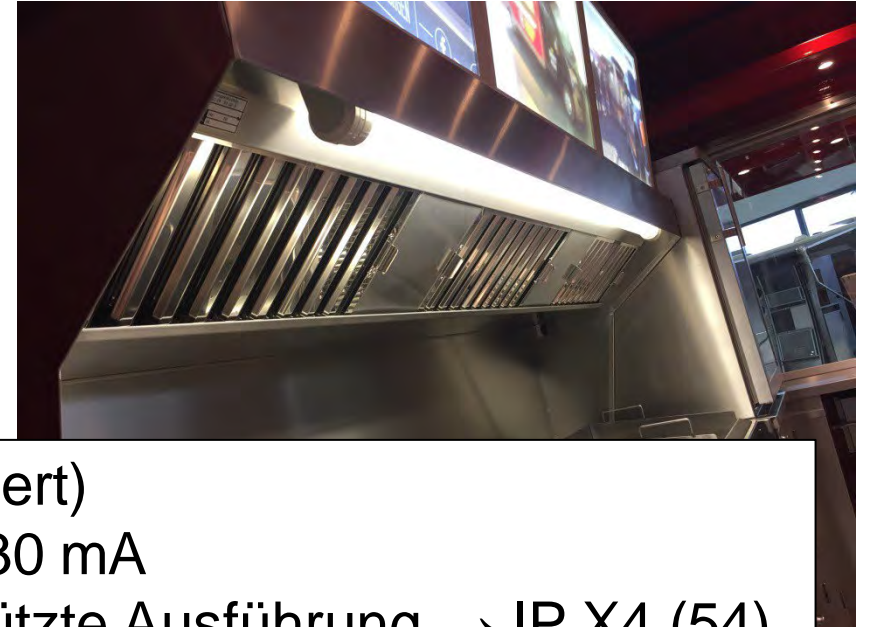
4. Fußböden



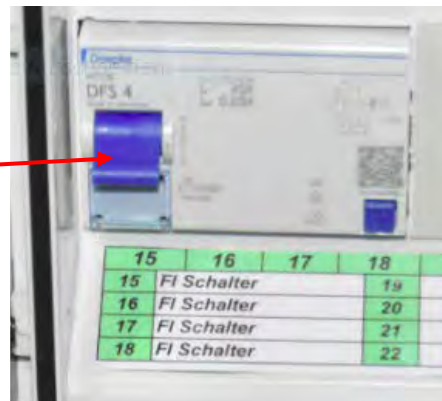
Anlehnend an z. B. ASR „Fußböden“
(Fast-Food-Küchen, Imbissbetriebe)
→ mind. **R 12**



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.

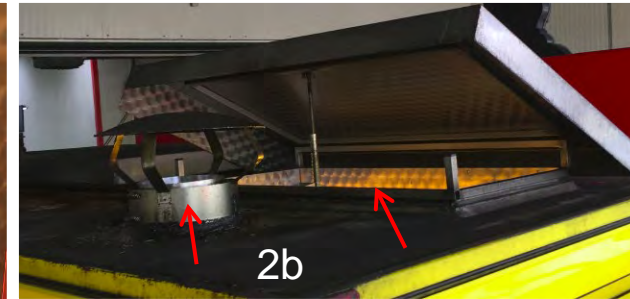
- **Zuluft:** natürliche Lüftung gewährleisten durch
 - a) entsprechend große Lüftungsöffnungen:
z. B. offene / geöffnete Verkaufsklappe, Zugangstüre
 - b) zusätzliche Öffnungen in der geschlossenen Zugangstüre



7. Raumklima einschließlich Zu- und Abluft ^{2/4}

- Abluft**

a) über Dachluken (1, 2)



b) über großflächige, geöffnete Verkaufsklappe und geöffnete Dachluke bzw. geöffnete Zugangstür
 (→ Gewährleistung Querströmung bzw. Vermeidung Hitzestau)
 z. B. beim Betrieb der Fritteuse, Brat- und Grillgeräte im Bereich der Verkaufsklappe



Betrieb der Fritteuse bei geöffneter Verkaufsklappe

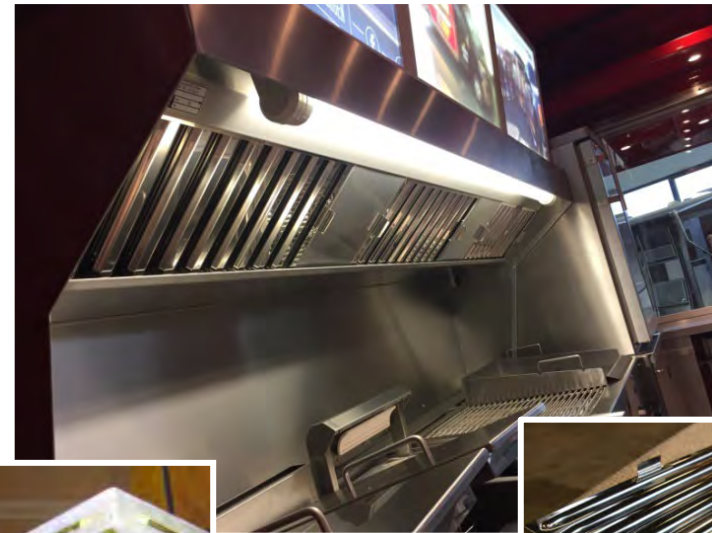
7. Raumklima einschließlich Zu- und Abluft ^{3/4}

- **Abluft**

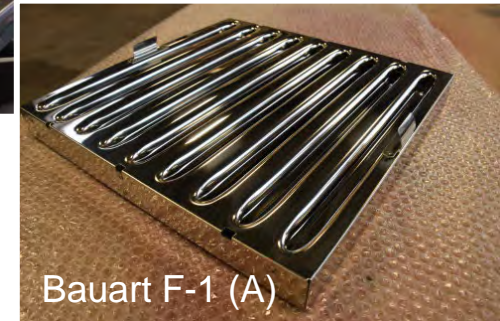
c) Abluftanlage bei erhöhtem Fettdampf- oder Wrasenanfall:
z. B. bei Fritteusen, Brat- und Grillgeräten,
ungünstiger Geräteaufstellung (z. B. Wand)

Lüftungshauben

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



Alleinige
Gestrickfilter
unzulässig



Bauart F-1 (A)

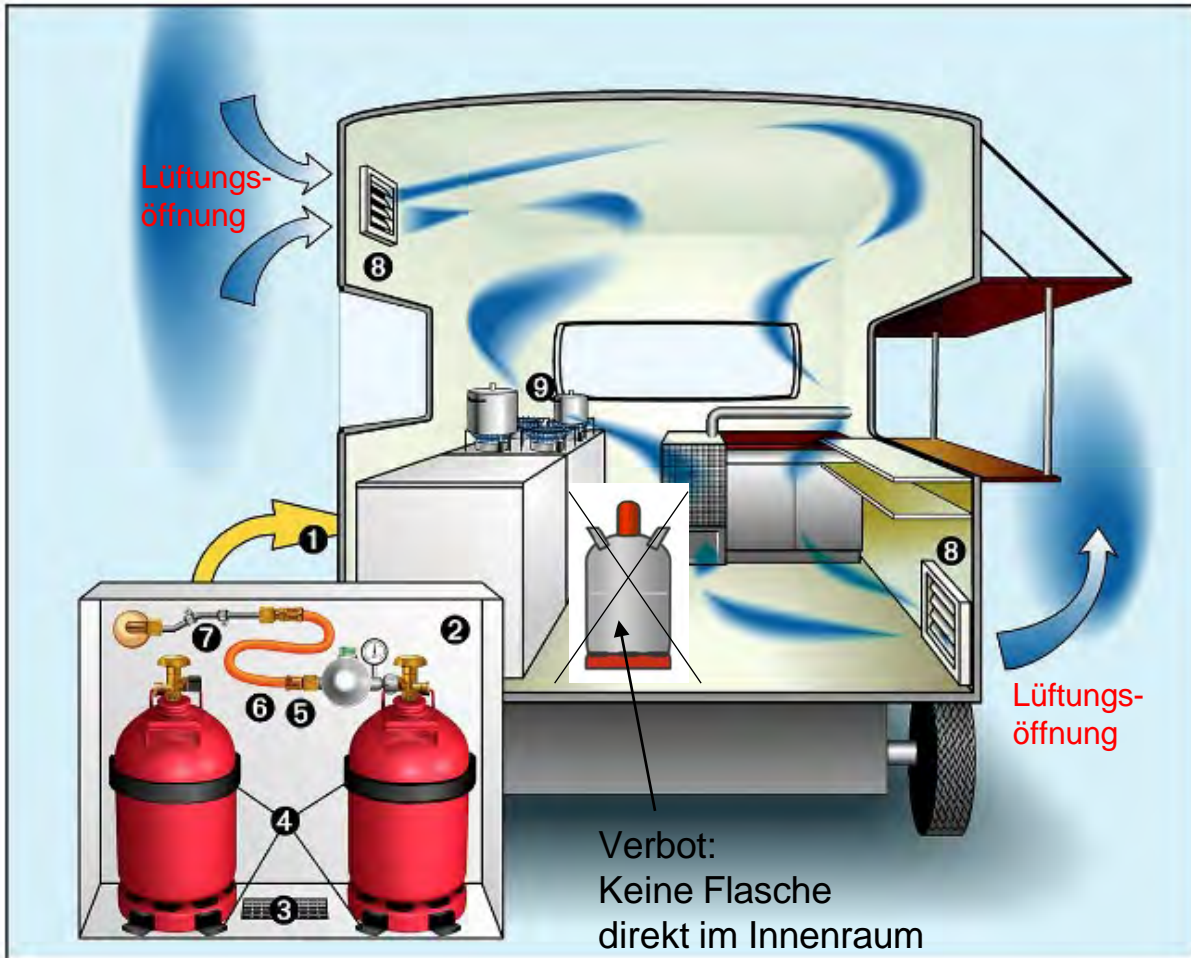
7. Raumklima einschließlich Zu- und Abluft 4/4

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

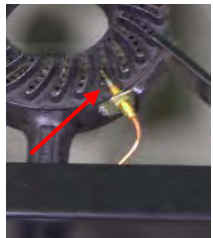
Minimierung **Wärmestrahlung**
→ durch möglichst großflächige Glasscheiben direkt vor den Grillgeräten,
z. B. bei Hähnchengrillfahrzeugen



8. Flüssiggas-Flaschenanlagen ^{1/2}



- 1 Abschließbarer Flaschenschrank (-kasten), gasdicht zum Innenraum, 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 Sicherheitsdruckregleinrichtung „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 $> 16 \text{ kg} \leq 33 \text{ kg}$

b) Außerhalb des Fahrzeuges (z. B. im Freien):

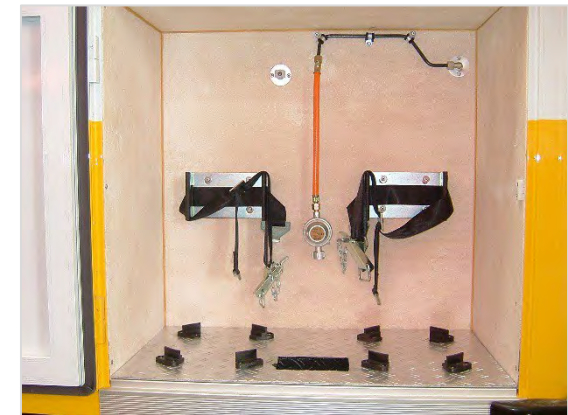
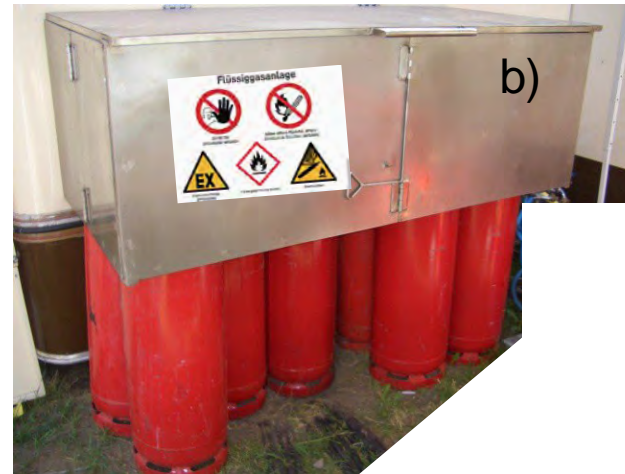
Max. 8 Flaschen zur gleichzeitigen Gasentnahme



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



Z. B. max. 4
11-kg-Flaschen
im Fahrzeug-
Flaschenkasten



Keine Zündquellen im Flaschenkasten

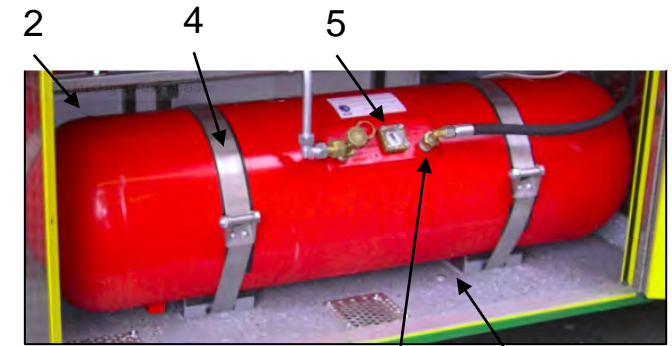
8. Flüssiggasanlagen mit Tanks

Tank - Installation und Betrieb

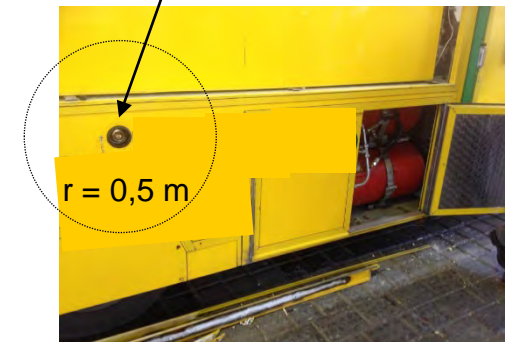
1. Fassungsvermögen je Tank max. 200 l
2. Anordnung Tank: Kasten etc. dicht gegenüber Fahrzeuginnenraum
3. Gasförmige Entnahme (→ Einbau gemäß Kennzeichnung Hersteller)
4. Dauerhaft fest mit dem Fahrzeug verbunden, z. B. Spannbänder
5. Inhaltsanzeige sichtbar (ggf. mittels Fernanzeige)
6. Ausreichender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

Eintragung Tank in Fahrzeugpapiere immer erforderlich

8. Druckregelgerät mit Sicherheitseinrichtungen gegen unzulässig hohen Druckanstieg (z. B. „OPSO“ + „PRV“) → für Entnahmeleistungen > 1,5 kg/h:
z. B. Brenngastanks, Mehrflaschenanlagen



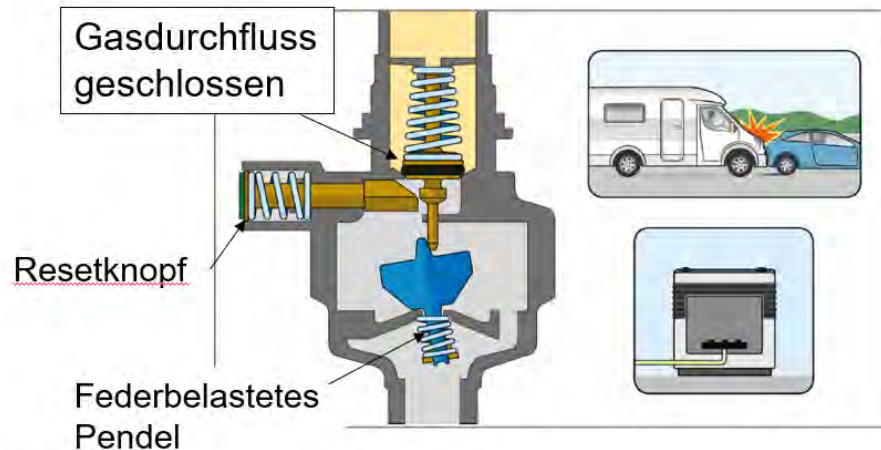
6, 7 Aufstellraum unten ggf. offen



8. Flüssiggasanlage - Betrieb während der Fahrt

- Betrieb (z. B. Heizen, Anwärmen Pizzaofen, Kühlen Kühlschrank) während der Fahrt ist bei Verwendung von spezifischen Sicherheitseinrichtungen möglich
- Beispielhafte Sicherheitseinrichtung z. B. Crashsensor:
Integrierter Crashsensor reagiert bereits bei einer Aufprallgeschwindigkeit von ca. 15 - 20 km/h → Unterbrechung der Gaszufuhr durch mechanische Schutzvorrichtung, noch bevor Schäden an Leitungen oder Gasgeräten auftreten

→ Immer Einzelfallbetrachtung (ggf. noch weitere Maßnahmen erforderlich, z. B.

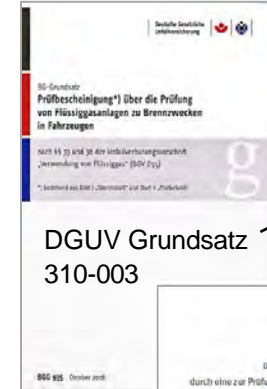
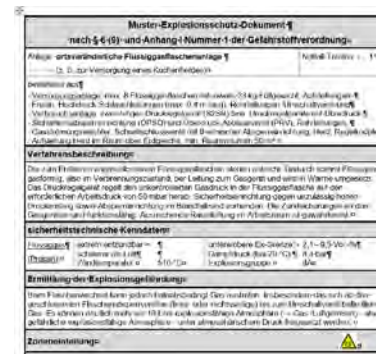


Lüftung für Wärmeabfuhr der Gasgeräte gewährleisten)

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



Prüfaufzeichnung Blatt II
Prüfprotokoll
 über die Prüfung der Flüssiggasanlage zu Brennzwecken in oder an Fahrzeugen
 durch eine zur Prüfung befähigte Person für Flüssiggasanlagen gemäß § 2 Abs. 6 BetrSichV und TRGS 1203 Ziffer 4.2

für das Fahrzeug: Hersteller: _____
 Typ: _____
 Fahrzeug-Identifizierungsnummer: _____
 Kennzeichen des Fahrzeuges: _____

mit folgender Flüssiggasanlage: siehe Prüfaufzeichnung Blatt I „Stammbaum“
 Die Flüssiggasanlage entspricht / nicht / den technischen Daten des Stammbaumes.
 Die Flüssiggasanlage wurde wie folgt geändert: _____

Nach Anhang 3 Abschnitt 2 BetrSichV wurde die Flüssiggasanlage wie folgt geprüft:

vor der ersten Inbetriebnahme die zusammengebaute Anlage (§ 14 Absatz 1 BetrSichV)

wiederkehrend nach den in Tabelle 1 genannten Höchstfristen für Prüfungen (§ 14 Absatz 2 BetrSichV)

nach prüfpflichtigen Änderungen vor Wiederinbetriebnahme (§ 14 Absatz 3 Satz 1 BetrSichV), z. B. prüfpflichtige Änderungen infolge Instandsetzungsarbeiten

nach außergewöhnlichen Ereignissen vor Wiederinbetriebnahme (§ 14 Absatz 3 Satz 2 BetrSichV), z. B. nach Brandeinwirkung oder Betriebsunterbrechungen von mehr als einem Jahr

mit **sicherer Installation und Aufstellung, Dichtheit und sicherer Funktion.**

Prüfaufzeichnung/ bescheinigung nach § 17 und Anhang 2 BetrSichV für Brenngas(ens) lag vor.

Befund und erforderliche Maßnahmen	Mängel behoben am	Mängel behoben durch
??		

Brenngas(ens) korrosionsfrei: Ja Nein

Spätester Termin der Auswechslung: _____ / _____

Die Flüssiggasanlage erfüllt die Anforderungen des § 14 und Anhang 3 Abschnitt 2 BetrSichV. Nachprüfung nicht erforderlich. Einem Weiterbetrieb stehen keine Bedenken entgegen.
 Spätester Termin der nächsten wiederkehrenden Prüfung: _____ / _____

Die Flüssiggasanlage erfüllt nicht die Anforderungen des § 14 und Anhang 3 Abschnitt 2 BetrSichV. Nachprüfung erforderlich. Einem Weiterbetrieb stehen keine Bedenken entgegen.

(Datum) (Prüferstempel) (Unterschrift der zur Prüfung befähigten Person)

8. Flüssiggasanlagen - Prüfungen

Prüfungen durch „zur Prüfung befähigte Personen“

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

Austausch von Druckregeleinrichtungen, Schlauchleitungen spätestens nach 10 Jahren (Herstellerangaben beachten, Hinweise in Gefährdungsbeurteilung)



Welche Flüssiggasanlage soll geprüft werden? Wählen Sie aus:

Prüfung nach:

DGUV-Grundsatz 310-003

- Anlagen zum Heizen/Kühlen
- Hähnchengrillwagen
- Schausteller bzw. Gastronomie (Mandelbrenner, Kocher, Bräter, Grill etc.)

PLZ-Bereich: von bis



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 (Frischlufte) 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 Brennspritus)
- 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 Fahrzeuges 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 CO₂-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

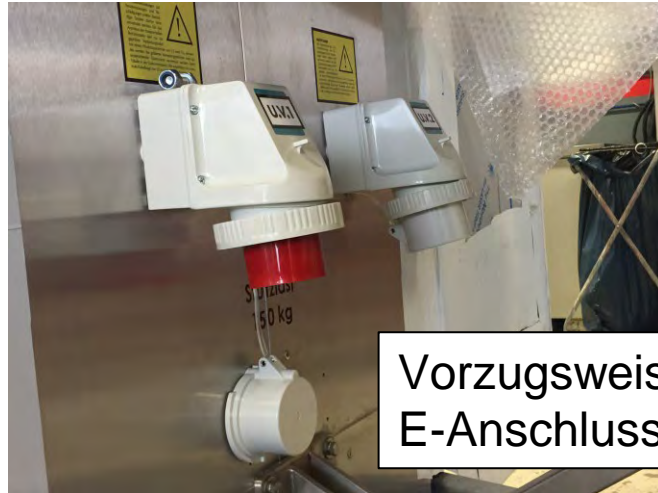


Weitere Hinweise siehe ASI 6.80
„Sicherer Betrieb von Getränkeschankanlagen“

11. Praxistipps ^{1/2}

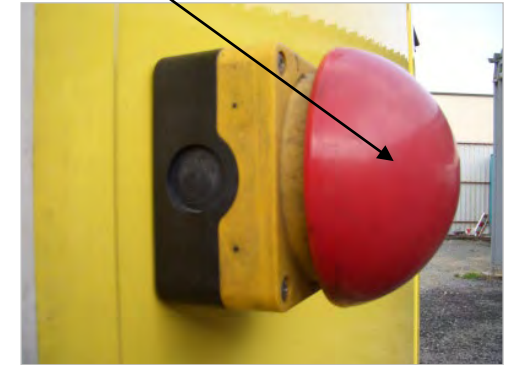


Kabelbrücken (für elektr. Anschlussleitungen)



Vorzugsweise fester E-Anschluss am Fahrzeug

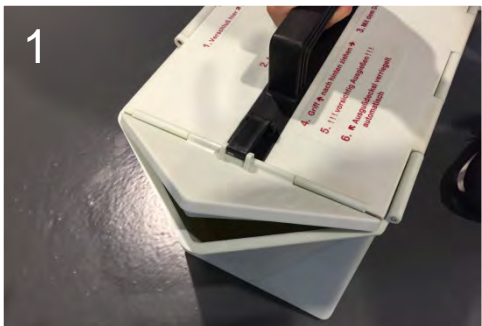
Zentrale Abschaltung der Energiezufuhr (Strom, Gas)



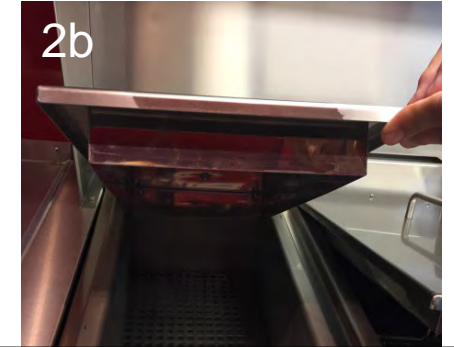
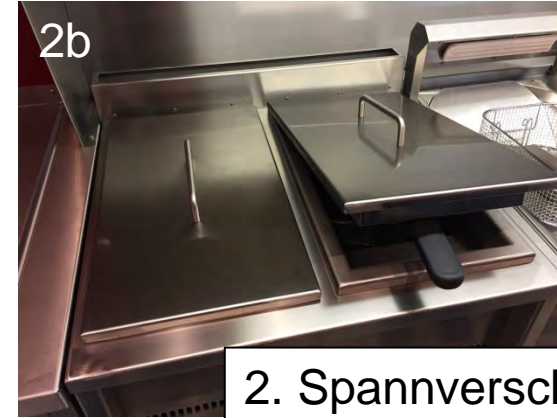
Gummischlauchleitung
• Mittlere mechan. Beständigkeit
• UV-resistent
• Kältebeständig

Geeignete Anschlussleitung mit CEE-Stecker

11. Praxistipps 2/2

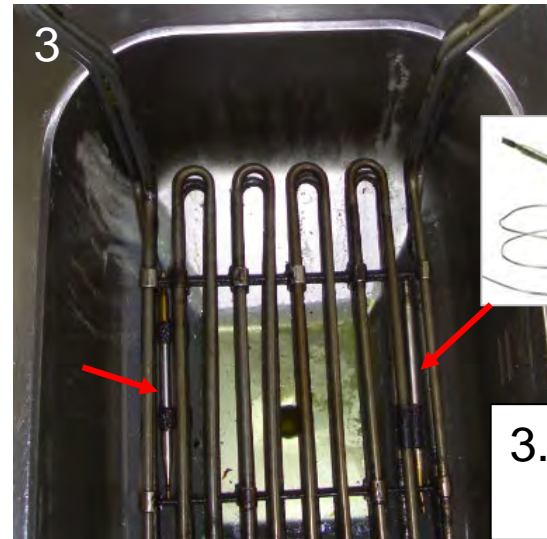


1. Ablassen des Fettes in geeignete Behälter (zum Fettwechsel und Fetttransport)



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

Fettmanagement



3. Temperaturregler und -begrenzer unbeschädigt und ordnungsgemäß befestigt

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

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**



12. Organisationspflichten ^{2/2}

- **Maßnahmen bei Kältearbeit einhalten** (z. B. wärmeisolierenden 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)

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



Bei Fritteusen, Woks etc.



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

13. Regelmäßige Prüfungen ^{1/2}

Rechtsverbindliche
Prüffristen

Prüfobjekt	Prüfer	Prüffrist
Flüssiggasanlage 1. im/am Fahrzeug (gesamte Anlage auf u. a. Dichtheit, sichere Funktion) 2. Gasgerät: Flammenüberwachungseinrichtung / Züandsicherung 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

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

Verfügbar unter
www.bgn.de




BGN
 Berufsgenossenschaft
 Nahrungsmittel
 und Gastgewerbe

**Gute Lebensmittelhygienepaxis
 in ortsveränderlichen Betriebsstätten**
 Leitlinie

Auch für Verkaufsfahrzeuge


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


BSMEV
 Bundesverband
 Deutscher Schausteller und Marktkaufleute e. V.
 Im Johndorf 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


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

Betriebsstätte	Wie oft?				Wie?				Womit						
	Nach Gebrauch	Täglich	Wochentlich	Monatlich	Bei Bedarf	Feuchte Reinigung	Desinfektion	Trockene Reinigung	Waschmaschine (60 °C)	Entsorgung	Tensidreiniger	Desinfektionsmittel	Bodenreiniger	Textilwascchmittel	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	Geburtsdag	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):

.....

.....

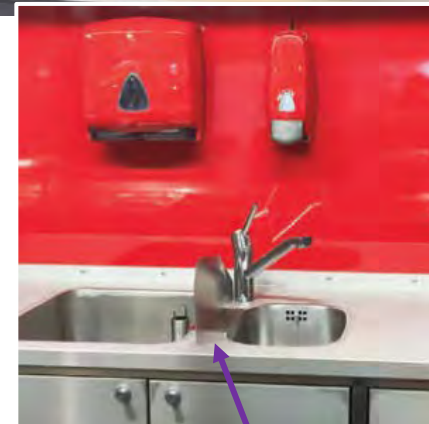
.....

.....

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

14. Gute Herstellungs- und Hygienepraxis

Gefahren für die Lebensmittelsicherheit und abgeleitete Maßnahmen betrachten, z. B.

- Sind ausreichende Lager- und Kühlkapazitäten (Tiefkühlgut, tierische Produkte) für die Herstellungsrouinen vorhanden?
- Wurde ein Plan für Eingangs- und Rückstellproben erstellt?
- Sind Rezepturpläne vorhanden?
- Sind Temperaturkontrollen (Lager, Prozess: Zubereitung, Abgabe von LM) für den Prozess festgelegt und werden sie dokumentiert?
- Wie werden Kontamination bei beim Umgang und der Abgabe von Lebensmittel minimiert?
- Welche Vorgaben zur Reinigung von Gebrauchsgegenständen (Geschirrspüle) und Mehrwegverpackungen sind getroffen? Instandhaltungsplan der Einrichtungen?
- Erfolgt eine separate Lagerung von Speiseabfälle und deren hygienegerechte, ordnungsgemäße Entsorgung?

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 <i>o d e r</i> entfällt	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf Wer erledigt bis wann? (Datum)
1. Betriebsanweisungen		

Nutzen

- Beratungs-Checkliste
- Gefährdungsbeurteilung

Verfügbar unter
 Branchenwissen Gastgewerbe (www.bgn.de)

15. Checkliste Arbeitsschutzorganisation

BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe

Checkliste Arbeitsschutzorganisation

Arbeitsschutz effizient und rechtssicher organisieren

Daran müssen Sie denken

Wofür tragen Sie als Arbeitgeber, Führungskraft oder Existenzgründer im Unternehmen die Verantwortung? Woran müssen Sie denken, damit Sie Ihre Betriebsabläufe sicher und erfolgreich organisieren und gleichzeitig Ihre Beschäftigten motivieren? Unsere Checkliste mit Hintergrundinfos hilft dabei, den Überblick zu behalten.

Name Vorname Datum

Maßnahmen	Umgesetzt		Handlungsbedarf
	ja	Nein	
Gefährdungsbeurteilung Die Gefährdungsbeurteilung ist durchgeführt und dokumentiert. Für alle Arbeitsbereiche und Tätigkeiten sind die Gefährdungen ermittelt und beurteilt, konkrete Maßnahmen festgelegt, umgesetzt und deren Wirksamkeit überprüft.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Verantwortung und Aufgabenübertragung Alle Führungskräfte sind über ihre Pflichten im Arbeitsschutz informiert. Die Aufgaben- und Verantwortungsbereiche sowie die erforderlichen Befugnisse sind klar festgelegt, bekannt und schriftlich übertragen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kontrolle der Arbeitsschutzaufgaben und -pflichten Arbeitgeber und Führungskräfte überzeugen sich regelmäßig davon, dass der Arbeitsschutz in ihrem Verantwortungsbereich eingehalten wird. Im Bedarfsfall – etwa nach Unfällen – werden Verbesserungsmaßnahmen umgesetzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Erforderliche Qualifizierungsmaßnahmen Für Arbeitgeber, Führungskräfte, Sicherheitsbeauftragte und Beschäftigte werden durchgeführt, zum Beispiel durch die Teilnahme an den kostenlosen BGN-Seminaren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Die ausgefüllte Checkliste zeigt Ihnen, an welchen Punkten es bei Ihnen Handlungsbedarf gibt.

Checkliste Arbeitsschutzorganisation

Maßnahmen	Umgesetzt		Handlungsbedarf
	ja	Nein	
Betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung Sie haben sich für das passende Betreuungsmodell entschieden. Die betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung in Ihrem Unternehmen ist organisiert, entsprechende Beratungen vor Ort finden regelmäßig statt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Erste Hilfe und Notfallmaßnahmen Erste Hilfe und Notfallmaßnahmen sind organisiert, genügend Erst- und Brand-schutz Helfer sind vorhanden, geeignetes Erste-Hilfe-Material ist bereitgestellt, Notrufnummern, Adressen von Durchgangssatz und Krankenhaus sind bekannt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Betriebliche Interessenvertretung Durch die BGN-Qualifizierungsangebote erhalten Betriebsratsmitglieder schnell das erforderliche Grundwissen im Arbeitsschutz – praxisnah und leicht verständlich. Und auch das Spezialwissen zu allen Themen, mit denen sie bei ihrer Betriebsratsarbeit in Berührung kommen können.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sicherheitsbeauftragte und Arbeitsschutzausschuss Nur in Betrieben mit mehr als 20 Beschäftigten: Ein Sicherheitsbeauftragter ist bestellt und branchenspezifisch ausgebildet, der Arbeitsschutzausschuss tritt vierteljährlich zusammen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Unterweisung der Beschäftigten/Betriebsanweisungen Die Unterweisung der Beschäftigten ist organisiert und wird vor erstmaligem Arbeitsbeginn und mindestens einmal jährlich durchgeführt und dokumentiert: verständlich und umsetzbar, mit Betriebsanweisungen für zum Beispiel Arbeitsmittel und Gefahrstoffe. Sicherheitstechnische Mängel sind zu melden. Aushilfen etc. sind in die erforderlichen Arbeitsschutzmaßnahmen eingebunden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Psychische Belastungen und Arbeitszeitgestaltung Eine möglichst günstige Arbeitszeitgestaltung oder Einsatzplanung ist gewährleistet, indem etwa die Beschäftigten bei der Schichtplanung einbezogen und genügend Aushilfen organisiert werden. Der Umgang mit Kundenreklamationen sowie aggressiven Gästen ist klar geregelt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mutterschutz und Jugendarbeitsschutz Die Arbeitgeberpflichten werden bei Schwangeren umgesetzt, etwa durch die Umgestaltung der Arbeitsbedingungen oder den Einsatz an zumutbaren Arbeitsplätzen. Ist das nicht möglich, wird gegebenenfalls – etwa bei schweren körperlichen Arbeiten – ein Beschäftigungsverbot ausgesprochen. Der Jugendarbeitsschutz (Arbeitszeit, ärztliche Untersuchungen, Pausenregelung, Urlaubsanspruch, Unterweisungen, Beschäftigungsbeschränkungen) ist berücksichtigt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Arbeitsmedizinische Vorsorge Arbeitsmedizinische Vorsorge wird den Beschäftigten angeboten, etwa bei regelmäßig zwei bis vier Stunden Feuchtarbeit pro Tag, bei Lärm von mehr als 80 dB(A) oder bei Bildschirmarbeiten. Für Tätigkeiten, die eine arbeitsmedizinische Pflichtvorsorge erfordern, werden nur Beschäftigte eingesetzt, die an dieser teilgenommen haben.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Die ausgefüllte Checkliste zeigt Ihnen, an welchen Punkten es bei Ihnen Handlungsbedarf gibt.

Checkliste Arbeitsschutzorganisation

Maßnahmen	Umgesetzt		Handlungsbedarf
	ja	Nein	
Kontrollen und Prüfungen von Arbeitsmitteln Arbeitsmäßig wird kontrolliert, ob Schutzeinrichtungen vorhanden sind und funktionieren und dass Arbeitsmittel keine Mängel aufweisen. Die Vorschriften zu prüfpflichtigen Arbeitsmitteln sind bekannt und werden umgesetzt, etwa die Prüfung von Gasanlagen. Für die weiteren Arbeitsmittel sind Prüfumfang und -fristen ermittelt sowie die Prüfungen mit Dokumentation durchgeführt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rechtsvorschriften im Arbeitsschutz Rechtsvorschriften zum Arbeitsschutz sind bekannt und stehen zur Verfügung, zum Beispiel die staatlichen, berufsgenossenschaftlichen Regelungen sowie aushangpflichtige Gesetze wie etwa das Arbeitszeit-, Mutterschutz- und Jugendarbeitsschutzgesetz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Planung und Beschaffung Effektive und sichere Arbeitsabläufe durch systematische Planung und Organisation in Verbindung mit klaren vertraglichen Regelungen beim Einkauf und der Auftragsvergabe sorgen für weniger Beschwerden und Probleme mit Lieferanten und Subunternehmern. Sie vermeiden Störungen und Nachbesserungen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fremdfirmen und Lieferanten Klare Regelungen für Beschäftigte von Fremdfirmen sind festgelegt, zum Beispiel Arbeitsaufgaben, Arbeitsumfang, Weisungsbefugnisse, Unterweisungen, Qualitäts- und Sicherheitsanforderungen, Tätigkeiten mit Arbeitsstoffen, Eignung/Qualifikation, Rechte der Fremdfirma, Persönliche Schutzausrüstungen. Deren Umsetzung wird kontrolliert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Behördliche Auflagen Eine gute Arbeitsschutzorganisation zeigt sich auch im Umgang mit behördlichen Auflagen (zum Beispiel Genehmigungen, Erlaubnisse, Anordnungen). Die frstgerechte Umsetzung behördlicher Auflagen ist sichergestellt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Die ausgefüllte Checkliste zeigt Ihnen, an welchen Punkten es bei Ihnen Handlungsbedarf gibt.

Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe

Dynamisstraße 7-11
58165 Mannheim
Telefon: 0621 6456 – 0
Fax: 0620 1977553-10200
Internet: www.bgn.de

Nutzen

- Eigenkontrolle
- Rechtssicherheit

Verfügbar unter
Branchenwissen Gastgewerbe (www.bgn.de)

Haben Sie noch Fragen?

Rolf Schwebel
Hansbergstr. 28
44141 Dortmund

Mobil: 0152 56773139
rolf.schwebel@bgn.de



**Vielen Dank
für Ihre Aufmerksamkeit.**

