

Gefährdungsbeurteilung

Dokumentation nach §§ 5 und 6 ArbSchG für Gastronomie, Hotel und kleine Betriebe, mit Maßnahmen und Wirksamkeit

Betrieb

Bereich / Tätigkeit

Datum

Beurteilt von

Beteiligt (Fachkraft für Arbeitssicherheit, Betriebsarzt, Beschäftigte)

Nächste Überprüfung

- ☐ Küche
- ☐ Service und Gastraum
- ☐ Theke und Ausschank
- ☐ Empfang und Büro
- ☐ Housekeeping und Wäsche
- ☐ Lager, Anlieferung, Kühlräume

Gefährdungen, Bewertung und Maßnahmen

Gefährdung (Beispiele)	Risiko	Maßnahme (technisch, organisatorisch)	Verantwortlich	Bis	Erledigt	Wirksam
Schnittverletzung (Messer, Maschinen)						
Verbrennung, Verbrühung (Fritteuse, Herd)						
Ausrutschen, Stolpern (nasse Böden)						
Heben und Tragen (Kisten, Fässer)						
Gefahrstoffe (Reinigungsmittel)						
Brand, Flucht- und Rettungswege						
Hitze, Kälte, Lärm (Küche, Kühlhaus)						
Psychische Belastung (Stoßzeiten)						
Überfall, Gewalt (Kasse, Nachtdienst)						
Schwangere und Stillende (§ 10 MuSchG)						

Mutterschutz für diese Tätigkeit (§ 10 Abs. 1 MuSchG)

- ☐ Keine Schutzmaßnahmen erforderlich
- ☐ Umgestaltung der Arbeitsbedingungen erforderlich
- ☐ Fortführung der Tätigkeit an diesem Arbeitsplatz nicht möglich

Unterweisung der Beschäftigten (§ 12 ArbSchG)

Unterwiesen am	Themen	Unterweisende Person
Ort, Datum	Unterschrift Arbeitgeber	

Muster ohne Gewähr. Der Arbeitgeber muss die Gefährdungen ermitteln, Maßnahmen festlegen (§ 5 ArbSchG) und Ergebnis, Maßnahmen und Überprüfung dokumentieren (§ 6 ArbSchG), unabhängig von der Zahl der Beschäftigten. Zu beurteilen sind auch psychische Belastungen (§ 5 Abs. 3 Nr. 6 ArbSchG) und die Gefährdungen für Schwangere und Stillende für jede Tätigkeit (§ 10 MuSchG). Unterweisung bei Einstellung, bei Veränderungen und regelmäßig, nach DGUV Vorschrift 1 mindestens einmal jährlich. Branchenhilfen bietet die BGN.