Gefährdungsbeurteilung: Vorlage für Gastronomiebetriebe

Dokumentationspflicht nach §§ 5, 6 Arbeitsschutzgesetz · gilt ab dem ersten Beschäftigten

Betrieb	Arbeitsbereich (z. B. Küche, Service, Spüle)	Erstellt von	Datum	Nächste Überprüfung

So gehen Sie vor (je Arbeitsbereich ein Blatt)

1. Bereich und Tätigkeiten festlegen: Was wird hier konkret gearbeitet?
2. Gefährdungen ermitteln: Die Tabelle auf Seite 2 ist mit typischen Gastro-Gefährdungen vorbefüllt; Nichtzutreffendes streichen, Eigenes ergänzen.
3. Risiko einschätzen (hoch / mittel / niedrig): Wie wahrscheinlich, wie schwer wären die Folgen?
4. Maßnahmen festlegen: technisch vor organisatorisch vor persönlich (TOP-Prinzip, § 4 ArbSchG).
5. Verantwortliche und Frist eintragen, Maßnahmen umsetzen.
6. Wirksamkeit prüfen: Hat die Maßnahme das Risiko wirklich gesenkt? Datum eintragen.
7. Aufbewahren und fortschreiben: bei neuen Geräten, neuen Tätigkeiten, nach Unfällen und bei besonders schutzbedürftigen Personen (Schwangere, Jugendliche).

Tipp: Der geführte Assistent in Precoria erstellt die vollständige Beurteilung inklusive psychischer Belastung in rund 10 Minuten je Bereich, mit Maßnahmen-Verfolgung und Erinnerung an die Fortschreibung. Kostenlos testen auf precoria.de.

Gefährdungen, Risiko und Maßnahmen

Vorbefüllt mit typischen Gastro-Gefährdungen. Nichtzutreffendes streichen, Eigenes ergänzen

Gefährdung (konkret für diesen Bereich)	Risiko H / M / N	Maßnahme (technisch / organisatorisch / persönlich)	Verantwortlich	Frist / erledigt am	Wirksamkeit geprüft am
Mechanisch: Ausrutschen, Stolpern, Schnittverletzungen (Messer, Aufschnittmaschine)					
Thermisch: heiße Oberflächen, heißes Fett/Wasser, Kühl-/Tiefkühlräume					
Brand/Explosion: Fritteuse, Gasherd, Fettablagerungen, Zündquellen					
Elektrisch: defekte Geräte, Feuchtigkeit an Steckdosen, fehlende Prüfung					
Gefahrstoffe: Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Grillreiniger					
Biologisch: Umgang mit Lebensmitteln, Hygiene, Abfall					
Physische Belastung: Heben/Tragen (Kisten, Fässer), langes Stehen, Zwangshaltung					
Arbeitsumgebung: Lärm, Hitze, Zugluft, Beleuchtung, Rutschgefahr Boden					
Arbeitszeit/Organisation: Nachtarbeit, Zeitdruck, Alleinarbeit bei Schließung					

Kurzcheck psychische Belastung + Abschluss

Pflichtbestandteil nach § 5 Absatz 3 Nummer 6 ArbSchG, die fünf Merkmalsbereiche der GDA-Leitlinie

Merkmalsbereich	Leitfrage	Befund (unauffällig / Handlungsbedarf)	Maßnahme (falls nötig)
Arbeitsinhalt & -aufgabe	Sind Aufgaben klar, machbar und weder dauerhaft über- noch unterfordernd?		
Arbeitsorganisation & -zeit	Sind Pausen, Ruhezeiten und Dienstpläne verlässlich? Ist Zeitdruck die Ausnahme?		
Soziale Beziehungen	Gibt es ein respektvolles Miteinander, inkl. Schutz vor schwierigen Gästen?		
Arbeitsumgebung	Sind Lärm, Klima, Beleuchtung und Arbeitsmittel zumutbar?		
Neue Arbeitsformen	Falls zutreffend: Sind Erreichbarkeit und atypische Beschäftigung fair geregelt?		

Erstellt / überprüft durch (Arbeitgeber oder beauftragte Person)	Datum	Unterschrift

Aufbewahrung: Die Beurteilung ist Teil Ihrer Arbeitsschutz-Dokumentation und wird bei Prüfungen durch Berufsgenossenschaft oder Arbeitsschutzbehörde zuerst verlangt. Fortschreiben bei jeder wesentlichen Änderung: neue Geräte, neue Tätigkeiten, nach Unfällen, bei Schwangerschaft oder Beschäftigung Jugendlicher.