

Sachgebiet Gastgewerbe

Stand: 30.09.2021

Diese Fachbereich AKTUELL beschreibt, wann im Bereich von Multifunktionsgeräten in Küchen ein Bodenablauf erforderlich ist und unter welchen Voraussetzungen auf einen solchen Ablauf unmittelbar am Gerät verzichtet werden kann.

## 1 Grundlagen und aktuelle Situation

Im Abschnitt 3.3.2 der DGUV Regel 110-003 „Branche Küchenbetriebe“ (April 2019) ist geregelt, dass im Bereich von Küchengeräten ausreichend dimensionierte Ablauföffnungen oder Ablaufrinnen im Boden vorgesehen sein müssen, wenn ein größerer Flüssigkeitsanfall zu erwarten ist. Entsprechend dieser Regel ist eine Ablauföffnung beispielsweise unter dem Auslauf von Kippbratpfannen oder unter der Entleerungsöffnung bzw. dem Auslauf von Kochkesseln sowie im Bereich von Multifunktionsgeräten erforderlich.

Für Multifunktionsgeräte, durch deren Konstruktion bereits ein Anfall größerer Mengen an Flüssigkeit - auch bei der Reinigung - vermieden ist, ist die Fragestellung zu beantworten, ob auf einen Bodenablauf unmittelbar am Gerät verzichtet werden kann.

## 2 Gefährdungsbeurteilung

Vor der Geräteaufstellung bzw. -verwendung hat der Arbeitgeber im Rahmen einer Gefährdungsbeurteilung u. a. Rutsch- und Sturzgefahren durch Ansammlung von Wasser, anderen Flüssigkeiten oder Produktresten auf dem Fußboden im Bereich des Multifunktionsgerätes zu beurteilen. Auf dieser Basis legt der Arbeitgeber die erforderlichen Maßnahmen zur Beseitigung der Gefährdungen fest. Zu berücksichtigen sind hierbei:

- die Hinweise des Herstellers in der Betriebsanleitung zur Reinigung des Gerätes, insbesondere der Tiegel,
- das betrieblich genutzte Reinigungsverfahren, z. B. durch ein im Gerät integriertes Reinigungssystem, das bei geschlossenem Gerätedeckel die Flüssigkeit kontrolliert in den Ablauf des Tiegels ableitet oder eine manuelle Reinigung u. a. des Tiegels nach dem Produktwechsel oder Arbeitsende,
- der zu erwartende Anfall von Flüssigkeiten oder Produktresten auf dem Fußboden beim Kochen, Braten, Frittieren und Entleeren des Tiegels,
- mögliche zukünftige Änderungen der Geräte-Anordnung, zukünftiger Austausch von Geräten oder Änderungen im betrieblichen Reinigungsverfahren.

### 3 Voraussetzungen für den Verzicht auf einen Bodenablauf direkt unter dem Gerät

Unter Berücksichtigung der Gefährdungsbeurteilung und unter Einhaltung aller nachfolgend genannten Voraussetzungen kann auf einen direkt unter dem Gerät befindlichen Bodenablauf verzichtet werden:

- Die Reinigungsflüssigkeit bzw. das zur Reinigung eingebrachte Wasser wird über einen geräteinternen Ablauf im Tiegel direkt in die Abwasserleitung abgeführt. Dies ist auch der Fall bei der Nutzung eines integrierten automatischen Reinigungssystems bei geschlossenem Deckel. Durch den geräteinternen Ablauf im Tiegel wird vermieden, dass das zum Reinigen eingebrachte Wasser bzw. die Reinigungsflüssigkeit auf den Fußboden gelangt.
- Das Gerät besitzt einen Produktauslass (z. B. Auslaufhahn, Schnaupe), mit dem eine genaue Dosierung der Auslaufmenge für Produkte und Reinigungsflüssigkeit möglich ist.
- In Übereinstimmung mit der DGUV Regel 110-003 „Branche Küchenbetriebe“ ist in der Küche mindestens ein ausreichend dimensionierter Bodenablauf und ein ausreichend rutschhemmender Bodenbelag vorhanden.
- Es wird sichergestellt, dass die Vorgaben des Herstellers zur bestimmungsgemäßen Verwendung des Gerätes einschließlich der Reinigung eingehalten werden. Diese betreffen z. B. die Einhaltung der zulässigen Füllmengen, die Verwendung ausreichend großer und breiter Auffangbehälter mit Griffen zum sicheren Entleeren sowie geeignete Wagen zum Transportieren der Behälter.

---

#### Herausgeber

Deutsche Gesetzliche  
Unfallversicherung e.V. (DGUV)

Glinkastraße 40  
10117 Berlin  
Telefon: 030 13001-0 (Zentrale)  
Fax: 030 13001-9876  
E-Mail: [info@dguv.de](mailto:info@dguv.de)  
Internet: [www.dguv.de](http://www.dguv.de)

Sachgebiet Gastgewerbe  
im Fachbereich Nahrungsmittel  
der DGUV [www.dguv.de](http://www.dguv.de) Webcode: d137355

Die Fachbereiche der DGUV werden von den Unfallkassen, den branchenbezogenen Berufsgenossenschaften sowie dem Spitzenverband DGUV selbst getragen. Für den Fachbereich Nahrungsmittel ist die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) der federführende Unfallversicherungsträger und damit auf Bundesebene erster Ansprechpartner in Sachen Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit für Fragen zu diesem Gebiet.