



# BG Verkehr

Berufsgenossenschaft für  
Transport und Verkehrswirtschaft

*Binnenschifffahrt*



## Sicherheits-Check für Binnenschiffe

Gastronomiebetriebe  
auf Fahrgastschiffen und Fähren

**Herausgeber**  
Berufsgenossenschaft für  
Transport und Verkehrswirtschaft (BG Verkehr)

Geschäftsbereich Prävention  
Ottenser Hauptstraße 54  
22765 Hamburg  
Tel.: +49 40 3980-0  
Fax: +49 40 3980-1999  
E-Mail: [praevention@bg-verkehr.de](mailto:praevention@bg-verkehr.de)  
Internet: [www.bg-verkehr.de](http://www.bg-verkehr.de)

**© Copyright**

Das Manuskript ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwendung, die nicht ausdrücklich vom Urhebergesetz zugelassen ist, bedarf der Einwilligung der Berufsgenossenschaft für Transport und Verkehrswirtschaft und wird nur gegen Quellenangabe und Belegexemplar gestattet. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Bearbeitungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen. Ausgenommen sind Vervielfältigungen, die zur internen Nutzung in den Mitgliedsunternehmen der BG Verkehr verwendet werden.

**Bildnachweis**

Titelfoto: BG Verkehr

**Layout und Druck**  
Brendow PrintMedien

**Ausgabe**  
April 2012

**Firmenname**

  
  

**auf dem  
Fahrgastschiff**

**Europäische Schiffsnummer**

**der Reederei**

**Die sicherheitstechnische Betreuung erfolgt durch:**

  

**Die arbeitsmedizinische Betreuung erfolgt durch:**

  

**Name und Anschrift des zuständigen TAB der BG Verkehr:**

# Inhaltsverzeichnis

	Seite
Wieso Sicherheits-Check? .....	5
So arbeiten Sie mit dem Sicherheits-Check .....	6
So füllen Sie die Checkliste aus .....	10
So füllen Sie das Vorblatt aus .....	12
Checklisten .....	14
Sicherheits-Unterweisungen .....	30
Übersicht Vorschriften und Regeln .....	32

# Wieso Sicherheits-Check?

## Sicherheits-Check für Gastronomiebetriebe auf Fahrgastschiffen und Fähren

Ihre Aufgabe als Unternehmer, für **Sicherheit und Gesundheitsschutz** in Ihrem Betrieb Sorge zu tragen, stellt eine hohe Anforderung und Verantwortung dar. Die gesetzlichen Anforderungen sind im **Arbeitsschutzgesetz** geregelt.<sup>1</sup>

Der „Sicherheits-Check“ will Ihnen dabei helfen, diese Verantwortung neben der fachlichen und wirtschaftlichen Führung Ihres Betriebes effektiv und sinnvoll wahrzunehmen. Mit diesem Sicherheits-Check erfüllen Sie den wesentlichen Teil der vom Arbeitsschutzgesetz geforderten Gefährdungsbeurteilung. Er wird Ihnen aber auch helfen, Sicherheit und Gesundheitsschutz im Gastronomiebetrieb auf dem Binnenschiff als wichtiges Element der **Leistungsfähigkeit und Wirtschaftlichkeit** Ihres Betriebes einzusetzen.

Unfälle und Erkrankungen von Mitarbeitern rufen besondere Probleme hervor. Nicht nur die Gesundheit des einzelnen Arbeitnehmers ist betroffen, sondern die Leistungsfähigkeit des gesamten Unternehmens ist beeinträchtigt. Die Fehlzeiten der erkrankten Mitarbeiter müssen aufgefangen werden. Der materielle Schaden bei Unfällen kann den geregelten Arbeitsablauf stören.

Gerade Schwächen in der Organisation, z. B. bei der Arbeitsvorbereitung, sind häufig Ursachen für unnötige Hektik und Stress und in der Folge davon für Unfälle und Erkrankungen.

<sup>1</sup> Das Arbeitsschutzgesetz dient der Umsetzung der europäischen Richtlinie 89/391/EWG „Durchführung von Maßnahmen zur Verbesserung der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes der Arbeitnehmer bei der Arbeit“

# So arbeiten Sie mit dem Sicherheits-Check!

Der Sicherheits-Check hilft Ihnen, diese Probleme in den Griff zu bekommen. Er ist also keine Extra-Aufgabe, sondern trägt unmittelbar zum Erfolg Ihres Unternehmens bei.

## Der Sicherheits-Check

- hilft Ihnen, gezielt eventuelle Probleme zu erkennen,
- macht Vorschläge für praxiserprobte Verbesserungsmaßnahmen,
- ermöglicht Ihnen die gezielte Umsetzung der erforderlichen Maßnahmen,
- stellt ausgefüllt einen Nachweis Ihrer Bemühungen um Sicherheit und Gesundheitsschutz dar,
- kann für Betriebe mit weniger als 10 Mitarbeitern als Dokumentation einer Gefährdungsbeurteilung benutzt werden.

## Packen Sie es an!

- Nehmen Sie sich etwas Zeit.
- Gehen Sie mit der Anleitung in der Hand „Schritt für Schritt“ durch Ihren Gastronomiebetrieb auf dem Binnenschiff.
- Beziehen Sie Ihre Mitarbeiter in die Durchführung des Sicherheits-Checks ein, denn so wecken Sie Verständnis für sicherheitsbewusstes Verhalten.
- Nutzen Sie bei offenen Fragen die empfohlenen Infos.

## Wiederholen Sie den Sicherheits-Check!

- Regelmäßig, mindestens einmal im Jahr – zur Kontrolle des Ist-Zustandes und zur Umsetzung der erforderlichen Maßnahmen.
- Bei wesentlichen Änderungen und Neuerungen.

## Ein Hinweis:

Mit dem Sicherheits-Check können zwar auch derzeit vorhandene Mängel (z. B. durch Verschleiß oder fehlende Wartung) festgestellt werden. In erster Linie soll er aber dazu dienen, den bestimmungs- und ordnungsgemäßen Zustand des Schiffes zu beurteilen und somit Probleme grundsätzlicher Art (z. B. Ausstattung, Organisation) aufzudecken.

**A Der Sicherheits-Check ist nach Faktoren gegliedert:**

Mechanik, Elektrizität, Chemische Stoffe, Brand- und Explosionsschutz, Arbeitsplatzgestaltung, Arbeitsorganisation und Verhalten (Gliederung siehe Seite 8 und 9).

**Arbeiten Sie den Sicherheits-Check von vorne nach hinten durch!**

**B** Markierungen mit einem Stern (✱) finden Sie an den Stellen, auf die Sie Ihre Mitarbeiter bei der **Sicherheits-Unterweisung** konkret hinweisen müssen und für die ggf. Betriebsanweisungen erforderlich sind. Bei Fragen hierzu schalten Sie Ihre Fachkraft für Arbeitssicherheit oder den zuständigen TAB der BG Verkehr ein.

**C Nach Durchführung** des gesamten Sicherheits-Checks können Sie direkt erkennen, ob Ihre Bemühungen zur Sicherheit im Gastronomiebetrieb auf dem Binnenschiff ausreichen:

- Wenn Sie die weißen Felder  in der Spalte „Maßnahmen zur Verbesserung der Sicherheit“ angekreuzt haben, ist die Situation in **Ordnung** oder der Sachverhalt liegt nicht vor.
- Sobald jedoch ein schwarzes Feld  angekreuzt ist, sind an dieser Stelle **Verbesserungen nötig**.

Legen Sie bitte fest, bis wann Sie die Verbesserungen durchführen wollen. Dazu dient das Vorblatt zu jedem Kapitel.

# Faktoren des Sicherheits-Check

**Mechanische Gefährdung**

**Sturz**

**Elektrische und physikalische Gefährdung**

**Gefahrstoffe**

**Brand- und Explosionsgefahr**

**Gefährdungen aufgrund mangelnder Berücksichtigung der Ergonomie und der Arbeitsumgebungsbedingungen sowie physischer Belastungen**

**Organisation und Verhalten**



## Mögliche Beispiele für einzelne Gefährdungen

- Ungeschützte bewegte Maschinenteile
- Teile mit gefährlichen Oberflächen
- Bewegte Transport- und Arbeitsmittel

- Sturz auf der Ebene (Ausrutschen, Stolpern, Umknicken, Fehltreten)
- Absturz von erhöhten Positionen

- Berühren spannungsführender Teile
- Kontakt mit heißen und kalten Medien
- Lärm/Schwingungen

- Feststoffe
- Flüssigkeiten
- Gase/Dämpfe/Schwebstoffe

- Feststoffe, Flüssigkeiten und Gase

- Klima (Temperatur, Feuchte, Luftstrom)
- Beleuchtung
- Körperliche Beanspruchung, Schwere der Arbeit
- Arbeit auf engem Raum

- Stress
- Verhalten in Notfällen

# So füllen Sie die Checkliste aus

## 1 Fragen und Hinweise

sollen Ihnen helfen, zu erkennen, ob die genannten Probleme in Ihrem Betrieb auftreten.

## 2

### Probleme

Erfassung des Ist-Zustandes möglicher Probleme und der verursachenden Situationen. Trifft ein genanntes Problem nicht zu, gehen Sie zum nächsten Punkt.

### Typische Begebenheiten und Situationen,

die zum ermittelten Sicherheitsproblem führen. Weiter Einzelheiten ergänzen.

Mechanische Gefährdung	
Mögliche Gefahrenquellen	Fragen und Hinweise
<b>Maschinen mit ungeschützten, bewegten Teilen</b> – Fleischwolf – Steaker – Kutter – _____ – _____	Kann man beim Bedienen der Geräte in Gefahrstellen gelangen (z. B. Quetschstellen) – Prüfen für jedes Gerät -  Sind Vorkehrungen getroffen, damit man z. B. bei Reinigung oder Störungsbeseitigung nicht in Gefahrstellen gelangen kann?  Wird bei Arbeiten mit Messern unter Kraftaufwand (Ausbeinen, Öffnen von Austern usw.) persönliche Schutzausrüstung benutzt?  Sind Vorkehrungen gegen Schnitt- und Stichverletzungen durch scharfe Kanten oder Spitzen getroffen?
<b>Gefährliche Oberflächen</b> – Messer – Spieße – Hakenleiste – Blechkanten – Zettelspießer – Konservendosen – Glasbruch – _____ – _____	Können Gegenstände unkontrolliert in Bewegung geraten (Rollen, Gleiten, Umfallen)? Alle Räume und Verkehrswege prüfen!
<b>Unkontrolliert bewegte Teile</b> – umkippende Regale – herausrutschende Schubladen – wegrollende Fässer – aufklappende Türen – _____ – _____	



# So füllen Sie das Vorblatt aus

## 2 Problemerkfassung

Hier werden grundsätzliche Sicherheitsfragen festgehalten, aber auch Mängel im Ist-Zustand können angeführt werden. Reicht der Platz nicht aus, legen Sie weitere Blätter ein.

## Durchführung 3

Sobald ein Problem abgestellt ist, hier eintragen.

## 1

### Durchführung

Es ist anzustreben, möglichst den gesamten Sicherheits-Check zusammenhängend zu bearbeiten.

## Maschinenräume

### Vorblatt

Bitte tragen Sie hier die auf den Seiten 16 - 29 festgestellten Maßnahmen ein.

### Erst-Check

Sicherheits-Check durchgeführt am	festgestellte Probleme/Mängel bzw. durchzuführende Maßnahmen	Mängel-abstellung bis/durch	Vorgang erledigt am
Seite 16/17 10.03.12	- Entwässerung Druckbehälter schwer erreichbar - Schutzbleche teilweise abgebaut, teilweise lose	31.03. Wertf 15.03. Schiffsführer	02.04. 11.04.
Seite 18/19	- Standfläche vor Notausgang ungeeignet - Geländer vor Schwanzwelle fehlt	31.03. Wertf 15.03. Schiffsführer	02.04. 11.04.
Seite 20/21 10.03.12	alles OK		
Seite 22/23 10.03.12	alles OK		
	- Ist Überlauf Tagestank vorhanden	31.03.	

## 4 Abarbeitung

Der Sicherheits-Check gilt als abgearbeitet, wenn zu allen Seiten ein Durchführungstermin genannt ist und zu jedem Problem/Mangel die Durchführung vermerkt ist.

**5 Wiederholung**

Regelmäßig, spätestens aber nach einem Jahr oder nach einer wesentlichen Änderung der Betriebszustände sollte der Sicherheits-Check wiederholt werden.

**Wiederholungs-Check**

Sicherheits-Check wiederholt am	noch festgestellte Probleme / Mängel bzw. durchzuführende Maßnahmen	Mängel-abstellung bis / durch	Vorgang erledigt am
Seite 16/17			
Seite 18/19			
Seite 20/21			
Seite 22/23			

**6 Spätere Wiederholung**

Zur zweiten Wiederholung des Sicherheits-Checks, in der Regel also nach zwei Jahren, muss ein neues Heft angefordert werden. Sie sollten das alte aus Gründen der Dokumentation Ihrer Bemühungen unbedingt aufbewahren. Hiermit kann eine Gefährdungsbeurteilung dokumentiert werden.

# Checklisten

## Vorblatt

Bitte tragen Sie hier die auf den Seiten 16 - 23 festgestellten Maßnahmen ein.

### Erst-Check

Sicherheits- Check durchgeführt am	festgestellte Probleme / Mängel bzw. durchzuführende Maßnahmen	Mängel- abstellung bis/durch	Vorgang erledigt am
Seite 16/17 <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>
Seite 18/19 <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>
Seite 20/21 <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>
Seite 22/23 <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>
Seite 24/25 <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>
Seite 26/27 <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>
Seite 28/29 <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>

## Wiederholungs-Check

Sicherheits- Check wiederholt am	noch festgestellte Probleme / Mängel bzw. durchzuführende Maßnahmen	Mängel- abstellung bis/durch	Vorgang erledigt am
Seite 16/17 <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>
Seite 18/19 <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>
Seite 20/21 <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>
Seite 22/23 <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>
Seite 24/25 <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>
Seite 26/27 <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>
Seite 28/29 <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>

## Mechanische Gefährdung

Mögliche Gefahrenquellen	Fragen und Hinweise
<p><b>Maschinen mit ungeschützten, bewegten Teilen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fleischwolf</li> <li>- Steaker</li> <li>- Kutter</li> <li>- _____</li> <li>- _____</li> </ul>	<p>Kann man beim Bedienen der Geräte in Gefahrstellen gelangen (z. B. Quetschstellen)</p> <p>- Prüfen für jedes Gerät -</p> <p>Sind Vorkehrungen getroffen, damit man z. B. bei Reinigung oder Störungsbeseitigung nicht in Gefahrstellen gelangen kann?</p>
<p><b>Gefährliche Oberflächen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Messer</li> <li>- Spieße</li> <li>- Hakenleiste</li> <li>- Blechkanten</li> <li>- Zettelspießer</li> <li>- Konservendosen</li> <li>- Glasbruch</li> <li>- _____</li> <li>- _____</li> </ul>	<p>Wird bei Arbeiten mit Messern unter Kraftaufwand (Ausbeinen, Öffnen von Austern usw.) persönliche Schutzausrüstung benutzt?</p> <p>Sind Vorkehrungen gegen Schnitt- und Stichverletzungen durch scharfe Kanten oder Spitzen getroffen?</p>
<p><b>Unkontrolliert bewegte Teile</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- umkippende Regale</li> <li>- herausrutschende Schubladen</li> <li>- wegrollende Fässer</li> <li>- aufklappende Türen</li> <li>- _____</li> <li>- _____</li> </ul>	<p>Können Gegenstände unkontrolliert in Bewegung geraten (rollen, gleiten, umfallen)?</p> <p>Alle Räume und Verkehrswege prüfen!</p>



Erforderliche Maßnahmen zur Verbesserung der Sicherheit	Info
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <input type="checkbox"/> Abdeckung</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Schutzbügel/Schutzblech</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Abweiser</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Sicherheitsschalter</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> </ul>	<p>BGR 500 Kap. 2.38</p> <p>BGR 234</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <input type="checkbox"/> Hauptschalter wird ausgeschaltet *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Netzstecker wird gezogen *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Gefährliche Teile (Messer) werden abgedeckt *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <input type="checkbox"/> Stechschutzschürze *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Kettenhandschuhe *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Andere schnittfeste Handschuhe *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> </ul>	<p>BGR 195</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <input type="checkbox"/> Schutzkappen</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Verdeckungen</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Entgratete Kanten</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Geeignete Ablageflächen für Messer *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Glas und Blechdosen werden getrennt vom Restmüll entsorgt *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <input type="checkbox"/> Tragfähigkeit und Standfestigkeit wird beachtet *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Stapelhöhe wird beachtet *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Leisten, die Herausrutschen verhindern, sind angebracht</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Auffangvorrichtung</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Türen, Luken und Klappen sind mit Feststeller gesichert</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Schranktüren und Schubladen sind durch Rückhalter gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> </ul>	<p>BGV A1</p>



Erforderliche Maßnahmen zur Verbesserung der Sicherheit	Info
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <input type="checkbox"/> Unebener Fußboden und schadhafter Bodenbelag werden unverzüglich ausgebessert</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Rutschhemmender Bodenbelag ist vorhanden</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Verschmutzungen werden sofort gereinigt *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Für Flüssigkeiten besteht ein Bodenabfluss</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Stützende, rutschfeste Schuhe (z.B. Berufsschuhe) werden getragen *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Kabel und Anschlussleitungen sind nicht quer durch den Raum verlegt *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> </ul>	<p>BGR 181</p> <p>BGR 191</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <input type="checkbox"/> Geländer oder Handbügel sind angebracht</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Abdeckungen sind installiert</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Abdeckung/Deckel wird nach Benutzen geschlossen *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> </ul>	<p>BGV A1</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <input type="checkbox"/> Stabiler, sicherer Auftritt ist vorhanden</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Tragfähigkeit wird beachtet *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> </ul>	<p>BGI 521</p>

## Elektrische und physikalische Gefährdung

Mögliche Gefahrenquellen	Fragen und Hinweise
<p><b>Direktes Berühren betriebsmäßig spannungsführender Teile oder Berühren von schadhafte n strombetriebenen Geräten/ Maschinen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Herd</li> <li>– Spülmaschine</li> <li>– Kaffeemaschine</li> <li>– Lampen</li> <li>– _____</li> <li>– _____</li> </ul>	<p>Sind Stecker, Schalter, Steckdosen, Kabel unbeschädigt und Gehäuse der Geräte im Originalzustand, d. h. verschlossen?</p> <p>Ist das Eindringen von festen oder flüssigen Stoffen in elektrische Geräte verhindert?</p>
<p><b>Lärm durch</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Musik</li> <li>– laute Maschinen</li> <li>– _____</li> </ul>	<p>Sind Mitarbeiter häufig oder ausdauernd Lärm ausgesetzt? Welche Maßnahmen werden dagegen getroffen?</p>
<p><b>Verbrennungsgefahr</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– an heißen Oberflächen (z. B. Töpfe)</li> <li>– durch heiße Flüssigkeiten</li> <li>– _____</li> </ul>	<p>Werden Maßnahmen getroffen, um Verbrennungen zu verhindern?</p>

Erforderliche Maßnahmen zur Verbesserung der Sicherheit	Info
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <input type="checkbox"/> Regelmäßige Überprüfung der Installationen und Geräte erfolgt durch Fachleute (wie oft?)</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Vor dem Benutzen der Geräte werden diese auf sichtbare Mängel überprüft *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Geräte mit festgestellten Mängeln werden nicht weiter betrieben, sondern zur Reparatur gegeben *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Die Geräte befinden sich an feuchtigkeitsgeschützten Aufstellorten</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Steckdosen unterschiedlichen Spannungsart sind unverwechselbar</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Maschinen und Geräte sind geerdet</li> <li>■ <input type="checkbox"/> E- Anlage und Elektrogeräte sind regelmäßig geprüft</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> </ul>	BGV A3
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <input type="checkbox"/> Die Geräte sind auf Eignung für die Reinigung mit Sprüh- oder Strahlwasser geprüft</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Durch Abdecken wird verhindert, dass Geräte bei der Hochdruckreinigung nass werden *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> </ul>	ZH 1/406
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <input type="checkbox"/> Lautsprecher werden gezielt aufgestellt und ausgerichtet</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Decke und Wände sind schallabsorbierend gestaltet</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Automatische Pegelbegrenzung</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Bei Neuanschaffungen: Vergleich von Geräuschangaben von angebotenen Maschinen</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Laute Maschinen sind in Nebenräume ausgelagert</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> </ul>	Lärm VibrArb-SchV
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <input type="checkbox"/> Schutzhandschuhe, Topflappen *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Griffe aus wärmeisolierendem Material</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Überschwappen wird durch die Verwendung ausreichend großer Töpfe verhindert *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> </ul>	

## Gefahrstoffe

Mögliche Gefahrenquellen	Fragen und Hinweise
<p><b>Eingesetzte Produkte, die Gefahrstoffe enthalten</b>                      Reinigungsmittel                      Desinfektionsmittel                      – Störende und gefährliche Stoffe, die bei verschiedenen Prozessen entstehen                      – Zigarettenrauch                      – Kochdünste                      – Fettzersetzungsprodukte</p>	<p><b>Welche Schutzmaßnahmen sind erforderlich (siehe Gebrauchsanweisung und Sicherheitsdatenblatt)?</b></p>
<p><b>Infektionsgefahr durch Mikroorganismen (Viren, Bakterien, Parasiten)</b>                      – Abtropfwasser von tiefgefrorenem Geflügel                      – Blut von geschlachteten Tieren                      – _____</p>	<p><b>Welche Maßnahmen werden getroffen, um unangenehme oder gesundheitsschädliche Dämpfe und Rauche zu verhindern?</b></p>
<p><b>Schimmelpilzbefall</b>                      – von Arbeits- und Lagerräumen                      – von Essensresten/Speiseabfällen                      – _____</p>	<p><b>Welche Maßnahmen gegen Infektionen durch Mikroorganismen werden ergriffen?</b></p> <p><b>Sind Vorkehrungen gegen Schimmelpilz- und Insektenbefall getroffen?</b></p>

Erforderliche Maßnahmen zur Verbesserung der Sicherheit	Info
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <input type="checkbox"/> Ersatz durch weniger gefährliche Produkte</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Sicherheitsdatenblatt wird beim Lieferanten angefordert</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Betriebsanweisung ist erstellt, die Mitarbeiter sind unterwiesen *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Umfüllhilfen (z. B. Trichter) werden verwendet *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Produkte werden wie angegeben verdünnt *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Geeigneter Lagerplatz ist vorhanden</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Schutzkleidung wird ordnungsgemäß verwendet *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Reinigungsmittel werden niemals gemischt *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Gefahrstoffkataster ist vorhanden</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> </ul>	<p>BGV A1</p> <p>BGR 189</p> <p>BGR 192</p> <p>BGR 195</p> <p>BGR 197</p> <p>GefStoffV</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <input type="checkbox"/> Für ausreichende Be- und Entlüftung ist gesorgt</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Absaugung ist möglich</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Filter werden regelmäßig gereinigt oder gewechselt *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Fett wird häufig gewechselt *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Eine Überhitzung der Räume wird vermieden *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Klimaanlage wird regelmäßig gewartet</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <input type="checkbox"/> Handschuhe *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Hautschutzplan *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Händedesinfektion *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Getrennte Lagerung *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <input type="checkbox"/> Regelmäßige Reinigung (Reinigungsplan) *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Lüftung/Absaugung</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Geschlossene Behälter mit eindeutigen und dauerhaften Kennzeichnungen *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Gekühlte Lagerung *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> </ul>	





Erforderliche Maßnahmen zur Verbesserung der Sicherheit	Info
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <input type="checkbox"/> Die Dekoration ist schwer entflammbar</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Die Abluftkanäle werden regelmäßig gereinigt *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Schwerentflammbare oder selbstlöschende Abfalleimer sind vorhanden</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Die Friteusen sind mit Thermostat und FI-Schalter ausgerüstet</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> </ul>	<p>BGV A1</p> <p>BGR 133</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <input type="checkbox"/> Feuerlöscher, Löschdecke, Löschanlage sind gut erreichbar aufgestellt und ihre Standorte gekennzeichnet</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Die Löscheinrichtungen werden regelmäßig gewartet</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Brennendes Fett wird mit geeignetem Löscher gelöscht, nicht mit Wasser *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Brandschutztüren bleiben geschlossen</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Flucht- und Rettungswege sind gekennzeichnet und werden freigehalten *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Die Mitarbeiter werden regelmäßig in den Alarmplan und in das Verhalten bei Notfällen eingewiesen *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> </ul>	<p>ASR A1.3</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <input type="checkbox"/> Gaszufuhr und Leitungen werden auf Dichtheit überprüft *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Installation und Abnahme erfolgt nur von Fachleuten</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Regelmäßige Prüfung durch Sachverständige</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Flüssiggasanlage und Gaswarnanlage wird regelmäßig geprüft</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> </ul>	<p>BGV D19</p> <p>BGR 146</p>

## Gefährdungen aufgrund mangelnder Berücksichtigung der Ergonomie und der Arbeitsumgebungsbedingungen

Mögliche Gefahrenquellen	Fragen und Hinweise
<p><b>Ungünstige Klimaverhältnisse</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zugluft</li> <li>- Temperaturschwankungen</li> <li>- unzureichende Belüftung</li> </ul> <p>- _____</p> <p>- _____</p>	<p>Werden Maßnahmen getroffen, um die Arbeitsbedingungen angenehm und sicher zu gestalten?</p>
<p><b>Unzureichende Beleuchtung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- verschmutzte Beleuchtungskörper</li> <li>- Leuchtkraft zu gering</li> <li>- Flimmern</li> </ul> <p>- _____</p> <p>- _____</p>	<p>Sind die Beleuchtungseinrichtungen in Ordnung, gibt es eine Notbeleuchtung?</p>
<p><b>Körperliche Überbelastung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Heben und Tragen von Lasten (z. B. Töpfe, Tablett, Fässer, Getränkekisten)</li> <li>- Treppensteigen mit Lasten</li> <li>- schädigende Körperhaltungen (z. B. Zwangshaltungen)</li> <li>- Türenöffnen mit den Füßen</li> <li>- Verkehrswegeföhrung</li> </ul> <p>- _____</p> <p>- _____</p>	<p>Sind Maßnahmen getroffen, um gesundheitsschädliche körperliche Überbelastungen zu verhindern?</p>

Erforderliche Maßnahmen zur Verbesserung der Sicherheit	Info
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <input type="checkbox"/> Eine gute Be- und Entlüftung ist vorhanden</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Über Geräten, die Hitze verursachen, besteht eine gezielte Absaugung</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Klimaanlage wird regelmäßig gewartet</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <input type="checkbox"/> Die Anzahl und Stärke der Leuchtmittel genügt</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Es erfolgt eine regelmäßige Reinigung der Beleuchtungskörper</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Zusätzliche Beleuchtung für bestimmte Tätigkeiten/Orte ist vorhanden (Kasse, Buffet, Treppe)</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Fluchtwege und Ausgänge (Notausgänge) sind ausreichend beleuchtet und gekennzeichnet</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> </ul>	ASR A1.3
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <input type="checkbox"/> Sitzgelegenheit ist bereitgestellt</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Lastgewichte werden individuell begrenzt oder aufgeteilt *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Transporthilfsmittel (z. B. Servierwagen, Sackkarre) werden eingesetzt *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Speiseaufzug ist installiert, wenn Küche und Gastraum auf verschiedenen Etagen liegen</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Die Arbeitshöhe (Tisch, Stuhl) wird individuell angepasst</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Nach Möglichkeit sind automatische Türen installiert</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> <li>■ <input type="checkbox"/> _____</li> </ul>	

## Arbeitsorganisation und Verhalten

Mögliche Gefahrenquellen	Fragen und Hinweise
<p><b>Sorgloser Umgang mit Gefahren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– durch mangelnde Kenntnis</li> <li>– durch leichtfertigen Verzicht auf Schutzmaßnahmen</li> </ul> <p><b>Stress durch</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Überforderung</li> <li>– Nacht- und Wechselschicht</li> <li>– schlechte Anordnung der Arbeitsmittel</li> <li>– unnötige Laufwege</li> </ul> <p>– _____</p>	<p><b>Werden Schutzmaßnahmen von den Mitarbeitern als selbstverständlich angesehen?</b></p>   <p><b>Ist für Stoßzeiten und außerplanmäßigen Personalausfall vorgesorgt?</b></p>   <p><b>Können Planung und Organisation der Arbeitsabläufe verbessert werden?</b></p>
<p><b>Falsches Verhalten in Notfällen</b></p> <p>– _____</p>	<p><b>Werden die Mitarbeiter über das Verhalten in Notfällen regelmäßig informiert?</b></p>
<p><b>Defekte oder falsch verwendete Arbeitsmittel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Beschädigte Maschinen</li> <li>– Messer zum Dosenöffnen benutzen</li> </ul>	<p><b>Werden defekte Arbeitsmittel verwendet oder Arbeitsgeräte falsch eingesetzt?</b></p>

Erforderliche Maßnahmen zur Verbesserung der Sicherheit	Info
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <input type="checkbox"/> Sicherheitsunterweisungen werden durchgeführt *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Akzeptanz von Schutzmaßnahmen wird gefördert</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Sicherheitsbewusstsein ist vorhanden</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Verantwortungsbewusstsein für Kollegen wird gefördert</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <input type="checkbox"/> Die Dienstpläne werden frühzeitig bekanntgegeben</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Pausen und freie Tage werden eingehalten</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Ruhezeiten zwischen zwei Tagen werden eingehalten</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Ungünstige Arbeitsschichten werden gleichmäßig aufgeteilt</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Personalreserve für Urlaub, Krankheit, Spitzenzeiten u.ä. ist vorhanden und leicht abrufbar</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <input type="checkbox"/> Betroffene Mitarbeiter werden in die Gestaltung der Arbeitsabläufe einbezogen *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Es erfolgt eine Abstimmung zwischen verschiedenen Arbeitsbereichen *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Die Servicebereiche sind zweckmäßig eingeteilt</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Die Arbeitsmittel sind im Greifraum angeordnet *</li> </ul>	BGV A1
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <input type="checkbox"/> Eine Sicherheitsrolle ist aufgestellt</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Eine ausreichende Anzahl von Mitarbeitern sind in Erste-Hilfe-Maßnahmen eingewiesen *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Die Mitarbeiter sind in die Anwendung der Feuerlöscher eingewiesen *</li> </ul>	BGI 503
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <input type="checkbox"/> Verbandskästen sind in ausreichender Anzahl bereitgestellt und deren Standorte sind gekennzeichnet</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Ersthelfer sind benannt und ausgebildet</li> </ul>	ASR A1.3
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <input type="checkbox"/> Beschädigtes Arbeitsgerät wird nicht benutzt *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Defekte Geräte werden beim zuständigen Mitarbeiter gemeldet, damit sie repariert werden können *</li> <li>■ <input type="checkbox"/> Defekte elektrische Geräte werden von Fachleuten repariert</li> </ul>	

# Sicherheits-Unterweisungen

<b>Datum</b>	<b>Thema</b>	<b>Teilnehmer (Name)</b>

Datum	Thema	Teilnehmer (Name)

# Regelungen für Arbeitsplätze in der Bordgastronomie

## Staatliches Recht

GefStoffV	Gefahrstoffverordnung
LärmVibrArbSchV	Lärm- und Vibrations-Arbeitsschutzverordnung
ASR A1.3	Sicherheits- und Gesundheitsschutzkennzeichnung

## Unfallverhütungsvorschriften

BGV A1	Grundsätze der Prävention
BGV A3	Elektrische Anlagen und Betriebsmittel
BGV D19	Wasserfahrzeuge mit Betriebserlaubnis auf Binnengewässern

## Berufsgenossenschaftliche Regeln und Informationen

BGR 111	Arbeiten in Küchenbetrieben
BGR 133	Ausrüstung von Arbeitsstätten mit Feuerlöschern
BGR 146	Flüssiggasanlagen zu Haushaltszwecken auf Wasserfahrzeugen in der Binnenschifffahrt
BGR 181	Fußböden in Arbeitsräumen und Arbeitsbereichen mit Rutschgefahr
BGR 189	Benutzung von Schutzkleidung
BGR 191	Benutzung von Fußschutz
BGR 192	Benutzung von Augen- und Gesichtsschutz
BGR 195	Benutzung von Schutzhandschuhen
BGR 196	Benutzung von Stechschuttschürzen
BGR 197	Benutzung von Hautschutz
BGR 234	Lagereinrichtungen und -geräte
BGR 500 Kap.2.38	Nahrungsmittelmaschinen
BGI 503	Anleitung zur ersten Hilfe
BGI 521	Leitern sicher benutzen
BGI/GUV-I 561	Treppen
BGI 5024	Gehörschutz-Informationen
BGI/GUV-I 8621	Gehörschutz
ZH 1/406	Richtlinien für Flüssigkeitsstrahler (Spritzgeräte)



**Weitere Informationen erhalten Sie**

in den Gebrauchsanweisungen und Sicherheitsdatenblättern der verwendeten Erzeugnisse und bei der

BG Verkehr

Referat Binnenschifffahrt

Düsseldorfer Str. 193

47053 Duisburg

E-Mail: [binnenschifffahrt@bg-verkehr.de](mailto:binnenschifffahrt@bg-verkehr.de)

Internet: <http://www.bg-verkehr.de/arbeitssicherheit-und-gesundheitsschutz/brancheninfos/binnenschifffahrt>





## **BG Verkehr**

Geschäftsbereich Prävention

Ottenser Hauptstraße 54

22765 Hamburg

Tel.: +49 40 3980-0

Fax: +49 40 3980-1999

E-Mail: [praevention@bg-verkehr.de](mailto:praevention@bg-verkehr.de)

Internet: [www.bg-verkehr.de](http://www.bg-verkehr.de)