

Verkaufsfahrzeuge

- **Sicherheitstechnische Anforderungen**
- **Praktikable Lösungen**

Beratungshilfe

Branchenkoordinator Gastgewerbe
Rolf Schwebel
Juli 2021

Inhalte

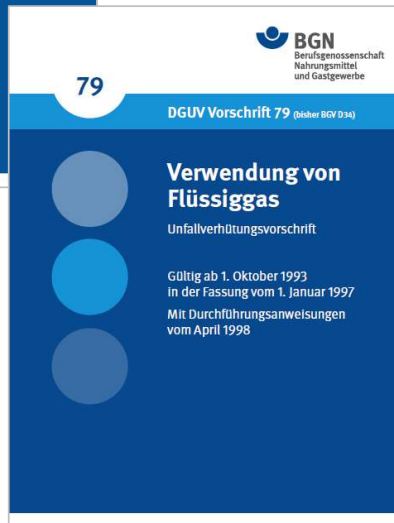
1. Gefährdungsbeurteilung
2. Arbeitsräume (Höhe, Bewegungsfreiraum)
3. Aufstiege
4. Fußböden
5. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel
6. Künstliche Beleuchtung
7. Raumklima einschließlich Zu- und Abluft
8. Flüssiggasanlagen
9. Holzkohlegrillanlagen
10. Praxistipps
11. Organisationspflichten
12. Prüfungen
13. Hygiene
14. Handlungshilfe (Beratungs-Checkliste, Gefährdungsbeurteilung)

Motorisierte Verkaufsfahrzeuge und Anhänger im mobilen Einsatz, z. B.

- Food Trucks
- Hähnchengrillfahrzeuge
- Imbisswagen



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)

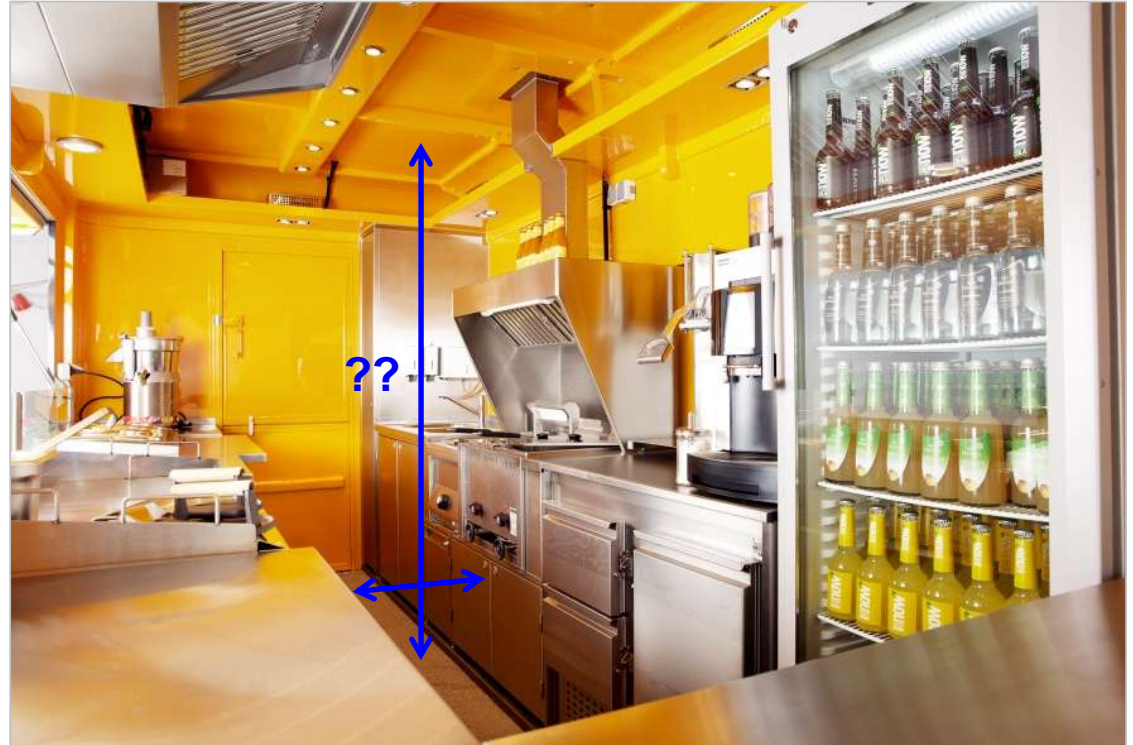
Technische Regeln für Arbeitsstätten	Ausschneiden, Fußböden	ASR A1.5/1,2
--------------------------------------	------------------------	--------------

- 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



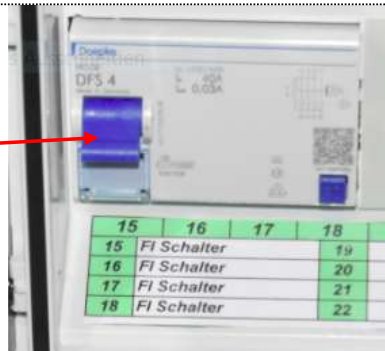
Anlehnend an z. B. ASR „Fußböden“
(Fast-Food-Küchen, Imbissbetriebe)
→ mind. **R 12**



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.

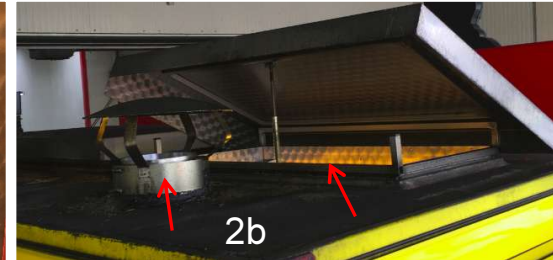
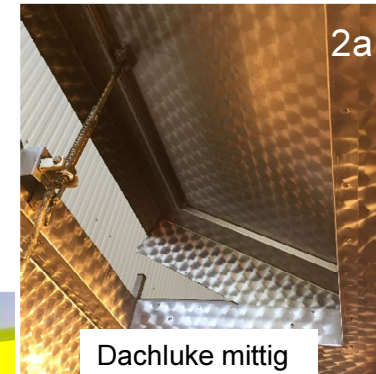
- **Zuluft:** natürliche Lüftung gewährleisten durch
 - a) entsprechend große Lüftungsöffnungen:
z. B. offene / geöffnete Verkaufsklappe, Zugangstüre
 - b) zusätzliche Öffnungen in der geschlossenen Zugangstüre



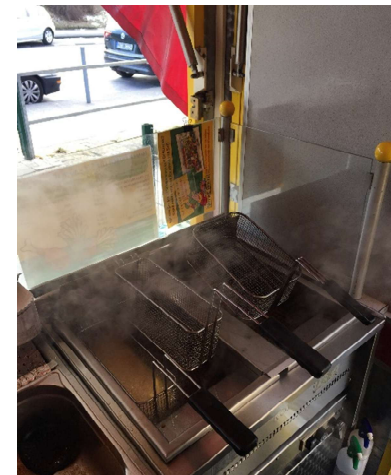
7. Raumklima einschließlich Zu- und Abluft ^{2/4}

- 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

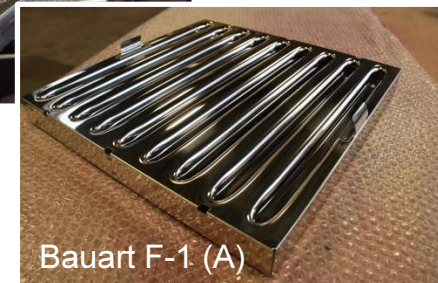
7. Raumklima einschließlich Zu- und Abluft ^{3/4}

- **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 Prüfung der Abluftkomponenten
auf Verschmutzung
- Bei Bedarf deren Reinigung



7. Raumklima einschließlich Zu- und Abluft 4/4

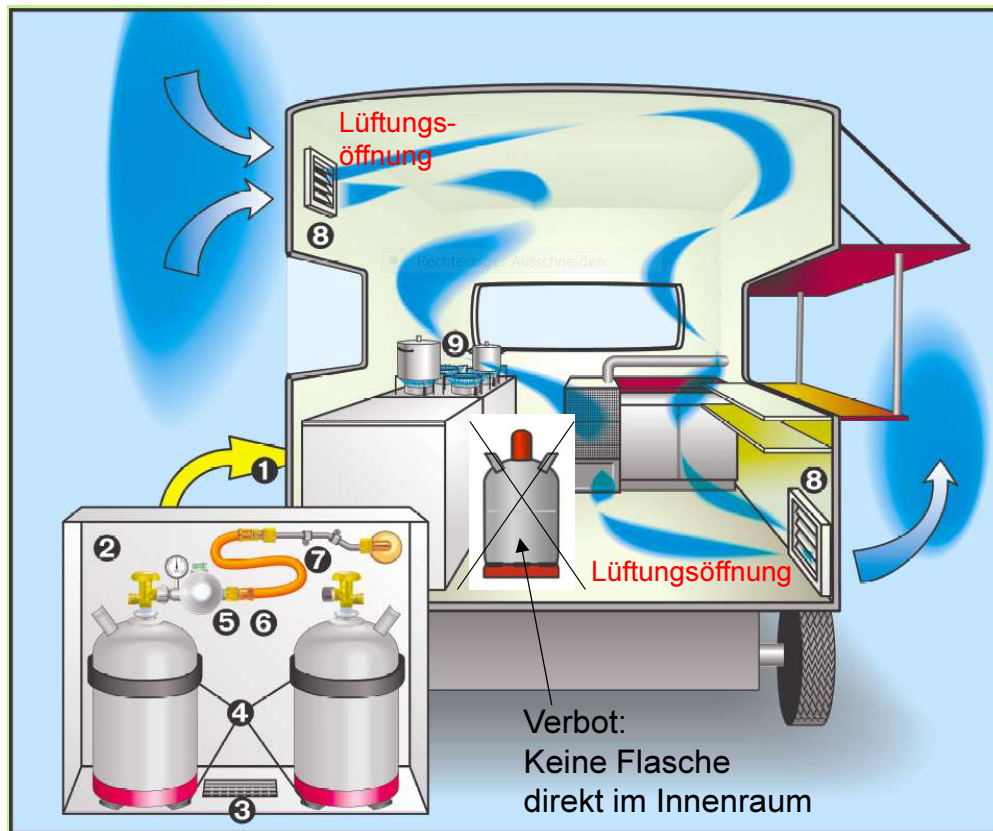
Gewährleistung ausreichender Zu- und Abluft
auch bereits bei vorbereitenden Tätigkeiten
→ z. B. geöffnete Zugangstüre, Dachluke(n),
Verkaufsklappe, Abluftanlage

Minimierung **Wärmestrahlung**

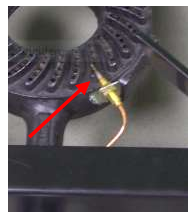
→ durch möglichst großflächige Glasscheiben
direkt vor den Grillgeräten,
z. B. bei Hähnchengrillfahrzeugen



8. Flüssiggas-Flaschenanlagen ^{1/2}



- 1 Aufstellraum (Kasten, Schrank) Flüssiggasflaschen, abschließbar, i. d. R. nur von außen zugänglich
 - 2 Aufstellraum mit ausreichender Feuerwiderstandsfähigkeit (mind. 20 Minuten) zum Fahrzeug hin, dicht zum Fahrzeuginnenraum
 - 3 Lüftungsöffnung ins Freie, Mindestgröße 100 cm²
 - 4 Flaschen-Halterungen; fest mit dem Fahrzeug verbunden
 - 5 Zweistufige Sicherheitsdruckregeleinrichtung „S2SR“ (Safety two Stages Regulator - bisherige Bezeichnung: Überdrucksicherheits-einrichtung (ÜDS)), mit Sichtanzeige, optional mit Manometer
 - 6 Schlauchleitung, max. 40 cm lang
 - 7 Rohrleitung
 - 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, leicht zugänglich



8. Flüssiggas-Flaschenanlagen ^{2/2}

a) In Fahrzeugen: Betrieb von max.

- 4 Flaschen mit je bis zu 16 kg oder
- 2 Flaschen mit je bis zu 33 kg

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

Max. 8 Flaschen zur gleichzeitigen Gasentnahme



Dichtheitskontrolle
der Anschlussverbindung
unter Betriebsdruck nach
jedem Anschluss, Flaschen-
wechsel (z. B. mittels
Lecksuchspray)



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



Keine Zündquellen im Flaschenkasten

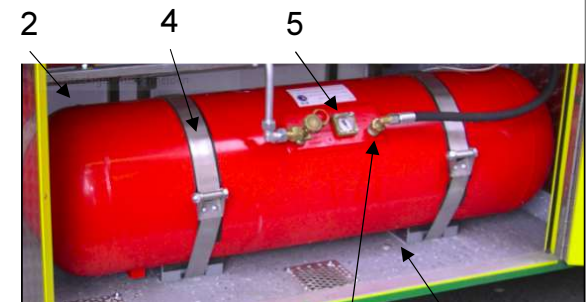
8. Flüssiggasanlagen mit Tanks

Tank - Installation und Betrieb

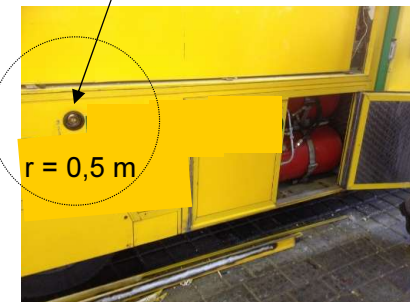
1. Fassungsvermögen je Tank max. 200 l
2. Anordnung Tank: Aufstellraum dicht gegenüber Fahrzeuginnenraum
3. Gasförmige Entnahme (→ Einbau gemäß Kennzeichnung Hersteller)
4. Dauerhaft fest mit dem Fahrzeug verbunden, z. B. Spannbänder
5. Inhaltsanzeige sichtbar
6. Ausreichender Bewegungsbereich um Füllanschluss
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



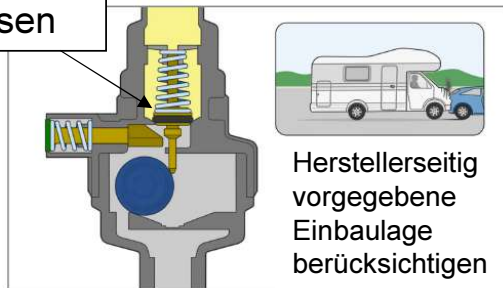
6, 7 Aufstellraum unten ggf. offen



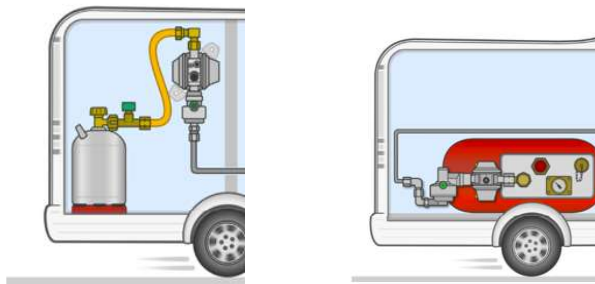
8. Flüssiggasanlage - Betrieb während der Fahrt

- Betrieb (z. B. Heizen, Anwärmen Pizzaofen, Kühlen Kühlschrank) während der Fahrt ist bei Verwendung von spezifischen Sicherheitseinrichtungen möglich
 - Beispielhafte Sicherheitseinrichtung z. B. Crashsensor „MonoControl“ / „DriveOne“: 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)

Gasdurchfluss
geschlossen



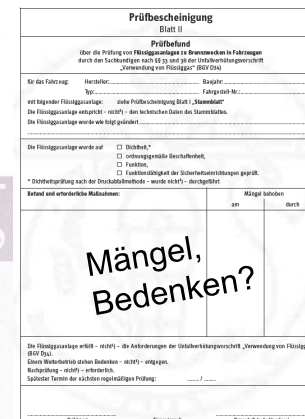
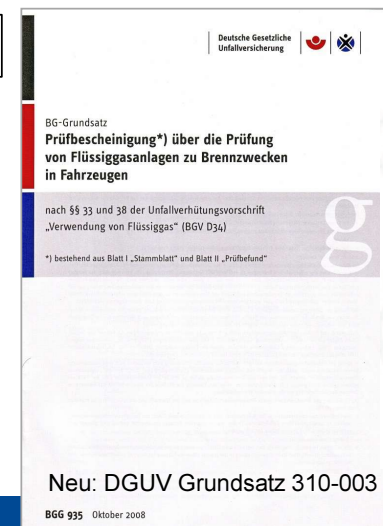
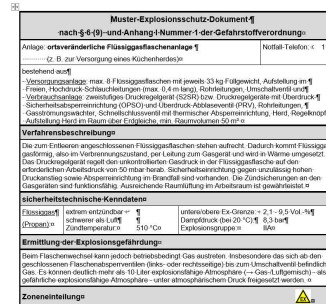
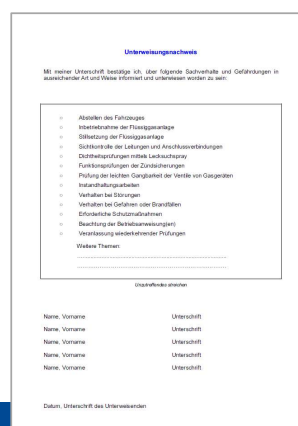
Für Anlagen mit Flaschen und Tanks



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



8. Flüssiggasanlagen - Prüfungen

Prüfungen durch „zur Prüfung befähigte Personen“

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

Austausch von Druckregelgeräten, Schlauchleitungen, Schlauchbruchsicherungen, Absperreinrichtungen oder dgl. nach 8 Jahren oder Bestätigung der ordnungsgemäßen Beschaffenheit durch eine zur Prüfung befähigte Person

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 (Frischluft) 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. Praxistipps ^{1/2}



Kabelbrücken (für elektr. Anschlussleitungen)



Vorzugsweise fester E-Anschluss am Fahrzeug

Zentrale Abschaltung der Energiezufuhr (Strom, Gas)



Geeignete Anschlussleitung mit CEE-Stecker

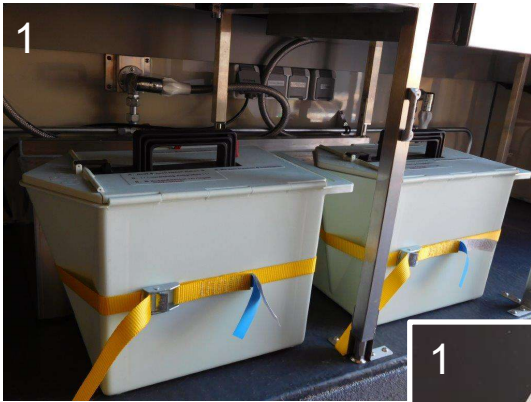


Gummischlauchleitung

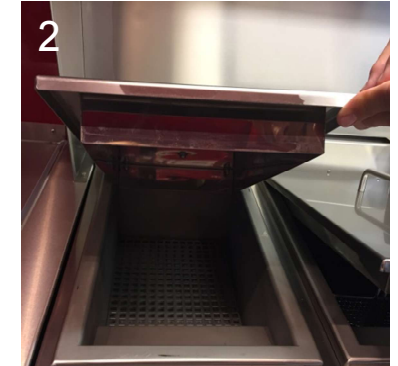
- Mittlere mechan. Beständigkeit
- UV-resistent
- Kältebeständig

10. Praxistipps ^{2/2}

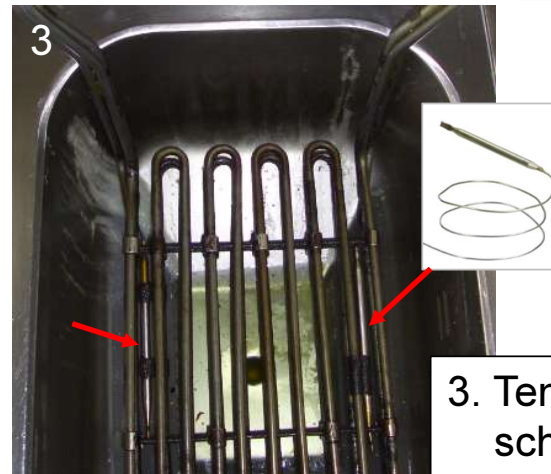
Fettmanagement



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



2. Dichtschließende, „schwere“ Deckel (beim Verfahren des Fahrzeuges)



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

11. 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**



11. Organisationspflichten ^{2/2}

- **Maßnahmen bei Kältearbeit einhalten** (z. B. wärmeisolieren-der 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)



Bei Fritteusen, Woks etc.

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



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

12. Regelmäßige Prüfungen ^{1/2}

Prüfobjekt	Prüfer	Prüffrist
1. Flüssiggasanlage 1.1 im/am Fahrzeug (gesamte Anlage auf u. a. Dichtheit, sichere Funktion) 1.2 Gasgerät: Flammenüberwachungseinrichtung / Zündsicherung 1.3 Dichtheitskontrolle der Anschlussverbindung Flaschen-Absperrventil/ Druckregelgerät bzw. Flaschen-Absperrventil/Schlauchleitung 1.4 Verschleißteile (z. B. Schlauchleitung, Druckregelgerät, Absperrventil) 1.5 Flüssiggastank	1.1 zPbP 1.2, 1.3 Z. B. Fachunternehmen, Unterwiesener Mitarbeiter 1.4 zPbP 1.5 ZÜS	1.1 Alle 2 Jahre 1.2 Jährlich auf Funktion 1.3 Nach jedem Flaschenwechsel bzw. -anschluss 1.4 Alle 8 Jahre 1.5 Alle 10 Jahre (i. d. R.)
2.1 Elektrische Anlagen und ortsfeste Betriebsmittel 2.2 Elektrische ortsveränderliche Betriebsmittel (z. B. Verlängerungs- und Geräteanschlussleitungen mit Stecker)	2.1, 2.2 zPbP (Elektrofachkraft)	2.1 Jährlich 2.2 Alle 6 Monate jeweils auf ordnungsgemäßen Zustand
3. Feuerlöscher	Sachkundiger	Alle 2 Jahre auf Funktion
4. Fritteusen: Temperaturregler und -begrenzer	Z. B. Unterwiesener Mitarbeiter	Arbeitstägl. Sichtprüfung auf Beschädigung und ordnungsgemäße Befestigung
5. Abluftanlage 5.1 Hauben, Aerosolabscheider 5.2 Leitungen, Ventilator	5.1, 5.2 Z. B. Fachunternehmen, Unterwiesener Mitarbeiter	5.1 Arbeitstägl. prüfen, bei Bedarf reinigen, 5.2 Halbjährliche Prüfung, bei Bedarf reinigen
6. Fahrzeug	zPbP	Jährlich auf betriebssicheren Zustand

Rechtsverbindliche
Prüffristen

12. 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.

Unterwiesener Mitarbeiter: Mitarbeiter bzw. Beschäftigter, der angemessen und ausreichend unterwiesen wurde, so dass er in der Lage ist, die 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

13. Hygiene

Verfügbar unter
www.bgn.de

 **BGN**
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe



**Gute Lebensmittelhygienepraxis
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

 Bundesverband der
Lebensmittelkontrolleure e. V.
Naundorfer Str. 1 | 01558 Großenhain
Tel.: 03522 5287744
www.lebensmittelkontrolle.de | lebensmittelkontrolle@bvlk.de

 Deutscher Schaustellerbund e. V.
Am Weidendamm 1a | 10117 Berlin
Tel.: 030 590099-780 | Fax.: 030 590099-787
www.dsbev.de | mail@dsbev.de

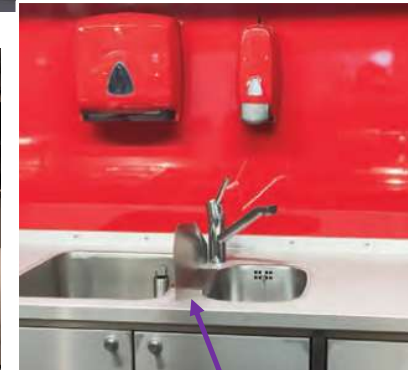
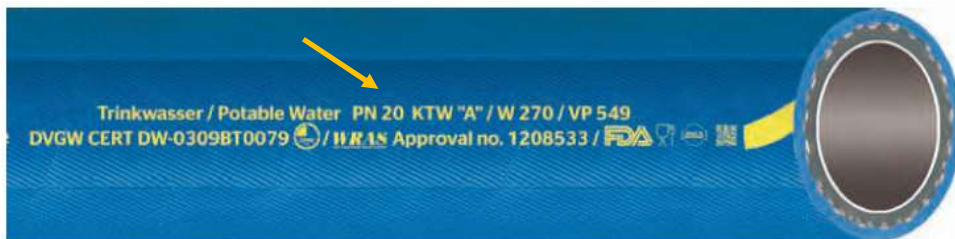
 Bundesverband
Deutscher Schausteller und Marktkaufleute e. V.
Im Johndorf 26 | 53227 Bonn
Tel.: 0228 224026 | Fax.: 0228 221936
www.bsmev.de | info@bsmev.de

 Bundesverband Schnellgastronomie
und Imbissbetriebe e. V.
Klettenberggürtel 51 | 50939 Köln
Tel.: 0221 461020 | Fax.: 0221 465882
www.bvi-schnellgastronomie.de | bvi-imbiss@gmx.de

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

13. Gute Herstellungs- und Hygienepaxis ^{1/2}

- Böden, Wände, Decken, Arbeitsflächen, Regale müssen leicht zu reinigen sein
- Spuck- und Hustenschutz bei z. B. offen angebotenen Lebensmitteln →
- Handwaschbecken mit ausreichender Menge an warmen und/oder kaltem Trinkwasser (entsprechend großer Vorratsbehälter)
- Separate Spüle für Lebensmittel, Doppelbecken möglich →



- **Trinkwasser und Abwasser**, z. B. Trinkwasserschläuche mit Prüfzeichen, gründliche Spülung des Schlauchs vor Anschluss, unterschiedliche Farben Trink- und Abwasserschlauch

13. Gute Herstellungs- und Hygienepaxis ^{2/2}

- **Persönliche Hygiene**, z. B. kein Schmuck, gründliche Händereinigung und -desinfektion, Hygienekleidung
- **Fachliche Ausbildung**, z. B. lebensmittelhygienische Kenntnisse, Belehrung nach Infektionsschutzgesetz (vor erstmaliger Tätigkeitsaufnahme durch z. B. Gesundheitsamt, wiederkehrend mind. alle 2 Jahre durch Arbeitgeber)
- **Dokumentation**, z. B. HACCP-Konzept, Mitarbeiterschulung, Belehrung durch Arbeitgeber, Reinigungs- und Desinfektionsplan

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. 853/2004, Kapitel XII und § 4 Absatz 1 LMHV

Datum	Name des Ausbilders

Themen (stichwortartig):

Name Mitarbeiter	Unterschrift Mitarbeiter

Reinigungs- und Desinfektionsplan											
Betriebsstätte	Wie oft?			Wie?		Womit					
	Nach Gebrauch	Täglich	Wöchentlich	Monatlich	Bei Bedarf	Feuchte Reinigung	Desinfektion	Trockene Reinigung	Waschmaschine (60 °C)	Einseifung	Tensidreiniger
										Desinfektionsmittel	Bodenreiniger
											Textilwaschmittel
											Handdesin
Küche											
Arbeitsstisch	•	•				•	•			•	
Wände					•						
Spülbereich	•	•				•	•			•	
Waschbecken	•	•				•	•			•	

14. Handlungshilfe


BGN
 Berufsgenossenschaft
 Nahrungsmittel
 und Gastgewerbe

Handlungshilfe „Verkaufsfahrzeuge“

Z. B. Food Trucks, Hähnchengrillfahrzeuge, Imbisswagen im mobilen Einsatz

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 oder entfällt	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf Wer erledigt bis wann? (Datum)
1. Betriebsorganisation		

Nutzen

- Beratungs-Checkliste
- Gefährdungsbeurteilung

Verfügbar unter
Branchenwissen Gastgewerbe (www.bgn.de)

Haben Sie noch Fragen?

Rolf Schwebel
Karl-Marx-Str. 24
44141 Dortmund

Mobil: 0152 56773139
rolf.schwebel@bgn.de



**Vielen Dank
für Ihre Aufmerksamkeit.**

