

# Gefährdungsbeurteilung – Umsetzung in der betrieblichen Praxis

**Yves Rottmann**

Regionalleiter

Technischer Aufsichtsdienst (TAD) – Außenstellen Dresden / Erfurt

Gastgewerbe 2017 / DEHOGA Thüringen - BGN  
Reinhardsbrunn 22.02.2017

## Gesetzliche Grundlagen / Vorschriften



### § 5 ArbSchG (Arbeitsschutzgesetz)

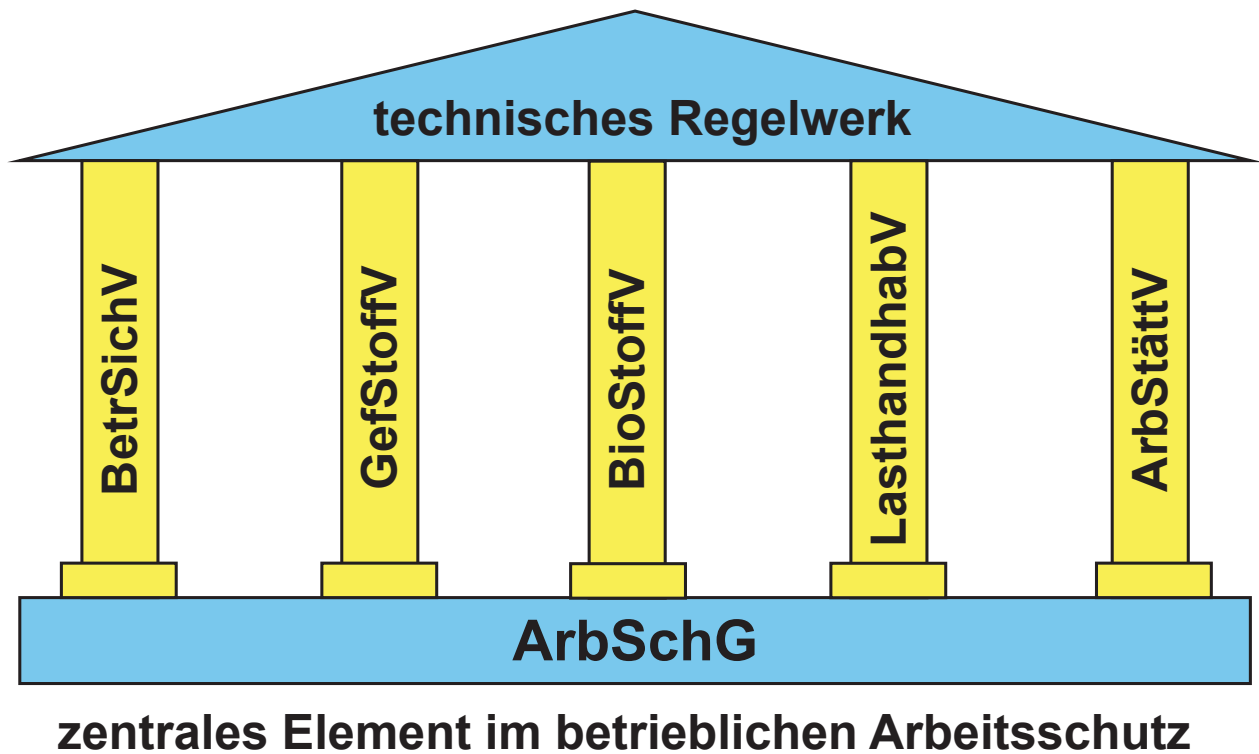
Der Arbeitgeber hat

durch eine **Beurteilung** der für die Beschäftigten mit ihrer Arbeit verbundenen **Gefährdung** zu ermitteln, welche **Maßnahmen** des Arbeitsschutzes erforderlich sind.

### § 3 DGUV Vorschrift 1 „Grundsätze der Prävention“ (UVV)

Der Unternehmer hat

durch eine **Beurteilung** der für die Versicherten mit ihrer Arbeit verbundenen **Gefährdungen** entsprechend **§ 5** Absatz 2 und 3 Arbeitsschutzgesetz zu ermitteln, welche **Maßnahmen** nach § 2 Absatz 1 erforderlich sind.



## Erstanalyse

(nach § 5 ArbSchG)

- Alle Unternehmen müssen eine Gefährdungsbeurteilung durchführen
- Alle Unternehmen müssen diese dokumentieren
- Mitarbeiter einbeziehen bzw. beteiligen

## Warum GB und was ist das Ziel?

### Gründe:

- Stärkung der Eigenverantwortung der Unternehmen
- Aktualität bzw. Zeitnähe von Vorschriften

### Ziele / Ergebnisse:

- Systematische Ermittlung und Bewertung relevanter Gefährdungen der Beschäftigten und Festlegung der erforderlichen Maßnahmen
- Eliminieren bzw. minimieren von Gefährdungen
- Generieren von Betriebs- bzw. Verfahrensanweisungen
- Ableiten von Unterweisungen

## Unfälle, Berufskrankheiten 2015

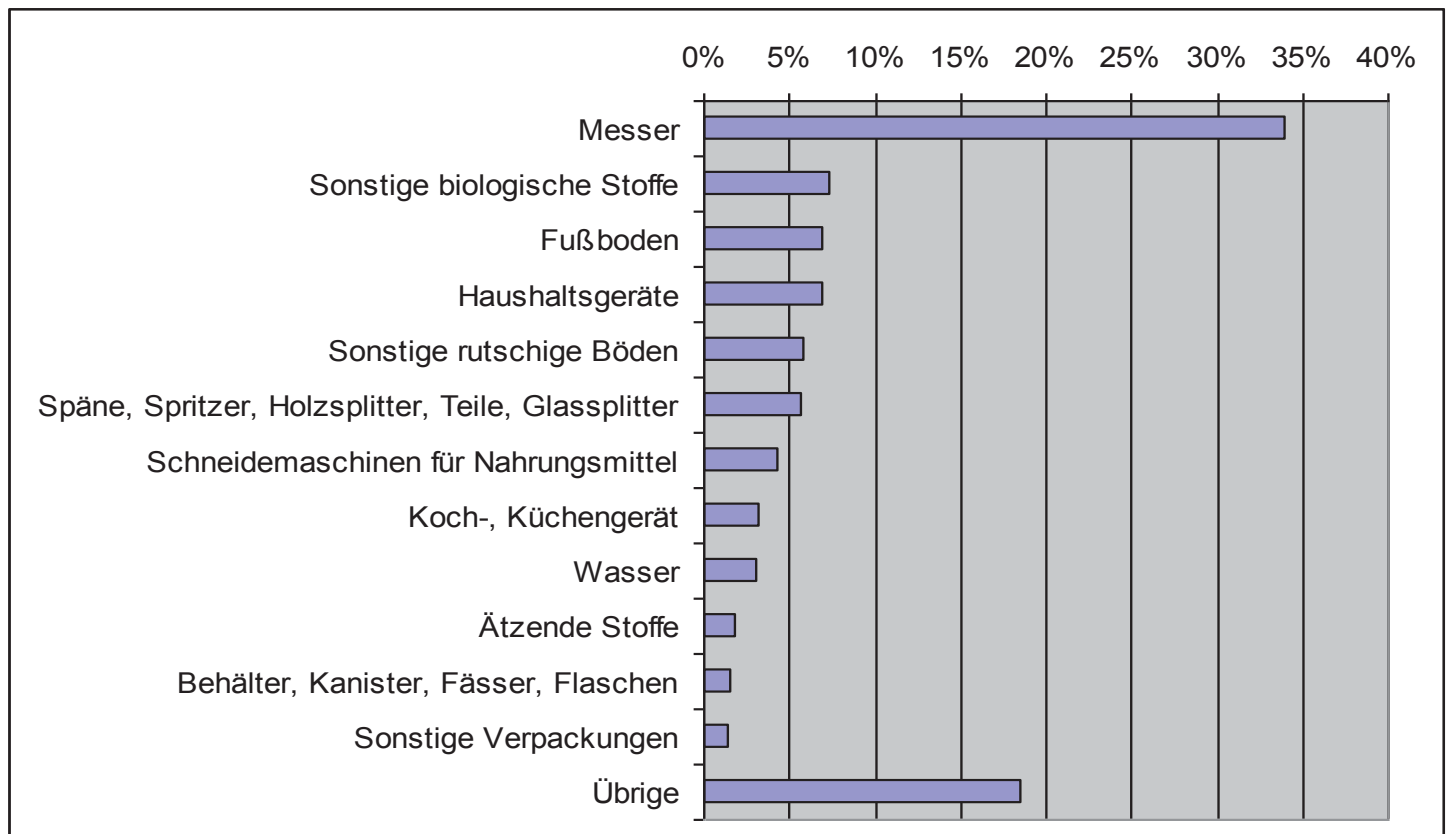
### Gaststätten- und Beherbergungsgewerbe

(Auszug aus den Geschäftszahlen der BGN 2015)

- Meldepflichtige Unfälle: ca. 36.000
- Neue Unfallrenten: 443
- Verdachtsanzeigen  
Berufskrankheiten: 1.317



Geschäftszahlen 2015

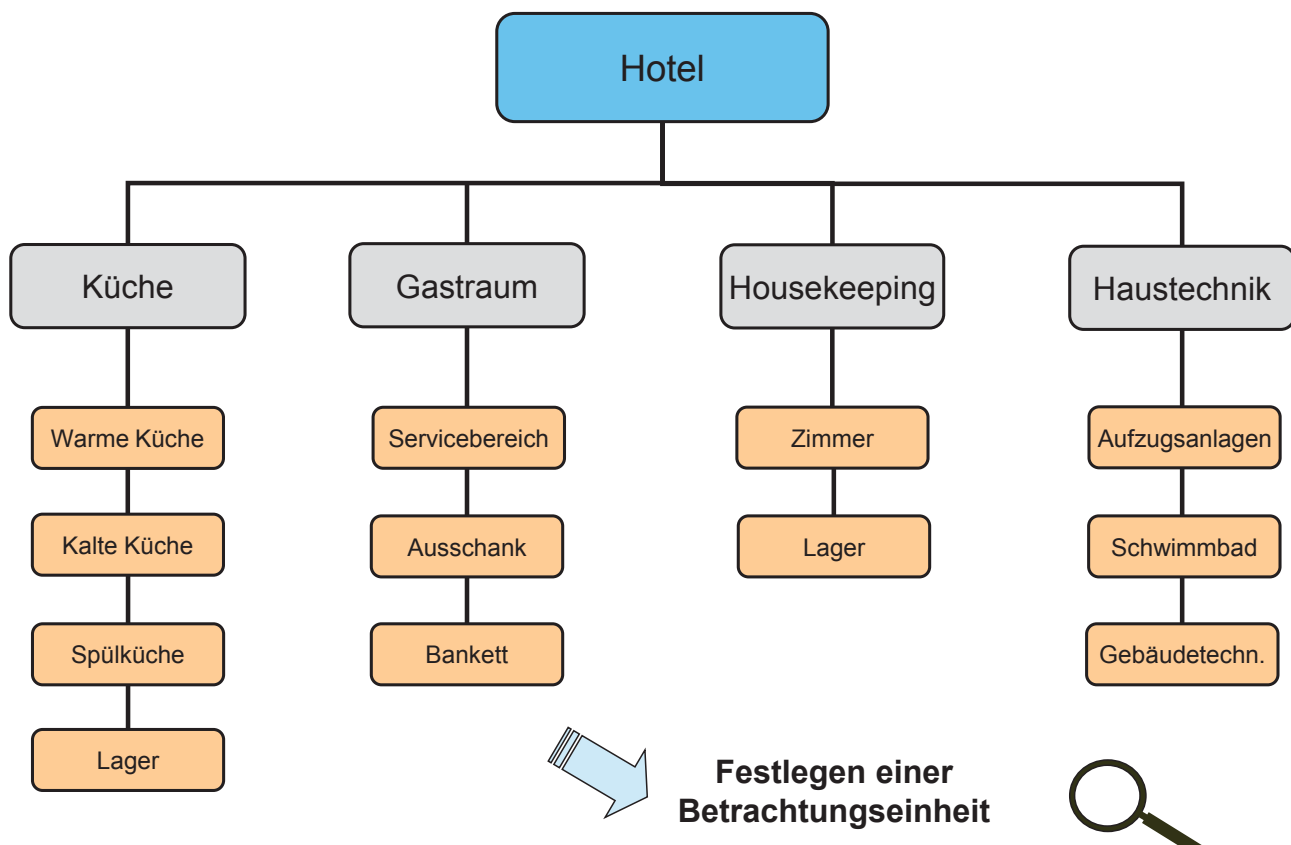


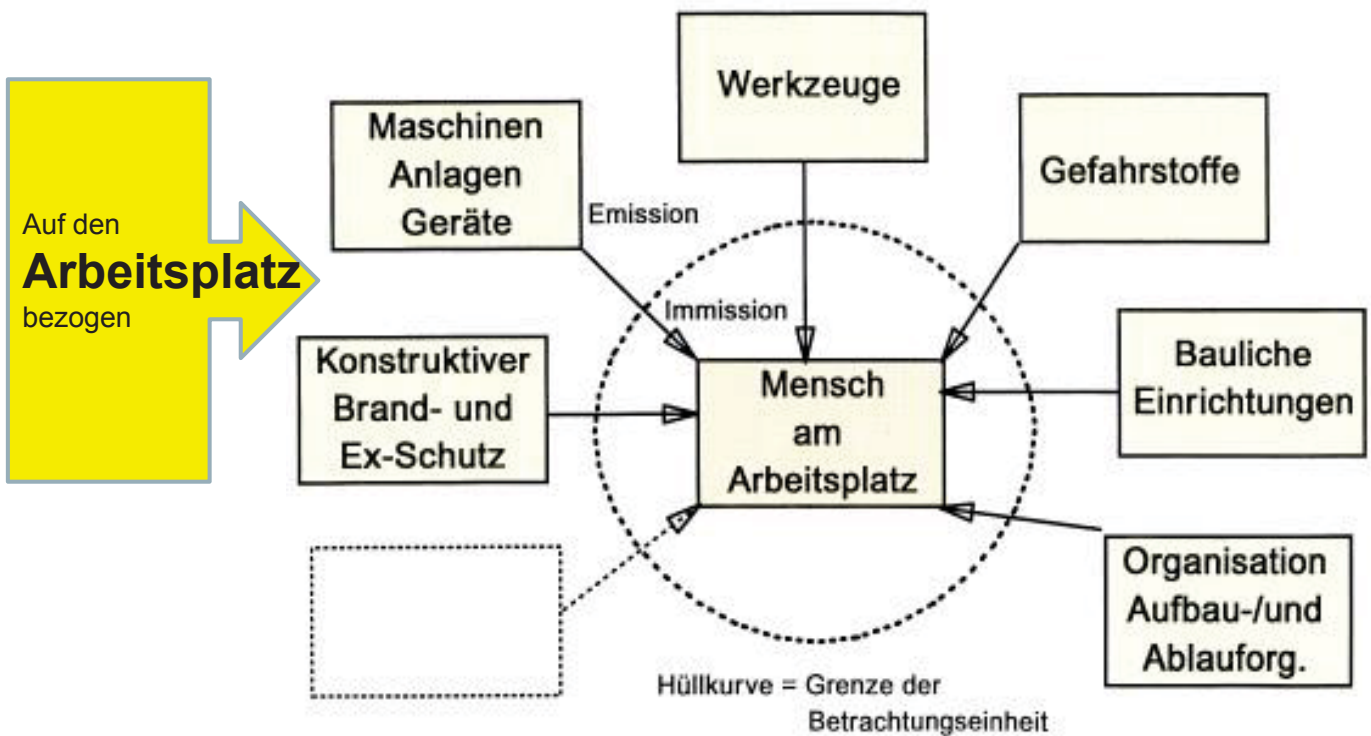
## Wann Gefährdungsbeurteilung?

- als **Erstanalyse** nach § 5 ArbSchG
- wenn sich an den Arbeitsplätzen relevante **Veränderungen** ergeben,
- wenn die Arbeitsorganisation geändert wird
- wenn sich Vorschriften bzw. der Stand der Technik, Arbeitsmedizin und Hygiene wesentlich ändern
- nach **Ereignissen**
- **In periodischen Abständen**

1. Betrachtungseinheit festlegen  
(Arbeitsplätze, Tätigkeiten, Prozesse)
2. Gefährdungen ermitteln (Gefährdungskatalog)
3. Abgleich mit bestehenden Vorschriften  
(Rechtskataster, Rechtsquellen, interne/externe Kommunikation)
4. Maßnahmen festlegen (Maßnahmenkatalog)
5. Maßnahmen durchführen (wer macht was bis wann?)
6. Wirksamkeit prüfen  
(Führungskräfte mit Arbeitsschutz-Akteuren)
7. Dokumentation  
(Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokumentation)

## 1. Betrachtungseinheit festlegen





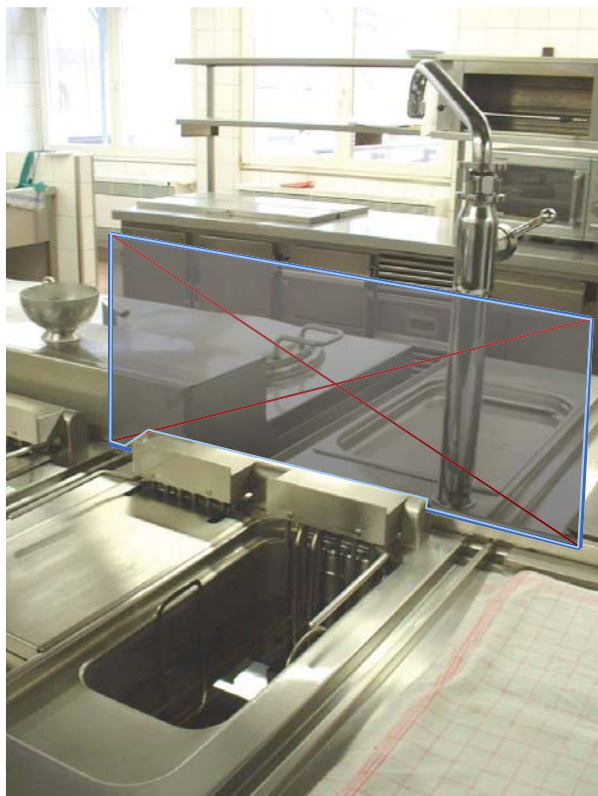
1. Betrachtungseinheit festlegen  
(Arbeitsplätze, Tätigkeiten, Prozesse)
2. Gefährdungen ermitteln (Gefährdungskatalog)
3. Abgleich mit bestehenden Vorschriften  
(Rechtskataster, Rechtsquellen, interne/externe Kommunikation)
4. Maßnahmen festlegen (Maßnahmenkatalog)
5. Maßnahmen durchführen (wer macht was bis wann?)
6. Wirksamkeit prüfen  
(Führungskräfte mit Arbeitsschutz-Akteuren und Mitarbeitern)
7. Dokumentation  
(Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokumentation)



### Art der Gefährdungen

- mechanische,
- elektrische,
- chemische,
- physikalische (Lärm, Strahlung, Felder),
- biologische,
- Brand- und Explosionsgefahr,
- ergonomische (Klima, Wetter, Bildschirm),
- soziale bzw. psychische (Stress, Motivation),
- sonstige (durch Tiere, durch Nässe usw.)

### Beispiel: Arbeitsplatz Fritteuse



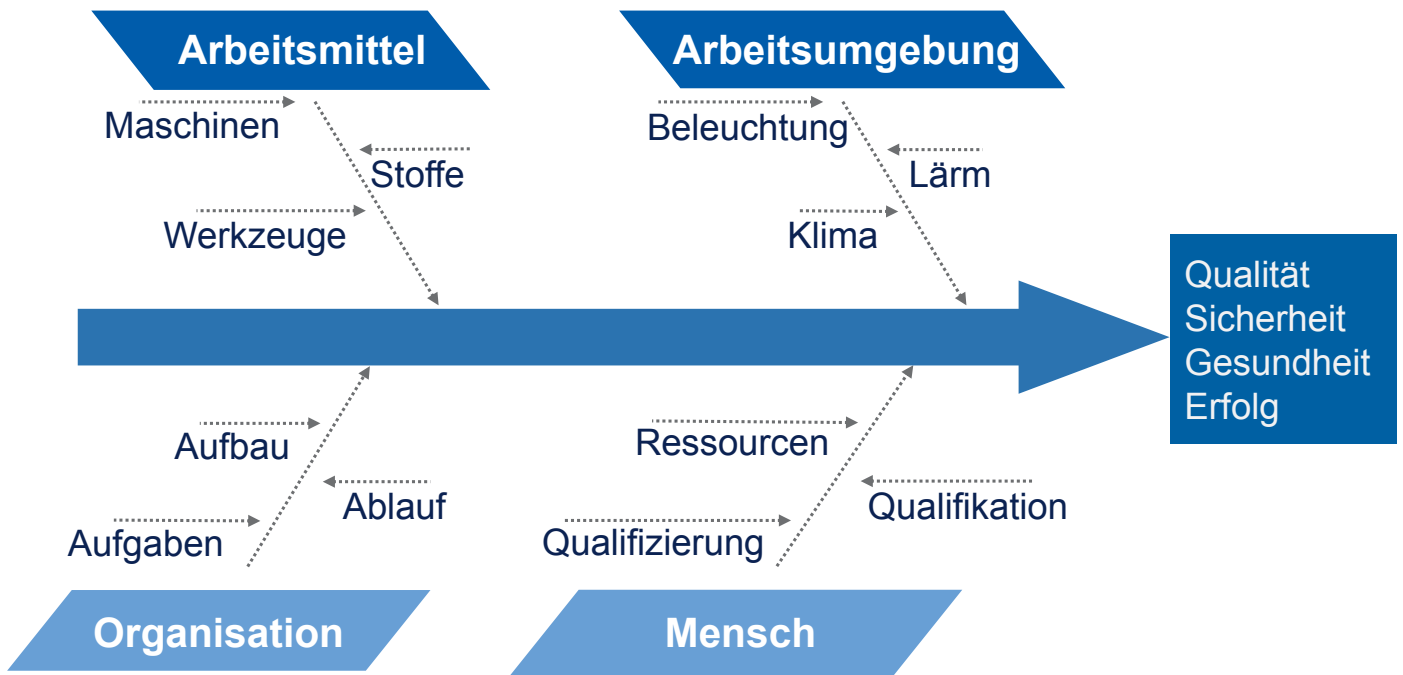
#### **z.B. Gefährdung Wasser - Fett/Öl:**

In der Nähe von Fritteusen dürfen sich keine Wasserzapfstellen oder Geräte mit flüssigem Inhalt, z. B. Warmwasserbäder oder Kochkessel befinden.

Von dieser Forderung darf nur dann abgewichen werden, wenn zwischen Fritteuse und Einrichtungen mit Flüssigkeiten

- ein Abstand von 900 mm eingehalten wird oder
- eine 350 mm hohe, nicht brennbare Abtrennung angeordnet wird.

Aus Sprinkleranlagen darf kein Wasser in das heiße Fett gelangen können.



## Gefährdungsbeurteilung – Praktische Hilfen

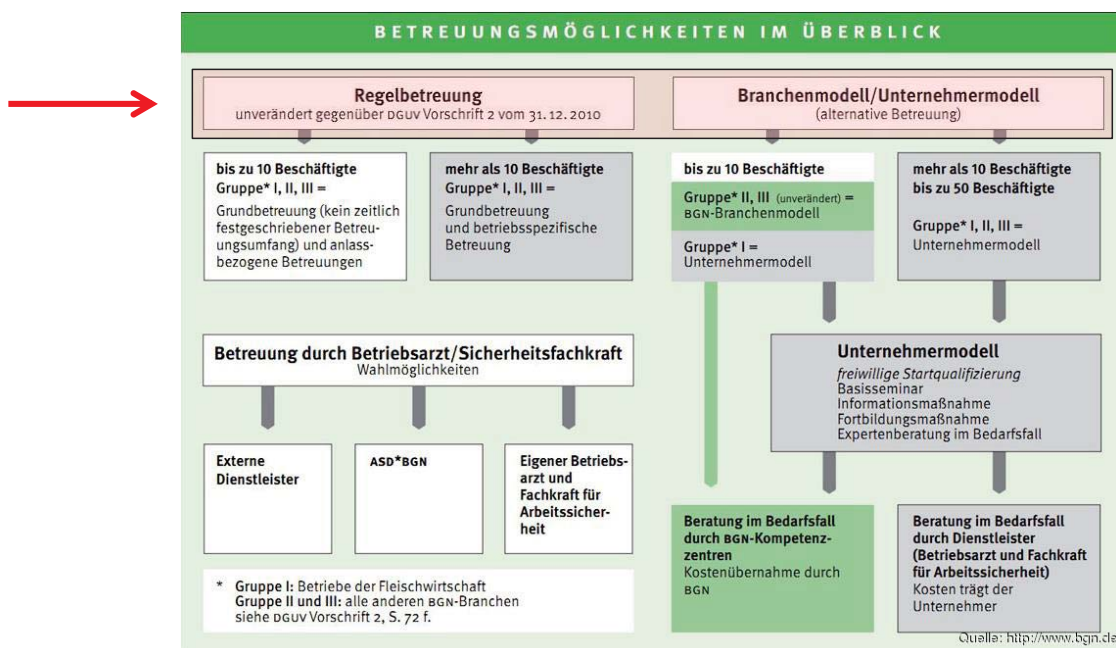






## Beratung und Unterstützung

Durch Ihre sicherheitstechnisch und betriebsärztliche  
Betreuung



Beratung zum Arbeitsschutz für Mitgliedsbetriebe in  
Thüringen durch:



**TAD - Technischer Aufsichtsdienst  
Außenstelle Erfurt**

Lucas-Cranach-Platz 2  
99097 Erfurt

Tel.: 0361 4391 4821

**bundesweite  
techn. Hotline:**  
Tel.: 0621 4456 3517



Quelle: BGHM

Vielen Dank für Ihr Interesse