



Der Umkleideraum ist mit verschließbaren Schränken auszustatten. Arbeitskleidung und persönliche Kleidung sind in gesonderten Schränken unterzubringen.

Für das Servicepersonal genügt die Bereitstellung einer Kleiderablage.

- ⇒ Arbeitnehmer in einer Kochküche sind Hitze, Nässe und geruchsbelästigenden Stoffen ausgesetzt. Für das Küchenpersonal ist daher ein **Waschraum** mit einer Dusche einzuplanen.

Lüftungstechnische Anlagen für innenliegende Waschräume sind so auszulegen, dass sie einen mindestens zehnfachen Luftwechsel pro Stunde ermöglichen.

- ⇒ Für die **Arbeitnehmer** ist eine ausreichende Anzahl von **Toiletten** bereitzustellen. Sofern hygienische Gründe nicht dagegen sprechen, dürfen bei wenigen Beschäftigten die Gästetoiletten mitgenutzt werden.

Für die Bemessung der Gästetoiletten sind die Bestimmungen der Gaststättenverordnung Berlin zu beachten.

Bei mehr als fünf Beschäftigten sollten für die Betriebsangehörigen jedoch eigene Toiletten vorhanden sein. Dabei ist jeweils eine Toilette ausreichend für zehn Frauen beziehungsweise zehn Männer.

Toilettenräume müssen mit einem besonderen Vorraum, in dem mindestens ein Handwaschbecken vorhanden ist, versehen sein.

Die Lüftungstechnischen Anlagen für innen liegende Toilettenräume sind so auszulegen, dass sie einen Luftwechsel von 30 m<sup>3</sup>/h je Toilette und 15 m<sup>3</sup>/h je Bedürfnisstand ermöglichen. Insgesamt darf der Luftwechsel das Fünffache des Rauminhalts nicht unterschreiten. Auf ausreichend bemessene Nachströmöffnungen ist zu achten.

- ⇒ Umkleide-, Wasch- und Toilettenräume sind für **Frauen und Männer getrennt** einzurichten. In Kleinbetrieben kann auch eine getrennte Nutzung der vorhandenen Räume zulässig sein.
- ⇒ **Pendeltüren** müssen durchsichtig sein oder über ein Sichtfenster verfügen.
- ⇒ Luken, Rutschen, Falltüren und ähnliche **Bodenöffnungen** müssen gegen Absturz von Personen gesichert sein. Dies wird zum Beispiel durch abnehmbare Geländer erreicht.
- ⇒ Gastronomiebetriebe sind mit mittlerer Brandgefährdung eingestuft. Für die Ausstattung mit geeigneten **Handfeuerlöschern** ist die Grundfläche der Räume maßgeblich. Die Anzahl der erforderlichen Löschmitteleinheiten ist aus der Arbeitsstättenrichtlinie 13/1,2 ersichtlich.

Die Feuerlöscher müssen gut zugänglich, sichtbar und griffbereit in einer Griffhöhe von circa 1,10 m über dem Fußboden angebracht werden.

Das Personal muss in den Gebrauch der Feuerlöscher unterwiesen werden.

Zur Bekämpfung von Fettbränden in Küchen ist ein Fettbrandlöscher (Klasse F) erforderlich.

**Friteusen** mit mehr als 50 l Füllmenge müssen über eine ortsfeste Feuerlöscheinrichtung mit einem geeigneten Löschmittel verfügen.

- ⇒ In gewerblichen Küchen sind **Abluftanlagen** (zum Beispiel Küchenablufthauben) so zu installieren, dass Gerüche, luftfremde Stoffe und Feuchtigkeit abgeführt werden. Die Ablufthauben müssen über Fettfangfilter verfügen.
- ⇒ **Elektrische Anlagen** und Betriebsmittel dürfen nur von einer Elektrofachkraft oder unter Leitung und Aufsicht einer Elektrofachkraft errichtet, geändert und instand gehalten werden. Die besonderen Anforderungen an feuchte und nasse Räume, zum Beispiel Küchen- und Tresenbereich, sind zu berücksichtigen.
- ⇒ **Druckgasflaschen von Getränkeschankanlagen** (meist CO<sub>2</sub>) müssen so aufgestellt werden, dass durch unkontrolliert austretendes Gas Personen nicht gefährdet werden können. Hierfür ist eine ausreichende natürliche oder technische Be- und Entlüftung aller Räume zu gewährleisten, in welchen das Gas zum Beispiel auch durch undichte Leitungsanschlüsse und Verbindungsstellen austreten kann. Erforderlichenfalls ist eine Gaswarneinrichtung zu installieren.

Neben den zur Entleerung angeschlossenen Flaschen darf zusätzlich höchstens die gleiche Anzahl von Reserveflaschen in der Arbeitsstätte bereitgehalten werden.

- ⇒ Erhöhte sicherheitstechnische Bestimmungen gelten für **Flüssiggasanlagen**. Die Druckgasbehälter sind über Erdgleiche aufzustellen und gegen unzulässige Erwärmung zu schützen. Die Verbrauchseinrichtungen dürfen nur an Schlauchleitungen mit einer maximalen Länge von 40 cm angeschlossen werden. Vor Inbetriebnahme ist eine Sachkundigenabnahme erforderlich. Weitere konkrete Anforderungen sind den Spezialvorschriften zu entnehmen.

### **Ergänzende Literatur**

- BGR 110, Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit in Gaststätten
- BGR 111, Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit in Küchenbetrieben
- BGR 181, Fußböden in Arbeitsräumen und Arbeitsbereichen mit Rutschgefahr
- BGR 228, Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen
- TRG 280, Technische Regeln für Druckgase - Betreiben von Druckgasbehältern
- ASI 6.80/05, Druckgase zur Versorgung von Getränkeschankanlagen
- BGV D 34, Verwendung von Flüssiggas