

10.33.1/03

Handlungsanleitung für die Gefährdungsbeurteilung bei Getränkeschankanlagen

Inhalt:

- Vorwort
- Rechtliche Grundlagen
- Gefährdungsbeurteilung
- Dokumentation
- Hilfen zur Gefährdungsbeurteilung
- Gefährdungs- und Maßnahmenkatalog
- Formulare zur Dokumentation der Gefährdungsbeurteilung
- Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokument (Muster)
- Maßnahmenblatt (Muster)
- Anhang

Vorwort

Der Arbeitgeber hat eine umfassende Verantwortung für Sicherheit und Gesundheit der Beschäftigten in seinem Betrieb. Er ist verpflichtet, „die erforderlichen Maßnahmen des Arbeitsschutzes unter Berücksichtigung der Umstände treffen, die Sicherheit und Gesundheit der Beschäftigten bei der Arbeit beeinflussen“ (§ 3 ArbSchG). Der Arbeitgeber muss die Arbeitsbedingungen in seinem Betrieb unter Arbeitssicherheitsgesichtspunkten beurteilen. Entsprechend den festgestellten Gefährdungsmöglichkeiten sind die erforderlichen Schutzmaßnahmen zu ergreifen. Auch diese Verpflichtung ergibt sich aus dem Arbeitsschutzgesetz (§ 5 ArbSchG).

Die Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV) konkretisiert diese Verpflichtung des Arbeitgebers. Sie bestimmt als Beurteilungsmaßstab den „Stand der Technik“. Der Arbeitgeber wird deutlich verpflichtet, eine ganzheitliche Ermittlung und Bewertung der Gefährdungsfaktoren durchzuführen.

Dabei sind insbesondere die Gefährdungen zu berücksichtigen, die sich aus der Benutzung von Arbeitsmitteln ergeben bzw. die durch die Wechselwirkungen von Arbeitsmitteln, Arbeitsstoffen und der Arbeitsumgebung entstehen.

Im Gaststättengewerbe sind Getränkeschankanlagen ein wichtiges, nahezu unverzichtbares Arbeitsmittel. Mit dem Betrieb von Schankanlagen sind aber auch Gefährdungen verbunden. Um den Betreibern von Getränkeschankanlagen Hinweise zu deren sicheren Betrieb zu geben und ihn bei der Gefährdungsbeurteilung zu unterstützen, wurde dieses Merkblatt entwickelt.

Rechtliche Grundlagen

Nach § 3 Abs. 1 der „Verordnung über Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Bereitstellung von Arbeitsmitteln und deren Benutzung bei der Arbeit, über Sicherheit beim Betrieb überwachungsbedürftiger Anlagen und über die Organisation des betrieblichen Arbeitsschutzes“ (Betriebssicherheitsverordnung - BetrSichV) hat der Arbeitgeber bei der nach dem Arbeitsschutzgesetz (ArbSchutzG) erforderlichen Gefährdungsbeurteilung insbesondere die Gefährdungen durch die Bereitstellung und Benutzung von Arbeitsmitteln zu beachten.

Getränkeschankanlagen sind in Sinne der Betriebssicherheitsverordnung „Arbeitsmittel“ (§ 2 Abs.1 der BetrSichV), wie Werkzeuge, Geräte, Maschinen oder eben Anlagen.

Unter Anlagen werden Arbeitsmittel verstanden, die sich aus mehreren Funktionseinheiten zusammensetzen, die zueinander in Wechselwirkung stehen und deren sicherer Betrieb wesentlich von diesen Wechselwirkungen bestimmt wird.

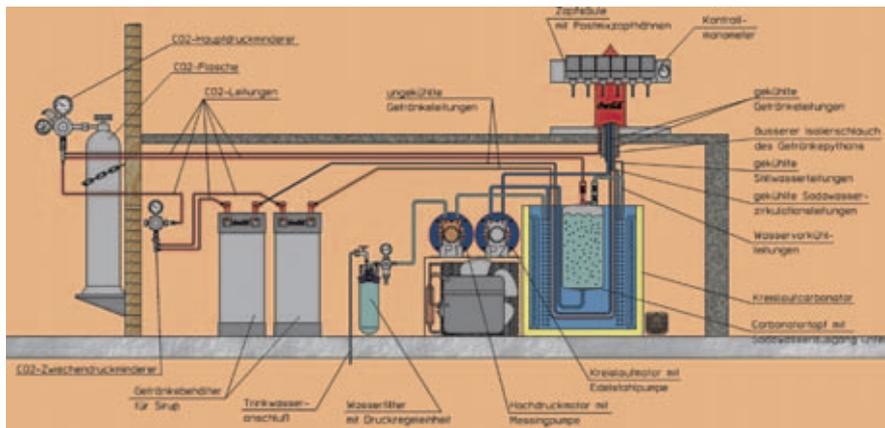
Getränkeschankanlagen sind Anlagen, aus denen mit oder ohne Betriebsüberdruck Getränke zum Endverbrauch ausgeschenkt werden, jedoch nicht Anlagen,

- die mit Wasserdampf oder Heißwasser betrieben werden oder*
- bei denen die Auslaufvorrichtung direkt mit dem Behälter verbunden ist und keine Druckbeaufschlagung erfolgt.*

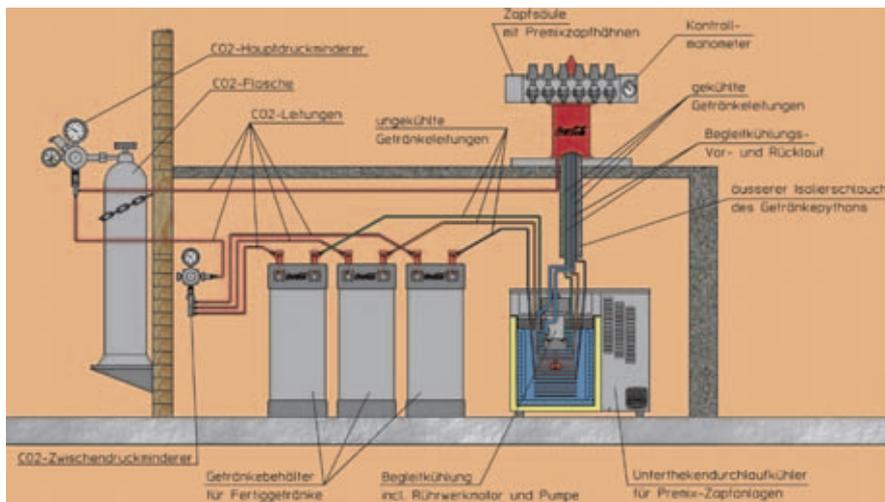
Zu den Getränkeschankanlagen gehören mit Ausnahme der Druckgasbehälter, Druckbehälter für Druckgas und Verdichter alle Bauteile der Anlage einschließlich Handpumpen, sowie Schanktische mit Spülvorrichtungen und Räume für die an die Getränkeschankanlage angeschlossenen Getränke- oder Grundstoffbehälter.

Zu den Getränkeschankanlagen gehören ferner Räume, in denen Verdichter, Druckgasbehälter oder Druckbehälter für Druckgas angeschlossen oder bereitgestellt werden.

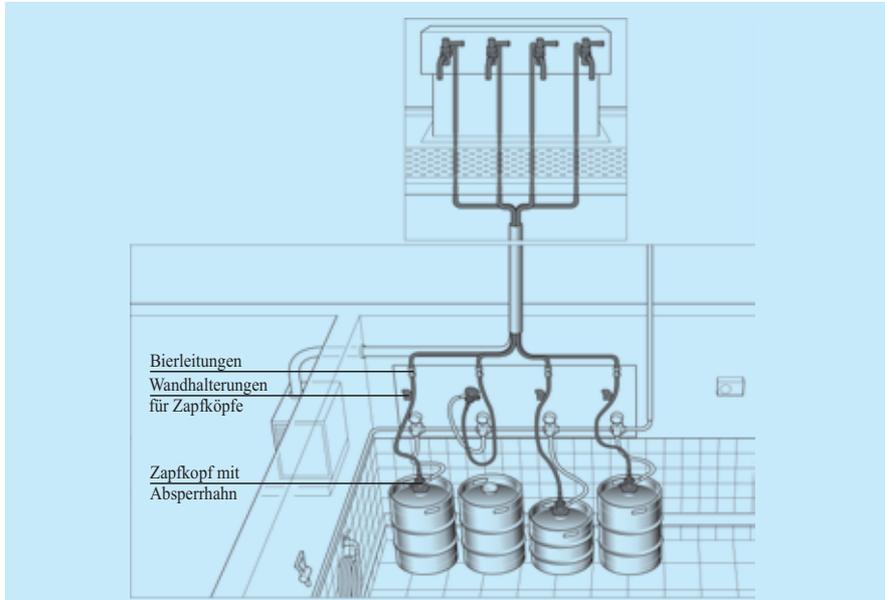
Postmix-Schankanlage



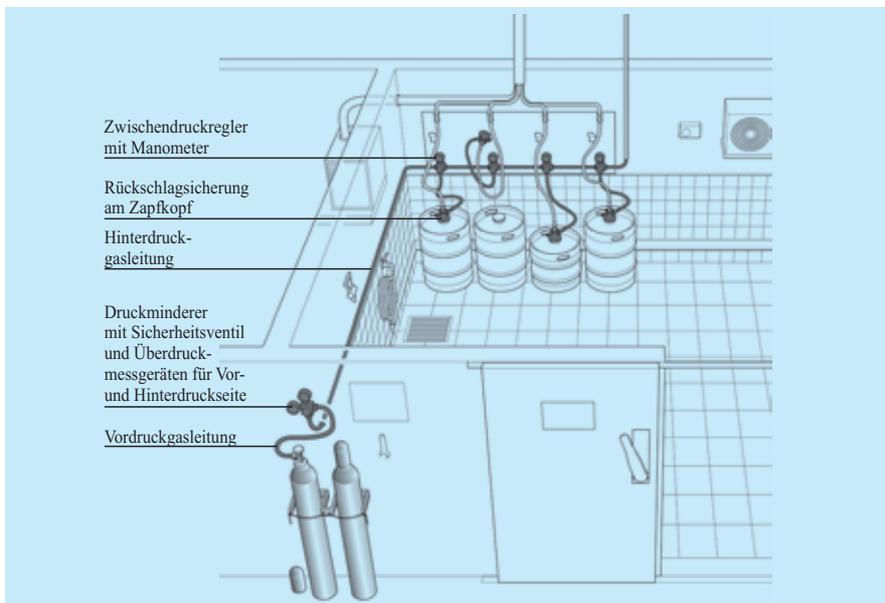
Premix-Schankanlage



Bier-Schankanlage



Die bierführende Seite der Schankanlage und ihre Bauteile



Der druckgasseitige Teil der Schankanlage und ihre Bauteile

Arbeitsmittel, also auch Getränkeschankanlagen, müssen nach dem Arbeitsschutzgesetz und der Betriebssicherheitsverordnung so bereitgestellt und benutzt werden, dass Personen vor Gefährdungen geschützt werden.

Gefährdungen sind u. a.:

1. Mechanische Gefährdungen
2. Elektrische Gefährdungen
3. Chemische Gefährdungen
4. Biologische Gefährdungen
5. Brand- und Explosionsgefährdungen
6. Thermische Gefährdungen
7. Physikalische Gefährdungen,
8. Gefährdungen durch Arbeitsumgebungsbedingungen
9. Belastungen aus Wahrnehmung und Handhabbarkeit usw.

Gefährdungsbeurteilung

Der Arbeitgeber hat, wie oben bereits ausgeführt, eine Gefährdungsbeurteilung durchzuführen. Ziel dieser Gefährdungsbeurteilung ist es, die notwendigen sicherheitstechnischen Maßnahmen auf der Grundlage eines systematischen Vorgehens zu ermitteln.

Bei der Gefährdungsbeurteilung muss er die notwendigen Maßnahmen für die sichere Bereitstellung und Benutzung des Arbeitsmittels Getränkeschankanlage ermitteln. Dabei hat er insbesondere die Gefährdungen zu berücksichtigen, die mit der Benutzung der Getränkeschankanlage selbst verbunden sind und die am Arbeitsplatz durch Wechselwirkungen der Arbeitsmittel untereinander oder mit Arbeitsstoffen oder der Arbeitsumgebung hervorgerufen werden.

Für die Getränkeschankanlage sind insbesondere Art, Umfang und Fristen erforderlicher Prüfungen zu ermitteln. Ferner hat der Arbeitgeber zu ermitteln und festzulegen, welche notwendigen Voraussetzungen die Personen erfüllen müssen, die von ihm mit der Prüfung oder Erprobung der Getränkeschankanlage zu beauftragen sind.

Bei der Festlegung der geeigneten Maßnahmen hat der Arbeitgeber technischen Maßnahmen den Vorrang vor organisatorischen und personenbezogenen Maßnahmen zu geben.

Ein Beispiel für ein solches Vorgehen beim Transport von schweren Fässern:

1. technische Maßnahme:
Einbau eines Kleingüteraufzuges zum Transport schwerer Fässer,
2. organisatorische Maßnahme:
Transport durch zwei Arbeitnehmer,
3. personenbezogene Maßnahme:
Transportverbot für weibliche Arbeitnehmer.

Dokumentation

Nach § 6 des Arbeitsschutzgesetzes muss der Arbeitgeber über Unterlagen verfügen, aus denen das Ergebnis der Gefährdungsbeurteilung, die von ihm festgelegten Maßnahmen des Arbeitsschutzes und das Ergebnis ihrer Überprüfung ersichtlich sind.

Formal gilt die Dokumentationspflicht nur für Arbeitgeber, die mehr als zehn Arbeitnehmer beschäftigen.

Zur eigenen Absicherung des Arbeitgebers empfiehlt es sich jedoch grundsätzlich, die Gefährdungsbeurteilung schriftlich festzuhalten. Gerade hinsichtlich der Prüfung der Getränkeschankanlage ist eine Aufzeichnung geboten, da im § 10 Abs. 4 der BetrSichV gefordert wird, dass „der Arbeitgeber sicherzustellen hat, dass die Prüfungen auch den Ergebnissen der Gefährdungsbeurteilung nach § 3 BetrSichV genügen müssen“.

Hilfen bei der Gefährdungsbeurteilung

Für die Beurteilung der Gefährdungen von Getränkeschankanlagen gibt es eine ganze Reihe von Hilfen. Die einschlägigen Rechtsvorschriften und Informationen der Berufsgenossenschaften erleichtern das Erkennen von Gefährdungen und Belastungen, die Einschätzung und Bewertung des Risikos und die Auswahl geeigneter Maßnahmen.

Wichtige staatliche und berufsgenossenschaftliche Vorschriften und geeignete Hilfen sind beispielsweise:

Staatliche Gesetze, Verordnungen, Vorschriften

- Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG)
- Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV)
- Druckgeräteverordnung – 14. GSGV
- Arbeitsstättenverordnung (ArbStättV)
- Lasthandhabungsverordnung (LasthandhabV)

bzw. als Stand der Technik:

- Technische Regeln für Getränkeschankanlagen (TRSK)
- Technische Regeln für Druckbehälter bzw. für Druckgase (TRB, TRG)

Unfallverhütungsvorschriften, BG-Regeln und Arbeitssicherheitsinformationen (ASI)

- „Allgemeine Vorschriften“ (BGV A 1)
- „Elektrische Anlagen und Betriebsmittel“ (BGV A 2)
- „Kälteanlagen, Wärmepumpen und Kühleinrichtungen“ (BGV D 4)
- „Regeln für Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit in Gaststätten“ (BGR 110)

- „Merkblatt für Fußböden in Arbeitsräumen und Arbeitsbereichen mit Rutschgefahr“ (BGR 181)
- „Umgang mit Kohlensäureflaschen im Gaststättengewerbe“ (ASI 6.81)
- „Aufstellung von Druckgasflaschen (CO₂-Flaschen) zur Versorgung von Getränkeschankanlagen“ (ASI 6.83)
- „Handlungsanleitung Betriebliche Gefährdungs- und Risikobeurteilung“ (ASI 10.0)

DIN-Normen

- Normenreihe DIN 6650 Teil 1 bis 6 „Getränkeschankanlagen“
- DIN 6647 Teil 1-3 „Zylindrische Getränke- und Grundstoffbehälter“
- DIN 32677 „Leistungsanschlussteile für Getränkeschankanlagen“
- DIN 8546 „Anforderungen an Druckminderer“

Trotz Verwendung dieser Vorschriften und Hilfen kann es vorkommen, dass die Gefährdungsermittlung und -bewertung bzw. die Ableitung geeigneter Maßnahmen Schwierigkeiten bereitet. So können sich in einigen Fällen Unklarheiten ergeben, ob überhaupt eine zu beachtende Gefährdung vorliegt oder nicht. In diesem Falle sollten entweder Experten des eigenen Betriebes (Sicherheitsfachkraft, Betriebsarzt, Sicherheitsbeauftragter oder sonstige fachkundige Personen), oder auch externe Berater (z. B. befähigte Personen für die Prüfung von Getränkeschankanlagen, Gewerbeaufsichtsbeamte und Aufsichtspersonen der BG) hinzu gezogen werden.

Gefährdungs- und Maßnahmenkatalog

Der Gefährdungs- und Maßnahmenkatalog hilft Ihnen, gezielt Gefährdungen und Belastungen sowie eventuelle Probleme bei Getränkeschankanlagen zu erkennen und gibt praxiserprobte Hinweise zur Beseitigung oder Verringerung der vorhandenen Gefährdungen. Damit ist der Katalog ein Baustein für die vom Gesetzgeber geforderte Gefährdungsbeurteilung.

Der Gefährdungs- und Maßnahmenkatalog ist untergliedert in:

- Mechanische Gefährdungen
- Elektrische Gefährdungen
- Chemische Gefährdungen
- Biologische Gefährdungen
- Brandgefährdungen
- Thermische Gefährdungen
- Physikalische Gefährdungen
- Belastungen durch Heben und Tragen von Lasten.

Sowohl die aufgeführten Gefährdungen als auch die möglichen Maßnahmen erheben nicht den Anspruch einer vollständigen Auflistung.

Mechanische Gefährdungen

Mögliche Gefährdung	Maßnahmen zur Beseitigung oder Verringerung der Gefährdung
Sturz – durch Stolperstellen im Zugang zur Getränkeschankanlage (z. B. Getränke Kühlraum) – auf rutschigem Fußboden	– Unebenen Fußboden und schadhafte Bodenbelag ausbessern – rutschhemmenden Bodenbelag verlegen – Verschmutzungen beseitigen – Bodenabfluss für Flüssigkeiten installieren
Absturz – von Treppen zur Getränkeschankanlage – durch Kellerluken	– Geländer anbringen – Lukenabdeckungen installieren
Umkippende oder herabfallende Fässer durch falsches Stapeln	– Stapelhöhe von Fässern beachten (max. nur ein Aufsatz) – volle nicht auf leere Behälter stapeln – nur Behälter stapeln, die stapelfähig sind
Umfallende oder herabfallende ortsbewegliche Druckgeräte (Druckgasflaschen)	– Druckgasflaschen gegen Umfallen oder Herabfallen sichern – zum Befördern von Druckgasflaschen nur solche Lastaufnahmemittel verwenden, die Beschädigung oder ein Herabfallen der Druckgasflaschen zuverlässig verhindern
Teile mit gefährlichen Oberflächen, wie z. B. Kanten, Spitzen, Ecken, Schneiden	– Abdeckungen anbringen – Schlauchklemmen oder Halterungen ohne scharfe Kanten verwenden – Kennzeichnung (Warnanstrich)
Ungeschützte bewegte Maschinenteile	– Schutzgitter anbringen, z. B. am Ventilator des Verdampfers

Elektrische Gefährdungen

Mögliche Gefährdung	Maßnahmen zur Beseitigung oder Verringerung der Gefährdung
Gefährdung durch elektrischen Strom infolge schadhafter elektrischer Geräte, Anschlüsse und elektrischer Leitungen	<ul style="list-style-type: none"> – Vor der Benutzung Geräte auf sichtbare Mängel prüfen – schadhafte Geräte und Kabel nicht weiter betreiben bzw. benutzen – keine unzulässigen Verlängerungskabel benutzen – Reparatur schadhafter Geräte nur durch Elektrofachkraft – regelmäßige Überprüfung durch Elektrofachkraft – Kühlraum in „Feuchtrauminstallation“
Unzureichende Beleuchtung	Für ausreichend helle und blendfreie Beleuchtung sorgen; insbesondere an den Zugangstreppen zu Getränke- und Lagerräumen

Chemische Gefährdungen

Mögliche Gefährdung	Maßnahmen zur Beseitigung oder Verringerung der Gefährdung
Unkontrolliert ausströmendes Gas (CO ₂ / N ₂) z. B. durch schadhafte <ul style="list-style-type: none"> – Dichtungen – Druckminderer – Sicherheitsventile – Überdruckmessgeräte (Manometer) – Anschlussverschraubungen durch <ul style="list-style-type: none"> – Fehlbedienung und <ul style="list-style-type: none"> – undichte Leitungsanschlussteile – ungeeignete Schläuche 	<ul style="list-style-type: none"> – Durch die räumlichen Bedingungen oder geeignete Maßnahmen sicherstellen, dass keine Gefährdung für Personen zu befürchten ist, z. B. durch: <ul style="list-style-type: none"> – verbesserte natürliche Belüftung – technische Lüftung (Bodenabsaugung) – eine für das jeweilig verwendete Druckgas geeignete Gaswarn-einrichtung – Warnzeichen an den Zugängen zu den Aufstellungsräumen für Druckgasbehälter und Getränkebehälter anbringen

Chemische Gefährdungen (Forts.)

Mögliche Gefährdung	Maßnahmen zur Beseitigung oder Verringerung der Gefährdung
	<ul style="list-style-type: none"> – schadhafte Druckminderer, Sicherheitsventile, Überdruckmessgeräte außer Betrieb nehmen und ersetzen lassen – Undichtigkeiten an Dichtungen, Schläuchen, Anschlussverschraubungen beseitigen – Unterweisung
Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, die Gefahrstoffe enthalten	<ul style="list-style-type: none"> – Anhand des Sicherheitsdatenblattes Betriebsanweisung erstellen – Umgang entsprechend der Betriebsanweisung sicherstellen (persönliche Schutzausrüstung bereitstellen und benutzen) – jährliche Unterweisung – bei gleicher Wirkweise der Mittel weniger gefährliche einsetzen

Biologische Gefährdungen

Mögliche Gefährdung	Maßnahmen zur Beseitigung oder Verringerung der Gefährdung
Schimmelpilzbefall z. B. im Getränke Kühlraum	<ul style="list-style-type: none"> – Decken und Wände abwaschbar gestalten, ggf. mit Spezialfarbe streichen – Verdampfer regelmäßig reinigen

Brandgefährdungen

Mögliche Gefährdung	Maßnahmen zur Beseitigung oder Verringerung der Gefährdung
Brand	<ul style="list-style-type: none"> – Keine brennbaren Stoffe lagern

Thermische Gefährdungen

Mögliche Gefährdung	Maßnahmen zur Beseitigung oder Verringerung der Gefährdung
Unzulässigen Erwärmungen von Anlageteilen	<ul style="list-style-type: none"> – Auswahl der Schläuche für den jeweiligen Einsatzbereich vornehmen – Schläuche so verlegen, dass keine unzulässige Erwärmung auftritt (Verlegungshinweise des Herstellers beachten)
Unterkühlung (Getränk Kühlraum)	<ul style="list-style-type: none"> – Geeignete Kleidung tragen – Einschließen von Personen im Getränk Kühlraum verhindern z. B. durch eine Notentriegelung

Physikalische Gefährdungen

Mögliche Gefährdung	Maßnahmen zur Beseitigung oder Verringerung der Gefährdung
Bersten der ortsbeweglichen Druckgeräte (Druckgasflaschen), Defekte am Druckminderer oder Sicherheitsventil	<ul style="list-style-type: none"> – Anlage vor Beaufschlagung durch flüssiges CO₂ schützen, z. B. Druckgasflasche nicht liegend betreiben – Druckgasflasche vor Anschluss kurz öffnen – Druckgasflasche vor gefährlicher Erwärmung schützen (z. B. Aufstellung mit Abstand zu Heizkörpern) – Druckminderer und Sicherheitsventil auf Funktionsfähigkeit prüfen lassen

Belastungen durch Heben und Tragen von Lasten

Mögliche Gefährdung	Maßnahmen zur Beseitigung oder Verringerung der Gefährdung
Körperliche Überlastungen durch Heben u. Tragen von Lasten, z. B. Transport der Fässer über Treppen, Stapeln von Fässern	<ul style="list-style-type: none"> – Bauliche Gegebenheiten verbessern – Transporthilfsmittel einsetzen – Verringerung der Lastgewichte

Unterstützende Formulare zur Dokumentation der Gefährdungsbeurteilung

Um die ermittelten Gefährdungen, die festzulegenden Maßnahmen sowie die Maßnahmenumsetzung zu dokumentieren, empfiehlt sich die Verwendung geeigneter Formblätter.

Aus diesem Grunde wurden Musterformulare entwickelt, wie ein solches Dokument nach § 6 Arbeitsschutzgesetz i.V. mit § 3 Betriebsicherheitsverordnung aussehen könnte.

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass auch jede andere Form der Dokumentation, die die Beurteilung der Getränkeschankanlage erfasst, möglich ist.

1. Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokument

Mit dem Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokument wird die Betrachtungseinheit der Gefährdungsbeurteilung, z. B. ein bestimmtes Arbeitsmittel (in unserem Fall die Getränkeschankanlage) festgelegt. Damit wird der Rahmen abgesteckt, innerhalb dessen die Beurteilung vorgenommen wird.

2. Maßnahmenblatt

Mit dem Maßnahmenblatt werden die ermittelten Gefährdungen, die ausgewählten Maßnahmen und die Regelungen von Zuständigkeiten und Kontrollen dokumentiert.

Das Dokument muss immer dann angepasst und aktualisiert werden, wenn sich auf Grund von Veränderungen im beurteilten Bereich eine andere Gefährdung ergibt.

Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokument gemäß § 6 ArbSchG i.V. mit § 3 BetrSichV

Betriebsstätte: _____
Ort: _____
Arbeitgeber / Betreiber: _____
Standort der Anlage: _____
Gefährdungsbeurteilung durch: _____ Datum: _____
Beigezogene Personen: _____
<u>Prüfungen:</u>
Prüfung vor Inbetriebnahme: _____ Datum: _____
Regelmäßige Prüfungen: _____ Prüfintervall: _____
Bemerkungen: _____

Beschreibung der Getränkeschankanlage

Errichter der Anlage:

Die Anlage dient dem Ausschank von folgenden Getränken:

Getränke / Grundstoff	Leistungsnummer(n)	Druckerzeugung / max. zul. Betriebsüberdruck

Es ist vorhanden: (Nichtzutreffendes streichen)

Premix – eigener Getränkelagererraum - über/unter Erdgleiche - begehbar - gekühlt
 – dazugehöriger Aufstellungsraum für Gase/Flaschenschrank - über/unter Erdgleiche
 – natürliche/technische Lüftung (ständig laufend/über Kontakt) - Gaswarnanlage

Postmix – eigener Getränkelagererraum - über/unter Erdgleiche - begehbar – gekühlt
 – dazugehöriger Aufstellungsraum für Gase/Flaschenschrank - über/unter Erdgleiche
 – natürliche/technische Lüftung (ständig laufend / über Kontakt) - Gaswarnanlage

Bier – eigener Getränkelagererraum - über/unter Erdgleiche - begehbar - gekühlt
 – dazugehöriger Aufstellungsraum für Gase/Flaschenschrank - über/unter Erdgleiche
 – natürliche/technische Lüftung (ständig laufend/über Kontakt) - Gaswarnanlage

Sonstige – eigener Getränkelagererraum - über/unter Erdgleiche - begehbar - gekühlt
 – dazugehöriger Aufstellungsraum für Gase/Flaschenschrank - über/unter Erdgleiche
 – natürliche/technische Lüftung (ständig laufend/über Kontakt) - Gaswarnanlage

Beschreibung des Aufstellungsortes der Druckgasversorgung

Gasversorgung der Getränkeschankanlage

- Aufstellungsort der ortsbeweglichen Druckgeräte (Druckgasflaschen) oder Druckbehälter für Druckgas
- Aufstellungsort der Getränke- oder Grundstoffbehälter

Raumbeschreibung

Länge: _____ m Breite: _____ m Höhe: _____ m

Lage zur Erdgleiche: _____ m

Natürliche Lüftung durch: _____

Technische Lüftung 2-/10-fach Lüftungsbedarf _____ m³/h

Gaswarnanlage für CO₂ / Sauerstoffmangel

Raumskizze (mit Lage der Türen und anderen Öffnungen):



Betriebsanweisung(en) und Warnhinweis(e) sind an folgenden Stellen angebracht:

Anhang

Auszug aus der Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV):

§ 2

Begriffsbestimmungen

- (1) Arbeitsmittel im Sinne dieser Verordnung sind Werkzeuge, Geräte, Maschinen oder Anlagen. Anlagen im Sinne von Satz 1 setzen sich aus mehreren Funktionseinheiten zusammen, die zueinander in Wechselwirkung stehen und deren sicherer Betrieb wesentlich von diesen Wechselwirkungen bestimmt wird; hierzu gehören insbesondere Überwachungsbedürftige Anlagen im Sinne des § 2 Abs. 2a des Gerätesicherheitsgesetzes.
- (2) Bereitstellung im Sinne dieser Verordnung umfasst alle Maßnahmen, die der Arbeitgeber zu treffen hat, damit den Beschäftigten nur der Verordnung entsprechende Arbeitsmittel zur Verfügung gestellt werden können. Bereitstellung im Sinne von Satz 1 umfasst auch Montagearbeiten, wie den Zusammenbau eines Arbeitsmittels einschließlich der für die sichere Benutzung erforderlichen Installationsarbeiten.
- (3) Benutzung im Sinne dieser Verordnung umfasst alle ein Arbeitsmittel betreffenden Maßnahmen wie Erprobung, Ingangsetzen, Stillsetzen, Gebrauch, Instandsetzung und Wartung, Prüfung, Sicherheitsmaßnahmen bei Betriebsstörung, Um- und Abbau und Transport.

§ 3

Gefährdungsbeurteilung

- (1) Der Arbeitgeber hat bei der Gefährdungsbeurteilung nach § 5 des Arbeitsschutzgesetzes unter Berücksichtigung der Anhänge 1 bis 5, des § 16 der Gefahrstoffverordnung und der allgemeinen Grundsätze des § 4 des Arbeitsschutzgesetzes die notwendigen Maßnahmen für die sichere Bereitstellung und Benutzung der Arbeitsmittel zu ermitteln. Dabei hat er insbesondere die Gefährdungen zu berücksichtigen, die mit der Benutzung des Arbeitsmittels selbst verbunden sind und die am Arbeitsplatz durch Wechselwirkungen der Arbeitsmittel untereinander oder mit Arbeitsstoffen oder der Arbeitsumgebung hervorgerufen werden.
- (3) Für Arbeitsmittel sind insbesondere Art, Umfang und Fristen erforderlicher Prüfungen zu ermitteln. Ferner hat der Arbeitgeber die notwendigen Voraussetzungen zu ermitteln und festzulegen, welche die Personen erfüllen müssen, die von ihm mit der Prüfung oder Erprobung von Arbeitsmitteln zu beauftragen sind.

§ 4

Anforderungen an die Bereitstellung und Benutzung der Arbeitsmittel

- (1) Der Arbeitgeber hat die nach den allgemeinen Grundsätzen des § 4 des Arbeitsschutzgesetzes erforderlichen Maßnahmen zu treffen, damit den Beschäftigten nur Arbeitsmittel bereitgestellt werden, die für die am Arbeitsplatz gegebenen Bedingungen geeignet sind und bei deren bestimmungsgemäßer Benutzung Sicherheit und Gesundheitsschutz gewährleistet sind. Ist es nicht möglich, demgemäß Sicherheit und Gesundheitsschutz der Beschäftigten in vollem Umfang zu gewährleisten, hat der Arbeitgeber geeignete Maßnahmen zu treffen, um eine Gefährdung so gering wie möglich zu halten. Die Sätze 1 und 2 gelten entsprechend für die Montage von Arbeitsmitteln, deren Sicherheit vom Zusammenbau abhängt.
- (2) Bei den Maßnahmen nach Absatz 1 sind die vom Ausschuss für Betriebssicherheit ermittelten und vom Bundesministerium für Arbeit und Sozialordnung im Bundesarbeitsblatt veröffentlichten Regeln und Erkenntnisse zu berücksichtigen. Die Maßnahmen müssen dem Ergebnis der Gefährdungsbeurteilung nach § 3 und dem Stand der Technik entsprechen.
- (3) Der Arbeitgeber hat sicherzustellen, dass Arbeitsmittel nur benutzt werden, wenn sie gemäß den Bestimmungen dieser Verordnung für die vorgesehene Verwendung geeignet sind.
- (4) Bei der Festlegung der Maßnahmen nach den Absätzen 1 und 2 sind für die Bereitstellung und Benutzung von Arbeitsmitteln auch die ergonomischen Zusammenhänge zwischen Arbeitsplatz, Arbeitsmittel, Arbeitsorganisation, Arbeitsablauf und Arbeitsaufgabe zu berücksichtigen; dies gilt insbesondere für die Körperhaltung, die Beschäftigte bei der Benutzung der Arbeitsmittel einnehmen müssen.

§ 10

Prüfung der Arbeitsmittel

- (1) Der Arbeitgeber hat sicherzustellen, dass die Arbeitsmittel, deren Sicherheit von den Montagebedingungen abhängt, nach der Montage und vor der ersten Inbetriebnahme sowie nach jeder Montage auf einer neuen Baustelle oder an einem neuen Standort geprüft werden. Die Prüfung hat den Zweck, sich von der ordnungsgemäßen Montage und der sicheren Funktion dieser Arbeitsmittel zu überzeugen. Die Prüfung darf nur von hierzu befähigten Personen durchgeführt werden.
- (2) Unterliegen Arbeitsmittel Schäden verursachenden Einflüssen, die zu gefährlichen Situationen führen können, hat der Arbeitgeber die Arbeitsmittel ent-

sprechend den nach § 3 Abs. 3 ermittelten Fristen durch hierzu befähigte Personen überprüfen und erforderlichenfalls erproben zu lassen. Der Arbeitgeber hat Arbeitsmittel einer außerordentlichen Überprüfung durch hierzu befähigte Personen unverzüglich zu unterziehen, wenn außergewöhnliche Ereignisse stattgefunden haben, die schädigende Auswirkungen auf die Sicherheit des Arbeitsmittels haben können. Außergewöhnliche Ereignisse im Sinne des Satzes 2 können insbesondere Unfälle, Veränderungen an den Arbeitsmitteln, längere Zeiträume der Nichtbenutzung der Arbeitsmittel oder Naturereignisse sein. Die Maßnahmen nach den Sätzen 1 und 2 sind mit dem Ziel durchzuführen, Schäden rechtzeitig zu entdecken und zu beheben sowie die Einhaltung des sicheren Betriebes zu gewährleisten.

- (3) Der Arbeitgeber hat sicherzustellen, dass Arbeitsmittel nach Instandsetzungsarbeiten, welche die Sicherheit der Arbeitsmittel beeinträchtigen können, durch befähigte Personen auf ihren sicheren Betrieb geprüft werden.
- (4) Der Arbeitgeber hat sicherzustellen, dass die Prüfungen auch den Ergebnissen der Gefährdungsbeurteilung nach § 3 genügen.

Bildnachweis

Die Abbildungen wurden uns freundlicherweise

- vom Deutschen Brauer-Bund e.V., Bonn und
- von der Coca-Cola GmbH, Essen

zur Verfügung gestellt.

Verantwortlich für den Inhalt:

Arbeitsgruppe „Getränkeschankanlagen“ im Fachausschuss Nahrung und Genuss der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN)

HERAUSGEBER:

BERUFGENOSSENSCHAFT NAHRUNGSMITTEL UND GASTSTÄTTEN · DYNAMOSTR. 7-11 · D - 68165 MANNHEIM