



Informationen der Gewerbeaufsicht an die Hotel- und Gaststättenbetreiber/innen

Als Betreiber bzw. Betreiberin eines Hotels oder einer Gaststätte möchten Sie zuerst, dass sich Ihre Gäste wohlfühlen. Bitte nehmen Sie sich dennoch die Zeit, die folgenden Informationen zu lesen, damit Sie Unfälle vermeiden und die für den Arbeitnehmerschutz wichtigen Regeln einhalten.

| | |
|---------------------|---|
| Arbeitnehmer | Arbeitsschutzgesetz Arbeitszeitgesetz Mutterschutzgesetz Jugendarbeitsschutzgesetz |
|---------------------|---|

Sofern Sie Arbeitnehmer beschäftigen, müssen Sie nach dem Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG) eine Gefährdungsbeurteilung durchführen und Ihre Beschäftigten über die Sicherheit und den Gesundheitsschutz ausreichend und angemessen unterweisen. Bezüglich der täglichen und wöchentlichen Arbeitszeit gilt das Arbeitszeitgesetz. Beschäftigen Sie Jugendliche oder schwangere bzw. stillende Frauen, gelten ferner das Jugendarbeitsschutz- sowie das Mutterschutzgesetz.

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Räumlichkeiten | Arbeitsstättenverordnung |
|-----------------------|---------------------------------|

Es gibt aber auch Anforderungen an die Räumlichkeiten und deren Einrichtungen nach der Arbeitsstättenverordnung. So ist die Be- und Entlüftung sicherzustellen und den Mitarbeitern müssen Sozialanlagen wie Toiletten und Umkleieräume zur Verfügung stehen.

Ein Unfallschwerpunkt sind Fußböden und Treppen, die so beschaffen sein müssen, dass sie sicher begehbar sind. Dies gilt auch für Küchen und Kühlräumen; hier muss der Boden rutschhemmend sein.

Über Koch- und Bratstellen sind Dunstabzugshauben anzubringen. Fettbestandteile in der Abluft sind durch geeignete Einrichtungen (Fettabscheider) abzuscheiden. Die Abluft ist so abzuleiten, dass die angesaugte Frischluft nicht beeinträchtigt wird.



Getränkeschankanlagen Betriebssicherheitsverordnung

Unabhängig, ob Sie Arbeitnehmer beschäftigen, gibt es weitere Regelungen z. B. für Getränkeschankanlagen. Von diesen Anlagen können Gefahren ausgehen, insbesondere bei der Nutzung von Kohlendioxid oder Stickstoff für die Zapfanlage. Sie müssen daher von einer befähigten Person (ehemals Sachkundige) beurteilt werden.

Elektroinstallationen VDE-Bestimmungen

Elektroinstallationen müssen den VDE-Bestimmungen entsprechen. Elektrische Anlagen und ortsfeste elektrische Betriebsmittel sind alle vier Jahre von einer Elektrofachkraft zu überprüfen. Bei nicht ortsfesten Betriebsmitteln beträgt diese Frist im Regelfall sechs Monate.

Brandschutz Arbeitsstätten-Richtlinie

Auch der Brandschutz ist zu beachten. Daher sind Brandschutzmaßnahmen durchzuführen (beispielsweise. Feuerlöscher, Fettbrandlöschgeräte in der Küche, Feuerlöscheinrichtungen, Flucht- und Verkehrswege).

Überwachungs- Betriebssicherheitsverordnung bedürftige Anlagen

Betreiben Sie Aufzüge oder Flüssiggasanlagen, so sind diese vor Inbetriebnahme und wiederkehrend von einer zugelassenen Überwachungsstelle zu prüfen.

Lärm Lärm- und Vibrations-Arbeitsschutzverordnung

Besonders bei Diskotheken ist zu berücksichtigen, dass an den Arbeitsplätzen z. B. des Thekenpersonals der zulässige Lärmwert nicht überschritten wird. Näheres hierzu finden Sie auf der Homepage der Struktur- und Genehmigungsdirektionen.

Passivrauchen Nichtraucherschutzgesetz

Im Übrigen ist auch das Nichtraucherschutzgesetz zu beachten.



Ergänzende Information der Gewerbeaufsicht an die Hotel- und Gaststättenbetreiber / -innen für das Betreiben einer „Shisha-Bar“

Bei der klassischen Verwendung von Wasserpfeifen (Shishas) wird der Tabak beim „Rauchen“ mittels glühender Kohlen erhitzt. Als Nebenprodukt entsteht u. a. Kohlenstoffmonoxid (CO), welches im Raum freigesetzt wird.

Kohlenstoffmonoxid ist ein farb-, geruch- und geschmackloses Gas, welches den Sauerstofftransport im Blut unterbindet. Je nach Konzentration in der Atemluft reicht die Wirkung des Gases von Kopfschmerz, Schwindelgefühl, Bewusstlosigkeit bis hin zum Tod.

Sofern Sie Arbeitnehmer in einer „Shisha-Bar“ beschäftigen, sind Sie als Arbeitgeber verpflichtet mögliche Gefährdungen für die Beschäftigten auf ein Mindestmaß zu reduzieren. Zur Reduzierung möglicher Gefährdungen gehört es auch, dass der geltende Arbeitsplatzgrenzwert für Kohlenstoffmonoxid (CO) nicht überschritten wird.

Unabhängig davon, ob Sie Arbeitgeber im Sinne des Arbeitsschutzgesetzes (ArbSchG) sind oder nicht, sollte es in Ihrem eigenen Interesse sein weder sich noch Ihre Gäste einer potenziellen Gefahr auszusetzen.

Zum Schutz der Beschäftigten sind grundsätzlich nachfolgende Punkte beim Betrieb einer „Shisha-Bar“ zu beachten.

Belüftung Gastraum

Der Gastraum ist ausreichend zu be- und entlüften. Für die nach außen beförderte Luft muss Frischluft wieder in den Gastraum nachströmen können. Hierzu ist eine technische Lüftungsanlage, die durch eine Fachfirma geplant und errichtet wurde, am zweckdienlichsten.

Für die Dimensionierung der Lüftungsanlage ist die maximale Anzahl der gleichzeitig in Benutzung befindlichen Shisha zu berücksichtigen. Nach der Veröffentlichung „Rauchgasvergiftungen in Shisha-Bars vermeiden“ der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe muss die Lüftungsanlage mindestens für einen Luftwechsel von 130 m³ pro Stunde je Shisha ausgelegt sein. Die Lüftungsanlage ist so zu installieren, dass die Entstehung von Zugluft vermieden wird.



Belüftung Anzündstelle

Bereits bei der Vorbereitung der Kohlen kann es im Bereich der Anzündstelle zu einer Überschreitung des Arbeitsplatzgrenzwertes kommen. Deshalb ist im Bereich der Anzündstelle ein wirksamer Rauchgasabzug zu installieren.

Kohlenstoffmonoxid-Warngeräte

Im Vorbereitungsraum sowie im Gastraum der Shisha-Bar sind geeignete Kohlenstoffmonoxid-Warngeräte in ausreichender Anzahl zu installieren, die eine Überschreitung des Arbeitsplatzgrenzwertes für Kohlenstoffmonoxid von 30 ml/m³ (ppm) melden. Für die Montage und Wartung sind Vorgaben des Herstellers zu beachten.

Vorglühen der Kohle

Für das Vorglühen der Shisha Kohlen sind unter Berücksichtigung der Einsatzbedingungen nur solche Anzündhilfen zu verwenden, die eine sichere Verwendung erwarten lassen.

Zum Anglühen der Kohlen sollten daher elektrische Anzündhilfen (z. B. Heizschlangen) verwendet werden.

Von der Verwendung von selbstkonstruierten Anzündhilfen sowie von Geräten mit einem Heizelement die nicht für diesen Zweck hergestellt wurden wird dringend abgeraten.

Ablöschen der Kohle

Glühende Shisha-Kohlen sind nach dem Gebrauch abzulöschen, um der weiteren Entstehung von Kohlenstoffmonoxid entgegen zu wirken. Hierzu kann die Kohle z. B. in einen mit Wasser gefüllten Metalleimer getaucht werden.

Arbeitsumgebung

Tätigkeiten zur Vor- und Nachbereitung der Shisha-Kohlen sind auf einer festen, nicht brennbaren Unterlage auszuführen.

