

Gefährdungsbeurteilung Küche

Startdokument nach § 5 ArbSchG für den Arbeitsbereich Küche

Betrieb und Verantwortung

Betrieb:	_____	Anschrift:	_____
Verantwortlich:	_____	Erstbeurteilung am:	_____
Nächste Überprüfung am:	_____	Beschäftigte gesamt:	_____

Die Pflichtenlage in vier Sätzen

- § 5 Abs. 1 ArbSchG: Der Arbeitgeber hat durch eine Beurteilung der für die Beschäftigten mit ihrer Arbeit verbundenen Gefährdung zu ermitteln, welche Maßnahmen des Arbeitsschutzes erforderlich sind.
- Die Pflicht gilt ab dem ersten Beschäftigten — auch für Minijobber, Aushilfen und Familienangehörige im Arbeitsverhältnis. Eine Untergrenze nach Betriebsgröße kennt das Gesetz nicht.
- § 6 Abs. 1 ArbSchG verlangt Unterlagen über das Ergebnis der Beurteilung, die festgelegten Maßnahmen und das Ergebnis ihrer Überprüfung — für Betriebe jeder Größe, auf Papier oder digital.
- § 3 Abs. 1 ArbSchG: Die Maßnahmen sind auf ihre Wirksamkeit zu überprüfen und an sich ändernde Gegebenheiten anzupassen. Die Beurteilung ist damit kein einmaliger Vorgang.

So arbeiten Sie mit diesem Dokument

Seite 2 führt die sieben Schritte der Gefährdungsbeurteilung nach der Systematik der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA) als Arbeitsliste. Seite 3 ist die ausfüllbare Beurteilungstabelle für den Arbeitsbereich Küche — acht typische Gefährdungen sind mit Maßnahmenvorschlägen nach dem STOP-Prinzip vorbelegt, sechs Zeilen bleiben für Ihren Betrieb frei. Seite 4 führt die drei Beurteilungen, die in der Praxis am häufigsten fehlen. Ausdrucken, ausfüllen, abzeichnen, aufbewahren.

Umfang dieses Startdokuments

Dieses Dokument deckt einen Arbeitsbereich ab: die Küche. Wer weitere Bereiche beurteilen muss — Service/Theke, Spülküche, Lager/Anlieferung, Reinigung, Büro/Verwaltung — legt für jeden Bereich eine eigene Tabelle nach demselben Muster an.

Was dieses Dokument nicht enthält

Nicht enthalten sind die fünf weiteren Arbeitsbereiche mit zusammen 33 weiteren vorbelegten Gefährdungen, der Gefährdungskatalog als PDF-Referenz, das Mutterschutz-Modul als bearbeitbares Word-Dokument und der Unterweisungsnachweis als Excel-Datei. Diese Bausteine gehören zum Arbeitsschutz-Paket auf gastrodok.de. Wer nur die Küche beurteilen möchte, kommt mit diesem Startdokument aus.

Die sieben Schritte

Vorgehen nach der Systematik der BAuA · § 5 und § 6 ArbSchG

Arbeitsliste — je Schritt ein Datum

Schritt	Was zu tun ist	erledigt am
1. Vorbereiten	Arbeitsbereiche und Tätigkeiten festlegen (z. B. Küche, Service/Theke, Spülküche), Zuständigkeiten klären, vorhandene Unterlagen (Betriebsanweisungen, Unfallanzeigen) zusammenstellen.	☐ _____
2. Gefährdungen ermitteln	Je Arbeitsbereich systematisch erfassen, was Beschäftigte verletzen oder krank machen kann — Begehung, Befragung der Mitarbeitenden, Blick in die Tabelle auf Seite 3.	☐ _____
3. Gefährdungen beurteilen	Risiko einschätzen: Wie wahrscheinlich ist ein Schaden, wie schwer wäre er? In diesem Dokument als Ampel: hoch / mittel / gering.	☐ _____
4. Maßnahmen festlegen	Für jede relevante Gefährdung konkrete Schutzmaßnahmen bestimmen — nach dem STOP-Prinzip, mit Verantwortlichem und Frist.	☐ _____
5. Maßnahmen durchführen	Maßnahmen umsetzen und in der Spalte „Wirksamkeit geprüft am“ mit Datum abzeichnen.	☐ _____
6. Wirksamkeit prüfen	Kontrollieren, ob die Maßnahmen tatsächlich wirken (Begehung, Rückmeldung der Beschäftigten, Unfall- und Beinahe-Unfall-Zahlen). § 3 Abs. 1 Satz 2 ArbSchG verlangt die Überprüfung der Maßnahmen auf Wirksamkeit.	☐ _____
7. Fortschreiben	Die Beurteilung aktuell halten: bei neuen Geräten, geänderten Abläufen, Umbauten, nach Unfällen — und in regelmäßigen Abständen prüfen.	☐ _____

Das STOP-Prinzip — Rangfolge der Maßnahmen (§ 4 ArbSchG)

S — Substitution	Gefahrenquelle ganz vermeiden oder ersetzen (z. B. mildere Reinigungsmittel statt stark ätzender Produkte).
T — Technische Maßnahmen	Gefahr technisch entschärfen (z. B. rutschhemmender Bodenbelag, Schutzhaube an der Aufschnittmaschine, Deckenlüftung).
O — Organisatorische Maßnahmen	Abläufe sicher gestalten (z. B. Sofort-Wisch-Regel, Unterweisungen, Wartungsplan, Pausenregelung).
P — Persönliche Schutzausrüstung	Erst zuletzt: PSA bereitstellen und Tragepflicht durchsetzen (z. B. Schnittschutzhandschuhe, rutschfeste Schuhe).

Zwei Fragen, die dabei regelmäßig aufkommen

Wer muss die Beurteilung durchführen und unterschreiben?

Verantwortlich ist der Arbeitgeber. Er kann zuverlässige und fachkundige Personen schriftlich damit beauftragen, ihm obliegende Aufgaben in eigener Verantwortung wahrzunehmen (§ 13 Abs. 2 ArbSchG). Die Verantwortung für die Organisation bleibt bei ihm (§ 3 Abs. 2 ArbSchG).

Muss eine Fachkraft für Arbeitssicherheit eingeschaltet werden?

Betriebsärzte und Fachkräfte für Arbeitssicherheit haben den Arbeitgeber beim Arbeitsschutz zu unterstützen, ausdrücklich auch bei der Beurteilung der Arbeitsbedingungen (§ 3 Abs. 1 Nr. 1 und § 6 Nr. 1 ASiG). Ob und in welchem Umfang eine Betreuung erforderlich ist, richtet sich nach der Unfallverhütungsvorschrift DGUV Vorschrift 2 des zuständigen Unfallversicherungsträgers.

Die Ampel-Vorbelegung auf Seite 3 ist eine typische Ersteinschätzung für einen Küchenbetrieb — prüfen Sie sie für Ihren Betrieb und ändern Sie sie, wo sie nicht passt.

Beurteilungstabelle Arbeitsbereich Küche

Acht typische Gefährdungen vorbelegt · sechs Zeilen frei für Ihren Betrieb

Gefährdung	Wer ist betroffen	Risiko	Maßnahme nach STOP-Prinzip	Verantwortlich	Termin	Wirksamkeit geprüft am
Schnittverletzungen an Messern, Aufschnittmaschine, Gemüseschneider		☒ hoch ☐ mittel ☐ gering	T: Schutzeinrichtungen an Maschinen benutzen, Messer scharf halten. O: Schneidtechnik unterweisen, Messer nicht ins Spülbecken legen. P: Schnittschutzhandschuh bei Aufschnittmaschine und Ausbearbeiten.			
Verbrennungen/Verbrühungen an Herd, Fritteuse, Kombidämpfer, heißen Flüssigkeiten		☒ hoch ☐ mittel ☐ gering	T: Topflappen/Hitzeschutz griffbereit, Fritteuse mit Temperaturbegrenzung. O: Heiße Behälter ankündigen, Laufwege freihalten. P: Langärmelige Kochjacke, geschlossene Schuhe.			
Ausrutschen auf fettigem oder nassem Boden		☒ hoch ☐ mittel ☐ gering	T: Rutschhemmender Bodenbelag, ausreichende Beleuchtung. O: Sofort-Wisch-Regel, Warntafel, Reinigungsplan. P: Rutschfeste Arbeitsschuhe (Tragepflicht).			
Heben und Tragen schwerer Töpfe, GN-Behälter, Vorräte		☐ hoch ☒ mittel ☐ gering	T: Rollwagen/Transporthilfen bereitstellen. O: Schweres zu zweit tragen, Lagerung schwerer Gebinde in Griffhöhe. P: Unterweisung rückengerechtes Heben.			
Hitzebelastung am Herd/Pass		☐ hoch ☒ mittel ☐ gering	T: Wirksame Ablufthaube, Lüftung warten. O: Getränke bereitstellen, Rotation der Posten, Pausen. P: Leichte, atmungsaktive Arbeitskleidung.			
Brand- und Fettbrandgefahr		☒ hoch ☐ mittel ☐ gering	T: Geeignete Löschmittel (Fettbrandlöscher, Löschdecke) vorhalten, Abzugshauben entfetten. O: Fritteusen nie unbeaufsichtigt betreiben, Brandschutzunterweisung, Flucht- und Rettungswege freihalten.			
Lärm durch Geräte, Abzugshauben, Küchenbetrieb		☐ hoch ☐ mittel ☒ gering	T: Leise Geräte beschaffen, regelmäßige Wartung. O: Lärmquellen räumlich trennen, Lärmpausen ermöglichen.			
Strom / defekte Elektrogeräte in feuchter Umgebung		☐ hoch ☒ mittel ☐ gering	T: Regelmäßige Prüfung der Elektrogeräte, defekte Geräte sofort aussondern. O: Mängel-Meldeweg festlegen, keine privaten Geräte ohne Freigabe.			
		☐ hoch ☐ mittel ☐ gering				
		☐ hoch ☐ mittel ☐ gering				
		☐ hoch ☐ mittel ☐ gering				
		☐ hoch ☐ mittel ☐ gering				
		☐ hoch ☐ mittel ☐ gering				
		☐ hoch ☐ mittel ☐ gering				
		☐ hoch ☐ mittel ☐ gering				

Wer ist betroffen: Küchenpersonal, Auszubildende, Aushilfen, Reinigungskräfte, Fremdfirmen — je Zeile eintragen. Termin und Verantwortlicher sind nach § 3 Abs. 2 ArbSchG Teil der betrieblichen Organisation des Arbeitsschutzes.

Drei Beurteilungen, die häufig fehlen

Psychische Belastung · Mutterschutz · Jugendliche unter 18

1. Psychische Belastung bei der Arbeit

§ 5 Abs. 3 Nr. 6 ArbSchG

Seit der Ergänzung des § 5 Abs. 3 ArbSchG im Jahr 2013 nennt das Gesetz „psychische Belastungen bei der Arbeit“ ausdrücklich als zu berücksichtigenden Gefährdungsfaktor. In der Gastronomie sind das vor allem Arbeitsverdichtung im Service- und Küchenstoß, geteilte Dienste, Nacht- und Wochenendarbeit, Gästekonflikte und ständige Unterbrechungen. Die Beurteilung gehört in dieselbe Dokumentation nach § 6 ArbSchG wie die körperlichen Gefährdungen.

☐ durchgeführt und dokumentiert am: _____

2. Beurteilung der Arbeitsbedingungen nach Mutterschutzrecht

§ 10 Abs. 1 MuSchG

Die Beurteilung ist für jede Tätigkeit vorzunehmen — unabhängig davon, ob im Betrieb aktuell eine Frau beschäftigt ist. Sie ist also nicht erst bei einer Schwangerschaft fällig. In der Küche geht es typisch um Heben und Tragen, Stehen über längere Zeit, Hitze, Nässe, Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie um Nacht- und Sonntagsarbeit.

☐ durchgeführt und dokumentiert am: _____

3. Beurteilung vor Beschäftigung Jugendlicher unter 18 Jahren

§ 28a JArbSchG

Vor Beginn der Beschäftigung eines Jugendlichen sind die mit der Beschäftigung verbundenen Gefährdungen zu beurteilen. Das betrifft in der Gastronomie praktisch jeden Auszubildenden unter 18. Zu prüfen sind insbesondere die Beschäftigungsverbote und -beschränkungen des Jugendarbeitsschutzgesetzes (u. a. Arbeitszeit, Nachtruhe, gefährliche Arbeiten).

☐ durchgeführt und dokumentiert am: _____

Abschluss und Fortschreibung

Die Beurteilung ist fortzuschreiben bei neuen Geräten, geänderten Abläufen, Umbauten und nach Unfällen (§ 3 Abs. 1 ArbSchG). Die Beschäftigten sind über die Ergebnisse und die festgelegten Maßnahmen zu unterweisen (§ 12 ArbSchG) — der Unterweisungsnachweis gehört zur selben Ablage.

Ort, Datum: _____ Unterschrift verantwortliche Person: _____

Fundstellen — Primärquellen für die rechtliche Gegenprüfung

§ 5 Abs. 1 ArbSchG	Beurteilungspflicht ab dem ersten Beschäftigten — gesetze-im-internet.de/arbschg/_5.html
§ 5 Abs. 3 Nr. 6 ArbSchG	Mindestens zu berücksichtigende Gefährdungsfaktoren, darunter psychische Belastungen — gesetze-im-internet.de/arbschg/_5.html
§ 6 Abs. 1 ArbSchG	Pflicht zur Dokumentation von Ergebnis, Maßnahmen und Überprüfung — gesetze-im-internet.de/arbschg/_6.html
§ 3 Abs. 1 ArbSchG	Überprüfung der Maßnahmen auf Wirksamkeit und Anpassung an geänderte Gegebenheiten — gesetze-im-internet.de/arbschg/_3.html
§ 4 ArbSchG	Rangfolge der Schutzmaßnahmen (Grundlage des STOP-Prinzips) — gesetze-im-internet.de/arbschg/_4.html
§ 10 Abs. 1 MuSchG	Beurteilung der Arbeitsbedingungen im Mutterschutz, unabhängig von einer konkreten Beschäftigung — gesetze-im-internet.de/muschg_2018/_10.html
§ 28a JArbSchG	Beurteilung vor Beschäftigungsbeginn Jugendlicher — gesetze-im-internet.de/jarbschg/_28a.html
Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA)	Sieben Handlungsschritte der Gefährdungsbeurteilung — baua.de
§ 12 ArbSchG	Unterweisung der Beschäftigten — gesetze-im-internet.de/arbschg/_12.html
§ 13 Abs. 2 ArbSchG	Übertragung von Aufgaben auf zuverlässige und fachkundige Personen — gesetze-im-internet.de/arbschg/_13.html
§ 3 Abs. 1 Nr. 1 und § 6 Nr. 1 ASiG	Unterstützung des Arbeitgebers bei der Beurteilung der Arbeitsbedingungen — gesetze-im-internet.de/asig/

Rechtsstand: September 2026. Allgemeine Arbeitshilfe, keine Rechtsberatung. Maßgeblich sind die Anforderungen der zuständigen Behörde.