STRUKTURWERK GASTRO® · DIE BETRIEBSARCHITEKTUR

Pflichtunterweisungen im Gastronomiebetrieb

Österreich · Küche und Service. Was wann unterwiesen werden muss, auf welcher Grundlage und womit es bei einer Kontrolle nachgewiesen wird.

● Pflicht ◐ Bedingt oder reduziert ○ Nicht erforderlich

UNTERWEISUNG	KÜCHE	SERVICE	INTERVALL	NACHWEIS
Sicherheitsunterweisung am Arbeitsplatz § 14 ASchG	●	●	Vor Tätigkeitsbeginn, bei Versetzung, neuen Arbeitsmitteln, Stoffen, Verfahren, nach Unfällen. Praxis: jährlich.	Unterschriftenliste mit Datum, Themen und Unterweiser. In einer Sprache, die der Mitarbeiter versteht.
Lebensmittelhygiene VO (EG) 852/2004 · LMSVG · Leitlinie Personalschulung 2012	●	●	Mindestens jährlich, bei Eintritt und Wechsel des Aufgabengebiets. Schulungsplan je Betrieb.	Liste mit Ort, Datum, Uhrzeit, Thema, Dauer, Vortragendem, Unterschrift der Teilnehmer. 3 Jahre aufbewahren. Auch Abwasch und Service.
Gesundheitsbelehrung Leitlinie gesundheitliche Anforderungen (Erlass BMG 2013)	●	●	Vor dem ersten Dienst, danach einmal jährlich, mündlich und schriftlich.	Formular aus der Leitlinie, unterschrieben, Kopie an den Mitarbeiter. Meldepflicht bei Durchfall, Erbrechen, Fieber, Gelbfärbung, infizierten Wunden.
Allergeninformation Allergeninformationsverordnung §§ 3, 4 · Codex A 5, Anhang 2	◐	◐	Pflicht, sobald mündlich Auskunft gegeben wird. Keine Wiederholung vorgeschrieben.	Schulungsnachweis je Person, im Betrieb aufliegend. Auskunft während der Öffnungszeiten, immer auf Grundlage der schriftlichen Allergendokumentation.
Brandschutz § 25 Abs 4 ASchG · § 44a AStV	●	●	Kein gesetzliches Intervall. Praxis: jährlich. Fluchtwege, Sammelplatz, Löscher, Fettbrand.	Benannte Personen für Brandbekämpfung und Evakuierung, genug Mitarbeiter mit Löschern vertraut. Brandschutzbeauftragter nur laut Bescheid.
Ersthelfer § 40 AStV	●	●	Grundkurs 16 h, unter 5 Beschäftigten 8 h. Auffrischung 8 h alle 4 Jahre oder 4 h alle 2 Jahre.	Kurszertifikat. Bis 19 Beschäftigte 1 Ersthelfer, 20 bis 29 zwei, je weitere 10 einer mehr. Während der Arbeitszeit müssen genügend anwesend sein.
Gefährliche Arbeitsstoffe §§ 12, 14, 44 ASchG · § 1a KennV	●	◐	Vor dem ersten Einsatz und bei jedem neuen Stoff. Praxis: jährlich. Umfang nach Stoffliste des Bereichs.	Arbeitsstoffverzeichnis, Sicherheitsdatenblätter zugänglich. Behälter beschriftet wie das Original, nie Lebensmittelbehälter. Chlorreiniger nie mit Säure mischen.
Jugendliche und Lehrlinge KJBG §§ 17, 23 bis 26 · KJBG-VO	◐	◐	Vor Beginn, vor der ersten Verwendung jeder Maschine, danach jährlich (§ 24 Abs 3 KJBG).	Verzeichnis, Jugendlichenevaluierung je Bereich, Unterweisungsblatt, Berufsschulnachweis, Freistellung zur Jugendlichenuntersuchung.

Ohne Unterschrift nicht erfolgt.

Was bei Kontrollen am häufigsten fehlt, ist nicht die Unterweisung, sondern der Nachweis: Datum, Inhalt, Unterschrift, Wiederholungstermin. Eine Liste je Unterweisung, ein Ordner je Betrieb, ein Termin im Jahresplan.

Lehrling unter 18: was gilt.

Zuerst entscheidet die Schutzeinrichtung, beurteilt mit der Sicherheitsfachkraft (§ 6 Abs 1 KJBG-VO). Aufschnittmaschine: ab dem ersten Tag, nach Unterweisung. Fleischwolf, Kutter mit Handbeschickung: verboten. Rührmaschine: nach 12 Monaten unter Aufsicht. Ätzende und reizende Reiniger: nur Lehrlinge, unter Aufsicht. Nach 22 Uhr nur mit Jugendlichenuntersuchung. Aushilfe: keine Ausnahme.