

Gefährdung		Erforderliche Sicherheitsmaßnahmen
Quelle	Gefährdungsbeschreibung	
Biologische Gefährdungen		
<ul style="list-style-type: none"> - Natürliche oder Organische Substanzen: z.B. Erdboden, Ton, pflanzliche Substanzen); - Tierische Substanzen (Huhn, Schwein, Rindfleisch, Eier etc.); - Lebensmittel ; - Organischer Staub (z.B. Mehl); - Abfall oder Abwasser; - Blut oder andere Körperflüssigkeiten (z.B. Flüssigkeiten von auftauendem Fleisch oder ähnlichem). 	<ul style="list-style-type: none"> - Mikroorganismen (Bakterien, Viren, Parasiten, Pilze, etc.); - Biologische Substanzen - Natürliche Bestandteile der Organismen (Aminosäuren, Vitamine, Proteine etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> - Die Hauptprinzipien von guter Hygiene befolgen; - Die Hauptprinzipien von Abfallsammlung und Lagerung von technischen Materialien beachten; - Die Hauptprinzipien von reinigen, waschen und desinfizieren beachten
<ul style="list-style-type: none"> - elektrische Geräte die fest an bestimmten Arbeitsplätzen installiert sind (elektrische Öfen, Bratrost, Herde) - Tragbare elektrische Geräte: Kopierer; Faxgerät; Computer; Drucker; etc; Gemüseschneider; Kaffeemaschine; Cocktailmixer, Geschirrspüler, etc. - Geräte welche in den Räumlichkeiten des Hotels benutzt werden (Bodenreinigungs-maschinen; Staubsauger; Haartrockner; Bügeleisen; Fernsehgeräte, Lampen, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> - direkter Kontakt mit einem Stromleiter oder Metallteil welches Strom führt; - Keine Regelmäßigkeit bei der Wartung von elektrischen Geräten; - Angestellte die mit elektrischen Geräten arbeiten, haben keine angemessene Einweisung erhalten; - Elektrische Geräte werden nicht gemäß den Bedienungsanleitungen benutzt; - Elektrische Geräte, Kabel, Schalter oder Fassungen in beschädigtem oder sehr schlechtem Zustand 	<ul style="list-style-type: none"> - Installieren Sie Schutzvorrichtungen vor direktem oder indirektem elektrischen Strom - Inspizieren Sie regelmäßig den Zustand elektrischer Geräte gemäß gültigen Gesetzen und Herstelleranweisungen und stellen Sie die Arbeitssicherheit her - Stellen Sie sicher, das elektrische Geräte regelmäßig gewartet und nur von qualifiziertem Fachpersonal repariert werden - Benutzen Sie nur geeignete und getestete Geräte - Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Geräte nur von qualifiziertem Personal angeschlossen werden. Vor dem Anschließen prüfen Sie bitte welche Stromart für Ihre Geräte passt. - Stellen Sie sicher, das Geräte nur nach passenden Erfordernissen installiert und betrieben werden - Organisieren Sie Lehrveranstaltungen für die Angestellten - Haben die Angestellten sich mit den elektrischen Geräten und ihrer Bedienung vertraut gemacht - Kennzeichnen Sie gefährliche Zonen
<ul style="list-style-type: none"> - Überhitztes Fett - Ölige Ablagerungen in Belüftungskanälen, - Offenes Feuer (Kerzen, Öllampen etc.) - Raucherausstattung 	<ul style="list-style-type: none"> - Überhitztes Fett könnte zu brennen anfangen; - Ölige Ablagerungen in Belüftungskanälen; - Rauchen in Rauchverbotszonen, überhitzte Geräte, entflammbare Dekoration oder Nichtbeachtung von Sicherheitsregeln während der Nutzung von elektrischen Geräten könnte Feuer verursachen 	<ul style="list-style-type: none"> - Hindernisse zur Feuerausbreitung - Mittel welche die Resistenz der Konstruktionen gegen Flammen erhöhen (Abdeckungen, Feuerabschirmtafeln, etc.) - Mittel welche die Brennbarkeit von Materialien reduzieren - Stationäre Brandmeldersysteme (komplexe Systeme aus Brandmeldern für Rauch, Hitze und Flammen) - Stationäre Feuerbekämpfungssysteme (komplexe Systeme, entwickelt um automatisch oder manuell Feuer zu erkennen und zu löschen) - Erste Mittel der Feuerbekämpfung (entworfen um kleine Feuer in der ersten Phase zu bekämpfen: Feuerlöscher, Notfallhammer, feuerfeste

		Kleidung, etc.) - Feuernotfallplan - Sichere, unverschlossene und unversperrte Notausgänge - Gekennzeichnete Notausgangsschilder
Geräte, die Gas benutzen	Explosionen können im Falle eines Feuers stattfinden	- Regelmäßige Leckkontrolle der Leitungsrohre und Kontrolle des technischen Zustands - Installation von Gasdetektoren in den Küchenarealen - Installation und Abnahme der Geräte von zertifizierten Spezialisten - Regelmäßige technische Wartung von bedienten Geräten und rechtzeitiger Austausch von ausgebrannten Komponenten - Ausreichendes Belüftungssystem - Anfänglicher und periodischer Unterricht der Angestellten und Vor-Ort-Training - Notfallplan