

Gefährdungsbeurteilung Küche

Zehnteilige, digital ausfüllbare Vorlage mit 54 Prüfkriterien für Produktionsküchen, Großküchen und vergleichbare Küchenbereiche.

Vor der Nutzung

Diese PDF ist keine fertige Gefährdungsbeurteilung. Küchenart, Leistung, Geräte, Energiearten, Stoffe, Arbeitsabläufe, Schichten und Personengruppen vor Ort prüfen. Beschäftigte beteiligen und bei fehlender Fachkunde geeignete Beratung einbeziehen.

KÜCHE UND DOKUMENTSTAND

UNTERNEHMEN / TRÄGER

KÜCHE / STANDORT

KÜCHENART / PRODUKTIONSSYSTEM

VERSION / STAND

ERSTELLT DURCH / FUNKTION

FACHLICH GEPRÜFT DURCH / FUNKTION

GELTUNGSBEREICH: RÄUME, TÄTIGKEITEN, BETRIEBSZEITEN UND PERSONENGRUPPEN

SCHNELLSTART IN SIEBEN SCHRITTEN

- ☐ 1. Produktionsschritte und Schnittstellen abgrenzen
- ☐ 2. Geräte, Energiearten und verwendete Stoffe erfassen
- ☐ 3. Beschäftigte beteiligen und Arbeit während realer Auslastung beobachten
- ☐ 4. Gefährdungen nach dokumentierter Methode bewerten
- ☐ 5. Schutzmaßnahmen nach dem STOP-Prinzip festlegen
- ☐ 6. Verantwortliche, Termine und Wirksamkeitskriterien zuweisen
- ☐ 7. Freigeben und nach Ereignissen oder Änderungen fortschreiben

Akute Gefahr

Eine erhebliche unmittelbare Gefahr nicht nur als offenen Listenpunkt erfassen. Gerät oder Tätigkeit sichern, Leitung informieren und erst nach wirksamer Freigabe weiterarbeiten.

A. Umfang, Geräte und Bewertungsregel

Eine Küchenbeurteilung wird belastbar, wenn Produktionssystem, Gerätebestand und reale Nutzung eindeutig beschrieben sind.

A1. EINBEZOGENE PRODUKTIONSSCHRITTE

- | | |
|--|---|
| ☐ Warenannahme und interne Transporte | ☐ Frittieren, Dämpfen und Warmhalten |
| ☐ Trocken-, Kühl- und Tiefkühlager | ☐ Ausgabe, Portionierung und Küchenversand |
| ☐ Vorbereitung und kalte Küche | ☐ Spülküche, Reinigung und Abfall |
| ☐ Kochen, Backen, Braten und Grillen | ☐ Wartung, Entstörung und Fremdfirmen |

WESENTLICHE GERÄTE UND ENERGIEARTEN: STROM, GAS, DAMPF, DRUCK, KÄLTE, CO2 ODER WEITERE

A2. BETEILIGTE UND INFORMATIONSBASIS

- | | |
|--|---|
| ☐ Unternehmer / Küchenleitung | ☐ Betriebsärztliche Beratung |
| ☐ Beschäftigte / Vertretung | ☐ Technik / Instandhaltung / Reinigung |
| ☐ Fachkraft für Arbeitssicherheit | ☐ Weitere Fachstelle / Unfallversicherungsträger |

BEGEHUNG, SCHICHTBEOBACHTUNG, BETRIEBSANLEITUNGEN, PRÜFUNGEN, SICHERHEITSDATENBLÄTTER, EREIGNISSE UND BESCHWERDEN

A3. BEWERTUNG UND STATUS

OK nur nach Prüfung von Umsetzung und Wirkung markieren. Bedarf bezeichnet eine offene Maßnahme oder fachliche Klärung. N. A. benötigt eine kurze betriebliche Begründung. Bewertungsmethode, Prioritätsstufen und Stop-Regel so erklären, dass eine Vertretung sie anwenden kann.

RISIKOMETHODE, PRIORITÄTEN, STOP-REGEL UND BEGRÜNDUNG FÜR NICHT ANWENDBAR

Keine Sicherheitsvermutung

Ein vorhandenes Gerät, CE-Zeichen oder Prüfaufkleber beantwortet nicht automatisch, ob Aufstellung, Verfahren, Störung, Reinigung und tatsächliche Nutzung sicher sind.

B. Raum, Organisation und Belastung

Raumzustand, Taktung und Zusammenarbeit beeinflussen jeden Produktionsschritt und müssen während typischer Auslastung geprüft werden.

B1. ACHT PRÜFKRITERIEN

PRÜFKRITERIUM / BEOBACHTUNG	OK	BEDARF	N. A.	NOTIZ / MASSNAHME
Sind Zuständigkeiten, Vertretungen, Mängelmeldung, Gerätesperre und Freigabe für jede Betriebszeit verständlich geregelt?	☐	☐	☐	
Sind Arbeits-, Verkehrs- und Fluchtwege ausreichend bemessen, beleuchtet, frei und ohne gefährliche Überschneidung von Personen und Transportmitteln?	☐	☐	☐	
Passen Bodenbelag, Rutschhemmung, Gefälle, Abläufe und Reinigungsverfahren zur tatsächlichen Belastung durch Wasser, Fett und Speisereste?	☐	☐	☐	
Werden Verunreinigungen sofort beseitigt oder wirksam gesichert, ohne dass Warnschilder eine vermeidbare technische Ursache dauerhaft ersetzen?	☐	☐	☐	
Sind Raumtemperatur, Wärmestrahlung, Luftfeuchte, Zugluft, Beleuchtung und Lärm für Tätigkeit, Dauer und Besetzung beurteilt?	☐	☐	☐	
Werden Arbeitshöhen, Greifräume, langes Stehen, repetitive Handgriffe, Heben und Tragen mit geeigneten Hilfen und Abläufen gestaltet?	☐	☐	☐	
Sind Stoßzeiten, Pausen, Schichtwechsel, Personalausfälle, Alleinarbeit und Verständigung im mehrsprachigen Team praktisch berücksichtigt?	☐	☐	☐	
Sind Erste Hilfe, Brandmeldung, Abschaltung, Räumung, Unfallmeldung und Einweisung von Rettungskräften für die Küche organisiert und erprobt?	☐	☐	☐	

Begehung bei Last

Vorbereitung, Produktionsspitze, Ausgabe und Reinigungsende getrennt beobachten. Erst der laufende Betrieb zeigt Wärme, Feuchte, Gegenverkehr, Zeitdruck und improvisierte Ablagen.

C. Warenannahme, Lager und Kälte

Der Materialfluss beginnt außerhalb der Küche und reicht bis zu Regalen, Kühlräumen, Zwischenlagern und Entsorgung.

C1. ACHT PRÜFKRITERIEN

PRÜFKRITERIUM / BEOBACHTUNG	OK	BEDARF	N. A.	NOTIZ / MASSNAHME
Sind Anlieferstelle, Rampen, Türen und Übergaben so organisiert, dass Fahrzeuge, Rollbehälter, Beschäftigte und andere Personen nicht gefährlich zusammentreffen?	☐	☐	☐	
Sind Regale standsicher, Traglasten bekannt, schwere Waren in günstiger Höhe gelagert und Güter gegen Herabfallen oder Umkippen gesichert?	☐	☐	☐	
Sind Hub-, Roll- und Transporthilfen geeignet, intakt, geprüft und auf den Boden, die Schwellen, Lasten und Wege abgestimmt?	☐	☐	☐	
Werden Gewicht, Greifhöhe, Häufigkeit, Weg und Körperhaltung beim Heben, Tragen, Ziehen und Schieben von Kisten, Töpfen, Säcken oder Gebinden bewertet?	☐	☐	☐	
Lassen sich Kühl- und Tiefkühlräume von innen öffnen; sind Beleuchtung, Alarmierung, Kälteschutz und Schutz gegen Alleinarbeit passend organisiert?	☐	☐	☐	
Sind Kältemittel, Trockeneis, Flüssigstickstoff, Druckbehälter oder CO2 nur dort vorhanden, wo Freisetzung, Lüftung, Lagerung und Notfall beherrscht werden?	☐	☐	☐	
Sind Leitern und Tritte für Entnahme und Einlagerung geeignet, standsicher, geprüft und ohne Steigen auf Kisten, Regale oder Möbel nutzbar?	☐	☐	☐	
Sind Glas, Dosen, Altöl, organische Abfälle und beschädigte Verpackungen mit sicheren Behältern, Werkzeugen, Wegen und Reinigungsregeln erfasst?	☐	☐	☐	

Transportweg testen

Eine typische Lieferung vom Fahrzeug bis zum endgültigen Lagerplatz begleiten. Gewicht, Griff, Türbedienung, Schwellen, Kurven und notwendige Zwischenablagen dokumentieren.

D. Vorbereitung, Messer und Maschinen

Schneiden, Zerkleinern und Mischen erfordern passende Werkzeuge, wirksame Schutzeinrichtungen und sichere Eingriffe bei Reinigung oder Störung.

D1. ACHT PRÜFKRITERIEN

PRÜFKRITERIUM / BEOBACHTUNG	OK	BEDARF	N. A.	NOTIZ / MASSNAHME
Sind Messer für die Aufgabe geeignet, scharf und unbeschädigt; sind rutschfeste Unterlagen, sichere Ablagen, Transport und Aufbewahrung festgelegt?	☐	☐	☐	
Werden Schneidrichtung, Handposition, Ausbein- und Öffnungsarbeiten sowie der Umgang mit Glas oder Dosen praktisch beobachtet und unterwiesen?	☐	☐	☐	
Sind Aufschnittschneidemaschinen mit Messerschutzring, Resthalter, Fingerschutz und erforderlichen Verriegelungen vollständig und funktionsfähig?	☐	☐	☐	
Sind Kutter, Mixer, Rührwerke, Gemüseschneider und weitere Maschinen so aufgestellt, dass Bedienplatz und Verkehrsweg sich nicht gefährlich überlagern?	☐	☐	☐	
Verhindern Schutzhauben, Deckel und Verriegelungen den Zugang zu bewegten Teilen und werden diese Funktionen vor Arbeitsbeginn kontrolliert?	☐	☐	☐	
Sind Werkzeugwechsel, Störungsbeseitigung, Demontage und Reinigung erst nach sicherem Stillsetzen und Schutz gegen unbeabsichtigten Anlauf möglich?	☐	☐	☐	
Sind elektrische Leitungen, Stecker, Schalter und Geräte für Feuchte, Temperatur und mechanische Beanspruchung geeignet, unbeschädigt und geprüft?	☐	☐	☐	
Sind Mehlstaub, Allergene, Aerosole, biologische Einwirkungen, Trockeneis oder weitere besondere Verfahren mit ihrer tatsächlichen Exposition bewertet?	☐	☐	☐	

Reinigung ist eine eigene Betriebsart

Gefahrstellen können bei abgenommenem Schutz oder manuellem Eingriff zugänglich werden. Für jede Maschine Stillsetzen, Energieisolierung, Werkzeug und Wiederfreigabe festlegen.

E. Kochen, Frittieren, Dampf und Gas

Heiße Oberflächen, Medien und Energiequellen brauchen gerätebezogene Schutzentscheidungen statt einer einzigen allgemeinen Hitzezeile.

E1. ACHT PRÜFKRITERIEN

PRÜFKRITERIUM / BEOBACHTUNG	OK	BEDARF	N. A.	NOTIZ / MASSNAHME
Sind Herd, Ofen, Kessel, Kippbräter, Grill und Heißluftdämpfer standsicher, passend angeordnet und gegen unbeabsichtigten Kontakt oder Öffnung geschützt?	☐	☐	☐	
Sind heiße Behälter, Bleche, Griffe, Abstellflächen und Transportwege so gestaltet, dass Verbrühung, Verbrennung und gefährliches Ausweichen vermieden werden?	☐	☐	☐	
Sind Fritteusen standsicher, korrekt befüllt, von Wasserquellen und wasserführenden Geräten sicher getrennt und während des Betriebs beaufsichtigt?	☐	☐	☐	
Sind Ablassen, Filtern, Wechseln und Transport von Frittierfett mit hitzebeständigen, ausreichend großen, verschleißbaren Behältern sicher organisiert?	☐	☐	☐	
Passen Fettbrand-Löschmittel, Löschvermögen, Erreichbarkeit, Wartung und Einweisung zu Zahl, Anordnung und Füllmenge der Frittiereinrichtungen?	☐	☐	☐	
Sind Dampfdruck, Restdruck und Öffnungsrichtung an Dämpfern, Kesseln und druckführenden Geräten bekannt und werden sichere Warte- und Öffnungsschritte eingehalten?	☐	☐	☐	
Sind Gasgeräte, Leitungen, Absperrungen, Zündung, Verbrennungsluft und Verhalten bei Gasgeruch fachgerecht eingerichtet, geprüft und je Schicht bekannt?	☐	☐	☐	
Sind Netztrennung, Notabschaltung und weiterhin aktive Stromkreise eindeutig gekennzeichnet; wissen Beschäftigte, welche Geräte tatsächlich abgeschaltet werden?	☐	☐	☐	

Fritteusen getrennt bewerten

Wasserzutritt, Fettzustand, Füllmenge, benachbarte Becken, Auffangbehälter und Löschtechnik zusammen prüfen. Eine pauschale Brandzeile bildet diese Wechselwirkungen nicht ab.

F. Lüftung, Ausgabe und Küchentransport

Wrasen, Wärme, Portionierung und innerbetrieblicher Speisentransport bilden die Schnittstelle zwischen Produktion und nachgelagerten Bereichen.

F1. SECHS PRÜFKRITERIEN

PRÜFKRITERIUM / BEOBACHTUNG	OK	BEDARF	N. A.	NOTIZ / MASSNAHME
Erfasst die Abluftanlage Wärme, Feuchte und Stofflasten nahe an Herd, Fritteuse, Grill, Kessel und weiteren Entstehungsstellen wirksam?	☐	☐	☐	
Sind Zuluft, Nachströmung und Raumströmung so abgestimmt, dass Erfassung funktioniert und keine unzumutbare Zugluft oder belastete Nebenbereiche entstehen?	☐	☐	☐	
Werden Abscheider, Hauben, Leitungen und Ventilatoren nach festgelegtem Verfahren kontrolliert, gereinigt, gewartet und ohne gefährliche Zugänge erreicht?	☐	☐	☐	
Sind Portionierung, Warmhalten und Speisenausgabe gegen Kontakt mit heißen Flächen, Dampf, verschüttete Flüssigkeiten, Quetschen und ungünstige Haltung gestaltet?	☐	☐	☐	
Sind Wagen, Behälter, Deckel, Rollen, Bremsen und Wege für Temperatur, Gewicht, Schwellen, Gefälle und notwendige Übergaben geeignet?	☐	☐	☐	
Ist die Übergabe an Service, Station, Ausgabe oder Transport mit Zuständigkeit, sicherer Abstellfläche und Meldung beschädigter oder unsicherer Behälter geregelt?	☐	☐	☐	

Klare Seitengrenze

Diese Vorlage endet an der Küchenübergabe. Gastraum, Bar, Kasse, Gäste, Terrasse und externe Cateringlogistik gehören in die betriebsweite Gastronomie-Beurteilung.

Lüftungswirkung prüfen

Nicht nur Wartungsaufkleber kontrollieren. Wrasenerfassung, Raumklima, Geruch, Kondensat, Zugluft und Beschwerden während hoher Kochleistung beobachten.

G. Spülküche, Reinigung und Haut

Wasser, Chemikalien, Glasbruch und demontierte Maschinenteile verändern Gefährdungen gegenüber dem normalen Produktionsbetrieb.

G1. ACHT PRÜFKRITERIEN

PRÜFKRITERIUM / BEOBACHTUNG	OK	BEDARF	N. A.	NOTIZ / MASSNAHME
Sind Geschirrrannahme, Sortierung, Beschickung und Ausgabe so angeordnet, dass Kreuzwege, Glasbruch, Quetschen, heiße Teile und unnötiges Heben reduziert werden?	☐	☐	☐	
Werden Feuchte und Stofflasten in der Spülküche erfasst und abgeführt, ohne Schimmel, Kondensat oder belastende Wärme entstehen zu lassen?	☐	☐	☐	
Sind Spül-, Reinigungs- und Desinfektionsmittel erfasst, gekennzeichnet, im Originalgebinde gelagert und anhand aktueller Sicherheitsinformationen beurteilt?	☐	☐	☐	
Sind Dosieranschlüsse verwechslungssicher und lassen sich Gebinde ohne Spritzer wechseln; sind Augen- und Hautkontakt sowie Notfallmaßnahmen berücksichtigt?	☐	☐	☐	
Wurden weniger gefährliche Mittel oder Verfahren geprüft und sind gefährliche Mischungen, Lüftung, Dosierung, Schutzmittel und Betriebsanweisungen geregelt?	☐	☐	☐	
Sind Feuchtarbeit, häufiges Händewaschen und Handschuhtragezeit in Hautschutz, Arbeitsorganisation und arbeitsmedizinischer Vorsorge einbezogen?	☐	☐	☐	
Sind Messer, Schneidscheiben, Glas und scharfkantige Maschinenteile bei Reinigung mit geeignetem Werkzeug, Schutz und sicherer Ablage beherrscht?	☐	☐	☐	
Sind Boden-, Ofen-, Hauben- und Sonderreinigung mit Absperrung, sicherem Zugang, Energieisolierung, Aerosolschutz und kontrollierter Wiederfreigabe organisiert?	☐	☐	☐	

Hygiene und Hautschutz verbinden

Lebensmittelhygiene bestimmt nicht automatisch den Beschäftigtenschutz. Produkt, Kontaktweg, Dauer, Handschuhzeit, Hautzustand und Ersatzverfahren zusätzlich beurteilen.

H. Prüfung, Instandhaltung und Fortschreibung

Die Beurteilung bleibt nur belastbar, wenn Mängel sicher gesperrt, Prüfungen festgelegt und Änderungen in eine neue Bewertung überführt werden.

H1. ACHT PRÜFKRITERIEN

PRÜFKRITERIUM / BEOBACHTUNG	OK	BEDARF	N. A.	NOTIZ / MASSNAHME
Sind Art, Umfang, Frist und qualifizierte Person für erforderliche Prüfungen aus Gefährdungsbeurteilung, Regelwerk und Herstellerinformationen festgelegt?	☐	☐	☐	
Werden Schutzeinrichtungen, Messerzustand, Deckelarretierungen, Bremsen und erkennbare Verschleißteile vor Nutzung oder in festgelegten Intervallen kontrolliert?	☐	☐	☐	
Gibt es eine eindeutige Mängelkennzeichnung, Sperre gegen weitere Nutzung, sichere Ersatzlösung und dokumentierte Freigabe nach Instandsetzung?	☐	☐	☐	
Sind Energiequellen vor Wartung und Entstörung getrennt, gegen Wiedereinschalten gesichert und Restenergien wie Druck, Hitze oder Bewegung beherrscht?	☐	☐	☐	
Sind Fremdfirmen über Gefährdungen, Zuständigkeiten, Abschaltungen, Hygienegrenzen und Übergaben informiert und mit dem Küchenbetrieb koordiniert?	☐	☐	☐	
Werden Jugendliche, Schwangere, Stillende, neue Beschäftigte, Aushilfen und Personen mit besonderem Unterstützungsbedarf tätigkeitsbezogen berücksichtigt?	☐	☐	☐	
Lösen Unfall, Beinaheereignis, Störung, Beschwerde, neue Erkenntnis, neues Gerät, anderer Stoff oder veränderter Ablauf eine dokumentierte Überprüfung aus?	☐	☐	☐	
Sind Version, offene Maßnahmen, Restrisiken, Information der Beschäftigten, Wirksamkeitskontrolle und nächster Review vollständig nachvollziehbar?	☐	☐	☐	

Prüfaufkleber richtig einordnen

Ein Aufkleber zeigt höchstens einen dokumentierten Prüfstatus. Er ersetzt weder tägliche Sicht- und Funktionskontrollen noch die Bewertung von Aufstellung, Verfahren und Veränderung.

I. Maßnahmen, Wirksamkeit und Freigabe

Jeden offenen Befund mit Ursache, Schutzziel, Verantwortung, Termin und einer beobachtbaren Wirksamkeitskontrolle verbinden.

PRIORITÄT	GEFÄHRDUNG / BEREICH	MASSNAHME / SCHUTZZIEL	VERANTWORTLICH / TERMIN	WIRKSAMKEIT / PRÜFUNG

11. ABSCHLUSS UND NÄCHSTER REVIEW

NÄCHSTER PRÜFTERMIN / ANLASS

OFFENE RESTRISIKEN / ÜBERGANGSLÖSUNG

FREIGABE NAME / FUNKTION / DATUM

BESCHÄFTIGTE INFORMIERT AM / DURCH

GEPRÜFTE AUSGANGSQUELLEN

- ArbSchG §§ 5 und 6: Beurteilung und Dokumentation - [gesetz-im-internet.de](#)
- BetrSichV § 3: Arbeitsmittel, Störungen, Prüfungen und Wirksamkeit - [gesetz-im-internet.de](#)
- DGVV Regel 110-003: Branche Küchenbetriebe - [publikationen.dguv.de](#), Webcode p110003
- ASR A1.5: Fußböden, Rutschhemmung und Flüssigkeitsableitung - [baua.de](#)
- GefStoffV § 6, TRGS 401 und ArbMedVV: Stoffe, Hautkontakt und Vorsorge - [gesetz-im-internet.de](#) / [baua.de](#)

Quellenstand

Quellen redaktionell geprüft am 17.08.2026. Vor Verwendung aktuelle Fassungen, Herstellerangaben, zuständigen Unfallversicherungsträger und erforderliche Fachkunde prüfen.