Unterweisung Arbeitsschutz und Belehrung nach § 43 IfSG – Nachweis

Für Cafés: § 12 ArbSchG und § 43 Abs. 4 und 5 IfSG

Bevor Sie beginnen

Dieses Dokument ist eine Vorlage für Betriebe in Deutschland, keine Rechtsberatung und keine behördliche Genehmigung. Stand der Vorschriften: 24.10.2026 (Verordnung (EG) Nr. 852/2004, LMHV, LMIDV, IfSG, BGB, NachwG). Das Gaststättenrecht ist Landesrecht und unterscheidet sich je nach Bundesland. Ergänzen Sie Ihre Angaben, passen Sie die Vorlage an Ihren Betrieb an und lassen Sie Verträge vor der Unterschrift prüfen. Für Österreich und andere Staaten ist die Vorlage nicht geeignet.

Vorlage für Deutschland, keine Rechtsberatung. Ersetzt nicht die Gefährdungsbeurteilung. Stand 24.10.2026.

Der Arbeitgeber unterweist die Beschäftigten bei der Einstellung, bei Veränderungen im Aufgabenbereich und bei neuen Arbeitsmitteln vor Aufnahme der Tätigkeit (§ 12 Abs. 1 ArbSchG) und regelmäßig wiederholt, mindestens einmal jährlich (§ 4 Abs. 1 DGUV Vorschrift 1). Beschäftigte mit Tätigkeiten nach § 42 Abs. 1 IfSG (Küche sowie Umgang mit Milch, Kuchen, Speiseeis u. a., also auch Baristas und Service) werden nach Aufnahme der Tätigkeit und alle zwei Jahre belehrt; die Teilnahme wird dokumentiert (§ 43 Abs. 4 und 5 IfSG).

Gefährdung	Maßnahme
Verbrühung durch Dampf und heißes Wasser	Dampflanze vor dem Aufschäumen seitlich ausblasen, Brühgruppe nicht berühren, Spülmaschine erst nach Programmende öffnen
Strom	keine beschädigten Kabel, Geräte nur stromlos reinigen
Schnittverletzungen	Scherben zusammenkehren, Mühle nur vom Netz getrennt reinigen
Ausrutschen	verschüttete Flüssigkeit sofort aufwischen, rutschhemmende Schuhe
Reinigungschemie	nach Etikett dosieren, Handschuhe und Schutzbrille, Mittel nicht mischen

Nachweis

Datum	Name	Tätigkeit	Inhalt (ArbSchG / IfSG / HACCP)	Unterwiesen von	Unterschrift

Vorschriften: ArbSchG § 12; IfSG §§ 42, 43 (europaius.com/de/z/58). Stand 24.10.2026.

Quellen – Volltext der Vorschriften auf Europaius

- IfSG 42
- IfSG 43
- ArbSchG 12