Praxischeck:

Bürokratieabbau im Gastgewerbe

Ergebnisbericht mit Handlungsempfehlungen

Allergene, Kühlraumtemperaturen, Arbeitsschutzdokumentation, Hygieneschulungen des Personals, Reinigungspläne und vieles mehr – gastgewerbliche Betriebe müssen zahlreiche Berichts- und Dokumentationspflichten erfüllen. Diese bürokratischen Vorgaben kosten Geld und Zeit und belasten insbesondere kleinere Betriebe.

Sowohl das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWE) als auch der Beauftragte für Bürokratieabbau der Bayerischen Staatsregierung, Walter Nussel MdL haben es sich zum Ziel gesetzt, entlang der konkreten Betriebsabläufe unnötige bürokratische Hindernisse abzubauen, damit die Unternehmen wieder mehr Freiraum bekommen und strukturell entlastet werden. Mit sogenannten Praxischecks werden in Workshops gemeinsam mit Expertinnen und Experten aus Unternehmen und Verwaltung Arbeitsprozesse und -abläufe von Anfang bis Ende untersucht, um bürokratische Hemmnisse auszumachen und Lösungen zu entwickeln, um diese abzubauen.

Wie gelingt Bürokratieerleichterung im Gastgewerbe?

Im Herbst 2024 haben das Bundeswirtschaftsministerium und der Beauftragte für Bürokratieabbau der Bayerischen Staatsregierung einen Praxischeck für das Gastgewerbe zu den Bereichen Lebensmittelhygiene, Allergenkennzeichnung, Arbeits-/Gesundheitsschutz sowie Brandschutz und Elektrocheck durchgeführt.

Im ersten Schritt hat das Statistische Bundesamt in einer Umfrage unter den teilnehmenden Hoteliers und Gastronomen die zehn bürokratischen Pflichten identifiziert, die die Unternehmen am stärksten belasten. Am 7. Oktober 2024 fand der Workshop in der Staatskanzlei in München statt. In diesem Rahmen haben das Bundeswirtschaftsministerium und Walter Nussel MdL mit Vertreterinnen und

Vertretern aus der Branche, der DEHOGA Bayern, der IHK München/Oberbayern, den zuständigen Vollzugsbehörden bzw. Bundes- und Landesministerien sowie der Berufsgenossenschaft BGN die bürokratischen Hemmnisse im Zusammenhang mit den zehn Pflichten präzisiert und Lösungsansätze für deren Reduzierung erarbeitet.

Der Fokus des Praxischecks im Gastgewerbe lag auf der Rechtsanwendung und Vollzugspraxis in Bayern. Um auch bundesweit Bürokratieentlastung zu schaffen, sollen die Handlungsempfehlungen in den entsprechenden Bund-Länder-Gremien vorgestellt, Best-Practice-Beispiele im Hinblick auf eine bundesweite Vereinheitlichung ausgetauscht und in die Fläche getragen werden.

Themenübergreifend wurde deutlich, dass für die teilnehmenden Unternehmen gerade die Vielzahl unterschiedlicher Pflichten in der Summe eine Belastung darstellt. Insofern ist die Abschaffung bürokratischer Pflichten weiterhin das wichtigste Anliegen. Die Unternehmer plädierten zudem für mehr Eigenverantwortung im Sinne eines stärker am konkreten Risiko ausgerichteten Vollzugs. Nicht zuletzt ging aus dem Praxischeck hervor, dass sich die beteiligten Unternehmen rechtskonform verhalten wollen und dafür vor allem Klarheit, Verständlichkeit und Vorhersehbarkeit brauchen, um die bestehenden Pflichten korrekt zu erfüllen. In Teilen übererfüllen Unternehmen ihre Pflichten aus der Sorge heraus, gegen gesetzliche Vorschriften zu verstoßen.

Aus den Lösungsvorschlägen der Expertinnen und Experten im Workshop lassen sich drei Ansätze für Bürokratieentlastungen im Gastgewerbe ableiten:

- Beispiele für eine bürokratiearme Vollzugspraxis in Bayern, die anderen Bundesländern als Best Practice bzw. Blaupause dienen können
- Empfehlungen für Bürokratieabbau auf Vollzugsebene
- Gesetzgeberischer Handlungsbedarf

BMWE und der bayerische Beauftragte für Bürokratieabbau Walter Nussel, MdL stehen im Nachgang zu diesem Workshop mit den zuständigen Stellen in Verbindung und setzen sich dafür ein, die konkreten Schritte für die Umsetzung der Handlungsempfehlungen in die Wege zu leiten.

Überblick über Ergebnisse und Handlungsempfehlungen

1. Verzicht auf schriftliches HACCP-Konzept

Im Bereich der Lebensmittelhygiene bestehen Spielräume bei der Umsetzung der EU-rechtlich vorgesehenen Pflicht zur Erstellung einer Gefahrenanalyse und Festlegung von Lenkungspunkten (HACCP-Konzept).

Diese werden im Vollzug des Freistaats Bayern durch einen risikobasierten Ansatz genutzt. Demnach können Gastronomiebetriebe grundsätzlich in eine niedrigere Risikostufe

eingeordnet werden[1]. Die Erstellung eines schriftlichen HACCP-Konzepts kann für diese Betriebe mit folgenden Maßgaben entfallen:

- Die Betriebe halten die gute Hygienepraxis (GHP) ein, das heißt, bei Kontrollen werden keine bzw. nur geringfügige Mängel festgestellt.
- Die Lebensmittelunternehmer können die Gefahrenstellen im Arbeitsablauf benennen und haben verstanden, dass an diesen Punkten besondere Sorgfalt nötig ist. („Gefahr erkannt, Gefahr gebannt").

Stellt der Kontrollierende mehr als geringfügige Mängel in der GHP fest, müssen betriebsspezifische Maßnahmen und die Gefahrenanalyse in Form eines schriftlichen HACCP-Konzeptes eingefordert werden.

Die bürokratiearme Vollzugspraxis, wonach die Erstellung eines schriftlichen HACCP-Konzeptes in Bayern von den Lebensmittelkontrolleuren erst für die Zukunft gefordert wird, wenn bei der Kontrolle mehr als geringfügige Mängel festgestellt werden, sollte flächendeckend angewendet und gegenüber den Betrieben kommuniziert werden.

Die bürokratiearme Vollzugspraxis, wonach die **Erstellung eines schriftlichen HACCP-Konzeptes in Bayern** von den Lebensmittelkontrolleuren **erst für die Zukunft gefordert wird,** wenn bei der **Kontrolle mehr als geringfügige Mängel festgestellt** werden, sollte flächendeckend angewendet und gegenüber den Betrieben kommuniziert werden.

➔ **Handlungsempfehlung 1:** Kurzfristig können Betriebe bei den zuständigen Lebensmittelkontrolleuren nachfragen, ob ein schriftliches HACCP-Konzept entbehrlich ist, solange bei einer Kontrolle keine mehr als geringfügigen Mängel festgestellt werden.

➔ **Handlungsempfehlung 2:** Mittelfristig Schaffung der erforderlichen Voraussetzungen dafür, dass die oben dargestellte bürokratiearme Vollzugspraxis in Bayern flächendeckend angewandt wird (Beauftragter für Bürokratieabbau der Bayerischen Staatsregierung, in Zusammenarbeit mit den zuständigen bayerischen Behörden).

➔ **Handlungsempfehlung 3:** Anschließend Erstellung eines Merkblatts für Betriebe über die Möglichkeiten, auf ein selbst erstelltes schriftliches Konzept zu verzichten (StMUV). Kommunikation über DEHOGA, IHK, Verband der Lebensmittelkontrolleure, durch zuständige Lebensmittelkontrolleure vor Ort, Homepage der Kreisverwaltungsbehörden.

➔ **Handlungsempfehlung 4:** Mittelfristig Abgleich unter den Bundesländern mit dem Ziel, bürokratiearme bayerische Vollzugspraxis als Best Practice bundesweit zu

[1] Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung, bspw. Betriebe, die Speisen für Kindertagesstätten, Schulen oder Altenpflegeeinrichtungen zubereiten, müssen differenziert betrachtet werden.

vereinheitlichen (Zuständigkeit: BMWE, BMLEH, Beauftragter für Bürokratieabbau Bayern, Verband der Lebensmittelkontrolleure).

➔ **Handlungsempfehlung 5:** Längerfristig Prüfung der nationalen Leitlinie zur Hygienedokumentation auf Anpassungsbedarf (Zuständigkeit: DEHOGA in Koordination mit StMUV Bayern).

Für den Fall, dass ein schriftliches HACCP-Konzept erforderlich ist, können sich die hierzu verpflichteten Unternehmen anstelle eines individuellen schriftlichen HACCP-Konzeptes ein vorgefertigtes schriftliches Konzept zu eigen machen, ggf. ergänzen und anwenden, so zum Beispiel das in der DEHOGA-Leitlinie enthaltene Konzept.

2. Verzicht auf fortlaufende Dokumentation (Beispiele: Wareneingangsprüfung und Temperaturen von Kühlraum, Speisenerhitzung und -ausgabe)

Vor allem die Temperaturdokumentation von Kühlräumen und -geräten, Speisenerhitzung und -ausgabe wurde von den Unternehmen als Beispiel benannt, bei dem sich Sinn und Zweck der Pflicht nicht erschließen, denn um das gesetzliche Ziel zu erreichen (Sicherheit der angebotenen Lebensmittel), müsste im Falle unzureichender Kühltemperaturen im Vordergrund stehen, den Fehler zu beheben und nicht, diesen zu dokumentieren.

Beim Vollzug dieser Dokumentationspflichten besteht jedoch ebenfalls Spielraum in der zugrundliegenden EU-Verordnung. In Bayern ist daher auch hier auf Grundlage des risikobasierten Ansatzes folgende Vollzugspraxis möglich:

Bei Betrieben, bei denen keine oder nur geringfügige Mängel festgestellt wurden, kann auf eine Dokumentation verzichtet werden. Die Einstufung, ob eine Dokumentation verzichtbar ist, erfolgt durch den Kontrollierenden im Rahmen seines Ermessens vor Ort:

- Teilweise wird die Dokumentation erst für die Zukunft gefordert, wenn bei der Kontrolle mehr als geringfügige Mängel in der GHP festgestellt werden.
- Teilweise wird die Dokumentation von Beginn an gefordert, jedoch entfällt die Pflicht für die Zukunft, wenn bei der Kontrolle keine mehr als geringfügigen Mängel in der GHP festgestellt werden.

Die bürokratiearme Vollzugspraxis, wonach eine Dokumentation erst bei Feststellung mehr als geringfügiger Mängel für die Zukunft angeordnet wird, sollte flächendeckend angewandt und gegenüber den Betrieben kommuniziert werden:

➔ **Handlungsempfehlung 1:** Kurzfristig können Betriebe bei den zuständigen Lebensmittelkontrolleuren nachfragen, ob eine Dokumentation entbehrlich ist, solange bei einer Kontrolle keine mehr als geringfügigen Mängel festgestellt werden.

➔ **Handlungsempfehlung 2:** Kurzfristig Ergänzung des bayerischen Kontrollberichts, den die Betriebe nach der Kontrolle von den Lebensmittelkontrolleuren erhalten, um einen

Hinweis, dass der Betrieb bis zur nächsten Kontrolle keine Hygienedokumentation anzufertigen hat (Zuständigkeit: StMUV Bayern prüft Umsetzungsmöglichkeit).

➔ **Handlungsempfehlung 3**: Mittelfristig Schaffung der erforderlichen Voraussetzungen dafür, dass die oben dargestellte bürokratiearme Vollzugspraxis in Bayern grundsätzlich flächendeckend angewandt wird. (Zuständigkeit: Beauftragter für Bürokratieabbau der Bayerischen Staatsregierung, in Zusammenarbeit mit den zuständigen bayerischen Behörden.

➔ **Handlungsempfehlung 4:** Mittelfristig Abgleich unter den Bundesländern mit dem Ziel, die bürokratiearme bayerische Vollzugspraxis als Best Practice bundesweit zu vereinheitlichen (Zuständigkeit: BMWE, BMLEH, Beauftragter für Bürokratieabbau der Bayerischen Staatsregierung, Verband der Lebensmittelkontrolleure).

➔ **Handlungsempfehlung 5:** Längerfristig Prüfung der nationalen Leitlinie zur Hygienedokumentation auf Anpassungsbedarf (Zuständigkeit: DEHOGA/Lebensmittelverband e.V. in Koordination mit StMUV Bayern).

3. Allergenkennzeichnung: Berücksichtigung der besonderen Belastung für kleine Betriebe mit täglich wechselnder oder saisonaler/regionaler Küche

Bereits aus der Vorbefragung wurde deutlich, dass die Pflicht zur Kennzeichnung der 14 Hauptallergene für die Unternehmen besonders belastend ist. Aus der Diskussion ergeben sich zwei Ansatzpunkte für Verbesserungen:

Die bestehende rechtliche Regelung wird vereinzelt strenger angewendet, als sie ist. Demnach gehen vereinzelt beteiligte Akteure aus Vollzug und Branche davon aus, dass die Allergene in der Speisekarte gekennzeichnet sein müssen. Nach geltender Rechtslage ist eine mündliche Information gegenüber dem Gast jedoch möglich. Voraussetzung ist, dass eine schriftliche Aufzeichnung im Betrieb auf Nachfrage unmittelbar und leicht zugänglich ist, auf die der Gast hingewiesen wird. Als Aufzeichnung genügen zum Beispiel Rezeptangaben, soweit das jeweilige Allergen daraus klar ersichtlich ist[2].

➔ **Handlungsempfehlung:** Kurzfristig bessere Aufklärung bei Betrieben und Vollzugsbehörden über die Möglichkeit der mündlichen Information bei schriftlicher Aufzeichnung sowie Rezept- mit Allergenangaben, insbesondere bei tagesaktuellen Gerichten (Zuständigkeit: BMLEH).

[2] Beispiel: Bei Verwendung von Mayonnaise muss die Zutat „Ei“ ausdrücklich genannt werden.

Zudem berichten vor allem kleine, inhabergeführte Betriebe mit täglich wechselnder oder saisonaler (regionaler) Küche, dass die Kennzeichnung für sie einen hohen Aufwand verursacht. Denn im Falle täglich, wöchentlich oder saisonal wechselnder Gerichte muss jedes Mal eine neue Aufzeichnung erfolgen und es kann nicht auf eine Standard-Allergenaufzeichnung zurückgegriffen werden. Eine Änderung der zugrundliegenden EU-Verordnung ist allerdings schwer durchsetzbar.

➔ **Handlungsempfehlung:** Längerfristig Prüfung einer nationalen gesetzlichen Ausnahmeregelung für wechselnde Tages- und saisonale Gerichte im Rahmen eines Bürokratieabbaugesetzes (Zuständigkeit: BMLEH).

4. Handyfoto vom Lieferschein für die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln

Gastgewerbliche Unternehmen sind als Lebensmittelunternehmer verpflichtet, zur Rückverfolgung ihrer Lebensmittel Informationen zu ihren Lieferanten vorzuhalten und auf behördliche Anforderung binnen 24 Stunden in einem maschinenlesbaren Format elektronisch an die Behörde zu übermitteln. Lieferscheine würden jedoch noch immer häufig in Papierform ausgehändigt, wie die Unternehmen berichteten. Die gesetzliche Regelung erlaubt es den Vollzugsbehörden, im Einzelfall Ausnahmen vom Erfordernis des maschinenlesbaren Formates vorzusehen. Gelebte Vollzugspraxis in Bayern ist, dass kleine Unternehmen im Gastgewerbe ihre Lieferscheine auch mit dem Handy abfotografieren und übermitteln können. Langfristig dürfte sich die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln nach einer flächendeckenden Digitalisierung von Lieferscheinen einfacher umsetzen lassen. Gefordert wurde ferner eine Verkürzung der Aufbewahrungsdauer. Insgesamt seien die Regelungen zur Rückverfolgbarkeit nicht passgenau auf die Gastronomie zugeschnitten.

➔ **Handlungsempfehlung 1:** Kurzfristig bessere Aufklärung der Vollzugsbehörden und kleinen Betriebe über die Möglichkeit, den Lieferschein als Handyfoto zu übermitteln (Zuständigkeit: Bayern).

➔ **Handlungsempfehlung 2:** Kurzfristig können Gastwirte versuchen, Lieferscheine von ihren Lieferanten von vornherein digital (z.B. per E-Mail) zu erhalten, sodass die Informationen automatisch vorgehalten sind und einfach weitergeleitet werden können.

➔ **Handlungsempfehlung 3:** Mittelfristig Abgleich unter den Bundesländern mit dem Ziel, die bürokratiearme Vollzugspraxis in Bayern als Best Practice bundesweit voranzubringen und soweit wie möglich zu vereinheitlichen (Zuständigkeit: BMWE, BMLEH, Bürokratieabbaubeauftragter Bayern).

➔ **Handlungsempfehlung 4:** Mittelfristig Prüfung einer Anpassung der Empfehlung zur Umsetzung der Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln von Bund und Ländern hinsichtlich der Aufbewahrungsdauer. In Bezug auf das Gastgewerbe ist zu berücksichtigen, dass Abgabe unmittelbar an Endverbraucher erfolgt (Zuständigkeit BMLEH/Bayern).

➔ **Handlungsempfehlung 5:** Langfristig Prüfung einer gesetzlichen Ausweitung der Möglichkeit, ein Lichtbild zu übermitteln (Zuständigkeit: BMLEH).

5. Kostenfreie Unterstützung bei der Gefährdungsbeurteilung für Kleinbetriebe

Das Arbeitsschutzgesetz verpflichtet Arbeitgeber, Gefährdungen der Sicherheit und der Gesundheit ihrer Beschäftigten zu beurteilen, um zu ermitteln, welche Arbeitsschutzmaßnahmen erforderlich sind. Die Beurteilung und ihre Ergebnisse sind zu dokumentieren. Aus der Diskussion im Workshop ging hervor, dass einige Unternehmer die jährlich vorzunehmende Sicherheitsunterweisung von Beschäftigten im Sinne eines „gelebten Sicherheitssystems" als praktisch relevanteres Mittel ansehen und sich mehr Eigenverantwortung der Beschäftigten wünschen. Gleichzeitig stellte sich heraus, dass die konkreten Anforderungen dem Inhalt nach für die betroffenen Kleinunternehmen unübersichtlich und schwer nachvollziehbar sind. Gerade der Umstand, dass die Gefährdungsbeurteilung für alle Arbeitsplätze und jede Tätigkeit abstrakt, d.h. ohne Rücksicht darauf, welche Personen diese im Einzelfall ausüben, durchgeführt werden muss (insbesondere Mutterschutzgesetz) stößt bei den Unternehmen auf Unverständnis. Auch die Reichweite der Einbeziehung psychischer Belastungen in die Gefährdungsbeurteilung ist in der Praxis oft unklar.

Für die Erstellung der Gefährdungsbeurteilung steht den Unternehmen im Gastgewerbe neben ihrer Betreuung durch Sicherheitsfachkräfte und Betriebsmediziner die Berufsgenossenschaft (BGN) als Ansprechpartner zur Verfügung:

(i) Die regionalen Kompetenzzentren der BGN beraten und unterstützen die Betriebe bei der Gefährdungsbeurteilung. Voraussetzung hierfür ist die Teilnahme und Qualifikation des Kleinbetriebes am Kompetenzzentrummodell der BGN. Der Service ist für Betriebe mit bis zu 10 Vollbeschäftigten kostenfrei. (Da Teilzeitbeschäftigte nur anteilig berücksichtigt werden, können ggf. auch Betriebe mit mehr als 10 Mitarbeitern von der kostenlosen Unterstützung profitieren.) Durch die Aktualisierung der DGUV[3] Vorschrift 2 wird voraussichtlich ab Januar 2026 die kostenfreie Unterstützung auf Betriebe mit bis zu 20 Vollbeschäftigten ausgeweitet. Größere Betriebe, die nicht im Kompetenzzentrummodell sind, erhalten Unterstützung durch ihre beauftragte sicherheitstechnische und arbeitsmedizinische Betreuung. Zudem beraten auch die regional zuständigen Aufsichtspersonen der Berufsgenossenschaft.

[3] Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung

(ii) Darüber hinaus gibt es bei der BGN Muster für die Gefährdungsbeurteilung, die konkret an den jeweiligen Betrieb angepasst werden können. Die Muster finden Sie untern diesem Link.

➔ **Handlungsempfehlung 1:** Kurzfristig zusätzliche Kommunikation mit den Betrieben zum Service der BGN (Zuständigkeit: BGN, DEHOGA, IHKs).

➔ **Handlungsempfehlung 2:** Mittelfristig die Digitalisierung von Vorgaben und Lösungen des Arbeitsschutzes und digitale Unterstützung bei der Erstellung der Gefährdungsbeurteilung vorantreiben (derzeit erste Überlegungen beim BMAS; Tools zur Gefährdungsbeurteilung, Zuständigkeit: BGN (und andere Unfallversicherungsträger).

6. Arbeitsmedizinische Vorsorgekartei: Erleichterung durch praxisbezogene Übersicht für das Gastgewerbe

Auch die auf der Gefährdungsbeurteilung basierende Vorsorgekartei im Rahmen der arbeitsmedizinischen Vorsorge bedeutet für Unternehmen im Gastgewerbe bürokratischen Aufwand. Im Gastgewerbe ist vor allem Feuchtarbeit ein Schwerpunkt für die arbeitsmedizinische Vorsorge, daneben ggf. Lärm. Aus dem Workshop ging hervor, dass den Unternehmen zum Teil auch unklar ist, in welchen Fällen sie ihren Beschäftigten eine Vorsorge nur anbieten müssen (sog. Angebotsvorsorge) und in welchen Fällen der Beschäftigte verpflichtend teilnehmen muss (sog. Pflichtvorsorge). So wird zum Beispiel bei der Feuchtarbeit nach der Dauer des Hautkontakts mit Wasser oder wässrigen Flüssigkeiten unterschieden:

- Unter 2 Stunden (typischerweise z.B. Servicepersonal): Keine Vorsorge und keine Dokumentation erforderlich.
- 2 bis unter 4 Stunden (typischerweise z.B. Thekenkraft, Koch, Housekeeping): Angebotsvorsorge.
- 4 Stunden und darüber (typischerweise z.B. Abwäscher): Pflichtvorsorge.

Zum Beispiel die BGN bietet Muster für die Vorsorgekartei auf ihrer Website zum Download an. Den Link finden Sie hier.

➔ **Handlungsempfehlung 1:** Kurzfristig Erstellung einer praxisorientierten Übersicht über die Vorsorgeschwerpunkte im Gastgewerbe (Zuständigkeit: BGN).

➔ **Handlungsempfehlung 2:** Langfristig Optimierung der Vorsorgekartei (derzeit in Planung; Zuständigkeit: Ausschuss für Arbeitsmedizin bei der BAuA[4]).

7. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel: Unternehmerische Eigenverantwortung bei der Verlängerung der Prüffristen

Die von den Unternehmen geschilderte Belastung entsteht durch die kosten- und zeitintensive Beauftragung von Elektrofachkräften für die Prüfung, teilweise verbunden mit Betriebsschließungen. Kritisiert wurde auch, dass externe Anbieter von Elektroprüfungen ein Interesse an der Durchführung häufigerer und umfassenderer Prüfungen haben, als sie gesetzlich vorgesehen sind. Die geltenden Regelungen setzen hier jedoch auf die Eigenverantwortung des Unternehmers und räumen ihm einen Spielraum bei der Festlegung der Prüffristen ein. Gleichzeitig können die Bedingungen der Sachversicherer oder etwa Sonderbauverordnungen der Länder restriktivere Regelungen enthalten. Die Unternehmer haben im Workshop daneben den Wunsch nach praktikablen Alternativen geäußert, die die Sicherheit ihrer Betriebsmittel gewährleisten. Hinsichtlich der empfohlenen Maßnahmen ist zu unterscheiden:

(i) Für elektrische Anlagen und ortsfeste Betriebsmittel wird in den Durchführungsanweisungen zum § 5 der Unfallverhütungsvorschrift „Elektrische Anlagen und Betriebsmittel“ (DGUV Vorschrift 3) eine Frist von vier Jahren empfohlen. Die Prüfung ist von einer Elektrofachkraft oder unter deren Leitung und Aufsicht (Person, die die Prüfungen durchführt, wird durch die Elektrofachkraft ein- und unterwiesen, EuP) durchzuführen. Allerdings besteht in den oben genannten Durchführungsanweisungen hinsichtlich des Intervalls Spielraum für Alternativen: Die Anforderung ist zum Beispiel auch erfüllt, wenn elektrische Anlagen und ortsfeste Betriebsmittel von einer Elektrofachkraft „ständig überwacht“ werden. Im Gastgewerbe könnte diese Alternative etwa in größeren Hotels zum Tragen kommen. Auch eine Person mit innerbetrieblicher Qualifikation darf die Prüfung vornehmen, etwa ein Hausmeister, der auf dem Gebiet eine mehrjährige Tätigkeit vorweisen kann und durch eine innerbetriebliche Elektrofachkraft in Theorie und Praxis ausgebildet und geprüft wurde (Durchführungsanweisungen zu § 2 Abs. 3, DGUV Vorschrift 3).

➔ **Handlungsempfehlung 1:** Kurzfristig Präzisierung der genannten Spielräume der Durchführungsanweisungen zur DGUV Vorschrift 3 („ständige Überwachung“, „innerbetriebliche Qualifikation“) und Nennung weiterer Beispiele, wie die Prüfungsanforderung ebenfalls erfüllt werden kann (Zuständigkeit: DGUV, BGN).

[4] Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin

➔ **Handlungsempfehlung 2:** Mittelfristig Überarbeitung der DGUV-Vorschriften unter Ergänzung konkreter Empfehlungen für die Bemessung der Prüffrist. (Zuständigkeit: DGUV)

(ii) Ortsveränderliche Betriebsmittel müssen im Grundsatz alle 6 Monate durch eine Elektrofachkraft geprüft werden. Der Unternehmer kann das Prüfintervall eigenverantwortlich auf 1-2 Jahre verlängern, wenn die Prüfungen eine Fehlerquote unter 2 % ergeben.

➔ **Handlungsempfehlung:** Kurzfristig bessere Aufklärung über die Möglichkeit, das Prüfintervall zu verlängern sowie rechtssichere Handreichung für die Unternehmen mit erfahrungsbasierten Prüffristen (Zuständigkeit: BGN in Kooperation mit DGUV).

8. Brandschutzanlagen: Vereinfachung der landesrechtlichen Prüfvorschriften

Aus Sicht der Vollzugsbehörden sind die Regelungen zum Prüfumfang und zur Durchführung der Prüfung von Brandschutzanlagen unnötig kompliziert. Dies führt in der Praxis immer wieder zu Unklarheiten hinsichtlich der Umsetzung und teilweise zu übertriebenen Prüfungen bzw. Prüfumfängen. Für Betriebe entstehen dadurch überflüssige Kosten und sie erleben auch hier, dass beauftragte Prüfdienstleister einen kürzeren Wartungszeitraum vorgeben als gesetzlich gefordert. Möglich ist allerdings auch, dass kurze Wartungszeiträume auf DIN-Normen oder auf Anforderungen der Sachversicherer und nicht auf gesetzliche Vorgaben zurückgehen.

Zur Vereinfachung der landesrechtlichen Prüfvorschriften wurden folgende Grundsätze vorgeschlagen:

- Unterscheidung bei der Überprüfung vor Erstinbetriebnahme: Für sogenannte kritische Anlagen (§ 2 Satz 1 Nummern 1 bis 7 SPrüfV[5], z.B. Lüftungs- und Brandmeldeanlagen) sollte die Überprüfung vor Erstinbetriebnahme durch Sachverständige mit einer Bescheinigung über die Wirksamkeit und Betriebssicherheit erhalten bleiben. Bei allen anderen Brandschutzanlagen (z.B. tragbare Feuerlöscher, Blitzschutzanlagen, automatische Schiebetüren in Rettungswegen) wird die Inbetriebnahme durch den Errichter als Sachkundigen als ausreichend erachtet.
- Einheitliche Regelung der wiederkehrenden Überprüfung: Für alle Brandschutzanlagen unterschiedslos Einführung eines Intervalls von 3 Jahren und Überprüfung durch einen Sachkundigen ausreichend. Bisher darf die wiederkehrende Überprüfung durch einen Sachkundigen zwar bei sonstigen

[5] Bayrische Sicherheitsanlagen-Prüfverordnung

Anlagen, aber nur bei einem Teil der kritischen Anlagen erfolgen. Das Prüfintervall ist selbst etwa bei Feuerlöschern laut DIN-Norm auf zwei Jahre festgelegt. Bayerische Vollzugsbehörden haben bereits mit einer entsprechenden Verlängerung der Frist auf drei Jahre Erfahrungen gesammelt und dabei keine Häufung von Mängeln an Sicherheitsanlagen festgestellt.

➔ **Handlungsempfehlung 1:** Mittelfristig Vereinfachung der Anforderungen der bayerischen Sicherheitsanlagen-Prüfverordnung hinsichtlich der zur Prüfung befähigten Person (Sachverständiger/Sachkundiger) und der Fristen zur wiederkehrenden Überprüfung (genereller Turnus von drei Jahren) (Zuständigkeit: StMI Bayern).

➔ **Handlungsempfehlung 2:** Herausfordernd ist für Unternehmen auch, dass in den Ländern unterschiedliche Brandschutzregelungen gelten. Notwendig wäre daher Schaffung einer Befugnis der Länder, gemeinsame rechtsverbindliche Beschlüsse zu fassen.