



Captain Craft  
Jung – Handwerk & Handel  
Hauptstraße 37A  
23858 Wesenberg  
Kontakt:  
Tel.: 0151 - 10 7575 40  
Mail: caju2@gmx.de

## Gasgrill im Unternehmen – Das müssen Sie beachten!

Sommerzeit ist Grillzeit. Die Arbeitsschutzexperten von **Captain Craft** stehen immer wieder in Betrieben vor dem Gasgrill. Sei es, dass er für die Beköstigung der Bewohner in der Altenpflegeeinrichtung oder der Gäste in der Gastronomie verwendet wird. Aber auch im Unternehmen steht er nicht selten in der Pausenzone. Was es beim Gasgrill im Unternehmen aus Arbeitsschutzsicht zu beachten gibt, haben wir für Sie zusammengefasst.

### Arbeitsschutzvorschriften für den Gasgrill im Unternehmen

Sobald der Gasgrill gewerblich genutzt wird und Arbeitnehmer oder versicherte Personen an ihm tätig werden, wird er zum Arbeitsmittel und unterliegt allen Arbeitsschutzvorschriften.

Von der Idee, mal eben in den Baumarkt zu fahren und einen Gasgrill für die Firma zu kaufen, raten wir von **Captain Craft** ab. Gasgrills und Flüssiggas sind heutzutage überall verfügbar, der Grill schnell zusammengebaut und in Betrieb genommen.

### Gefährdungsbeurteilung für den Gasgrill im Unternehmen

In der Regel kommt Propangas in 5 oder 11 kg Flaschen zum Einsatz, wie man es auch aus dem Campingwagen oder von der Baustelle kennt. Manche Grillhersteller verkaufen auch eigene Flaschen, die ein Gasgemisch enthalten können.

Propan ist als ein extrem entzündbares und unter Druck explosives Gas als Gefahrstoff eingestuft. In der Gasflasche ist es unter hohem Druck verflüssigt. Somit unterliegt es in der gewerblichen Anwendung vollumfänglich den Regelungen der Gefahrstoffverordnung ([GefStoffV](#)). Bei seiner Verwendung müssen Sie eine Gefährdungsbeurteilung erstellen, Schutzmaßnahmen ableiten und umsetzen. Eine Betriebsanweisung zum richtigen Umgang mit dem Gas muss erstellt und die Mitarbeiter unterwiesen sein.

Deswegen hat die DGUV als Dachverband der Berufsgenossenschaften und Unfallkassen auch eine Regel zum richtigen Umgang mit Flüssiggas herausgegeben, die [DGUV Regel 110-010](#). Bei der fachkundigen Erstellung der Gefährdungsbeurteilung ist also einerseits die technische Regel TRGS 407 – Tätigkeiten mit Gasen und andererseits diese Regel zu beachten. Der Ersteller muss fachkundig sein. Die Fachkräfte für Arbeitssicherheit von **Captain Craft** sind fachkundig und können diese Gefährdungsbeurteilung mit Ihnen erstellen.

## Der Gasgrill im Unternehmen wird zum Arbeitsmittel.

Zusätzlich wird der Grill bei gewerblicher Nutzung im Betrieb zum Arbeitsmittel nach der Betriebssicherheitsverordnung ([BetrSichV](#)). Das heißt auch aus dieser Perspektive muss vor Aufnahme der Tätigkeit eine fachkundige Gefährdungsbeurteilung erstellt werden. Schutzmaßnahmen und **Prüfpflichten** sind zu ermitteln und festzulegen. Und auch hier ist wieder eine Betriebsanweisung zu erstellen, diesmal aber für den technisch richtigen Umgang mit dem Gasgrill im Unternehmen. Und die Unterweisung darf nicht vergessen werden. Das packen die Fachkräfte für Arbeitssicherheit von **KUECK Industries** gerne für Sie fachkundig in ein Paket.

## Die Wahl des richtigen Gasgrills für Ihr Unternehmen

- Kaufen und verwenden Sie nur solche Gasgeräte, die für den gewerblichen Einsatz geeignet sind. Diese Information finden Sie in der Anleitung des Herstellers oder Sie fragen direkt dort nach. Auch der Händler sollte Ihnen diese Frage beantworten können. Mit einem Gasgrill, der der DIN 66077 entspricht oder das GS-Zeichen trägt, sind sie nach unserer Meinung schon recht gut aufgestellt.

Folgende **Ausrüstungsteile** muss ihr gewerblich genutzter Gasgrill haben:

1. Eine Flammenüberwachung (Zündsicherung) am Gasgerät. Denn diese verhindert eine gefährliche Ansammlung unverbrannten Gases. Sie sperrt automatisch die Gaszufuhr zum Brenner, sobald die Gasflamme erlischt.
2. Eine Schlauchleitung, die ihren tatsächlichen betrieblichen Beanspruchungen standhält. Die Anschlüsse wie beispielsweise die Überwurfmutter müssen schon werkseitig fest mit dem Schlauch verbunden sein.
3. Die Schlauchleitung darf höchstens 40 cm lang sein. Ist betriebsbedingt ein längerer Schlauch notwendig, ist eine Schlauchbruchsicherung erforderlich, Captain Kraft empfiehlt sie standardmäßig. Denn diese verhindert, dass bei Beschädigungen oder beim Lösen der Schlauchleitung Gas austritt, und schließt den Gasdurchgang ab.
4. Eine zweistufige Sicherheitsdruckregeleinrichtung muss verwendet werden. Diese schützt den angeschlossenen Gasgrill vor einem unkontrollierten bzw. zu hohem Druck.

### ACHTUNG:

Stehen die gesamte Flüssiggasanlage oder zumindest ein daran angeschlossenes Gasgerät in einem Raum bzw. im Gebäude, ist zusätzlich eine thermische Absperreinrichtung in der Gasleitungsanlage erforderlich. Sie darf in der Druckregeleinrichtung, in der Leitungsanlage oder in einem Absperrventil integriert sein.

- Beachten Sie immer die Angaben des Geräteherstellers zur bestimmungsgemäßen Verwendung des Gasgrills. Verwenden Sie Gasgrills nur im Freien!

## Wechsel der Flüssiggasflasche

Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe ([BGN](#)) weist darauf hin, dass der Flaschenwechsel einen Unfallschwerpunkt darstellt. Deswegen empfiehlt sie für den

Wechsel der Flüssiggasflasche bzw. vor der Inbetriebnahme der Gasanlage folgendes Vorgehen:

- Flüssiggasflaschen mit 5 und 11 kg Füllgewicht haben im Entnahmestutzen des Absperrventils einen schwarzen Gummidichtring. Kontrollieren Sie diesen Dichtring vor jedem Anschluss an die Druckregeleinrichtung. Der Dichtring kann durch häufige Montagen beschädigt oder verloren gegangen sein. Nur mit einem technisch einwandfreien Dichtring ist eine dichte Verbindung möglich.
- Die Abdichtung gegen den Dichtring erfolgt, indem bei Druckregelgeräten mit Flügelmutter diese mit Handkraft an das Absperrventil angeschraubt wird (**Drehrichtung nach links!**). Zur Herstellung einer dichten Verbindung dürfen Sie keine Zange benutzen, weil das dadurch aufgebrachte Drehmoment zur Beschädigung des Dichtrings und damit zu Undichtigkeiten führen kann.

#### **TIPP: Montagehilfe für Gasgrills im Unternehmen**

Kaufen Sie im Fachhandel eine Montagehilfe für Flüssiggasflaschen die genau auf die Flügelmutterkontur passt und mit der sich das optimale Drehmoment beim Festschrauben erreichen lässt.

Für Flüssiggasflaschen mit 5 kg, 11 kg und 33 kg Füllgewicht gibt es auch Druckregelgeräte mit eingangsseitigem Kombinationsanschluss. Sie haben einen Dichtring (weiß) am Druckregelgerät, der unbeschädigt sein muss. Druckregelgeräte mit Kombinationsanschluss werden mittels Werkzeug fest an das Absperrventil der Flasche montiert (**Drehrichtung nach links!**).

- Nachdem die Anschlussverbindung steht, muss sie immer unter Betriebsdruck auf Dichtheit kontrolliert werden. Das erfolgt vorsichtig bei geöffnetem Flüssiggasflaschenabsperrventil und geschlossener Geräteabsperrarmatur mit einem schaubildenden Mittel wie einem Lecksuchspray.

#### **Prüfung und Umgang mit Mängeln beim Gasgrill im Unternehmen**

Die regelmäßige Überprüfung von gewerblich genutzten Flüssiggasanlagen durch eine sachkundige Person nach DGUV Regel 110-010 ist in einem zeitlichen Turnus verpflichtend festgelegt: Mobile Anlagen wie Gasgrills müssen nach der **BetrSichV** alle zwei Jahre geprüft werden. Wird eine Anlage über einen längeren Zeitpunkt, gemeint sind Betriebsunterbrechungen von mehr als einem Jahr, nicht genutzt oder muss sie repariert werden, ist eine erneute Prüfung fällig.

Die Stellknöpfe zur Regelung der Gasmenge am Grill sind in einer Position arretiert und gegen versehentliches Verwenden gesichert. Ein Überdrehen führt dazu, dass kein sicherer Verschluss mehr möglich ist. Legen Sie ein solches Gerät sofort still.

Legen Sie ein Gerät auch dann still, wenn die Dichtung defekt scheint oder ist oder sie keine Dichtigkeit der Gasleitung herstellen können. Es besteht Explosionsgefahr. Überlassen Sie Reparaturen am Grill und der Gasanlage Fachleuten.

## Fazit

Ein Gasgrill im Unternehmen ist eine gewerblich genutzte Gasanlage. Dafür muss eine Gefährdungsbeurteilung erstellt werden und es sind Schutzmaßnahmen nach GefStoffV und BetrSichV erforderlich. Sie unterliegen der Prüfpflicht. Wenn Sie sorgsam damit umgehen und nur unterwiesene Mitarbeiter am Gasgrill einsetzen, steht der Nutzung eines sicheren und geprüften Grills nichts entgegen. Die Experten von **Captain Craft** helfen Ihnen gerne dabei weiter.