

Gefährdungsbeurteilung für
N 04 Hygienische Gefährdungen

Raum _____

Schule: _____

Erstellt durch _____

Datum: _____

	Hinweise zur Rechtsgrundlage	Handlungsbedarf (ja/nein/?)	Beratungsbedarf (ja)	Maßnahmen	Priorität	Umsetzung durch	Umsetzung bis	erledigt und wirksam
Unterweisungen								
Wurde einer Lehrkraft der Fachkonferenzen die Aufgabe übertragen, die Kolleginnen und Kollegen zu unterweisen und die Inhalte für die Unterweisung der Schülerinnen und Schüler festzulegen?	GUV-SI 8042 III.6.11							
Werden die im Bereich Ernährung/ Hauswirtschaft eingesetzten Lehrkräfte sowie die Schüler/innen in allen sicherheitsrelevanten Bereichen regelmäßig unterwiesen und werden diese Unterweisungen protokolliert? (siehe Empfehlungen fachbezogener Gefährdungen der Auge Website)	§ 12 ArbSchG und § 4 der GUV-VA 1							
Werden die einschlägigen Hygieneregeln bei der Lebensmittelverarbeitung eingehalten?	siehe Legende unten							
Sind die Handwaschbecken mit Seifenspender, ggf. Händedesinfektionsmitteln und Papierhandtüchern ausgestattet?								

	Hinweise zur Rechtsgrundlage	Handlungsbedarf (ja/nein/?)	Beratungsbedarf (ja)	Maßnahmen	Priorität	Umsetzung durch	Umsetzung bis	erledigt und wirksam
Existiert ein Hygieneplan? (Hinweis: im Hygieneplan sind Maßnahmen zur Reinigung und ggf. Desinfektion sowie zum Hautschutz aufgeführt)?								
Werden in den Küchenräumen keine Topfpflanzen (z.B. Küchenkräuter in Erde) gehalten?								
Ist die Lehrküche ungezieferfrei?								
Wird die Bekämpfung von Ungeziefer nur durch anerkannte Fachfirmen durchgeführt und ggf. mit dem Schulträger abgestimmt?								
Wird bei der Arbeit zweckmäßige Kleidung getragen? (Latzschürze aus Baumwolle, geschlossene Schuhe mit festem Oberteil und rutschfester Sohle, Oberbekleidung aus nicht leicht entflammbarem Material (Baumwolle, Leinen))								
Werden lange Haare zurückgebunden?								
Wird Hand- und Armschmuck vor dem Arbeitsbeginn entfernt?								
Werden Spüllappen und Geschirrtücher in regelmäßigen Abständen gewaschen (auf kochfeste Materialien achten!)?								
Werden Spülbürsten regelmäßig gewechselt?								
Werden Essgeschirr und Arbeitsgeräte von Zeit zu Zeit im Geschirrspülautomaten gereinigt?								

	Hinweise zur Rechtsgrundlage	Handlungsbedarf (ja/nein/?)	Beratungsbedarf (ja)	Maßnahmen	Priorität	Umsetzung durch	Umsetzung bis	erledigt und wirksam
Ist eine regelmäßige Grundreinigung von Kühlschränken, Vorrats-schränken, Geschirrschränken, Arbeitsplätzen etc. gewährleistet?								
<i>Bitte ergänzen Sie ggf. weitere Gefährdungen:</i>								

Sachstand: 08.10.2014