



Sicherheit in der Lehrküche

Von der Gefährdungsbeurteilung zur
Umsetzung von Maßnahmen in Schulen

RPZ-Arbeitskreis Ernährungs- und
Verbraucherbildung
OBS Bunde - 23.04.2015

Günter Bruns + Uwe Carstens
Fachkräfte für Arbeitssicherheit
Nds. Landesschulbehörde – RA Osnabrück



Unterstützungssystem

Niedersächsische Landesschulbehörde

Beratung

Fachkräfte für
Arbeitssicherheit

Arbeitsmedizinerinnen
Arbeitsmediziner

Arbeitspsychologinnen
Arbeitspsychologen

Beauftragte für
Suchtfragen

Qualifizierung

Schulleiterinnen
Schulleiter

Beauftragte

Lehrkräfte

Information

www.arbeitsschutz.nibis.de
www.lehrergesundheit.de





Arbeitsschutz und Gesundheitsmanagement in Schulen

Auf das Auge klicken um zur Startseite zu gelangen.

Hauswirtschaft

- > Gefährdungen
- > Maßnahmen
- > Links/ Quellen

Gefahren erkennen - Gefährdungen vermeiden



Beispielhafte
Gefahrensituationen im
Hauswirtschafts-
unterricht



Checklisten





Arbeitsschutz und Gesundheitsmanagement in Schulen

Auf das Auge klicken um zur Startseite zu gelangen.

Hauswirtschaft

- > **Gefährdungen**
- > .. durch falsches Verhalten
- > .. durch unzulängliche Ausstattung
- > .. durch mangelnde Hygiene
- > .. durch falschen Umgang mit Messern
- > .. durch elektrische Geräte
- > .. durch heiße Oberflächen und heiße Flüssigkeiten
- > .. durch Gefahrstoffe
- > Maßnahmen
- > Links/ Quellen

Gefährdungen im Hauswirtschaftsunterricht

In der Schulküche muss mit vielen Unfallgefahren gerechnet werden. Wichtig ist zu erkennen, von welchen Gefahrenquellen in der Küche Gesundheitsgefährdungen ausgehen können

- vom rutschigen Fußboden,
- von heißen Oberflächen,
- von nicht sichtbaren Messern im Spülwasser,
- von der mangelnden Hygiene
- oder von dem Lärm, der von acht gleichzeitig laufenden Handrührgeräten erzeugt wird.

Im Hauswirtschaftsunterricht eingeübtes Verhalten hilft, Unfälle im Haushalt zu vermeiden.



Erlass „Arbeitsschutz in Schulen“ (von 2014)

Die **Arbeitgeberpflichten** ... obliegen den Schulleiterinnen und Schulleitern ...

Aufgaben

- die Beschäftigten über Arbeitsschutz informieren und zur Mitwirkung motivieren
- für eine geeignete Organisation von Sicherheit und Gesundheitsschutz sorgen
- auf die Bereitstellung der erforderlichen Mittel hinwirken
- Sicherheitsbeauftragte bestellen, Arbeitsschutzausschuss einrichten
- Organisation von Erster Hilfe, Brandbekämpfung und Evakuierung
- Beteiligung der Personalvertretung, der Frauenbeauftragten und der Schwerbehindertenvertretung
- gewährleisten, dass die Bediensteten befähigt sind, bei der Erfüllung ihrer Aufgaben die für die Sicherheit und den Gesundheitsschutz zu beachtenden Bestimmungen einzuhalten

Gefährdungsbeurteilung

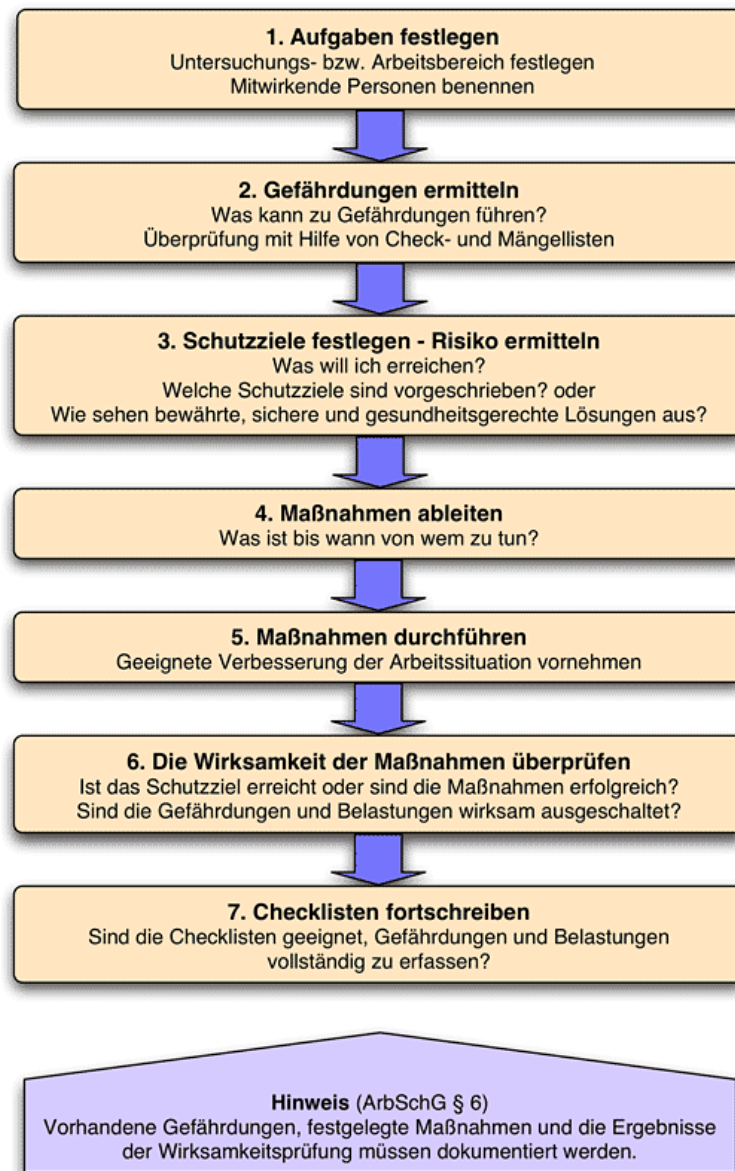
Schritte, Methoden

Die Schulleitung ist nach § 5 Arbeitsschutzgesetz verpflichtet, eine **umfassende Gefährdungsbeurteilung** durchzuführen.

Gefährdungsbeurteilungen liefern die Grundlage für eine fortlaufende Verbesserung von Sicherheit und Gesundheitsschutz in der Schule.

Die sicherheitstechnischen Gefährdungen lassen sich am besten mit Hilfe von sogenannten Checklisten und/oder Begehungen vor Ort durchführen.

Gefährdungsbeurteilung in 7 Schritten (ArbSchG § 5)



Gefährdungsbeurteilung: offene Fragen?

Wer? → Schulleitung, Fachkonferenzleiter, Raumbeauftragte, (Vergabe an Fachfirmen?, Schulträger?)

Wann? → Einmal im Jahr?, ... bei Neuerungen, nach Unfällen, ...)

Wofür? → Sicherheit+Gesundheit von L+L sowie S+S, rechtliche Absicherung der Schulleitung

Wie? → orientierende Begehung der Räume, gezielte Begehung mit Schulträger/GUV/..., planmäßiges Arbeiten mit Checklisten

Hilfen? → Internet, Fachkräfte für Arbeitssicherheit, Fach-BGs



Was ist das?

Anweisung der Schulleitung, wie sich die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Umgang mit Gefährdungen am Arbeitsplatz ´Schule´ zu verhalten haben.

Grundaufbau?

- Gültigkeit für welchen Arbeitsplatz
- Gefahren für Mensch und Umwelt
- Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln
- Verhalten bei Störungen oder im Gefahrfall
- Erste Hilfe
- Instandhaltung

Wofür? → Belehrung/Unterweisung der Mitarbeiter/-innen

Wichtig! → ... in der Sprache der zu Unterweisenden

Hilfen? → Internet, Fachkräfte für Arbeitssicherheit, Fach-BGs

... für: **Maschinen und Geräte**, **Gefahrstoffe**, **Biostoffe**, ...



Fachraumordnung

Wofür?

- Einheitliches Vorgehen aller Kolleginnen und Kollegen
- Ergänzt (Fasst zusammen) die vorhandenen Betriebsanweisungen
- Zielgruppe: alle Raumnutzer (L+L, S+S, Externe)

Was?

- ... zu allen wesentlichen Gefährdungen am Arbeitsplatz!
- ... auf der Grundlage der vorhandenen Gefährdungsbeurteilung
- ... in einer für alle verständlichen Sprache

Warum?

- Erhöhung des Sicherheitsbewusstseins im Kollegium
- Minderung der Mitverantwortung bei Unfällen (Haftung)

Unterweisungen

Wer?

- Schulleitung, Abteilungsleitung
- Fachkonferenzleiter (in ihrem Fachgebiet)
- Referenten (von Fach-BGs) im Auftrag der Schule für Fachgruppen

Was?

- ... zu allen wesentlichen Gefährdungen am Arbeitsplatz!
- Erstbelehrung , Wiederholungsbelehrungen
- Regelmäßig ein Themengebiet vertiefen!
- ... auf der Grundlage der vorhandenen Gefährdungsbeurteilung
- Mit Hilfe der vorhandenen Betriebsanweisungen

Warum?

- Erhöhung des Sicherheitsbewusstseins im Kollegium
- Minderung der Mitverantwortung bei Unfällen (Haftung)

Wer (kümmert sich)?

- Schulleitung, Schulträger
- Möglichst in Abstimmung mit der örtlichen Feuerwehr!

Was?

- Verhalten im Alarmfall?
- Welche Fluchtwege sind zu nutzen?
- Wo befinden sich die Sammelplätze?
- Wo befinden sich Feuerlöscher?
- Erste Hilfe Raum?

Brandschutzordnung?

Teil A

Teil B

Teil C



- Personen mit besonderen Aufgaben:
- Brandschutzbeauftragte
 - Hausmeister
 - Sicherheitsbeauftragte

Warum?

Nach § 36 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz müssen Gemeinschaftseinrichtungen, so auch Schulen, die innerbetrieblichen Verfahrensweisen zur Infektionshygiene in Hygieneplänen festlegen. Für die Erstellung der Pläne enthält das Gesetz keine Vorgaben, sondern überlässt dies weitgehend dem Ermessen der jeweiligen Einrichtung.

Was? → z. B. Regelungen zu ...

- Handhygiene der Nutzer der Schulräume (wie?, R+D-Mittel, ...)
- Reinigung (und Desinfektion) von Räumen (wie, wie oft, ...)
- Lebensmittelhygiene (Anlieferung, Lagerung, Verarbeitung, ...)
- Schädlingsprophylaxe
- Spezielle Anforderungen an WC-Räume?
- ...

Spezielle Anforderungen an Personen im Küchenbereich

Spezielle Anforderungen lt. Lebensmittelverordnung / HACCP / ...



Sicherheit in der Lehrküche

Von der Gefährdungsbeurteilung
zur Umsetzung von Maßnahmen
in Schulen

Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit!

Günter Bruns
Fachkraft für Arbeitssicherheit
Niedersächsische Landesschulbehörde
Regionalabteilung Osnabrück
c/o BBS Wesermarsch / Brake
gbruns@bbs-wesermarsch.de

Uwe Carstens
Fachkraft für Arbeitssicherheit
Niedersächsische Landesschulbehörde
Regionalabteilung Osnabrück
c/o OBS Großheide
Fasi-aurich@gmx.de

