

Gefährdungsbeurteilung für

N 02 Elektrisch-Physikalische Gef.

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 in den Malerwerkstätten 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-V A 1							
Besitzen elektrische Küchenmaschinen die Beschriftung Schutzisolierung (Schutzklasse II), VDE-Funkschutzzeichen sowie VDE-, GS- bzw. CE-Sicherheitszeichen? (Schutzzeichen sind in der GUV 57.1.30.7 abgebildet)								
Sind Fehlerstrom – Schutzschaltungen (Auslösestrom 30mA) vorhanden								

	Hinweise zur Rechtsgrundlage	Handlungsbedarf (ja/nein/?)	Beratungsbedarf (ja)	Maßnahmen	Priorität	Umsetzung durch	Umsetzung bis	erledigt und wirksam
Sind Stecker, Leitungen, Schalter, Steckdosen, elektrischer Geräte unbeschädigt	Bedienungsanleitungen DIN EN 50144-1 BGV A2 VGB 4 ZH 1/36 ZH 1/40 ZH1/249 ZH 1/406 ASI 3.02 ASI 3.10.1 ASI 3.10.0 VDE 0165							
Sind die Steckdosen ortsfest verlegt (keine Mehrfachstecker o. Verlängerungskabel)?								
Werden elektrische Geräte oder der Benutzung auf sichtbare Mängel geprüft?								
Sind keine Steckdosen an Standherden angebracht?								
Werden Geräte mit festgestellten Mängeln außer Verkehr genommen und durch Elektrofachkräfte reparieren gelassen?								
Sind jeweils eigene Stromkreise für Standherde, Einbauküchen E-Kochstellen, Geschirrspüler, Waschmaschine und Dunstabzugshaube vorhanden?								
Werden die Zuleitungen schlingenfrei verlegt, um u.a. die Beschädigung derselben zu verhindern?	VGB 4, GUV 2.10							
Verfügen die Gaskochstellen und –herde über eine thermoelektrische Zündsicherung?								
Ist an den Gaskochstellen eine gute Lüftung vorhanden?								
Sind den Lehrkräften die Sicherheitsvorkehrungen beim Auftreten von Gasgeruch bekannt? (Raum ordentlich lüften, elektrische Funken vermeiden, Installateure anfordern)?								

	Hinweise zur Rechtsgrundlage	Handlungsbedarf (ja/nein/?)	Beratungsbedarf (ja)	Maßnahmen	Priorität	Umsetzung durch	Umsetzung bis	erledigt und wirksam
Werden Reparaturarbeiten an Gasgeräten nur durch Sachkundige (s.o.) durchgeführt?								
Werden Gasgeräte, in denen sich Gas in gefahrdrohender Menge ansammeln kann, und Gasgeräte mit nicht offen brennenden Flammen (z.B. Backöfen) sowie die zugehörigen Sicherheits-einrichtungen der Gasanlagen alle 2 Jahre durch Sachkundige (speziell geschulte Installateure mit entsprechender Konzession) geprüft? (vom Schulträger zu beauftragen)								
Werden Flüssiggasanlagen mit offen brennenden Flammen alle 4 Jahre durch Sachkundige (s.o.) geprüft? (vom Schulträger zu beauftragen)								
Werden neue Backöfen vor dem ersten Gebrauch ausreichend lange vorgeheizt, um die Ausdunstung gesundheitsschädlicher Stoffe zu gewährleisten?								
Werden Zwangshaltungen vermieden?								
Werden Dampfdrucktöpfe ab dem Anschaffungsjahr 1989 (Sicherheitsstandard verbessert) verwendet oder wird der gleiche Sicherheitsstandard bei älteren Töpfen auf eine andere Weise gewährleistet? (s.u.)								

	Hinweise zur Rechtsgrundlage	Handlungsbedarf (ja/nein/?)	Beratungsbedarf (ja)	Maßnahmen	Priorität	Umsetzung durch	Umsetzung bis	erledigt und wirksam
Besitzen ältere Dampfdrucktöpfe (Baujahr vor 1989) zwei voneinander getrennte, unabhängige Ventile, einen Bajonettverschluss, Doppelgriffe parallel an Deckel und Topf mit integrierter Schließsicherung sowie einen weiteren Topfgriff gegenüber den beiden anderen?								
Werden Lehrkräfte, Schülerinnen und Schüler über den sicheren Umgang mit heißen Flüssigkeiten unterwiesen?								
Sind die Griffe der Kochgeräte aus wärmeisolierendem Material								
Werden Schutzhandschuhe oder Topflappen als Schutz gegen Verbrennungen bereitgestellt und benutzt?								
Sind Kochgefäße gegen überschwappende Flüssigkeiten gesichert? (z. B. festschließende Deckel, ausreichend große Töpfe verwenden, ...)								