

Basisbogen allgemeiner Unterrichtsraum

Datum: _____

Ausgefüllt von: _____

internes Feld!

Handlungsbedarf?

erledigt?

Abteilung: _____

Raumnummer: _____

Telefon: _____

Lerngruppen im Unterrichtsraum: _____

Raumtyp:

ergänzende Beurteilungsbögen
erforderlich!



- Allgemeiner Unterrichtsraum
- Fachraum (bitte Art angeben)
- PC-Raum
- Werkstatt (bitte Art angeben)

Raumgröße (ca.-Angaben genügen)

Breite: _____ m

Länge: _____ m

Höhe: _____ m

Raumfläche: _____ m² (Breite x Länge)

Raumvolumen: _____ m³ (Fläche x Höhe)

(übliche) max. Personenanzahl im Raum (Schüler + Lehrkraft): _____

Fläche pro Person: _____

Vorhandene technische Ausstattung

OHP

PC (Anzahl) _____

Sonstige Maschinen und Geräte (bitte aufzählen):

Beamer _____

Volumen pro Person: _____

Beurteilen des Gestaltungszustands



Beurteilungsrichtlinie auf der Rückseite!

Fußboden, Wände, Decken

Fußboden (rutschfest, frei von Stolperstellen, sauber bzw. gut zu reinigen)



Wände (Gesamtzustand)

Decke (sauber, unbeschädigt, ...)

Fenster

ausreichende Fensterfläche (freier Blick, Helligkeit, ...)

Verdunkelungsmöglichkeit

Blendung / Sonneneinstrahlung

Ausstattung und Mobiliar

Schülertische (Größe der Tischfläche, Höhe, Allgemeinzustand)

Schülerstühle (Größe, Allgemeinzustand)

Lehrerarbeitsplatz (Größe der Tischfläche, Höhe, Allgemeinzustand)

Lehrerstuhl (Größe, Allgemeinzustand)

Schränke (Standsicherheit, Größe, Allgemeinzustand)

Tafel (Befestigung, Stoßkanten, Allgemeinzustand)

Projektionsfläche (Stoßkanten, Allgemeinzustand)

Stellwände (Stoßkanten, Allgemeinzustand)

Sonstiges (bitte nennen): _____

Basisbogen allgemeiner Unterrichtsraum

Anordnung

ausreichende Verkehrswege (Richtgröße: freie Durchgänge mind. 0,80 m)
Möglichkeiten zur flexiblen Tischanordnung, z.B. Gruppentische

Arbeitsumgebung



Beleuchtung (gleichmäßige ausreichende Ausleuchtung möglich)
Klima (Luftfeuchtigkeit, Zugluft)
Temperatur (behagliche Temperatur erreichbar, Sommer und Winter)
Gerüche (frei von Geruchsbelästigung von außen und innen)
Lüftung (besonders Möglichkeiten zur Stoß- und Querlüftung)
Akustik (Lautstärke von innen und/oder außen, Halligkeit)

Notfallvorsorge



Alarmplan (vorhanden, gut sichtbar, aktuell)
Fluchtwegeplan (vorhanden, gut sichtbar, aktuell)
Erste-Hilfe (Lage des nächsten Verbandkasten bekannt, zugänglich)
Notruftelefon mit Möglichkeit zum direktem Ruf 112 erreichbar
Notausstieg bzw. -ausgang (vorhanden, gekennzeichnet, gut zugänglich, **offen!**)

Arbeitssicherheit

Zustand der elektrischen Einrichtungen (Schäden an Kabeln, Steckern etc.)
Prüfzeichen an elektrischen Geräten (Prüftermin erkennbar, nicht abgelaufen)
Kabelführungen (z.B. Stolperstellen durch Kabel im Bewegungsbereich)
Stoßkanten bis 2m Höhe (scharf, kantig, im Bewegungsbereich etc.)
Sonstige Gefährdungen (bitte nennen!): _____

Hygiene

Waschbecken, Papierhalter (vorhanden, Allgemeinzustand)
Allgemeine Sauberkeit im Raum

Beschwerden

Liegen Beschwerden von Lehrkräften oder Schülern vor?
Wird eine spezielle Gefährdungsbeurteilung oder Beratung gewünscht ?
(falls ja, bitte kurz Anlaß und Dringlichkeit nennen!)

ja	nein
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Anmerkungen:

Beurteilungsrichtlinien

- Sehr gute, innovative Lösung (nachahmenswert)!
- Gute Lösung, alles in Ordnung!
- Nicht ganz in Ordnung, mittelfristig verbessern!
- Geht so nicht, sofort ändern!
- Trifft nicht zu / nicht vorhanden!

Hinweise zur Bearbeitung:

Lesen Sie den Beurteilungsbogen komplett durch, besonders auch die Beurteilungsrichtlinien!
Zur Bearbeitung gehen Sie am besten in den Unterrichtsraum.
Alle Größen- und Längenangaben können geschätzt werden.
Befragen Sie auch die KollegInnen, die mit Ihnen den Raum nutzen.

Fragen oder Probleme? > **Innerschulischer Koordinator für Arbeitssicherheit:**

Tel.:

Gefährdungsbeurteilung für
Unterrichtsräume
 (allgem. Unterrichtsräume,
 Gruppenräume etc.)

Raum:

Schule:

Erstellt durch:

Datum:

Nr.	Mögliche Gefährdungen/Belastungen	Hinweise zur Rechtsgrundlage	Ohne Mängel (ja - nein)	Beratungsbedarf (ja)	Maßnahmen/Bemerkungen	Priorität	Umsetzung durch:	Umsetzung bis:	erledigt und wirksam
			Wenn Mängel vorhanden, das Feld markieren.						
1	Ist der Unterrichtsraum ausreichend und gleichmäßig mit natürlichem und künstlichem Licht beleuchtet? (300 Lux, Fachunterrichtsraum: 500 Lux)	ArbStättV Anh. 1 ASR 3.4							
2	Werden in der Heizsaison Raumtemperaturen von 20 bis 22 °C eingehalten?	ASR 3.5							
3	Besteht ein ausreichender Sonnen- bzw. Blendschutz?	ASR 3.5							
4	Herrschen in dem Klassenraum gute akustische Verhältnisse?	DIN 18041							
5	Ist durch Fensterlüftung oder lufttechnische Anlagen eine ausreichende Lüftung gewährleistet? (Vollständiges Öffnen von Fenstern ist erforderlich, Kippen genügt i. d. R. nicht)	ASR 3.6							
6	Können Fensterflügel gefahrlos betätigt werden?	§ 10 (2) GUV-V S1							
7	Herrschen keine beengenden Platzverhältnisse? (Mind. 1,5 m ² bzw. 5 m ³ /Person; Planungswert gem. Schulbauhandreichung 2 m ³ /Person)	ArbStättV, Empf. UBA: „Leitfaden für Innenraumluft- hygiene in Schulen“							

Nr.	Mögliche Gefährdungen/Belastungen	Hinweise zur Rechtsgrundlage	Ohne Mängel (ja - nein)	Beratungsbedarf (ja)	Maßnahmen/Bemerkungen	Priorität	Umsetzung durch:	Umsetzung bis:	erledigt und wirksam
8	Sind Lehrertisch und Lehrstuhl ohne Mängel?	§ 3a (1) ArbStättV; Nr. 3.3 (2) Anh. ArbStättV							
9	Hängen Hinweise zum Verhalten in Notfällen sowie im Brandfall aus?	ArbStättV GUV-V A1 GUV-SI 8051							
10	Sind die Fluchtwege und Notausgänge gekennzeichnet?	ArbStättV GUV-V A1 GUV-SI 8051							
11	Lassen sich Türen im Verlauf von Rettungswegen von innen ohne fremde Hilfsmittel (z.B. Schlüssel) während der Betriebszeit leicht öffnen und schlagen sie in Fluchtrichtung auf?	ArbStättV GUV-V A1 GUV-SI 8051							
12	Ist Stolpergefahr durch Mobiliar, Versorgungsleitungen u. ä. ausgeschlossen?	GUV-V S1 ArbStättV							
13	Sind Schränke, Regale, PC Monitore u. ä. kippsicher aufgestellt oder sicher befestigt?	GUV-V A1							
14	Sind Fußböden, eben, ohne Stolperstellen und rutschhemmend ausgeführt?	GUV-R 181							
15	Sind Höhenunterschiede (Stufen, Schwellen) gut zu erkennen?	ArbStättV GUV-V A1							
16	Wird der Unterrichtsraum entsprechend den hygienischen Erfordernissen regelmäßig gereinigt ?	ArbStättV							
17	Sind Schultafeln sicher befestigt? Sind Funktion und äußerer Zustand der Wandtafel einwandfrei (Leichtgängigkeit, keine Absplitterungen, intakte Abdeckungen, keine scharfkantigen Teile)?	GUV-SI 8016							

Nr.	Mögliche Gefährdungen/Belastungen	Hinweise zur Rechtsgrundlage	Ohne Mängel (ja - nein)	Beratungsbedarf (ja)	Maßnahmen/Bemerkungen	Priorität	Umsetzung durch:	Umsetzung bis:	erledigt und wirksam
18	Sind alle Verteiler, Leitungen, Kabel, Stecker, Steckdosen und die elektrischen Betriebsmittel ohne sichtbare Beschädigungen?	§ 3 GUV-V A3							
19	Sind zum Erreichen höher gelegener Ablageflächen Leitern bzw. Tritte vorhanden?	GUV-I 694							
20	Soweit Waschbecken vorhanden sind: Werden keine Stoff-Gemeinschaftshandtücher verwendet?	Nr. 6.1 ASR A4.1							
21	Ohne bauliche Mängel?	§ 3a (1) ArbStättV							
22									
	Bitte ergänzen Sie ggf. weitere Gefährdungen:								

Sachstand: 08.02.2015

Gefährdungsbeurteilung für
Fachräume Lehrküche

Raum:

Schule:

Erstellt durch:

Datum:

Nr.	Mögliche Gefährdungen/Belastungen	Hinweise zur Rechtsgrundlage	Ohne Mängel (ja - nein) <small>Wenn Mängel vorhanden, das Feld markieren.</small>	Beratungsbedarf (ja)	Maßnahmen	Priorität	Umsetzung durch	Umsetzung bis	erledigt und wirksam
1	Ergänzend sind folgende Erhebungsbogen zu bearbeiten: - Unterrichtsräume (s. Checkliste Lehrküche_lang) - ggf. Räume mit Flüssiggasanlage - ggf. Lager/Lagerräume								
2	Sind die Fachräume gegen das Betreten durch Unbefugte gesichert (Knauf)?	RISU							
3	Sind Fußböden rutschhemmend?	§ 23 (2) GUV-V S1							
4	Sind die Lehrer- und Schülerarbeitsplätze so angeordnet, dass stets eine Gangbreite (Rettungsweg) von mindestens 1 m eingehalten wird?	RISU							
5	Beträgt der Abstand zwischen Gruppenarbeitsplätzen (Zeile, Block) jeweils mindestens 1,50 m?	GUV-SI 8042							
6	Beträgt der Abstand von Gruppenarbeitsplätzen zu Schrankzeilen mindestens 1,20 m?	GUV-SI 8042							
7	Gibt es beidseitig von Spüle und Herd ausreichend große Abstellflächen?	GUV SI 8042							
8	Sind Schubläden gegen Herausrutschen gesichert?	GUV-SI 8042							
9	Haben Aufstieghilfen einen festen Stand und rutschhemmende Füße?	BetrSichV							

Nr.	Mögliche Gefährdungen/Belastungen	Hinweise zur Rechtsgrundlage	Ohne Mängel (ja - nein)	Beratungsbedarf (ja)	Maßnahmen	Priorität	Umsetzung durch	Umsetzung bis	erledigt und wirksam
10	Sind alle Maschinen und Geräte ohne offensichtliche Mängel und mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet?	GUV-R 111							
11	Hygiene								
12	Sind Handwaschbecken mit Seifenspender und Einmalhandtüchern vorhanden?	RISU							
13	Ist ein zusätzlicher Schmutzwasserausguss vorhanden?	GUV SI 8042							
14	Sind alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Flächen unbeschädigt und leicht zu reinigen und zu desinfizieren - eventuell nach Abnehmen leicht demontierbarer Teile?	3.5.5 GUR-R 111							
15	Werden keine Topfpflanzen (auch keine Küchenkräuter in Erde) und Tiere in den Küchenräumen gehalten.	GUV-SI 8042							
16	Gibt es bei Lehrküchen mit erhöhtem Fett- und Wrasenanfall unmittelbar an der Entstehungsstelle eine leicht und sicher zu reinigende Zu- und Abluftanlage mit wirksamen Fettfiltern?	Abschn. 3.2.6.5 GUV-R 111							
17	Elektrische Anlagen, Gasanlagen	GUV-VA3							
18	Ist für die Steckdosenstromkreise an den Arbeitsplätzen ein zentraler Hauptschalter mit optischer Anzeige des Einschaltzustandes (Schlüsselschalter) vorhanden?	RISU, GUV-SI 8042							
19	Ist eine Not-Aus-Einrichtungen vorhanden?	RISU							
20	Ist eine ausreichende Anzahl Steckdosen vorhanden? In Küchen sollen keine Mehrfachstecker oder Verlängerungskabel verwendet werden.	GUV SI 8042							

Nr.	Mögliche Gefährdungen/Belastungen	Hinweise zur Rechtsgrundlage	Ohne Mängel (ja - nein)	Beratungsbedarf (ja)	Maßnahmen	Priorität	Umsetzung durch	Umsetzung bis	erledigt und wirksam
21	Können Gasleitungen an zentraler Stelle abgeschaltet bzw. abgesperrt werden?	§ 27 GUV-V S1							
22	Verfügen die Gaskochstellen und -herde über eine Zündsicherung?	GUV SI 8042							
23	Notfall, Flucht- und Rettungswege								
24	Gibt es zwei Ausgänge für Lehrküche mit Essbereich?	GUV SI 8042, RISU							
25	Schlagen die Türen nach außen auf?	GUV SI 8042, RISU							

Nr.	Mögliche Gefährdungen/Belastungen	Hinweise zur Rechtsgrundlage	Ohne Mängel (ja - nein)	Beratungsbedarf (ja)	Maßnahmen	Priorität	Umsetzung durch	Umsetzung bis	erledigt und wirksam
26	Erste Hilfe, Brandschutz	GUV SI 8042, RISU							
27	Ist ein Telefonanschluss (in der Nähe des Unterrichtsraums) ständig verfügbar für Notrufe?	RISU							
28	Ist ein Verbandkasten nach DIN 13157 Teil C vorhanden?	RISU							
29	Ist ein Verbandbuch vorhanden?	RISU, GUV-I 511.1							
30	Sind geeignete Feuerlöschgeräte - auch zur Bekämpfung von Fettbränden (= Klasse F) - vorhanden?	RISU, GUV SI 8042							
31	Gefahrstoffe								
32	Gibt es getrennten Stauraum für Lebensmittel und Reinigungsmittel?	GUV-SI 8042							
33	Werden Gefahrstoffe nach Möglichkeit vermieden (Ersatzstoffprüfung)?	GUV SI 8042, 3.1.5.23 GUV-R 111 GefStoffV							
34	Sind für gefährliche Stoffe Betriebsanweisungen erstellt und ausgehängt?	GUV-SR 2003, GUV-SR 2004							
35	Werden Gefahrstoffe in Kleinmengen nur gem. Gefährdungsbeurteilung/ Gefahrstoffverzeichnis gelagert?	GefStoffV, TRGS 510							
36	Steht geeignete Persönliche Schutzausrüstung (Handschutz, Augenschutz, ...) zur Verfügung?	RISU							
	<i>Bitte ergänzen Sie ggf. weitere Gefährdungen:</i>								

Sachstand: 08.02.2015

Gefährdungsbeurteilung für
Räume mit Flüssiggasanlage
 Propan/Butan

Raum:

Schule:

Erstellt durch:

Datum:

Nr.	Mögliche Gefährdungen/Belastungen	Hinweise zur Rechtsgrundlage	Ohne Mängel (ja - nein)	Beratungsbedarf (ja)	Maßnahmen	Priorität	Umsetzung durch	Umsetzung bis	erledigt und wirksam
			Wenn Mängel vorhanden, das Feld markieren.						
1	Sind Not-Aus-Einrichtungen am Lehrerelementiertisch und an beiden Notausgängen vorhanden?	III - 1.1 - RiSU							
2	Sind zentrale Absperreinrichtungen für die Gaszufuhr an den Experimenten-tierstände vorhanden und gegen unbefugtes Einschalten gesichert?	III - 1.1 - RiSU							
3	Ist eine Zwischenabsperreinrichtung und ggf. Gasmangelsicherung zu den Schülerexperimentiertischen vorhanden?	I - 5.2 - RiSU							
4	Werden DIN-DVGW-geprüfte Gasschläuche benutzt?	I - 5.2 - RiSU							
5	Weisen Gasschläuche keine Porosität und keine Aufweitung an den Enden auf (Sichtprüfung, ggf. abschneiden)?	I - 5.2 - RiSU							
6	Sind die Gasschläuche gegen Abrutschen gesichert (z.B. durch eine Ringfeder)?	I - 5.2 - RiSU							
7	Werden je Raum max. 14 kg brennbare Flüssiggase bereitgestellt?	I - 5.3 RiSU							
8	Werden je Gebäude oder Brandabschnitt Flüssiggasbehälter (Propan/Butan) mit einem Füllgewicht von insgesamt nicht mehr als 16 kg gelagert?	§ 12 Abs. 2 Nds. FeuVO							

Nr.	Mögliche Gefährdungen/Belastungen	Hinweise zur Rechtsgrundlage	Ohne Mängel (ja - nein)	Beratungsbedarf (ja)	Maßnahmen	Priorität	Umsetzung durch	Umsetzung bis	erledigt und wirksam
9	Werden Flüssiggasflaschen so aufgestellt, dass eine Temperatur von 40°C nicht überschritten wird und sie gegen mechanische Beschädigungen geschützt sind?	I – 5.3 RISU							
10	Werden Flüssiggasflaschen in Schränken aufbewahrt, die Lüftungsöffnungen (min. 100 cm²) in Bodennähe haben?	I – 5.3 RISU							
11	Steht den Beschäftigten für die Tätigkeit mit der Gasanlage eine Betriebsanweisung vor Ort zur Verfügung?	§ 5 GUV-V D 34							
12	Sind zwei in unterschiedlicher Höhe angeordnete, ständig offene Lüftungsöffnungen in gegenüberliegenden Außenwänden zur Verfügung, wobei sich eine Öffnung in Fußbodennähe befindet, deren Querschnitt mindestens 1% der Bodenfläche beträgt oder ist eine techn. Lüftungsanlage vorhanden?	§ 14 (1) GUV-V D 34							
13	Werden Flüssiggasflaschen nicht in Fluren, Treppenhäusern oder Rettungswegen sowie in Räumen unter Erdgleiche aufgestellt	§ 6 GUV-V D 34							
14	Ist der Raum außen mit dem Warnzeichen W 15 „Warnung vor Gasflaschen“ gekennzeichnet?	I – 5.1 RISU							
15	Sind die Standorte von Flüssiggasflaschen in den Lageplan für die Feuerwehr eingezeichnet?	I – 5.1 RISU							
16	<i>Bitte ergänzen Sie ggf. weitere Gefährdungen:</i>								

Sachstand: 08.02.2015

Gefährdungsbeurteilung für
Lager
 (Lehrmittlräume etc.)

Raum:

Schule:

Erstellt durch:

Datum:

Nr.	Mögliche Gefährdungen/Belastungen	Hinweise zur Rechtsgrundlage	Ohne Mängel (ja - nein)	Beratungsbedarf (ja)	Maßnahmen	Priorität	Umsetzung durch	Umsetzung bis	erledigt und wirksam
			Wenn Mängel vorhanden, das Feld markieren.						
1	Ist der Fußboden rutschhemmend und frei von Stolperstellen (Kabel etc.)?	Nr. 5 u. 6 ASR A1.5/1,2							
2	Ist der Raum ausreichend beleuchtet (300 Lux)?	ASR A4.2. siehe ASR A3.4 „Beleuchtung“ § 3 GUV-V A3							
3	Sind alle Verteiler, Leitungen, Kabel, Stecker, Steckdosen und die elektrischen Betriebsmittel in einwandfreiem Zustand?								
4	Sind Schränke und Regale so beschaffen, dass diese die Last der einzulagernden Gegenstände sicher aufnehmen können?	DGUV Regel 108-007							
5	Keine Gefahr durch Gegenstände, die z.B. auf Schränken gelagert sind (herabfallen)?	DGUV Regel 108-007							
6	Sind Schränke und Regal stand- und kippsicher aufgestellt?	DGUV Regel 108-007							
7	Ist das Lagergut gegen Herabfallen und Auslaufen gesichert?	DGUV Regel 108-007							
8	Sind bei Ablagehöhen von mehr als 1,80 m geeignete Leitern oder Tritte in ausreichender Anzahl vorhanden?	TRBS 2121 Teil 2							
9	Werden Gefahrstoffe in Kleinmengen nur gem. Gefährdungsbeurteilung/ Gefahrstoffverzeichnis gelagert?	GefStoffV, TRGS 510							

Nr.	Mögliche Gefährdungen/Belastungen	Hinweise zur Rechtsgrundlage	Ohne Mängel (ja - nein)	Beratungsbedarf (ja)	Maßnahmen	Priorität	Umsetzung durch	Umsetzung bis	erledigt und wirksam
10	Bestehen bauliche Mängel?	§ 3a (1) ArbStättV							
11	<i>Bitte ergänzen Sie ggf. weitere Gefährdungen:</i>								
12									

Sachstand: 08.02.2015

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 fachbezogener (siehe Empfehlungen fachebezogener 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, Vorratsschränken, Geschirrschränken, Arbeitsplätzen etc. gewährleistet? <i>Bitte ergänzen Sie ggf. weitere Gefährdungen:</i>								

Sachstand: 08.10.2014

Erstellt durch

Datum:

Unterweisungen	Hinweise zur Rechtsgrundlage	Handlungsbedarf (ja/nein/?)	Beratungsbedarf (ja)	Maßnahmen	Priorität	Umsetzung durch	Umsetzung bis	erledigt und wirksam
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?								
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)	GUV-SI 8042 III.6.11							
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)	§ 12 ArbSchG und § 4 der GUV-V A 1							
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 VBG 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 or 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?		VBG 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 gefährdender 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 Bajonnetverschluss, Doppelgriffe parallel an Deckel und Topf mit integrierter Schließversicherung 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, ...)							



Unterweisungsblatt für allgemeine Gefährdungen

Name:.....Vorname:.....

Klasse:.....

*(Nichtzutreffendes löschen, auf schulische Belange abstimmen;
durchgeführte Unterweisungen durch z. B. X markieren lassen.)*

Sofortmaßnahmen

- Ich kann mit dem Notfalltelefon Hilfe rufen.
- Ich weiß, wo sich der Verbandskasten befindet.
- Ich weiß, wer im Notfall Erste Hilfe leisten kann (Ersthelfer ist).
- Ich kenne den Alarmplan und weiß, wie ich mich im Alarmfall verhalten muss.
- Ich kann mich an wichtigen Sicherheitskennzeichen. (Erste Hilfe, Rettungsweg, Feuerlöscheinrichtungen) orientieren
- Ich kenne den Fluchtweg und den Sammelplatz, den ich im Alarmfall aufsuchen muss.
- Ich weiß, wo sich Feuerlöscheinrichtungen befinden. (Löscher, Löschdecken, Löschsand)

Allgemeines Verhalten

- Ich vermeide stets unnötigen Lärm.
- Ich weiß, dass Stolpern, Rutschen und Stürzen zu den häufigsten Unfallursachen gehören und werde Acht geben.

Verhalten in Fachbereichen

- Ich betrete keine naturwissenschaftliche oder technische Fachräume sowie Werkstätten ohne Aufsicht der Fachlehrkraft.
- Ich beachte die in den Fachräumen ausgehängenden Fachraumordnungen.
- Ich beachte wichtige Sicherheitskennzeichen (Verbotszeichen, Warnzeichen, Gebotszeichen.)

Betriebsanweisungen

- Ich beachte alle Betriebsanweisungen.
- Ich weiß, dass rote Betriebsanweisungen stets über Gefahrstoffe informieren.
- Ich weiß, dass blaue Betriebsanweisungen stets über Gefährdungen durch Maschinen informieren.

Die Unterweisungen wurden von folgenden Lehrkräften durchgeführt:

1. _____

2. _____



**Unterweisungsblatt
für fachspezifische Gefährdungen
Hauswirtschaft**

Schulküche

Name:.....Vorname:.....

Klasse:.....

*(Nichtzutreffendes löschen, auf schulische Belange abstimmen;
durchgeführte Unterweisungen durch z. B. X markieren lassen.)*

Belehrung und Unterweisung	
• Ich kenne die Fachraumordnung und beachte sie.	
• Ich weiß, dass sicherheitsbewusstes Verhalten in der Schulküche vor Verletzungen schützt.	
• Ich weiß, wo sich der elektrische Not-Aus-Schalter befindet und wie man ihn benutzt.	
• Ich trage zweckmäßige Kleidung (Latzschürze aus Baumwolle, geschlossene Schuhe mit festem Oberteil und rutschfester Sohle)	
• Ich trage keinen Schmuck , keine Armbanduhr oder Ähnliches, wenn dies zu einer Gefährdung führen kann (z. B. Einzugsgefahr an Maschinen)	
• Ich beseitige Verschmutzungen auf dem Boden und Stolperfallen sofort, damit niemand zu Schaden kommt.	
• Ich halte die einschlägigen Hygieneregeln bei der Lebensmittelverarbeitung ein.	
• Ich schütze mich vor Verbrennungen und beachte die entsprechenden Verhaltensregeln (heiße Oberflächen, heiße Flüssigkeiten, Fettbrand)	
• Ich kann die jeweiligen Handmaschinen laut Bedienungsanleitung sicher benutzen und reinigen.	
• Ich nehme defekte Maschinen und Geräte nicht in Betrieb und melde sie der Lehrkraft.	
• Ich wähle Messer richtig aus und handhabe sie sachgerecht.	
• Ich achte auf Gefahrstoffe , bin über den Umgang mit den Gefahrstoffen (Geschirrspülmaschinenreiniger und andere Reinigungsmittel) laut roter Betriebsanweisung belehrt worden und richte mich nach den Anweisungen.	
• Ich entsorge Glas und Blechdosen in die entsprechenden Behälter.	

Die Unterweisungen wurden von folgenden Lehrkräften durchgeführt:

1. _____
2. _____

Betriebsanweisung

Für das Arbeiten an
elektrische Kochfelder

Raum/Bereich:

Gefahren für Mensch und Umwelt



Es bestehen Gefährdungen durch:

- Heiße Kochstellen
- Überhitztes Öl und Fett
- Nasse Topfböden
- Sprünge in der Glaskeramik

Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln

- Vor der erstmaligen Benutzung des Kochfeldes die Gebrauchsanweisung lesen.
- Beim Betrieb sind die Angaben des Herstellers zu beachten.
- Die Geräte dürfen nur an Elektroanlagen mit FI-Schutzeinrichtung betrieben werden.

Verhalten bei Störungen und im Gefahrenfall

- Gerät bei Störungen sofort abschalten, sichern und die Aufsicht führende Lehrkraft informieren.
- Reparaturen sind grundsätzlich nur vom Kundendienst durchzuführen.

Erste Hilfe



- Im Brandfall geeigneten Löscher für Fettbrände verwenden.
- Denken Sie bei einem Unfall daran, nicht nur den Verletzten zu retten und erste Hilfe zu leisten (Verbrennungen kühlen, Schock bekämpfen, Blutungen stillen, verletzte Gliedmaßen ruhig stel-len), sondern auch die Unfallstelle abzusichern.
- Lassen Sie auch kleinere Verletzungen sofort behandeln.
- Suchen Sie einen Durchgangsarzt auf, wenn aufgrund der Verletzung mit Arbeitsunfähigkeit zu rechnen ist.
- Melden Sie jeden Unfall unverzüglich dem Sicherheitsbeauftragten.
- Achten Sie darauf, dass über jede Erste-Hilfe-Leistung Aufzeichnungen, z.B. in einem Verbandbuch, gemacht werden.

Instandhaltung

- Reparaturen, Wartungsarbeiten und Inspektionen dürfen nur vom Kundendienst durchgeführt werden.
 - Das Kochfeld ist nach jedem Kochen zu reinigen.
 - Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramikflächen geeignet sind.
- Verkrustete Speisereste mit dem Glasschaber vorsichtig entfernen

Name, Vorname:

Datum: 2015-04-15

Betriebsanweisung

Für den Umgang mit Messern

Raum/Bereich:

Gefahren für Mensch und Umwelt



Unachtsamer Umgang mit Schneidwerkzeugen führt zu schweren Stich- und Schnittverletzungen bis hin zum Abtrennen von Gliedmaßen.

Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln



Technische Schutzmaßnahmen

Geräte:

- Arbeiten Sie nur mit gut scharfen Messern.
- Legen Sie Messer nur an vorbestimmten Plätzen ab.
- Stecken Sie Messer niemals in die Tasche der Küchenschürze.
- Bewahren Sie gereinigte Messer immer in Messertaschen, -haltern, -regalen, -köchern etc. auf.
- Versuchen Sie niemals, herabfallende Messer aufzufangen.



Organisatorische Schutzmaßnahmen

- Wer mit einem Messer arbeitet, der muss sich konzentrieren. Gespräche oder Zuruf lenken ab und können ungewollte reflexartige Reaktionen auslösen.
- Ausreichender Abstand zu den Arbeitsplätzen der Kolleginnen und Kollegen muss eingehalten werden, damit keine Verletzungen durch plötzliche Drehbewegungen entstehen.

Persönliche Schutzmaßnahmen

- Beim Ausbeinen und anderen schweren Zerteilaufgaben ist Handschutz erforderlich.
- Benutzen Sie die für Küchenarbeitsplätze vorgeschriebene Schutzausrüstung sowohl zu Ihrem eigenen Schutz als auch aus hygienischen Gründen.
- Laufen Sie niemals mit einem ungeschützten Messer in der Hand.

Reinigen Sie Ihre Hände entsprechend den vorgegebenen Hygiene- und Hautschutzplänen

Verhalten bei Störungen und im Gefahrenfall

Bei Werkzeugbruch:

- Abgebrochene Schneiden oder Schneideteile müssen unter Beachtung der Schneidgefahr sofort gefunden und sachgerecht entsorgt werden.

Erste Hilfe



- Denken Sie bei einem Unfall daran, nicht nur den Verletzten zu retten und erste Hilfe zu leisten (Verbrennungen kühlen, Schock bekämpfen, Blutungen stillen, verletzte Gliedmaßen ruhig stellen), sondern auch die Unfallstelle abzusichern.
- Lassen Sie auch kleinere Verletzungen sofort behandeln.
- Suchen Sie einen Durchgangsarzt auf, wenn aufgrund der Verletzung mit Arbeitsunfähigkeit zu rechnen ist.
- Melden Sie jeden Unfall unverzüglich dem Sicherheitsbeauftragten.
- Achten Sie darauf, dass über jede Erste-Hilfe-Leistung Aufzeichnungen, z.B. in einem Verbandbuch, gemacht werden.

Ersthelfer:

Notruf:

Instandhaltung

Nachschärfen:

- Für den richtigen Schliff der Schneiden sorgen.
- Beim Nachschärfen den notwendigen Abstand zu den Kolleginnen und Kollegen einhalten.

Entsorgung:

Unbrauchbare Messer mit geschützter Klinge dem Metallrecycling zuführen

Name, Vorname:

Datum: 2015-04-15

2010-02-20

Fachraumordnung für die Schulküche

Geltungsbereich

Schule: _____



ALLGEMEINE VERHALTENSREGELN



→ Die Schülerinnen und Schüler warten vor dem Fachraum bis die Fachlehrerin / der Fachlehrer den Raum aufschließt und begeben sich erst mit ihrem Technik-/Werklehrer in den Werkraum.

→ Mäntel, Jacken und Schultaschen werden nicht auf die Arbeitsflächen gelegt.

→ Störe niemals deine Mitschüler/innen bei der Arbeit - das ist nicht nur ärgerlich, sondern auch gefährlich.



→ Das Arbeiten in der Schulküche ist mit erhöhten Gefahren verbunden. Wegen der Rutschgefahr müssen nasse Stellen auf dem Fußboden, besonders Öl- und Fettflecken, sofort entfernt werden.



→ Für das Arbeiten an **Küchenmaschinen** gibt es **Betriebsanweisungen**, die helfen sollen, Unfälle zu vermeiden. Darum muss sich jeder daran halten.

→ Maschinen und Gefahrstoffe dürfen nur nach Genehmigung durch die Fachlehrerin / den Fachlehrer benutzt werden.



→ Jede Schülerin und jeder Schüler muss die Lage und Betätigung der elektrischen Not-Aus-Schalter kennen.

→ Notfalleinrichtungen, wie z.B. der Not-Aus-Schalter, dürfen nur bei einer akuten Gefahrensituation betätigt werden.



→ Jede Schülerin und jeder Schüler muss den Fluchtweg kennen und ihn im Brandfall oder bei einem Unfall benutzen.

ZU BEGINN DES UNTERRICHTS



→ Jacken/Mäntel werden außerhalb der Schulküche an die dafür vorgesehenen Haken gehängt.

→ Handschmuck und Armbanduhren abnehmen, lange Haare zurück binden. Hände und Fingernägel mit einer Bürste und Seife zu Beginn der Küchenarbeit gründlich reinigen. Seifenspender und Einmalhandtücher benutzen.

→ Es ist wichtig, zweckmäßige Arbeitskleidung zu tragen: Schürze aus Baumwolle, geschlossene Schuhe mit rutschhemmender Sohle.

- Überzeuge dich vom ordnungsgemäßen Zustand deines Arbeitsplatzes. Mängel sind sofort bei der Fachlehrerin / dem Fachlehrer zu melden.
- Die Fachlehrerin / der Fachlehrer teilt nach Bedarf einen Ordnungsdienst ein.

IM UNTERRICHT

- Unwissenheit kann gefährlich werden. Deshalb müssen alle Schülerinnen / Schüler den Erklärungen der Lehrerin / des Lehrers aufmerksam zuhören, die Arbeitsanweisungen verstehen und diese unbedingt einhalten. Die Arbeitsgänge werden nacheinander erledigt. Zwischen den Arbeitsgängen werden der Arbeitsplatz und die Hände gereinigt.
- Jede Schülerin und jeder Schüler ist für die Ordnung an ihrem/seinem Arbeitsplatz verantwortlich.
- Gehe mit dem **Schuleigentum** (Geschirr, Küchengeräte usw.) sorgsam und pfleglich um.
- Oft ist man während der praktischen Arbeit auf die Hilfe einer Mitschülerin / eines Mitschülers angewiesen; deshalb ist gerade im Hauswirtschaftsunterricht ein partnerschaftlicher Umgang nötig.



Hygiene

- **Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln ist äußerste Sauberkeit geboten (LMHV)!**
- Nicht auf Lebensmittel und Arbeitsplätze niesen oder husten.



- **Hände waschen**, auch zwischen den Arbeitsgängen (z.B. nach Arbeitsgängen mit Eiern und Geflügel), da die Keimverschleppung im Küchenbereich überwiegend über die Hände erfolgt.
- Hackfleisch noch am Tage des Einkaufs verarbeiten und verzehren.
- Fleisch, Geflügel, Frikadellen gut durchgaren; 70 °C Kerntemperatur müssen im Inneren erreicht werden.
- Spiegeleier von beiden Seiten braten.
- Rohen Kuchenteige mit Ei nicht kosten.
- Salate und Gemüse müssen getrennt von Eiern, Fleisch und Fisch zubereitet werden.
- Die Kühlkette darf nicht länger als zwei Stunden unterbrochen werden.
- Benutzte Geräte (z.B. Schneidbretter) erst mit kaltem, dann mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen und trocknen lassen.

Schneiden mit Messern



- Nur scharfe Messer verwenden. Messer nicht mit nassen oder fettigen Händen benutzen.
- Messer nicht im Schnittgut oder im Spülwasser liegen lassen, sondern es sofort abspülen.
- Beim Schneiden mit dem Messer vom Körper weg schneiden, nicht ohne Unterlage schneiden, Schneidbretter aus spülmaschinenfestem Kunststoff benutzen.

Arbeiten an Kochstellen



- Kochtöpfe und Pfannen mit Topfhandschuhen anfassen – aus Sicherheitsgründen keine Topflappen benutzen.
- Wenn beim Umrühren der Topfdeckel nur aufgeklappt wird, darauf achten, dass das heiße Kondenswasser in den Kochtopf zurückfließt.
- Beim Umfüllen heißer Flüssigkeiten vom Körper weggießen.
- Pfannenstiele sollen nicht über den Herdrand hinausragen. von beiden Seiten braten.
- Dampfdrucktöpfe nur bis zur vorgeschriebenen Marke befüllen und nie gewaltsam öffnen.
- Beim Arbeiten mit der Mikrowelle beachten, dass das Geschirr sich bei kochend heißem Inhalt kalt anfühlen kann.
- Kein Wasser ins heiße Bratfett geben, das Bratgut nicht nass in heißes Öl oder Fett hineinlegen.
- Fettbrand in der Pfanne oder im Kochtopf mit dem Deckel ersticken – **nie mit Wasser löschen**.

Umgang mit elektrischen Küchenmaschinen



- Jede Küchenmaschine darf nur zu dem Zweck benutzt werden, für die sie vorgesehen ist. Wird eine Maschine zweckentfremdet eingesetzt und entsteht dadurch ein Schaden, so muss die Schülerin / der Schüler oder seine Eltern Ersatz für den entstandenen Schaden leisten. Bei der Benutzung der Maschinen ist die speziell für diese Maschine vorhandene **Betriebsanweisung** zu beachten.
- Unkenntnis, Leichtsinn, und Selbstüberschätzung beim Umgang mit elektrischen Geräten kann für Menschen gefährlich werden. Schadhafte elektrische Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden. Defekte an elektrischen Geräten und Maschinen werden der Fachlehrerin / dem Fachlehrer gemeldet. Defekte Geräte sind aus dem Verkehr zu ziehen.

AM ENDE DES UNTERRICHTS



- Am Ende des Unterrichtes säubert jede Schülerin und jeder Schüler ihren/seinen Arbeitsplatz und die benutzten Küchengeräte. Sie/Er kontrolliert dabei die Vollständigkeit der Küchengeräte, des Bestecks u.ä. Beschädigungen und das Fehlen von Teilen werden der Fachlehrerin / dem Fachlehrer sofort gemeldet.
- Die Hände werden mit Flüssigseife aus dem Seifenspender gewaschen. Anschließend Hautpflegemittel benutzen.

SACHGERECHTE ENTSORGUNG

- Reste und Abfälle werden gemäß der in der jeweiligen Betriebsanweisung vorgeschriebenen Weise entsorgt.

VERHALTEN IM GEAHRFALL

Notruf 112



- Sollte es trotz umsichtiger Arbeitsweise zu einer Verletzung kommen, ist dies der Fachlehrerin / dem Fachlehrer sofort zu melden.
- Jede Schülerin und jeder Schüler muss wissen, wo sich der Erste-Hilfe-Kasten befindet. Bei allen Hilfeleistungen auf die eigene Sicherheit achten.
- Bei Feuer den **NOTRUF 112** auslösen und den Fachraum auf Anweisung der Lehrerin / des Lehrers über den vorgeschriebenen Fluchtweg verlassen.

Datum:

Unterschrift: