| **3****3.2.3** | **Anforderungen an Unterrichtsräume****Lehrküche, Hauswirtschaft** | Bearbeiter\*in: Name, VornameRaum: Raum-Nr. | Datum:Auswahl |
| --- | --- | --- | --- |
| Nr. | Prüfkriterium / Rechtsgrundlagen | Mangel vorhanden | Handlungsbedarf | Bemerkungen / Maßnahmen | Realisierung wer / wann |
|  |  | ja | nein | teilw. | ja | nein |  |  |
|  | **Bitte folgende Checklisten auch hinzuziehen:**  | 1.5 PSA3.1 Einrichtungen in Unterrichtsräumen3.2 Fachräume Allgemein | 3.2.1 Fachbereich Chemie (bei Tätigkeiten mit Gefahrstoffen)8 Umgang mit Arbeitsmitteln, Prüfungen |
|  | Rechtsgrundlagen für die nachfolgenden Prüfkriterien sind: ArbSchG, BetrSichV, IfSG, LMHV, ASR A1.5/1,2, ASR A4.1, DGUV V 1, DGUV V 81, DGUV R 108-003, DGUV R 110-003, DGUV I 208-016 |
|  | Werden bei der Lebensmittelverarbeitung besondere Verhaltensregeln beachtet und nur geeignete Arbeitsmittel benutzt?z. B. * beim Arbeiten an Kochstellen, Schneiden mit Messern, Umgang mit Küchengeräten
 |[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  Text | Text |
|  | Sind den Beschäftigten grundlegende Vorschriften bekannt? (Lebensmittelhygiene–Verordnung, Infektionsschutzgesetz, RiSU und DGUV V 81) |[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  Text | Text |
|  | Wurden die Beschäftigten vor Arbeits-aufnahme und danach in regelmäßigen Abständen nachweislich unterwiesen? |[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  Text | Text |
|  | Sind geeignete Dunstabzugsanlagen vorhanden, mit denen Dünste und Wrasen möglichst vollständig erfasst und abgeführt werden können? |[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  Text | Text |
|  | Sind die Abluftanlagen mit Fettfangfiltern ausgerüstet? |[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  Text | Text |
|  | Ist der Boden rutschhemmend? |[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  Text | Text |
|  | Besteht Gefälle, um Flüssigkeiten in Abflüsse ableiten zu können? |[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  Text | Text |
|  | Sind Ablauföffnungen, -rinnen u.ä. Vertie-fungen tritt- und kippsicher, ausreichend belastbar und bodengleich abgedeckt? |[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  Text | Text |
|  | Sind die Arbeitsplätze so angeordnet, dass eine gegenseitige Gefährdung verhindert wird?* Arbeitsplätze (Zeile, Block) zu Schrankzeile
* Abstand ≥ 1,20 m
* Arbeitsplätze Rücken an Rücken
* Abstand ≥ 1,50 m
 |[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  Text | Text |
|  | Sind alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Flächen unbeschädigt und leicht zu reinigen und zu desinfizieren - eventuell nach Abnehmen leicht demontierbarer Teile? |[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  Text | Text |
|  | Ist ein Handwaschbecken (Warmwasser-versorgung) mit Seifenspender und Einmalhandtüchern vorhanden?Wird ein zusätzlicher Schmutzwasserausguss vorgehalten? |[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  Text | Text |
|  | Sind Sammelbehälter für Lebensmittelabfälle im Freien oder in geeigneten Räumen aufgestellt, so dass von ihnen keine Gesundheitsgefährdungen ausgehen können? |[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  Text | Text |
|  | Werden bei der Textilverarbeitung besondere Verhaltensregeln beachtet und nur geeignete Arbeitsmittel benutzt?z. B. * beim Umgang mit Nähmaschinen, Dampfbügeleisen, Scheren, Waschmaschinen, Trockner
 |[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  Text | Text |
|  | Werden die Reinigungs- und Spülmittel sicher und vor dem unbefugten Zugriff durch Schüler\*innen geschützt, gelagert? |[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  Text | Text |
|  | Sind die Räume ausreichend belüftbar und ungezieferfrei? (Schutz vor Insekten z. B. durch Fliegengaze an Fenstern) |[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  Text | Text |
|  | Werden keine Topfpflanzen (auch keine Küchenkräuter in Erde) und Tiere in den Küchenräumen gehalten? |[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  Text | Text |
|  | Werden Lebensmittel und Reinigungsmittel getrennt gelagert? |[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  Text | Text |