

Checklisten

für Fachräume des Bereiches Hauswirtschaft an allgemein bildenden Schulen



Unfallkasse Baden-Württemberg

Inhalt

Vorbemerkungen und Hinweise für den Benutzer	3
Liste der GUV-Vorschriften dieser Handreichung und Bezugsquellen.....	4

Prüflisten

A Allgemeine sicherheitstechnische Anforderungen an Fachräume des Bereichs Hauswirtschaft

1 Lage der Räume und Raumgröße	5
2 Zugänge, Fluchtwiege, Verkehrswege	6
3 Brandschutz und Erste Hilfe	7
4 Verglasung und Bodenbeläge	8
5 Beleuchtung, Fenster, Lüftung.....	9
6 Elektrische Anlagen und Betriebsmittel, Gasversorgung....	11
7 Einrichtung und Ausstattung.....	14
8 Vorratsräume, Lagerräume.....	16

B Anforderungen an Hygiene und sicherheitsgerechte Handhabung von Geräten

1 Allgemeine hygienische Anforderungen	17
2 Lebensmittelverarbeitung.....	18
3 Arbeiten mit Kochmessern	20
4 Arbeiten an Kochstellen	21
4 Arbeiten mit Dampfdruckkochtopfen, Frittiergeräten, Fettbädern, Mikrowellen	22

Vorbemerkungen und Hinweise für den Benutzer

Einrichtungen und Geräte in Schulküchen, Theorie- und Essräumen sowie Vorratsräumen sind vor der ersten Inbetriebnahme, in angemessenen Zeiträumen sowie nach Änderungen auf ihren sicheren Zustand, mindestens jedoch auf äußerlich erkennbare Schäden oder Mängel, zu überprüfen. Festgestellte Mängel sind zu beheben. Verantwortlich hierfür ist der zuständige Unternehmer (Sachkostenträger).

Die Schulleitung hat die Aufgabe, dem Schulträger Mängel an der Schulanlage oder einer sonstigen Einrichtungen, die die Sicherheit des Unterrichtsbetriebes oder die Gesundheit der Schüler gefährden können, **unverzüglich anzuseigen und auf deren Beseitigung hinzuwirken** bzw. bei entsprechender Mittelbereitstellung durch den Sachkostenträger die Mängel selbst zu beseitigen.

(Rechtsgrundlage: *Verwaltungsvorschrift „Gesetzliche Schülerunfallversicherung, Unfallverhütung und Gesundheitsschutz für Schülerinnen und Schüler in Schulen – VwV vom 13.10.1998, Az.: IV/1-6600.1/190*)

Über die Beachtung der Prüffrist hinaus **müssen die verantwortlichen Lehrkräfte die vorhandenen Einrichtungen, Maschinen und Geräte** in schulisch genutzten Räumen vor ihrer Verwendung **auf äußerlich erkennbare Mängel und Funktionstüchtigkeit überprüfen (Sicht- und Funktionsprüfung)**. Bei akuter Gefahr müssen Einrichtungen, Maschinen und Geräte der Nutzung entzogen und festgestellte bzw. verursachte Mängel dem Sachkostenträger, der Schulleitung oder deren Beauftragten gemeldet werden.

Die vorliegenden **Checklisten** sollen den verantwortlichen Schulleitungen, Lehrkräften, Haustechnikern und Hausmeistern als Grundlage **für die erforderlichen Sicht- und Funktionsprüfungen** dienen.

Grundlagen für die Erstellung dieser Checklisten waren die *Unfallverhütungsvorschriften „Schulen“ (GUV-V S1), GUV-V A1, GUV-V A2 u.a., die „Handreichungen für Sicherheit im Unterricht (GUV-SI 8042) sowie das LEU- Merkblatt zu Bau und Einrichtung von Fahrträumen in Hauswirtschaft und Textiles Werken, die Arbeitsstättenverordnung und Arbeitsstättenrichtlinien, die Landesbauordnung und die einschlägigen deutschen und europäischen Normen.*

Liste der GUV-Vorschriften und Handreichung

GUV-V S1 Unfallverhütungsvorschrift „Schulen“

GUV-SR 2001 .. „Richtlinien für Schulen – Bau und Ausrüstung“
..... (gültig bis 31.03.2004)

GUV-V A1 Unfallverhütungsvorschrift „Grundsätze der Prävention“

GUV-V A2 Unfallverhütungsvorschrift „Elektrische Anlagen und Betriebsmittel“

GUV-SI 8042 .. Broschüre „Lebensmittel und Textilverarbeitung – Ein Handbuch für Lehrkräfte“

GUV-I 512 Merkblatt für Erste-Hilfe-Material

GUV-SI 8065 .. Merkblatt „Erste Hilfe in Schulen“

Bezugsquellen

Gesetze und Verordnungen des Bundes:
Bundesgesetzblatt Verlag Bundesanzeiger, 53056 Bonn

Gesetze und Verordnungen des Landes:
Gemeinsames Amtsblatt des Landes Baden-Württemberg

GUV - Schriften:

Zuständiger Unfallversicherungsträger:
Unfallkasse Baden-Württemberg
Hauptsitz: Augsburger Strasse 700, 70329 Stuttgart
Sitz: Waldhornplatz 1, 76131 Karlsruhe

VwV veröffentlicht in Kultus und Unterricht:
Neckar-Verlag GmbH, Postfach 1820, 78008 Villingen-Schwenningen

GEW-Publikationen
Gewerkschaft Erziehung und Wissenschaft,
Landesverband Baden-Württemberg,
Silcherstrasse 7-7a, 70176 Stuttgart

VBE-Publikationen
Verband für Bildung und Erziehung
Landesverband Baden-Württemberg
Am Hohengeren 12, 70188 Stuttgart

Liste der weiterer Handreichung

LEU-Merkblatt „Bau und Einrichtung von Fachräumen in Hauswirtschaft – Textiles Werken, Ausgabe 2003

DIN 58 125 Schulbau – Bautechnische Anforderungen zur Verhütung von Unfällen

SchBauFr Schulbauförderrichtlinien
..... Ausgabe 11.02.1999

BASchulR Bauaufsichtliche Richtlinien für Schulen (Musterrichtlinien der ARGEBAU)

ArbStättV Verordnung über Arbeitsstätten

ASE Allgemeine Schulbauempfehlungen für Baden-Württember

Prüflisten

Allgemeine sicherheitstechnische Anforderungen an Fachräume des Bereichs Hauswirtschaft

A 1 Lage der Räume und Raumgröße

Lfd. Nr.	Prüfpunkte (Gefährdungen / Belastungen)	Ja	Nein	Bemerkungen/Maßnahmen	Rechtsgrundlage
A 1.1	Ist die Schulküche so angeordnet und entlüftet, dass Geruchsbelästigungen in anderen Räumen vermieden wird?				
A 1.2	Entspricht die Raumgröße für die Schulküche, Theorie- und Essräume sowie Vorratsräume (Restfläche) den Vorgaben der Allgemeinen Schulbauempfehlungen und der Schulbauförderrichtlinien?				
A 1.3	Liegen die Schulküche, Theorie- und Essräume sowie Vorratsräume (Restfläche) auf einer Ebene und besteht direkte Verbindung zwischen diesen Räumen?				
A 1.4	Besteht zwischen Schulküche und Theorie- und Essräume zumindest eine Sichtverbindung?				
A 1.5	Sind die Unterrichtsräume und Nebenräume so angeordnet, dass beim Transport von Gerät und Material keine zusätzlichen Gefahren entstehen (z.B. durch kurze und stufenlose Transportwege)?				
A 1.6	Besteht zwischen Gruppeninseln (soweit vorhanden) ein Abstand von mindestens 1,50 m und von Gruppeninseln zur Schrankseite mindesten 1,20 m?				

A 2 Zugänge, Fluchtwege, Verkehrswege

Lfd. Nr.	Prüfpunkte (Gefährdungen / Belastungen)	Ja	Nein	Bemerkungen/Maßnahmen	Rechtsgrundlage
A 2.1	Sind die Fachräume gegen unbefugtes Betreten gesichert? (z.B. durch verschließbare Zugangstüren oder durch Türknauf außen und Türdrücker innen)				
A 2.2	Sind als Fluchtwiege mindestens zwei günstig gelegene, voneinander unabhängige Ausgänge vorhanden? (Fluchtfenster im Erdgeschoss als zweiter notwendiger Flucht- und Rettungsweg wird akzeptiert)				
A 2.3	Schlagen Türen im Verlauf von Flucht- und Rettungswegen in Fluchtrichtung auf?				
A 2.4	Können die Notausgänge während der Schulzeit von innen ohne Hilfsmittel jederzeit geöffnet werden?				
A 2.5	Sind Türen so angeordnet, dass SchülerInnen durch nach außen aufschlagende Türflügel nicht gefährdet werden?				
A 2.6	Beträgt die Durchgangsbreite mindestens eines Längsgangs mindestens 1 m?				
A 2.7	Sind die Arbeitsplätze übersichtlich und so angeordnet, dass gegenseitige Gefährdungen vermieden werden? (Abstand: zwischen Gruppenarbeitsplätzen jeweils mind. 1,50 m ; Abstand: Arbeitsplätze (Zeile/Block) zu Schrankzeile mind. 1,20 m)				
A 2.8	Werden die Flucht- und Rettungswege im Bedarfsfall gekennzeichnet und freigehalten?				
A 2.9	Ist eine Fluchtwegskizze mit eingezeichneten Sammelplätzen vorhanden?				

A 3 Brandschutz und Erste Hilfe

- Verbandkästen laufend überprüfen und den Inhalt ergänzen (GUV 20.26).
- Alle Erste-Hilfe-Leistungen aufzeichnen (Verandbuch, GUV 40.6 oder Unfallanzeige).
- Ersthelfer in ausreichender Anzahl und Verfügbarkeit vorhalten. In jedem Raum Hinweisschild mit Namen und Raum- oder Telefonnummer aushängen.
- Telefonnummern für Notarzt/Notärztin, Rettungsleitstelle, Ersthelfer/Ersthelferin ausfüllen.

Lfd. Nr.	Prüfpunkte (Gefährdungen / Belastungen)	Ja	Nein	Bemerkungen/Maßnahmen	Rechtsgrundlage
A 3.1	Sind Einrichtungen des Brandschutzes (Feuerlöscher und Löschdecke) in ausreichender Anzahl gut sichtbar an leicht zugänglichen Stellen angebracht und entsprechend gekennzeichnet?			Empfehlenswert: 6 kg Kohlensäureschneelöscher	
A 3.2	Können die Feuerlöscher im Notfall sofort und fachgerecht bedient werden?				
A 3.3	Werden Feuerlöscher regelmäßig und fristgemäß (alle 2 Jahre) auf Funktionstüchtigkeit geprüft?				
A 3.4	Werden leicht entzündliche Stoffe und Gegenstände in ausreichendem Abstand von elektrischen Anlagen und Betriebsmitteln aufbewahrt? (Gefahrstoffsymbol auf der Verpackung beachten)				
A 3.5	Können Sie per Telefon jederzeit mit einem Notruf nach außen gelangen?				
A 3.6	Sind die Notrufnummern auf dem Telefon gut lesbar angebracht?				
A 3.7	Ist ein kleiner Verbandkasten (DIN 13 157) Typ C vorhanden				
A 3.8	Ist der Verbandkasten jederzeit erreichbar				
A 3.9	Ist Erste-Hilfe-Material vollständig vorhanden				
A 3.10	Wird ein Verandbuch geführt? (Eintrag von Erste-Hilfe-Leistungen durch die Lehrkraft für Verletzungen, die voraussichtlich keinen Arztbesuch nach sich ziehen)				

A 4 Verglasung und Bodenbeläge

Lfd. Nr.	Prüfpunkte (Gefährdungen / Belastungen)	Ja	Nein	Bemerkungen/Maßnahmen	Rechtsgrundlage
A 4.1	Sind Verglasungen in Aufenthaltsbereichen von SchülerInnen (z.B. in Türen) von der Standfläche bis 2 m Höhe aus Sicherheitsglas oder Material mit vergleichbaren Eigenschaften? (Ausnahme: Fenster mit mindesten 80 cm hohen und 20 cm tiefen Brüstungen) <u>Anmerkung:</u> Sicherheitsglas ist auch bei Schränken und Vitrinen in Unterrichtsräumen notwendig!				
A 4.2	<u>Empfehlung für Neubauten:</u> Sind Sichtverbindungen zwischen der Schulküche und den Theorie- und Essräumen aus Sicherheitsglas vorhanden und mit Sicherheitsglas ausgestattet (z.B. VSG)?				
A 4.3	Sind Verglasungen und sonstige lichtdurchlässige Flächen für SchülerInnen leicht und deutlich erkennbar (z.B. durch farbige Aufkleber, Querriegel)?				
A 4.4	Haben Bodenbeläge in Räumen für den Bereich Hauswirtschaft (Schulküche, Essräume etc.) rutschhemmende Eigenschaften (R 10)? Geeignet sind: z.B. keramische Bodenbeläge oder Kunstharzböden mit Einstreuungen <u>Empfehlung:</u> Fußböden in Schulküchen sollten außerdem flüssigkeitsundurchlässig und fugendicht sein, sowie den anfallenden mechanischen Belastungen genügen?				
A 4.5	Sind die Fußböden frei von Stolperstellen?				
A 4.6	Sind Bodenabläufe und Ablaufroste (soweit vorhanden) bündig mit dem Fußboden verlegt?				

A 5 Beleuchtung, Fenster, Lüftung

Lfd. Nr.	Prüfpunkte (Gefährdungen / Belastungen)	Ja	Nein	Bemerkungen/Maßnahmen	Rechtsgrundlage
A 51	Sind die Unterrichtsräume so weit wie möglich mit Tageslicht beleuchtet? <u>Anmerkung:</u> Die Größe der wirksamen senkrechten Fensterfläche (reine Glasfläche) soll 1/5 der Raumgrundfläche nicht unterschreiten!				
A 5.2	Sind in den Unterrichtsräumen ausreichend Fenster zur Be- und Entlüftung vorhanden? <u>Anmerkung:</u> Fenster sollten sowohl stufenweise einstellbare Dauerlüftungsflügel als auch ausreichend große und sinnvoll angeordnete Lüftungsflügel für kurzfristigen großen Lüftungsbedarf aufweisen. Je SchülerInn sollten $0,3 \text{ m}^2$ voll zu öffnen sein!				
A 5.3	Sind die Fenster so gestaltet, dass sie beim Öffnen und Schließen sowie im geöffneten Zustand SchülerrInnen nicht gefährden? (z.B. durch Öffnungsbegrenzung an Schwingflügeln, Sperrsicherung an Dreh-Kipp-Beschlägen,)				
A 5.4	<u>Empfehlung für Neubauten:</u> Für folgende einzelne Räume oder Raumgruppen sollte künstliche Be- und Entlüftung vorgesehen werden: <ul style="list-style-type: none">• Unterrichtsräume über 8,40 m tiefe bei einseitiger Belüftung und über 12,00 m Tiefe bei Querlüftung• Raumgruppen, bei denen durch Zusammenfassung oder Teilung einzelner Räume die Voraussetzungen für die Fensterlüftung nicht gesichert werden können• Unterrichtsräume mit hohen inneren Wärmelästen, z.B. durch Geräte oder Maschinen, soweit die Wärme nicht örtlich am Gerät abgeführt werden kann.				

Lfd. Nr.	Prüfpunkte (Gefährdungen / Belastungen)	Ja	Nein	Bemerkungen/Maßnahmen	Rechtsgrundlage
A 5.7	Sind die Aufenthaltsbereiche in Gebäuden (Schulküche etc.) ausreichend mit künstlichem Licht zu beleuchten (bei Lehrküchen: Nennbeleuchtungsstärke 500 lx)?				
A 5.8	Entspricht die Farbe der Beleuchtung weitgehend dem Tageslicht (Lichtfarbe neutralweiß oder warm-weiß)?				
A 5.9	Sind die Lichtschalter leicht zugänglich und erkennbar in der Nähe der Zu- und Ausgänge angebracht?				

A 6 Elektrische Anlagen und Betriebsmittel, Gasversorgung

- Maschinen mit mehr als einer Befehlseinrichtung müssen mit einem Not-Aus-Schalter abgeschaltet werden können.
- Bei raumweise abschaltenden Not-Aus-Schaltern darauf achten, dass elektrische Bremseinrichtungen und die Beleuchtung nicht außer Kraft gesetzt werden.
- Elektrische Zuleitungen, die nicht fest installiert sind, regelmäßig auf intakte Zugentlastung, Beschädigungen und Stolperstellen überprüfen.

Lfd. Nr.	Prüfpunkte (Gefährdungen / Belastungen)	Ja	Nein	Bemerkungen/Maßnahmen	Rechtsgrundlage
A 6.1	<p>Entsprechen die elektrischen Anlagen, Betriebsmittel und Gasversorgungsanlagen dem geltenden Stand der Technik?</p> <p><u>Anmerkung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Für elektrische Anlagen gelten die Anforderungen nach DIN VDE 0100-723 einschließlich E DIN VDE 0100-723/A1 Änderung A 1 • Für Gasversorgungsanlagen gelten die Anforderungen nach DVGW G 621 				
A 6.2	Können elektrische Anlagen und Betriebsmittel an zentraler Stelle (Hauptschalter mit optischer Anzeige des Einschaltzustandes) abgeschaltet werden?				
A 6.3	Ist der Hauptschalter gegen unbefugtes Einschalten gesichert (Schlüsselschalter)?				
A 6.4	<p>Ist eine Not-Aus-Einrichtung vorhanden und leicht, schnell und gefahrlos zu erreichen?</p> <p>Hinweis: Raumbeleuchtung und Motorbremsen an Maschinen dürfen durch Not-Aus-Einrichtungen nicht abgeschaltet werden!</p>				
A 6.5	Sind Netzstromkreise für Schülerarbeitsplätze mit RCD-Schalter (bisher Fl-Schutzschalter) mit 30 mA-Nenn-Fehlerstrom gesichert?				
A 6.6	Sind eigene Stromkreise für Standherde, Einbaubacköfen, Elektro-Kochstellen, Geschirrspüler, Waschmaschinen und Dunstabzugshauben vorhanden?				

Lfd. Nr.	Prüfpunkte (Gefährdungen / Belastungen)	Ja	Nein	Bemerkungen/Maßnahmen	Rechtsgrundlage
A 6.7	Sind spritzwassergeschützte Steckdosen (IP 54 spritzwassergeschützt oder IP 55 strahlenwassergeschützt, sofern mit Schläuchen/Hochdruckreinigern gereinigt wird) vorhanden?				
A 6.8	Werden Steckdosen an Standherden nur für Arbeiten am Herd benutzt (ist an neuen Geräten nicht mehr erlaubt?)				
A 6.9	Sind Elektroanschlüsse von Küchenmaschinen und Geräten stolperfrei verlegt?				
A 6.10	Befinden sich Verteiler, Schalttafeln, Kabel, Stecker, Steckdosen in einwandfreiem Zustand?				
A 6.11	Werden ortsfeste Anlagen und Betriebsmittel (z.B. Herde) mindestens alle vier Jahre durch Sachkundige (Elektrofachkraft) geprüft?				
A 6.12	Werden ortsveränderliche elektrische Betriebsmittel (z.B. Handmaschinen etc.) mindestens jährlich Jahre durch Sachkundige geprüft?				
A 6.13	Wurden die Schülerinnen und Schüler darauf hingewiesen, dass Störungen an elektrischen Geräten sofort zu melden sind?				
A 6.14	Werden die Notabschalteinrichtungen innerhalb der Fachräume regelmäßig geprüft?				
A 6.15	Besitzen alle seit Januar 1996 neu in Verkehr gebrachten Geräte ein CE-Kennzeichen?				
A 6.16	Können Leitungen von Gasversorgungsanlagen an zentraler Stelle abgeschaltet oder abgesperrt werden?				
A 6.17	Sind für Vorführ- oder Übungsstände (z.B. Abzüge, Gasherde) Zwischenabsperrenrichungen und Gas-mangelsicherungen vorhanden?				
A 6.18	Ist an Auslasshähnen der Einschaltzustand erkennbar?				

Lfd. Nr.	Prüfpunkte (Gefährdungen / Belastungen)	Ja	Nein	Bemerkungen/Maßnahmen	Rechtsgrundlage
A 6.19	Sind die Auslasshähne gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert?				
A 6.20	Werden Flüssiggasanlagen mindestens alle 4 Jahre durch einen Sachkundigen (z.B. Gasinstallateur) auf Dichtigkeit, ordnungsgemäße Beschaffenheit sowie Funktion und Aufstellung geprüft?				
A 6.21	Wird die Prüfung durch eine Prüfbescheinigung nachgewiesen?				

A 7 Einrichtung und Ausstattung

Lfd. Nr.	Prüfpunkte (Gefährdungen / Belastungen)	Ja	Nein	Bemerkungen/Maßnahmen	Rechtsgrundlage
A 7.1	<p>Entspricht die Einrichtung der Schulküche, des Theorie- und Essbereichs etc. den jeweiligen Erfordernissen?</p> <p><u>Anmerkung:</u> Eine optimale Lösung zur Einrichtung kann es aus verschiedenen Gründen nicht geben.</p> <p>Planungshilfen erhalten Sie von:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Merkblatt des LEU • Einrichtungsberatern/Küchenplanern • Küchenmöbelherstellern 			<p>Einrichtungsgegenstände <u>je Küchenkoje</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsfläche pro SchülerIn mindestens 60 cm • 1 Herd (Elektro- bzw. Gasherd) mit 2 oder 4 Kochmulden • 1 Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze sowie Grill • 1 Spüle mit 1 1/2 bis 2 Becken und Abtropffläche in Edelstahl mit Unterschrank für Spülzubehör • Unterschränke • Schubladen • Abfallbehälter zur Mülltrennung <p>Einrichtungsgegenstände <u>außerhalb der Küchenkoje</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1-2 Kühlschränke (Nutzinhalt 165-240 l) • 1 Gefrierschrank (Nutzinhalt 70-240 l) • 1-2 Mikrowellengeräte • Schrankraum • 1 Geschirrspülmaschine mit Wasserschutzsystem • 1 Waschmaschine • 1 Wäschetrockner und Wäschetrockenständer • 1 Handwaschbecken • 1 Schmutzwaschbecken • 1 Tafel oder Projektionsfläche • Arbeits- und Abstellfläche für Lebensmittel, Geräte etc. 	
A 7.2	Sind die Küchenmöbel qualitativ gut und ergonomisch gestaltet?			<p>Empfehlenswerte Kriterien:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsfläche für Arbeiten im Stehen: 85-90 cm hoch • Arbeitsfläche für Arbeiten im Sitzen: 65-75 cm hoch • Arbeits- und Abstellflächen ohne offene Fugen, Sockel ca. 6 cm von der Front zurückgesetzt • Oberflächen matt und glatt • Küchenmöbel, Türen mit 180° Bändern • Arbeitsplatte im Nass- und Kochbereich aus Chrom-Nickel-Stahl 	

Lfd. Nr.	Prüfpunkte (Gefährdungen / Belastungen)	Ja	Nein	Bemerkungen/Maßnahmen	Rechtsgrundlage
A 7.3	Sind für SchülerInnen und Lehrkräfte der Körpergröße entsprechende Stühle und Tische vorhanden (DIN ISO 5970)?				
A 7.4	Sind Ecken, Kanten und Haken von Einrichtungsgegenständen in Aufenthaltsbereichen bis 2,00 m Höhe so ausgebildet, dass Verletzungsgefahren vermieden werden (Anmerkung: Ecken, Kanten und Haken müssen gerundet - Radius mind. 2 mm oder gefast, Garderobenhaken gerundet oder abgeschirmt)				
A 7.5	Sind Füße und Streben von Einrichtungen sowie Leitungsanschlüsse so angeordnet, dass keine Stolperstellen entstehen?				
A 7.6	Sind Maschinen und Geräte, an denen SchülerInnen nicht beschäftigt werden dürfen oder deren Betreiben nur unter Anleitung und Aufsicht zugelassen ist, gegen unbefugte Benutzung gesichert? (Sicherung von Maschinen z.B. durch Aufstellung in gesonderten Räumen oder durch Schlüsselschalter)				
A 7.7	Werden Gefahrstoffe (z.B. Reinigungsmittel) in geeigneten Gefäßen und dem Zugriff von SchülerInnen entzogen aufbewahrt?				
A 7.8	Werden Mängel an Einrichtungen unverzüglich beseitigt oder über die Schulleitung unverzüglich dem Sachkostenträger gemeldet?				
A 7.9	Sind die Kleiderablagen außerhalb der Unterrichtsräume angeordnet? (Anmerkung: Nach den Hygieneverordnungen des Landes sollte gewährleistet sein, dass Kleiderablagen nicht im Küchenbereich angebracht sind. Sofern sich Garderoben in Unterrichtsräumen befinden, sind diese gut entlüftbar anzuordnen.)				
A 7.10	Sind Regale/Schränke gegen Umkippen gesichert?				

A 8 Vorratsräume, Lagerräume

Lfd. Nr.	Prüfpunkte (Gefährdungen / Belastungen)	Ja	Nein	Bemerkungen/Maßnahmen	Rechtsgrundlage
A 8.1	Ist ausreichend großer Vorrats-/Lagerraum vorhanden?				
A 8.2	Sind die Lagerräume gegen unbefugtes Betreten gesichert?				
A 8.3	Sind die Verkehrswege freigehalten und sicher zu begehen?				
A 8.4	Herrscht im Lagerraum Übersicht und Ordnung?				
A 8.5	Sind die Lebensmittel, Materialien und Arbeitsstoffe sicher und den Vorschriften entsprechend gelagert?				
A 8.6	Werden Lebensmittel und Reinigungsmittel getrennt gelagert?				
A 8.7	Sind Regale stabil und für die vorgesehene Belastung geeignet?				
A 8.8	Sind Regale standsicher und gegen Kippen gesichert (z.B. durch Wandbefestigungen)?				
A 8.9	Sind sichere Leitern oder Aufstiegshilfen vorhanden?				

Prüflisten

Anforderungen an Hygiene und sicherheitsgerechte Handhabung von Geräten

B 1 Allgemeine hygienische Maßnahmen

Lfd. Nr.	Prüfpunkte (Gefährdungen / Belastungen)	Ja	Nein	Bemerkungen/Maßnahmen	Rechtsgrundlage
B 1.1	Sind die Wände bis zu einer Höhe von 1,5 m abwaschbar, glatt und hell (möglichst gefliest)?				
B 1.2	Sind hygienisch einwandfreie Handwaschbecken (mindestens zwei), Seifenspender und Einmalhandtücher vorhanden?				
B 1.3	Ist eine Mischbatterie vorhanden und die Wassertemperatur auf max. 60° C begrenzt?				
B 1.4	Ist ein Schmutzwasserausguss vorhanden?				
B 1.5	Sind erforderliche Putz- und Reinigungsmittel vorhanden?				
B 1.6	Haben Müllbehälter einen Deckel und werden mindestens täglich geleert?				
B 1.7	Werden aus hygienischen Gründen Geschirrspülmaschinen verwendet, die Putz-, Spül- und Geschirrtücher nur einmal verwendet und anschließend gewaschen? Haben Bürsten Kunststoffborsten?				
B 1.8	Befindet sich die Waschmaschine in einem gesonderten Raum? <u>Anmerkung:</u> Falls sie aus Platzgründen in der Schulküche steht, ist zu gewährleisten, dass nur Küchenwäsche bei einer Temperatur von mindestens 60° (besser 90°) darin gewaschen wird.				

B 2 Lebensmittelverarbeitung

Lfd. Nr.	Prüfpunkte (Gefährdungen / Belastungen)	Ja	Nein	Bemerkungen/Maßnahmen	Rechtsgrundlage
B 2.1	Wird auf zweckmäßige Bekleidung geachtet?			<p>Empfehlung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oberbekleidung aus leicht entflammbarer Material (z.B. synthetisches Gewebe) sollte vor allem bei Gas-Kochstellen vermieden werden • Geeignete Kleidung besteht aus Baumwolle, auf jeden Fall sollte die Latzschürze aus Baumwolle bestehen, nach Möglichkeit und Bedarf auch die Kopfbedeckung (Tuch, Schiffchen) • Geschlossene Schuhe mit festem Oberteil und rutschfester Sohle (Profilsohle) 	
B 2.2	<p>Werden folgende allgemeine Verhaltensregeln beachtet?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mäntel, Jacken und Schultaschen nicht auf Arbeitsplätze legen • Handschmuck und Armbanduhren abnehmen • Hände und Fingernägel mit Bürste und Seife zu Beginn der Küchenarbeit gründlich reinigen, Händewaschen zwischen den Arbeitsgängen, vor und nach den Pausen, nach Toilettengängen, nach Aufräumarbeiten • Seifenspender und Einmalhandtücher benutzen • Lange Haare zurückbinden • Nicht auf Lebensmittel und Arbeitsplätze husten und niesen; saubere Probierlöffel bzw. Probiersteller benutzen • Handverletzungen, auch kleinere, mit wasserdichtem Material abdecken (Heftpflaster, Fingerringe) 				
B 2.3	Werden bei der Verarbeitung von Lebensmitteln die Hygieneverordnung des Landes, die einschlägigen Verordnungen des Lebensmittel und Bedarfsgegenständegesetzes (z.B. Hackfleischverordnung) eingehalten?			<p>Empfehlung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kartoffelsalat mit Mayonnaise oder mit rohen Zwiebeln am gleichen Tag verzehren • Potenziell keimhaltige rohe Lebensmitteln nicht mit Lebensmitteln in Berührung bringen, die bereits gegart sind 	

Lfd. Nr.	Prüfpunkte (Gefährdungen / Belastungen)	Ja	Nein	Bemerkungen/Maßnahmen	Rechtsgrundlage
B 2.4	Wird bei der Verarbeitung von Fleisch, Eiern, Fischen, Schalen-, Krusten- und Weichtieren, Rohmilch o.ä. auf die Gefahr von Salmonellen hingewiesen und werden entsprechende hygienische Maßnahmen durchgeführt?			<p><u>Empfehlung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kühlkette maximal zwei Stunden unterbrechen • Hackfleisch noch am Tage des Einkaufs verarbeiten und verzehren • Auf Speisen, die mit Rohei zubereitet und nicht genügend gegart werden, möglichst verzichten; ansonsten ausdrücklich auf die erforderlichen Maßnahmen hinweisen • Auf Tiefkühlgeflügel und Rohmilch („Ab-Hof-Milch“) verzichten • Kuchenteig nach Roheizugabe nicht mehr kosten • Frische Lebensmittel tierischer Herkunft immer im Kühlschrank (5-8° C), getrennt von anderen, aufbewahren • Fleisch, Geflügel, Frikadellen gut durchgaren (70° Kerntemperatur) • Gegarte Fischreste, Instandprodukte mit Eigelb (Backmischung, Tortenfüllung), Panade nicht aufheben • Benutzte Geräte (z.B. Schneidemesser) erst mit kaltem, dann mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen und trocknen lassen • Nach den Arbeitsgängen mit Eiern und Geflügel Hände waschen • Eier- und Geflügelspeisen nicht im Mikrowellengerät herstellen • Speisereste nicht aufwärmen, sondern durchkochen 	
B 2.5	Werden bei der Verarbeitung von rohen Lebensmitteln entsprechende hygienische Maßnahmen durchgeführt?			<p><u>Empfehlung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kartoffelsalat mit Mayonnaise oder mit rohen Zwiebeln am gleichen Tag verzehren • Potentiell keimhaltige rohe Lebensmitteln nicht mit Lebensmitteln in Berührung bringen, die bereits gegart sind 	

B 3 Arbeiten mit Kochmessern

Lfd. Nr.	Prüfpunkte (Gefährdungen / Belastungen)	Ja	Nein	Bemerkungen/Maßnahmen	Rechtsgrundlage
B 3.1	Werden nur Messer mit einem Griff benutzt, von dem man nicht auf die Klinge abrutschen kann?			Empfehlung: Anstelle mehrerer Spezialmesser oder Schneidegeräte pro Schülerarbeitsplatz ein Kochmesser anschaffen.	
B 3.2	Wird beim Kauf eines Kochmessers darauf geachtet, dass der Griff ergonomisch geformt ist, gut in der Hand liegt und ein Abrutschen zur Klinge hin vermieden wird?				
B 3.2	Werden nur scharfe Messer benutzt (Klinge muss aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl bestehen?)			Empfehlung: Mindesthärte 50 HRC (Rockwell).	
B 3.3	Wird darauf geachtet, dass nur auf Unterlage geschnitten wird, das Messer fortlaufend Kontakt mit dem Schneidebrett hat und vom Körper weg geschnitten wird?				
B 3.4	Wird darauf geachtet, dass Messer nicht mit fettigen oder nassen Händen benutzt werden?				
B 3.5	Wird darauf geachtet, dass Messer nicht mit der Schneide nach oben oder im Schnittgut liegen bleiben?				
B 3.6	Wird darauf hingewiesen, dass fallenden Messern nicht nachgegriffen wird?				
B 3.7	Wird das Messer nach Gebrauch sofort unter fließendem Wasser gesäubert, getrocknet und eingeräumt?				
B 3.7	Wird das Messer am Knauf beginnend zur Messerspitze hin gereinigt?				

B 4 Arbeiten an Kochstellen

Lfd. Nr.	Prüfpunkte (Gefährdungen / Belastungen)	Ja	Nein	Bemerkungen/Maßnahmen	Rechtsgrundlage
B 4.1	Wird darauf geachtet, dass Gaskochstellen/-herde mit Zündsicherung (EN 300) ausgestattet sind?				
B 4.2	Wird beim Arbeiten an Gaskochstellen für ausreichende Lüftung gesorgt?				
B 4.3	Wird darauf geachtet, dass aus Sicherheitsgründen Kochtöpfe und Pfannen mit Topfhandschuhen angefasst und keine Topflappen benutzt werden?				
B 4.4	Wird beim Öffnen des Topfdeckels, beim Abgießen und Umfüllen heißer Speisen und beim Braten in der Pfanne Deckel zum Benutzer hin gezogen werden?				
B 4.5	Wird beim Umrühren/Kontrolle der Deckel nur aufgeklappt und darauf geachtet, dass das heiße Kondenswasser in den Topf zurückfließt?				
B 4.6	Wird beim Umfüllen heißer Flüssigkeiten darauf geachtet, dass vom Körper weg gegossen wird?				
B 4.7	Wird darauf geachtet, dass Pfannenstile nicht über den Herd hinausragen?				
B 4.8	Wird beim Braten von der Pfanne Abstand gehalten (besser Siebabdeckung verwenden)?				
B 4.9	Wird darauf geachtet, dass kein Wasser ins heiße Bratfett gegeben und das Bratgut nicht nass eingefüllt wird?				
B 4.10	Wird darauf hingewiesen, dass Fettbrand in der Pfanne mit dem Deckel erstickt und nie mit Wasser gelöscht wird?				
B 4.11	Wird am Ende des Kochvorgangs darauf geachtet, dass die Kochstelle ausgeschaltet ist?				

B 5 Arbeiten mit Dampfdrucktöpfen, Frittiergeräten, Fettbädern, Mikrowellen

Lfd. Nr.	Prüfpunkte (Gefährdungen / Belastungen)	Ja	Nein	Bemerkungen/Maßnahmen	Rechtsgrundlage
A 5.1	Werden nur sicherheitsgeprüfte (z.B. GS-Zeichen) Dampfdrucktöpfe mit zwei voneinander unabhängigen Sicherheitsventilen, Doppelgriff mit integrierter Schließsicherung und Bajonettverschluss an Topf und Deckel verwendet?				
B 5.2	Werden Dampfdrucktöpfe nur bis zur vorgeschriebenen Marke gefüllt? <u>Anmerkung:</u> Bei quellenden Gerichten nur zu zwei Dritteln, bei Knollenfrüchten höchstens zu drei Viertel des Topfes.				
B 5.3	Werden Dampfdrucktöpfe nicht gewaltsam geöffnet, sondern erst abkühlen lassen? <u>Anmerkung:</u> Schnellabkühlung (Druckabbau) ist unter fließend kaltem Wasser möglich.				
B 5.4	Werden nur Frittiergeräte nach DIN 18856, DIN 3362/63, VDE 0720 mit Regelthermostat bis max. 200° C, Spritzschutzdeckel, Fett- und Geruchsfilter, geeignet gestalteten Griffen und Haltevorrichtungen an den Frittierköpfen und Sieb zur Fettreinigung benutzt?				
B 5.5	Werden Frittiergeräte während des Betriebs nie unbeaufsichtigt gelassen?				
B 5.6	Werden bei Frittiergeräten die Zuleitungen so geführt, dass niemand hängen bleiben oder stolpern kann?				
B 5.7	Werden Frittiergeräte im Betrieb in ausreichendem Abstand zur Wasserzapfstelle standsicher aufgestellt?				
B 5.8	Werden Frittiergeräte mit heißem Fett nicht transportiert?				

Lfd. Nr.	Prüfpunkte (Gefährdungen / Belastungen)	Ja	Nein	Bemerkungen/Maßnahmen	Rechtsgrundlage
B 5.9	Wird als Frittierzett wasser- und eiweißfreies Fett (Kokosfett, Schweineschmalz) eingesetzt? <u>Anmerkung:</u> Fettarten nicht mischen!				
B 5.10	Wird das Frittiergehalt nur gut abgetropft bzw. frei von Mehl in einem Einsatz oder Schaumlöffel ins heiße (180-200° C) Fettbad gegeben?				
B 5.11	Wird das Fett nach einmaligem Gebrauch in erwärmtem Zustand gefiltert und nach zwei- bis dreimaligem Gebrauch erneuert?				
B 5.12	Sind Mikrowellengeräte entsprechend den Sicherheitsforderungen (doppelte Türsicherung, minimaler Leckstrahlaustritt) gekennzeichnet?				
B 5.13	Werden angegebene Garzeiten nicht unterschritten, damit evtl. Vorhandene Mikroorganismen abgetötet werden?				
B 5.14	Wird darauf geachtet, dass das Geschirr sich bei kochend heißem Inhalt kühl anfühlen kann?				
B 5.15	Werden wegen der Gefahr des Siedeverzuges keine Flüssigkeiten bis zum Sieden erhitzt?				
B 5.16	Werden ältere Geräte mit Gefahr auf Leckstrahlung (verbeulte Türen, defekte Türdichtungen) nicht mehr verwendet?				