

## Detailinformation zur Gefährdungsbeurteilung

B1.8 Fachräume: Hauswirtschaft / Lehrküche / Textilgestaltung	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1.8.1 Wird die Empfehlung der Kultusministerkonferenz "Richtlinie zur Sicherheit im Unterricht (RiSU)" zur Kenntnis genommen?</li> </ul>	
Erläuterung	Weitere Informationen
<p>Zur Entstehung und Zielsetzung der Empfehlungen für die Richtlinie zur Sicherheit im Unterricht wird auf Folgendes hingewiesen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Als Folge der sicherheitstechnischen Entwicklung in den letzten Jahrzehnten haben sich die Arbeitsbedingungen für Lehrkräfte sowie Schülerinnen und Schüler in den allgemein bildenden und beruflichen Schulen sehr gewandelt, und die Veränderungen schreiten unaufhaltsam fort.</li> <li>– Immer komplexere Arbeitsabläufe im Unterricht machen es erforderlich, die begleitenden Vorsorgemaßnahmen zur Sicherheitserziehung und Unfallverhütung weiterzuentwickeln.</li> </ul> <p>Mit der folgenden Empfehlung für die Richtlinie zur Sicherheit im Unterricht werden die am 06.04.1973 beschlossenen Empfehlungen für Richtlinien zur Sicherheit im naturwissenschaftlichen Unterricht in der Fassung vom 26. Februar 2016 fortgeschrieben.</p> <p>Die Neufassung des Richtlinien textes referiert zu diesem Zweck den aktuellen Stand der einschlägigen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, Unfallverhütungsvorschriften und technischen Regeln (z. B. Arbeitsschutzgesetz, Technische Regeln Gefahrstoffe, DIN-Normen).</p>	<p><b>Arbeitshilfen</b> RiSU vom 26.02.2016</p> <p><b>Fundstellen</b></p> <p><b>Bezugsquellen</b> <i>Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung</i> DGUV Publikationen: <a href="http://www.dguv.de">www.dguv.de</a></p> <p><i>Staatliches Regelwerk</i> BMJ-Startseite: <a href="http://www.juris.de">www.juris.de</a> BAuA: <a href="http://www.baua.de">www.baua.de</a> RiSU HessGISS</p>



## Detailinformation zur Gefährdungsbeurteilung

## Detailinformation zur Gefährdungsbeurteilung

<b>B1.8 Fachräume: Hauswirtschaft / Lehrküche / Textilgestaltung</b> ○ 1.8.3 Werden Stolperstellen vermieden (z. B. Verlängerungsleitungen, offen stehende Backöfen und Geschirrspülmaschinen)?	
<b>Erläuterung</b>	<b>Weitere Informationen</b>
<p>Bodenabläufe und Ablaufroste sind bündig, tritt- und kipsicher im Fußboden zu verlegen, damit es nicht zu Stolperstellen kommt. Vergossenes oder Verschüttetes muss sofort beseitigt werden Verlängerungskabel und Mehrfachstecker sollen in einer Lehrküche nicht verwendet werden.</p>	<p><b>Arbeitshilfen</b></p> <p><b>Fundstellen</b> DGUV Information 202-042 RiSU II-6.1</p> <p><b>Bezugsquellen</b> <i>Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung</i> DGUV Publikationen: <a href="http://www.dguv.de">www.dguv.de</a></p> <p><i>Staatliches Regelwerk</i> BMJ-Startseite: <a href="http://www.juris.de">www.juris.de</a> BAuA: <a href="http://www.baua.de">www.baua.de</a> RiSU HessGISS</p>

## Detailinformation zur Gefährdungsbeurteilung

B1.8 Fachräume: Hauswirtschaft / Lehrküche / Textilgestaltung	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1.8.4 Ist der Raum mit Rutschhemmendem Bodenbelag ausgestattet?</li> </ul>	
Erläuterung	Weitere Informationen
<p>Fußböden in Räumen müssen sicher begehbar und leicht zu reinigen sein und eine ausreichende Belastbarkeit für die zu erwartenden Beanspruchungen aufweisen.</p> <p>Sicher begehbar bedeutet, dass der Fußboden rutschhemmend und eben ist sowie keine Stolperstellen vorhanden sind. Als Stolperstellen gelten im Allgemeinen Höhenunterschiede von mehr als 4 mm.</p> <p>Zur Erhaltung der sicheren Begehbarkeit muss der Fußboden auch eine ausreichende Belastbarkeit, z.B. für Wagen, fahrbare Transportbehälter oder Flurförderzeuge, aufweisen.</p> <p>Der Bodenbelag muss gegen die vorkommenden chemischen Verbindungen, z.B. Reinigungsmittel, Fettsäuren, widerstandsfähig sein.</p> <p>Benachbarte Arbeitsbereiche mit unterschiedlicher Rutschgefahr, in denen Versicherte wechselweise tätig sind, sollten einheitlich mit dem Bodenbelag der jeweils höheren Bewertungsgruppe ausgestattet sein.</p> <p>Sind in benachbarten Arbeitsräumen oder -bereichen Bodenbeläge unterschiedlicher Rutschhemmung eingesetzt, ist darauf zu achten, dass die Bodenbeläge jeweils zwei benachbarten Bewertungsgruppen zugeordnet sind, z.B. Bewertungsgruppe R 11 und R 12.</p>	<p><b>Arbeitshilfen</b> BGIA- Arbeitsblatt 56 0210</p> <p><b>Fundstellen</b> DGUV Information 202-042 DGUV Regel 110-003 DGUV Regel 108-003 RiSU II-6.1</p> <p><b>Bezugsquellen</b> <i>Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung</i> DGUV Publikationen: <a href="http://www.dguv.de">www.dguv.de</a></p> <p><i>Staatliches Regelwerk</i> BMJ-Startseite: <a href="http://www.juris.de">www.juris.de</a> BAuA: <a href="http://www.baua.de">www.baua.de</a> RiSU HessGISS</p>

## Detailinformation zur Gefährdungsbeurteilung

### B1.8 Fachräume: Hauswirtschaft / Lehrküche / Textilgestaltung

- 1.8.5 Können Einrichtungsgegenstände und Arbeitsmittel sicher benutzt werden?

Erläuterung	Weitere Informationen
<p>Einrichtungsgegenstände und Arbeitsmittel dürfen nur bestimmungsgemäß und unter Berücksichtigung der Betriebsanleitung des Herstellers und gegebenenfalls ergänzender Betriebsanweisungen verwendet werden.</p> <p>Die Schulleitung hat dafür zu sorgen, dass die ergonomischen Grundsätze und die Mindestvorschriften für die Sicherheit und den Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz in jeder Hinsicht berücksichtigt werden.</p> <p>Die Schulleitung hat dafür zu sorgen, dass die Betriebsanleitungen und erforderlichenfalls Betriebsanweisungen den mit der Aufstellung, Wartung und selbstständigen Benutzung der Maschinen beauftragten Personen zugänglich sind.</p> <p>Die Schulleitung hat dafür zu sorgen, dass die Betriebsanleitungen und Betriebsanweisungen befolgt werden.</p>	<p><b>Arbeitshilfen</b> Fachraumordnung Lehrküche</p> <p><b>Fundstellen</b> DGUV Information 202-042 RiSU II-6.1</p> <p><b>Bezugsquellen</b> <i>Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung</i> DGUV Publikationen: <a href="http://www.dguv.de">www.dguv.de</a></p> <p><i>Staatliches Regelwerk</i> BMJ-Startseite: <a href="http://www.juris.de">www.juris.de</a> BAuA: <a href="http://www.baua.de">www.baua.de</a> RiSU HessGISS</p>

## Detailinformation zur Gefährdungsbeurteilung

### B1.8 Fachräume: Hauswirtschaft / Lehrküche / Textilgestaltung

- 1.8.6 Werden zum Erreichen höher gelegener Schränke/Regale geeignete Leitern oder Tritte verwendet?

Erläuterung	Weitere Informationen
<p>Reinigungsarbeiten in Arbeitshöhe über 180 cm können nur mit Treppentritten mit zwei bis vier Tritten (bis 200 cm Reinigungshöhe) und Leitern durchgeführt werden.</p> <p>Am besten geeignet sind Stufensteitleitern mit Plattform und Arbeitsbühne bzw. Haltevorrichtung mit höchstens 8 Stufen.</p> <p>Leitern müssen einmal jährlich durch einen Sachkundigen geprüft werden. Das Ergebnis wird im Prüfbuch (sog. Leiternbuch) protokolliert.</p> <p>Nur technisch einwandfreie Leitern dürfen genutzt werden.</p>	<p><b>Arbeitshilfen</b> BA- Leitern und Tritte</p> <p><b>Fundstellen</b> DGUV Information 202-042 DGUV Regel 110-003 RiSU II-6.1</p> <p><b>Bezugsquellen</b> <i>Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung</i> DGUV Publikationen: <a href="http://www.dguv.de">www.dguv.de</a></p> <p><i>Staatliches Regelwerk</i> BMJ-Startseite: <a href="http://www.juris.de">www.juris.de</a> BAuA: <a href="http://www.baua.de">www.baua.de</a> RiSU HessGISS</p>

## Detailinformation zur Gefährdungsbeurteilung

<b>B1.8 Fachräume: Hauswirtschaft / Lehrküche / Textilgestaltung</b> <ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="123 331 1467 367">○ 1.8.7 Sind vorhandene Transportwagen ausreichend gegen Kippen und gegen Wegrollen gesichert?</li></ul>	
<b>Erläuterung</b>	<b>Weitere Informationen</b>
<p>Verfahrbare Arbeitsmittel müssen gegen unbeabsichtigtes Wegrollen gesichert werden. Sie müssen mit 4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller ausgestattet sein.</p>	<p><b>Arbeitshilfen</b></p> <p><b>Fundstellen</b> DGUV Information 202-042 DGUV Regel 110-003 RiSU II-6.1</p> <p><b>Bezugsquellen</b> <i>Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung</i> DGUV Publikationen: <a href="http://www.dguv.de">www.dguv.de</a></p> <p><i>Staatliches Regelwerk</i> BMJ-Startseite: <a href="http://www.juris.de">www.juris.de</a> BAuA: <a href="http://www.baua.de">www.baua.de</a> RiSU HessGISS</p>



## Detailinformation zur Gefährdungsbeurteilung

### B1.8 Fachräume: Hauswirtschaft / Lehrküche / Textilgestaltung

- 1.8.8 Wird vor der Benutzung elektrischer Geräte der einwandfreie Zustand durch Sichtprüfung festgestellt?

#### Erläuterung

Stand- und Hand-Küchenmaschinen müssen den sicherheitstechnischen Regelwerken VDE und DIN entsprechen.

Die Lehrerinnen und Lehrer haben sich mit den an der Schule befindlichen Geräten und Maschinen vertraut zu machen und die Inhalte der Bedienungsanleitungen zu kennen.

Diese sind so aufzubewahren, dass sie den Fachlehrerinnen und Fachlehrern zugänglich sind.

#### Weitere Informationen

##### Arbeitshilfen

##### Fundstellen

DGUV Informatrion 202-042

DIN 44961, Teil 1 und 2

RiSU II-6.1

##### Bezugsquellen

*Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung*

DGUV Publikationen: [www.dguv.de](http://www.dguv.de)

*Staatliches Regelwerk*

BMJ-Startseite: [www.juris.de](http://www.juris.de)

BAuA: [www.baua.de](http://www.baua.de)

RiSU

HessGISS

## Detailinformation zur Gefährdungsbeurteilung

### B1.8 Fachräume: Hauswirtschaft / Lehrküche / Textilgestaltung

- 1.8.9 Stehen Topfhandschuhe zur Verfügung?

Erläuterung	Weitere Informationen
<p>Beim Arbeiten an Kochstellen und Backöfen Kochtöpfe, Pfannen und Bleche mit <b>Topfhandschuhen</b> anfassen; aus Sicherheitsgründen keine Topflappen und keine feuchten Tücher benutzen.</p>	<p><b>Arbeitshilfen</b></p> <p><b>Fundstellen</b> DGUV Information 202-042 RiSU II-6.1</p> <p><b>Bezugsquellen</b> <i>Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung</i> DGUV Publikationen: <a href="http://www.dguv.de">www.dguv.de</a></p> <p><i>Staatliches Regelwerk</i> BMJ-Startseite: <a href="http://www.juris.de">www.juris.de</a> BAuA: <a href="http://www.baua.de">www.baua.de</a> RiSU HessGISS</p>



## Detailinformation zur Gefährdungsbeurteilung

B1.8 Fachräume: Hauswirtschaft / Lehrküche / Textilgestaltung	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1.8.11 Wird eine regelmäßige Kontrolle der lufttechnischen Funktion durchgeführt?</li> </ul>	
Erläuterung	Weitere Informationen
<p>Küchenlüftungshauben und ihre Komponenten (z.B. Aerosolabscheider) sind täglich auf Verschmutzung zu prüfen und bei Bedarf zu reinigen.</p> <p>Die durchgeführte Reinigung ist zu dokumentieren.</p> <p>Küchenlüftungsdecken und ihre Komponenten sind monatlich auf Verschmutzung zu prüfen und bei Bedarf zu reinigen. Die durchgeführte Reinigung ist zu dokumentieren.</p> <p>Dies gilt insbesondere für den Deckenhohlraum, sofern dieser mit der Küchenabluft in Verbindung kommen kann. Einrichtungen der Abluftanlage (Abluftleitungen, Ventilatoren, Aggregatkammern) sind mindestens halbjährlich zu prüfen und bei Bedarf zu reinigen.</p> <p>Die Prüfung und Reinigung muss leicht und sicher durchgeführt werden können.</p> <p>Dies wird bei Luftleitungen z.B. erreicht, wenn an Abzweigungen, Querschnittsänderungen und Bögen sowie am Einbauort von Komponenten Revisionsöffnungen in den Luftleitungen vorhanden sind. Bei geraden Luftleitungen sollten ca. alle 3 m Revisionsöffnungen vorgesehen werden.</p> <p>Die Motoren für den Antrieb der Abluftventilatoren dürfen nicht im Abluftstrom liegen.</p> <p>Abluftventilatoren müssen so angeordnet sein, dass sie zur Reinigung leicht zugänglich sind. Dies wird z.B. erreicht, durch Positionierung der Ventilatoren auf Auszugsrahmen bzw. leichte Demontage.</p>	<p><b>Arbeitshilfen</b> Prüfliste „Prüfpflichtige Anlagen und Betriebsmittel“</p> <p><b>Fundstellen</b> BetrSichV DGUV Information 202-042 VDI-Richtlinie 2052. RiSU II-6.1</p> <p><b>Bezugsquellen</b> <i>Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung</i> DGUV Publikationen: <a href="http://www.dguv.de">www.dguv.de</a></p> <p><i>Staatliches Regelwerk</i> BMJ-Startseite: <a href="http://www.juris.de">www.juris.de</a> BAuA: <a href="http://www.baua.de">www.baua.de</a> RiSU HessGISS</p>

## Detailinformation zur Gefährdungsbeurteilung

B1.8 Fachräume: Hauswirtschaft / Lehrküche / Textilgestaltung	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1.8.12 Sind geeignete Schutzbrillen (auch für Brillenträger) und Schutzhandschuhe als persönliche Schutzausrüstung vorhanden?</li> </ul>	
Erläuterung	Weitere Informationen
<p>Ist es durch betriebstechnische Maßnahmen nicht ausgeschlossen, dass die Beschäftigten Unfall- und Gesundheitsgefahren ausgesetzt sind, hat der Unternehmer geeignete persönliche Schutzausrüstungen zur Verfügung zu stellen und diese in ordnungsgemäßen und hygienisch einwandfreien Zustand zu halten.</p> <p>Bei Arbeiten, die mit besonderen Gefahren durch chemische, mechanische oder thermische Einwirkungen für die Hände verbunden sind, müssen geeignete Schutzhandschuhe getragen werden.</p> <p>Bei den Arbeiten, die mit einer Gefährdung der Augen verbunden sind, muss geeigneter Augenschutz getragen werden.</p> <p>Bei der Lebensmittelverarbeitung muss außerdem zweckmäßige Bekleidung und geeignetes Schuhwerk, Latzschürze aus Baumwolle, nach Möglichkeit auch Kopfbedeckung (Tuch, Schiffchen), getragen werden.</p> <p>Oberbekleidung aus leicht entflammablem Material (z. B. synthetisches Gewebe) ist für Gaskochstellen nicht geeignet.</p>	<p><b>Arbeitshilfen</b> BA- Handschutz Schutzbrille Checkliste zur Auswahl von Handschutz Schutzbrille</p> <p><b>Fundstellen</b> PSA- BV DGUV Information 202-042 RiSU II-6.1</p> <p><b>Bezugsquellen</b> <i>Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung</i> DGUV Publikationen: <a href="http://www.dguv.de">www.dguv.de</a></p> <p><i>Staatliches Regelwerk</i> BMJ-Startseite: <a href="http://www.juris.de">www.juris.de</a> BAuA: <a href="http://www.baua.de">www.baua.de</a> RiSU HessGISS</p>

## Detailinformation zur Gefährdungsbeurteilung

### B1.8 Fachräume: Hauswirtschaft / Lehrküche / Textilgestaltung

- 1.8.13 Sind die Voraussetzungen für Erste-Hilfe-Maßnahmen bei Verätzungen gegeben (Waschbecken mit Handbrause, Augendusche)?

Erläuterung	Weitere Informationen
<p>In Arbeitsbereichen, in denen eine Gefährdung der Augen durch Verspritzen reizender oder ätzender Stoffe besteht, muss eine geeignete Augenspülvorrichtung (Kaltwasseranschluss) vorhanden sein.</p> <p>Einrichtungen zum Spülen der Augen müssen vorhanden sein. Hier haben sich Augenduschen nach DIN EN 15154 - 2 „Sicherheitsnotduschen - Augenduschen mit Wasseranschluss“ oder Handbrausen am Kaltwasseranschluss bewährt.</p> <p>Augenspülflaschen dürfen nicht verwendet werden, da sie mit Mikroorganismen kontaminiert sein können; zudem ist die Menge an Spülflüssigkeit zu gering.</p>	<p><b>Arbeitshilfen</b> Hygieneplan</p> <p><b>Fundstellen</b> DGUV Information 202-059 DGUV Information 202-042 DIN EN 15154-2 RiSU I- 3.14</p> <p><b>Bezugsquellen</b> <i>Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung</i> DGUV Publikationen: <a href="http://www.dguv.de">www.dguv.de</a></p> <p><i>Staatliches Regelwerk</i> BMJ-Startseite: <a href="http://www.juris.de">www.juris.de</a> BAuA: <a href="http://www.baua.de">www.baua.de</a> RiSU HessGISS</p>

## Detailinformation zur Gefährdungsbeurteilung

### B.1.8 Fachräume: Hauswirtschaft / Lehrküche / Textilgestaltung

- 1.8.14 Sind scharfe Messer mit abrutschsicheren Griffen vorhanden?

Erläuterung	Weitere Informationen
<p><b>Schneiden mit Kochmessern:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Messer mit einem Griff benutzen, von dem man nicht auf die Klinge abrutschen kann.</li><li>– Nur scharfe Messer verwenden.</li><li>– Nicht ohne Unterlage schneiden; Messer fortlaufend im Kontakt zum Schneidbrett halten. Ansonsten vom Körper weg schneiden.</li><li>– Messer nicht mit fettigen oder nassen Händen benutzen.</li><li>– Messer nicht im Schnittgut liegen lassen.</li><li>– Fallenden Messern nicht nachgreifen.</li><li>– Schneidbretter aus spülmaschinenfestem Kunststoff benutzen.</li></ul>	<p><b>Arbeitshilfen</b> BA-Messer</p> <p><b>Fundstellen</b> DGUV Information 202-042 RiSU II-6.1</p> <p><b>Bezugsquellen</b> <i>Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung</i> DGUV Publikationen: <a href="http://www.dguv.de">www.dguv.de</a></p> <p><i>Staatliches Regelwerk</i> BMJ-Startseite: <a href="http://www.juris.de">www.juris.de</a> BAuA: <a href="http://www.baua.de">www.baua.de</a> RiSU HessGISS</p>





## Detailinformation zur Gefährdungsbeurteilung

### B1.8 Fachräume: Hauswirtschaft / Lehrküche / Textilgestaltung

- 1.8.16 Wird den Beschäftigten vom Arbeitgeber die Möglichkeit angeboten, eine arbeitsmedizinische Vorsorgeuntersuchung durchführen zu lassen?

Erläuterung	Weitere Informationen
<p>Der Unternehmer hat den Versicherten auf ihren Wunsch, unbeschadet der Pflichten aus anderen Rechtsvorschriften, zu ermöglichen, sich je nach den Gefahren für ihre Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit regelmäßig arbeitsmedizinisch untersuchen zu lassen, es sei denn, auf Grund der Beurteilung der Arbeitsbedingungen und der getroffenen Schutzmassnahmen ist nicht mit einem Gesundheitsschaden zu rechnen.</p> <p>Beim Umgang mit bestimmten Gefahrstoffen ist zwischen Pflichtuntersuchungen und Angebotsuntersuchungen zu unterscheiden.</p>	<p><b>Arbeitshilfen</b></p> <p><b>Fundstellen</b> ArbSchG DGUV-Vorschrift 7 RiSU I- 3.0</p> <p><b>Bezugsquellen</b> <i>Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung</i> DGUV Publikationen: <a href="http://www.dguv.de">www.dguv.de</a></p> <p><i>Staatliches Regelwerk</i> BMJ-Startseite: <a href="http://www.juris.de">www.juris.de</a> BAuA: <a href="http://www.baua.de">www.baua.de</a> RiSU HessGISS</p>

## Detailinformation zur Gefährdungsbeurteilung

<b>B1.8 Fachräume: Textilgestaltung</b> ○ 1.8.17 Ist die Fachraumordnung ausgehängt und werden die Beschäftigten mind. einmal jährlich über die Fachraumordnung unterwiesen?	
<b>Erläuterung</b>	<b>Weitere Informationen</b>
<p>Der Unternehmer hat die Versicherten über Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit, insbesondere über die mit ihrer Arbeit verbundenen Gefährdungen und die Maßnahmen zu ihrer Verhütung, anhand der Fachraumordnung zu unterweisen.</p> <p>Über die beim Betreiben von Maschinen und Geräten bestehenden Restgefährdungen, die trotz getroffener Schutzmaßnahmen noch vorhanden sein können, sind die Bedienpersonen besonders zu unterweisen.</p> <p>Die Unterweisung muss erforderlichenfalls wiederholt werden, mindestens aber einmal jährlich erfolgen; sie muss dokumentiert werden.</p>	<p><b>Arbeitshilfen</b> Fachraumordnung Textilgestaltung</p> <p><b>Fundstellen</b> BertSichV ArbSchG DGUV Vorschrift 1</p> <p><b>Bezugsquellen</b> <i>Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung</i> DGUV Publikationen: <a href="http://www.dguv.de">www.dguv.de</a></p> <p><i>Staatliches Regelwerk</i> BMJ-Startseite: <a href="http://www.juris.de">www.juris.de</a> BAuA: <a href="http://www.baua.de">www.baua.de</a> RiSU HessGISS</p>



