



Startseite > Berufsbezogene Themen > Ernährung/Hauswirtschaft > Checklisten

## Checklisten

### Checklisten

Bau- und Maschinenhallen Gefährdungsbeurteilung für <b>Arbeitsräume</b> (sonstige Arbeitsräume, Besprechungsräume etc.)									
			Raum: Bauhalle			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
<b>Allgemein</b>									
001	Sind für alle handgeführten Maschinen Betriebsanweisungen vorhanden? Sind diese auf dem aktuellen Stand?								
003	Werden bei der Unterweisung der Schüler die aktuellen Regeln der Holz- BG berücksichtigt? (oder BGI 5089 Zimmerer und Holzbauarbeiten) Broschüre der Holz BG Nr.								
004	Werden die Unterweisungen protokolliert? Wenn ja, wo sind die Protokolle abgelegt?								
005	Sind alle Maschinen, mit Ausnahme der Ständerbohrmaschine, an eine zentrale Absaugung angeschlossen?								
006	Werden die in den Behältern gesammelten Späne bzw. Schleifstäube staubfrei entsorgt?								
007	Werden die Betriebsstätten und die Maschinen regelmäßig von Staubablagerungen durch saugende Verfahren z.B. „staubgeprüfte“ oder „holzstaubgeprüfte“ Industriestaubsauger (blaues BG-Prüfzert) gereinigt?								

Um Unfälle und langfristige Gesundheitsschäden zu vermeiden, sieht das Arbeitsschutzgesetz die Durchführung einer Gefährdungsbeurteilung vor. Die Gefährdungsbeurteilung beginnt mit der Erfassung des IST- Zustands, der Gefährdungsanalyse. Für dessen Erhebung eignen sich insbesondere Checklisten, die vor Ort auszufüllen sind.

Folgenden Checklisten (Excel Format) stehen für diesen Arbeitsbereich zur Verfügung:

Unterrichtsraum (Stellt die Grundliste für alle Unterrichts-, Fachräume und Werkstätten dar)

In diese Checklisten sind die jeweiligen raumbezogenen Mängel einzutragen. Zudem können in dieser Liste Maßnahmen und Umsetzungstermine festgehalten werden.

Die ausgefüllten Checklisten bilden die Grundlage für das weitere Vorgehen nach dem Arbeitsschutzgesetz.

Siehe hierzu auch: Gefährdungsbeurteilungen dieser Website!

Blieben Gefährdungen oder offene Fragen, wie z. B. zur Organisation der Ersten Hilfe, können weitere Checklisten aus anderen Bereichen verwendet werden.

Ebenso müssen die psychosozialen Belastungen erhoben werden. Für diesen Bereich empfiehlt sich jedoch eine schulweite Datenerhebung.

Näheres dazu finden Sie hier: psychosoziale Belastungen

## Checklisten zur Gefährdungsanalyse in Lehrküchen und Fachräumen der Hauswirtschaft

- Hauswirtschaft (HW), mechanische Gefährdungen
- HW, elektrisch, physikalische Gefährdungen
- HW, chemische Gefährdungen
- HW, hygienische Gefährdungen

## Artikel-Informationen

---

20.11.2019

**Kurzlink:**

[www.aug-nds.de/?id=662](http://www.aug-nds.de/?id=662)

**Bildrechte (v.o.n.u.):**

MK AUG- Team