



- www.arbeitsschutz-schulen-nds.de - Berufsbezogene Themen - Ernährung und Hauswirtschaft -
Checklisten

Checklisten

No.	Beobachtetes Verhalten	Abwiesend keine Punkte	Unvollständig (wenig Punkte)	Bestanden (viele Punkte)	Maßnahmen	Fest- setzt	Maß- nahme	Termin	Umfang der Maßnahme
101	Handhygiene (Händewaschen) wird durchgeführt?								
102	Handhygiene (Händedesinfektion) wird durchgeführt?								
103	Handhygiene (Händewaschen) wird durchgeführt?								
104	Handhygiene (Händedesinfektion) wird durchgeführt?								
105	Handhygiene (Händewaschen) wird durchgeführt?								
106	Handhygiene (Händedesinfektion) wird durchgeführt?								

© MK AUG- Team

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!

Bleiben 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

17.06.2020

Kurzlink

www.aug-nds.de/?id=662

E-Mail an Redaktion