



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

Gefährdungen und Maßnahmen

Die Gefährdungen in diesen Bereichen sind sehr vielfältig. Um diese Gefährdungen zu verhindern oder zu minimieren, sind entsprechende Maßnahmen nötig. Viele dieser Maßnahmen begleiten uns wie selbstverständlich durch unseren Alltag und im privaten bzw. häuslichen Bereich. Aus der beruflichen Sicht muss man aber genauer hinschauen. Einige Arbeitsprozesse unterliegen sehr engmaschigen Regelungen, da sie nicht nur dem eigenen Wohlbefinden bzw. der eigenen Gesundheit dienen, sondern auch Kunden oder Gäste gefährden können. So ist z. B. die Reinigung der Küchen oder die Verarbeitung von rohen Lebensmitteln, streng geregelt.