



Startseite > Fachbezogene Themen > Hauswirtschaft > Checklisten

Checklisten zur Gefährdungsbeurteilung

Nach einer Sensibilisierung für die Gefährdungen ist es nach Arbeitsschutzgesetz verpflichtend vorgesehen, Gefährdungsbeurteilungen durchzuführen. Richten Sie dabei Ihren Blick auf die wirklichen schulischen Verhältnisse und die dort möglichen Gefährdungen und Belastungen.

Zur Gefährdungsbeurteilung im Bereich Hauswirtschaft benutzen Sie die Checkliste

- Lehrküche.

In diese Checkliste sind die jeweiligen raumbezogenen Mängel einzutragen. Sie ist dann Grundlage für das weitere Vorgehen nach Arbeitsschutzgesetz.

Je nach Ausstattung der Lehrküche sind gegebenenfalls weitere Checklisten zu nutzen, z.B.:

- Erste Hilfe
- Elektrische Anlagen
- Hygiene

Siehe auch

Gefährdungsbeurteilung
Checklisten

Artikel-Informationen

18.09.2019

Kurzlink:

www.aug-nds.de/?id=444