# Fachbezogene Maßnahmen

**Allgemeine Verhaltensregeln, grundlegende Richtlinien**

- Die Schülerinnen und Schüler dürfen Fachräume ohne Aufsicht der Fachleherin / des Fachlehrers nicht betreten.
- Die Fachraumordnung regelt des Verhalten in der Schulküche.

**Hygiene-Check**

- besonders bei Arbeitsgemeinschaften und Schülerfirmen ist ein Hygiene-Check für die selbständige Kontrolle der Schülerinnen / Schüler sinnvoll, da die Teilnehmer/innen weitgehend selbständig arbeiten.

**Reduzierung des Lärmpegels - rutschiger Fußboden in der Schulküche**

- Bei zu hoher Lärmbelastung in der Schulküche oder bei rutschigen Fußbodenbelägen sollte die zuständige Fachkraft für Arbeitssicherheit hinzugezogen werden.

**Betriebsanweisungen**

Die Betriebsanweisung (BA) ist ein Dokument, das auf Gefahren hinweisen soll. Betriebsanweisungen müssen für biologische Arbeitsstoffe, Gefahrstoffe, für Maschinen und andere technische Anlagen erstellt werden.

Eine Liste von verschiedenen Betriebsanweisungen finden Sie auf dieser Webseite.

**Artikel-Informationen**
02.05.2019

**Kurzlink**
www.aug-nds.de/?id=442

E-Mail an Redaktion