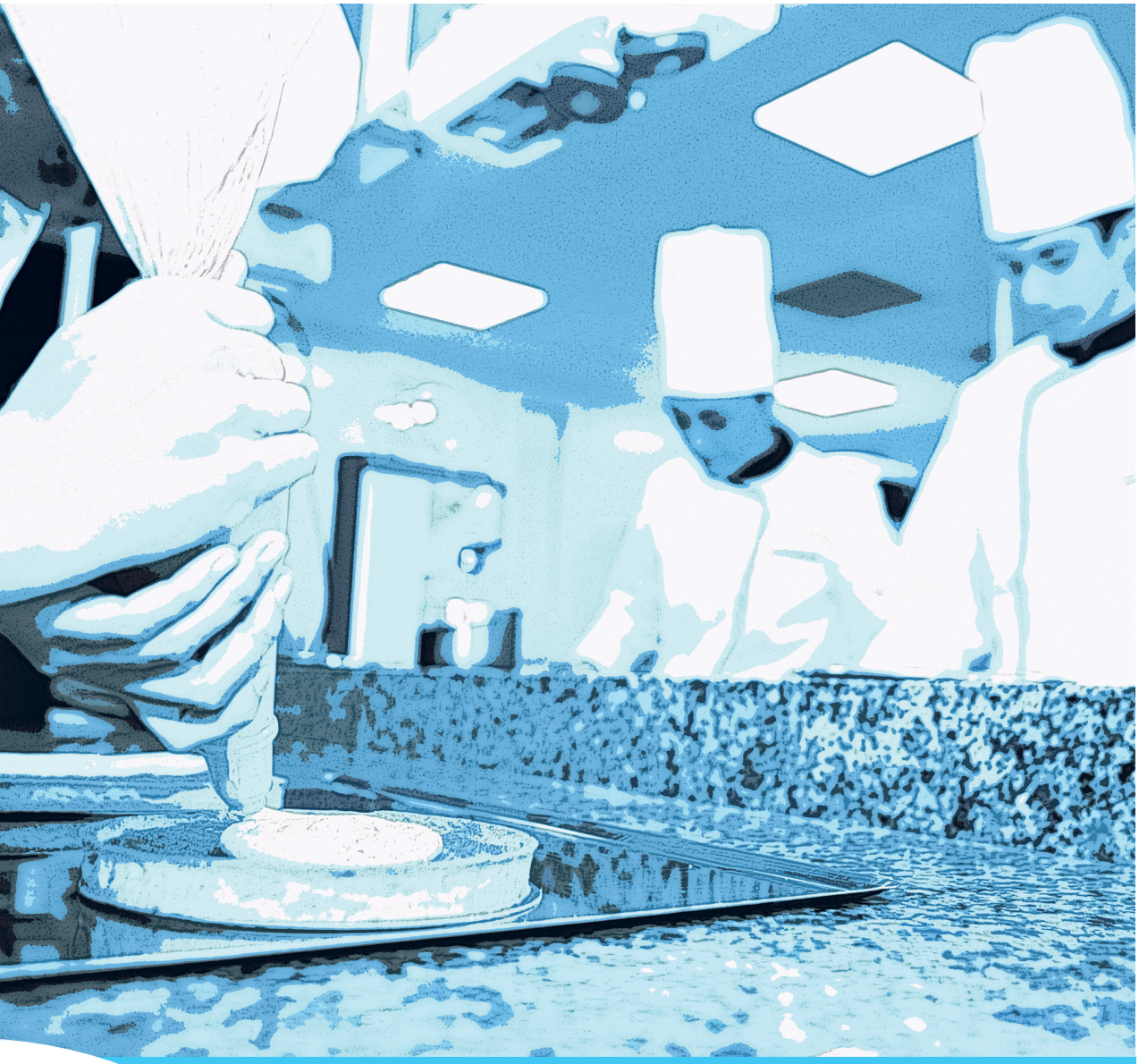
Bayerisches Landesamt für
Gesundheit und Lebensmittelsicherheit



LGL

Ergänzungscheckliste zur Gefährdungsbeurteilung:

Fachbereich Hauswirtschaft

Handlungshilfen zum Arbeits- und
Gesundheitsschutz für staatliche Schulen in Bayern

Herausgeber: Bayerisches Landesamt für
Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)
Eggenreuther Weg 43, 91058 Erlangen

Telefon: 09131 6808-0
Telefax: 09131 6808-2102
E-Mail: amis-bayern@lgl.bayern.de
Internet: www.lgl.bayern.de

Online-Ausgabe: Kaiser Medien GmbH, Nürnberg
Bildnachweis: Bayerisches Landesamt für
Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
Umschlag: PantherMedia © Goodluz
Bildbearbeitung: Arbeitsmedizinisches Institut für Schulen (AMIS-Bayern)
Stand: September 2023
Autoren: AMIS-Bayern

Bei fachlichen Fragen wenden Sie sich bitte an:

Arbeitsmedizinisches Institut für Schulen (AMIS-Bayern)
Telefon: 09131 6808-4401
E-Mail: amis-bayern@lgl.bayern.de

© Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
alle Rechte vorbehalten

Diese Druckschrift wird kostenlos im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Bayerischen Staatsregierung herausgegeben. Sie darf weder von den Parteien noch von Wahlwerbern oder Wahlhelfern im Zeitraum von fünf Monaten vor einer Wahl zum Zweck der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen. Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zweck der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Staatsregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden wer-den könnte. Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden. Diese Publikation ist urheberrechtlich geschützt, die publizistische Verwertung – auch von Teilen – der Veröffentlichung wird jedoch ausdrücklich begrüßt. Bitte nehmen Sie Kontakt mit dem Herausgeber auf, der Sie wenn möglich mit digitalen Daten der Inhalte und bei der Beschaffung der Wiedergaberechte unterstützt. Alle Rechte sind vorbehalten. Die Broschüre wird kostenlos abgegeben, jede entgeltliche Weitergabe ist untersagt. Diese Broschüre wurde mit großer Sorgfalt zusammengestellt. Eine Gewähr für die Richtigkeit und Vollständigkeit kann dennoch nicht übernommen werden. Für die Inhalte fremder Internetangebote sind wir nicht verantwortlich.

BAYERN | DIREKT
www.bayern.de Tel. 089 12 22 20

BAYERN | DIREKT ist Ihr direkter Draht zur Bayerischen Staatsregierung. Unter Telefon 089 122220 oder per E-Mail unter direkt@bayern.de erhalten Sie Informationsmaterial und Broschüren, Auskunft zu aktuellen Themen und Internetquellen sowie Hinweise zu Behörden, zuständigen Stellen und Ansprechpartnern bei der Bayerischen Staatsregierung.

Inhaltsverzeichnis

1 Einführung und Zielsetzung 4
2 Zugrundeliegende Gesetze, Verordnungen und Regelungen 5
3 Checkliste 6
Geltungsbereich 6
An der Gefährdungsbeurteilung waren beteiligt 6
Mitgeltende Unterlagen 6
3.1 Übergreifende Themen 7
3.1.1 Arbeitsschutzorganisation 7
3.2 Gebäude und Einrichtungen 9
3.2.1 Fachunterrichtsraum Lehrküche 9
3.2.2 Fachunterrichtsraum Näh-, Wasch- und Bügelbereich 15
3.2.3 Vorbereitungsraum 21
3.3 Ergänzungsliste 23

1 Einführung und Zielsetzung

Räumlichkeiten und Einrichtungen im Fachbereich Hauswirtschaft stellen bezüglich des Arbeitsschutzes einen Bereich mit spezifischen und zusätzlichen Anforderungen dar. Durch den Arbeitsablauf in Kombination mit der Verwendung von Geräten und Maschinen im Küchen- wie im Näh-, Wasch-und Bügelbereich ergeben sich, im Vergleich zum allgemeinbildenden Unterrichtsraum, zusätzliche Gefährdungen und es entstehen erweiterte Anforderungen an die zu treffenden Schutzmaßnahmen.

Die vorliegende Ergänzungscheckliste – Fachbereich Hauswirtschaft ist eine Erweiterung der Basis-Checkliste und bietet Schulleitungen eine anwendungsorientierte und allgemeinverständliche Hilfestellung zur Umsetzung der Gefährdungsbeurteilung. Es handelt sich um eine Arbeitshilfe, die dazu dient den Fachbereich Hauswirtschaft in Schulen zu beurteilen, zu gestalten und zu planen. Die Checkliste thematisiert typische arbeitsschutzbezogene Prüfkriterien zu zentralen Arbeitsschutzfeldern im Fachbereich Hauswirtschaft. Sie ist für die entsprechenden Räumlichkeiten zusätzlich zur Basis-Checkliste zu bearbeiten.

Informationen zu Hintergründen und Durchführung der Beurteilung der Arbeitsbedingungen, zu den Rechtsgrundlagen sowie Hinweise zur Verwendung der Listen sind in Kapitel 1 bis 5 der Basis-Checkliste zur Gefährdungsbeurteilung zu finden.

Die Bearbeitung dieser Ergänzungsliste kann durch die Schulleitung an geeignete Fachlehrkräfte delegiert werden. Die Organisations- und Kontrollverantwortung verbleibt bei der Schulleitung.

Das Arbeitsmedizinische Institut für Schulen (AMIS-Bayern) unterstützt staatliche Schulen in Bayern bei der Umsetzung der Gefährdungsbeurteilung.

2 Zugrundeliegende Gesetze, Verordnungen und Regelungen

Ergänzend zu der Auflistung der Gesetze, Verordnungen und Regelungen in der Basis-Checkliste sind für den Fachbereich Hauswirtschaft insbesondere noch folgende Regelungen zu beachten (Liste nicht abschließend):

- Arbeitsstättenverordnung (ArbStättV)
- Technische Regel für Arbeitsstätten (ASR) A1.2 („Raumabmessungen und Bewegungsflächen“)
- Technische Regel für Arbeitsstätten (ASR) A1.5 („Fußböden“)
- Technische Regel für Arbeitsstätten (ASR) A1.8 („Verkehrswege“)
- Technische Regel für Arbeitsstätten (ASR) A2.1 („Schutz vor Absturz und herabfallenden Gegenständen, Betreten von Gefahrenbereich“)
- Technische Regel für Arbeitsstätten (ASR) A2.2 („Maßnahmen gegen Brände“)
- Technische Regel für Arbeitsstätten (ASR) A3.4 („Beleuchtung und Sichtverbindung“)
- Technische Regel für Arbeitsstätten (ASR) A3.6 („Lüftung“)
- Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV)
- BG ETEM Arbeitsschutz kompakt („Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in Wäschereien“)
- DGUV Regel 208-061 („Lagereinrichtungen und Ladungsträger“)
- DGUV Regel 110-003 („Branche Küchenbetriebe“)
- DGUV Regel 100-500 („Betreiben von Arbeitsmitteln“, Kapitel 2.17: Betreiben Lege-, Zuschneide- und Nähmaschinen“)
- DGUV Information 203-023 („Ergonomie an Näharbeitsplätzen“)
- DGUV Information 208-016 („Die Verwendung von Leitern und Tritten“)
- DGUV Vorschrift 81 („Schulen“)
- GUV Information Sicherheit im Unterricht (GUV-SI) 8042 („Lebensmittel- und Textilverarbeitung; Ein Handbuch für Lehrkräfte“)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung; Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (LMHV)

3 Checkliste

Geltungsbereich

Name der Schule:			
Schulnummer:		**Stand:**	
Anschrift der Schule:			
Schulleitung:			

An der Gefährdungsbeurteilung waren beteiligt

Schulleitung:	
Fachschaftsleitung:	
Mitwirkende:	
Sicherheitsbeauftragte innerer Bereich:	
Sicherheitsbeauftragte äußerer Bereich:	
Personalrat:	
Fachkraft für Arbeitssicherheit:	
Betriebsärztin oder Betriebsarzt:	

Mitgeltende Unterlagen

Mitgeltende Unterlagen:	

3.1 Übergreifende Themen

3.1.1 Arbeitsschutzorganisation

Nr.	Prüfkriterium	Erfüllt		Dring-lichkeit *Niedrig Mittel Hoch*	Maßnahme(n)	Durchführung der Maßnahme(n)		Schutzziel/ Rechts-grundlage	Wirksamkeits-kontrolle		
		Ja	Nein			Wer?	Bis wann?		*Wer?*	Bis wann?	Wirk-sam?
1	Gibt es eine Betriebsanweisung, welche die Nutzung von Fachräumen regelt (Fachraumordnung)?	☐	☐					§ 4 ArbschG, DGUV Information 211-010			
2	Ist organisatorisch sichergestellt, dass nur berechtigte Beschäftigte Zutritt zu den Fachräumen und den Vorbereitungsräumen haben?	☐	☐					§ 9 ArbSchG, I-1 RiSU			
3	Stehen die grundlegenden Vorschriften zur Sicherheit im Unterricht für den Hauswirtschaftsbereich dem Beschäftigten jederzeit einsehbar zur Verfügung? *Hinweis: nicht abschließende Aufzählung* • *Infektionsschutzgesetz* • *Lebensmittelhygiene-Verordnung* • *RiSU* • *DGUV Vorschrift 81* • *DGUV Information 203-023* • *GUV-SI 8042*	☐	☐					§ 12 DGUV Vorschrift 1 LMHV			
4	Wird vor dem Tätigkeitsaufnahme eine Gefährdungsbeurteilung (GBU) aus der technische, organisatorische und verhaltensbezogene Schutzmaßnahmen abgeleitet werden, • durchgeführt und • schriftlich dokumentiert?							§ 5 ArbSchG, Muster: III-3.10 RiSU			
		☐	☐								
		☐	☐								
5	Werden Tätigkeitsbeschränkungen beim Umgang mit Lebensmitteln beachtet und werden die Beschäftigten diesbezüglich unterwiesen?	☐	☐					§§ 42-43 IfSG, II-6 RiSU			
6	Wurden Betriebsanweisungen auf Grundlage der Gefährdungsbeurteilung erstellt? *Hinweis: Für Arbeitsmittel*	☐	☐					§ 4 ArbSchG			

Nr.	Prüfkriterium	Erfüllt		Dringlichkeit *Niedrig Mittel Hoch*	Maßnahme(n)	Durchführung der Maßnahme(n)		Schutzziel/ Rechtsgrundlage	Wirksamkeitskontrolle		
		Ja	Nein			Wer?	Bis wann?		*Wer?*	Bis wann?	Wirksam?
7	Werden die Beschäftigten regelmäßig unterwiesen? *Hinweis: Insbesondere über:* • *die Fachraumordnung,* • *Bedienung von Küchengeräten sowie Näh-, Wasch- und Bügel-geräten, spezielle Arbeitsgänge, Umgang mit Messern etc.,* • *Fehlererkennung und sofortige Fehlermeldung,* • *Umgang mit Schneidwerkzeugen.*	☐	☐					§ 12 ArbSchG § 4 DGUV Vorschrift 1			
8	Werden Feuerlöscheinrichtungen regelmäßig geprüft und gewartet? *Hinweis: Feuerlöscher müssen spätestens nach zwei Jahren auf ihre Funktionsfähigkeit überprüft werden*	☐	☐					ASR A2.2			
9	Ist organisatorisch sichergestellt, dass die Maschinen und Geräte im Fachbereich Hauswirtschaft regelmäßig gewartet und geprüft werden?	☐	☐					§§ 10, 14 BetrSichV			
10	Werden Einrichtungen der Abluftanlage mindestens jährlich durch eine zur Prüfung befähigte Person kontrolliert (Prüfnachweis) und bei Bedarf gereinigt?	☐	☐					§§ 3,14 BetrSichV Abschnitt 4 DGUV Regel 110-003			
11	Platz für eigene Ergänzungen	☐	☐								

3.2 Gebäude und Einrichtungen

3.2.1 Fachunterrichtsraum Lehrküche

Nr.	Prüfkriterium	Erfüllt Ja	Erfüllt Nein	Dringlichkeit *Niedrig Mittel Hoch*	Maßnahme(n)	Durchführung der Maßnahme(n) Wer?	Durchführung der Maßnahme(n) Bis wann?	Schutzziel/ Rechtsgrundlage	Wirksamkeitskontrolle Wer?	Wirksamkeitskontrolle Bis wann?	Wirksamkeitskontrolle Wirksam?
1	Ist sichergestellt, dass Fachräume (Unterrichts- und Vorbereitungsraum) gegen das Betreten durch Unbefugte gesichert sind?	☐	☐					I-1 RiSU			
2	Sind die Fußböden im Bereich der Verkehrswege frei von Sturz- und Stolpergefahren, rutschhemmend und leicht zu reinigen? *Hinweis: Beschaffenheit, Instandhaltung, Reinigung z. B. Rutschfest, Schwellen und Unebenheiten > 4 mm und lose verlegte elektrische Anschluss- und Verlängerungsleitungen, auf dem Boden liegende Gegenstände wie Rucksäcke, Arbeitsmaterialen, Kleidung*	☐	☐					§ 3a Absatz 1 ArbStättV i.V.m. ASR A1.5, ASR A1.8			
3	Wird die Mindestbreite der Verkehrswege innerhalb des Raums eingehalten? *Hinweis:* *Gangbreite mindestens 1 m bei bis zu 20 Personen und mind. 1,20 m bei mehr als 20 Personen.*	☐	☐					§ 3a Absatz 1 ArbStättV i.V.m. ASR A1.8			
4	Stehen ausreichende Ablageflächen für Unterlagen und Arbeitsmittel im Bereich des Lehrkraftarbeitsplatzes zur Verfügung?	☐	☐					§ 3a ArbStättV i.V.m. Anhang 6 und DGUV Information 215-410			
5	Ist sichergestellt, dass sich notwendige Verkehrsflächen nicht mit Funktionsflächen der Einrichtungsgegenstände überschneiden?	☐	☐					§ 3a Absatz 1 ArbStättV i.V.m. ASR A1.8			
6	Steht ein Verbandkasten nach DIN 13157 griffbereit zur Verfügung und wird dieser regelmäßig überprüft?	☐	☐					I-1 RiSU			

Nr.	Prüfkriterium	Erfüllt		Dringlichkeit *Niedrig Mittel Hoch*	Maßnahme(n)	Durchführung der Maßnahme(n)		Schutzziel/ Rechtsgrundlage	Wirksamkeitskontrolle		
		Ja	Nein			Wer?	Bis wann?		Wer?	Bis wann?	Wirksam?
7	Stehen geeignete Feuerlöscheinrichtungen griffbereit zur Verfügung und werden diese regelmäßig geprüft? *Hinweis: Festlegung im Brandschutzkonzept*	☐	☐					ASR A2.2			
8	Besteht ein aus dem Fachraum mit erhöhter Brandgefährdung ein zweiter baulicher Flucht- und Rettungsweg, wenn es Bedenken gegenüber der Personenrettung gibt? *Hinweis: Beteiligung des Kreis- oder Stadtbrandrates relevant für die Beurteilung*	☐	☐					Absatz 3 Satz 2 Artikel 31 BayBO			
9	Sind die elektrischen Steckdosen gegen das direkte und indirekte Berühren stromführender Bauteile gesichert?	☐	☐					DGUV Vorschrift 4, DIN VDE 0100-713			
10	Sind die Steckdosenstromkreise durch Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD oder FI-Schutz) I∆N ≤30 mA geschützt? *Hinweis: Der Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter), auch RCD (residual current device) genannt schützt vor schweren Stromschlägen. Bei einem Fehler im Stromnetz löst er innerhalb von Millisekunden aus und unterbricht den Stromfluss bevor Personen zu Schaden kommen können.* *Kontrolle: Sicherungskasten mit FI-Schutzschalter*	☐	☐					DGUV Vorschrift 4, DIN VDE 0100-713			
11	Ist eine ausreichende Anzahl Steckdosen vorhanden? *Hinweis: Verlängerungsleitungen und Mehrfachsteckdosen vermeiden* *Beachte: Netzanschlussstellen für eingebaute elektrische Betriebsmittel sollten ohne Schwierigkeiten zugänglich sein.*	☐	☐					DGUV Vorschrift 4, DIN VDE 0100-713			
12	Kann die Energiezufuhr für die Steckdosenstromkreise zentral ein- und ausgeschaltet werden? *Empfehlung: Energieschalter mit Anzeige verwenden.*	☐	☐					§ 3a ArbStättV § 22 DGUV Vorschrift 81, DIN VDE 0100-723			

Nr.	Prüfkriterium	Erfüllt		Dringlichkeit *Niedrig Mittel Hoch*	Maßnahme(n)	Durchführung der Maßnahme(n)		Schutzziel/ Rechtsgrundlage	Wirksamkeitskontrolle		
		Ja	Nein			Wer?	Bis wann?		Wer?	Bis wann?	Wirksam?
13	Wird darauf geachtet, dass bei Reinigung und Kontrolle von Geräten die Netzstecker gezogen werden? *Beachte: Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Elektrofachkräften durchgeführt werden.*	☐	☐					§ 3 Absatz 1 DGUV Vorschrift 4			
14	Besteht die Möglichkeit des Stoß- und Querlüftens zur Verbesserung des Raumklimas?	☐	☐					§ 3a Absatz 1 ArbStättV i.V.m. ASR A3.6			
15	Ist die Raumbeleuchtung entsprechend der auszuübenden Tätigkeit ausreichend, örtlich gleichmäßig sowie schatten- und blendfrei? *Hinweis: keine Reflexionen auf der Tafel, Blendung durch Beamer, Overheadprojektoren etc.* *Sind Leuchtstoffröhren abgeschirmt?*	☐	☐					§ 3a Absatz 1 ArbStättV i.V.m. ASR A3.4			
16	Steht der Lehrkraft ein ergonomischer Arbeitsplatz zur Verfügung? *Hinweis: Lehrerpult* *Details siehe Checkliste Arbeitsplatzergonomie*	☐	☐					§ 3a ArbStättV			
17	Sind Schränke und Regale sicher aufgestellt und gegen Umkippen gesichert (befestigt)?	☐	☐					§ 3a Absatz 1 ArbStättV, § 9 Absatz 1 BetrSichV			
18	Bestehen Verglasungen bis in 2 m Höhe aus Sicherheitsglas z. B. bei Vitrinen und Glasschränken?	☐	☐					§ 3a Absatz 1 ArbStättV i.V.m. § 7 DGUV Vorschrift 81			
19	Sind bei Bedarf sichere Aufstiegshilfen (Leitern, Tritte) vorhanden? *Hinweis: Für hohe Regal- bzw. Schrankböden ab einer Ablagehöhe von ab 1,80 m Höhe sind geeignete Aufstiegshilfen in der erforderlichen Art, Anzahl und Größe erforderlich.* *Hinweis: Haben Aufstiegshilfen einen festen Stand und rutschhemmende Füße?*	☐	☐					§ 3a Absatz 1 ArbStättV, Abschnitt 8.3.4 DGUV Information 215-410			

Nr.	Prüfkriterium	Erfüllt		Dring-lichkeit *Niedrig Mittel Hoch*	Maßnahme(n)	Durchführung der Maßnahme(n)		Schutzziel/ Rechts-grundlage	Wirksamkeits-kontrolle		
		Ja	Nein			Wer?	Bis wann?		Wer?	Bis wann?	Wirk-sam?
20	Sind in den Räumen geeignete und gut zu reinigende Abfallbehälter vorhanden und werden diese täglich geleert?	☐	☐					§ 3a Absatz 1 ArbStättV			
21	Werden vor der Inbetriebnahme oder Benutzung von Arbeitsmitteln diese auf Funktion und Schäden durch die aufsichtsführende Lehrkraft sichtgeprüft? *Arbeitsmittel können beispielsweise sein: Messer, Handmixer oder Handrührer usw.*	☐	☐					§ 4 Betr-SichV TRBS 1201			
22	Ist der Zeitpunkt der nächsten durchzuführenden Tafelprüfung ersichtlich? *Hinweis: Es empfiehlt sich die Anbringung von Prüfplaketten. Ist eine aktuelle Prüfplakette vorhanden?*	☐	☐					§ 10, 14 BetrSichV i.V.m. DGUV Information 202-021			
23	Sind mobile Tafeln, Kartenständer o. ä. ausreichend kippsicher und durch zusätzliche Vorrichtungen gegen mutwilliges Kippen gesichert?	☐	☐					§ 3a Absatz 1 ArbStättV i.V.m. ASR A2.1 und DGUV Information 202-021			
24	Sind die Wandbefestigungen für Klapp-Schiebetafeln intakt und lässt sich die Wandtafel leicht und sicher handhaben (Sicht- und Funktionsprüfung)?	☐	☐					§ 3a Absatz 1 ArbStättV i.V.m. ASR A2.1 und DGUV Information 202-021			
26	Sind alle Arbeitsplätze mit festinstallierten Ver- und Entsorgungsleitungen fest mit dem Fußboden verbunden? *Hinweis: Schutz gegen Abreißen der Anschlussleitungen.*	☐	☐					§ 25 DGUV Vorschrift 81			
27	Sind für die Arbeitsaufgabe geeignete Messer in der Küche vorhanden (zum Beispiel mit Sicherheitsgriffen)?	☐	☐					§ 5 BetrSichV			

Nr.	Prüfkriterium	Erfüllt		Dring-lichkeit *Niedrig Mittel Hoch*	Maßnahme(n)	Durchführung der Maßnahme(n)		Schutzziel/ Rechts-grundlage	Wirksamkeits-kontrolle		
		Ja	Nein			Wer?	Bis wann?		Wer?	Bis wann?	Wirk-sam?
28	Werden die Messer sicher aufbewahrt? *Hinweis: Zum Beispiel mit magnetischen Leisten, Schubladen mit Spezialeinsätzen, Messertaschen oder Haltebügeln.*	☐	☐					§ 5 BetrSichV			
29	Stehen zur Vermeidung von Verbrennungen bei Arbeiten an Herden geeignete Schutzausrüstungen wie Schutzhandschuhe zur Verfügung?	☐	☐					§ 5 BetrSichV			
30	Sind Deckel und Deckelgriffe so angeordnet und gestaltet, dass beim Öffnen und Schließen ein Verbrühen durch Dampfschwaden und ein Verbrennen an heißen Oberflächen vermieden wird?	☐	☐					§ 5 BetrSichV			
31	Sind die elektrischen Zuleitungen von Fritteusen so geführt, dass niemand hängen bleiben oder stolpern kann?	☐	☐					II-6.1 RiSU			
32	Werden Gefahrstoffe nach Möglichkeit vermieden (Ersatzstoffprüfung)?	☐	☐					§§ 6-11 GefStoffV			
33	Werden nur einwandfreie Lebensmittel beschafft und schon beim Kauf auf Frische, Temperatur, Farbe, Geruch, Verunreinigungen, Schädlingsbefall, einwandfreie Verpackung geachtet? *Beachte: Nur Lebensmittel verwenden, welche die Mindesthaltbarkeitsdauer (MHD) nicht überschritten haben.*	☐	☐					LMHV, Rahmen-hygieneplan für Schulen			
34	Stehen geeignete Mittel zur Händedesinfektion und Mittel zur Flächendesinfektion zur Verfügung?	☐	☐					II-6.2 RiSU, LMHV			
35	Stehen geeignete Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände zur Verfügung?	☐	☐					II-6.1 RiSU, LMHV			

Nr.	Prüfkriterium	Erfüllt		Dringlichkeit *Niedrig Mittel Hoch*	Maßnahme(n)	Durchführung der Maßnahme(n)		Schutzziel/ Rechtsgrundlage	Wirksamkeitskontrolle		
		Ja	Nein			Wer?	Bis wann?		Wer?	Bis wann?	Wirksam?
36	Werden Küchenabfälle wie Speisereste, Verpackungsmaterial sowie verbrauchtes Fett oder Öl sachgemäß entsorgt? *Hinweis: Gefahr von Stich- und Schnittverletzungen beim Entsorgen von Scherben oder Dosen mit scharfen Kanten sowie Kontamination mit Mikroorganismen.*	☐	☐					Abschnitt 6 DGUV Regel 110-003, LMHV			
37	Platz für eigene Ergänzungen	☐	☐								

3.2.2 Fachunterrichtsraum Näh-, Wasch- und Bügelbereich

Nr.	Prüfkriterium	Erfüllt		Dringlichkeit *Niedrig Mittel Hoch*	Maßnahme(n)	Durchführung der Maßnahme(n)		Schutzziel/ Rechtsgrundlage	Wirksamkeitskontrolle		
		Ja	Nein			Wer?	Bis wann?		Wer?	Bis wann?	Wirksam?
1	Ist sichergestellt, dass Fachräume (Unterrichts- und Vorbereitungsraum) gegen das Betreten durch Unbefugte gesichert sind?	☐	☐					I-1 RiSU			
2	Sind die Fußböden im Bereich der Verkehrswege frei von Sturz- und Stolpergefahren, rutschhemmend und leicht zu reinigen? *Hinweis: Beschaffenheit, Instandhaltung, Reinigung z. B. Rutschfest, Schwellen und Unebenheiten > 4 mm und lose verlegte elektrische Anschluss- und Verlängerungsleitungen, auf dem Boden liegende Gegenstände wie Rucksäcke, Arbeitsmaterialen, Kleidung*	☐	☐					§ 3a Absatz 1 ArbStättV i.V.m. ASR A1.5, ASR A1.8			
3	Wird die Mindestbreite der Verkehrswege innerhalb des Raums eingehalten? *Hinweis:* *Gangbreite mindestens 1 m bei bis zu 20 Personen und mind. 1,20 m bei mehr als 20 Personen*	☐	☐					§ 3a Absatz 1 ArbStättV i.V.m. ASR A1.8			
4	Stehen ausreichende Ablageflächen für Unterlagen und Arbeitsmittel im Bereich des Lehrkraftarbeitsplatzes zur Verfügung?	☐	☐					§ 3a ArbStättV i.V.m. Anhang 6 und DGUV Information 215-410			
5	Ist sichergestellt, dass sich notwendige Verkehrsflächen nicht mit Funktionsflächen der Einrichtungsgegenstände überschneiden?	☐	☐					§ 3a Absatz 1 ArbStättV i.V.m. ASR A1.8			
6	Besteht ein aus dem Fachraum mit erhöhter Brandgefährdung ein zweiter baulicher Flucht- und Rettungsweg, wenn es Bedenken gegenüber der Personenrettung gibt? *Hinweis: Beteiligung des Kreis- oder Stadtbrandrates relevant für die Beurteilung*	☐	☐					Absatz 3 Satz 2 Artikel 31 BayBO			

Nr.	Prüfkriterium	Erfüllt		Dring-lichkeit *Niedrig Mittel Hoch*	Maßnahme(n)	Durchführung der Maßnahme(n)		Schutzziel/ Rechts-grundlage	Wirksamkeits-kontrolle		
		Ja	Nein			Wer?	Bis wann?		Wer?	Bis wann?	Wirk-sam?
7	Stehen geeignete Feuerlöscheinrichtungen griffbereit zur Verfügung und werden diese regelmäßig geprüft? *Hinweis: Festlegung im Brandschutzkonzept*	☐	☐					ASR A2.2			
8	Steht ein Verbandkasten nach DIN 13157 griffbereit zur Verfügung und wird dieser regelmäßig überprüft?	☐	☐					I-1 RiSU			
9	Sind die elektrischen Steckdosen gegen das direkte und indirekte Berühren stromführender Bauteile gesichert?	☐	☐					DGUV Vorschrift 4, DIN VDE 0100-713			
10	Sind die Steckdosenstromkreise durch Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD oder FI-Schutz) I∆N ≤30 mA geschützt? *Hinweis: Der Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter), auch RCD (residual current device) genannt schützt vor schweren Stromschlägen. Bei einem Fehler im Stromnetz löst er innerhalb von Millisekunden aus und unterbricht den Stromfluss bevor Personen zu Schaden kommen können. Kontrolle: Sicherungskasten mit FI-Schutzschalter*	☐	☐					DGUV Vorschrift 4, DIN VDE 0100-713			
11	Ist eine ausreichende Anzahl Steckdosen vorhanden? *Hinweis: Verlängerungsleitungen und Mehrfachsteck-dosen vermeiden Beachte: Netzanschlussstellen für eingebaute elektrische Betriebsmittel sollten ohne Schwierig-keiten zugänglich sein.*	☐	☐					DGUV Vorschrift 4, DIN VDE 0100-713			
12	Kann die Energiezufuhr für die Steckdosenstrom-kreise zentral ein- und ausgeschaltet werden? *Empfehlung: Energieschalter mit Anzeige verwenden.*	☐	☐					§ 3a Arb-StättV § 22 DGUV Vorschrift 81 DIN VDE 0100-723			

Nr.	Prüfkriterium	Erfüllt		Dringlichkeit *Niedrig Mittel Hoch*	Maßnahme(n)	Durchführung der Maßnahme(n)		Schutzziel/ Rechtsgrundlage	Wirksamkeitskontrolle		
		Ja	Nein			Wer?	Bis wann?		Wer?	Bis wann?	Wirksam?
13	Wird darauf geachtet, dass bei Reinigung und Kontrolle von Geräten die Netzstecker gezogen werden? *Beachte: Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Elektrofachkräften durchgeführt werden.*	☐	☐					§ 3 Absatz 1 DGUV Vorschrift 4			
14	Besteht die Möglichkeit des Stoß- und Querlüftens zur Verbesserung des Raumklimas?	☐	☐					§ 3a Absatz 1 ArbStättV i.V.m. ASR A3.6			
15	Ist die Raumbeleuchtung entsprechend der auszuübenden Tätigkeit ausreichend, örtlich gleichmäßig sowie schatten- und blendfrei? *Hinweis: keine Reflexionen auf der Tafel, Blendung durch Beamer, Overheadprojektoren etc.* *Sind Leuchtstoffröhren abgeschirmt?*	☐	☐					§ 3a Absatz 1 ArbStättV i.V.m. ASR A3.4			
16	Steht der Lehrkraft ein ergonomischer Arbeitsplatz zur Verfügung? *Hinweis: Lehrerpult* *Details siehe Checkliste Arbeitsplatzergonomie*	☐	☐					§ 3a ArbStättV			
17	Sind Schränke und Regale sicher aufgestellt und gegen Umkippen gesichert (befestigt)?	☐	☐					§ 3a Absatz 1 ArbStättV § 9 Absatz 1 BetrSichV			
18	Bestehen Verglasungen bis in 2 m Höhe aus Sicherheitsglas z. B. bei Vitrinen und Glasschränken?	☐	☐					§ 3a Absatz 1 ArbStättV i.V.m. § 7 DGUV Vorschrift 81			
19	Sind bei Bedarf sichere Aufstiegshilfen (Leitern, Tritte) vorhanden? *Hinweis: Für hohe Regal- bzw. Schrankböden ab einer Ablagehöhe von ab 1,80 m Höhe sind geeignete Aufstiegshilfen in der erforderlichen Art, Anzahl und Größe erforderlich.* *Hinweis: Haben Aufstiegshilfen einen festen Stand und rutschhemmende Füße?*	☐	☐					§ 3a Absatz 1 ArbStättV Abschnitt 8.3.4 DGUV Information 215-410			

Nr.	Prüfkriterium	Erfüllt		Dringlichkeit *Niedrig Mittel Hoch*	Maßnahme(n)	Durchführung der Maßnahme(n)		Schutzziel/ Rechtsgrundlage	Wirksamkeitskontrolle		
		Ja	Nein			Wer?	Bis wann?		Wer?	Bis wann?	Wirksam?
20	Sind in den Räumen geeignete und gut zu reinigende Abfallbehälter vorhanden und werden diese regelmäßig geleert?	☐	☐					§ 3a Absatz 1 ArbStättV			
21	Ist der Zeitpunkt der nächsten durchzuführenden Tafelprüfung ersichtlich? *Hinweis: Es empfiehlt sich die Anbringung von Prüfplaketten. Ist eine aktuelle Prüfplakette vorhanden?*	☐	☐					§ 10, 14 BetrSichV i.V.m. DGUV Information 202-021			
22	Sind mobile Tafeln, Kartenständer o. ä. ausreichend kippsicher und durch zusätzliche Vorrichtungen gegen mutwilliges Kippen gesichert?	☐	☐					§ 3a Absatz 1 ArbStättV i.V.m. ASR A2.1 und DGUV Information 202-021			
23	Sind die Wandbefestigungen für Klapp-Schiebetafeln intakt und lässt sich die Wandtafel leicht und sicher handhaben (Sicht- und Funktionsprüfung)?	☐	☐					§ 3a Absatz 1 ArbStättV i.V.m. ASR A2.1 und DGUV Information 202-021			
24	Sind alle Arbeitsplätze mit festinstallierten Ver- und Entsorgungsleitungen fest mit dem Fußboden verbunden? *Hinweis: Schutz gegen Abreißen der Anschlussleitungen.*	☐	☐					§ 25 DGUV Vorschrift 81			
25	Ist der Arbeitsplatz für den Näh-, Wasch- und Bügelbereich ergonomisch gestaltet? *Hinweis:* *Dynamische Sitzen fördern, einseitige monotone Belastungen des Muskel-Skelett-Systems möglichst kurzhalten. Gut erreichbare Bedienelemente. Armauflagen bei Bügelmaschinen werden empfohlen.*	☐	☐					§ 3a ArbStättV, DGUV Information 203-023			

Nr.	Prüfkriterium	Erfüllt		Dringlichkeit *Niedrig Mittel Hoch*	Maßnahme(n)	Durchführung der Maßnahme(n)		Schutzziel/ Rechtsgrundlage	Wirksamkeitskontrolle		
		Ja	Nein			Wer?	Bis wann?		Wer?	Bis wann?	Wirksam?
26	Sind – soweit erforderlich – ausreichend große Zuschneide- und Abstellflächen sowie Wäschewagen zum Sortieren vorhanden?"	☐	☐					§ 6 BetrSichV, § 3a ArbStättV			
27	Werden vor der Inbetriebnahme oder Benutzung von Arbeitsmitteln diese auf Funktion und Schäden durch die aufsichtsführende Lehrkraft sichtgeprüft? *Arbeitsmittel können sein: Schere, Nähmaschine, Bügeleisen usw.*	☐	☐					§ 4 BetrSichV, TRBS 1201			
28	Stehen geeignete Scheren zur Verfügung? *Hinweis: Möglichst Scheren mit abgerundeten Schneidenden benutzen, um Stichverletzungen zu vermeiden.*	☐	☐					II-6.4 RiSU			
29	Ist ein sicherer Umgang mit losen Scheren und losen Nadeln gewährleistet? *Hinweise: Nach der Benutzung Scheren und Nadeln immer wieder an den dafür vorgesehenen Platz zurücklegen.*	☐	☐					§ 5 BetrSichV, II-6.4 RiSU			
30	Haben Nähmaschinen die erforderlichen Schutzeinrichtungen, insbesondere							§ 5 BetrSichV, § 11 DGUV Vorschrift 81, II-6.4 RiSU, DGUV Regel 100-500 Kapitel 2.17, DGUV Information 203-023			
	• Fingerabweiser am Nähfuß nach DIN 5318 Teil 2 (Stichgefährdung durch Nadel)	☐	☐								
	• Schutzbügel am Fadengeber (Stoßgefährdung an den Fingern durch den Fadengeber)	☐	☐								
	• Keilriemenschutz (Quetschgefährdung durch Keilriemen)	☐	☐								
	• Schutz gegen Durchgreifen am Handrad (kein Speicherrad)	☐	☐								
	• Arretierung des Maschinenoberteils gegen selbsttätiges Zurückfallen	☐	☐								

Nr.	Prüfkriterium	Erfüllt		Dring-lichkeit *Niedrig Mittel Hoch*	Maßnahme(n)	Durchführung der Maßnahme(n)		Schutzziel/ Rechts-grundlage	Wirksamkeits-kontrolle		
		Ja	Nein			Wer?	Bis wann?		Wer?	Bis wann?	Wirk-sam?
31	Werden bei Einsatz von (Dampf-) Bügeleisen folgende Hinweise beachtet:							§ 5 Betr-SichV, II-6.4 RiSU, DGUV Regel 100-500 Kapitel 2.15			
	• Tank vorsichtig nachfüllen (Verbrühungsgefahr)	☐	☐								
	• nicht zu schwere Eisen wählen (ca. 1 kg)	☐	☐								
	• Bügeleisen mit Temperaturbegrenzer wählen	☐	☐								
	• Zuleitung mindestens 2,5 m lang - möglichst von oben	☐	☐								
	• Eisen mit Temperaturbegrenzer wählen	☐	☐								
	• nicht brennbare, stabile Abstellmöglichkeit benutzen?	☐	☐								
	Beachte: Eingeschaltete Bügeleisen niemals unbeaufsichtigt lassen.										
32	Werden Gefahrstoffe nach Möglichkeit vermieden (Ersatzstoffprüfung)?	☐	☐					§§ 6-11 GefStoffV			
33	Stehen geeignete Schutzhandschuhe zur Verfügung? z. B. zum Schutz gegen Chemikalien, Hitze etc.	☐	☐					§ 3 ArbSchG			
34	Platz für eigene Ergänzungen	☐	☐								

3.2.3 Vorbereitungsraum

Nr.	Prüfkriterium	Erfüllt		Dring-lichkeit *Niedrig Mittel Hoch*	Maßnahme(n)	Durchführung der Maßnahme(n)		Schutzziel/ Rechts-grundlage	Wirksamkeits-kontrolle		
		Ja	Nein			Wer?	Bis wann?		Wer?	Bis wann?	Wirk-sam?
1	Sind die Transportwege zwischen dem Vorbereitungsraum und den Unterrichtsräumen kurz und ohne Gefährdungen für Dritte? *Hinweis: Ohne Durchqueren von Fluren und Gängen, ohne Schwellen, ohne Stolperstellen etc.*	☐	☐					§ 3a ArbStättV			
2	Sind die Verkehrswege zwischen den Regalen und Schränken freigehalten?	☐	☐					§ 4 ArbStättV			
3	Bestehen Verglasungen bis in 2 m Höhe aus Sicher-heitsglas z. B. bei Vitrinen und Glasschränken?	☐	☐					§ 3a Absatz 1 ArbStättV i.V.m. § 7 DGUV Vorschrift 81			
4	Sind Schränke und Regale sicher aufgestellt und gegen Umkippen gesichert (befestigt)?	☐	☐					§ 3a Absatz 1 ArbStättV i§ 9 Absatz 1 BetrSichV			
5	Sind bei Bedarf sichere Aufstiegshilfen (Leitern, Tritte) vorhanden? *Hinweis: Für hohe Regal- bzw. Schrankböden ab einer Ablagehöhe von ab 1,80 m Höhe sind geeignete Aufstiegshilfen in der erforderlichen Art, Anzahl und Größe erforderlich.*	☐	☐					§ 3a Absatz 1 ArbStättV, Abschnitt 8.3.4 DGUV Information 215-410			
6	Sind die Lagereinrichtungen für das einzulagernde Gut geeignet? *Hinweis: Kennzeichnung der zulässigen Belastung, …*	☐	☐					DGUV Regel 108-007			
7	Ist das Lagergut gegen Herabfallen und Auslaufen gesichert?	☐	☐					DGUV Regel 108-007			
8	Werden unnötige Brandlasten vermieden?	☐	☐					DGUV Information 205-001			

Nr.	Prüfkriterium	Erfüllt		Dring-lichkeit *Niedrig Mittel Hoch*	Maßnahme(n)	Durchführung der Maßnahme(n)		Schutzziel/ Rechts-grundlage	Wirksamkeits-kontrolle		
		Ja	Nein			Wer?	Bis wann?		Wer?	Bis wann?	Wirk-sam?
9	Wird am Arbeitsplatz nur die tatsächlich benötigte Menge an Gefahrstoffen (Desinfektionsmittel, Reinigungschemikalien etc.) bereitgehalten? *Hinweis: nach dem Unterricht ins Gefahrstofflager räumen*	☐	☐					§ 8 GefStoffV			
10	Platz für eigene Ergänzungen	☐	☐								

3.3 Ergänzungsliste

Nr.	Prüfkriterium	Erfüllt		Dring-lichkeit *Niedrig Mittel Hoch*	Maßnahme(n)	Durchführung der Maßnahme(n)		Schutzziel/ Rechts-grundlagen	Wirksamkeits-kontrolle		
		Ja	Nein			Wer?	Bis wann?		Wer?	Bis wann?	Wirk-sam?
1		☐	☐								
2		☐	☐								
3		☐	☐								
4		☐	☐								
5		☐	☐								
6		☐	☐								

www.lgl.bayern.de

Bayerisches Landesamt für
Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)

Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

Telefon: 09131 6808-0
Telefax: 09131 6808-2102
E-Mail: amis-bayern@lgl.bayern.de
Internet: www.lgl.bayern.de