

Detailinformation zur Gefährdungsbeurteilung

B3.1 Schulverpflegung	
○ 3.1.2 Wird die Schulverpflegung von der Schule selbst organisiert?	
Erläuterung	Weitere Informationen
<p>Herstellen von Speisen in der Schule</p> <p>Der Gesetzgeber fordert von allen Lebensmittelunternehmern weitreichende Maßnahmen, um die Gesundheit der Essensgäste zu sichern.</p> <p>Mehrere Verordnungen und Gesetze beschreiben, wie die hygienische Sicherheit von Schulessen zu erzielen ist. Die Verantwortlichen für die Verpflegung an der jeweiligen Schule müssen daher die grundlegenden Inhalte der maßgeblichen Regelwerke kennen und umsetzen.</p> <p>Eine der zentralen Verordnungen für Hygiene in Schulküchen ist die Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Sie beschreibt die wesentlichen Anforderungen und Grundsätze der Lebensmittelhygiene (siehe III – 3.9)</p> <p>Schulen die eine Mittagsverpflegung und/oder eine Zwischenverpflegung mit unverpackten Lebensmitteln anbieten, gelten laut Gesetz als Lebensmittelunternehmer und haben als solche eine Sorgfaltspflicht. Die ausgegebenen Speisen müssen von hygienisch einwandfreier Qualität sein. Niemand darf durch Schulverpflegung erkranken – im Verdachtsfall liegt die Beweispflicht bei der Schulleiterin oder beim Schulleiter.</p> <p>Wenn sich Lehrkräfte, Schülerinnen und Schüler oder Eltern sich regelmäßig bei der Essenszubereitung, der Speisenausgabe oder der Verteilung am Schulkiosk beteiligen, unterliegen sie denselben Hygienepflichten, wie die angestellten Kräfte.</p> <p>Sie sind daher gem. §§ 42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes zu belehren und im Bereich Hygiene zu schulen.</p> <p>Wer gelegentlich in der Schulküche, zum Beispiel bei der Speisenausgabe hilft, muss diese Anforderungen erfüllen, wenn die Speisen an Dritte abgegeben werden.</p> <p>Werden Speisen zum Beispiel während des Unterrichts oder im Rahmen von Projekttagen hergestellt und von den Kindern und Jugendlichen nur gruppenintern verzehrt, also nicht an Dritte abgegeben, gelten diese gesetzlichen Bestimmungen nicht.</p> <p>(Quelle: Broschüre des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, „Hygiene – Gesundheit der Tischgäste sichern“, DGE, Bonn 2009)</p>	<p>Arbeitshilfen RiSU II- 6.1</p> <p>Fundstellen LMHV IfSG</p> <p>Bezugsquellen <i>Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung</i> DGUV Publikationen: www.dguv.de</p> <p><i>Staatliches Regelwerk</i> BMJ-Startseite: www.juris.de BAuA: www.baua.de RiSU HessGISS</p>

Detailinformation zur Gefährdungsbeurteilung

Detailinformation zur Gefährdungsbeurteilung

B3.1 Schulverpflegung	
<ul style="list-style-type: none"> ○ 3.1.3 Fanden Unterweisungen für das Küchenpersonal statt, insbesondere über: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Umgang mit Gefahrstoffen ➤ Umgang mit Küchengeräten ➤ Hygienevorschriften 	
Erläuterung	Weitere Informationen
<p>Die Schulleitung hat das Küchenpersonal über Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit, insbesondere über die mit ihrer Arbeit verbundenen Gefährdungen und die Maßnahmen zu ihrer Verhütung, zu unterweisen. Über die beim Betreiben von Maschinen und Geräten bestehenden Restgefährdungen, die trotz getroffener Schutzmaßnahmen noch vorhanden sein können, sind die Bedienpersonen besonders zu unterweisen.</p> <p>Beim Umgang mit Gefahrstoffen hat die Schulleitung dafür Sorge zu tragen, dass den Beschäftigten eine schriftliche Betriebsanweisung, in einer für die Beschäftigten verständlichen Form und Sprache zugänglich gemacht wird.</p> <p>Die Betriebsanweisung muss mindestens Folgendes enthalten:</p> <p>Informationen über die am Arbeitsplatz vorhandenen oder entstehenden Gefahrstoffe, wie beispielsweise die Bezeichnung der Gefahrstoffe, ihre Kennzeichnung sowie mögliche Gefährdungen der Gesundheit und der Sicherheit, Informationen über angemessene Vorichtsmaßnahmen und Maßnahmen, die die Beschäftigten zu ihrem eigenen Schutz und zum Schutz der anderen Beschäftigten am Arbeitsplatz durchzuführen haben; dazu gehören insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Hygienevorschriften, ➤ Informationen über Maßnahmen, die zur Verhütung einer Exposition zu ergreifen sind, ➤ Informationen zum Tragen und Verwenden von persönlicher Schutzausrüstung und Schutzkleidung. 	<p>Arbeitshilfen Hygieneplan Fachraumordnung Lehrküche BA- Reinigungs- und Pflegemittel</p> <p>Fundstellen DGUV Vorschrift 1 DGUV Regel 110-003 GefStoffV</p> <p>Bezugsquellen <i>Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung</i> DGUV Publikationen: www.dguv.de</p> <p><i>Staatliches Regelwerk</i> BMJ-Startseite: www.juris.de BAuA: www.baua.de RiSU HessGISS</p>

Detailinformation zur Gefährdungsbeurteilung

B3.1 Schulverpflegung	
○ 3.1.4 Sind Betriebsanweisungen bekannt gemacht und aufgestellt?	
Erläuterung	Weitere Informationen
<p>Betriebsanleitungen: Die Beschäftigten sind über sicherheitsrelevante Inhalte der Betriebsanleitungen von Arbeitsmitteln zu unterrichten.</p> <p>Betriebsanweisung Es sind Betriebsanweisungen in verständlicher Form und Sprache aufzustellen und den Beschäftigten bekannt zu machen, sofern besondere Gefährdungen auftreten, für die bei der Arbeit benutzten Arbeitsmittel es erfordern oder bestimmte Unfallverhütungsvorschriften dies fordern.</p> <p><i>Eine Betriebsanweisung ist vom Unternehmer an die Versicherten gerichtet. Sie regelt das Verhalten im Betrieb zur Vermeidung von Unfall- und Gesundheitsgefahren und dient als Grundlage für Unterweisungen. Die Betriebsanweisung enthält auch die hierfür erforderlichen Angaben der Betriebsanleitungen des Herstellers, Einführers oder Lieferers technischer Erzeugnisse. Betriebsanweisungen sind z.B. beim Umgang mit Gefahrstoffen, Umgang mit Flüssiggas und beim Umgang mit gefährlichen Maschinen erforderlich.</i></p>	<p>Arbeitshilfen BA- Allschneidemaschine BA- Backofen BA- Fritteuse BA- Geschirrspüler BA- Kochfelder BA- Leitern und Tritte BA- Messer BA- Mikrowelle BA- Universalküchenmaschine</p> <p>Fundstellen ArbSchG BetrSichV DGUV Regel 110-003</p> <p>Bezugsquellen <i>Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung</i> DGUV Publikationen: www.dguv.de</p> <p><i>Staatliches Regelwerk</i> BMJ-Startseite: www.juris.de BAuA: www.baua.de RiSU HessGISS</p>

Detailinformation zur Gefährdungsbeurteilung

B3.1 Schulverpflegung	
<ul style="list-style-type: none"> ○ 3.1.7 Wird eine persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung gestellt (z. B. Kopf-, Fuß- und Gehörschutz)? 	
Erläuterung	Weitere Informationen
<p>Ist es durch betriebstechnische Maßnahmen nicht ausgeschlossen, dass die Beschäftigten Unfall- und Gesundheitsgefahren ausgesetzt sind, hat der Unternehmer geeignete persönliche Schutzausrüstungen zur Verfügung zu stellen und diese in ordnungsgemäßen und hygienisch einwandfreien Zustand zu halten.</p> <p>An persönlichen Schutzausrüstungen kann z.B. erforderlich sein:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kopfschutz im Lager- und Verladebereich, – Fußschutz, <ul style="list-style-type: none"> a) für Beschäftigte im innerbetrieblichen Transport und beim Handtransport von Waren abhängig vom Umfang der Tätigkeit, von der Formgebung und vom Gewicht der Gebinde, b) beim Spülen von schwerem Kochgeschirr, – Augen-, Gesichts-, Hand- und Schutzkleidung z.B. beim, <ul style="list-style-type: none"> a) Umgang mit reizenden oder ätzenden Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, b) Handtransport von Gefriergut, c) Spülen von leicht zerbrechlichen sowie scharfen und spitzen Gegenständen, – Gehörschutz, z.B. beim Betreiben einer Bandsägemaschine oder eines Kutters oder – Atemschutz, wenn zu Reinigungszwecken ätzende oder reizende Stoffe versprüht werden. 	<p>Arbeitshilfen BA- Gehörschutz BA- Schutzbrille BA- Handschutz</p> <p>Fundstellen DGUV Regel 110-003</p> <p>Bezugsquellen <i>Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung</i> DGUV Publikationen: www.dguv.de</p> <p><i>Staatliches Regelwerk</i> BMJ-Startseite: www.juris.de BAuA: www.baua.de RiSU HessGISS</p>

Detailinformation zur Gefährdungsbeurteilung

B3.1 Schulverpflegung	
○ 3.1.8 Stehen geeignete Feuerlöscheinrichtungen zur Verfügung (Feuerlöschdecke, Feuerlöscher, Löschanlagen)?	
Erläuterung	Weitere Informationen
<p>Je nach Brandgefährdung der in den Räumen vorhandenen Betriebseinrichtungen und Arbeitsstoffe müssen zum Löschen möglicher Entstehungsbrände entsprechende Einrichtungen zur Brandbekämpfung vorhanden sein.</p> <p>Zur allgemeinen Brandbekämpfung dürfen Pulverlöscher mit einem Inhalt bis einschließlich 2 kg nicht verwendet werden.</p> <p>Zusätzlich zur Grundausstattung von Küchen mit Feuerlöschern müssen, wenn Speiseöle oder Speisefette zu Frittierzwecken erhitzt werden, Feuerlöscheinrichtungen mit nachgewiesener Eignung zum Löschen von Speiseöl- und Speisefettbränden vorhanden sein.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Bei einer Füllmenge bis 50 l mindestens 1 Feuerlöscher, – ab 50 l Füllmenge sind mindestens drei Feuerlöscher mit entsprechend nachgewiesener Eignung bereitzustellen. <p>Feuerlöscher nach DIN EN 3 mit einer Löschmittel-Füllmenge von 6 kg bzw. 6 l sind zu bevorzugen.</p>	<p>Arbeitshilfen Feuerlöscher (Brandklassen, Brandbekämpfung)</p> <p>Fundstellen ASR A2.2 DGUV Regel 110-003 DIN EN 3</p> <p>Bezugsquellen <i>Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung</i> DGUV Publikationen: www.dguv.de</p> <p><i>Staatliches Regelwerk</i> BMJ-Startseite: www.juris.de BAuA: www.baua.de RiSU HessGISS</p>

Detailinformation zur Gefährdungsbeurteilung

B3.1 Schulverpflegung	
<ul style="list-style-type: none"> ○ 3.1.10 Sind Arbeitsmittel, Arbeitsräume und Arbeitsverfahren so gestaltet, dass kein Gehörschädigender Lärm auftritt? 	
Erläuterung	Weitere Informationen
<p>Die Beschaffung von Arbeitsmitteln, die Gestaltung von Arbeitsräumen und die Auswahl von Arbeitsverfahren ist so vorzunehmen, dass kein gehörschädigender Lärm auftritt.</p> <p>Gehörschädigender Lärm liegt dann vor, wenn er zu einer Beeinträchtigung des Hörvermögens oder zu sonstigen mittelbaren oder unmittelbaren Gesundheitsgefahren führen kann.</p> <p>Dies ist der Fall, wenn der Tages-Lärmexpositionspegel (unterer Auslösewert) 80 dB(A) übersteigt.</p> <p>Ist dies der Fall, sind folgend Maßnahmen erforderlich:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Der Unternehmer hat die im Betrieb vorhandenen Lärmbereiche fachkundig zu ermitteln. – Lärmbereiche mit einem Tageslärmexpositionspegel (oberer Auslösewert) von mehr als 85 dB(A) sind kennzeichnungspflichtig. Für kennzeichnungspflichtige Lärmbereiche hat der Unternehmer ein Lärmminderungsprogramm aufzustellen und durchzuführen. – Der Unternehmer hat bei Überschreiten des unteren Auslösewertes geeigneten Gehörschutz zur Verfügung zu stellen. Tragepflicht besteht bei Überschreiten des oberen Auslösewertes. – Arbeitnehmer, die einer Lärmbelastung in Höhe des unteren Auslösewertes oder darüber ausgesetzt sind, sind über ihre Exposition und Gefährdung zu unterweisen. – Vorsorgeuntersuchungen müssen bei Überschreiten des oberen Auslösewertes durchgeführt werden. Bei Überschreiten des unteren Auslösewertes sind Vorsorgeuntersuchungen anzubieten. 	<p>Arbeitshilfen BA- Gehörschutz</p> <p>Fundstellen ArbStättV DGUV Regel 110-003</p> <p>Bezugsquellen <i>Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung</i> DGUV Publikationen: www.dguv.de</p> <p><i>Staatliches Regelwerk</i> BMJ-Startseite: www.juris.de BAuA: www.baua.de RiSU HessGISS</p>

Detailinformation zur Gefährdungsbeurteilung

B3.1 Schulverpflegung

- 3.1.14 Sind die Räume und Verkehrswege ausreichend beleuchtet (mind. 500 Lux)?

Erläuterung

Die Arbeitsstätten müssen möglichst ausreichend Tageslicht erhalten und mit Einrichtungen für eine der Sicherheit und dem Gesundheitsschutz der Beschäftigten angemessenen künstlichen Beleuchtung ausgestattet sein.

1. Die Beleuchtungsanlagen sind so auszuwählen und anzuordnen, dass sich dadurch keine Unfall- oder Gesundheitsgefahren ergeben können.
2. Arbeitsstätten, in denen die Beschäftigten bei Ausfall der Allgemeinbeleuchtung Unfallgefahren ausgesetzt sind, müssen eine ausreichende Sicherheitsbeleuchtung haben.

Die nachfolgende Tabelle enthält Werte für eine angemessene künstliche Nennbeleuchtungsstärke in den jeweiligen Arbeitsbereichen.

Für alle sonstigen Bereiche und Verkehrswege wird eine Nennbeleuchtungsstärke von 100 Lux als ausreichend angesehen.

Anlieferung	Lager mit Leseaufgabe	Vorbereitung Obst, Fleisch	Produktion: Warme Küche, Kalte Küche	Speisenausgabe	Spülräume
200 Lux	200 Lux	500 Lux	500 Lux	500 Lux	500 Lux

Weitere Informationen

Arbeitshilfen

Fundstellen

ArbStättV
ASR A3.4
DGUV Regel 110-003

Bezugsquellen

Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung
DGUV Publikationen: www.dguv.de

Staatliches Regelwerk

BMJ-Startseite: www.juris.de

BAuA: www.baua.de

RiSU

HessGISS

Detailinformation zur Gefährdungsbeurteilung

B3.1 Schulverpflegung	
○ 3.1.15 Ist eine ausreichende Lüftung und Raumtemperatur (mind. 17°C, max. 26°C) gewährleistet?	
Erläuterung	Weitere Informationen
<p>In Arbeitsräumen muss während der Arbeitszeit, unter Berücksichtigung der Arbeitsverfahren und der körperlichen Beanspruchung der Arbeitnehmer, ein gesundheitlich zuträgliches Raumklima vorhanden sein.</p> <p>Die Lufttemperaturen in Küchen sollten mindestens 17 °C betragen und im Rahmen des betrieblich Möglichen 26 °C nicht überschreiten. Bei darüber liegender Außentemperatur darf in Ausnahmefällen die Lufttemperatur höher sein.</p> <p>An Fenstern, Oberlichtern oder Glaswänden sind wirksame Schutzvorrichtungen gegen Sonneneinstrahlung vorzusehen.</p> <p>Zuglufterscheinungen sind vorwiegend von der Temperatur der Luft, der Luftgeschwindigkeit, und der Art der Tätigkeit abhängig.</p> <p>Bis zu einer Temperatur von 20 °C tritt bei einer Luftgeschwindigkeit unter 0,2 m/s üblicherweise keine Zugluft auf.</p>	<p>Arbeitshilfen</p> <p>Fundstellen ArbStättV ASR A3.5 DGUV Regel 110-003</p> <p>Bezugsquellen <i>Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung</i> DGUV Publikationen: www.dguv.de</p> <p><i>Staatliches Regelwerk</i> BMJ-Startseite: www.juris.de BAuA: www.baua.de RiSU HessGISS</p>

Detailinformation zur Gefährdungsbeurteilung

B.1 Schulverpflegung	
<ul style="list-style-type: none"> ○ 3.1.18 Werden elektrische Anlagen und Betriebsmittel regelmäßig überprüft? 	
Erläuterung	Weitere Informationen
<p>Zur Erhaltung des ordnungsgemäßen Zustandes sind elektrische Anlagen und Betriebsmittel wiederholt zu prüfen.</p> <p>Anhand von Tabellen können Prüffristen festgelegt werden, wenn die elektrischen Anlagen und Betriebsmittel normalen Beanspruchungen durch Umgebungstemperatur, Staub, Feuchtigkeit o. dgl. Ausgesetzt sind.</p> <p>Dabei wird unterschieden zwischen ortsveränderlichen und ortsfesten elektrischen Betriebsmitteln und stationären und nicht stationären Anlagen.</p> <p>Ortsveränderliche elektrische Betriebsmittel sind solche, die während des Betriebes bewegt werden oder die leicht von einem Platz zum anderen gebracht werden können, während sie an den Versorgungsstromkreis angeschlossen sind (siehe auch DIN VDE 0100 Teil 200 Abschnitte 2.7.4 und 2.7.5).</p> <p>Ortsfeste elektrische Betriebsmittel sind fest angebrachte Betriebsmittel oder Betriebsmittel, die keine Tragevorrichtung haben und deren Masse so groß ist, dass sie nicht leicht bewegt werden können. Dazu gehören auch elektrische Betriebsmittel, die vorübergehend fest angebracht sind und über bewegliche Anschlussleitungen betrieben werden (siehe auch DIN VDE 0100 Teil 200 Abschnitte 2.7.6 und 2.7.7).</p> <p>Stationäre Anlagen sind solche, die mit ihrer Umgebung fest verbunden sind, z.B. Installationen in Gebäuden, Baustellenwagen, Containern und auf Fahrzeugen.</p> <p>Nicht stationäre Anlagen sind dadurch gekennzeichnet, dass sie entsprechend ihrem bestimmungsgemäßen Gebrauch nach dem Einsatz wieder abgebaut (zerlegt) und am neuen Einsatzort wieder aufgebaut (zusammengeschaltet) werden. Hierzu gehören z.B. Anlagen auf Bau- und Montagestellen, fliegende Bauten.</p> <p>Die Verantwortung für die ordnungsgemäße Durchführung der Prüfungen obliegt einer Elektrofachkraft.</p> <p>Stehen für die Mess- und Prüfaufgaben geeignete Mess- und Prüfgeräte zur Verfügung, dürfen auch elektrotechnisch unterwiesene Personen unter Leitung und Aufsicht einer Elektrofachkraft prüfen.</p>	<p>Arbeitshilfen Prüfliste „Prüfpflichtige Anlagen und Betriebsmittel“</p> <p>Fundstellen DGUV Vorschrift 3/4</p> <p>Bezugsquellen <i>Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung</i> DGUV Publikationen: www.dguv.de</p> <p><i>Staatliches Regelwerk</i> BMJ-Startseite: www.juris.de BAuA: www.baua.de RiSU HessGISS</p>

Detailinformation zur Gefährdungsbeurteilung

B3.1 Schulverpflegung

- 3.1.19 Wird darauf geachtet, dass bei der Reinigung von Geräten die Netzstecker gezogen werden?
Sind geeignete Reinigungsverfahren festgelegt?

Erläuterung

Nach Beendigung der Arbeit mit elektrischen Küchenmaschinen dürfen diese nur gereinigt werden, wenn der Netzstecker gezogen ist.
Bei der Auslegung der elektrischen Anlage und der Auswahl der elektrischen Betriebsmittel müssen die Risiken der angewandten Reinigungsverfahren berücksichtigt werden.

Weitere Informationen

Arbeitshilfen

Fachraumordnung Lehrküche

Fundstellen

DGUV Regel 110-003

DGUV Information 202-042

DGUV Vorschrift 3/4

Bezugsquellen

Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung

DGUV Publikationen: www.dguv.de

Staatliches Regelwerk

BMJ-Startseite: www.juris.de

BAuA: www.baua.de

RiSU

HessGISS