|  |  | | |  | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Basis-Gefährdungsbeurteilung für den Bereich Küche** | | | **Verantwortliche/r:**  **Datum:** | | | |
| **Lfd. Nr.** | **Prüffrage** | **Gefährdung/ Belastung/Mangel** | **Lösungsansätze/ Maßnahmen** | | **Handlungsbedarf** | |
| **ja** | **nein** |
|  | **Küche** | | | | | | |
|  | Die Beschäftigten benutzen beim Arbeiten mit Küchenmaschinen und -geräten die vorhandenen Schutzeinrichtungen, z. B. Restehalter, Stopfer. | Schnitt- / Quetschungsgefahr | Wird umgesetzt und regelmäßig kontrolliert. | |  |  |
|  | Die Beschäftigten benutzen beim Reinigen von Schneid- und Zerkleinerungswerkzeugen - z. B. der Messer des Fleischwolfes, des Kutters, der Aufschnittschneidemaschine - schnittfeste Schutzhandschuhe. | Schnittgefahr | Geeignete Schutzausstattung ist vorhanden, die Beschäftigten sind in der Nutzung Unterwiesen. | |  |  |
|  | Die Filter der Abluftanlagen / Dunstabzugsanlagen werden regelmäßig gereinigt. Fristen und verantwortliche Mitarbeiter sind festgelegt. |  | Wird umgesetzt und regelmäßig kontrolliert. | |  |  |
|  | Die Beschäftigten benutzen beim Reinigen der Dunstabzugshauben nur geeignete Aufstiege (z. B. einen Tritt). | Sturzgefahr | Wird umgesetzt und regelmäßig kontrolliert. | |  |  |
|  | Für den Transport heißer Flüssigkeiten verwenden die Mitarbeiter nur geeignete Behälter (bruchsichere, temperaturbeständige und geschlossene Behälter, geeignete Transportwagen, die ein Kippen oder Verrutschen der Behälter verhindern). | Gefahr durch Verbrennung / Verbrühung | Wird umgesetzt und regelmäßig kontrolliert. | |  |  |
|  | Die Beschäftigten verwenden nur sichere und für die jeweilige Arbeitsaufgabe geeignete Messer. | Verletzungsgefahr | Wird umgesetzt und regelmäßig kontrolliert. | |  |  |
|  | Für die Messer sind geeignete Ablegeeinrichtungen wie z. B. Magnetleisten, Haltebügel, Messertaschen vorhanden. | Verletzungsgefahr durch Scharfe und Spitze Arbeitsmittel | Jeder Koch benutzt seine eigenen Messer. Im Umgang und der Lagerung ist jeder Beschäftigte unterwiesen. | |  |  |
|  | Sind alle verwendeten Gefahrstoffe in einem Verzeichnis erfasst? | Reizungen, Verätzungen, Allergien | Eine Liste der verwendeten chemischen Mittel ist vorhanden. | |  |  |
|  | Wurden die Beschäftigten in Fragen des Arbeitsschutzes und die speziellen Gefährdungen beim Umgang mit Küchenmaschinen unterwiesen? | Die unterwiesene Person hat in der Lage zu sein, vorausschauend zu arbeiten, Gefahren zu erkennen und entsprechend zu handeln. | Unterweisungen finden zur Einstellung und wiederkehrend jährlich statt. Die Dokumentation dazu fehlt | |  |  |
|  | Die Hygienemaßnahmen in der Küche sind festgelegt (z. B. Arbeitskleidung, Handtücher, Abwischtücher, Reinigung, Schädlingsbekämpfung). |  | Hygienemaßnahmen in der Küche sind festgelegt | |  |  |
|  | Schädlinge (Küchenschaben, Ameisen, Käfer, Motten) werden effektiv bekämpft (gegebenenfalls kontrolliert Chemikalien einsetzen). |  | Wird umgesetzt und regelmäßig kontrolliert. | |  |  |
|  | Flächen und Geräte werden nach Verunreinigungen bzw. nach Arbeitsschluss gereinigt. |  | Wird umgesetzt und regelmäßig kontrolliert. | |  |  |
|  | Es ist ein Reinigungsplan vorhanden, in dem das Reinigungspersonal, der Reinigungsumfang, die Reinigungsintervalle, die Reinigungsgeräte und -mittel festgelegt sind. |  | Ein Reinigungsplan ist vorhanden und wird im Bedarfsfall an die Gegebenheiten angepasst. | |  |  |
|  | Die Küchengeräte, Dunstabzugsanlagen und die Spülmaschinen werden regelmäßig von einer befähigten Person, gemäß Herstellervorgaben überprüft. | Unfall- und Gesundheitsgefahr durch Nicht- oder Fehlfunktionen | Fristen für die Prüfungen und die zur Prüfung befähigte Person sind festgelegt. Die Ergebnisse der Prüfungen werden schriftlich festgehalten.  (Eine zur Prüfung befähigte Person könnte ein Mitarbeiter der Haustechnik oder ein Monteur der Herstellerfirma sein; bei Dunstabzugsanlagen ist eine jährliche Überprüfung zu empfehlen.) | |  |  |
|  | Es stehen geeignete Hautschutz- und Pflegemittel zur Verfügung. Ein Hautschutzplan wurde erstellt und ausgehängt. | Hauterkrankungen | Hautschutz- und Pflegemittel stehen zur Verfügung, ein Hautschutzplan fehlt. | |  |  |
|  | Sind Betriebsanweisungen für Arbeitsmittel und Gefahrstoffe vorhanden? | Es sind nicht für alle Arbeitsmittel und Arbeitsstoffe Betriebsanweisung vorhanden. | Fehlende Betriebsanweisungen erstellen.  Betriebsanweisungen sollen helfen, Unfälle und Gesundheitsgefahren beim Einsatz von Maschinen oder bei der Verwendung von gefährlichen Arbeitsstoffen zu vermeiden. | |  |  |
|  | Werden arbeitsmedizinische Vorsorgen durchgeführt? | Außer für Bildschirmarbeitsplätze wurden bisher keine Vorsorgen angeboten.   1. Asthenopische Beschwerden wie z.B. Kopfschmerzen, brennende und tränende Augen, Flimmern vor den Augen oder Nacken-, Schulter-, Rückenbeschwerden aufgrund von Fehlsichtigkeit bzw. Fehlhaltung. 2. Langes Tragen von flüssigkeitsdichten Handschuhen, häufiges Händewaschen und arbeiten im feuchten Milieu, insbesondere im Bereich der Spülküche. 3. Infektionsgefährdung durch Zubereitung von frischen, jedoch durch Biostoffe potentiell kontaminierten tierischen und pflanzlichen Produkte. | Zur Früherkennung arbeitsbedingten Erkrankungen, bzw. um Berufskrankheiten vorbeugen werden folgende Vorsorgen empfohlen:  Küchenleitung & Stellvertretung:   1. Empfehlung: Vorsorge Bildschirmtätigkeit als Angebotsvorsorge – „alte“ G37   Alle Mitarbeiter/innen Küche (inkl. Leitung & Stellv.):   1. Empfehlung: Vorsorge Hauterkrankungen (vor allem durch Feuchtarbeiten bzw. Handschuhtragen bei 2-4 Stunden pro Tag als Angebotsvorsorge und > 4 Stunden pro Tag als Pflichtvorsorge) – „alte“ G24 2. Empfehlung: Vorsorge Infektionsgefährdung mit Impfempfehlung Hepatitis A – „alte“ G42 | |  |  |
|  | Mutterschutz / Jugendschutz / besondere Personengruppen beachten. |  | Es werden nur zumutbare Tätigkeiten durchgeführt, ggf. wird an einem anderen Posten oder mit Unterstützung gearbeitet. | |  |  |
|  | **Lagerung** | | | | | | |
|  | Alle Waren, Rohstoffe, Getränke usw. werden so gelagert, dass sie nicht umfallen/umkippen können. (z. B.: in Regalen, Fässer nur in zwei Lagen stapeln, Druckgasflaschen stets gegen Umfallen gesichert und nicht in Verkehrswegen aufstellen.) | Sturzgefahr | Wird umgesetzt und regelmäßig kontrolliert. | |  |  |
|  | Es ist sichergestellt, dass reine Ware und unreine Ware in den entsprechenden Räumen / Fächern getrennt aufbewahrt werden. |  | Warenströme sind festlegen. | |  |  |
|  | Es sind genügend Lagerflächen vorhanden, so dass Verkehrswege nicht zugestellt werden. |  | Es ist genügend Fläche vorhanden. | |  |  |
|  | Regale besitzen eine ausreichende Standsicherheit und Tragfähigkeit (ggf. Tragfähigkeit kennzeichnen, Regale an Wänden verankern). | Herabfallen von Ware / Material oder ab- / umstürzen des Regals möglich. | Regale gegen umstürzen sichern, im Bereich Warenannahme (oberhalb der Tür) stabilisieren. | |  |  |
|  | Geeignete Lagerung Gefahrstoffe. | Reizungen, Verätzungen  Im Bereich Glasspülküche sollten die Gefahrstoffe / Reiniger in einer Auffangwanne gelagert werden | Gefahrstoffe in eine Auffangwanne stelle | |  |  |
|  | Desinfektionsmittel werden nicht in Küchen-, Zubereitungs- und Vorratsräumen und getrennt von Küchen- und Essgeschirr und von Nahrungsmitteln gelagert. |  | Wird umgesetzt und regelmäßig kontrolliert. | |  |  |
|  | Es stehen geeignete Hilfsmittel (Leitern, Tritte usw.) zur Verfügung, um gefahrlos Waren in höheren Lagen zu lagern beziehungsweise sie zu entnehmen. |  | Hilfsmittel stehen zur Verfügung und werden von den Mitarbeitern benutzt. | |  |  |
|  | **Spülküche** | | | | | | |
|  | Es sind geeignete Hautschutzmaßnahmen festgelegt und umgesetzt. Wenn flüssigkeitsdichte Handschuhe getragen werden, stehen ausreichende Unterzieh-Handschuhe (z.B. aus Baumwolle) zur Verfügung. |  | Geeignete Hautschutzmaßnahmen stehen zur Verfügung und werden von den Mitarbeitern benutzt. Bei Bedarf werden zusätzliche Maßnahmen festgelegt | |  |  |
|  | Für eine gesundheitlich zuträgliche Atemluft und Raumtemperatur ist in der Spülküche eine Zu- und Abluftanlage vorhanden. |  | Ausreichende Belüftung ist sichergestellt. | |  |  |
|  | Zur Aufnahme anfallender Abfälle, z. B. Speisereste, Papierservietten, sind geeignete ausreichend bemessene Sammelbehälter mit dicht schließendem Deckel vorhanden. |  | Behältnisse sind vorhanden und werden genutzt. | |  |  |
|  | Bei sichtbarem Befall von Wand- und Deckenflächen mit Schwarzschimmel werden vor der Beseitigung die Ursachen ermittelt und minimiert. |  | Bei Bedarf wird eine externe Firma zur Beseitigung beauftragt. | |  |  |

**Maßnahmen**

**Ergebnisse der Gefährdungsbeurteilung, festgelegte Maßnahmen und deren Überprüfung**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lfd. Nr** | **Gefährdung/Belastung/Mangel** | **Risiko\*** | **Festgelegte Maßnahmen**  **Technisch/ Organisatorisch/Personenbezogen** | **Durchführung** | | **Wirksamkeit überprüfen, geprüft am /Unterschrift** |
| **Wer** | **Bis Wann** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

