| **3**  **3.2.3** | **Anforderungen an Unterrichtsräume**  **Lehrküche, Hauswirtschaft** | | | | | | | | Bearbeiter\*in: Name, Vorname  Raum: Raum-Nr. | Datum:  Auswahl |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nr. | Prüfkriterium / Rechtsgrundlagen | | Mangel vorhanden | | | Handlungsbedarf | | | Bemerkungen / Maßnahmen | Realisierung  wer / wann |
| ja | nein | teilw. | ja | nein | |
|  | **Bitte folgende Checklisten auch hinzuziehen:** | 1.5 PSA  3.1 Einrichtungen in Unterrichtsräumen  3.2 Fachräume Allgemein | | | | | | 3.2.1 Fachbereich Chemie (bei Tätigkeiten mit Gefahrstoffen)  8 Umgang mit Arbeitsmitteln, Prüfungen | | |
|  | Rechtsgrundlagen für die nachfolgenden Prüfkriterien sind:  ArbSchG, BetrSichV, IfSG, LMHV, ASR A1.5/1,2, ASR A4.1, DGUV V 1, DGUV V 81, DGUV R 108-003, DGUV R 110-003, DGUV I 208-016 | | | | | | | | | |
|  | Werden bei der Lebensmittelverarbeitung  besondere Verhaltensregeln beachtet und  nur geeignete Arbeitsmittel benutzt?  z. B.   * beim Arbeiten an Kochstellen, Schneiden mit Messern, Umgang mit Küchengeräten | |  |  |  |  |  | | Text | Text |
|  | Sind den Beschäftigten grundlegende Vorschriften bekannt?  (Lebensmittelhygiene–Verordnung, Infektionsschutzgesetz, RiSU und  DGUV V 81) | |  |  |  |  |  | | Text | Text |
|  | Wurden die Beschäftigten vor Arbeits-aufnahme und danach in regelmäßigen Abständen nachweislich unterwiesen? | |  |  |  |  |  | | Text | Text |
|  | Sind geeignete Dunstabzugsanlagen vorhanden, mit denen Dünste und Wrasen möglichst vollständig erfasst und abgeführt werden können? | |  |  |  |  |  | | Text | Text |
|  | Sind die Abluftanlagen mit Fettfangfiltern  ausgerüstet? | |  |  |  |  |  | | Text | Text |
|  | Ist der Boden rutschhemmend? | |  |  |  |  |  | | Text | Text |
|  | Besteht Gefälle, um Flüssigkeiten in Abflüsse  ableiten zu können? | |  |  |  |  |  | | Text | Text |
|  | Sind Ablauföffnungen, -rinnen u.ä. Vertie-fungen tritt- und kippsicher, ausreichend belastbar und bodengleich abgedeckt? | |  |  |  |  |  | | Text | Text |
|  | Sind die Arbeitsplätze so angeordnet, dass eine gegenseitige Gefährdung verhindert wird?   * Arbeitsplätze (Zeile, Block) zu Schrankzeile * Abstand ≥ 1,20 m * Arbeitsplätze Rücken an Rücken * Abstand ≥ 1,50 m | |  |  |  |  |  | | Text | Text |
|  | Sind alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Flächen unbeschädigt und leicht zu reinigen und zu desinfizieren - eventuell nach Abnehmen leicht demontierbarer Teile? | |  |  |  |  |  | | Text | Text |
|  | Ist ein Handwaschbecken (Warmwasser-  versorgung) mit Seifenspender und Einmalhandtüchern vorhanden?  Wird ein zusätzlicher Schmutzwasserausguss  vorgehalten? | |  |  |  |  |  | | Text | Text |
|  | Sind Sammelbehälter für Lebensmittelabfälle im Freien oder in geeigneten Räumen aufgestellt, so dass von ihnen keine Gesundheitsgefährdungen ausgehen können? | |  |  |  |  |  | | Text | Text |
|  | Werden bei der Textilverarbeitung besondere Verhaltensregeln beachtet und nur geeignete Arbeitsmittel benutzt?  z. B.   * beim Umgang mit Nähmaschinen, Dampfbügeleisen, Scheren, Waschmaschinen, Trockner | |  |  |  |  |  | | Text | Text |
|  | Werden die Reinigungs- und Spülmittel sicher und vor dem unbefugten Zugriff durch  Schüler\*innen geschützt, gelagert? | |  |  |  |  |  | | Text | Text |
|  | Sind die Räume ausreichend belüftbar und ungezieferfrei? (Schutz vor Insekten z. B. durch Fliegengaze an Fenstern) | |  |  |  |  |  | | Text | Text |
|  | Werden keine Topfpflanzen (auch keine Küchenkräuter in Erde) und Tiere in den Küchenräumen gehalten? | |  |  |  |  |  | | Text | Text |
|  | Werden Lebensmittel und Reinigungsmittel getrennt gelagert? | |  |  |  |  |  | | Text | Text |