



Arbeitshilfen

Checkliste „Küche“

Stand: Juli 2010

Quellen: Handlungshilfe 3.1 (UK Bund), Checkliste Küche (SUVA), Gefährdungsbeurteilung Küchenarbeitsplätze (UNI Bonn), Die BGN-CD-Rom (BGN)

Arbeitsbereich / Organisation / Einrichtung:	
Bearbeitet von:	Bearbeitet am:
<p>Im Folgenden finden Sie eine Auswahl wichtiger Fragen zum Thema dieser Checkliste. Sollte eine Frage für Ihren Betrieb / Bereich nicht zutreffen, streichen Sie diese einfach weg. Wo Sie eine Frage mit X «nein» oder X «teilweise» beantworten, ist eine Maßnahme zu treffen.</p> <p>Notieren Sie die Maßnahmen in der Maßnahmenliste. Sind sie sich über zu treffende Maßnahmen nicht im Klaren, nehmen Sie Kontakt zu Ihren Arbeitsschutz-Fachkräften auf. Weitere Hilfen bietet die CD Handlungshilfe, Bezug über die Unfallkasse des Bundes.</p>	

1. Sind die Bodenbeläge rutschhemmend, den Verhältnissen angepasst und stolperfrei?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	KEINE Holzgitter oder Holzbeläge!
2. Können Flüssigkeiten ungehindert abfließen oder können diese vollständig aufgefangen werden?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	
3. Liegt für die Einleitung von Küchenabwässern die erforderliche Genehmigung vor?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	siehe Indirekteinleiterverordnung des Landes Baden-Württemberg siehe Abwassersatzung der örtlichen Kommune
4. Sind Elektrogeräte über einen Personenschutzschalter (RCD) angeschlossen?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	Auch andere geeignete Speisepunkte (z.B. Ersatzstromerzeuger) können eingesetzt werden.
5. Sind Elektroinstallationen / Steckdosen mindestens spritzwassergeschützt?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	Forderung nach DRK TD01 „Stromversorgung im Einsatz“: IP54 oder IP68
6. Sind die Schutzeinrichtungen der verwendeten Maschinen intakt und werden die Schutzeinrichtungen auch benutzt?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	
7. Stehen für den Umgang mit Reinigungs- und Abwaschkonzentrat die richtigen Schutzbrillen und Schutzhandschuhe zur Verfügung und werden diese benutzt?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	

Nutzen Sie eine Kopie dieser Vorlage zur Überprüfung des Arbeitsschutzes in einem bestimmten Arbeitsbereich, in Ihrer Organisation oder Einrichtung. Die ausgefüllte Checkliste heften Sie bitte im Arbeitsschutz-Ordner ab. Denken Sie daran, die notwendigen Maßnahmen zu treffen und den Check regelmäßig zu wiederholen.



8. Stehen für manuelle Abwasch- und Reinigungsarbeiten Handschuhe und rückfettende Handschutzcreme zur Verfügung?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	
9. Tragen die Mitarbeitenden gut am Fuß sitzende Schuhe mit rutschfesten Sohlen?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	Empfohlen: Mindestens Schutzklasse S1
10. Sind die Mitarbeiter im Umgang mit Schneidwerkzeugen ausreichend unterwiesen?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	Dokumentation!
11. Werden Arbeitswege von Hindernissen freigehalten?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	
12. Werden schwere Gebinde zu Zweit getragen?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	
13. Sind Feuerlöscher (mindestens 6 kg) leicht erreichbar angebracht bzw. aufgestellt?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	Achtung! Feuerlöscher müssen zum Löschen von Fettbränden geeignet sein!
14. Hängen die notwendigen Anweisungen für Mitarbeiter aus? <ul style="list-style-type: none"> • Betriebsanweisung Flüssiggas • Hygieneanweisung / Hygieneplan • Hautschutzplan • Brandschutzordnung A • ggf. Fluchtwegeplan 	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	
15. Steht mindestens 1 Handwaschbecken mit fließendem Wasser, seife und Desinfektionsmittel aus dem Spender zur Verfügung?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	Gefordert: Wasser von Trinkwasserqualität!
16. Werden die Mitarbeitenden periodisch über die vorhandenen Gefahren und Schutzmaßnahmen instruiert?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	
17. Ist ein Mitarbeiter namentlich benannt und schriftlich beauftragt, der über die Einhaltung der geltenden Vorschriften wacht?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	Hierfür mindestens erforderlich ist der DRK - interne Lehrgang (Baden-Württemberg): „Grundlagen der Lebensmittelsicherheit“

Literaturhinweise:

- GUV-V D34 Verwendung von Flüssiggas
 BGI 590 Merkblatt für die sichere Beförderung von Flüssiggasflaschen mit Fahrzeugen
 BGR 111 Arbeiten in Küchenbetrieben
 BGI 5111 Arbeitsbereichstypische Gefährdungen und Maßnahmen bei Arbeiten in Küchenbetrieben“