

Gefährdungsbeurteilung

Einrichtung: _____


Kitaleitung: _____

Datum der Erstellung: _____



Arbeitsbereich: Küche

Lfd. Nr.	Gefährdung/Belastung	Gefährdung beurteilen Risiko klein, mittel, groß 	Maßnahmen T-O-P (technisch-organisatorisch- personenbezogen)	Realisierung		Wirksamkeitskontrolle	
				Bis wann?	Wer?	Wann? Wie?	durch?
1.	Ausreichende Tageslichtversorgung in der Küche						
2.	Ausreichende künstliche Beleuchtung für die Sehaufgabe						
3.	Belüftung/ Dunstabzug						
4.	Ausreichende Rutschhemmung der Bodenbeläge (mind. R11)						
5.	Ergonomische Messer und Küchengeräte						
6.	Separater Sanitär- und Umkleidebereich für die Küchenkraft (Schwarz- Weiß- Bereich)						
7.	Unterweisung der Küchenkraft für die Großgeräte (z.B. Dampfgarer)						

Lfd. Nr.	Gefährdung/Belastung	Gefährdung beurteilen Risiko klein, mittel, groß 	Maßnahmen T-O-P (technisch-organisatorisch- personenbezogen)	Realisierung		Wirksamkeitskontrolle	
				Bis wann?	Wer?	Wann? Wie?	durch?

Sofern die Küche für pädagogisches Kochen genutzt wird:

8.	Ist der Herd gegen unbefugte Benutzung gesichert?						
9.	Platzbedarf für die Kindergruppe						
10.	Größengerechte Arbeitsplätze (z.B. Podeste für die Kinder zum Erreichen der Arbeitshöhe)						
11.	Handhabung von scharfen Gegenständen (Messer, Schere)						
12.	Heiße Oberflächen und heiße Gegenstände						
..	Weitere Gefährdungen						