

Muster Überweisungsblatt für Arbeitsschutz – Arbeitsplatz Küche

1. Potenzielle Gefährdungen

- Lebensmittel können Keime, Viren und Bakterien enthalten.
- Gebohrnerte Böden und verwendete Materialien erhöhen die Rutschgefahr.
- Einzusetzende Desinfektions-, Reinigungs- und Waschmittel sind unter Umständen reizend und können zu Hautirritationen bzw. Atemwegserkrankungen führen.
- Beim Umgang mit den Arbeitsmitteln (Herd, Fleischwolf etc.) besteht erhöhte Verletzungsgefahr.

2. Maßnahmen zur Erhöhung Ihrer Sicherheit

- Machen Sie sich vor der Verwendung von Arbeitsmitteln mit der ordnungsgemäßen Bedienung vertraut und lesen Sie aufmerksam die vom Hersteller mitgelieferte Bedienungsanleitung.
- Tragen Sie bei besonders reizenden Mitteln zur Verfügung gestellte Einmal-Handschuhe und ggf. auch eine Schutzbrille. Dies gilt ebenso bei der Verarbeitung von sensiblen Lebensmitteln wie Hackfleisch und Fisch.
- Säubern bzw. reinigen Sie die verwendeten Lebensmittel vorher angemessen.
- Drehen Sie sich beim Husten oder Niesen von den Lebensmitteln weg.
- Halten Sie Ihren Arbeitsplatz aufgeräumt.
- Das Tragen von Schmuck, wie Ohrringen, Ringen, Ketten, Armbanduhren und Piercings im Gesicht ist zu unterlassen.
- Halten Sie sich an den Hygiene- und Hautschutzplan.
- Mülleimer sind in regelmäßigen Abständen zu entleeren. Abfallbehälter sind mit einem Deckel zu versehen und immer geschlossen zu halten.

3. Hinweise zur Arbeitsbekleidung

- In der Küche ist eine Haube zu tragen, welche die Haare zurückhält.
- Die Arbeitsbekleidung muss sauber sein und ist regelmäßig auszutauschen.
- Die Schuhe sind zweckmäßig, also stabil und vollkommen geschlossen. Sie sitzen gut am Fuß und sorgen dafür, dass Sie nicht ausrutschen.

4. Handhabung von Arbeitsmitteln

- Stellen Sie fest, dass Arbeitsmittel nicht wie vorgesehen funktionieren oder Defekte aufweisen, geben Sie Ihrem Vorgesetzten Bescheid.
- Arbeitsmittel sind von Ihnen in regelmäßigen Abständen zu reinigen. Achten Sie hierbei darauf, dass sich diese nicht eingeschaltet sind.
- Die zur Reinigung verwendeten Materialien sind regelmäßig zu säubern, beispielsweise bei Bedarf auszukochen. Es sind Einmalspültücher zu benutzen.

- Beim Heben schwerer Lasten ist – sofern vorhanden – ein entsprechendes Arbeitsmittel zu verwenden, das die körperliche Belastung minimiert.
- Sollten Sie sich am Arbeitsplatz verletzen, geben Sie Ihrem Vorgesetzten Bescheid.

5. Sonstiges

- Das Rauchen ist in der Küche untersagt.
- Nägel sind kurz zu halten und auf die Verwendung von Nagellack ist zu verzichten.
- Sie sind dazu verpflichtet, an den regelmäßig stattfindenden Unterweisungen zur Arbeitssicherheit teilzunehmen.
- Sollen Sie schwanger sein, informieren Sie zeitnah Ihren Vorgesetzten hierüber.

Datum: _____ Unterschrift Arbeitgeber: _____

Datum: _____ Unterschrift Arbeitnehmer: _____