

Checkliste**Futterküchen**

Diese Checkliste hilft Ihnen, in Futterküchen die Arbeitsgestaltung und die notwendigen Schutzmaßnahmen zu überprüfen. Überprüfen Sie bitte, ob es bei Ihnen noch zusätzliche Checkpunkte gibt.

Unternehmen:	
Beschäftigte/r:	
Arbeitsplatz:	
Datum:	
Unterschrift:	

Checkpunkt	Handlungsbedarf	Bemerkung
Die Einrichtungsgegenstände können sicher benutzt werden. <i>Zum Beispiel Ecken von Flügeltüren nicht in Kopfhöhe von Personen aufbauen; Schubladen und Auszüge sind gegen Herausfallen gesichert; stabile, gegebenenfalls an der Wand befestigte Regale, die die Last des Ladegutes sicher aufnehmen; Pendeltüren mit Sichtverbindung nach außen.</i>	Ja Nein Nicht zutreffend	
Die Beschäftigten werden über die speziellen Gefährdungen beim Umgang mit den Küchenmaschinen unterwiesen. <i>Zum Beispiel Bandsägemaschinen, Kutter, Fleischwölfe, Kreissägemaschinen für Knochen.</i>	Ja Nein Nicht zutreffend	
Die Betriebsanweisungen der Arbeitsmittel sind vorhanden und in der Küche griffbereit	Ja Nein Nicht zutreffend	
Vor jeder Benutzung von elektrischen Geräten wird eine Sichtprüfung vorgenommen.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Es werden Töpfe und Pfannen verwendet, die so gestaltet sind, dass Verbrennungen vermieden werden beziehungsweise es stehen ausreichend große Topflappen oder Kochhandschuhe zur Verfügung, die benutzt werden.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Es steht eine ausreichende Zahl von Messersätzen zur Verfügung, damit ein Transport von Platz zu Platz unterbleibt.	Ja Nein Nicht zutreffend	

Checkpunkt	Handlungsbedarf	Bemerkung
Es sind geeignete Messer in der Futterküche vorhanden <i>(zum Beispiel keine Universalmesser, rutschfester Griff, scharf).</i>	Ja Nein Nicht zutreffend	
Die Messer werden sicher aufbewahrt <i>(zum Beispiel magnetische Leisten, Hakenleisten, Schubladen mit Spezialeinsätzen, Rolltaschen, Messerblöcke).</i>	Ja Nein Nicht zutreffend	
Vorhandene Transportwagen sind ausreichend kippsicher und können gegen Wegrollen gesichert werden.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Es ist sichergestellt, dass Kühlräume erst dann abgeschlossen oder verriegelt werden, wenn festgestellt worden ist, dass sich niemand in den Räumen befindet.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Begehbarer Kühlräume mit einer Grundfläche größer als 10 m ² können auch verlassen werden, wenn die Türe von außen abgeschlossen ist.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Bei begehbarer Kühlräumen mit einer Grundfläche kleiner als 10 m ² können die Türen, in nicht abgeschlossenem oder verriegeltem Zustand von innen geöffnet werden.	Ja Nein Nicht zutreffend	
In begehbarer Kühlräumen mit Temperaturen unter –10 °C und einer Grundfläche größer als 20 m ² ist eine vom Stromnetz unabhängige Notrufeinrichtung vorhanden. Der Notruf wird an einer Stelle wahrgenommen, die während der Betriebszeit besetzt ist.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Für das Betreten von Kühlräumen steht eine geeignete Arbeitskleidung zur Verfügung.	Ja Nein Nicht zutreffend	
An den Waschbecken in der Futterküche sind geeignete Hautreinigungs-, Desinfektionsmittel und Einmalhandtücher bereit gestellt.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Messer werden nach Benutzung weggeräumt und nicht achtlos liegen gelassen oder mit Gegenständen zugedeckt.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Stolperstellen (zum Beispiel Verlängerungsleitungen, im Weg stehende Kisten, Eimer, offen stehende Gerätetüren) werden vermieden.	Ja Nein Nicht zutreffend	

Checkpunkt	Handlungsbedarf	Bemerkung
Der Boden hat rutschhemmende Eigenschaften, zum Beispiel R11 besser R12 V4.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Es sind geeignete Schneidunterlagen vorhanden.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Zum Erreichen höher gelegener Schrank- und Regalfächer sind geeignete Tritte und/oder Leitern vorhanden.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Es ist ein Reinigungs-, Desinfektions- und Hygieneplan erstellt. <i>Zum Beispiel hinsichtlich: Arbeitskleidung, Handtücher, Abwischtücher, Reinigung und Desinfektion, Schädlingsbekämpfung (Küchenschaben, Mäuse, Ratten, Ameisen, Käfer, Motten).</i>	Ja Nein Nicht zutreffend	
Es ist ein Hautschutzplan erstellt.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Die im Hautschutzplan aufgeführten Reinigungs-, Pflege- und Hautschutzmittel sind immer in ausreichendem Umfang vorhanden.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Es ist für die küchentypischen Verletzungen geeignetes Erste-Hilfe-Material bereitgestellt, mindestens ein kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 C.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Zum Heben und Tragen von Lasten stehen geeignete Hilfsmittel zur Verfügung.	Ja Nein Nicht zutreffend	
Es wird geprüft, ob Futtersäcke > 40 kg durch kleinere Gebinde ersetzt werden können.	Ja Nein Nicht zutreffend	
	Ja Nein Nicht zutreffend	