

Checkliste

Teeküche/Pausenraum

Diese Checkliste hilft Ihnen als für den Bau verantwortliche Person, die möglichen Gefährdungen in Zusammenhang mit Teeküchen und Pausenräumen in Ihrem Bauwerk beim Neubau oder bei der Sanierung rechtzeitig erkennen und in der Planung berücksichtigen zu können.

Unternehmen:

Bereich:

Bearbeiter/in:

Datum:

Risikoanalyse:

Folgende Gefährdungsfaktoren sollten berücksichtigt werden, zum Beispiel: Stolpern und Stürzen, elektrischer Strom, Brandgefahren, Belastungen der Beschäftigten durch fehlende Pausen, Schimmelbildung, Störung der Abläufe

Was tun? Mögliche Maßnahmen	Geplant	Angesprochen in Baubesprechung durch ... am ...
Der Fußboden in der Teeküche erfüllt die Rutschfestigkeitsklasse 10 (R10).	ja nein	
Die Fußböden sind leicht zu reinigen und ausgelaufene Flüssigkeiten sind leicht aufzunehmen.	ja nein	
Zu empfehlen ist ein separater Steckdosen-Stromkreis, um die Wärmegeräte getrennt – zum Beispiel durch eine Zeitsteuerung – freischalten zu können. Dadurch können Brände außerhalb der Arbeitszeit durch nicht ausgeschaltete Geräte verhindert werden.	ja nein	
In der Teeküche sind die Steckdosenstromkreise durch eine RCD-Einrichtung (FI-Schutzschalter > 30 mA) abgesichert.	ja nein	
Sollte in der Teeküche eine Dunstabzugshaube (Wrasenabzug) eingesetzt werden, ist eine leichte Filterreinigung beziehungsweise leichter Filterwechsel möglich.	ja nein	
Der Fußboden im Pausenraum erfüllt die Rutschfestigkeitsklasse 9 (R9).	ja nein	
Pausenräume stehen in ausreichender Anzahl zur Verfügung.	ja nein	
Die Pausenräume entsprechen der empfohlenen Größe.	ja nein	
Die Pausenräume sind ausreichend temperiert.	ja nein	
Es liegt ein Bedarf für einen Küchenbereich (zum Wärmen und Kühlen von Lebensmitteln) im Pausenraum vor.	ja nein	
	ja nein	