

1050	Arbeitssicherheits-Handbuch	
	Gefährdungsbeurteilung Zubereitung von Lebensmitteln	

Arbeitsbereich: Pflege		Einzeltätigkeit: Hauswirtschaftliche Tätigkeiten Zubereitung von Lebensmitteln		Beschäftigte: alle Pflegefachkräfte					
Gefährdungen ermitteln		Gefährdungen beurteilen		Maßnahmen festlegen Bemerkungen	Maßnahmen durchführen		Wirksamkeit überprüfen		Datum Handzeichen
		Risiko- klasse	Schutzziele		Wer?	Bis wann?	Wann?	Ziel erreicht?	
Schnittverletzungen durch Gebrauch von Messern. Vor allem für die Zubereitung von Beilagen (Aufschneiden von Tomaten, Gurken..)			Vermeidung Verletzungen	Technisch: <ul style="list-style-type: none"> • Scharfe Messer in den Wohnküchen • Passende Schneideunterlagen vorhalten 	PDL/EL				
				Personenbezogen: <ul style="list-style-type: none"> • Einweisung in Benutzung • Hinweise auf Umgang 					
				Organisatorisch: <ul style="list-style-type: none"> • Einweisungen sind geplant. 					