

## Controlelijst Kooklokaal

Datum beoordeling:				
Lokaal:				
Gecheckt door:				
Arbo knelpunten Kooklokaal	ja	nee	n.v.t.	Opmerkingen
1. Is het lokaal gecontroleerd met de controlelijst 'Algemene eisen alle lokalen'?				
<i>Vraag in ieder geval aan leidinggevende of preventiemedewerker of het lokaal is meegenomen in de RI&amp;E.</i>				
2. Is de vloer in goede staat voor een kooklokaal, niet glad / versleten en goed te reinigen?				
3. Zijn de afvoerputjes in goede staat?				
4. Zijn de tegelwanden en het kitwerk in goede staat?				
<i>Denk aan goede hechting en afdichting, geen schimmel(plekken).</i>				
5. Zijn er vegers en stoffer en blik aanwezig?				
6. Is de afzuigkap in goede staat en werkt die naar behoren?				
7. Is de afzuigkap schoon?				
8. Worden alle elektrische apparaten regelmatig gecontroleerd?				
<i>Gebruik hiervoor de controlelijsten per apparaat.</i>				
9. Heb je toegang tot de keuringsrapporten (of andere inspecties en/of beoordelingen van de deugdelijkheid) van alle in jouw lokaal aanwezige apparaten en hulpmiddelen?				
<i>zie volgende pagina</i>				

	<i>Docenten moeten ervan kunnen uitgaan dat ze de middelen krijgen om goed onderwijs te verzorgen. En dat die middelen (incl. het lokaal) in orde zijn en blijven (zie eindnoot <sup>1</sup>).</i>				
10.	<p>Worden de koelkast en vriezer gebruikt zoals is bedoeld?</p> <p><i>Er liggen alleen producten in koelkast en vriezer die erin thuis horen.</i></p>				
11.	Zijn er thermometers aanwezig om voedsel te temperen?				
12.	Zijn alle kleuren snijplanken aanwezig en los van elkaar opgeruimd?				
13.	<p>Liggen de materialen in de keuken op daarvoor bestemde plek?</p> <p><i>Denk hierbij aan besteklade, pannenkast, afgesloten bak voor koksmessen, etc.</i></p>				
14.	Is er steeds voldoende handzeep, handalcohol en afwasmiddel aanwezig?				
15.	Worden de gebruikte schorten na iedere kookles gewassen?				
16.	<p>Zijn er afsprakenkaarten voor persoonlijke hygiëne in de keuken aanwezig?</p> <p><i>Bijvoorbeeld de instructiekaarten 'Handen wassen' en 'Persoonlijke hygiëne in de keuken'.</i></p>				
17.	<p>Zijn er afsprakenkaarten over hygiëneregels bij de omgang met levensmiddelen aanwezig?</p> <p><i>Bijvoorbeeld de instructiekaarten 'Opslag goederen keuken' en 'Voedselhygiëne'.</i></p>				
18.	Werken maximaal twee leerlingen aan één keukenblok?				

19.	<p>Is er een maximale groepsgrootte vastgesteld waarvoor goed onderwijs verzorgd kan worden en waarop goed toezicht gehouden kan worden in het kooklokaal?</p> <p><i>Informatie hierover staat in VO-signaal 'Organiseren van goed toezicht op leerlingen in het praktijklokaal'; uitgave van Voion, <a href="http://www.voion.nl">www.voion.nl</a>.</i></p>				
20.	<p>Krijgt de leerling aantoonbaar instructie over het gebruik van apparaten?</p> <p><i>Betreft de bediening van de apparaten. Voorlichting over gevaren bij de werkzaamheden tijdens koken (snijden aan koksmees, vlam in de pan, openen oven deur, etc.) en instructie over hoe ongelukken in het kooklokaal te voorkomen, horen al onderdeel van de lessen te zijn.</i></p>				
21.	<p>Is er toezicht op de leerling als deze werkt met (elektrisch aangedreven) apparaten en hulpmiddelen?</p>				
22.	<p>Is steeds een passende en aangevulde EHBO doos (bij voorkeur) in het kooklokaal beschikbaar?</p> <p><i>Passend wil zeggen in ieder geval gericht op snij- en brandwonden en eventueel andere voorzienbare verwondingen.</i></p>				
23.	<p>Worden bijna ongevallen geregistreerd en ongevallen gemeld bij de inspectie?</p> <p><u>Verplichte ongevalsmelding</u> bij:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- blijvend letsel</li> <li>- ziekenhuisopname</li> <li>- dodelijke afloop.</li> </ul>				

---

<sup>i</sup> De schoolleiding (SL) is verantwoordelijk voor schoonmaak, regelmatig onderhoud en eventuele keuring van apparaten, materialen e.d. Vragen over keuring en regulier onderhoud zijn in eerste instantie dan ook voor de leidinggevende en preventiemedewerker.

Afhankelijk van hoe de SL het werk op school organiseert, kunnen ook docenten, toa's en anderen een taak hebben. De schoolleiding en de docenten moeten bespreken welke rol docenten hebben en wat van hen wordt verwacht. Zorgen dat een lokaal opgeruimd wordt / blijft is bijvoorbeeld een verantwoordelijkheid van de docent, maar schoonmaak van het lokaal en onderhoud en keuring van apparaten en hulpmiddelen niet. Dat ligt bij de schoolleiding. Docenten moeten natuurlijk wel zelf blijven opletten en bijvoorbeeld melden als iets niet in orde is.