

Er zijn kleine, direct afgezogen kasten, voor binnen, waarin gasflessen opgeslagen kunnen worden. Voorkom hierbij wel het mogelijk ontstaan van reactieve mengsels bij lekken door scheiding aan te brengen tussen gasflessen, bijvoorbeeld in de opslag tussen zuurstof en brandstof- of waterstofflessen.

#### 6.6.6 Er is een actueel register gevaarlijke stoffen aanwezig.

Ja | Nee

##### Toelichting

- Er is een actueel register beschikbaar van de aanwezige gevaarlijke stoffen in het kabinet en/of lokaal. Het register is een schriftelijk document (de vorm ervan is vrij) waarin vermeld moet worden: Naam product en vermelding stofnamen (indien voorhanden ook het CAS- nummer vermelden; zie hiervoor het etiket of productinformatie van de leverancier of het chemiekaartenboek).
- Vermelding van de risico's (H- zinnen) en voorzorgen (P- zinnen).
- Waar de stoffen zijn opgeslagen.
- Kankerverwekkend, ja of nee.

## 7 Profiel Zorg en welzijn (Praktijkvak Verzorging, zorg en welzijn)

### 7.1 Algemene aspecten

#### 7.1.1 De praktijklessen worden gegeven door een bevoegd en deskundige docent.

Ja | Nee

##### Toelichting

- De docenten zijn bevoegd en hebben voldoende specifieke vakkennis.
- De docenten hebben aantoonbaar voldoende kennis van de specifieke relevante arboaspecten behorende bij de praktijklessen.
- De docenten zijn deskundig voor het instellen en afstellen van de machines, toestellen en de uit te voeren werkzaamheden.

[Zie norm 'Begeleiding en toezicht leerlingen'.](#)

#### 7.1.2 Elke leerling krijgt bij de eerste praktijkles een reglement waarvan kennis genomen wordt. Op de naleving hiervan wordt toegezien.

Ja | Nee

##### Toelichting

- Het reglement wordt actueel gehouden.
- Dit reglement kan bijvoorbeeld de volgende onderwerpen bevatten:
  - gebruik arbeidsmiddelen, gereedschappen en veiligheidsmiddelen;
  - gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen;
  - gedrags- en hygiëne regels;
  - melden van gevaar;
  - orde en netheid, opruimen en
  - ontvluchting en vluchtroute lokaal.
- Het toezien op naleving van het reglement en veilig werken is opgedragen aan de docenten.

##### Advies

Laat dit document tekenen door de leerling en bij minderjarige leerlingen ook door de ouders.

[Zie norm 'Begeleiding en toezicht leerlingen'.](#)

#### 7.1.3 Risicovolle werkzaamheden worden alleen uitgevoerd onder voldoende toezicht en/of begeleiding van een deskundige docent of door voldoende gekwalificeerde leerlingen.

Ja | Nee | Nvt

##### Toelichting

- De wijze van begeleiding en toezicht is goed georganiseerd.
- Voor het bepalen van de mate van toezicht is naast het inherente risico van de te verrichten handeling en de bekwaamheid van de individuele leerling, ook de context van belang. Denk aan:
  - lokaalindeling: grootte en opstelling van apparaten en machines (is het lokaal overzichtelijk?);
  - de groepsgrootte;
  - de groepssamenstelling en dynamiek;
  - het niveau van de leerlingen;
  - het aantal beschikbare en bevoegde praktijkbegeleiders.
- Instructie en vaardigheden voor het onder toezicht, begeleiding en/of zelfstandig uitvoeren van risicovolle werkzaamheden zijn vastgesteld.
- Leerlingen met onvoldoende aantoonbare instructie en vaardigheden bedienen alleen onder begeleiding (één

- op één) machines.
- Leerlingen met aantoonbare instructie en voldoende vaardigheden bedienen alleen onder voldoende toezicht machines.
- Op grond van instructie en training kan een leerling voldoende gekwalificeerd worden voor zelfstandig uitvoeren van risicovolle werkzaamheden.
- Instructie, beoordeling vaardigheden en mogelijke kwalificaties zijn aantoonbaar per leerling per risicovolle werkzaamheid geregistreerd.

Voor wat voldoende toezicht betekent zie [norm 'Begeleiding en toezicht leerlingen'](#) en het VO-signaal '[Organiseren van goed toezicht op leerlingen in het praktijklokaal](#)'.

#### 7.1.4 Bij de inkoop van apparaten, schoonmaakmiddelen en cosmetica wordt gelet op milieu en arboaspecten.

Ja | Nee | Nvt

##### Toelichting

Bron aanpak begint bij inkoop.

- Schadelijke middelen zijn door minder of niet schadelijke middelen vervangen.
- Arbeidsmiddelen en PBM's zijn CE gemarkeerd.
- Voor gevaarlijke stoffen zijn veiligheidsinformatiebladen beschikbaar.
- Er worden voor leerdoeleinden geen gevaarlijke haarverfproducten gebruikt.

[Zie norm 'Verzorgingslokaal - Algemene eisen'](#).

#### 7.1.5 De noodzakelijke persoonlijke beschermingsmiddelen zijn vastgesteld, beschikbaar en worden gebruikt.

Ja | Nee

##### Toelichting

- Er is specifiek vastgesteld welke persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM) noodzakelijk zijn voor het werken in het praktijklokaal of het uitvoeren van werkzaamheden. Hierbij kan gedacht worden aan: ovenhandschoenen en huishoudhandschoenen.
- De draagplicht voor deze vastgestelde PBM's is aan alle betrokkenen bekend gemaakt en wordt door pictogrammen aangeduid.
- De voorgeschreven PBM's zijn beschikbaar.
- De docenten zien toe op het gebruik en onderhoud van de PBM's.

[Zie norm 'Praktijklokaal - Persoonlijke beschermingsmiddelen'](#).

## 7.2 Aanvullende eisen praktijklokaal

#### 7.2.1 In het praktijklokaal zijn op een voldoende aantal plaatsen noodstopshakelaars aangebracht en zijn gas en elektra centraal af te sluiten.

Ja | Nee | Nvt

##### Toelichting

- In lokalen waar gevaarlijke elektrisch aangedreven apparaten of machines staan, zijn noodstopshakelaars aanwezig.
- In noodsituaties is alle apparatuur met één beweging uit te schakelen.
- De noodstopshakelaars zijn op een goed bereikbare en goed zichtbare plaats bevestigd. Bijvoorbeeld twee noodstoppen op 1 meter hoogte aan tegenover liggende wanden.
- De elektrische spanning, inclusief die van de wandcontactdozen (niet de lichtgroepen), is centraal in het lokaal in- en uit te schakelen.
- Elektra is bij voorkeur met een sleutelcontact centraal af/en aan te sluiten door een bevoegd en deskundige docent.
- In het lokaal is een hoofdafsluiter voor de gasvoorziening.
- Deze hoofdafsluiter is afgesloten wanneer leerlingen geen gas nodig hebben.
- Deze hoofdafsluiter wordt ook na de les(dag) gesloten.

[Zie norm 'Machineveiligheid - Bedieningsmiddelen'](#).

#### 7.2.2 Elektra-aansluitingen zijn veilig.

Ja | Nee | Nvt

##### Toelichting

- Wandcontactdozen, stekkers, verdeelkasten en snoeren zijn onbeschadigd en voldoende afgeschermd.
- Bij 'natte' werkzaamheden is de contactdoos voorzien van een spatwaterklep.
- Er liggen geen losse snoeren op de grond.

#### 7.2.3 Hulpverleningsmiddelen zijn in voldoende mate beschikbaar, in goede staat en goed bereikbaar.

Ja | Nee | Nvt

**Toelichting**

Aandachtspunten zijn:

- vrijhouden van nooduitgangen en vluchtwegen;
- voldoende gekeurde EHBO- en brandblusmiddelen, oogspoelmogelijkheid, blusdeken of nooddouche en
- noodverlichting.

[Zie norm 'Hulpverleningsmiddelen'.](#)

**7.2.4 Schadelijke gassen, dampen en stof die vrijkomen bij het gebruik van toestellen, machines of als gevolg van een proces, worden afgezogen.**

Ja | Nee | Nvt

**Toelichting**

Bij diverse werkzaamheden kunnen Hinderlijke dampen en/of schadelijke stoffen die bij werkzaamheden vrijkomen (o.a. bij afwasmachine, verbrandingsgassen, nagellakremover, koken en frituren) worden effectief afgezogen.

- De capaciteit van de bronafzuiging is afgestemd op de werkprocessen en op de mechanische ventilatie van het lokaal.
- Waar lucht afgezogen wordt, is er ook voldoende toevoer van (bij voorkeur verse en goed geconditioneerde) lucht.
- Er wordt voorkomen dat de verontreinigde lucht wordt afgezogen door de centrale klimaatbeheersingsinstallatie en deze verontreinigd.

[Zie norm 'Machineveiligheid - Algemene eisen'.](#)

**7.2.5 Waarschuwings- en alarmsignalen zijn in alle omstandigheden te horen en/of te zien.**

Ja | Nee | Nvt

**Toelichting**

- Waarschuwings- en alarmsignalen zijn in alle omstandigheden te horen en/of te zien.
- Bij een geluidssignaal komt de geluidsterkte boven het geluidsniveau van de omgeving uit (15 dB(A) hoger).
- Bij een lichtsignaal is het signaal duidelijk te onderscheiden van de andere lichtbronnen of -signalen. Dit geldt ook voor afgescheiden ruimtes.

[Zie norm 'Machineveiligheid - Bedieningsmiddelen'.](#)

**7.2.6 Gevaarlijke stoffen worden veilig opgeslagen.**

Ja | Nee | Nvt

**Toelichting**

- Er is een aparte opslagplaats/kast voor schadelijke en agressieve schoonmaak- en cosmeticamiddelen.
- Deze zijn alleen toegankelijk voor bevoegden.
- De risico's van deze stoffen en de veiligheidsmaatregelen zijn bekend. Informatiebronnen hiervoor zijn het etiket en de product- en veiligheidsinformatie van de leverancier.
- Sterk milieubelastende stoffen worden als chemisch afval opgeslagen en afgevoerd (denk aan nagellak, remover, wasbenzine, meubelolie, spuitbussen met resten en medicijnen).

**7.2.7 Leermiddelen, hulpstoffen en materialen zijn stabiel en veilig opgeslagen.**

Ja | Nee | Nvt

**Toelichting**

Aandachtspunten zijn:

- stellingen zijn stabiel en als nodig verankerd;
- stellingen zijn voldoende geschoord, onderling gekoppeld of aan de constructie vastgezet;
- de maximale belasting van stellingen is bekend en wordt niet overschreden;
- materialen zijn geborgd tegen omvallen;
- de opslag veroorzaakt geen risico t.a.v. struikelen of stoten;
- de opslag hindert geen looproutes;
- juiste opslag van materialen voorkomt onnodige fysieke belasting. Ongunstige reikwijdte of opslag van zwaardere materialen op hoogte is voorkomen en
- tafels zijn vrij van voorraden (erop of eronder).

[Zie norm 'Vaklokaal - Algemene eisen'.](#)

**7.2.8 De vloer in de keuken is egaal, niet glad en eenvoudig te reinigen.**

Ja | Nee

**Toelichting**

- De vloer in de keuken is niet ruw (i.v.m. schoonmaken), maar wel stroef en onbeschadigd. Een voorbeeld is een antislip epoxyvloer. Naast het goed schoon houden van de vloer is de keuze voor het type vloerafwerking en de schoonmaakmiddelen bepalend voor de gladheid.

[Zie norm 'Verzorgingslokaal - Algemene eisen'.](#)

**7.2.9 De wand nabij het keukengedeelte en bereidingsapparaten is betegeld.**

Ja | Nee | Nvt

## Toelichting

- In verband met hygiëne en schoonmaken zijn de wanden rondom de plaats waar voedsel bereid wordt, betegeld.
- De wanden zijn ruimer betegeld dan het 'spatgebied' van de bereiding.

[Zie norm 'Verzorgingslokaal - Algemene eisen'.](#)

**7.2.10 Doorgangen en looproutes zijn vrij van obstakels en voldoende breed.**

Ja | Nee

## Toelichting

- Looppaden zijn vrij van obstakels te zijn.
- Voor tassen is een ruimte of rek aanwezig.
- De doorgangen en looppaden zijn vrij van obstakels en
  - ten minste 80 cm breed voor enkelzijdig verkeer;
  - 120 cm breed voor dubbelzijdig verkeer en
  - ten minste 150 cm breed als leerlingen rug aan rug werken.

[Zie norm 'Nooduitgangen en vluchtmogelijkheden'.](#)

**7.2.11 De verlichting van de werkplekken en het lokaal is voldoende.**

Ja | Nee

## Toelichting

- In het lokaal kan daglicht binnenkomen en is uitzicht naar buiten mogelijk.
- Het verlichtingsniveau in het lokaal bedraagt omstreeks 300 lux.
- Het verlichtingsniveau op de werkplek is tussen de 300 en 500 lux afhankelijk van de nauwkeurigheid van werkzaamheden.
- De verlichting en opstelling van de werkplekken zijn zodanig dat er geen last is van verblinding, spiegeling, stroboscoop effect bij draaiende machines of scherpe contrasten.

**7.2.12 Er is wasgelegenheid indien leerlingen blootstaan aan vuil of stof.**

Ja | Nee | Nvt

## Toelichting

- Bij praktijkvakken waar leerlingen blootstaan aan vuil of stof is een wasgelegenheid. Dit is uit hygiënische oogpunt verplicht voor elk praktijklokaal/werkplaats waar leerlingen of werknemers blootstaan aan vuil en stof.
- Voor elke 10 leerlingen is er een wasgelegenheid, in of nabij het lokaal, met voldoende wasplaatsen, zeep en droogmiddelen (minimumeis).

**7.3 Toestellen, gereedschappen en installaties****7.3.1 Toestellen en machines zijn veilig opgesteld en aangesloten.**

Ja | Nee | Nvt

## Toelichting

Aandachtspunten:

- Rondom toestellen en installaties is voldoende ruimte.
- Er is geen hinder voor loop- en transportroutes.
- Materialen kunnen zonder veiligheidsrisico's aan- en afgevoerd worden.
- Er zijn goede mogelijkheden voor toezicht (goede zichtlijnen).
- Werkplekken, bedienings-, instel-, onderhoudspunten zijn voldoende verlicht.
- Permanent opgestelde machines hebben een vaste elektrische aansluiting.
- Voor onderhoud en reparatie kan de machine spanningsloos gemaakt worden door een (bij voorkeur vergrendelbare) schakelaar of een stekker.
- Voor elektra snoeren geldt: niet over de vloer en tegen trek ontlast.
- Bewerkingsplaatsen die gevaar opleveren voor verbranden, vonken en spatten zijn voldoende afgeschermd of beveiligd. Denk hierbij aan de achterzijde van kooktoestellen en frituren.
- Gasfornuizen zijn voorzien van een gasgebrekbeveiliging (gas-B klep of vlambeveiliging).

[Zie norm 'Handvaardigheidlokaal - Machines en gereedschappen'.](#)

**7.3.2 Toestellen, machines en installaties zijn gekeurd en veilig in gebruik.**

Ja | Nee

## Toelichting

Aandachtspunten:

- Arbeidsmiddelen van na 1995 hebben een CE markering. Van arbeidsmiddelen zonder CE markering is het risico beoordeeld (bij voorkeur door een veiligheidskundige).

- De arbeidsmiddelen, branders van gasovens en fornuizen, elektrische keuken en huishoudelijke apparaten, keukenmachines worden op alle arbo aspecten (o.a. afzuiging, lawaai, snijgereedenschappen, beschermingen) jaarlijks gekeurd door een deskundige.
- Het is wenselijk dat de machines een keuringssticker hebben met datum herkeuring.
- De koel- en vriesinstallaties worden regelmatig onderhouden en gekeurd (STEK-installeateur).
- De kooldioxide-installatie wordt regelmatig onderhouden en gekeurd (inspectie minimaal 4 keer per jaar op lekkage en defecten). Voor de ingebruikneming en herkeuring van Kelderbierinstallaties (KBI) bestaat het zogenaamde CBK Protocol.
- De afvoerkanalen van kook- en frituurplaatsen worden regelmatig onderhouden en gekeurd (1 keer per jaar inspectie, indien nodig reinigen).
- Voorgescreven veiligheidsvoorzieningen zijn aanwezig en functioneren.
- Vast op het elektriciteitsnet aangesloten machines die gevaar opleveren wanneer ze onverwacht in werking komen (bijvoorbeeld bij herstel van stroomuitval) zijn voorzien van nulspanningsbeveiliging.
- Aandrijvingen en draaiende delen van machines zijn afgeschermd. O.a. draaiende delen van mixers (diameter > 450 mm) en elektrische snijmachines.
- Schakelaars en bedieningsmiddelen zijn op de werkplek goed en veilig bereikbaar.
- Elektrische apparaten zijn dubbel geïsoleerd uitgevoerd.
- Van schakelaars en bedieningsmiddelen zijn de functies goed aangegeven.
- Kooktoestellen en ovens op gas zijn op een veilige manier aangesloten en in gebruik (gaslang goed aangesloten en in goede staat / gekeurd, gasgebrekbeveiliging of vlambeveiliging).
- De verbrandingsgassen kunnen aan de achterzijde van de oven gemakkelijk ontwijken.
- De voedingskabel van de ovenverlichting is hittebestendig en goed afgeschermd van de hete verbrandingsgassen.
- Het aansteken van gasovens en fornuizen gaat zonder problemen / levert geen onveilige situatie op.
- Oppervlakken van de oven(s) die heet zijn afgeschermd tegen aanraken.
- Beveiligingen zijn nooit 'overbrugd'. Dat is strafbaar.

[Zie norm 'Handvaardigheidlokaal - Machines en gereedschappen'.](#)

### 7.3.3 Kooktoestellen op gasflessen zijn veilig in gebruik.

Ja | Nee | Nvt

#### Toelichting

- Er zijn maximaal twee grote gasflessen (maximaal 115 liter).
- De afsluiter van de flessen wordt na gebruik gesloten.
- De gasflessen zijn tegen omvallen geborgd.
- De gaslang is in goede staat (ten minste 1x per 2 jaar gekeurd), voor propaan geschikt en vastgezet met slangklemmen. Bij vastzetten wordt altijd gecontroleerd met zeepsop.
- Kans op verwarming van de fles (door radiatoren, ovens en dergelijke) is voorkomen.
- De directe omgeving is vrij van gemakkelijk brandbaar materiaal.

[Zie norm 'Handvaardigheidlokaal - Machines en gereedschappen'.](#)

### 7.3.4 Er zijn duidelijke gebruiksinstructies op of nabij toestellen, machines en installaties.

Ja | Nee

#### Toelichting

- De gebruiksinstructies zijn in ieder geval leesbaar en in het Nederlands.

[Zie norm 'Machineveiligheid - Bedieningsmiddelen'.](#)

### 7.3.5 Handgereedschappen en werkmaterialen zijn veilig en overzichtelijk opgeborgen, bij voorkeur in een speciaal daarvoor bestemde kast.

Ja | Nee

#### Toelichting

[Zie norm '\(Elektrisch\) handgereedschap'.](#)

### 7.3.6 Handgereedschap (messen, kloppers) is in goede staat.

Ja | Nee

#### Toelichting

- Handgereedschap is in goede staat, dat wil zeggen dat:
  - Het onbeschadigd is.
  - Houten delen geen splinters kunnen opleveren.
  - Snijvlakken voldoende scherp zijn (bijvoorbeeld bij messen).
  - Stelen niet gescheurd zijn.
  - Onderdelen in het gebruik niet los kunnen schieten.

Raadpleeg bij twijfel de vakhandel of leverancier.

- Het gereedschap moet goed onderhouden en regelmatig gecontroleerd worden.

[Zie norm '\(Elektrisch\) handgereedschap'.](#)

## 7.4 Specifieke praktijk onderdelen

### 7.4.1 Voedselveiligheid en hygiëne zijn geborgd.

Ja | Nee | Nvt

#### Toelichting

Aandachtspunten:

- Het keukengedeelte wordt na elk gebruik gereinigd en bederfelijk afval wordt na elke lesdag verwijderd;
- Vetfilters in afzuigkappen, koel- en vrieskasten worden regelmatig (afhankelijk van gebruik) gereinigd.;
- In de werkruimte zijn niet meer schoonmaakmiddelen aanwezig dan nodig voor direct gebruik;
- De bewaartemperatuur van de koeling wordt regelmatig gecontroleerd (koelkast minder dan 4 °C, diepvries minder dan -18 °C);
- Levensmiddelen buiten de koeling worden koel, droog, donker en minimaal 15 cm boven de vloer opgeslagen;
- Het binnendringen van (on)gedierte en vuil wordt voorkomen en
- Cosmetics, schoonmaakmiddelen en levensmiddelen zijn van elkaar gescheiden.

[Zie norm 'Verzorgingslokaal - Algemene eisen'.](#)

### 7.4.2 Overige werkzaamheden gebeuren veilig en gezond.

Ja | Nee | Nvt

#### Toelichting

Geef in het opmerkingenveld aan welke werkzaamheden u onder deze vraag heeft beoordeeld.

Aandachtspunten:

- De arbeidsmiddelen zijn gekeurd en veilig in gebruik;
- De werkplek is veilig ingericht;
- Blootstelling aan gevaarlijke stoffen, dampen en/of gassen wordt voldoende voorkomen;
- Blootstelling aan risico's op verbranden, snijden, beknellen, getroffen worden door bewegende delen wordt voldoende voorkomen;
- De werkzaamheden zijn ergonomisch verantwoord uit te voeren.

[Zie norm 'Verzorgingslokaal - Algemene eisen'.](#)

## 8 Profiel Horeca, bakkerij en recreatie (Praktijkvak Horeca / Voeding)

### 8.1 Algemene aspecten

#### 8.1.1 De praktijklessen worden gegeven door een bevoegd en deskundige docent.

Ja | Nee

#### Toelichting

- De docenten zijn bevoegd.
- Ze hebben voldoende specifieke vak kennis en hebben aantoonbaar voldoende kennis van de specifieke relevante arbo-aspecten behorende bij de praktijklessen.
- De docenten zijn deskundige voor het instellen en afstellen van de machines en toestellen en de uit te voeren werkzaamheden.

[Zie norm 'Begeleiding en toezicht leerlingen'.](#)

#### 8.1.2 Elke leerling krijgt bij de eerste praktijkles een reglement waarvan hij/zij kennis neemt. Op de naleving hiervan wordt toegezien.

Ja | Nee

#### Toelichting

- Het reglement wordt actueel gehouden.
- Het toezien op naleving van het reglement en veilig werken is opgedragen aan de docenten.

Dit reglement kan bijvoorbeeld de volgende onderwerpen bevatten:

- gebruik arbeidsmiddelen, gereedschappen en veiligheidsmiddelen;
- gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen;
- gedrags- en hygiëne regels;
- melden van gevaar;
- orde en netheid, opruimen en
- ontvluchting en vluchtroute lokaal.

Advies:

Laat dit document tekenen door de leerling en bij minderjarige leerlingen ook door de ouders.

[Zie norm 'Begeleiding en toezicht leerlingen'.](#)