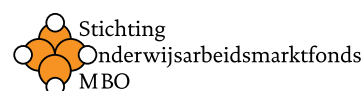



# Handreiking

## Veiligheid in het praktijklokaal horeca en bakkerij



# Inhoud

1	 Inleiding	3
2	 <b>Recht op een veilige werkomgeving: Arbowet</b>	4
	Arbeidshygiënische strategie en redelijkerwijsprincipe	5
	Koks- en bakkersbuizen	5
	Veiligheidsschoeisel	6
	Redelijkerwijsprincipe	6
3	 <b>Gevaarlijke situaties en (bijna-)ongevallen</b>	7
4	 <b>Gevaarlijke situaties en (bijna-)ongevallen voorkomen</b>	8
	Uitgangspunten bij goed toezicht	8
	Stappenplan voor goed toezicht	9
5	 <b>Aansprakelijkheid</b>	12
	Rol van management en leraar	12
	Rol van de ondernemingsraad of medezeggenschapsraad	12
6	 <b>Financiën</b>	13
7	 <b>Tot slot</b>	14
Bijlage	<b>Gedragsregels/Practicumreglement Veiligheid</b>	15

# 1 Inleiding



VSHO, Voion en SOM krijgen regelmatig vragen uit het werkveld over het borgen van veiligheid in het praktijklokaal horeca en bakkerij. Deze Handreiking Veiligheid, voor de praktijkdocent en de preventiemedewerker, is bedoeld om gevaarlijke situaties en (bijna-)ongelukken in het praktijklokaal te helpen voorkomen. De handreiking is in samenwerking met het werkveld tot stand gekomen.

Aandacht voor veiligheid is een wettelijke verplichting. Die basis lichten we in hoofdstuk 2 kort toe. Inzicht in de veiligheidsrisico's maakt inzichtelijk wat nodig is om veilig te kunnen leren in het praktijklokaal. Hoofdstuk 3 schetst wat er mis kan gaan in praktijklokalen voor horeca en bakkerij. Het voorkomen van gevaarlijke situaties en ongevallen begint met veiligheidsbewustzijn en inzicht in de veiligheidsrisico's. Hoofdstuk 4 belicht hoe je gevaarlijke situaties en (bijna-)ongelukken kunt voorkomen. Goed toezicht is hierbij essentieel. Niet alleen de uitgangspunten voor goed toezicht komen voorbij, maar ook een stappenplan om toezicht van begin tot eind adequaat vorm te geven. Ongevallen voorkomen is één ding, veiligheid blijvend handhaven een tweede. Met andere woorden: hoe zorg je dat veiligheid is geborgd en wie zijn daarvoor verantwoordelijk en aansprakelijk? Hoofdstuk 5 gaat over de rol van bestuur, management, leraar en ondernemingsraad/medezeggenschapsraad. De Handreiking sluit af met een hoofdstuk over financiën: wie stelt de persoonlijke beschermingsmiddelen voor werknemers en studenten/leerlingen ter beschikking?

In de bijlage is een Practicumreglement Veiligheid opgenomen. Daarmee licht je als docent leerlingen voor en instrueer je hen over de te nemen risico's.

## 2 Recht op een veilige werkomgeving: Arbowet

Werken aan een gezonde en veilige werkomgeving doen werkgevers, werknemers en leerlingen/-studenten samen. Er is een gezamenlijk belang en ieder heeft een eigen verantwoordelijkheid. De werkgever zorgt voor de veiligheid en gezondheid van werknemers bij het uitvoeren van hun werk ([artikel 3](#), Arbowet en [artikel 7:658](#) Burgerlijk wetboek). De werknemer heeft de plicht om – naar vermogen – te zorgen voor de eigen veiligheid en gezondheid op het werk ([artikel 11](#), Arbowet). Beide hebben hiermee de zorgplicht om een ‘veilige werkomgeving’ te creëren. Leerlingen/studenten die handelingen verrichten die vergelijkbaar zijn met arbeid in de beroepspraktijk vallen onder de werking van de Arbowet ([artikel 2 onderdeel b](#), Arbowet). Dit betekent dat de school werknemers en leerlingen/studenten moet voorlichten over de veiligheidsrisico's en de maatregelen die getroffen zijn om die veiligheidsrisico's te beheersen.



Bij het treffen van maatregelen is de [arbeidshygiënische strategie](#) van toepassing, in combinatie met het redelijkerwijsprincipe. Dit is een hiërarchisch stelsel van risicobeheersmaatregelen. Hierbij kijk je eerst naar de bron van het probleem. Als het onmogelijk is de bron aan te pakken, zijn andere maatregelen mogelijk.

De inhoud en de mate van toezicht is afhankelijk van de [risico's](#). Deze gevaren blijken uit de risico-inventarisatie en -evaluatie, bedoeld in [artikel 5 van de wet](#). Risicovolle handelingen moeten leerlingen/studenten altijd met instructie, onder toezicht en met directe begeleiding verrichten. Als goed toezicht niet mogelijk is, mogen leerlingen/studenten die arbeid niet verrichten. De wet schrijft niet voor wat goed toezicht is. De school bepaalt dat zelf. Aan de inspectie SZW verantwoordt de school hoe zij vaststelt wat goed toezicht is. Adequaat en verantwoord toezicht is vrijwel altijd school- en vakspecifiek.

## Arbeidshygiënische strategie en redelijkerwijsprincipe

Werkgevers moeten volgens een arbeidshygiënische strategie de veiligheid en gezondheid van werknemers beschermen. Deze strategie is een hiërarchisch stelsel van risicobeheersmaatregelen. Hierbij kijk je eerst naar de bron van het probleem. Als het onmogelijk is de bron aan te pakken, zijn technische, organisatorische of persoonlijke (beschermings)maatregelen mogelijk.

### 1 Bronmaatregelen

Probeer eerst de oorzaak van het probleem weg te nemen. Bijvoorbeeld door kanker- verwekkende stof te vervangen door een veiliger alternatief. Of door gebruik te maken van een veilige machine. Of door een heftruck met dieselmotor te vervangen door een elektrische heftruck.

### 2 Technische maatregelen

Als bronmaatregelen niet mogelijk zijn of nog niet het gewenste effect hebben, dan zijn technische maatregelen noodzakelijk om de risico's te verminderen. Bijvoorbeeld door het plaatsen van een afscherming of afzuiginstallatie.

### 3 Organisatorische maatregelen

Als technische maatregelen niet mogelijk zijn of ook (nog) geen afdoende oplossing bieden, moet de werkgever organisatorische maatregelen nemen. Door blootstelling te verminderen zijn de risico's te verlagen. Bijvoorbeeld door het werk zo te organiseren dat je individuele werknemers minder blootstelt (taakrotatie of andere werkmethodes).

### 4 Persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM)

Als de voorgenoemde drie maatregelen geen effect hebben, moet de werkgever de werknemer gratis persoonlijke beschermingsmiddelen verstrekken. Denk aan ovenhandschoenen en koks- en bakkersbuis. De keuze voor het middel maken werknemer en werkgever samen.

#### Koks- en bakkersbuizen

Een koks- en bakkersbuis is voor de doelgroep nog steeds een herkenbare outfit. Degene die de buis draagt, behoort daarmee tot de vakgroep koks en bakkers. Naast herkenbaar is de koks- en bakkersbuis ook veilig. Het is een persoonlijk beschermingsmiddel. De dubbele omslag (dubbel borstfront) beschermt tegen verbrandingen van hete vloeistoffen of bakplaten. Bovendien zijn de meeste buizen gemaakt van katoen. Bij verbranding plakt de stof niet aan de huid, omdat katoen niet smelt. Er zijn ook buizen gemaakt van katoen en polyester. Dat heeft meerdere voordelen, zoals draagcomfort en bewassing. Tegen verbranding biedt echter het minder bescherming dan een volledig katoenen koks- of bakkersbuis. Vlamvatten van koks- en bakkersbuizen komt in de keuken of bakkerij nauwelijks voor.

### Veiligheidsschoeisel

Werk- of HACCP-schoenen vallen ook onder de persoonlijke beschermingsmiddelen. Ze hebben antislipzolen en verstevigde neuzen en beschermen tegen valgevaar (denk aan hete bakplaten en gladde/natte vloeren).



### Redelijkerwijsprincipe

De maatregelen op de verschillende niveaus hebben nadrukkelijk een hiërarchische volgorde. De werkgever moet dus eerst de mogelijkheden op hoger niveau onderzoeken, voordat hij overgaat tot maatregelen op een lager niveau. Het is alleen toegestaan een niveau te verlagen als daarvoor goede (technische, uitvoerende en economische) redenen zijn. Dit is het redelijkerwijsprincipe. Die afweging geldt op elk niveau opnieuw. Uitzondering hierop vormen risico's van carcinogenen en biologische agentia. Een stap lager in de hiërarchie is dan alleen toegestaan als een hogere maatregel technisch niet uitvoerbaar is. Economische oorzaken zijn voor deze twee risicogroepen ook geen reden voor een lager niveau van maatregelen.

### 3 Gevaarlijke situaties en (bijna-)ongevallen



Wat kan er misgaan in de praktijklokalen voor horeca en bakkerij? Veel (bijna-)ongevallen gebeuren tijdens het schoonmaken gedurende de les. Of als er wel instructies zijn gegeven, maar adequaat toezicht ontbreekt. Ook kan een gevaarlijke situatie ontstaan door verkeerd gebruik van apparatuur. Machines en apparaten vallen niet snel om als ze aan de vloer verankerd zijn. Maar niet alle gevaarlijke situaties zijn met technische maatregelen te voorkomen. Ter illustratie geven we een aantal voorbeelden van gevaarlijke situaties en (bijna-)ongevallen.

- / Omvallen van een opbolmachine
- / Omvallen van een kneedmachine
- / Hand tussen de walsen van de uitrolmachine
- / Hete bakplaat op de onderarm
- / Gladde vloeren als gevolg van morsen
- / Bakplaat op de voeten
- / Lange haren niet in een staart
- / Snijgevaar door messen in de wasbak of door gebroken glas en porselein
- / Ontoereikend toezicht bij keukens en restaurants (doordat een docent aandacht moet besteden aan twee lokalen)

## 4 Gevaarlijke situaties en (bijna-)ongevallen voorkomen

Hoe streef je als school naar een nul-ongevallen-status? De Arbowet zegt:

- ✓ **Breng risico's in kaart (RI&E);**
- ✓ **Verwerk dit in een plan van aanpak;**
- ✓ **Voer het plan van aanpak uit;**
- ✓ **Licht werknemers en leerlingen/studenten voor over de gevonden risico's, geef instructies over het omgaan met die risico's (veiligheidsgedrag) en houd toezicht op het naleven van die instructies.**

Om ongevallen in het praktijklokaal te voorkomen geldt dezelfde werkwijze:

- ✓ **Ken de risico's.**  
Zoek deze op in de RI&E van de school. Als er (nog) geen RI&E is, inventariseer dan zelf de risico's met behulp van de checklists in.
- ✓ **Neem knelpunten in het plan van aanpak op.**  
Sommige knelpunten kun je niet meteen oplossen, zoals het vervangen van een oude vloer door een nieuwe antislipvloer. Andere zaken, zoals het verankeren van een apparaat aan de vloer, zijn vrij snel op te lossen.
- ✓ **Pak restrisico's aan.**  
Een koksmees moet scherp zijn. Ongelukken hiermee zijn te voorkomen door leerlingen/studenten te leren hoe ze een koksmees hanteren. Het gaat dus om voorlichting, instructie en toezicht. In voorlichting en instructie krijgen ze les. Deze zijn opgenomen in Gedragsregels/Practicumreglement Veiligheid (zie bijlage 1).

Leerlingen/studenten kennen de risico's, weten hoe ze ermee moeten omgaan en hebben het Practicumreglement (zie bijlage 1) getekend. Toch is toezicht door de docent nodig, want er is een groot verschil tussen weten en doen. Adequaat toezicht is dus essentieel, maar wat is dat?

### Uitgangspunten bij goed toezicht

Goed toezicht is nodig om ongelukken voorkomen. De docent ziet erop toe dat een leerling/student de instructie opvolgt. Doet hij of zij dat niet, dan kunnen er ongelukken gebeuren. Dat betekent dat je als docent moet kunnen ingrijpen voor het te laat is. Als je niet kan ingrijpen voordat iets gebeurt, dan ben je slechts getuige bij een ongeval.

#### Uitgangspunten

- 1 **Leerlingen/studenten zijn geïnstrueerd (practicumreglement).**
- 2 **De docent is in staat om te zien dat het mis kan gaan.**
- 3 **De docent is in staat om tijdig in te grijpen.**



Leerlingen/studenten zijn in de eerste plaats zelf verantwoordelijk voor de eigen veiligheid en die van anderen. Maar omdat ze in opleiding zijn, mag je daarop niet volledig vertrouwen. Dat is de strekking van de norm 'Begeleiding en toezicht leerlingen' in de [Arbocatalogus-VO](#). Deze norm is onder andere gebaseerd op [artikel 1.37](#) van het Arbeidsomstandighedenbesluit.

Het toezicht op leerlingen/studenten tijdens praktijklessen is opgedragen aan een bevoegde en deskundige praktijkdocent of praktijkinstructeur. De docent moet aantoonbaar voldoende (bij)geschoold zijn op het gebied van veiligheid en toezicht en kunnen ingrijpen. Hij of zij kent de veiligheidsrisico's van onder meer machines en apparatuur en van situaties die in het praktijklokaal kunnen voorkomen. Alleen dan kan een docent een ongeluk zien aankomen en ingrijpen. Als het gevaar schuilt in de bediening van een machine kan een leerling/student in het uiterste geval de noodstopvoorziening gebruiken.

### Stappenplan voor goed toezicht

Een veel gestelde vraag is: hoeveel leerlingen/studenten mogen in mijn praktijklokaal? Docenten met deze vraag voelen dat ze onvoldoende grip hebben op wat nog veilig en verantwoord is tijdens praktijklessen. Er zijn dan teveel leerlingen/studenten die verschillende handelingen op verschillende plekken doen. Eén paar ogen kan dat niet allemaal tegelijkertijd in de gaten houden.

In discussies over goed toezicht bestaat verwarring over de maximale groepsomvang versus het maximaal aantal leerlingen/studenten op wie ze toezicht houden. Bij risicovolle activiteiten is meer toezicht nodig dan bij activiteiten die geen veiligheidsrisico in zich dragen. Om toezicht van begin tot eind adequaat op te bouwen is het handig te werken met een stappenplan.

#### Stap 1: overzicht handelingen

Maak een overzicht van alle handelingen die leerlingen/studenten moeten uitvoeren die risico met zich meebrengen. Dit is het zogenaamde inherente risico. Te denken valt aan handelingen in onderstaand schema.

#### Stap 2: inschatting risiconiveau

Schat het risiconiveau in: laag, middel of hoog. Het inschatten is geen exacte wetenschap. Praat daarover met collega's en preventiemedewerkers en maak gebruik van de RI&E en – indien voorhanden – cijfers over onder meer incidenten en bijna-ongelukken.

Onderstaande tabel geeft een voorbeeld van zo'n overzicht.

Mate van risico	Aard van de handeling
Laag risico	snijtechnieken in de keuken; het bedienen van een planeetmenger; het werken met een kneedmachine, oven of combisteamer.
Middelhoog risico	<ul style="list-style-type: none"> <li>✘ het afgieten van aardappelen of groenten;</li> <li>✘ schoonmaakwerkzaamheden aan machines;</li> <li>✘ gladde/natte vloeren bij het schoonmaken;</li> <li>✘ het werken met snijmachines, gehaktmolens, mandolines en uitrolmachines.</li> </ul>
Hoog risico	✘ werken met vloeibare stikstof

### Stap 3: zijn de zichtlijnen goed?

Ga na of de zichtlijnen in het lokaal goed zijn. Kun je alle plekken in het lokaal (over)zien? Als er 'blinde vlekken' of 'dode hoeken' zijn, bekijk dan hoe die te verhelpen zijn. Soms doet een goed geplaatste spiegel al wonderen.

### Stap 4: differentiatie leerlingen

Schat onder meer het niveau van bekwaamheid/handigheid, zelfstandigheid, concentratie en getrouwheid (het goed opvolgen van instructies) van een individuele leerling/student in.

Ambachtslieden, vakmensen en professionals voeren gevaarlijke werkzaamheden zelfstandig uit. Toezicht is er niet op handelingsniveau, maar op procedureniveau. Bij leerlingen/studenten is toezicht op handelingsniveau nodig. Zij zijn (nog) niet vakbekwaam, maar verschillen in de mate waarin zij zelfstandig of juist onder voortdurend toezicht werken.

Deel leerlingen/studenten als volgt in:

- 1 Veel toezicht nodig (snel afgeleid of heeft twee linkerhanden)
- 2 Gemiddeld toezicht nodig
- 3 Weinig tot geen toezicht nodig (werkt geconcentreerd en secuur)

De indeling van leerlingen/studenten komt samen in een overzicht van de gegeven voorlichting en instructies per machine. Zo is aantoonbaar dat leerlingen/studenten zijn voorgelicht en geïnstrueerd en dat nagedacht is over het benodigde toezicht.

### Stap 5: combineer inherent risico met benodigd toezicht

De combinatie van inherent risico uit stap 2 en benodigd toezicht op leerlingen/studenten in stap 4 resulteert in onderstaande tabel:

Inherent risico x Benodigd toezicht	Laag risico activiteit	Middelhoog risico activiteit	Hoog risico activiteit
Weinig toezicht nodig			
Gemiddeld toezicht nodig			
Veel toezicht nodig			

Met deze tabel maak je een inschatting van de maximale groepsomvang waarop je toezicht kunt houden. Je maakt een soort mini-RI&E voor elke handeling/activiteit waarbij je expliciet rekening houdt met de uitvoerder van die activiteit.

Als er elk moment iets fout kan gaan (hoog risico activiteit), dan is voortdurend toezicht en wellicht ingrijpen/bijsturing nodig. Als de kans dat er iets fout gaat klein is (laag risico activiteit), dan is incidenteel kijken of het goed gaat voldoende om ongelukken te

voorkomen. Een leerling/student die snel is afgeleid, twee linkerhanden heeft en een hoog risico activiteit doet, vraagt om continu een-op-een toezicht in de directe nabijheid. Daarbij moet je je afvragen of die leerling/student die activiteit wel moet uitvoeren. Er zijn leerlingen/studenten die vanwege een handicap of aandoening, bijvoorbeeld spasme, sommige activiteiten niet kunnen uitvoeren.

De intensiteit van toezicht blijkt uit de frequentie van monitoring. Dit varieert van 'voortdurend toezicht' in situaties met een hoog risico, 'incidenteel monitoren' in situaties met een (zeer) lage kans op een ongeval tot 'geen monitoring' voor de groep die zelfstandig werkt zonder veiligheidstoezicht.

De tabel is als volgt in te vullen:

Inherent risico x Benodigd toezicht	Laag risico activiteit	Middelhoog risico activiteit	Hoog risico activiteit
Weinig toezicht nodig	Geen monitoring nodig	Incidenteel monitoren	Laagfrequent monitoren
Gemiddeld toezicht nodig	Incidenteel monitoren	Laagfrequent monitoren	Hoogfrequent monitoren
Veel toezicht nodig	Laagfrequent monitoren	Hoogfrequent monitoren	Continue monitoren

De hamvraag is natuurlijk: wat betekent de intensiteit van monitoring voor de groepsomvang? 'Geen monitoring nodig' en 'continu monitoren' zijn duidelijk; respectievelijk geen toezicht nodig en continu een-op-een toezicht in de directe nabijheid. Alles ertussenin moet de school (docent, sectie of eindverantwoordelijke directie) zelf inschatten. Houd daarbij rekening met de zichtlijnen in het lokaal en de groepsdynamiek. Werkt de groep doorgaans gedisciplineerd of is het alle zeilen bijzetten om de groep aan het werk te krijgen?

De indeling in bovenstaande tabellen is een vertrekpunt voor de discussie over het aantal leerlingen/studenten waarop verantwoord toezicht is te houden.

Voor horeca en bakkerij is het bijbrengen van geconcentreerd en gedisciplineerd werken door de leerlingen/studenten de belangrijkste preventieve maatregel. Dat betekent ook toezien op het naleven van instructies en het tonen van voorbeeldgedrag.

'Aanvinken of een leerling een machine beheerst brengt een risico met zich mee. Het zijn namelijk momentopnames. Een leerling/student kan het de volgende keer net zo makkelijk vergeten. Bijvoorbeeld: de juiste snijtechnieken hanteren of het schoonmaken van machines moet bijna elke keer weer opnieuw uitgelegd worden, terwijl het een essentieel onderdeel is van veilig werken aan deze machine. Leerlingen moeten dus elke praktijkles "trainen" in veilig werken.'

## 5 Aansprakelijkheid

Als er toch een ongeluk gebeurt, wie is dan verantwoordelijk voor (letsel)schade?

Een school – het bestuur of bevoegd gezag – moet schriftelijk aantonen dat zij er alles aan heeft gedaan om ongevallen te voorkomen. Dat begint met het overleggen van een actuele RI&E en eindigt met laten zien hoe het toezicht is georganiseerd. Voor meer informatie over aansprakelijkheid, het onderscheid tussen civielrechtelijke, bestuursrechtelijke en strafrechtelijke aansprakelijkheid, zie het [Voion VO-Signaal 'Aansprakelijkheid en Verzekeringen'](#).

### Rol van management en leraar

Het bestuur en management zijn verantwoordelijk voor het arbobeleid inclusief de RI&E. De docent is verantwoordelijk voor het uitvoeren van het beleid als dat bij zijn of haar takenpakket hoort. Voor alle lagen in een (onderwijs)organisatie geldt dat het geven van het goede voorbeeld voorop staat. In een school zijn alle medewerkers feitelijk cultuurdrager van de schoolcultuur. Als discipline in een groep belangrijk is, moeten alle geledingen het goede voorbeeld geven. Het is lastig om leerlingen/studenten aan te spreken op te laat komen als je zelf niet altijd op tijd bent. Zo ook met veiligheid. Het management moet leraren, technisch-onderwijsassistenten (TOA's) en onderwijsondersteunend personeel (OOP) steunen bij het handhaven van bijvoorbeeld het practicumreglement /deurbeleid. Ook moet het serieus meedenken over adequate hulpmiddelen en bezetting.

### Rol van de ondernemingsraad of medezeggenschapsraad

De ondernemingsraad (OR) of medezeggenschap (MR) vervult een belangrijke rol in de bewaking van de arbeidsomstandigheden in de organisatie volgens de Wet op de ondernemingsraden (WOR) voor het VO en de Wet Medezeggenschap op Scholen (WMS). De rol van de OR/MR met betrekking tot het arbobeleid staat omschreven in de Arbowet en de WOR/WMS.

- / De werkgever moet overleg voeren met de OR/MR over het arbobeleid en de uitvoering daarvan, waarbij actief informatie wordt uitgewisseld ([artikel 12](#) lid 2 Arbowet, [artikel 27](#) WOR).
- / De OR/MR heeft initiatiefrecht bij alle voorgenomen besluiten over regelingen op het gebied van veiligheid, arbeidsomstandigheden en ziekteverzuim ([artikel 23](#), lid 2 en 3, [artikel 27](#) lid 1 en [artikel 28](#) lid 1 WOR).
- / De OR/MR heeft instemmingsrecht bij alle voorgenomen besluiten over regelingen op het gebied van veiligheid, arbeidsomstandigheden en ziekteverzuim ([artikel 23](#), lid 2 en 3, [artikel 27](#) lid 1 en [artikel 28](#) lid 1 WOR).

Ongeacht de bevoegdheid van de OR/MR is het verstandig om deze te betrekken bij de organisatie van goed toezicht.



## 6 Financiën



Wie stelt de persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM) van de werknemers en de leerling/student ter beschikking? De werkgever heeft de zorgplicht om een 'veilige werkomgeving' te creëren. [Artikel 3 lid 1 onderdeel b](#) van de Arbowet geeft aan dat de werkgever haar werkgevers PBM ter beschikking moet stellen (zie ook de [informatie op het Arboportaal](#)). [Artikel 44](#) van de Arbowet stelt dat de kosten die zijn verbonden aan de naleving van de regels die bij of krachtens deze wet zijn gesteld, niet ten laste van de werknemers gebracht worden. Dit artikel verbiedt de werkgever om een vergoeding te vragen voor de kosten die hij maakt o.a. voor de aanschaf van PBM.

Ook moet de werkgever zorgen voor goede voorlichting over het gebruik en onderhoud ervan. Dat geldt ook voor vakkleding die is aangemerkt als PBM. Leerlingen/studenten die handelingen verrichten, vergelijkbaar met arbeid in de beroepspraktijk, vallen onder de werking van de Arbowet ([artikel 2 onderdeel b](#), Arbowet).

De keuze voor het middel maken werknemer en werkgever samen.

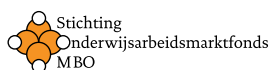
## 7 Tot slot

Deze handreiking helpt om een werkwijze te vinden waarmee de mate van benodigd toezicht in een risicovolle leersituatie is te bepalen. Hoe een school dat gaat organiseren, plannen of inroosteren, valt buiten het onderwerp van deze handreiking.

Als het toezicht in het praktijklokaal horeca en bakkerij goed geregeld is, doet een school er alles aan om ongevallen te voorkomen en kan ze dat schriftelijk aantonen. Het advies is om dit onderwerp expliciet te bespreken en waar mogelijk vast te leggen.

### SOM

Sociale partners werken samen in de Stichting Onderwijsarbeidsmarktfonds mbo (SOM). Sociale partners vormen daarmee voor het mbo een open platform van werkgevers en werknemers samen. SOM is er voor onderwijsgeevenden, onderwijsteams, HR, OR, beleidsmakers, leidinggeevenden en bestuurders in het mbo. Het fonds richt zich op de arbeidsmarkt en arbeidsverhoudingen in het mbo. Ze stimuleert innovatie en ontwikkeling en volgt en deelt relevante ontwikkelingen in en buiten de mbo-sector. Ook verzamelt en deelt SOM praktijkvoorbeelden. Dit doet SOM zowel op eigen initiatief als op initiatief van mbo-instellingen.



Lange Voorhout 13  
2514 EA Den Haag  
T 070 376 59 81  
E [info@sommbo.nl](mailto:info@sommbo.nl)

### Voion

Voion is het Arbeidsmarkt & Opleidingsfonds voor het voortgezet onderwijs. Samen met scholen lost het fonds vraagstukken op over arbeidsmarkt, mobiliteit, professionalisering en veilig, gezond en vitaal werken. Het fonds ondersteunt schoolbesturen, directies, P&O'ers, MR-en, Arbocoördinatoren, maar ook praktijkdocenten, OOP'ers en sociale partners. Voion ontsluit kennis, doet onderzoek, ontwikkelt nieuwe instrumenten en adviseert en begeleidt scholen in (pilot)-projecten. Ook initieert en faciliteert Voion netwerken op verschillende niveaus, publiceert good practices en biedt trainingen aan. Het fonds werkt voor en samen met werkgevers en werknemers in het voortgezet onderwijs. Het bestuur is in handen van sociale partners in het voortgezet onderwijs.



Postbus 2501  
6401 DA Heerlen  
T 045 579 60 24  
F 045 579 26 87  
E [info@voion.nl](mailto:info@voion.nl)

### VSHO

De Stichting Vereniging van Scholen met een Horeca-Opleiding (VSHO) is opgericht in 1988 als vereniging en in 1996 omgezet in een stichting. Het doel van de stichting is gemeenschappelijke belangenbehartiging van het horeca-onderwijs. De VSHO richt zich op de beroepskolom van vmbo, mbo en hbo. Met als doel:

- ▀ het bevorderen van de onderlinge samenwerking tussen scholen met een horeca-opleiding;
- ▀ het bevorderen van de professionaliteit van het horeca-onderwijs;
- ▀ het doen/laten organiseren van conferenties, seminars en studiereizen.



Secretariaat  
Wildervanksterdallen 65  
9648 TC Wildervank  
T 0597 645 595  
E [secretariaat@vsho.nl](mailto:secretariaat@vsho.nl)

### Disclaimer

Deze handreiking is met grote zorgvuldigheid samengesteld, waarbij is gestreefd naar volledigheid en juistheid van de gegeven informatie. Aan deze handreiking kunnen geen rechten worden ontleend. SOM, Voion en VSHO aanvaarden geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of gedateerde informatie. Hebt u opmerkingen over de inhoud? Dan verzoeken wij u uw reactie te mailen naar [info@sommbo.nl](mailto:info@sommbo.nl), [info@voion.nl](mailto:info@voion.nl), [secretariaat@vsho.nl](mailto:secretariaat@vsho.nl).

Ook uw ervaringen, oplossingen, opmerkingen of suggesties zijn van harte welkom.

# Bijlage Gedragsregels/ Practicumreglement Veiligheid

## Practicumreglement: voorlichten over risico's en instrueren

Een praktijklokaal horeca en/of bakkerij moet huis- en gedragsregels hebben om veilig en gezond werken te bevorderen. Maak als docent regels en afspraken samen met de leerlingen. Laat deze regels tijdens de eerste praktijkles door de leerlingen zelf uitzoeken/ontdekken en bespreek ze daarna klassikaal. Alleen als ze betrokken en zelf verantwoordelijk zijn, gaan ze zich meer aangepast gedragen. Door regels en afspraken te maken, neemt de leerkracht vooraf beslissingen om problemen voor te zijn. Zo scheidt de docent duidelijkheid voor zichzelf en voor de leerlingen. Het moeten regels en afspraken zijn waarvan de leerlingen het nut inzien en die realistisch zijn om na te komen. De leerlingen moeten consequent kunnen handelen.

## Een praktijkles

Bij iedere les staat veiligheid hoog op de agenda. Eén keer instrueren is niet voldoende om te streven naar een nul-ongevallen-status. Bij iedere les moet een docent zich afvragen: zijn mijn leerlingen/studenten voldoende voorgelicht, geïnstrueerd en vaardig in het bedienen van keuken-/bakkerijgereedschappen, apparatuur en machines?

Voorbeelden van veiligheidsregels voor leerlingen zijn:

- ✓ Zorg dat je vakkleding in orde is, draag veiligheidsschoenen (of in ieder geval dichte schoenen) en doe lang haar in een netje of staart (alleen dan mag je het praktijklokaal in);
- ✓ Loop niet hard door het lokaal;
- ✓ Loop niet met messen door het lokaal;
- ✓ Wees je bewust waarmee je bezig bent. Praktijkles is géén speelkwartier;
- ✓ Gebruik gereedschap, apparatuur en machines waarvoor ze bestemd zijn;
- ✓ Neem de tijd om de (veiligheids)voorschriften bij de machines te lezen;
- ✓ Gebruik noodstoppen alléén als het écht nodig is;
- ✓ Haal altijd eerst de stekker eruit bij het schoonmaken van machines;
- ✓ Doe eerst klassikaal voor hoe je machines schoonmaakt en wijs op de gevaren;
- ✓ Wijs op gladde vloeren o.a. bij schoonmaken en morsen;
- ✓ Ruim onmiddellijk op als iemand gemorst heeft;
- ✓ Draag dichte schoenen, doe sieraden af tijdens praktijklessen;
- ✓ Laat geen handdoeken, theedoeken en diverse dichtbij het fornuis slingeren;
- ✓ Informeer de docent als je een onveilige situatie tegenkomt;
- ✓ Stel een vraag als je iets niet weet.