

Sicher arbeiten und experimentieren im Hauswirtschaftsunterricht - Gefährdungsbeurteilung

Bezeichnung der Tätigkeit / des Experiments

Das Küchenlabor I – Vorbereitungsarbeiten und Zerkleinerungstechniken im Vergleich/
Herstellung einer Apfel-Möhren-Rohkost

1. Allgemeine Angaben der Tätigkeit / des Experiments

- Pflichtfach Wahlpflichtfach Jahrgang: 5 Anzahl der Schülerinnen und Schüler: 16
 besonders schutzbedürftige Personen
- Lehrerdemonstration Lehrerdemonstration mit Schülerbeteiligung
 Schülertätigkeit / -experiment Gruppenarbeit in Kojen Partner-/ Einzelarbeit in Kojen

2. Kurze Beschreibung der Tätigkeit / des Experiments

- Einsatz von Sparschälern, Schälmessern, Schneidmessern und Standreibern zum Schälen, Schneiden, Raspeln, Reiben und Hobeln von Äpfeln, Möhren und Nüssen
- Auspressen einer Zitrone

3. Gefährdungsarten

- mechanisch elektrisch thermisch Mikrowellen-Strahlung
 Arbeitsgeräteinsatz Maschineneinsatz Biostoffe (z. B. Salmonellen)

4. Gefährdungen und Gefahrenquellen /

Benennung vorhandener Gefahrenquellen bei der Durchführung der Tätigkeit / des Experiments

Gefährdung	Gefahrenquelle
Stolpern, Stoßen, Rutschen, Stürzen	<input checked="" type="checkbox"/> Fett, Flüssigkeiten oder Abfälle auf dem Boden <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____
Schnittverletzung	<input checked="" type="checkbox"/> Messer <input checked="" type="checkbox"/> Standreibe <input type="checkbox"/> Glasbruch, Konserven <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____
Reizung durch Haut- und Augenkontakt	<input type="checkbox"/> Reinigungsmittel <input type="checkbox"/> Latexhandschuhe <input type="checkbox"/> scharfe Lebensmittel, z. B. Chili <input checked="" type="checkbox"/> säurehaltige Lebensmittel <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____
Allergische Reaktion	<input type="checkbox"/> Latexhandschuhe <input checked="" type="checkbox"/> allergenhaltige (kennzeichnungspflichtige) Lebensmittel ¹ <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____

¹ Nach Lebensmittel-Informationsverordnung, Anhang II

5. Konkrete Gefährdungen und Schutzmaßnahmen für die geplante Tätigkeit / das geplante Experiment

konkrete Gefährdungen	Schutzmaßnahmen (z. B. gerätebezogen, bei der Planung und Durchführung der Tätigkeit / des Experiments)
Rutschgefahr z. B. durch herunterfallende Schalen	Instruktion der Schülerinnen und Schüler: Aufheben oder Zusammenkehren heruntergefallener Lebensmittel und des Schnittgutes, Tragen festsitzenden Schuhwerks mit Sohlenprofil, Beachtung der sachgemäßen Nutzung der Abfallschüsseln
Schnittverletzung durch Messer	Instruktion der Schülerinnen und Schüler: Sachgemäße Anwendung von Tunnel- und Krallengriff, Schnitt mit Sparschälern und Auflageschnitt
Schnittverletzung durch Standreibe	Instruktion der Schülerinnen und Schüler: Fingerschutz beachten
Reizung durch Augenkontakt bei der Verwendung von Zitronensaft	Instruktion der Schülerinnen und Schüler: Augenkontakt vermeiden
Allergische Reaktion durch die Verkostung z. B. von Äpfeln und Nüssen möglich	Berücksichtigung bei der Vorbereitung: Abfrage von Allergien vor Beginn der Tätigkeiten, und ggf. Auswahl alternativer Lebensmittel

6. Festlegung allgemeiner Maßnahmen für die geplante Tätigkeit / das geplante Experiment

Mindeststandard vgl. RISU-NRW II – 6	Einmalhandschuhe	Backhandschuhe	Abzugshaube	geschl. System	Lüften	Brandschutz
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7. Maßnahmen für besonders schutzbedürftige Personen

- Keine

8. Ergebnis der Gefährdungsbeurteilung

Die Tätigkeit / das Experiment kann unter Berücksichtigung der obigen Gefährdungen und Schutzmaßnahmen, der eigenen Fachkenntnisse sowie pädagogischer Gesichtspunkte (z. B. Klassensituation)

durchgeführt werden.

nicht durchgeführt werden.

Datum, Unterschrift der Lehrkraft