

Bezeichnung der  Tätigkeit / des  Experiments

### 1. Allgemeine Angaben der Tätigkeit / des Experiments

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

### 2. Kurze Beschreibung der Tätigkeit / des Experiments

### 3. Gefährdungsarten

- mechanisch  elektrisch  thermisch  Mikrowellen-Strahlung  
 Arbeitsgeräteeinsatz  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 type="checkbox"/> Fett, Flüssigkeiten oder Abfälle auf dem Boden <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____
Schnittverletzung	<input type="checkbox"/> Messer <input type="checkbox"/> Standreibe <input type="checkbox"/> Glasbruch, Konserven <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____
Verbrühung	<input type="checkbox"/> Kochendes Wasser/ Wasserkocher <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____
Verbrennung	<input type="checkbox"/> heiße Arbeitsgeräte (Töpfe, Pfannen etc.) <input type="checkbox"/> Backofen <input type="checkbox"/> Herd, Gasherd <input type="checkbox"/> Frittiergerät <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____
Brand, Explosion	<input type="checkbox"/> Fettbrand <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____
Stromschlag	<input type="checkbox"/> z. B. Handrührgerät <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 type="checkbox"/> säurehaltige Lebensmittel <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____

## Sicher arbeiten und experimentieren im Hauswirtschaftsunterricht - Gefährdungsbeurteilung

Allergische Reaktion	<input type="checkbox"/> Latexhandschuhe <input type="checkbox"/> allergenhaltige (kennzeichnungspflichtige) Lebensmittel <sup>1</sup> <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____
Vergiftung durch Verkostung	<input type="checkbox"/> Biostoffe, z. B. Salmonellen <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____
Vergiftung durch Einatmen	<input type="checkbox"/> Rauchentwicklung durch Fettverbrennung <input type="checkbox"/> Reinigungsmittel <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____
Sonstige Gefahren	

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

<b>konkrete Gefährdungen</b>	<b>Schutzmaßnahmen (z. B. gerätebezogen, bei der Planung und Durchführung der Tätigkeit / des Experiments)</b>
	<b>Instruktion der Schülerinnen und Schüler:</b>
	<b>Berücksichtigung bei der Vorbereitung:</b>

### 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 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

### 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

Weiteres Informationsmaterial unter <https://publikationen.dguv.de/widgets/pdf/download/article/3581>

<sup>1</sup> Nach Lebensmittel-Informationsverordnung, Anhang II