

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 ¹ <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

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

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>

¹ Nach Lebensmittel-Informationsverordnung, Anhang II