|  |
| --- |
| 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

|  |
| --- |
| 1. Kurze Beschreibung der Tätigkeit / des Experiments |

* Einsatz von Sparschälern, Schälmessern, Schneidemessern und Standreiben zum Schälen, Schneiden, Raspeln, Reiben und Hobeln von Äpfeln, Möhren und Nüssen
* Auspressen einer Zitrone

|  |
| --- |
| 1. Gefährdungsarten |

mechanisch  elektrisch  thermisch  Mikrowellen-Strahlung

Arbeitsgeräteeinsatz  Maschineneinsatz  Biostoffe (z. B. Salmonellen)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Gefährdungen und Gefahrenquellen /   Benennung vorhandener Gefahrenquellen bei der Durchführung der Tätigkeit / des Experiments | | |
| Gefährdung | Gefahrenquelle |
| Stolpern, Stoßen, Rutschen, Stürzen | Fett, Flüssigkeiten oder Abfälle auf dem Boden  Sonstiges: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Schnittverletzung | Messer  Standreibe  Glasbruch, Konserven  Sonstiges: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Reizung durch Haut- und Augenkontakt | Reinigungsmittel  Latexhandschuhe  scharfe Lebensmittel, z. B. Chili  säurehaltige Lebensmittel  Sonstiges: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Allergische Reaktion | Latexhandschuhe  allergenhaltige (kennzeichnungspflichtige) Lebensmittel[[1]](#footnote-1)  Sonstiges: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

|  |
| --- |
| 1. 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 |

|  |
| --- |
| 1. Festlegung allgemeiner Maßnahmen für die geplante Tätigkeit / das geplante Experiment |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Mindeststandard vgl. RISU-NRW  II – 6 | Einmalhand-schuhe | Backhand-schuhe | Abzugshaube | geschl. System | Lüften | Brandschutz |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| 1. Maßnahmen für besonders schutzbedürftige Personen |

* Keine

|  |
| --- |
| 1. Ergebnis der Gefährdungsbeurteilung |

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

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

1. Nach Lebensmittel-Informationsverordnung, Anhang II [↑](#footnote-ref-1)