|  |
| --- |
|  Bezeichnung der [x]  Tätigkeit / des [ ]  Experiments |

Das Küchenlabor I – Vorbereitungsarbeiten und Zerkleinerungstechniken im Vergleich/

Herstellung einer Apfel-Möhren-Rohkost

|  |
| --- |
| 1. Allgemeine Angaben der Tätigkeit / des Experiments
 |

[x]  Pflichtfach [ ]  Wahlpflichtfach Jahrgang: 5 Anzahl der Schülerinnen und Schüler: 16

[ ]  besonders schutzbedürftige Personen

[ ]  Lehrerdemonstration [ ]  Lehrerdemonstration mit Schülerbeteiligung

[x]  Schülertätigkeit / -experiment [ ]  Gruppenarbeit in Kojen [x]  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
 |

[x]  mechanisch [ ]  elektrisch [ ]  thermisch [ ]  Mikrowellen-Strahlung

[x]  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 | [x]  Fett, Flüssigkeiten oder Abfälle auf dem Boden[ ]  Sonstiges: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  |
| Schnittverletzung  | [x]  Messer[x]  Standreibe[ ]  Glasbruch, Konserven[ ]  Sonstiges: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Reizung durch Haut- und Augenkontakt | [ ]  Reinigungsmittel[ ]  Latexhandschuhe[ ]  scharfe Lebensmittel, z. B. Chili[x]  säurehaltige Lebensmittel[ ]  Sonstiges: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Allergische Reaktion | [ ]  Latexhandschuhe[x]  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-NRWII – 6 | Einmalhand-schuhe | Backhand-schuhe | Abzugshaube | geschl. System | Lüften  | Brandschutz |
|[x] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]

|  |
| --- |
| 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)

[x]  durchgeführt werden. [ ]  nicht durchgeführt werden.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Datum, Unterschrift der Lehrkraft

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