



- www.arbeitsschutz-schulen-nds.de - Fachbezogene Themen - Hauswirtschaft - Gefährdungen und Maßnahmen

Gefährdungen und Maßnahmen im Hauswirtschaftsunterricht



© A.Timpe

In der Lehrküche muss mit vielfältigen Unfall- und Gesundheitsgefahren gerechnet werden.

So können z. B. Unfall- und Gesundheitsgefahren ausgehen von

- rutschigen Fußböden, z. B. durch nasse Bodenbeläge,
- heißen Oberflächen,
- scharfen Messern, insbesondere von nicht sichtbaren Messern im Spülwasser,
- einer mangelhaft ausgeübten Hygiene
- sowie der Bearbeitung von rohem Fleisch.

Das im Hauswirtschaftsunterricht eingeübte Verhalten hilft Unfälle in Beruf und Haushalt zu vermeiden und Gesundheitsgefahren, wie z. B. durch keimbelastete Lebensmittel, zu vermeiden.

Inhaltsverzeichnis

Übersicht

Verhalten in der Schulküche

Ausstattung der Schulküche

Hygiene

Umgang mit Messern

Elektrische Geräte

Heiße Oberflächen und

Flüssigkeiten

Gefahrstoffe

Fachbezogene Maßnahmen

Artikel-Informationen

27.11.2023

Kurzlink

www.aug-nds.de/?id=431

E-Mail an Redaktion