



Startseite > Fachbezogene Themen > Hauswirtschaft > Gefährdungen und Maßnahmen

Gefährdungen und Maßnahmen im Hauswirtschaftsunterricht

In der Schulküche muss mit vielen Unfall- und Gesundheitsgefahren gerechnet werden. Wichtig ist zu erkennen, von welchen Gefahrenquellen in der Küche Gesundheitsgefährdungen ausgehen können, so z.B.

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

Im Hauswirtschaftsunterricht eingeübtes Verhalten hilft Unfälle in Beruf und Haushalt zu vermeiden und Gesundheitsgefahren durch keimbelastete Lebensmittel zu vermeiden.

Artikel-Informationen

04.06.2019

Kurzlink:

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