



**Unterweisungsblatt  
für fachspezifische Gefährdungen  
Hauswirtschaft**

**Schulküche**

Name:.....Vorname:.....

Klasse:.....

*(Nichtzutreffendes löschen, auf schulische Belange abstimmen;  
durchgeführte Unterweisungen durch z. B. X markieren lassen.)*

<b>Belehrung und Unterweisung</b>	
• Ich kenne die <b>Fachraumordnung</b> und beachte sie.	
• Ich weiß, dass sicherheitsbewusstes Verhalten in der Schulküche vor Verletzungen schützt.	
• Ich weiß, wo sich der <b>elektrische Not-Aus-Schalter</b> befindet und wie man ihn benutzt.	
• Ich trage <b>zweckmäßige Kleidung</b> (Latzschürze aus Baumwolle, geschlossene Schuhe mit festem Oberteil und rutschfester Sohle)	
• Ich trage <b>keinen Schmuck</b> , keine Armbanduhr oder Ähnliches, wenn dies zu einer Gefährdung führen kann (z. B. Einzugsgefahr an Maschinen)	
• Ich beseitige <b>Verschmutzungen auf dem Boden und Stolperfallen</b> sofort, damit niemand zu Schaden kommt.	
• Ich halte die <b>einschlägigen Hygieneregeln bei der Lebensmittelverarbeitung</b> ein.	
• Ich schütze mich vor <b>Verbrennungen</b> und beachte die entsprechenden Verhaltensregeln (heiße Oberflächen, heiße Flüssigkeiten, Fettbrand)	
• Ich kann die jeweiligen Handmaschinen laut <b>Bedienungsanleitung</b> sicher benutzen und reinigen.	
• Ich nehme <b>defekte Maschinen und Geräte</b> nicht in Betrieb und melde sie der Lehrkraft.	
• Ich wähle <b>Messer</b> richtig aus und handhabe sie sachgerecht.	
• Ich achte auf <b>Gefahrstoffe</b> , bin über den Umgang mit den Gefahrstoffen (Geschirrspülmaschinenreiniger und andere Reinigungsmittel) <b>laut roter Betriebsanweisung</b> belehrt worden und richte mich nach den Anweisungen.	
• Ich entsorge Glas und Blechdosen in die entsprechenden Behälter.	

Die Unterweisungen wurden von folgenden Lehrkräften durchgeführt:

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_