



**Unterweisungsblatt
für fachspezifische Gefährdungen
Hauswirtschaft**

Schulküche

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

Klasse:.....

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

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