

Als Ergänzung zum Leitfaden Spezielle Regelungen zur Durchführung des Schülerbetriebspraktikums in Fleisch verarbeitenden Betrieben und gewerblichen Küchen

1. Verbotene Arbeiten

Schülerinnen und Schüler dürfen nicht mit **gefährlichen Arbeiten** beschäftigt werden.

Dies sind insbesondere:

1.1

Arbeiten, die mit **Unfallgefahren** verbunden sind und ohne Fachaufsicht durchgeführt werden sollen (§ 22 Abs. 1 JArbSchG); **das sind u. a. Arbeiten an:**

- Kreis- Lind Bandsägen,
- Entschwärmungsmaschinen,
- Nahrungsmittelmaschinen mit gefährlichen Vorrichtungen.

1.2

Arbeiten mit Arbeitsmaschinen und Geräten, für die eine besondere Anleitung erforderlich ist.

Das sind u. a.:

- Bedienen von Druckkochkesseln.
- Bedienen und Reinigen von Friteusen.

1.3

Arbeiten, bei denen die Gesundheit der Schülerinnen und Schüler durch **außergewöhnliche Hitze** oder **Kälte** gefährdet wird, z. B. im Kühlhaus.

1.4

Arbeiten, bei denen sie schädlichen Einwirkungen von **Lärm** und **Erschütterungen** oder **Gefahrstoffen** ausgesetzt sind. **insbesondere:**

- Lärm über 85 dB(A) ohne Gehörschutz.



**Gehörschutz
benutzen**

Tätigkeiten, die den Umgang mit Krebs erregenden, Frucht schädigenden oder Erbgut verändernden Gefahrstoffen erforderlich machen, (z. B. Reinigungs- und Desinfektionsmittel).

2. Sonstiges

2.1

Brennbare Flüssigkeiten dürfen als Zündhilfe **nicht verwendet** werden, z. B. Spiritus bei Grillgeräten.

2.2

Gefahrstoffe dürfen nicht in Gefäße oder Behälter eingefüllt werden, die ansonsten zur Aufbewahrung von Nahrungs- und Genussmitteln dienen.