

Gefährdungsbeurteilung nach § 5 Arbeitsschutzgesetz und § 10 Abs. 1 Mutterschutzgesetz

Fachspezifische Studienbedingungen im Bereich Ernährung, Konsum und Gesundheit

Gilt für folgende Studiengänge:

- Ernährungslehre (GyGe)
- Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (BK)
- Lebensmitteltechnik (BK)
- Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) (HRSGe)

Gefährdung	Arbeiten mit biologischen Arbeitsstoffen
Beschreibung	<ul style="list-style-type: none">• Mikroorganismen der Risikogruppe 1.• Mikroorganismen anderer Risikogruppen in geschlossenen Gefäßen. (Luftkeimsammlung)
Maßnahmen	<ul style="list-style-type: none">• Gefäße mit unbekanntem Mikroorganismen werden immer geschlossen gehalten.

Gefährdung	Arbeiten mit Gefahrstoffen
Beschreibung	<ul style="list-style-type: none">• Kontakt mit Gefahrstoffen möglich.• Es werden keine krebserzeugende, erbgutverändernde und fruchtbarkeitsschädigende Gefahrstoffe verwendet.
Maßnahmen	<ul style="list-style-type: none">• Schwangere dürfen nicht mit Gefahrstoffen arbeiten, die für sie oder ihr Kind eine unverantwortbare Gefährdung darstellen.• In §11 Abs. 1 Mutterschutzgesetz sind die Gefahrstoffe genauer beschrieben.• Bei Arbeiten mit schädlichen Gefahrstoffen erfolgt ein Hinweis der Praktikumsleitung. Schwangere werden von diesen Versuchen ausgeschlossen und bekommen alternative Aufgaben.

Gefährdung	Verarbeitung von Lebensmitteln
Beschreibung	<ul style="list-style-type: none">• Toxoplasmose (durch rohe Fleischprodukte)• Listeriose (durch Rohmilchprodukte, rohen Fisch, ungewaschenes Obst und Gemüse)• Salmonellen (in rohen Eiern)
Maßnahmen	<ul style="list-style-type: none">• Allgemeine Hygienestandards einhalten.• Kein Verzehr/keine Verkostung von Lebensmitteln, die in der Anlage aufgeführt sind.• Beim Garen in jedweder Form müssen die Lebensmittel mindestens 2 Minuten eine Kerntemperatur von 70 °C erreichen.• Beim Abschmecken während der Zubereitung anderen den Vortritt lassen.

Gefährdung	Besuch von Veranstaltungen im Labor/in der Lernwerkstatt
Beschreibung	<ul style="list-style-type: none"> • Langes Sitzen bis zu 180 min • CO₂-Gehalt der Luft hoch • Hitze • Fenster dürfen beim Arbeiten nicht geöffnet werden. • Nahrungsmittel und Getränke dürfen im Laborraum nicht verzehrt werden.
Maßnahmen	<ul style="list-style-type: none"> • Ergonomische Sitzgelegenheiten sind vorhanden (Bedarf melden). • Der Raum darf nach Abmeldung jederzeit verlassen werden. • Pausen erlaubt. • Toilettengang möglich. • Zwischendurch Aufstehen.

Gefährdung	Allg. Arbeiten im Labor
Beschreibung	<ul style="list-style-type: none"> • Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr bei Arbeiten mit dem Bunsenbrenner oder an Kochplatten. • Schnitt- und Stichverletzungen bei Arbeiten mit spitzen und scharfen Gegenständen.
Maßnahmen	<ul style="list-style-type: none"> • Nicht ablenken lassen. • Geeignete Kleidung und Hitzeschutz tragen. • Nur scharfe Messer verwenden. • Auf den richtigen Umgang achten. • Beim Umgang mit scharfen Gegenständen konzentriert und ordentlich arbeiten.

Mutterschutz bei der Lebensmittelverarbeitung

Allgemeine Hygienestandards einhalten!

Kein Verzehr/keine Verkostung folgender Lebensmittel:

- Rohe Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Milchprodukte, die aus Rohmilch oder unter Verwendung von Rohmilch hergestellt wurden (z.B. Butter, Milchmischgetränke und Nachspeisen)
- Käse aus Rohmilch
- Weiche Käsesorten aus pasteurisierter Milch, die mit Oberflächenschmiere hergestellt wurden (z.B. Limburger, Munster, Harzer, Mainzer und Ölmützer Quargel)
- Eingelegter Käse oder Frischkäse aus offenen Gefäßen wie Feta, Schafskäse, Kräuterquark oder Mozzarella
- Frisches Mett, Tatar und ähnliche Hackfleischzubereitungen sowie rohe Fleischzuschnitte wie Carpaccio
- Rohwürste, insbesondere streichfähige, schnell gereifte Sorten
- Unverarbeitete Fischerzeugnisse oder Schalentiere
- Vorgegarte Garnelen oder Krebstiere
- Geräucherte Fischereierzeugnisse
- Gebeizte Fischereierzeugnisse
- Fischereierzeugnisse in Halbkonserven
- Rohe Sprossen
- Ungewaschenes Obst, Gemüse und ungewaschene frische Kräuter und Salate
- Klein geschnittene, verpackte Mischsalate und Krautsalate
- Feinkostsalate und Antipasti aus offenen Gefäßen
- Pastete