



# Das ist Chemie!

## Experimentalwettbewerb für Schülerinnen und Schüler der Klassen 5-10 in Niedersachsen

Wettbewerb 2017/2018

### Informationen für Schülerinnen, Schüler, Eltern und betreuende Lehrkräfte

Die Aufgaben sind so angelegt, dass die Verwendung von Gefahrstoffen vermieden wird. Alle in den Versuchsvorschlägen aufgeführten Stoffe sind **keine** Gefahrstoffe im Sinne der Gefahrstoffverordnung. Allerdings handelt es sich bei der Bäckerhefe um einen Stoff der Risikogruppe 1 der Biostoffverordnung mit dem eine gezielte Tätigkeit durchgeführt wird.

### Gefährdungsbeurteilungen nach § 7 GefStoffV

Es sind keine Gefährdungsbeurteilungen nötig, da der Einsatz von Gefahrstoffen im aktuellen Durchgang des Wettbewerbes nicht vorgesehen ist.

Bei den Versuchen ist auch keine Bildung von Gefahrstoffen im Sinne der GefStoffV zu erwarten.

### Gefährdungsbeurteilung nach § 7 BioStoffV

Informationsermittlung

- Regeln für Sicherheit und Gesundheitsschutz bei Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen im Unterricht (GUV-SR 2006 Juni 2008)
- TRBA 460 „Einstufung von Pilzen in Risikogruppen“, Ausgabe Juli 2016, GMBI 2016, Nr. 29/30 vom 22.7.2016, Änderung vom 17.10.2016, GMBI Nr. 42, Bundesamt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin

Reinzuchthefer (Bäckerhefe, *Saccharomyces cerevisiae*) ist nach der TRBA 460 der Risikogruppe 1 zugehörig. Eine Infektion durch biologische Arbeitsstoffe dieser Risikogruppe ist unwahrscheinlich, die Verbreitung in der Bevölkerung ohne Bedeutung und eine Vorbeugung oder Behandlung nicht erforderlich.

Bei den Versuchen handelt es sich um gezielte Tätigkeiten nach § 2 BioStoffV.

Folgende Maßnahmen sind zu treffen:

Allgemeine Hygienemaßnahmen sind ausreichend. Die Oberflächen der genutzten Tische und der Fußboden sollen leicht zu reinigen und dicht und beständig gegen die verwendeten Stoffe und Reinigungsmittel sein. Die Entsorgung kann über den Hausmüll oder Ausguss erfolgen.

### Allgemeine Hinweise

Bitte keine verdorbenen Lebensmittel verwenden, da so keine Vergleichbarkeit mit anderen Ergebnissen sicher gestellt werden kann und möglicherweise bei der Zersetzung der Lebensmittel Inhaltsstoffe entstanden sind, die bei diesen Experimenten gefährlich sind.

Bitte bei den Geschmacksproben auf Hygiene und mögliche Allergien der Probanden achten.