



**Schneiden, hacken, braten, sieden**

# Arbeitsplatz Küche: Gefahrenquellen (Beispiele)

entweichender Wasserdampf

herumliegende Gerätekabel, Kisten, Kartons

Unordnung

Schneide des Messers

Zeitdruck

defekte Kabel



Foto: AdobeStock/Esther Hildebrandt

heiße Töpfe und Pfannen

heißes Fett

Unachtsamkeit

verschmutzte Fußböden

offene Schublade und Schranktüren

ungeeignetes Schuhwerk

# Arbeitsplatz Küche: Gefährdungen (Beispiele)

- an Messern oder Schneidgeräten schneiden
- am heißen Fett verbrennen, mit heißem Wasser bzw. Dampf verbrühen
- an defekten elektrischen Geräten Stromschlag erleiden
- auf feuchtem bzw. schadhaftem Boden ausrutschen oder stürzen
- sich an offen stehender Tür oder Schublade stoßen
- über herumliegende Gemüseboxen, Kartons oder offene Abflussrinnen bzw. Abflüsse stolpern



Foto: BGN ASI 9.50

# No-Gos an der Aufschnittschneidemaschine

- fehlende Aufmerksamkeit bzw. Ablenkung durch andere Beschäftigte
- grob fahrlässiges Verhalten: Nichtbenutzen, Untergreifen oder Demontage des Restehalters
- schlechter Standort: Lichtverhältnisse, Bedienfläche
- unnötige körperliche Belastung: falsch eingestellte Bedienhöhe und schwergängiger Schlitten
- bei der Reinigung nicht den Stecker ziehen, bei Aus- und Einbau des Messers keine schnittfesten Schutzhandschuhe anziehen

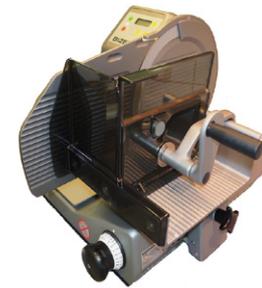


Foto: BGN

## Checkliste: „Aufschnittschneidemaschine“

- Ist die Aufschnittschneidemaschine mit ausreichend Bedienraum aufgestellt?
- Sind der Resthalter sowie Daumen- und Fingerschutz vorhanden?
- Lässt sich bei abgeklapptem bzw. abgenommenem Schlitten die Anschlagplatte nicht verstellen?
- Weitere gefährliche Küchenmaschinen:  
Auch für Universal- oder Mehrzweckküchenmaschine, Fleisch- und Knochenbandsäge und Pürrierstab muss arbeitstäglicher Sicherheitscheck erfolgen!

# Checkliste „Arbeiten mit heißen Medien“ (1)

- Heiße Töpfe und Bleche nur mit Schutzhandschuhen oder Touchon anfassen
- Heiße Gitter und Bleche vor Reinigung abkühlen lassen
- Heiße Flüssigkeiten vom Körper weg umfüllen
- Heiße Flüssigkeiten nicht in überhitzte Töpfe oder Kessel einfüllen; max.  $\frac{3}{4}$  hoch befüllen
- Heiße Flüssigkeiten, z. B. Öl/Fett nur in ausreichend großen Behältern aus temperaturbeständigem Material und Tragegriffen mit dicht schließendem Deckel auffangen bzw. transportieren = **Gastronormbehälter ungeeignet!**



Foto: Dominik Buschardt

## Checkliste „Arbeiten mit heißen Medien“ (2)

- Vorsicht vor austretendem Dampf aus Druckdämpfern
- 1,60 m Einschubhöhe an Druckdämpfern beachten!
- An Induktionsherden nur geeignetes, vom Hersteller empfohlenes Kochgeschirr verwenden
- Siedeverzug beim Erhitzen von Flüssigkeiten in der Mikrowelle vermeiden  
= geeignetes Kochgeschirr verwenden!
- Grillplatten nicht als Ablageplatz benutzen



Foto: DGUV Branchenregel 110-003

## Checkliste „Arbeiten mit heißen Medien“ (3)

- Keine Schöpfkellen und andere Gegenstände über Frittiergeräte hängen
- Höchstzulässigen Füllstand an Frittiergeräten und Kochkesseln einhalten
- Fett in Frittiergeräten niemals überhitzen und verunreinigtes Fett rechtzeitig austauschen wegen Brandgefahr
- Speiseöl- oder Speisefettbrände ausschließlich mit speziellen Feuerlöschern bekämpfen (Brandklasse „F“) = Löschdecken, Pulver, CO<sub>2</sub>-Löscher ungeeignet!
- Niemals Wasser und heißes Öl/Fett zusammenbringen!



Foto: BGN ASI 2.15



# Checkliste „Stolpern, Rutschen, Stürzen“

- Hektik und Laufen in der Küche vermeiden
- Böden regelmäßig und nach Bedarf reinigen
- Fettspritzer, verschüttete Lebensmittel und Flüssigkeiten sofort aufwischen
- Tiefgefrorenes auslaufsicher auftauen, z. B. in geeigneten Behältern, Auftauwannen
- Stolperfallen beseitigen; Schubladen, Schrank- und Ofentüren nicht offen stehen lassen
- Bei Reinigung von Abluftanlagen geeignete Aufstiegshilfen verwenden!



Foto: BGN ASI 9.50, Abb. 9

# Checkliste „Stolpern, Rutschen, Stürzen“

Beschäftigte haben geeignetes Schuhwerk zu tragen!

**Wichtige Eigenschaften eines geeigneten Schuhwerks sind:**

- ausreichend fester Sitz am Fuß
- im vorderen Bereich vollkommen geschlossen
- Absatz mit ausreichend großer Auftrittsfläche und mäßiger Höhe
- Fersenhalt, mindestens Fersenriemen
- rutschhemmend ausgebildete Sohle und Absätze
- ausgeformtes Fußbett

Dies gilt auch in der warmen Jahreszeit!



Foto: BGN ASI 9.50

# Checkliste „Umgang mit elektrischen Geräten“ (1)

- Elektrische Geräte von Wasser fernhalten
- Nicht mit feuchten Händen oder Füßen verwenden
- Vor der Reinigung von Elektrogeräten Netzstecker ziehen
- Leitungen nicht knicken, quetschen oder überfahren



## Checkliste „Umgang mit elektrischen Geräten“ (2)

- Täglich vor der Verwendung Sichtprüfung durchführen
- Defekte elektrische Geräte nicht verwenden und weiterer Verwendung entziehen
- Mängel an Vorgesetzte melden
- Reparaturen nur von einer Elektrofachkraft durchführen lassen
- Geräte und Maschinen nicht manipulieren



Foto: Günther Hogen

## Impressum:

DGUV Lernen und Gesundheit: Unfallgefahren in  
Küchen, Januar 2022

**Herausgeber:** Deutsche Gesetzliche Unfallversiche-  
rung (DGUV), Glinkastraße 40, 10117 Berlin

**Chefredaktion:** Andreas Baader, (V.i.S.d.P.), DGUV,  
Sankt Augustin

**Redaktion:** Gabriele Albert, Melanie Dreher, Univer-  
sum Verlag GmbH, Wiesbaden, [www.universum.de](http://www.universum.de)

**E-Mail Redaktion:** [info@dguv-lug.de](mailto:info@dguv-lug.de)

**Text:** Gabriele Mosbach, Potsdam

Dieses Präsentationsmaterial gehört zu  
der Unterrichtseinheit „Unfallgefahren in Küchen“,  
Januar 2022

Unter [www.dguv-lug.de](http://www.dguv-lug.de) finden Sie zu diesem Thema  
folgende weitere Materialien:

- Kompetenzen
- Didaktisch-methodischer Kommentar
- Hintergrundinformationen für die Lehrkraft
- 3 Arbeitsblätter inkl. Lösungen