



Unfallgefahren in Küchen **Schneiden, hacken, braten, sieden**

07 | 2013

www.dguv.de/lug

Folie 1

Arbeitsplatz Küche: Gefahrenquellen (Beispiele)

herumliegende Gerätekabel, Kisten, Kartons

entweichender Wasserdampf

Unordnung

Schneide des Messers

Zeitdruck

defekte Kabel

offene Schubladen und Schranktüren



Foto: Fotolia/Esther Hildebrandt

heiße Töpfe und Pfannen

heißes Fett

Unachtsamkeit

verschmutzte Fußböden

Arbeitsplatz Küche: Gefährdungen (Beispiele)

- an Messern oder Schneidgeräten schneiden
- am heißen Fett verbrennen, mit heißem Wasser verbrühen
- an defekten elektrischen Geräten Stromschlag erleiden
- auf feuchtem Boden ausrutschen bzw. stürzen
- sich an offen stehender Tür oder Schublade stoßen



Foto: Fotolia/jedi-master

Checkliste „Messer“

- Für jede Aufgabe das richtige Messer verwenden
- Nur einwandfreie, scharfe Messer benutzen
- Messer
 - nicht offen herumliegen lassen, sondern sicher aufbewahren
 - separat und vorsichtig reinigen
- Geeignete schnittfeste und rutschsichere Unterlagen benutzen
- Arbeitshöhe der jeweiligen Körpergröße anpassen



Foto: Fotolia/Jack Jelly

Checkliste „Arbeiten mit hohen Temperaturen“ (1)

- Pfannenstiele nicht in den Raum hineinragen lassen
- Heiße Töpfe und Bleche nur mit Schutzhandschuhen oder Topflappen anfassen
- Beim Anbraten Spritzgitter verwenden
- Heiße Flüssigkeiten vom Körper weg umschütten
- Vorsicht vor dem Entweichen von heißem Dampf



Foto: Dominik Buschardt

Checkliste „Arbeiten mit hohen Temperaturen“ (2)

- Heiße Speisen und Flüssigkeiten zugedeckt und/oder mit Transportwagen befördern
- Wässriges niemals mit heißem Fett in Kontakt bringen
- Auffangen von heißem Fett nur in geeigneten, ausreichend großen Behältern
- Transport von heißem Fett nur in geeigneten Behältern mit Tragegriffen und dicht schließendem Deckel



Foto: Fotolia/Leonardo Franko

Checkliste „Arbeiten mit hohen Temperaturen“ (3)

- Fett in Fritteusen niemals überhitzen
- Verunreinigtes Fett rechtzeitig austauschen, ansonsten Brandgefahr
- Brennende Fritteusen nur mit speziellen Fettbrandlöschern löschen
- An Arbeitsplätzen mit Fritteusen und Fettbackgeräten müssen Betriebsanweisungen hängen
- Beschäftigte müssen regelmäßig unterwiesen werden



Foto: Fotolia/BGN

Checkliste „Stolpern, Rutschen, Stürzen“

- Böden regelmäßig reinigen
- Fettspritzer, verschüttete Lebensmittel und Flüssigkeiten sofort aufwischen
- Alle Stolperfallen umgehend beseitigen
- Tiefgefrorenes auslaufsicher auftauen
- Schubladen, Schrank- und Ofentüren nicht offen stehen lassen
- Geeignetes Schuhwerk tragen



Foto: CandyBox Images

Checkliste „Umgang mit elektrischen Geräten“ (1)

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



Foto: Fotolia/lupico

Checkliste „Umgang mit elektrischen Geräten“ (2)

- Geräte und Maschinen nicht manipulieren
- Täglich vor der Benutzung Sichtprüfung durchführen
- Reparaturen nur von einer Elektrofachkraft durchführen lassen
- Auf VDE- oder GS-Zeichen achten



Foto: Günther Hogen

Impressum:

DGUV Lernen und Gesundheit:
Unfallgefahren in Küchen, Juli 2013

Herausgeber:

Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (DGUV),
Mittelstraße 51, 10117 Berlin

Redaktion:

Andreas Baader, Sankt Augustin (verantwortlich);
Gabriele Albert, Wiesbaden

Text:

Gabriele Mosbach, Potsdam

Fachliche Beratung:

Stephanie Schuster, Aufsichtsperson bei der Berufsge-
nossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)

Verlag:

Universum Verlag GmbH, 65175 Wiesbaden, Telefon:
0611/9030-0, www.universum.de

Dieser Foliensatz gehört zu den Unterrichtsmaterialien
„Unfallgefahren in Küchen“, Juli 2013

Unter www.dguv.de/lug, finden Sie zu diesem Thema
folgende weitere Materialien:

- Kompetenzen
- Didaktisch-methodischer Kommentar
- Hintergrundinformationen für die Lehrkraft
- 3 Arbeitsblätter
- 1 Lösungsblatt