

## Brennpunkt Küche

In Küchenbetrieben geht es im wahrsten Sinne des Wortes heiß her. Auch unter größtem Zeitdruck muss jeder Handgriff sitzen, muss ein Küchenteam perfekt zusammenarbeiten. Um diese tagtägliche Herausforderung ohne ernsthafte Zwischenfälle zu meistern, ist viel Erfahrung, Übung und volle Konzentration auf die Tätigkeit erforderlich. Neben der logistischen Herausforderung gehören auch das Beherrschen und Anwenden der wichtigsten Schutzmaßnahmen dazu.



Foto: AdobeStock/Esther Hildebrandt



Präsentation,  
Seite 3 und 4



Mehr Informationen siehe ASI  
2.18.1 „Aufschnittschneidemaschinen mit Rundmesser“  
<https://vorschriften.portal.bgn.de/9427>

### Messerscharf – das Rundmesser der Aufschnittschneidemaschine

Aufschnittschneidemaschinen kommen in vielen Küchen zum Einsatz. Es gibt unterschiedliche Arten von Aufschnittschneidemaschinen. Für alle gilt: Die Hauptgefährdung geht vom Rundmesser aus. Unfälle ereignen sich dadurch, dass während des Schneidevorgangs oder der Reinigung immer wieder Beschäftigte mit den Fingern an das scharfe Rundmesser gelangen. Dies geschieht oft wegen:

- mangelnder Aufmerksamkeit
- Ablenkung durch andere Beschäftigte (z. B. durch Ansprechen der Bedienperson während der Arbeit an der Maschine)
- falsches Verhalten der Bedienpersonen durch Nichtbenutzen oder Untergreifen des Restehalters
- grob-fahrlässiges Verhalten durch Demontage des Restehalters
- schlechte Lichtverhältnisse
- zu geringe Bedienfläche an der Maschine (Gefahr, durch vorbeigehende Beschäftigte angestoßen zu werden)
- überflüssige körperliche Belastung durch falsch eingestellte Bedienhöhe und schwergängigen Schlitten

### Sicherheitstipps für das Bedienen von Aufschnittschneidemaschinen

**Vor dem Schneiden** wird ein täglicher Sicherheitscheck durchgeführt:

- Rutscht oder wackelt die Aufschnittschneidemaschine?
- Habe ich ausreichend Bedienplatz, sodass mich niemand anstoßen kann?
- Lässt sich bei abgeklapptem bzw. abgenommenem Schlitten die Anschlagplatte nicht verstellen?
- Sind der Daumen- und Fingerschutz sowie der Resthalter vorhanden?
- Lässt sich der Resthalter ab einem Abstand von 6 Zentimetern zum Rundmesser nicht mehr anheben?
- Fällt der Resthalter selbsttätig in Schutzstellung?
- Beträgt der Abstand von Messer zum Schutzbügel maximal 6 Millimeter?
- Festgestellte Mängel sind sofort dem Verantwortlichen zu melden!



Informationen zum Thema „Sicherer Umgang mit Messern“, das hier nicht näher behandelt wird, finden Sie in der Unterrichtseinheit „Schneiden ohne Risiko“, [www.dguv.de/lug, Webcode lug1001421](http://www.dguv.de/lug/Webcode/lug1001421) und in der ASI 7.10 „Sicherer Umgang mit Messern, Beilen und Hacken in der Küche“. <https://portal.bgn.de/9427>

#### Während des Schneidens:

- Beim Einlegen des Schneidgutes den Schlitten ganz zu sich heranziehen (auch für das Entnehmen)
- Den Resthalter anheben und das Schneidgut so einlegen, dass es an der Schlittenrückwand anliegt
- Den Resthalter auf das Schneidgut absenken und soweit wie möglich in Richtung Messer schieben
- Die Schnittstärke einstellen und anschließend die Maschine einschalten
- Mit den vier Fingern der rechten Hand das Schneidgut halten
- Den Daumen hinter die Schlittenwand legen und nicht unter dem Resthalter hindurch greifen
- Den Schlitten gleichmäßig bewegen; dabei ist das Schneidgut stets nachzudrücken
- Diese Arbeitsweise ist solange beizubehalten, bis der Schneidgutrest zwischen Resthalter und Anschlagplatte passt

#### Bei der Reinigung:

- Voraussetzung für ein gefahrloses Reinigen der Aufschnittschneidemaschine ist das Beachten der Betriebsanleitung des Herstellers
- Grundsätzlich ist die Maschine vor Beginn der Reinigung vom elektrischen Stromnetz, zum Beispiel durch Ziehen des Netzsteckers, zu trennen
- Die Anschlagplatte ist vor der Reinigung der Maschine in Nullstellung zu bringen, damit das Rundmesser so weit wie möglich abgedeckt ist und der Schlitten abgeklappt oder abgenommen werden kann
- Schutzeinrichtungen, die das Messer abdecken, sind nur in unbedingt für die Reinigung erforderlichem Umfang zu entfernen und vor dem Reinigen der übrigen Maschinenteile sofort wieder anzubringen, da auch das stillstehende offene Messer eine erhebliche Verletzungsgefahr birgt
- Beim Reinigen des Messers muss immer in gerader Linie von der Mitte des Messers nach außen geputzt werden, dabei ein nasses Reinigungstuch verwenden
- Ein Reinigen der Maschine mittels Hochdruckreinigungsgeräten oder das Abspülen mittels eines Wasserschlauchs ist wegen der Gefahr des Eindringens von Feuchtigkeit in Teile der elektrischen Ausrüstung und der Gefahr des elektrischen Schlags grundsätzlich verboten
- Beim Reinigen der Aufschnittschneidemaschine mit Ausbau des Messers müssen geeignete Schnittschutzhandschuhe (z. B. aus mit Metallfaden verstärktem Gewebe) getragen werden
- Die Reinigung des feststehenden Messerschutzbügels soll mittels Durchziehens eines geeigneten Reinigungstuches oder einer kleinen Bürste erfolgen

#### Betriebsanweisung

Für die Tätigkeiten an der Aufschnittschneidemaschine gibt es im Betrieb eine Betriebsanweisung, in der festgelegt ist,

- wer die Aufschnittschneidemaschine bedienen darf
- was mit der Maschine geschnitten werden darf
- welches Schneidgut evtl. für den Schneidvorgang vorbereitet werden muss
- was während des Betriebs zu beachten ist (Benutzen der Schutzeinrichtungen!)
- was beim Reinigen der Maschine zu berücksichtigen ist und
- wie der Aus- und Einbau des Messers zu erfolgen hat

Zur Vermeidung von Unfällen an Aufschnittschneidemaschinen sind Arbeitsweisen erforderlich, die von der Unternehmerin oder dem Unternehmer durch geeignete Unterweisung den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern vermittelt werden müssen. Die Unterneh-

merin oder der Unternehmer kann den Auftrag zur Unterweisung der Beschäftigten auch an eine geeigneten Mitarbeiterin oder einen geeigneten Mitarbeiter (z. B. Vorgesetzte) delegieren.

Die Unterweisung muss insbesondere umfassen:

- Bedienen, Warten und Inspektion der Maschine
- Benutzen und Funktion von Schutzeinrichtungen
- Reinigen der Maschine
- Beheben von Störungen und Instandsetzen unter Berücksichtigung der Betriebsanleitung

#### Weitere gefährliche Maschinen in Küchen sind:

- die Universalküchenmaschine oder Mehrzweckküchenmaschine
- die Fleisch- und Knochenbandsäge sowie
- der Pürierstab

Auch für diese Maschinen müssen Unterweisungen und ein arbeitstägliches Sicherheitscheck durchgeführt sowie nach den Anweisungen aus der Betriebsanleitung gearbeitet werden.

### Heiß und entflammbar

Heiße Oberflächen, heiße Flüssigkeiten, heißer Dampf und offene Flammen sind in der Küche unvermeidlich. Das Risiko, sich zu verbrennen oder zu verbrühen, ist entsprechend hoch.

#### Sicherheitstipps für den Umgang mit hohen Temperaturen

Nicht nur beim Umgang mit der Aufschnittschneidemaschine, auch bei allen Aktionen rund um Herd, Heißluftdämpfer, Frittiergeräte und Kochkessel ist höchste Konzentration gefragt. An heißen Oberflächen wie an Töpfen, Pfannen, Behältern, Tellern, Rosten, Blechen, Herd- und Grillplatten, Frittiergeräten, Salamander usw. besteht Verbrennungsgefahr. Das A und O neben Hilfsmitteln wie geeigneten Griffen, Haken oder Klauen sind hier geeignete Schutzhandschuhe oder ein trockenes Touchon – nass würde es die Wärme leiten.

Eine weitere Gefahrenquelle für Beschäftigte mit implantierten Defibrillatoren oder Herzschrittmachern sind die elektromagnetischen Felder des Induktionsherds. Wenn Beschäftigte zum Beispiel mit Herzschrittmachern an Induktionskochfeldern tätig werden, kann dies unter Umständen zu einer Beeinflussung der Implantate und damit zu einer Gesundheitsgefährdung führen. Diese Gefahrenquelle ist durch nebenstehendes Warnzeichen am Induktionsherd gekennzeichnet. Weiterhin kann unachtsam abgelegtes Kochgeschirr, Besteck oder Konservendosen heiß werden. Auch am Körper getragene Ringe oder Uhren können sich möglicherweise in der Nähe des Induktionsfeldes erhitzen. Gereinigt werden Herdplatten, Koch-, Brat- und Backgeräte sowie Frittiergeräte, wenn sie ausreichend abgekühlt sind. Heißes Zubehör am besten in einem separaten Bereich abkühlen lassen.



Warnzeichen  
„Herzschrittmacher“



Präsentation,  
Seite 5–7



Mehr Informationen siehe ASI  
2.15 „Fritteusen, Woks und  
Fettbackgeräte“  
<http://vorschriften.portal.bgn.de/9427>

Aufgepasst beim Umfüllen von heißen Flüssigkeiten! Die heiße Suppe oder Sauce immer vom Körper weg umschütten und geeignete Schutzhandschuhe bzw. ein Touchon verwenden. Flüssigkeiten nie in überhitzte Töpfe, Kessel und dergleichen einfüllen und die verwendeten Behältnisse nur maximal  $\frac{3}{4}$  voll befüllen. Wer heiße Speisen hochhebt, trägt oder transportiert, muss auf der Hut sein, dass keine heiße Flüssigkeit aus den Gefäßen schwappt. Deshalb daran denken, für den Transport bruchsichere, temperaturbeständige und verschließbare Behälter mit Tragegriffen zu verwenden. Stehen Transportwagen zur Verfügung, nicht zu schnell um die Ecke fahren und sicherstellen, dass die Behälter nicht verrutschen beziehungsweise umkippen können. Schwere Töpfe immer zu zweit heben!

Beim Öffnen von Backöfen, Heißluftdämpfern, Spülmaschinen oder Druckgargeräten immer in einem ausreichend sicheren Abstand den heißen Dampf entweichen lassen. Zur Vermeidung von Verbrennungen beim Umgang mit heißen Gestellen und Einschubteilen beim Heißluftdämpfer müssen geeignete Schutzhandschuhe oder Hilfseinrichtungen, zum Beispiel einhängbare Griffe, zur Verfügung stehen und benutzt werden. An der Vorderseite von Standgeräten mit großen Bauhöhen ist nebenstehendes Warnzeichen in 1,60 m Höhe, von der Zugangsebene aus gemessen, deutlich erkennbar und dauerhaft anzubringen.



Warnzeichen  
„Heißluftdämpfer“

Überall, wo heißes Fett im Spiel ist, steigt die Unfallgefahr rapide. Besonders dann, wenn Wasser beteiligt ist. Deshalb lautet eine der wichtigsten Küchenregeln: Niemals Wasser und heißes Öl/Fett zusammenbringen! Die beiden vertragen sich nicht, und im Ernstfall kommt es zu explosiven Reaktionen. Aus diesem Grund dürfen sich in der Nähe von Fritteusen, Woks und Fettbackgeräten keine Wasserzapfstellen oder Geräte mit flüssigem Inhalt, zum Beispiel Warmwasserbäder oder Kochkessel (z. B. der große Kartoffelkochtopf) befinden. Von dieser Forderung darf nur dann abgewichen werden, wenn zwischen Frittiergerät und Einrichtungen mit Flüssigkeiten ein geeigneter Abstand eingehalten wird bzw. eine ausreichend hohe Abtrennung vorhanden ist:



Verbotszeichen  
„Mit Wasser löschen verboten“

**Geforderte Höhe der Abtrennung in Abhängigkeit des Abstandes zwischen Wasserentnahmestellen und flüssigkeitsgefüllten Geräten zum Fettbad**

Abstand zwischen Wasserentnahmestellen bzw. mit Flüssigkeit gefüllten Geräten zum Fettbad [mm]	800	600	400	0
Geforderte Mindesthöhe der Abtrennung [mm]	0	100	250	350

Auch aus Sprinkleranlagen darf kein Wasser in das heiße Fett gelangen können. Zum Auffangen von heißem Fett müssen geeignete, ausreichend bemessene Behälter

vorhanden sein und benutzt werden. Geeignet sind zum Beispiel Behälter aus hitze- und formbeständigem Material mit Tragegriffen, mit Einrichtungen gegen Überschwappen und zum Ausgießen in gebundenem Strahl. Ausreichend bemessen sind Behälter, die genügend Volumen aufweisen, um eine Entleerung des Fetts im Becken in einem Gang zu ermöglichen. Kunststoffeimer sind hier ebenso ungeeignet wie Gastronom-Behälter! Fritteusen und Behälter mit heißem Fett, die von Hand transportiert werden müssen, müssen mit Tragegriffen und dicht schließendem Deckel ausgerüstet sein. Dies wird zum Beispiel durch Riegel, Bajonettverschluss oder Klammern erreicht. Der Deckel ist vor dem Transport zu schließen. Auch Fritteusen in Fahrzeugen müssen mit einem fest verschließbaren, dicht schließenden Deckel ausgerüstet sein.



Foto: BGN ASI 2.15

Besonders beim Umgang mit Fritteusen muss man bei der Sache sein. Sie dürfen auf keinen Fall höher als bis zum höchstzulässigen Füllstand befüllt werden. Ansonsten kommt es sehr schnell zu „kleinen“ Verbrennungen durch Fettspritzer oder zu fettverschmutzten Böden. Schöpfkellen und andere Gegenstände dürfen nicht über der Fritteuse aufgehängt werden. Fritteusen und Woks dürfen nicht unbeaufsichtigt betrieben werden, um der Gefährdung einer Selbstentzündung von überhitzten Fett vorzubeugen.

Eine kleine Unaufmerksamkeit kann beim Umgang mit Fritteusen viel Unheil anrichten:

„Am Sonntagnachmittag gegen 16:05 Uhr geriet aus bislang unbekannten Gründen in einer Pizzeria in der Alten Frankfurter Straße im Stadtteil Waldhof eine Fritteuse in Brand. Die Pizzeria betrieb einen Außer-Haus- und Bringservice. Die zwei vor Ort anwesenden Angestellten versuchten noch mit Löschdecken das Feuer unter Kontrolle zu bringen, was jedoch nicht gelang. Das Feuer griff im weiteren Verlauf auf die Küche und schließlich auf das gesamte Erdgeschoss über. Durch die Berufsfeuerwehr Mannheim konnte mit Unterstützung der umliegenden Freiwilligen Feuerwehren das Feuer schnell unter Kontrolle gebracht werden. Es entstand ein Sachschaden von ca. 250.000 EUR. Das Haus ist nicht mehr bewohnbar.“<sup>1</sup>



Mehr Informationen siehe ASI 9.30 „Brandschutz im Kleinbetrieb“ <http://vorschriften.portal.bgn.de/9427>

**Wichtig:** Das Fett in Fritteusen darf nicht überhitzen. Verunreinigtes Fett muss rechtzeitig ausgetauscht werden, denn es hat eine niedrigere Zündtemperatur und kann auch bei korrekt funktionierendem Regelthermostat und unabhängigem Temperaturbegrenzer in Flammen aufgehen. Rechtzeitiger Fett- beziehungsweise Ölwechsel ist die beste Möglichkeit, Brände zu vermeiden. Abgesehen davon muss immer genügend Fett in der Fritteuse vorhanden sein, und zwar mindestens so viel, dass die Heizschlangen vollständig bedeckt sind. Auch in diesem Fall könnte sich ansonsten das Fett entzünden.

<sup>1</sup> Quelle: Berufsfeuerwehr Mannheim, 13.12.20, <http://www.feuerwehr.de/einsatz/berichte/einsatz.php?n=55573>

**Was tun, wenn die Fritteuse brennt?**

Löschen, aber bloß nicht mit Wasser! Die Folgen wären verheerend. Das Wasser würde in der Fritteuse nach unten sinken (Fett schwimmt oben!), dort schlagartig verdampfen und wieder nach oben steigen. Aus einem Liter Wasser würden so 1.700 Liter Wasserdampf. Und an jedes Wasserdampfteilchen ist ein bisschen Fett gebunden – was sich beim Aufsteigen durch die Flammen entzündet. Die Folge wäre eine riesige Stichflamme! Das verbrennende Fett verspritzt explosionsartig und kann die ganze Küche in Brand setzen sowie Beschäftigte im Gesicht, an Armen, Beinen und Körper verbrennen. Brände an Frittiergeräten löscht man deshalb immer nur mit einem speziellen Feuerlöscher, der zum Löschen von Speiseöl- und Speisefettbränden geeignet ist. In der Praxis erkennt man diesen an der **Brandklasse F** oder einem Vermerk auf dem Feuerlöscher „Geeignet zum Löschen von Speisefettbränden“. CO<sub>2</sub>-Feuerlöscher und Löschdecken sind übrigens ungeeignet. Welche Art von Löscheinrichtung benötigt wird, hängt von der Füllmenge der Frittiereinrichtung ab. Ab 50 Liter und mehr werden spezielle Löscheinrichtungen benötigt. Für solche speziellen Löscheinrichtungen gelten zwei Dinge: Es muss ein Nachweis über ihre Wirksamkeit vorliegen und es muss im Betrieb immer eine in der Handhabung der Feuerlöscher geübte, schriftlich benannte Person anwesend sein.



Siehe hierzu Unterrichtsmaterialien „Betriebsanweisung“, [www.dguv.de/lug](http://www.dguv.de/lug), Webcode: lug990127

**Beschäftigte müssen unterwiesen werden**

Da die Arbeit an Fritteusen, Woks und Fettbackgeräten alles andere als ungefährlich ist, müssen die Verantwortlichen dafür sorgen, dass eine Betriebsanweisung erstellt wird und jederzeit zugänglich und einsehbar ist. Personen, die an Fettbackgeräten, Woks und Fritteusen arbeiten, müssen vor Aufnahme ihrer Arbeit unterwiesen werden. Das geschieht auf Basis der Betriebsanweisung. Außerdem müssen sie jederzeit Zugang zur Bedienungsanleitung haben. Die Unterweisung muss mindestens einmal jährlich sowie bei besonderem Anlass wiederholt werden. Jugendliche sind halbjährlich zu unterweisen.

Weitere Tipps und Informationen zum richtigen Befüllen, Bedienen, Ablassen von Öl und Fett und Reinigen von Frittiergeräten stehen in der ASI 2.15 „Fritteusen, Woks und Fettbackgeräte“ der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN). Bezug siehe Mediensammlung <http://vorschriften.portal.bgn.de/9427>

**Nass, fettig, rutschig**

Folgendes Unfallbeispiel demonstriert, was Nässe, Fett und Verschmutzungen auf Küchenböden anrichten können. Wen wundert es, dass Rutschen, Stolpern und Stürzen eine der häufigsten Ursachen von Küchenunfällen sind.



Präsentation, Seite 8 und 9



Mehr Informationen siehe ASI 9.50 „Vermeidung von Sturzgefahren“ <http://vorschriften.portal.bgn.de/9427>

„Er fiel rückwärts auf den Kopf. Der nasse und verschmutzte Fußboden in der Küche war für Peter M. zur Rutschbahn geworden, als er eine Kiste mit Lebensmitteln vom Hof hereinbrachte. Monika P. brach sich das Handgelenk. Beim Herausragen des Mülleimers war sie über eine lose Klinkerplatte auf dem Hof gestolpert. Erika S. fiel über eine Weinkiste. Sie war beim Auffüllen des Buffets einen Schritt nach hinten gegangen.“<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Quelle: BGN Branchenwissen, [https://www.bgn-branchenwissen.de/daten/bgn/report/report01/sturz\\_g.htm](https://www.bgn-branchenwissen.de/daten/bgn/report/report01/sturz_g.htm)





Siehe hierzu Unterrichtsmaterialien „Stolpern, Rutschen, Stürzen“, [www.dguv.de/lug](http://www.dguv.de/lug), Webcode: lug896780

### Sicherheitstipps gegen Rutsch- und Sturzgefahren

Bei Fettspritzern, heruntergefallenen Essensresten, verschütteten Lebensmitteln und Flüssigkeiten nicht auf die tägliche Grundreinigung beziehungsweise die nächste Zwischenreinigung warten, sondern sie sofort beseitigen. Vorsicht hierbei vor Stolperstellen durch nicht wieder eingesetzte Bodenabdeckungen oder Roste von Ablauföffnungen, Ablaufrinnen und ähnlichen Vertiefungen. Nach der Bodenreinigung das Abziehen bzw. trockene Nachwischen nicht vergessen! Eventuell mit Warnhinweisen auf die erhöhte Rutschgefahr hinweisen. Damit Tauwasser nicht auf dem Boden landet, Tiefgefrorenes von vornherein in Schüsseln oder Wannen auftauen.

Schläuche, Gerätekabel, die sich auf dem Küchenboden schlängeln, herumliegende Kartons, Altpapier, Leergut oder Gemüseboxen sind **potentielle Stolperfallen**, insbesondere wenn diese auf Treppen abgestellt werden. Solche Hindernisse müssen umgehend entfernt und an den vorgesehenen Lagerplatz gebracht werden. Außerdem gilt: Schubladen, Türen von Backöfen, Geschirrspülern und Schränken niemals offen stehen lassen.

**Absturzgefahr** besteht bei Reinigungsarbeiten, wie etwa die Reinigung der Ablufthauben oder von Wänden und Decken, die nicht vom Boden aus durchgeführt werden können. Hierfür sind standsichere Aufstiegshilfen mit rutschhemmenden Stufen bzw. geeignete Leitern zu verwenden. Zur Reinigung auf den Küchenblock zu klettern ist verboten.

Absolutes Muss für den Job in der Küche ist **geeignetes Schuhwerk**. Geeignet heißt, die Schuhe müssen

- einen ausreichend festen Sitz am Fuß gewährleisten
- im vorderen Bereich vollkommen geschlossen sein
- einen Fersenhalt aufweisen
- rutschhemmend ausgebildete Sohlen und Absätze haben
- Absätze mit mäßiger Höhe besitzen und
- ein ausgeformtes Fußbett haben

### Unter Strom



Präsentation, Seite 10 und 11

In der Küche hat man ständig mit zwei weiteren Elementen zu tun, die sich überhaupt nicht vertragen: Wasser und Strom. Beim Gebrauch elektrischer Geräte sollte man stets besonders vorsichtig sein, um sich und andere nicht in Lebensgefahr zu bringen.



Siehe hierzu Unterrichtsmaterialien „Elektrische Handmaschinen“ [www.dguv.de/lug](http://www.dguv.de/lug), Webcode: lug958011

### Sicherheitstipps für den Umgang mit Elektrogeräten

Regel Nummer eins: Elektrische Geräte nicht mit feuchten Händen oder Füßen verwenden.

Regel Nummer zwei: Vor dem Verwenden Sichtprüfung auf

- äußerlich einwandfreien Zustand,
- intakte Isolation des Gerätes, der Anschlussleistung und des Steckers.

Regel Nummer drei: Vor der Reinigung von Elektrogeräten Netzstecker ziehen.

## Beschädigte Geräte oder Anlagen

- nicht weiter verwenden,
- der Benutzung durch andere Personen entziehen,
- auf bestehende Gefahren deutlich hinweisen,
- dem Vorgesetzten oder der Elektrofachkraft melden.

Niemals Reparaturen oder Änderungen selbst durchführen. Nur eine Elektrofachkraft darf Elektrogeräte, beziehungsweise Anlagen reparieren und Instand setzen.



Weiterführende Informationen siehe ASI 3.10 „Elektrischer Strom - Gefahren und Schutzmaßnahmen“ <http://vorschriften.portal.bgn.de/9427>

Am Arbeitsplatz Küche sind nur Geräte zulässig, die mit ausreichendem Schutz gegen das Eindringen von Feuchtigkeit versehen sind. Auf Prüfzeichen (VDE- oder GS-Zeichen) und entsprechende Schutzarten und IP-Codes achten!

Elektrische Geräte dürfen nicht an der Leitung aufgehängt oder hochgehoben werden. Insbesondere Leitungen und Steckvorrichtungen müssen vor rauer Behandlung geschützt werden. Auf dem Boden liegende Leitungen dürfen nicht überfahren werden, Leitungen und Kabel niemals einklemmen oder abknicken. Außerdem sollte man nie an Kabeln ziehen oder zerren.

## Impressum

DGUV Lernen und Gesundheit, Unfallgefahren in Küchen, Januar 2022

**Herausgeber:** Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (DGUV), Glinkastraße 40, 10117 Berlin

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

**Redaktion:** Gabriele Albert, Melanie Dreher, Universum 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



Internet-  
hinweis



Arbeits-  
blätter



Arbeits-  
auftrag



Präsentation



Video



Didaktisch-  
methodischer  
Hinweis



Lehr-  
materialien



Distanz-  
unterricht