



Schneiden, hacken, braten, sieden

Arbeitsplatz Küche: Gefahrenquellen (Beispiele)

entweichender Wasserdampf

herumliegende Gerätekabel, Kisten, Kartons

Unordnung

Schneide des Messers

Zeitdruck

defekte Kabel



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

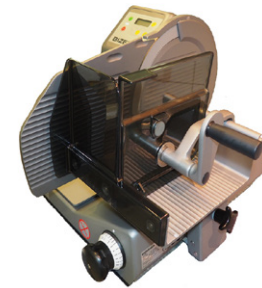


Foto: BGN

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 Pürierstab 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, CO₂-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



Foto: AdobeStock/Kzenon

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

E-Mail Redaktion: info@dguv-lug.de

Text: Gabriele Mosbach, Potsdam

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

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

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