

Küche

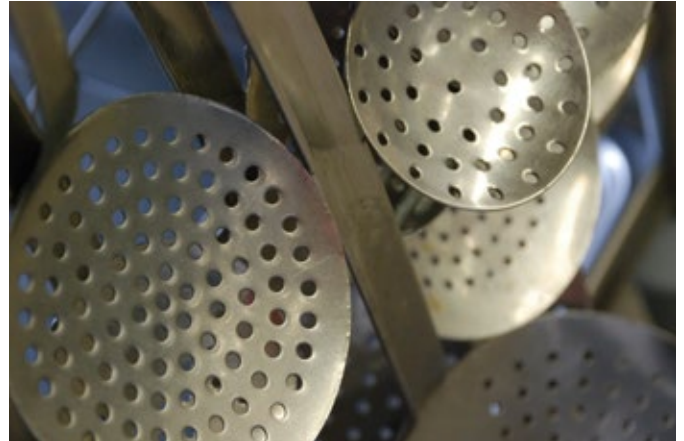
Welche Ziele sollten Sie erreichen?

Die Arbeiten in der Küche können sicher ausgeführt werden.

Die Arbeitsumgebung ist ergonomisch gestaltet und das Raumklima angenehm.

Welche Anforderungen müssen Sie erfüllen?

Die Küchen in Kindertagesstätten und Schulen sind in der Regel keine gastronomischen Großbetriebe. Aus diesem Grund enthält diese Sichere Seite nur einen Auszug der Anforderungen, die für Küchen gelten. Für detailliertere Informationen empfehlen wir Ihnen die Berufsgenossenschaftlichen Regeln (DGUV Regel, alt: BGR), die Sie aus dem Internet herunterladen können. Die DGUV Regel 110-002 (alt: BGR 111) „Arbeiten in Küchenbetrieben“ informiert über alle Gefahrenquellen in einer Küche und nennt Maßnahmen zu deren sicherer Gestaltung.



Handlungsschwerpunkte in Küchen sind

- Hautschutz
 - Bei Arbeiten mit Handschuhen oder Reinigungsarbeiten, beispielweise Spülen oder Gemüse putzen, spricht man von Feuchtarbeit. Beschäftigte, die insgesamt mehr als 2 Stunden pro Tag Feuchtarbeit leisten, müssen ein Angebot für eine arbeitsmedizinische Vorsorge erhalten. Ab 4 Stunden ist diese Untersuchung Pflicht, siehe **Sichere Seite „Hautschutz“**.
 - Handschuhe werden nur getragen, wenn dies unbedingt notwendig ist oder dem Schutz der Hände dient. Für die Händereinigung wird ein schonendes Waschverfahren oder, bei nicht sichtbarer oder fettender Verschmutzung, eine alkoholische Händedesinfektion durchgeführt.
- Lärm
 - Klapperndes Geschirr und Küchengeräte können so viel Lärm verursachen, dass das Gehör dauerhaft geschädigt wird. Hier ist schon bei der Planung auf lärmarme Verfahren und schallmindernde Decken zu achten. Im Alltag gilt das Minimierungsgebot, also Lärm nach Möglichkeit weiter verringern.
- Brandschutz
 - In Küchen sind Feuerlöscher der Klasse F in ausreichender Menge bereitzustellen. Löschdecken sind ein guter Zusatz.





- Allgemein
 - Die Beschäftigten sind in die Handhabung aller Geräte in der Küche eingewiesen. Betriebsanweisungen sind vorhanden. Prüfvorschriften für Geräte beachten.
 - Schalter, Steckdosen oder Leuchten müssen, wenn sie durch Anstoßen oder Gegenfahren beschädigt werden können, beispielsweise durch einen Schutzbügel geschützt sein. Weitere Anforderungen, die für elektrische Geräte gelten, sind auf **der Sicherer Seite „Elektrische Geräte und Anlagen“** zusammengefasst.
 - In der Küche sind übliche Berufsschuhe zu tragen. Wenn mit schweren Töpfen hantiert wird, oder der Boden nicht ausreichend rutschfest ist, sind Schutzschuhe erforderlich.

Anforderungen in den einzelnen Bereichen

- Kalte Küche
 - Die Messer sind für die jeweilige Tätigkeit geeignet und intakt. Die Klingen dürfen nicht so abgeschliffen sein, dass sie brechen können. Die Schutzeinrichtungen von Küchengeräten, wie etwa bei Aufschnittmaschinen, benutzen.
 - Messer und Schneidvorrichtungen dürfen nicht lose in Schubladen aufbewahrt werden, sodass man sich beim Hineingreifen schneiden könnte. Für die Aufbewahrung Messerblöcke, Magnetleisten oder ähnliche Ordnungshilfen verwenden.
- Warme Küche
 - Geeignete Gefäße und Töpfe verwenden. Ausreichend Größenauswahl vorhalten.
 - Vor Backöfen, Dampfgarern und Herden muss ausreichend Raum sein, um sich bewegen und auf Abstand gehen zu können. Auch bei geöffneten Türen sind das noch mindestens 60 cm freier Raum.
 - Die Küchengeräte sind in einer Höhe angebracht, sodass alle in der Küche sie gut benutzen können, auch kleinere Personen.
 - Backöfen und Dampfgarer sind so aufgestellt, dass man beim Öffnen nicht zwangsweise die Dampfschwaden ins Gesicht bekommt.
 - Für den Transport heißer Speisen gibt es Bedienwagen.
- Lagerung
 - Ausreichende Lagerflächen sind vorhanden. Alles ist einfach und schnell erreichbar.
 - Die Regalböden dürfen nicht überlastet werden – mit einigen Tellerstapeln oder einigen 25-kg-Säcken kann das schnell der Fall sein.
 - Geeignete Hilfsmittel zur Aufbewahrung verwenden, zum Beispiel Körbe für Kleinteile und Flaschen. Gegenstände sind so aufgestellt, dass es nicht zu Kettenreaktionen kommt, wenn etwas umfällt.
 - Zum Transport schwerer Gebinde stehen Sackkarren oder Wagen zur Verfügung.
 - Regale können nicht kippen. Sie sind fest mit der Wand verbunden oder gegeneinander gesichert. Die Regalböden haben keine scharfen Kanten. Bei alten Metallregalen können sich an durchgebogenen Böden scharfe Falze bilden.

- Spülküche
 - Schuhe mit rutschfesten Sohlen tragen.
 - Bei Fußböden gibt es oft einen Konflikt zwischen Arbeitsschutz und Hygiene, weil sich rutschfeste Fliesen schwerer reinigen lassen. Bei Neuverlegung von Fußböden gründlich informieren.
 - Bei Feuchtarbeit und Kontakt mit Reinigungsmitteln auf guten Hautschutz achten. Handschuhe, Schutzbrille und für Notfälle Augenspülvorrichtungen bereithalten.
 - Heben und Tragen beziehungsweise einseitige Tätigkeiten minimieren. Beim Beschicken und Ausräumen der Spülmaschinen abwechseln. Stand der Technik sind Haubenspülen.
 - Sammelbehälter für Lebensmittelabfälle dürfen nicht wärmer als 10 °C werden.
 - Für ausreichende Lüftung sorgen, damit keine feuchte Atmosphäre entsteht.

Drei Sterne für die Sicherheit – Tipps für die Praxis

- Wenn in der Küche etwas passiert, dann sind es hauptsächlich Schnittverletzungen, Verbrennungen und Hauterkrankungen.
- Alle Mitarbeiter sind besonders im Umgang mit Brandverletzungen und Schnittverletzungen geschult. Wenn es noch einen Pflasterspender außerhalb des Verbandkastens gibt, können Schnittverletzungen besonders schnell versorgt werden.
- Reinigungsplan und Hautpflegeplan kombinieren – was muss ich womit reinigen? Bei welchem Mittel brauche ich welchen Hautschutz?
- Erstellen Sie einen Hygieneplan mit integrierten Hautschutz. Nutzen Sie dazu den „Hautschutz- und Händehygieneplan für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Küche“ der BGW (www.bgw-online.de).
- Die Anlieferung der Waren gut koordinieren, damit nicht der ganze Vorraum vollgestellt ist.
- Durch die Hygienevorschriften (HACCP-Konzept) werden auf Hygiene bezogene Arbeitsschutzvorschriften im Wesentlichen mit abgedeckt.
- Für reine Schneidtätigkeiten Messer ohne Spitze verwenden – zum Beispiel vorne abgerundet oder rechteckig.
- Speziell beim Kochen mit Schülern: Keine Metalltöpfe in die Mikrowelle stellen.



Hautschutz- und Händehygieneplan für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Küche (Bestellnummer: TP-HSP-7-0670)

