

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?

Ermitteln Sie im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung, ob die Arbeitsplätze Ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sicher sind. Prüfen Sie beispielsweise, wo das Risiko besteht, zu stolpern, zu stürzen oder auszurutschen.



Foto: AdobeStock/heidelberg

Küchen, beispielsweise bei Mahlzeitendiensten oder anderen Betreuungsdiensten, sind in der Regel keine gastronomischen Großbetriebe. Deshalb enthalten diese Sichere Seiten nur einen Auszug der Anforderungen, die für Küchen gelten. Für detailliertere Informationen empfehlen wir Ihnen die Branchenregel der DGUV (Deutsche Gesetzlichen Unfallversicherung) für die „Branche Küchenbetriebe“ (DGUV Regel 110-003). Sie informiert über alle Gefahrenquellen in einer Küche und nennt Maßnahmen zur sicheren Gestaltung.

Handlungsschwerpunkte in Küchen von Betreuungseinrichtungen sind:

- Hautschutz
 - Bei Arbeiten mit Handschuhen oder Reinigungsarbeiten, beispielweise Spülen oder Gemüse putzen, spricht man von Feuchtarbeit. Bieten Sie Beschäftigten, die mehr als 2 Stunden pro Tag Feuchtarbeit leisten, arbeitsmedizinische Vorsorge an. Ab 4 Stunden ist diese Untersuchung Pflicht, siehe Sichere Seiten „**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 und helfen bei der Bekämpfung von Feuer.

- Allgemein
 - Die Beschäftigten sind in die Handhabung aller Geräte in der Küche eingewiesen. Betriebsanweisungen sind vorhanden. Prüfvorschriften für Geräte werden beachtet.
 - Schalter, Steckdosen oder Leuchten müssen, wenn sie durch Anstoßen oder Gegenfahren beschädigt werden können, beispielsweise durch einen Schutzbügel gesichert sein. Weitere Anforderungen, die für elektrische Geräte gelten, sind unter Sichere Seiten „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 kann. Für die Aufbewahrung Messerblöcke, Magnetleisten oder ähnliche Ordnungshilfen verwenden.
- Warme Küche
 - Geeignete Gefäße und Töpfe verwenden. Eine ausreichende Auswahl verschiedener Größen 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 Zentimeter freier Raum.
 - Die Küchengeräte sind in einer Höhe so angebracht, dass 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 überbelastet werden – bei Tellerstapeln oder 25-Kilogramm-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
 - Achten Sie darauf, dass in der Küche Schuhe mit rutschfester Sohle getragen werden.
 - Bei Fußböden gibt es oft einen Konflikt zwischen Arbeitsschutz und Hygiene, weil sich rutschfeste Fliesen schwerer reinigen lassen. Informieren Sie sich, bevor Sie Fußböden neu verlegen lassen.
 - Achten Sie bei Feuchtarbeiten und Kontakt mit Reinigungsmitteln auf einen guten Hautschutz. Halten Sie Handschuhe, Schutzbrille und für Notfälle Augenspülvorrichtungen bereit.
 - Minimieren Sie schweres Heben und Tragen beziehungsweise einseitige Tätigkeiten. Sorgen Sie dafür, dass sich Ihre Beschäftigten beim Beschicken und Ausräumen der Spülmaschinen abwechseln. Stand der Technik sind Haubenspülen.
 - Sammelbehälter für Lebensmittelabfälle dürfen nicht wärmer als 10 °C werden.
 - Sorgen Sie für ausreichende Lüftung, 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.
- Das Küchenpersonal wird 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?
- 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 Schneid Tätigkeiten Messer ohne Spitze verwenden – zum Beispiel vorne abgerundet oder rechteckig.
- Speziell beim Kochen mit Bewohnerinnen und Bewohnern: Keine Metalltöpfe in die Mikrowelle stellen.
- Tipps für den Schutz der Haut der Beschäftigten finden Sie auch in unserem „Hautschutz- und Händehygieneplan für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Küche“.



Hautschutz- und Händehygieneplan für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Küche (BGW 06-13-070)

