

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 dieses Kapitel Sichere Seiten nur einen Auszug der Anforderungen, die für Küchen gelten. Für detailliertere Informationen empfehlen wir Ihnen die Branchenregel der DGUV (Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung) für die „Branche Küchenbetriebe“ (DGUV Regel 110-003). Sie informiert über alle Gefahrenquellen in einer Küche und nennt Maßnahmen zur sicheren Gestaltung.



Foto: AdobeStock/heidelbourg

Handlungsschwerpunkte in Küchen sind

- Hautschutz
 - Bei Arbeiten mit Handschuhen oder Reinigungsarbeiten, beispielweise Spülen oder Gemüseputzen, spricht man von Feuchtarbeit. Bieten Sie Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die insgesamt mehr als 2 Stunden pro Tag mit ihren Händen im Feuchten arbeiten, eine arbeitsmedizinische Vorsorge an. Ab 4 Stunden ist diese Vorsorge 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 zusätzliches Hilfsmittel.

- allgemein
 - Die Beschäftigten wissen, wie sie sicher mit den Geräten in der Küche umgehen. Betriebsanweisungen sind vorhanden. Die Prüfvorschriften für die Geräte werden beachtet.
 - 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 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, werden benutzt.
 - Messer und Schneidvorrichtungen dürfen nicht lose in Schubladen aufbewahrt werden, sodass man sich beim Hineingreifen schneiden könnte. Für die Aufbewahrung werden Messerblöcke, Magnetleisten oder ähnliche Ordnungshilfen verwendet.
- warme Küche
 - Es stehen geeignete Gefäße und Töpfe in ausreichender Menge und Größe zur Verfügung.
 - Vor Backöfen, Dampfgarern und Herden ist genügend Platz, um sich bewegen und auf Abstand gehen zu können. Auch bei geöffneten Türen ist ein Raum von mindestens 60 cm freizuhalten.
 - Die Küchengeräte sind so angebracht, dass sie von allen – auch von kleineren Personen – gut zu benutzen sind.
 - 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
 - Es sind genügend Lagerflächen vorhanden. Alles ist einfach und schnell erreichbar.
 - Bei der Lagerung in Regalen wird das zulässige Gewicht beachtet. Tellerstapel oder Säcke können schnell zu einer Überlastung führen.
 - Es werden geeignete Hilfsmittel für die Aufbewahrung genutzt, zum Beispiel Körbe für Kleinteile und Flaschen. Alles wird 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
 - Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter tragen Schuhe mit rutschfesten Sohlen.
 - Rutschfeste Fliesen lassen sich schwerer reinigen. Lassen Sie sich bei der Verlegung von Fußböden von Ihrer Fachkraft für Arbeitssicherheit beraten, um Arbeitsschutz und Hygiene gerecht zu werden.
 - Stellen Sie Ihren Beschäftigten für Feucht- und Reinigungsarbeiten entsprechende Hautschutzmittel, Handschuhe und bei Bedarf Schutzbrillen zur Verfügung. Für Notfälle sollten Sie Augenspülvorrichtungen bereithalten.
 - Achten Sie darauf, dass schweres Tragen und Heben sowie einseitige Tätigkeiten minimiert werden und dass sich die Beschäftigten zum Beispiel beim Beschicken und Ausräumen der Spülmaschine abwechseln. Bevorzugen Sie Haubenspülen für ein ergonomischeres Arbeiten.
 - 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.
- Schulen Sie Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter besonders im Umgang mit Brand- und Schnittverletzungen. Stellen Sie zusätzlich zum Verbandkasten einen Pflasterspender zur Verfügung, dann können Schnittverletzungen noch schneller versorgt werden.
- Kombinieren Sie Reinigungsplan und Hautpflegeplan – was muss ich womit reinigen? Bei welchem Mittel brauche ich welchen Hautschutz?
- Erstellen Sie einen Hygieneplan mit integriertem Hautschutz. Nutzen Sie dazu den „Hautschutz- und Händehygieneplan für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Küche“ der BGW (www.bgw-online.de/hauschutzplaene).
- Koordinieren Sie die Anlieferung der Waren, damit nicht der ganze Vorraum vollgestellt ist.
- Wenn Sie die Hygienevorschriften gemäß HACCP-Konzept beachten, haben Sie die Arbeitsschutzvorschriften in diesem Bereich im Wesentlichen erfüllt.
- Verwenden Sie für reine Schneidtätigkeiten Messer ohne Spitze – zum Beispiel vorne abgerundet oder rechteckig.
- Beachten Sie besonders beim Kochen mit Kindern und Jugendlichen: keine Metalltöpfe in die Mikrowelle stellen.



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

