



- www.arbeitsschutz-schulen-nds.de - Berufsbezogene Themen - Ernährung und Hauswirtschaft - Gefährdungen und Maßnahmen - Chemie/Gefahrstoffe

Gefährdungen und Maßnahmen - Chemie/Gefahrstoffe

Im Bereich der Hauswirtschaft und Ernährung werden die bei den anfallenden Arbeiten verwendeten Arbeitsmittel und Materialien mit sehr wirksamen Reinigungsmitteln gereinigt. Einerseits können nur so die Hygienevoraussetzungen geschaffen werden. Andererseits ergeben sich chemische Gefährdungen für die [?]Beschäftigten durch die Reinigungsmittel. Hinzu kommen noch biochemische Gefährdungen, die durch die zu hohe Erhitzung von Brat- und Fritierfetten oder Ölen entstehen. Insbesondere bei der Reinigung der Filter-Absauganlagen ist diese mögliche, stoffliche Veränderung zu berücksichtigen. Die Brandgefahren und die notwendigen Maßnahmen zu diesem Thema werden in einem anderen Kapitel bearbeitet.

Somit sind einige Maßnahmen festzulegen, um die Gefahren zu minimieren.

Auswahl der Reinigungsmittel



© Christoph Grützer

- Die Reinigungsmittel müssen für die verschiedenen Reinigungsprozesse speziell ausgesucht werden und
- einer Substitutionsprüfung (Ersatzstoffprüfung) unterzogen werden, um die Gefahren zu minimieren.

Organisation

Nach der Auswahl des richtigen Reinigungsmittels müssen weitere organisatorische Maßnahmen festgelegt werden. Es ist genau festzulegen, welches Reinigungsmittel für die verschiedenen Arbeitsbereiche benutzt werden darf. Ein weiterer Baustein ist die richtige Lagerung von

Gefahrstoffen und das Führen eines Gefahrstoffkatasters. Auch hat eine Auswahl der persönlichen Schutzausrüstung - entsprechend des Gefahrstoffs - zu erfolgen.



© Lizenziert für MK



© Lizenziert für MK



© Lizenziert für MK



© Lizenziert für MK

Eine kleine Auswahl möglicher Warnhinweise, Gebotszeichen und Hinweise zur Brandbekämpfung

Die Lagerung von Gefahrstoffen muss den Gefährdungen des Stoffes gerecht werden und dokumentiert sein. Dazu ist es nötig ein Gefahrstoffkataster zu erstellen.

Weitere Information finden Sie auch unter [wingisonline](#)

Entsorgung

Genauso wichtig wie die richtige Auswahl der verwendeten Gefahrstoffe und Reinigungsmittel ist deren stoffgerechte Entsorgung. Hierbei sind unter Anderem folgende Punkte zu beachten:



© Christoph Grützner

- Die Entsorgung muss auf den jeweiligen Stoff abgestimmt sein. Die Herstellerangaben sind zu beachten!
- Die Entsorgungswege sind festzulegen und zu dokumentieren
- Die Mitarbeiter sind regelmäßig zu unterweisen.

Weitere Gefahren können sich durch Stoffe ergeben, die ihre stofflichen Eigenschaften durch eine zu hohe Hitzeeinwirkung verändern oder, wie z.B. beim Mehl, durch ungünstige Mischungsverhältnisse mit der Umgebungsluft leicht entflammare bzw. explosive Eigenschaften entwickeln können.

Diese Stoffe sind nicht als Gefahrgut gekennzeichnet! Dennoch ist es wichtig, dass auf diese Bedingungen mit entsprechenden Maßnahmen reagiert wird. Ein paar Beispiele:

Erhitzen von Lebensmitteln



© Christoph Grützner

Alle Fettfilter und die Filter der Absauganlagen sind regelmäßig zu reinigen bzw. zu ersetzen. Dabei ist auf verschiedene Bedingungen zu reagieren:

- Geeignetes Reinigungsmittel verwenden
- Da sich die stofflichen Eigenschaften der Öle und Fette verändert haben können, sollte eine entsprechende persönliche Schutzausrüstung getragen werden. Die genaue Anforderung an die [?]PSA muss vorher festgelegt werden.

Um die Gefahr der stofflichen Veränderung weiter zu minimieren und die weitere Anreicherung mit anderen Stoffen, wie z. B. Glutamat zu verhindern,

- müssen Fette regelmäßig ausgetauscht werden,

- ist festzulegen, welche Fette für die verschiedenen Hitzstufen auszuwählen sind,
- sind die Thermostate regelmäßig auf richtige Funktion zu überprüfen.

Auf Brand- und Explosionsgefahren, die sich aus Mehlstaub und aus den vielfältigen Zündquellen in Küche und Backstube ergeben, muss ebenfalls geachtet werden:

- Staubbildung bei der Verarbeitung vermeiden!
- Saugen statt fegen (nur Staubsauger mit entsprechender Schutzstufe verwenden!)
- Eventuelle Zündquellen durch strukturierte Arbeitsbereiche vermeiden.

Ähnliche Brand- und Explosionsgefahren können bei Reinigungsarbeiten mit Alkoholen, wie z.B. Spiritus oder anderen leicht entzündlichen Reinigungsmitteln entstehen.

Artikel-Informationen

15.12.2020

Kurzlink

www.aug-nds.de/?id=658

E-Mail an Redaktion