



- www.arbeitsschutz-schulen-nds.de - Berufsbezogene Themen - Ernährung und Hauswirtschaft - Gefährdungen und Maßnahmen - Heiße Oberflächen und Flüssigkeiten

Gefährdungen und Maßnahmen - Heiße Oberflächen und Flüssigkeiten

In der Groß- und Hauswirtschaftsküche entstehen thermische Gefährdungen auf vielfältige Weise. Zum einen natürlich durch die heiße Oberfläche von elektrischen Kochfeldern, Kochtöpfen und Backblechen. Zum anderen durch die erhitzten Speisen sowie durch erhitzte Flüssigkeiten und Dämpfe. Beim Arbeiten mit Gasherden, Flambieren oder durch überhitztes Fett, kann es zudem auch zu Bränden kommen.



© Christoph Grützner

Arbeiten mit Kochtöpfen

Nur einige Maßnahmen, die beim Arbeiten zu beachten sind:

- Kochhandschuhe benutzen,
- die Kochplatte muss entsprechend der Topfgröße ausgewählt werden,
- das richtige Umgießen von heißen Flüssigkeiten muss eingeübt werden.



© Christoph Grützner

Beim Umgang mit Backöfen, Dampfgarern und Dampfdrucktöpfen ist zu beachten:

- Die Türen immer richtig verschließen,
- beim Öffnen der Türen immer hinter die Tür stellen (si. Foto),
- Druckventile und Dichtungen vor Gebrauch überprüfen,
- passende Menge an Flüssigkeit einfüllen,



© Christoph Grützner

- Dampfdrucktöpfe und Dampfgarer dürfen erst nach einer entsprechenden Wartezeit geöffnet werden,
- bei Dampfdrucktöpfen darf die Abkühlzeit nicht mit einer Wasserdusche des Deckels verkürzt werden,
- die angegebene Einfüllmenge des Herstellers darf nicht überschritten werden.



© Christoph Grützner

Arbeiten mit Bratpfannen und Kippbratpfannen

Beim Erhitzen von Fetten und Ölen werden sehr hohe Temperaturen (>200°C) erreicht. Verbrühungen mit erhitzten Fetten führen somit zu schweren Verbrennungen. Daher ist der Umgang mit Bratpfannen und heißen Fetten gesondert einzuüben.



© Christoph Grützner

Brandgefahren und Feuerlöscher

Zudem entstehen Brandgefahren beim Überhitzen des Fettes. Wenn sich das Fett entzündet hat, darf es auf gar keinen Fall mit Wasser gelöscht werden! Wenn möglich kann der Topf oder die Pfanne mit einem Deckel abgedeckt werden. Eine Löschdecke kann ersatzweise eingesetzt werden. (Nicht bei in Brand geratenen Personen!)



© Christoph Grützner

Bei Personenbränden sollte ein CO₂ Löscher verwendet werden. Für Fettbrände gibt es ebenfalls spezielle Feuerlöscher.

Eine gesonderte Gefährdungsbeurteilung der Brandgefahren und der daraus resultierenden Maßnahmen ist für diese Bereiche unerlässlich! (Art des Feuerlöschers? Ausbildung der Beschäftigten?)

Artikel-Informationen

15.12.2020

Kurzlink

www.aug-nds.de/?id=656

E-Mail an Redaktion