Mechanische Gefährdungen und Maßnahmen in der Lehrküche

Die Auswirkungen mechanischer Gefährdungen sind zwar **sofort** sichtbar (Blut, blaue Flecken) und **sofort** spürbar (Schmerzen) , aber allein diese negativen Erfahrungen schützen nicht vor Verletzungen oder Langzeitschäden.

Nur gute, ergonomisch gestaltete Werkzeuge und Maschinen, geprüfte Geräte sowie eigenes, sicheres Verhalten und Fachkenntnis sind Voraussetzungen für ein sicheres Arbeiten.

Messer / scharfe Werkzeuge

Beim Umgang mit Messern sind viele Kriterien zu beachten. Schon vor der Beschaffung sind die entsprechenden Anforderungskriterien festzulegen. Auch die Pflege und Schärfung der Messer sowie die Entsorgung sollte nach genauen Regelungen durchgeführt werden.

© Christoph Grützner

Beim Arbeiten mit Messern müssen viele Regeln beachtet werden, so zum Beispiel:

- Messer immer fachgerecht lagern und entsprechende Ordnungshilfen verwenden,
- Beim Weiterreichen der Messer immer die Griffschalen voraus,
- bei der Ablage der Messer immer darauf achten, dass nicht aus Versehen in die Schneide gefasst werden kann,

- immer mit entsprechender Unterlage arbeiten,
- richtige Schnitttechniken einüben,
- auf saubere und trockene Hände achten,

- Messer immer von Hand reinigen.

Nur Messer benutzen, die den Anforderungen entsprechend scharf sind!

© Christoph Grützner

Bei elektrisch betriebenen Schnittgeräten, wie z. B. elektrischen Dosenöffnern oder, wie hier im Bild zu sehen, bei Schnittmaschinen, sind die Vorgaben der Betriebsanweisungen zu beachten. Im Allgemeinen gilt zunächst:

- Benutztung erst nach einer Einweisung
- Scharfe Werkzeuge = sicheres Arbeiten

Verkehrswege / Transport

© Christoph Grützner

Folgende Regelungen gelten für Verkehrswege und Transport:

- Die Einrichtung ist so zu planen, dass die Verkehrswege ausreichend breit sind,
- Verkehrswege müssen frei gehalten werden,,
- nur geeignete Transportmittel benutzen und diese fachgerecht beladen,
- Stolperfallen verhindern bzw. sofort entfernen,
- Schubladen und Schranktüren immer sofort wieder schließen.

© Christoph Grützner

Beschaffenheit und Reinigung des Bodens:

- Der Fußbodenbelag muss der vorgeschriebenen Rutschfestigkeitsklasse entsprechen und
- das gewählte Reinigungsmittel passt zu den Hygieneanforderungen und zum Material des Fußbodens.
- **Wasser- und/oder Ölpfützen werden sofort beseitigt!**

Maschinen / Bügelgeräte

© Christoph Grützner

Hitze und Einzugsgefährdunen durch elektrische Bügelmaschinen:

- Nur Maschinen mit automatischer Abschaltung des Einzuges verwenden und
- vor der Arbeitsaufnahme unterweisen.

© Christoph Grützner

Zur Verhinderung von Unfällen in Groß- und Hauswirtschaftsküchen ist die gegenseitige Rücksichtnahme und ein verantwortungsvolles Verhalten unerlässlich. Daher muss

- das sichere Verhalten eingeübt werden und
- ein hohes Maß an Kollegialität bestehen.

Artikel-Informationen
19.11.2019

Kurzlink
www.aug-nds.de/?id=655

E-Mail an Redaktion