



Startseite > Berufsbezogene Themen > Ernährung/Hauswirtschaft > Gefährdungen und Maßnahmen

## Gefährdungen und Maßnahmen

---

Die Gefährdungen in diesen Bereichen sind sehr vielfältig. Um diese Gefährdungen zu verhindern oder zu minimieren, sind entsprechende Maßnahmen nötig. Viele dieser Maßnahmen begleiten uns wie selbstverständlich durch unseren Alltag und / oder im privaten, häuslichen Bereich. Aus der beruflichen Sicht muss man aber genauer hinschauen. Einige Arbeitsprozesse unterliegen sehr engmaschigen Regelungen, da sie nicht nur dem eigenen Wohlbefinden bzw. der eigenen Gesundheit dienen sondern auch Kunden oder Gäste gefährden können. So ist z. B. die Reinigung der Küchen oder die Verarbeitung von rohen Lebensmitteln, streng geregelt.

Beispielhaft für die Arbeitsprozesse ist auf dem untenstehenden, interaktiven Panoramabild eine Großküche mit verschiedenen, ausgesuchten Objekten dargestellt.

***Bewegen Sie das Bild mit der gedrückten linken Maustaste und erkunden Sie die Gefährdungs-Objekte.***

- Elektrische Geräte
- Messer
- Magnetleiste
- Ordnungshilfen
- Kochherde
- Hygiene
- Schneidemaschine
- Lasttransport
- persönliche Hygiene
- Reinigung



## Artikel-Informationen

---

27.03.2019

**Kurzlink:**

[www.aug-nds.de/?id=651](http://www.aug-nds.de/?id=651)