



Startseite > Berufsbezogene Themen > Ernährung/Hauswirtschaft > Gefährdungen und Maßnahmen > Heiße Oberflächen und Flüssigkeiten

Gefährdungen durch heiße Oberflächen und heiße Flüssigkeiten / Maßnahmen

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.



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.



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,



- 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.



Arbeiten mit Bratpfannen und Kippbratpfannen

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



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!)



Bei Personenbränden sollte ein CO_2 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

27.03.2019

Kurzlink:

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

Bildrechte (v.o.n.u.):

Bildrechte:

Christoph Grützner

© 2020 Niedersächsisches Kultusministerium | Alle Rechte vorbehalten - Vervielfältigung nur mit unserer Genehmigung