Heiße Oberflächen und Flüssigkeiten

Im Hauswirtschaftsunterricht werden Lebensmittel erhitzt, gekocht, gegart usw. Dabei besteht die Gefahr von leichten und schweren Verbrennungen oder Verbrühungen. In diesem Zusammenhang ist zu beachten, dass diese Gefährdungen im Wesentlichen auf drei verschiedene Arten auftreten:

- heiße Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, Bügeleisen- oder Maschinen,
- heiße Flüssigkeiten, wie z. B. heißes Wasser oder Fett,
- heißer Wasserdampf, wie er z. B. beim Kochen mit dem Schnellkochtopf entsteht. Darüber hinaus ist zu beachten, dass dieser Behälter unter Druck steht.

Weitere Gefährdungen ergeben sich durch gefährliche Fettbrände.

Um diese Gefährdungen weitestgehende zu vermeiden sind folgende Maßnahmen sinnvoll:

© Lizensiert für MK

- Topflappen oder Kochhandschuhe sind bereitzustellen und nach Anweisung zu benutzen.
- Die Kochplatten müssen der Topfgröße entsprechend ausgesucht werden, damit ein Überstand der Herdplatte verhindert wird.
- Möglichst Kochtöpfe mit wärmeisolierende Griffen einsetzen.
- Auf die Resthitze ungebrauchter Kochplatten achten.
- Bei der Herausnahme von heißen Backblechen ist vorher darauf zu achten, dass eine geeignete Abstellfläche für die heißen Backbleche zur Verfügung steht.
- Wenn Backöfen nicht sachgerecht geöffnet werden, so dass der heiße Dampf Gesicht und Hände verbrennen kann.

Schülerinnen und Schüler müssen zu Beginn in dem richtigen Umgang mit heißen Flüssigkeiten

unterwiesen werden. So ist z. B. wichtig, dass:

- heiße Flüssigkeiten immer vom Körper weg ausgeschüttet werden,
- beim Transportieren von heißen Flüssigkeiten immer sicher und fest zugegriffen wird und zuvor sichergestellt ist, dass die Verkehrswege frei sind,
- beim Arbeiten mit der Bratpfanne der Pfannenstiel nicht in die Verkehrswege hereinragt und die Pfanne auf diese Weise um- oder herunter gestoßen werden könnte.

Beim Arbeiten mit heißen Fetten und Ölen ist darauf zu achten, dass diese nicht zu heiß werden, damit die Gefahr eines Fettbrandes vermieden wird.

Sollte es trotzdem zu einem Fettbrand kommen:

- Ruhe bewahren,
- den Fettrand nie mit Wasser löschen,
- geeigneten Feuerlöscher nutzen (z. B. einen CO_2-Löscher).

© AuG- Team

Beim Garen mit dem **Dampfdrucktopf** sollten folgende Kriterien beachtet werden,

- die richtige Funktion der Ventile vor jedem Einsatz prüfen,
- verschlissene Dichtungen ersetzen und vor jedem Gebrauch den richtigen Sitz der Dichtung kontrollieren,
- genügend Flüssigkeit einfüllen,
- den Topf nicht gewaltsam oder schnell öffnen, wenn dieser unter Druck steht,
- den Deckel nur öffnen, wenn der Druck abgebaut ist,
- der Dampfdrucktopf darf nicht zu voll gefüllt werden.

Artikel-Informationen
24.01.2022

Kurzlink
www.aug-nds.de/?id=439

E-Mail an Redaktion