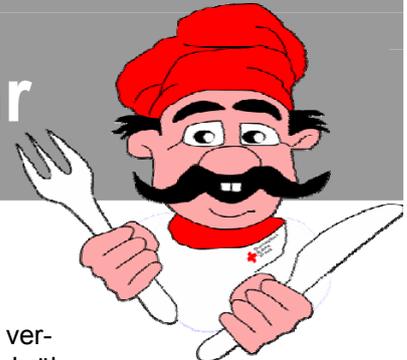


November 2010

Scharfe Sachen und mehr Sicherheit in der Küche



Höllisch scharf!

Messer und andere Schneidgeräte können einen tiefen Eindruck im eigenen Fleisch hinterlassen, wenn sie falsch gebraucht oder unzuweckmäßig aufbewahrt werden.

Konzentration und Aufmerksamkeit sind deshalb das oberste Gebot für den Umgang:

- Messer nie an der Klinge anfassen
- Aufpassen beim Reinigen: Messer sofort nach Gebrauch mit Schwamm oder Bürste vom Griff zur Spitze hin säubern. Anschließend desinfizieren.
- Messer nie herumliegen lassen oder ohne Schutzhülle in einer Schublade ablegen. Immer separat von anderen Küchengeräten aufbewahren. Nicht benutzte Messer in Messerblöcke, Messerhalter oder Messertaschen oder an Magnethalter stecken.
- Mit dem Messer in der Hand immer ausreichend Abstand zu anderen Mitarbeitern einhalten.
- Beim Weiterreichen scharfer Gegenstände nie die scharfe Seite oder die Spitze hinhalten.
- Keine stumpfen Messer verwenden: Abrutschgefahr! Nur scharfe Messer schneiden richtig. Messer regelmäßig mit Wetzstahl oder Abziehstein nachschärfen, bei Bedarf vom Profi nachschleifen lassen.
- Vor der Reinigung von Elektromessern und anderen Schneidgeräten immer den Stecker ziehen. Vor Gebrauch Bedienungsanleitung durchlesen.



Nie in der Luft schneiden!



Sicher mit dem Krallengriff!

Heiße Luft und mehr!

Das Risiko, sich zu verbrennen oder zu verbrühen, ist in der Küche besonders hoch.

Die wichtigsten Regeln für alle, die auf Nummer sicher gehen wollen:

- Pfannen- und Topfstiele beim Kochen immer nach hinten drehen.
- Topfdeckel vom Körper weg öffnen.
- Beim Öffnen von Öfen einen Schritt zurück oder zur Seite treten und den heißen Dampf entweichen lassen.
- Volle Töpfe nie offen tragen, immer Deckel oder Transportwagen verwenden. Große Töpfe wenn möglich immer zu zweit tragen.
- Beim Anbraten evtl. Spritzgitter verwenden, Bratgut immer vom Körper weg in die Pfanne legen.
- Wässriges nie mit heißem Fett in Berührung bringen.
- Geräte, die während des Betriebs hohe Temperaturen erzeugen (z.B. Kaffeemaschine), auf feuerfesten Untergrund (z.B. Steinfliese) stellen.

Feuriges gefällig?

Speisefett kann in wenigen Minuten überhitzen. Pfannen, Friteusen und Töpfe deshalb nie unbeaufsichtigt lassen. Falls es dennoch zum Brand kommt:

Brennendes Fett nie mit Wasser löschen.

Töpfe oder Pfannen mit einem passenden Deckel abdecken und von der Platte schieben. Löschdecken helfen nicht immer, da häufig Fettdämpfe durch die Decke dringen und sich über der Decke neu entzünden.

Für den Ernstfall gehört in jede Küche und auch in die Feldküche ein geeigneter Feuerlöscher zum Löschen von Fettbränden.

Läuft wie geschmiert!

Fett, Dunst und andere Schmierereien können einen Küchenboden problemlos in eine Rutschbahn verwandeln. Deshalb gilt:

- Böden regelmäßig gründlich reinigen. Essensreste, Fettspritzer, Wasserpfützen oder Verschüttetes am Besten immer gleich aufwischen.
- Arbeits- und Laufwege von Kartons, Tüten, Kisten und anderen Utensilien freihalten.
- Schubladen niemals offen stehen lassen.

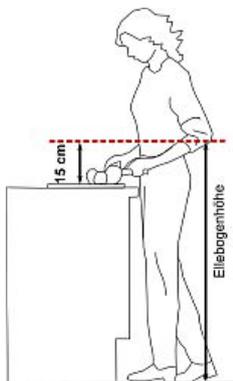
Das absolute Muss für die Mitarbeit in der Küche: die richtigen Schuhe.

Sie sollten geschlossen sein, fest am Fuß sitzen, einen flachen Absatz und eine rutschfeste Sohle haben. Wichtig ist auch ein entsprechender Zehenschutz (Stahlkappe). Schuhe mit guter Dämpfung entlasten zudem den Rücken

Unter Strom!

Wer am Arbeitsplatz Küche die einfachen Sicherheitsregeln für den Umgang mit elektrischem Strom vergisst, bringt sich und andere schnell in Lebensgefahr.

- Beim Kauf von Elektrogeräten auf VDE- und GS-Zeichen achten.
- Nur Geräte verwenden, die mit ausreichend Feuchtigkeit geschützt sind.
- Elektrische Geräte nicht mit feuchten Händen bedienen
- Vor der Reinigung von Elektrogeräten Netzstecker ziehen
- Elektrische Geräte regelmäßig auf Defekte prüfen
- Leitungen nicht knicken, quetschen, scheuern oder gar mit Isolierband flicken.
- Defekte Geräte sofort aus dem Verkehr ziehen und nur vom Fachmann reparieren lassen.



Die richtige Arbeitshöhe:
Ellebogenhöhe minus 15 cm

Die Beleuchtung des Arbeitsplatzes sollte 500 lx nicht unterschreiten.

Gutes Licht senkt die Unfallrisiken und erhöht die Konzentration der Mitarbeiter.

Gepflegtes Hand-Werkzeug!

Wer ständig nasse oder feuchte Hände hat – durch vieles Spülen, durch Dampf, durch die Säfte von Fleisch, Obst und Gemüse – riskiert eine Hautreizung und auf Dauer sogar eine Hauterkrankung (Ekzem).



Abhilfe schafft konsequenter Hautschutz mit einer (lebensmittelverträglichen) Schutzcreme und bei Bedarf mit geeigneten Schutzhandschuhen.

Auch in die Feldküche gehören ein Hautschutzplan und die passenden Hautschutzmittel!

Standvermögen!

Langes Stehen in gebeugter Haltung an (zu) niedrigen Arbeitsflächen kann auf den Rücken gehen. Setzen Sie sich besser hin.

Aber achten Sie darauf, dass der Stuhl die passende Höhe hat und dass auch für die Füße eine passende Stütze vorhanden ist.

Zum Hochheben von schweren Töpfen und Vorräten in die Knie gehen und den Rücken gerade halten, zum Transportieren über längere Strecken einen Rollwagen benutzen.

Literaturhinweise:

BGR 111 „Arbeiten in Küchenbetrieben“
▶ über <http://www.arbeitssicherheit.de>

ASI 7.10/08 „Sicherer Umgang mit Messern, Beilen, Haken in Küchen“

ASI 8.60/10 „Haut und Beruf“

ASI 9.30 „Brandschutz im Betrieb“

ASI 9.50/04 „Vermeidung von Sturzgefahren“

▶ http://vorschriften.portal.bgn.de/9427?wc_lkm=7208

Infoblatt „Professionelles Arbeiten mit dem Messer“

▶ http://www.bgn.de/files/8160/Infoblatt_Messer.pdf

Video „Scharfe Sachen in der Küche“

▶ kostenlose Ausleihe über den BGN-Medienshop

▶ Kauf über aid-Infodienst (www.aid.de)

Bilder und Zeichnungen: Udo Burkhard