

Küchen- und Backbetriebe

Arbeiten in Küchenbetrieben

In Küchenbetrieben fallen viele Arbeiten an heißen Küchengeräten an, aber auch im Bereich der haustechnischen Geräteperipherie, wie zum Beispiel an Lüftungs- und Elektroanlagen.

Gefährdungen

Die unterschiedlichen Tätigkeiten in Küchenbetrieben bergen das Risiko für Beschäftigte, einen schweren Unfall zu erleiden oder dauerhaft zu erkranken.

Gefährdungen während der Arbeit

- ausrutschen und stürzen auf:
 - nassen Fußböden
 - verunreinigten Fußböden
 - stolpern und stürzen wegen Hindernissen, zum Beispiel:
 - Geräte und Geräteteile
 - abgestellte Waren
 - sich schneiden und reißen an Messern oder scharfkantigen Bauteilen, zum Beispiel von
 - Fettfiltern
 - Maschinenteilen
 - sich verbrennen an heißen Oberflächen
 - sich verbrühen mit brennbaren Flüssigkeiten und Dämpfen
 - Erfrierungen beim Umgang mit tiefgekühlter Ware
- Brand oder Explosion durch heißes Fett oder Fettrückstände, beispielsweise in:
 - Fettfiltern
 - Absaugung von Lüftungsanlagen
 - Fritteusen
 - Bratpfannen
 - Brand oder Explosion durch offene Flammen beim Einsatz von Flüssiggas
 - elektrischer Schlag durch defekte elektrische Ausrüstung von Maschinen und Geräten, insbesondere im Nassbereich
 - Unfälle durch:
 - unzureichende Lüftung
 - beengte Platzverhältnisse
 - eingeschränkte Flucht- und Verkehrswege

Gefahr von Langzeitschäden

- Gesundheitsschäden durch Gefahrstoffe, zum Beispiel:
 - Reinigungsmittel
 - freigesetzte Stoffe beim Kochen, Braten und Frittieren
- Gesundheitsschäden durch biologische Schadstoffe, zum Beispiel:
 - auf verschmutzten Arbeitsflächen
 - in verdorbenen Lebensmitteln
 - in schlecht gereinigten Lüftungsanlagen



Küche mit Entlüftungsanlage

- physische Überlastung durch körperlich schwere Tätigkeiten wie das Heben und Tragen von:
 - Waren
 - technischen Hilfsmittel wie Großtöpfe und Pfannen
- psychische Überlastung durch:
 - Zeitdruck
 - Schichtarbeit



Lüftung

Durch das Kochen, Braten, Grillen und Frittieren werden in der Küche Wärme, Feuchtigkeit und Stoffe freigesetzt. Wärme und Feuchtigkeit können zu einer klimatischen Belastung des Küchenpersonals führen. Werden Küchen unzureichend be- und entlüftet, können an den Arbeitsplätzen sowohl erhöhte klimatische als auch stoffliche Belastungen auftreten; Beschäftigte können daran erkranken.

Beim Braten, Grillen und Frittieren werden Dämpfe und feinste Tropfen (Aerosole) in die Umgebungsluft abgegeben. Das Aerosol ist luftgetragen und kann eine Vielzahl von Stoffen enthalten, die als Partikel in die Lunge gelangen und dort deponiert werden.

Maßnahmen

Bereits bei der Planung des Kochbetriebs werden die Grundlagen für einen sicheren Betrieb und für arbeitsschutzgerechtes Arbeiten gelegt:

- bauliche Gestaltung, zum Beispiel:
 - Raumgröße
 - Verkehrswege
 - Bewegungsflächen
 - Türen
 - Fußbodenbelag ausreichend rutschhemmend ausführen
 - gleitfördernde Stoffe ableiten

Zu kleine Flächen am Arbeitsplatz erhöhen das Unfallgeschehen in Backbetrieben. Die freie, unverstellte Fläche muss so bemessen sein, dass sich die Beschäftigten bei ihrer Tätigkeit ungehindert bewegen können.

- technische Lösungen, zum Beispiel:
 - Lüftung
 - Temperatur
 - Brandschutz



Küchenlüftungshauben und -decken führen Feuchte-, Wärme- und Stofflasten ab, die über den thermischen Geräten entstehen. Sie sind ausreichend zu dimensionieren sowie fachgerecht und korrekt positioniert zu montieren.

Fußböden

- Fußböden ausreichend rutschhemmend ausführen
- gleitfördernde Stoffe ableiten
- geeignete Berufsschuhe mit ausreichender Rutschhemmung bereitstellen und deren Verwendung sicherstellen
- Sicherheitsschuhe bereitstellen



Je nach Arbeitsbereich und anfallender Menge von gleitfördernden Stoffen wie Wasser, Gemüse-, Fleisch- und Fettresten ist der Fußboden entsprechend den Anforderungen an die Rutschhemmung (R) und an den erforderlichen Verdrängungsraum (V) zu gestalten.

Stolpern, rutschen, stürzen

- Beschäftigte zu freier Sicht auf dem Transportweg unterweisen

- Verkehrswege, Treppen und Notausgänge immer frei von Hindernissen halten
- Sicherheitsschuhe tragen, sobald mit schweren Lasten zu rechnen ist
- Hebe- und Transporthilfsmittel einsetzen, um die Muskel-Skelett-Belastungen zu vermeiden
- schwere Lasten zu zweit tragen
- Gegenstände sicher abstellen, die umkippen oder wegrollen können
- schwere Lasten in Regalen und Stapeln stets unten lagern; die leichteren Gebinde darüber

Brandschutz

Gefährdung durch Brände und heißes Fett durch folgende Maßnahmen reduzieren:

- Fritteusen und Woks nicht unbeaufsichtigt betreiben, es droht Selbstentzündung von überhitztem Fett
- Fettbecken nur bis zum höchstzulässigen Füllstand befüllen
- Fett/Öl rechtzeitig austauschen – die Selbstentzündungstemperatur sinkt mit zunehmender Gebrauchsdauer
- Fritteusen und Woks nicht in der Nähe von Wasserzapfstellen aufstellen oder installieren, damit kein Wasser in heißes Fett oder Öl gelangt; alternativ Abtrennung aus nicht brennbaren Materialien anbringen
- Feuerlöscheinrichtungen mit Löschmittel für Fettbrände bereithalten, zum Beispiel Feuerlöscher der Brandklasse F



Die Art der Löscheinrichtung ist abhängig von der Füllmenge der Fritteereinrichtungen – nebeneinanderliegende Becken werden wie ein Becken betrachtet.

Elektrischer Strom

- elektrische Geräte und Anlagen regelmäßig prüfen

Hautschutz

- Hautschutzplan festlegen
- für den Spülbereich:
 - Pflege- oder Schutzcreme
 - Handschuhe, wasserabweisend
 - Baumwollunterziehhandschuhe
- zur Händereinigung:
 - pH-hautneutrales Flüssig-Syndet bereitstellen



Weitere Informationen

- DGUV-Regel 110-003: Branche Küchenbetriebe
- Technische Regel für Betriebssicherheit TRBS 1201: Prüfungen und Kontrollen von Arbeitsmitteln und Überwachungsbedürftigen Anlagen
- Technische Regel für Arbeitsstätten ASR V3, 4.2.1: Einrichten von Arbeitsstätten
- Technische Regel für Arbeitsstätten ASR A1.3: Sicherheits- und Gesundheitsschutzkennzeichnung
- Technische Regel für Arbeitsstätten ASR A1.5, Anhang 2: Anforderungen an die Rutschhemmung von Fußböden
- Technische Regel für Arbeitsstätten ASR A2.2: Maßnahmen gegen Brände
- Technische Regel für Arbeitsstätten ASR A2.3: Fluchtwege und Notausgänge, Flucht- und Rettungsplan
- Technische Regel für Arbeitsstätten ASR A4.3: Erste-Hilfe-Räume, Mittel und Einrichtungen zur Ersten Hilfe
- BGHW: Checkliste Räucheranlagen