

Küchen- und Backbetriebe

Räucheranlagen zur Nahrungsmittelbehandlung

Beim Arbeiten an und in Räucheranlagen sowie kombinierten Räucher- und Brühanlagen zur Nahrungsmittelbehandlung sind Beschäftigte vielen Einflüssen ausgesetzt. Einige dieser multiplen Einflussfaktoren führen zu Gefährdungen, die schwere Verletzungen oder Gesundheitsschäden zur Folge haben können.

Gefährdungen

Die Gefährdungen beim Arbeiten an oder in Räucheranlagen sowie kombinierten Räucher- und Brühanlagen sind vielfältig und mit denen an Küchenarbeitsplätzen vergleichbar.

Thermische, elektrische und Explosions-Gefährdungen während der Arbeit

- ersticken an Rauch oder vergiften mit Rauchgas, beispielsweise bei:
 - eingeschlossen sein in Räucheranlage
- unsachgemäßem Betrieb der Räucheranlage in Kombination mit unzureichender Wartung der Räucheranlage
- sich verbrennen
 - an heißen Oberflächen
 - an heißen Produkten
 - beim Be- und Entladen der Räucherammer
- sich verbrühen an Beinen und Füßen
 - an heißen Flüssigkeiten
 - durch verstopfte Abläufe der Brüh- und Räucherammer
 - beim Be- und Entladen der Räucherammer
- elektrischer Schlag oder elektrische Durchströmung durch defekte elektrische Ausrüstung
- Brand oder Explosion durch
 - unsachgemäßen Betrieb der Räucheranlage
 - unzureichende Wartung der Räucheranlagen



Biologische, mechanische und sonstige Gefährdungen während der Arbeit

- ausrutschen und stürzen auf:
 - nassen Fußböden
 - verunreinigten Fußböden im Inneren der geschlossenen Kammern
- Unfälle mit teils schweren Verletzungen durch:
 - Zeitdruck und Eile
 - beengte Platzverhältnisse am Arbeitsplatz
 - enge, unübersichtliche Verkehrswege
 - eingeschränkte Fluchtwege
- Verletzung der Augen und Atemwege durch:
 - aggressive Reinigungsmittel und andere Gefahrstoffe
 - falsche Handhabung von Reinigungsmitteln
 - fehlende PSA
 - Nichtbenutzung der zur Verfügung gestellten PSA
- stolpern und stürzen wegen Hindernissen wie:
 - Geräte und Geräteteile
 - abgestellte Waren
- physische Überlastung durch körperlich schwere Tätigkeiten wie das Heben und Tragen von:
 - Ware
 - technischen Hilfsmitteln
- Gesundheitsschäden durch biologische Schadstoffe, zum Beispiel:
 - auf verschmutzten Arbeitsflächen
 - in verdorbenen Lebensmitteln

Maßnahmen

Besonders Unfälle, aber auch Langzeitschäden lassen sich durch eine ausreichende Arbeitsschutzorganisation und die Umsetzung festgelegter Sicherheitsmaßnahmen vermeiden.

Arbeitsschutzorganisation

- Gefährdungsbeurteilung erstellen vor der Beschaffung der Räucheranlage
- Beschaffung ausschließlich sicherheitsgerechter Räucheranlagen und Räucheranlagenkomponenten (CE-Konformität)
- Bedienungsanleitung des Herstellers beachten
- umfassende Betriebsanweisung erstellen und bereitstellen
- Explosionsschutzdokument erstellen und bereitstellen
- Beschäftigte im Umgang mit der Anlage unterweisen
- Prüfung, Wartung und Instandhaltung der Anlage und ihrer Komponenten durch befähigte Personen:
 - vor Inbetriebnahme
 - in regelmäßigen Abständen, mindestens aber jährlich

Stolpern, Rutschen, Stürzen

- Unterweisung der Beschäftigten zu freier Sicht auf den Transportweg
- Verkehrswege, Treppen und Notausgänge immer frei von Hindernissen halten
- geeignete Berufsschuhe mit ausreichender Rutschhemmung bereitstellen und deren Verwendung sicherstellen
- Sicherheitsschuhe bereitstellen und deren Verwendung sicherstellen, sobald mit schweren Lasten zu rechnen ist
- Hebe- und Transporthilfsmittel einsetzen, um die Muskel-Skelett-Belastungen zu vermeiden
- schwere Lasten zu zweit tragen



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

Brandschutz und elektrischer Strom

- Räuchergeräte und offenes Feuer nie unbeaufsichtigt betreiben
- geeignete Feuerlöscheinrichtungen bereitstellen
- elektrische Geräte und Anlagen regelmäßig prüfen

Hautschutz

- Hautschutzplan aufstellen
- geeignete Schutz- und Pflegemittel bereitstellen und auf deren Verwendung achten
- für bestimmte Tätigkeiten diffusionsoffene Handschuhe bereitstellen
- bei Einweghandschuhen Handschuhtragezeiten überwachen
- keine Latex-Handschuhe und keine gepuderten Einweghandschuhe verwenden (Allergie)



Weitere Informationen

- DGV-Regel 110-008, Anhang 2: Explosionsschutzdokument Räucheranlagen
- ASR 1.5/1,2: Fußböden in Arbeitsräumen und Arbeitsbereichen mit Rutschgefahr
- Technische Regel Betriebssicherheit TRBS 1203: Zur Prüfung befähigte Personen
- DIN EN 15861:2013-06: Nahrungsmittelmaschinen – Räucheranlagen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
- BGHW-Arbeitshilfen: Checkliste Räucheranlagen Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV)
- BGN-Musterchecklisten: Prüfung durch befähigte Personen an Räucheranlagen zur Nahrungsmittelbehandlung