

Küchen

Heiß und schnittig

Besonders in Profiküchen gehört Stress zum Alltag. Unter größtem Zeitdruck muss jeder Handgriff sitzen. Zu den Stoßzeiten sind die Belastungen für die Beschäftigten besonders hoch. Die Sicherheit bleibt da manchmal auf der Strecke. Dabei können bereits kleine Unachtsamkeiten, zum Beispiel ein herumliegendes Messer, Fettspritzer auf dem Fußboden oder eine offene Schublade, schmerzhaftes Folgen haben.



Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler sollen

- erkennen, dass man am Arbeitsplatz Küche mit vielen Unfallgefahren rechnen muss
- wissen, welche konkreten Sicherheitsmaßnahmen an Küchenarbeitsplätzen sinnvoll sind
- wissen, von welchen speziellen Gefahrenquellen in der Küche Gesundheitsgefährdungen ausgehen
- sich bewusst werden, dass jeder Einzelne für die Sicherheit am Arbeitsplatz Küche mit verantwortlich ist.





Für den Unterricht

Unterrichtseinstieg: Als Unterrichtseinstieg können Sie in der Klasse die Jugendbeilage der Zeitschrift ARBEIT UND GESUNDHEIT next, Juni-Ausgabe, verteilen und lesen lassen. Auch hier wird das Thema „Küchen“ behandelt, und zwar speziell für junge Leute. Alternativ können Sie als Einstieg Szenen aus dem Video „Scharfe Sachen in der Küche“ zeigen (Bestelladresse siehe Seite 6) oder die Kopier- und Folienvorlage „Unfallsschwerpunkt Küche“ (Seite 5) einsetzen. Ziel der Unterrichtseinstiege sollte sein, die jungen Leute für die speziellen Unfallgefahren in Küchen zu sensibilisieren.

Schaffen Sie mit folgenden Fragen Diskussionsanlässe:

- Welche Gefahrenquellen in Küchen kennen Sie?
- Haben Sie sich schon einmal in Ihrer Küche zu Hause oder am Arbeitsplatz verletzt?

Mit Hilfe des Arbeitsblattes (Punkt 1) können die Unfallgefahren in der Küche in Einzel- oder Gruppenarbeit zusammengetragen und anschließend im Plenum besprochen werden. Halten Sie die Beiträge unter der Überschrift „Gefahrenquellen in der Küche“ an der Tafel oder auf farbigen Kärtchen fest, die Sie an eine Wandzeitung heften. Mögliche Antworten und Zuordnungen:

- Messer, Schneidwerkzeuge, Schnitzler, Aufschneidemaschinen, Fleischwölfe, Konservenbleche usw.,
- heißes Fett, heiße Herdplatten, Töpfe, Pfannen, Friteusen usw.,
- entweichender Wasserdampf, heißes Wasser, heiße Getränke, Suppen, Saucen usw.,
- Elektrizität, zum Beispiel defekte Kabel und Geräte, Feuchtigkeit in und an Elektrogeräten,
- falsche Schuhe, rutschige, nasse, verschmutzte Fußböden, Stolperstellen,
- Unordnung, Platzmangel,
- Stress, Hektik, Zeitnot,
- Unachtsamkeit, Nachlässigkeit.

Unterrichtsverlauf: Bitten Sie die Schülerinnen und Schüler, sich zu überlegen, welche Unfälle in der Küche typisch sind (siehe Punkt 2 des Arbeitsblattes). Geben Sie den jungen Leuten Zeit, sich auf dem Arbeitsblatt Notizen zu machen. Besprechen Sie die Ergebnisse anschließend im Plenum. Schreiben Sie die Redebeiträge unter der Überschrift „Gesundheitsgefährdungen“ als zweite Spalte an die Tafel oder auf farbige Kärtchen, die Sie an eine Wandzeitung heften. Mögliche Antworten: Schnittverletzungen, Verbrennungen, Verbrühungen, Einwirkungen durch Elektrizität, Rutsch- Sturz- und Stolperunfälle, Prellungen durch Anstoßen.

Unterrichtsende: Beenden Sie den Unterricht mit Punkt 3 des Arbeitsblattes. Bitten Sie die Schülerinnen und Schüler Zweier- oder Dreiergruppen zu bilden und gemeinsam darüber zu diskutieren, wie man Küchenunfälle vermeiden kann. Es ist sinnvoll, die Präventionsmaßnahmen anschließend im Plenum zu besprechen. Visualisieren Sie die Vorschläge an der Tafel oder Wandzeitung in einer dritten Spalte unter der Überschrift „Sicherheitstipps“. Ergebnis kann auch eine Muster-Checkliste sein, die jeder zur Ergebnissicherung abschreibt und zu seinen Unterlagen heftet.



Verteilen Sie die Zeitschrift ARBEIT UND GESUNDHEIT next



Kopieren Sie die Vorlage „Unfallsschwerpunkt Küche“ (S.5) und verteilen Sie sie an die Schülerinnen und Schüler oder betrachten Sie die Folienvorlage gemeinsam per Overheadprojektor



Ganz schön scharf

Messer, Beile, Schneid- und Hobelgeräte können tief ins eigene Fleisch schneiden, wenn man sie falsch gebraucht oder unzweckmäßig aufbewahrt. Deshalb sind beim Hantieren mit diesen Werkzeugen Konzentration und Aufmerksamkeit oberstes Gebot:

- Messer niemals an der Klinge anfassen
- Beim Reinigen und Spülen besonders vorsichtig sein. Messer am besten sofort nach Gebrauch mit einer Bürste reinigen oder mit der Klinge nach unten in ein mit warmem Wasser gefülltes Gefäß stellen
- Messer niemals achtlos herumliegen lassen oder ohne Schutzhülle in einer Schublade ablegen. Immer separat von anderen Küchengeräten aufbewahren. Nicht benutzte Messer in Messertaschen, Messerkoffer, Schubladen mit ▶



Präsentieren Sie der Klasse als Themeneinstieg Szenen aus dem Video „Scharfe Sachen aus der Küche“



Methodischer Hinweis



Internet-Hinweis



Arbeitsauftrag



Hintergrundinformationen



Lernziele



Arbeitsblatt



Kopier-/Folienvorlage



Unterrichtsmaterial/Medien



Lassen Sie die Schülerinnen und Schüler die Sicherheitstipps der jeweiligen Themenabschnitte zunächst selbst erarbeiten. Siehe Arbeitsblatt, Aufgabe 3. Ergänzen Sie im gelenkten Unterrichtsgespräch, das sich immer wieder auf die Äußerungen der Schüler bezieht, weitere relevante Sicherheitsmaßnahmen

- ▶ Spezialeinsatz, Messerhalter, Messerblöcke oder an dafür vorgesehene Magneteleisten stecken
- Mit dem Messer in der Hand immer genügend Abstand zu anderen Beschäftigten einhalten
- Beim Weiterreichen scharfer Gegenstände niemals die scharfe Seite hinhalten
- Keine stumpfen Messer verwenden: Abrutschgefahr!
- Vor der Reinigung von Elektromessern, Zerkleinerern und anderen Schneidegeräten immer den Stecker ziehen. Vor Gebrauch Bedienungsanleitung durchlesen.



Jede Menge heiße Luft

Hohe Temperaturen sind in der Küche unvermeidlich. Kein Wunder, dass das Risiko, sich zu verbrennen oder zu verbrühen, im Küchenjob besonders hoch ist. Wer auf Nummer sicher gehen will, sollte daher stets die wichtigsten Regeln beachten:

- Beim Öffnen von Öfen und Topfdeckeln einen Schritt zurücktreten und den heißen Dampf entweichen lassen
- Beim Anbraten Spritzgitter verwenden
- Wässriges nicht mit heißem Fett in Berührung bringen
- Pfannenstiele beim Kochen immer nach hinten drehen
- Geräte, die während des Betriebs hohe Temperaturen erzeugen, auf feuerfesten Untergrund stellen
- Speisefett kann in wenigen Minuten überhitzen. Pfannen, Fritteusen und Töpfe niemals unbeaufsichtigt lassen
- Fritteusen nur sachgemäß verwenden. Das Fett nicht überhitzen und es immer rechtzeitig austauschen, damit sich die Zündgefahr nicht erhöht. Falls es dennoch zum Brand kommt: Niemals mit Wasser löschen. Das verbrennende Fett würde explosionsartig verspritzen und unter Umständen die ganze Küche in Brand setzen. Für den Ernstfall gehört in jede Küche ein spezieller Feuerlöscher zum Löschen von Bränden an Fritteusen
- Zwischen Fritteusen und Spüle oder Wasserbad muss ein Sicherheitsabstand von 90 cm eingehalten werden. Ist das nicht möglich, muss ein Spritzschutz angebracht werden (mindestens 35 cm hoch).



Heißes Fett und Wasser sind eine gefährliche Mischung. Deshalb sollten Fritteusen und Kochkessel 90 Zentimeter weit auseinander liegen. Ansonsten muss mit einem mindestens 35 Zentimeter hohen Spitzschutz nachgerüstet werden.



Vorsicht Rutschgefahr!

Fett und Dunst können Küchenböden in Rutschbahnen verwandeln. Deshalb gilt: Böden regelmäßig gründlich reinigen. Essensreste, Fettspritzer oder Wasserpfützen immer gleich aufwischen. Alles, was im Weg steht, zum Beispiel leere Kartons und Kisten, sofort wegräumen. Schubladen niemals offen stehen lassen. Absolutes Muss für den Job in der Küche: die richtigen Schuhe. Sie sollten fest am Fuß sitzen, geschlossen sein, einen flachen Absatz und eine rutschfeste Sohle haben.



Unter Strom

Am Arbeitsplatz Küche ist der Gebrauch elektrischer Geräte so selbstverständlich, dass man leicht die Risiken vergisst, die damit verbunden sind. Wer mit elektrischem Strom leichtfertig umgeht, bringt sich und andere in Lebensgefahr.

Deshalb immer an Folgendes denken:

- Nur Geräte verwenden, die mit ausreichendem Schutz gegen das Eindringen von Feuchtigkeit versehen 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

weiter Seite 6 ▶



[1] In Teufels Küche?

Küchenarbeitsplätze stecken voller Gefahren. Welche fallen Ihnen ein?

.....

.....

.....

.....

[2] Das kann ins Auge gehen

In Küchenbetrieben kommt es immer wieder zu schmerzhaften Verletzungen. Was meinen Sie, welche Gesundheitsgefährdungen typisch für Jobs in der Küche sind?

.....

.....

.....

.....

[3] Alles unter Kontrolle?

In einer Betriebskantine häufen sich die Arbeitsunfälle. Als erste Gegenmaßnahme will der Küchenchef eine Checkliste aufhängen, die alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen daran erinnern soll, worauf Sie achten müssen. Welche Sicherheitstipps könnte dieses Merkblatt enthalten? Erstellen Sie Ihre eigene „Checkliste gegen Arbeitsunfälle in der Küche“.

.....

.....

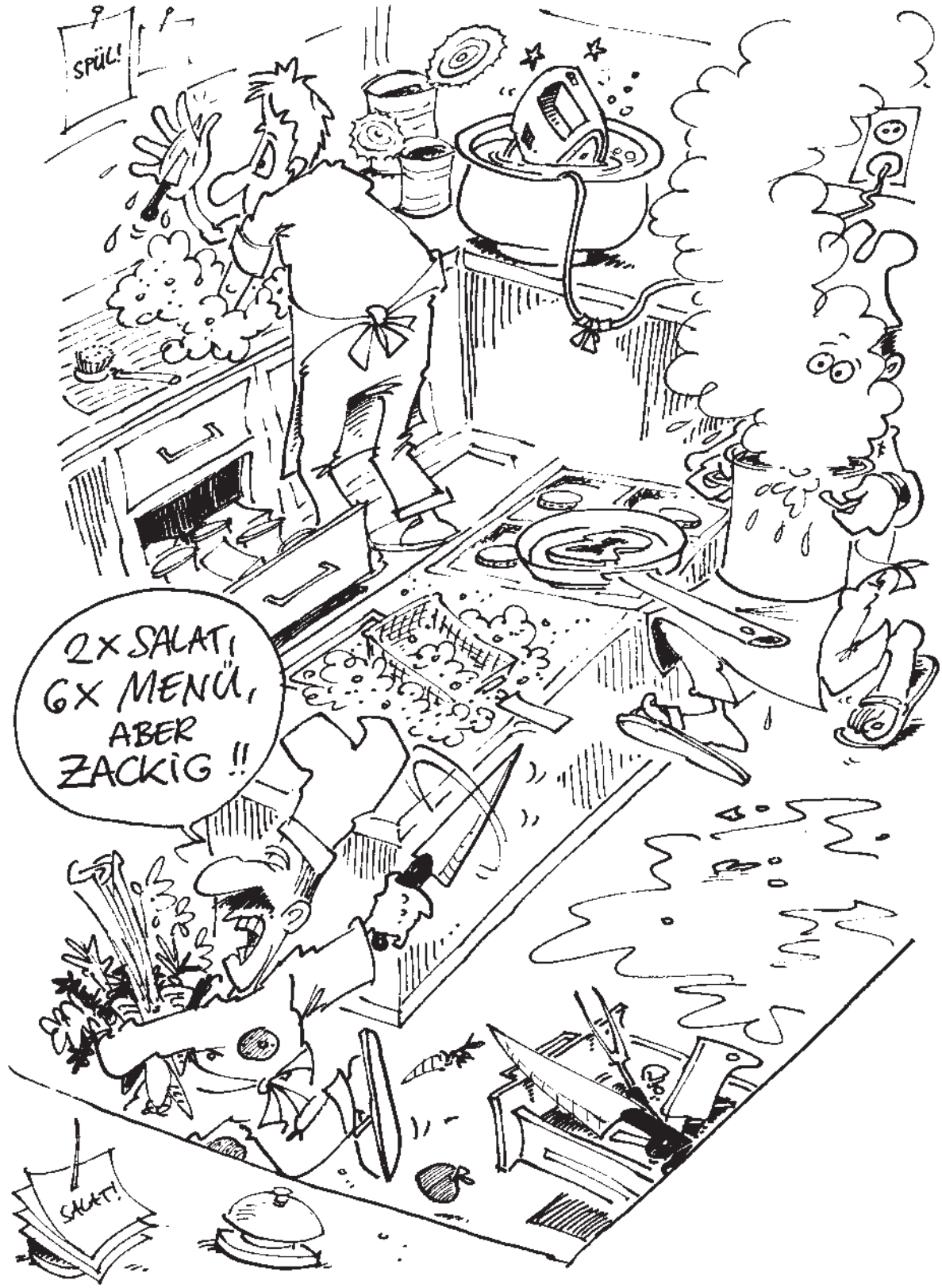
.....

.....

.....



Unfallschwerpunkt Küche





Unterrichtsmaterialien / Medien

- **Sicherer Umgang mit Messern, Beilen, Haken in Küchen**, Arbeitssicherheitsinformationen (ASI) 7.10/02
- **Fettbackgeräte und Fritteusen**, Arbeitssicherheitsinformationen (ASI) 2.15.1/02
- **Alles aus einer Hand**. Die BGN 8. CD-ROM. Ausgabe 2004
- **Die Hotel- und Gaststätten-CD-ROM**. Ausgabe 2004.

Diese Medien werden herausgegeben von der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN), Dynamostraße 7–11, 68165 Mannheim und können auch dort bezogen werden.

Weitere Materialien für Gewerbelehrer zum Thema Arbeitsschutz in Küchen sowie Informationen zu Medienversand und -verleih: Telefon 06 21/44 56-34 25, www.bgn.de

- **Scharfe Sachen in der Küche. Der richtige Umgang mit Messern & Co**, herausgegeben von aid e. V., Bonn. Video mit vielen nützlichen Tipps zum Umgang mit Messern und Schneidemaschinen. Laufzeit ca. 25 Minuten. Erstauflage 2001, Bestell-Nr. 150-8488, Preis: 18,00 Euro zzgl. 3,00 Euro Versandkostenpauschale.

Weitere Infos rund um das Thema Küchen oder Ernährung erhalten Sie bei: aid e. V., Friedrich-Ebert-Straße 3, 53177 Bonn, www.aid.de. Bestelladresse für Medien: aid-Vertrieb DVG, Birkenmaarstraße 8, 53340 Meckenheim, Telefon 0 22 25/9 26-146, Fax 0 22 25/9 26-118, www.aid-medienshop.de

- Broschürenreihe Arbeit und Gesundheit, Basics, Heft 2: **Umgang mit elektrischem Gerät (BGI 597-2)**, Heft 9: **Brandschutz (BGI 597-9)**, Heft 17: **Wege im Betrieb (BGI 597-17)**,

Alle drei Broschüren sind zu beziehen über: Universum Verlag GmbH & Co KG, 65175 Wiesbaden, Bestell-Fax 06 11/90 30-281, E-Mail: vertrieb@universum.de

Sie möchten in Zukunft Ihre ganz persönlichen Klassensätze der Fachzeitschrift ARBEIT UND GESUNDHEIT next inklusive Unterrichtshilfe? Jeden Monat kostenlos und frei Haus? Dann bestellen Sie unter Universum Verlag GmbH & Co KG, 65175 Wiesbaden, Bestell-Fax 06 11/90 30-181, Stichwort „ARBEIT UND GESUNDHEIT next-Klassensätze“

- ▶ Beim Kauf von Elektrogeräten auf VDE- und GS-Zeichen achten
- Defekte Geräte nur vom Fachmann reparieren lassen. Tipp: Die Telefonnummer vom Elektro-service neben das Telefon hängen.



Verteilen Sie an Ihre Schülerinnen und Schüler die Juni-Ausgabe der Zeitschrift ARBEIT UND GESUNDHEIT next, die Ihre Schule jeden Monat zusammen mit der Unterrichtshilfe erhält. Auch hier wird das Thema „Küchen“ aufbereitet – und zwar speziell für junge Leute. Sie finden diese Seiten auch im Internet unter www.next-line.de (Magazin) oder später im Archiv.

VORSCHAU

Folgende Themen werden in den kommenden Unterrichtshilfen behandelt:

Juli: Unfallgefahren auf Baustellen

August: Heben und Tragen

September: Unsichtbare Gesundheitsgefahren

Impressum

ARBEIT UND GESUNDHEIT
UNTERRICHTSHILFE JUNI 2004

Herausgeber: HVBG Hauptverband der gewerblichen Berufsgenossenschaften, Sankt Augustin. Redaktion: Martin Rüdell (verantwortlich), Sankt Augustin, Gabriele Albert, Wiesbaden. Text: Gabriele Mosbach, Potsdam. Cartoon: Michael Hüter.
Verlag: Universum Verlag GmbH & Co. KG, 65175 Wiesbaden, Telefon 06 11/90 30-0, Telefax 06 11/90 30-1 81, Internet www.universum.de oder E-Mail: info@universum.de. Grafisches Konzept: a priori werbeagentur, wiesbaden.
Druck: p. altmann-druck GmbH, Berlin.

