

# SICHERHEITS BEAUFTRAGTE

im öffentlichen Dienst



Jahreskalender

Checklisten

Praxisbeiträge

## BETRIEBLICHER ARBEITSSCHUTZ

# Handschutz

**Hände sind bei vielen Tätigkeiten hohen Belastungen ausgesetzt. Wenn technische und organisatorische Maßnahmen ausgeschöpft sind, kommen Schutzhandschuhe und Hautschutzmittel zum Einsatz.**

**I**n diversen Arbeitsbereichen werden Hände stark beansprucht. Das Thema muss dort fester Bestandteil von Gefährdungsbeurteilungen, Unterweisungen und Betriebsanweisungen sein. Hand- und Hautschutzpläne sind ein bewährtes Hilfsmittel für die Umsetzung im Betrieb.

Zur Verringerung von Verletzungsrisiken und Hautgefährdungen gelten Schutzmaßnahmen nach dem **STOP**-Prinzip. Wenn sich z. B. Gefahrstoffe nicht durch weniger gefährliche Alternativen ersetzen lassen (**S**ubstitution) und **t**echnische (z. B. Arbeitsmittel) sowie **o**rganisatorische Maßnahmen ausgeschöpft wurden, müssen **p**ersönliche Schutzmaßnahmen ergriffen werden. Diese beinhalten die Benutzung von Schutzhandschuhen, die auf die Gefährdung als auch auf die Person angepasst sind. Dürfen keine Schutzhandschuhe getragen werden, kommen Hautschutzmittel zum Einsatz. Die Reinigung und Pflege der Hände mit geeigneten Hautmitteln runden den Handschutz ab.

Autor

**MARTIN SOBOTTKE**

Referat Betreuung Fachbereiche der DGUV



- 1 Ist der Handschutz Bestandteil von Gefährdungsbeurteilungen, Unterweisungen und Betriebsanweisungen?

---

- 2 Gibt es arbeitsmedizinischen Beratungs- und Vorsorgegespräche zur Vermeidung von Hautkrankheiten?

---

- 3 Wird der Handschutz in Betriebsanweisungen zu Maschinen und Gefahrstoffen berücksichtigt?

---

- 4 Gibt es einen Hand- und Hautschutzplan?

---

- 5 Werden möglichst risikoarme Arbeitsmittel (z. B. Werkzeuge) und Arbeitsstoffe (z. B. Reinigungsmittel) eingesetzt?

---

- 6 Stehen für die jeweilige Person und Tätigkeit geeignete und mit CE-Kennzeichen versehene Schutzhandschuhe zur Verfügung?

---

- 7 Stehen Baumwollhandschuhe zur Verfügung, die zur Feuchtigkeit Aufnahme bei längerem Arbeiten unter flüssigkeitsdichten Schutzhandschuhen getragen werden können?

---

- 8 Werden nach der handbelastenden Arbeit und vor den Pausen Hände gewaschen und Hauptpflegemittel verwendet?

---




# Barrierefreie Gestaltung

**Alle Menschen mit und ohne Behinderung sollen einen weitestgehend barrierefreien Zugang zu ihrer Umwelt haben.**

**D**as bezieht sich auf Gebäude und Infrastruktur, wie auf die Gestaltung der Bildungs- und Arbeitswelt. Auch Menschen mit körperlichen oder kognitiven Einschränkungen sollten selbstbestimmt und ohne fremde Hilfe teilhaben können.

Barrierefreiheit geht aber über eine behinderungsrechte Gestaltung hinaus. Barrieren in der Bildungs- und Arbeitswelt gibt es für viele Personengruppen wie Kinder, Menschen unterschiedlicher Körpergrößen, Schwangere, temporär eingeschränkte Personen und ältere Menschen. Gerade unter Beachtung des demografischen Wandels ist das Zugänglichmachen für alle Personengruppen wichtiger denn je.

Deshalb müssen auch Gebäude und andere bauliche Anlagen und Einrichtungen, so gestaltet sein, dass sie für alle Menschen ohne fremde Hilfe zugänglich und nutzbar sind.

Autor

**HANS-JÜRGEN PENZ**

Diplom-Physiker



- 1 Ist geklärt, welcher Personenkreis die Gebäude, Arbeitsmittel, Anlagen, Informationen nutzen wird?

---

- 2 Sind für diesen Personenkreis vorhandene Einschränkungen (z. B. körperlich) und Bedürfnisse (z. B. hoher Platzbedarf, Unterstützung) bekannt?

---

- 3 Werden diese Einschränkungen und Bedürfnisse bei der Planung von Gebäuden und Beschaffung von Arbeitsmitteln berücksichtigt?

---

- 4 Werden Informationen (z. B. Warnsignale) jeweils über mindestens zwei der drei Sinne (hören, sehen, fühlen) vermittelt?

---

- 5 Sind die Wege der Außen- und Innenbereiche ausreichend breit (150 cm)?

---

- 6 Sind die Wege frei von Schwellen und Stufen?

---

- 7 Sind Alternativen zu Treppen und Stufen (Aufzüge, Rampen) vorhanden?

---

- 8 Ist eine hinreichende Anzahl barrierefreier Toilettenkabinen vorhanden?

---

- 9 Sind die Bedienelemente im Gebäude (z. B. Lichtschalter, Fenster- und Türgriffe) erkennbar und nutzbar.

---

- 10 Ist eine sichere Flucht oder Rettung aller Personen – insbesondere von mobilitätseingeschränkten Personen gewährleistet?

---




# Sicher in Küche und Kantine

**Mit dem Messer in den Finger schneiden oder an heißem Fett verbrennen: In Küchenbetrieben gibt es viele Unfallgefahren. Einfache Tipps senken das Risiko. Am wichtigsten ist ein Arbeiten ohne Hetze.**

**I**n Großküchen und Kantinen wird geschnippelt, gekocht, gegrillt und gebrutzelt. Tagtäglich hantieren die Mitarbeiter mit scharfen Messern, schweren Töpfen und heißem Fett. Vor allem bei Stress und Hektik steigt das Verletzungsrisiko. Stürze, Schnittverletzungen und Verbrennungen zählen zu den größten Gefahren in Küchenbetrieben. Deshalb ist der Arbeitsschutz enorm wichtig.

In der Regel ist der Küchenleiter als Führungskraft vor Ort dafür verantwortlich. Zuallererst gilt es, sich diese Aufgabe bewusst zu machen – und eine Gefährdungsbeurteilung zu erstellen. Dabei ist hilfreich, die Mitarbeiter einzubeziehen. Sie wissen oft am besten, wo Gefahren im Betrieb lauern. Steht die Schneidemaschine zu nah am Durchgang? Sind die Laufwege häufig mit Vorratskisten zugestellt? Die Gefährdungen und Maßnahmen werden aufgeschrieben. Dabei gilt: lieber zwei, drei Seiten gut

Fachliche Beratung

**JÖRG BERGMANN**

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe



In Küchen herrscht oft Stress. Zu den größten Gefahren zählen Stürze, Schnittverletzungen und Verbrennungen.

durchdacht, als lange Checklisten, die mit der Realität im Betrieb wenig zu tun haben.

Wichtig ist generell, dass alle Mitarbeiter geeignete Schuhe tragen – und keine offenen Sandalen oder leichten Turnschuhe. Wer im Lager oder in der Küche mit kiloschweren Töpfen oder Konserven hantiert, muss seine Füße mit Sicherheitsschuhen schützen. Gute Schuhe helfen dabei, das Risiko von Sturzunfällen zu reduzieren.

Doch es kommt auch auf eine gute Organisation der Arbeit an: Wenn alle hektisch durcheinanderrennen, steigt die Gefahr von Unfällen. Deshalb sind gut durchdachte Arbeitsabläufe wichtig, außerdem sollte darauf Wert gelegt werden, dass alle Mitarbeiter in Ruhe ihre Arbeit erledigen können – und nicht in Stress geraten.

### **Sicher schneiden mit dem Krallengriff**

Egal, ob Chefkoch oder Hilfskraft: Im Arbeitsschutz kommt es darauf an, dass alle Mitarbeiter richtig unterwiesen sind. Das heißt, nicht einfach eine



Foto: © Oliver Rütter/BCN

Broschüre mit den Tipps in die Hand drücken, sondern: praktisch zeigen, vormachen und üben lassen – und zwar richtig. Als Schutz gegen Schnittverletzungen ist vor allem die richtige Technik beim Schneiden gefragt: Mit dem sogenannten Krallengriff kann man Zwiebel, Möhre & Co. gut festhalten und zugleich sicher schneiden. Wichtig ist, dass Messer immer scharf sind, sonst rutschen sie beim Schneiden leicht ab.

Tabu ist, eine Schneidemaschine zu reinigen, indem man sie laufen lässt und dabei einen Lappen ans Rundmesser hält. Stattdessen muss die Maschine im Stillstand gereinigt werden. Das dauert vielleicht etwas länger. Aber der Küchenleiter sollte deutlich machen: Wenn etwas passiert, kostet es noch viel mehr Zeit.

Besondere Vorsicht gilt auch beim Umgang mit heißem Fett oder Öl. Um das Brandrisiko zu minimieren, muss das Fett in Fritteusen oder Töpfen regelmäßig ausgetauscht werden. Im Laufe der Zeit sinkt der Flammpunkt des Fetts auf unter 200 Grad Celsius und das Fett entzündet sich von selbst. Ganz wichtig: Fritteusen niemals unbeaufsichtigt lassen! Wer das Gerät anschaltet und in den Keller



verschwindet, um Vorräte zu holen, handelt fahrlässig. Brennt das Fett erst lichterloh, gestaltet sich das Löschen schwierig. Dafür braucht es spezielle Fettbrandlöscher der Brandklasse F, niemals darf man Wasser ins heiße Fett schütten, da es sonst zu einer Fettexplosion kommt.

## Lange Ärmel sind Pflicht

Beim Fettwechsel darf man das heiße Fett nicht einfach in einen Plastikeimer ablassen und durch die ganze Küche tragen. Sondern einen geeigneten geschlossenen Behälter verwenden und das Fett im abgekühlten Zustand transportieren. Um Verletzungen durch Fettspritzer zu vermeiden, sollte langärmelige Kleidung in der Küche stets Pflicht sein. Bei Dampfgeräten sollten Bleche, in denen sich Flüssigkeit sammeln kann, nur bis zu einer Höhe von 1,60 Metern eingeschoben werden, damit auch kleinere Mitarbeiter sofort den Inhalt sehen – und sich nicht aus Versehen heiße Bratensoße überschütten.

Prinzipiell gilt: Jede Verletzung sollte zum Anlass genommen werden, die Gefährdungsbeurteilung zu überprüfen. Stets verbunden mit der Frage: Hätte dieser Unfall verhindert werden können? Fest steht: Umsichtiges Arbeiten, mit Zeit und Ruhe, ist die beste Prävention. ♦

### Weitere Infos

- ▶ Mehr Infos gibt es in der neuen DGUV Regel 110-003 „Branche Küchenbetriebe“