



**GASTRONOMIE COACH
ANDREAS MÖBIUS**

Kontakt: +49 (0) 151 54972512

Gastronomie - Unfallschutz



Die häufigsten Unfallursachen sind:

- Schnitt- und Stichverletzungen
- Rutsch- und Sturzunfälle (umknicken, stolpern)
- Verbrennungen
- Verätzungen durch Desinfektionsmittel
- Quetschungen und Prellungen
- Gefahr durch Stromschläge
- Brandgefahr

Schnitt- und Stichverletzungen Diese Verletzungen treten häufig durch mangelnde Konzentration auf. Andere Gründe sind fehlende persönliche Schutzausrüstungen oder technische Schutzeinrichtungen, die nicht sachgemäß benutzt werden. Gefahrenquellen sind Messer, Küchenmaschinen, Aufschnittmaschinen oder z.B. zerbrochenes Glas.

Tipps zur Unfallvermeidung

- Messer müssen in einem guten Zustand und scharf geschliffen sein.
- Reinigen Sie die Messer sofort nach getaner Arbeit und werfen Sie die Messer nicht ins Spülbecken.
- Legen Sie die Messer in geeignete Ablageeinrichtung z.B. magnetische Leisten, Haltebügel oder Messertaschen.
- Haken für Fleisch (S-Haken) dürfen nur an einem Ende spitz sein, alle anderen Haken, die nicht zum Aufspießen von Fleisch dienen, müssen stumpf sein.
- Zettel bzw. Bonspießer müssen so beschaffen sein, dass Stichverletzungen vermieden werden, z.B. bestehend aus flexiblem Kunststoff, als Bonbrett oder Klemmleiste.
- Beim Umgang mit Küchenmaschinen und Aufschnittmaschinen benutzen Sie immer die dazugehörigen Schutzeinrichtungen.
- Prüfen Sie die Schutzeinrichtung auf Funktionstüchtigkeit.
- Greifen Sie nie in die laufende Maschine!
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, beim Reinigen der Maschinen.
- Entsorgen Sie zerbrochene Glas- bzw. Porzellanscherben niemals mit den Händen, sondern benutzen Sie Kehrblech und Handfeger. Rutsch- und Sturzunfälle

Jeder dritte meldepflichtige Unfall in Hotels und Gaststätten ist auf Stolpern und Stürzen zurück zu führen.

Der Anteil der Stolper- und Sturzunfälle an den schweren Unfällen macht sogar 70% aus. Häufige Ursachen liegen in glatten, glitschigen und verunreinigten Fußböden, herumstehenden Gegenständen, herausgenommenen Gittern des Abflusses, nicht aufgerollten Schläuchen, nicht aufgeräumten Verkehrswegen und ungeeignetem Schuhwerk. Tipps zur Unfallvermeidung Fußboden

- Der Fußboden muss in jedem Arbeitsbereich über eine ausreichende Rutschhemmung (R) und gegebenenfalls über einen Verdrängungsraum (V) verfügen. (siehe Anforderungen unter Arbeitsstätten)
- Sorgen Sie für die sofortige Reinigung des Fußboden. Schuhwerk
- Tragen Sie arbeitsplatzgerechtes Schuhwerk, das vorn geschlossen ist, eine rutschhemmende Sohle hat, mit einem Fersenriemen versehen ist und keinen hohen Absatz hat (siehe persönliche Schutzausrüstung).
- Halten Sie Ordnung in der Küche. Räumen Sie die gebrauchten Gegenstände nach getaner Arbeit wieder an den dafür vorgesehenen Platz. Verbrennungen
Verbrennungen im Küchenbereich entstehen häufig durch heiße Flüssigkeiten (Wasser oder Fett), durch heiße Dämpfe und beim Transport von heißen Gefäßen und Behältern.

Tipps zur Unfallvermeidung

- Gehen Sie vorsichtig beim Benutzen von Friteusen, Öfen und Herden um.
- Gießen Sie niemals Wasser in heißes Fett.
- Achten Sie beim Transport von heißen Gefäßen oder Behälter darauf, dass der Inhalt nicht über den Rand schwappen kann, benutzen Sie immer Kochlappen oder Geschirrtücher als Schutz. Verätzungen im Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten stellen wichtige Aspekte der Hygiene dar. Aber die Mittel beinhalten häufig gesundheitsschädigende Stoffe, die ätzend oder reizend auf Haut, Augen- oder Schleimhäute wirken können.

Tipps zur Unfallvermeidung

- Die Behältnisse in denen sich die Reinigungsmittel befinden, sind ausreichend zu kennzeichnen.
- Reinigungsmittel sind nur in Behälter aufzubewahren, durch deren Form und / oder Bezeichnung der Inhalt nicht mit Lebensmitteln verwechselt werden kann.
- Die Mitarbeiter sind über den richtigen Umgang, zu treffenden Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln zu unterweisen.
- Tragen der zur Verfügung gestellten Schutzausrüstungen, wie Gesichtsschutz oder Schutzbrille, eventuell Atemschutz, Schutzhandschuhe, Gummischürze und Schutzstiefel. Quetschungen / Prellungen Quetschungen und Prellungen treten häufig auf durch umfallende Regale, unvorsichtiges Hantieren mit Hand- und Sackkarren oder Servierwagen und unvorsichtigen Transport von sperrigen Gütern.

Tipps zur Unfallvermeidung

- Regale müssen standfest auf ebenen Boden aufgestellt sein.
- Die Regale sollten an der Wand stehen.
- Die Gänge zwischen den Regalen zum Be- und Entladen von Hand sollten mindestens 0,75 m breit sein.
- Die Regale dürfen nicht überladen werden.
- Fahren Sie vorsichtig mit Hand- und Sackkarren und Servierwagen und verletzen Sie nicht Ihre Mitarbeiter.
- Benutzen Sie geeignete Transportwagen für sperrige Güter. Unfälle durch Stromschlag Ohne Strom ist das Arbeiten in Küchen unmöglich. Die Gefahren liegen häufig in unsachgemäßer Verlegung von Kabeln und Reparaturen an technischen Geräten in Eigenregie.

Tipps zur Unfallvermeidung

- Reparieren Sie defekte elektrische Geräte nicht selbst, kennzeichnen Sie dieses als "defekt".
- Vorsicht mit Wasser und nassen Händen in der Nähe von elektrischen Geräten.
- Alle Abzweigdosen müssen isoliert abgedeckt sein.

- Das Leitungsmaterial muss den Raumverhältnissen entsprechen (Feuchtigkeit, Nässe, Wärme, chemische Einflüsse) und vor mechanischen Beschädigungen geschützt sein.
- Stromkabel sachgemäß verlegen und nicht auf Verkehrs- und Arbeitswege.
- Steckvorrichtungen müssen befestigt sein.
- Regelmäßige Überprüfung der elektrischen Anlagen und Betriebsmittel sind erforderlich.

Gastronomiecoach.Andreas-Möbius.de, Trainer Andreas Möbius

<https://gastronomiecoach.andreas-moebius.de/>

Postanschrift: Bajuwarenstr. 5, 84543 Winhöring

Kontakt: Telefon: 0151 54972512, E-Mail: gastronomiecoach@andreas-moebius.de

Vertreten durch: Geschäftsführer Andreas Möbius

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE106/252/10246