

Essen und Trinken in Fachräumen

Sicherheit in der Schule - Tipp 104 / 2011

Sicherheitsbewusstsein fördern – Essen und Trinken in Fachräumen vermeiden

Es ist sicher kein Geheimnis, wenn wir heute darüber berichten, dass in Fachräumen nicht gegessen und getrunken werden soll. Diese Regelung gibt es schon lange und wird in vielen Schulen mehr oder weniger gut beachtet.

Weniger gut bedeutet in zahlreichen Fällen, dass die Aufnahme von Nahrungs- und Genussmitteln in Fachräumen doch erfolgt. Teilweise aus Unwissenheit, teilweise mit einem anderen Blick auf mögliche Gefahren, oder weil ein Aufsuchen des Bistros /Lehrerzimmers in den Pausen zeitlich nicht möglich ist.

Zugegeben, nicht jede Nahrungsaufnahme in Fachräumen führt zum Gesundheitsschaden. Trotzdem gibt es viele gute Gründe, in den genannten Räumen auf das Essen und Trinken zu verzichten, denn diese Maßnahme stellt eine wesentliche Komponente der Gesundheitsvorsorge dar.

Zudem werden Schülerinnen und Schüler durch den Verzicht nachhaltiger für den Alltag im Praktikum und in der Berufsausbildung sensibilisiert, denn viele Ausbilderinnen und Ausbilder in Unternehmen achten sehr darauf, dass an bestimmten Arbeitsplätzen nicht gegessen und getrunken wird. Ähnliches sollte doch auch für die Schule gelten.

Die Gefährdung ist bekannt

Während die Gefährdungssituation in Chemie- und Chemievorbereitungsräumen klar zu sein scheint (Totenköpfe auf Chemikaliengebänden sprechen eine deutliche Sprache), ist die Situation im Bereich der Arbeitslehre bzw. der Bildenden Kunst scheinbar viel entspannter. Diese Annahme ist nicht falsch – aber auch nicht richtig.

Auch bei Kunst- und Werkräumen handelt es sich um *Arbeits- bzw. Fachräume*, in denen fleißig gewerkelt und gebastelt wird. Die Arbeitsaufgaben in beiden Schulfächern bringen es mit sich, dass der Umgang mit Gefahrstoffen nicht ausgeschlossen werden kann.

So wird in der Arbeitslehre und im Kunstunterricht häufig mit Farben, mit Reinigungs- und Lösemitteln gearbeitet, bzw. es werden Arbeitsschritte durchgeführt, die Späne und Stäube hinterlassen. Einige Stoffe können hautresorptiv, sensibilisierend oder entfettend wirken oder die Augen und Schleimhäute reizen und letztendlich gesund-

heitsschädlich sein. Hinzu kommt die Verteilung von pulverförmigen, atembaren Stäuben bei der Bearbeitung von Werkstücken. Diese werden durch Luftströmungen in den Räumen verteilt.

Sind Sie sich sicher, dass die Vorgängerklassen die Arbeitsplätze hygienisch sauber hinterlassen hat?

So können Gefahrstoffe und Stäube, die sich auf den Tischen befinden (selbst verarbeitete oder vom Vorgänger hinterlassene), durch Unachtsamkeit in die Nahrung gelangen.

In Werkräumen kann häufig nicht so gründlich gereinigt werden, dass alle Stäube sicher aufgenommen bzw. sicher aufgesaugt werden. Sie lagern sich auf Oberflächen ab und werden durch das Öffnen von Fenstern und Türen immer wieder verwirbelt und können so auf die Frühstücksschnitte gelangen.

Die Gefährdung mag in vielen Fällen sicher nicht groß sein, aber wem gelingt es abzuschätzen, welche Arbeits- und Gefahrstoffe am Tag/ in der Woche zuvor verarbeitet worden sind?

Teetassen auf dem Handwaschbecken?

Gerade an Handwaschbecken werden wiederholt verunreinigte Werkzeuge mit Hilfe von Gefahrstoffen gereinigt. So können sich unerwünschte Substanzen in Tassen (die sich in der Nähe bzw. auf dem Handwaschbecken befinden) sammeln und für Verunreinigungen sorgen.

Für die Nahrungsaufnahme gilt: Wir möchten Lebensmittel in einwandfreier Qualität verzehren! Dieser Anspruch aus der Lebensmittelhygiene gilt nicht nur in der Küche, sondern auch am Arbeitsplatz. Es ist daher wichtig, dass Schülerinnen und Schülern einleuchtend dargelegt wird, warum die Nahrungsaufnahme in Fachräumen in vielen Fällen nicht mit Hygienevorschriften zu vereinbaren ist (ausgenommen Lehrküche).

Die Einsicht zur Veränderung der Gewohnheiten fällt immer schwerer, je mehr Ausnahmen zugelassen werden.

Deshalb: Gehen Sie mit gutem Beispiel voran! Prüfen Sie, ob das Essen und Trinken in einem anderen Raum möglich ist.

Kontakt Autor:

Rüdiger Remus
Prävention und Arbeitsschutz
Tel.: 040 / 27153 - 223
E-Mail: ruediger.remus@uk-nord.de