

Ausstattung von Lehrküchen

Ausstattung und Einrichtung von Lehrküchen haben einen großen Einfluss auf Sicherheit und Gesundheitsschutz von Schülern und Lehrern während des Fachunterrichts der Lebensmittelverarbeitung. Deshalb informiert Sie dieser Sicherheitstipp über die wichtigsten Kriterien, die eine sichere und gut ausgestattete Lehrküche auszeichnen:

Eine Lehrküche mit Essbereich verfügt über zwei Ausgänge, deren Türen sich jederzeit von innen öffnen lassen. Von der Küche zum Essbereich besteht zumindest Sichtverbindung, ebenso besteht eine Sichtverbindung nach außen.

Der Fußboden in der Küche muss trittsicher und rutschhemmend sein. Es eignen sich z.B. keramische Bodenbeläge mit der Rutschhemmung R 10. Wichtig ist, dass Bodenabläufe und Ablaufroste bündig verlegt sind, um Stolperfallen zu verhindern.

Die Elektroinstallation umfasst jeweils eigene Stromkreise für Herde, Geschirrspüler, Dunstabzugshauben oder Waschmaschinen.

Diese ortsfesten elektrischen Anlagen sind alle vier Jahre zu prüfen, nicht ortsfeste Elektrogeräte wie Handmixer oder Küchenmaschinen jährlich.

Empfohlen wird für die Steckdosenstromkreise an den Schülerarbeitsplätzen ein zentraler Energieschalter mit optischer Anzeige des Einschaltzustandes.

Alle Steckdosen sind mit einem Fehlerstrom-Schutzschalter mit einem Nennfehlerstrom von max. 30 mA abgesichert.

Verlängerungskabel und Mehrfachstecker sollten in einer Lehrküche nicht zum Einsatz kommen.

Problematisch kann die Be- und Entlüftung von Lehrküchen sein.

In der Regel gewährleisten geöffnete Fenster einen ausreichenden Wrasenabzug (Zugluft vermeiden!). Bei Lehrküchen mit sog. Gruppeninseln, bei denen mehrere Arbeitsplätze zusammengefasst sind, können Abzugshauben verwendet werden, die über alle Kochstellen reichen, sehr leise sind und zentral geschaltet werden können.



Eine ausreichende Beleuchtung von 500 Lux, wie sie z.B. auch an PC-Arbeitsplätzen gefordert wird, ist in der Lehrküche sicherzustellen. Wenn nötig ist an besonderen Einzelarbeitsplätzen eine blendfreie Zusatzbeleuchtung anzubringen.

Für alle gut sichtbar und schnell erreichbar in der Lehrküche sind

- Erste-Hilfe-Material (kleiner Verbandkasten nach DIN 13157) mit Verbandbuch,
- Feuerlöscher (kein Wasserlöscher) und
- Fettbrandlöscher.

Wichtig: Löschdecken sind nach heutigem Kenntnisstand zum Löschen von Personenbränden nicht geeignet, können aber beim Löschen von Fettbränden sehr nützlich sein.

(In unserem Sicherheitstipp 89 „Wenn die Kleidung Feuer fängt ...“ haben wir Sie bereits über diesen Sachverhalt informiert.)

Ein Telefonanschluss mit Notrufverzeichnis muss erreichbar sein.

Weitere Tipps zur Gestaltung und Ausstattung von Lehrküchen können Sie unserer Broschüre für Lehrkräfte „Lebensmittel- und Textilverarbeitung“ (GUV-SI 8042) entnehmen. Sie können diese bei uns bestellen bzw. von unserer Homepage www.uk-nord.de herunterladen.

Checkliste zur sicherheits- und hygienegerechten Ausstattung von Lehrküchen:

Ausstattungsmerkmal	ja	nein	Maßnahmen
Abstand zwischen Gruppenarbeitsplätzen mind. 1,50 m			
Abstand von Gruppenarbeitsplätzen zu Schrankzeilen mind. 1,20 m			
Abgerundete Ecken an allen Einbauteilen			
Keine Verblendung der Sockel			
Zwei Ausgänge für Lehrküche mit Essbereich			
Sichtverbindung zwischen Lehrküche und Essbereich			
Fußbodenbelag trittsicher und rutschhemmend			
Feuerlöscher, Fettbrandlöscher und Erste-Hilfe-Material vorhanden			
Jährliche Prüfung der nicht ortsfesten elektrischen Betriebsmittel			
Prüfung der ortsfesten elektrischen Betriebsmittel alle vier Jahre			
Getrennter Stauraum für Lebensmittel und Reinigungsmittel			
Flüssigseifenspender und Papierhandtücher vorhanden			