

110-003

DGUV Regel 110-003



Branche Küchenbetriebe

Zur Erleichterung der Reinigung kann entlang der Wände bis zu einem Abstand von 15 cm, in Ecken und unter fest stehenden Maschinen, Geräten und Arbeitstischen auf einen profilierten Bodenbelag verzichtet werden.

Übergangsstellen von aneinander angrenzenden Betriebsbereichen können zu Unfallschwerpunkten werden, weil unterschiedliche Bodenbeläge eine Anpassung des Gehvorgangs erfordern und unter Umständen gleitfördernde Stoffe von einem Bereich in den anderen Bereich übertragen werden. Daher sollten sich direkt aneinander grenzende Bereiche möglichst nur um eine Rutschbewer-
 tungsgruppe unterscheiden (z. B. R12 und R11).

Achten Sie darauf, dass Stolperstellen, also Höhenunterschiede über 4 mm, Spalten mit einer Breite von mehr als 20 mm oder Roste mit einer Maschenweite von mehr als 35 x 51 mm vermieden werden und dass der Fußboden eben ausgeführt ist. Wenn regelmäßig so viel Flüssigkeit auf den Boden gelangt, dass dadurch eine Rutschgefahr für Personen bestehen kann (zum Beispiel bei der Reinigung oder beim Ablassen von Kochkesseln), sorgen Sie dafür, dass die Flüssigkeiten möglichst direkt in einen dafür vorgesehenen Ablauf geleitet werden. Durch ein leichtes Gefälle des Fußbodens zum Ablauf hin kann erreicht werden, dass die Flüssigkeiten schnell abgeführt werden und sich nicht in Arbeits- und Verkehrsbereichen sammeln können.

Ablauföffnungen und Ablaufrinnen müssen tritt- und kipp-sicher ausgeführt sein. Die begehbaren Oberflächen der Ablauföffnungen müssen die gleiche Rutschhemmung aufweisen wie der umgebende Fußboden. Bei Gitterrosten wird die Rutschhemmung z. B. durch eine säge-
 zahnartige Ausbildung erhöht.



Abb. 4 Zentrale Netztrenneinrichtung für den Fall eines Fritteusenbrandes oder Elektrounfalls

⚡ Zentrale Abschaltung der Energiezufuhr im Gefahrfall

In bestimmten Situationen kann es wichtig sein, dass man die Energiezufuhr zu den Küchengeräten schnell und gefahrlos unterbrechen kann, z. B. im Falle eines Fritteusenbrandes oder eines Elektrounfalls. Dazu dient eine zentrale Netztrenneinrichtung, die eindeutig erkennbar und jederzeit leicht erreichbar ist und die außerhalb des Gefahrbereichs angeordnet wird, etwa im Eingangsbereich der Küche. Die Installation einer derartigen Netz-
 trenneinrichtung sollten Sie insbesondere bei Neuplanungen sowie bei Umbau- und Renovierungsmaßnahmen in Betracht ziehen. Die Netztrenneinrichtung soll nur die vorhandenen Wärmegeräte (Fritteusen, Herde, Kippbräter usw.) und ggf. Maschinen von der Stromversorgung trennen, nicht aber Kühlgeräte, die Beleuchtung sowie die Lüftungsanlage. Auf aktiv bleibende Stromkreise ist in der Nähe des Schalters deutlich hinzuweisen. Unterweisen Sie Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter über die Wirkungsweise der Netztrenneinrichtung.

Tragen von Schmuck

Achten Sie darauf, dass kein Schmuck getragen wird, wenn durch das Tragen eine Unfallgefahr entstehen kann. Dies könnte z. B. der Fall sein bei Arbeiten an Maschinen mit Fang- oder Einzugsgefahr oder bei Reinigungs- und Instandhaltungstätigkeiten. Darüber hinaus gelten die entsprechenden Vorgaben zur Lebensmittel- und Personalhygiene.



Verantwortung von Pächtern

Unternehmerinnen bzw. Unternehmer in Küchenbetrieben sind häufiger nicht selbst Eigentümerin bzw. Eigentümer der Arbeitsstätte bzw. der darin befindlichen Ausstattung, sondern haben diese nur gemietet/gepachtet. Dennoch ist für den sicheren und ordnungsgemäßen Zustand des Betriebs primär stets die Unternehmerin oder der Unternehmer verantwortlich. Achten Sie daher als Pächterin oder Pächter eines Küchenbetriebs darauf, dass im Pachtvertrag

- der Gebrauch des Pachtobjekts als gewerblicher Küchenbetrieb ausdrücklich festgelegt ist und
- dass eindeutig geregelt ist, wer für erforderliche Nachrüstungen und die Beseitigung von Mängeln am Objekt bzw. an den gepachteten Einrichtungen sowie für die Wartung und Prüfung zuständig ist und die Kosten trägt.