

FAKTA OM FORBRÆNDINGER OG SKOLDNING

Arbejdsmiljøforholdet og kravene

Konsekvenserne af forbrændinger og skoldninger kan være meget alvorlige. Problemet er hyppigt forekommende i køkkener og blandt serveringspersonale.

Der er krav om, at de ansatte skal være tilstrækkeligt introducerede til deres arbejde og de risici, der er forbundet hermed. Introduktionen skal medvirke til at sikre forebyggelse af skader.

Ud over introduktion skal det sikres at udstyr og maskiner, hvor der kan opstå fare for forbrænding og skoldning, er sikkerhedsmæssigt i orden.

Gode råd om tiltag og løsninger

Vurder risikoen for forbrændinger og skoldninger.
Gennemfør en plan for at fjerne eller reducere de fundne risici, og informer personalet.

Se på om følgende sikkerhedsregler anvendes i køkkenet og blandt serveringspersonale:

- Pas på pludselig overkog ved gryder.
- Forebyg farer for at snuble.
- Kom aldrig vand på en overophedet pande.
- Pas på ved udtagning af bradepander og kantiner fra ovnstik i øjenhøjde. Bradepanden/kantinen kan vippe, fordi man brænder sig. Brug beskyttelseshandsker og eventuelt beskyttelsesærmer.
- Vær påpasselig ved transport af varmt vand/suppe.
- Brug en bakke eller serveringsvogn til at transportere varme drikke, portionsanretninger eller service.
- Advar ansatte og kunder om varme tallerkner.
- Sæt et vindue i køkkendøren, så serveringspersonalet kan se, om der er fri passage.
- Oplær de ansatte i gode teknikker til at håndtere varme genstande såsom at lette på gryde- og pandelåg væk fra kroppen.
- Sørg for, at pande- og kasserollehåndtag vender væk fra komfurets kant.
- Brug tørre klude/grydelapper, når der skal løftes/tages på varme genstande.



Varm olie udgør en stor fare for de ansatte, som frituresteger mad. De ansatte risikerer alvorlige forbrændinger, hvis olie eller fedt ikke afkøles før håndtering, eller hvis de ikke bruger det rigtige udstyr.

- Kom aldrig vand på en brændende frituregryde, brug evt. et brandtæppe.
- Brug det automatiske hæve-/sænkesystem.
- Afkøl olie og fedt natten over, før det bortskaffes.
- Sørg for, at beholderne er store nok og kan tåle høje temperaturer.
- Bær de rigtige personlige værnemidler.

Gode links:

- BFA Service - Turisme: Forebyggelse af ulykker

