

Køkkener og arbejdsmiljø

Der kan være forskel på de problemer, man møder som medarbejder i henholdsvis et lille køkken med få medarbejdere eller et stort køkken med mange medarbejdere. I et produktionskøkken skal man i højere grad være særligt opmærksom på bl.a. kogende tilberedning, frostvarer mv. Hvorimod man i modtagekøkkener skal være opmærksom på skub med tunge vogne.

Knive og maskiner

At arbejde i et køkken betyder at der arbejdes med skarpe knive og diverse maskiner. Her er det vigtigt, at være særlig opmærksom og agtpågivende. Alle skal være introduceret til at benytte de forskellige maskiner for at forebygge, at nogen kommer til skade.

Forbrændinger

Når man arbejder i et køkken er det ofte nødvendigt at koge, stege, bage mv. Det vil sige man håndterer mange varme ting i løbet af en arbejdsdag, og det er vigtigt, at forebygge og indrette køkkenet så man undgår at skulle løfte og bære de varme ting.

Eksem og våd hud

Når man arbejder i køkken vasker man ofte hænder og arbejder med madvarer der har skyllet. Det betyder at huden belastes og kan tørre ud. Når hudens overflade tørrer ud er den mere sårbar, og det er lettere at få eksem og hudskader.

Der er en række fødevarer, der kan give eksem og hudskader fx frugt- og grønsagssaft, tomater, våde fødevarer, kødsaft mv.

Opvaskemidler, rengøringsmidler og andre kemiske stoffer kan også skade huden.

Arbejde med handsker

Arbejder I med vandtætte beskyttelseshandsker eller med hænderne i fugtigt miljø mere end 1/4 af arbejdstiden (ca. 2 timer), så er der tale om ”vådt arbejde”. En stor del af de arbejdsbetingede eksemer skyldes arbejder med handsker.

Læs mere om sund hud på www.sund-hud.dk

Tunge løft og skub

At arbejde i et lille køkken i en institution er ofte forbundet med variation i arbejdet og i bevægelserne i løbet af dagen. Der kan være nogle tunge løft, hvor man skal passe på ryggen og sørge for at der er rulleborde, sækkevogne mv. Det er vigtigt at undgå de tunge løft og forebygge skader på ryg, arme, knæ mv.

Uanset om der er tale om et stort eller et lille køkken, om det er produktionskøkken eller modtagekøkken, så skal man være opmærksom på de tunge vogne, som skubbes omkring. Sørg for god instruktion i hvordan det gøres, så kroppen belastes mindst muligt.

I storkøkkener er arbejdet som regel ikke så varieret. Man står fx ved den samme gryde i en uhensigtsmæssig stilling i længere tid og rører. Eller man står i længere tid og udportionerer. Der er mere Ensidigt Gentaget Arbejde (EGA) i storkøkkener, og det skal man forebygge ved at skabe større variation i arbejdet og skifte hyppigt mellem funktionerne.

Psykisk arbejdsmiljø

At tilberede mad betyder ofte, at der er en tidsplan, der skal overholdes. Maden skal være færdig til et bestemt tidspunkt. Som medarbejder i et køkken kan det opleves meget stressende og belastende, og det kan smitte af på den måde, man taler til hinanden.

Ofte er opgaverne og funktionerne i køkkenet bestemt på forhånd, men det er meget vigtigt, at den enkelte medarbejder oplever at have indflydelse på det arbejde, der skal udføres. På den måde har den enkelte mulighed for indflydelse på omfang af opgaven, og den enkelte kan selv vurdere, hvordan opgaven skal løses, og i det hele taget bruge den faglige viden som hun/han har.

I storkøkkener, hvor maden skal være pakket og klar til bestemt tidspunkt, er det vigtigt, at der er en klar arbejdsdeling og klare forventninger til hinanden.

I de små institutionskøkkener er der ofte 1-3 medarbejdere, og det er lettere at organisere arbejdet, mens det står på. Men det er stadig vigtigt, at tonen på arbejdspladsen er god og åben.

I de tilfælde, hvor man er alene i køkkenet, er det vigtigt, at man har en god kontakt og et godt samarbejde med de øvrige personalegrupper.

Arbejdspladsvurdering (APV)

Uanset hvor mange medarbejdere der er i køkkenet, så skal I arbejde med arbejdspladsvurdering. Den skal gennemføres minimum hvert 3. år eller hvis der sker væsentlige ændringer i arbejdet, maskiner, nye opgaver mv.

APV er en løbende proces. Først kortlægger man arbejdsmiljøet ved at spørge alle medarbejdere. I afgør selv hvordan. Resultatet af undersøgelsen bruges til at udpege de væsentligste problemer, og I skal nu aftale, hvordan de bedst løses, så I kan forebygge at nogen bliver syge eller kommer til skade. Derfor er det vigtigt, at I aftaler, hvem der sætter initiativer i gang, og hvornår det hele skal være afsluttet.

APV er et godt redskab til hele tiden at have styr på arbejdsmiljøet.

Læs mere om arbejdsmiljø

I pjecen *Arbejds miljøet kan smages i sovsen – en vejledning om arbejdsmiljø i store køkkener* kan du læse mere om arbejdsmiljø i køkkener. Hent den [her](#).

LINKS:

www.arbejdsmiljoweb.dk

www.at.dk (tjeklister til APV)

www.apvportalen.dk

www.bar-service.dk

www.bar-sosu.dk