

BST



KØBENHAVNS
KOMMUNE

Rådgivning om
arbejdsmiljø og trivsel

2. udgave 2014

Indretning af mindre køkkener

-anbefalinger og idéer

24 sider



INDHOLDSFORTEGNELSE

1. Indledning

1.1 Hvem kan bruge piecen.....	5
1.2 Hvad skal man starte med at tænke på.....	6
1.3 Kvalitetskrav.....	7
1.4 Ansøgninger og tilladelser.....	7

2. Krav til lokaler

2.1 Pladshensyn	8
2.2 Køkkenets placering.....	9
2.3 Depot.....	9
2.4 Personalefaciliteter	10
2.5 Vægge.....	10
2.6 Gulve.....	10
2.7 Loft	11
2.8 Indeklima	12
2.9 Ventilation.....	12

3. Belysning

3.1 Dagslys.....	13
3.2 Kunstlys.....	13

4. Inventar

4.1 Bordplads	15
4.2 Køkkenborde	16
4.3 Skabe.....	17
4.4 Vaske.....	17

5. Køkkenudstyr og køkkenmaskiner

5.1 Kogebord og kogeplader.....	19
5.2 Emfang.....	19
5.3 Ovne	20
5.4 Opvaskemaskine.....	20
5.5 Køle- og svaleskabe	21
5.6 Fryseskabe	22
5.7 Røremaskine	22
5.8 Kartoffelskræller.....	22

6. Elinstallationer.....23

7. Brandudstyr.....24

8. Nyttige adresser.....25

9. Lovgivning mv.....26

Udgivet af BST Københavns Kommune 2001

Denne piece må kopieres og citeres med kildeangivelse.

ISBN: 87-90953-05-3

1. INDLEDNING

1.1 Hvem kan bruge pjecen

Denne pjece er en samling af anbefalinger og ideer til indretning af mindre køkkener. Fokus er lagt på køkkener med 1-2 ansatte, hvor der dagligt laves kold og varm mad. Den slags køkkener findes rundt omkring på Københavns Kommunes arbejdspladser f. eks. i form af små personalekantiner.

Også arbejdspladser med andre, mindre køkkener som f. eks. bosteder, brandstationer og afdelingskøkkener på plejehjem kan hente inspiration til om- og nybygning.

Denne pjece dækker således ikke køkkener, hvor der foregår det, man kan kalde storproduktion; heller ikke selv om der kun er 1-2 ansatte. Her gælder særlige regler. Kontakt Fødevareregion København. Se side 25.

Daginstitutioner har også køkkener, men til denne målgruppe har BST og Familie- og Arbejdsmarkedsforvaltningen i samarbejde udarbejdet 2 pjecer om Arbejds miljø i køkkenet og om Retningslinjer for indretning.

Pjecen har særlig fokus på indretning og arbejdsmiljø og er tænkt som arbejdsredskab for sikkerhedsorganisationen, når arbejdspladsen skal i gang med at planlægge enten bygning af et nyt køkken eller ændringer/forbedringer af et eksisterende.

Pjecen kan bruges som forberedelse til arbejdet og som arbejdsredskab sammen med de arkitekter, ingeniører og håndværkere, som er involveret i byggeriet.

Jo bedre løsningerne er gennemtænkt på planlægningsstadiet, jo bedre mulighed er der for et velfungerende arbejdsmiljø.

Pjecen er bygget op, så alle anbefalinger vedrørende indretning står som hovedtekst. I de brede margener kan man finde anbefalinger, der har at gøre med det arbejde, der foregår i køkkenet. Det kan dreje sig om hygiejne, fodtøj, arbejdsstillinger mm.

Bagerst i pjecen er der en oversigt over nyttige adresser og relevant, supplerende litteratur.

1.2 Hvad skal man starte med at tænke på

Ændring og renovering af eksisterende forhold er ikke kun et spørgsmål om nye elementer, men vil ofte omfatte bygningsmæssige ændringer og ændringer af el- og VVS-installationer med mere. Derfor er det vigtigt at tænke i helhedsløsninger.

Projektering og udførelse skal foregå i et tæt samarbejde mellem bygherren, den projekterende og arbejdspladsen, repræsenteret ved sikkerhedsorganisationen, brugerne og folk med økonomisk og beslutningsmæssig kompetence.

- Stil krav til leverandører, entreprenører og håndværkere om at overholde gældende love og regler
- Vælg firmaer der har kendskab til og erfaring med køkkenindretning
- Indgå aftaler med leverandører og håndværkere, om hvornår arbejdet påbegyndes, og hvornår det kan forventes færdigt
- Stil krav om støvafskærmning, så ikke hele arbejdspladsen bliver generet f. eks. i forbindelse med nedrivning
- Planlæg eventuelt alternative muligheder for bespisning
- Hvis der i forvejen er en APV for køkkenet, bør den inddrages i planlægningen

Ved ændringer af køkkenet skal der tænkes kreativt. Ønskerne til udseende og indretning skal sammenfattes med de krav, der stilles til arbejdsmiljø, effektivitet og hygiejne.

Køkkenets funktioner og arten af mad, der skal tilberedes, er afgørende for indretningen. Funktioner og madtyper påvirker også valget af hårde hvidevarer, maskiner og tekniske hjælpemidler.

Der kan være hensyn at tage i forhold til særlige brugergrupper, som senil demente, blinde, kørestolsbrugere og udviklingshæmmede. Det kan dreje sig om plads under bordpladen, placering af varme ting eller rækkeafstande og arbejds højder osv.

Før et køkkenfirma - eller andre, der indretter køkkener - kontaktes, er det en god idé, at institutionens ansatte og eventuelt brugerne har diskuteret køkkenets indretning i forhold til de væsentlige funktioner.

Tilbud på ombygning af køkkenet skal være helhedstilbud, hvori der indgår VVS-arbejde, elarbejde, gulvbelægning med mere. Gennemarbejd ønskerne grundigt og tænk på, at hver ændring i køkkenet kan få følger for den øvrige indretning i køkkenet.

1.3 Krav til produkter, som indkøbes

Ved indkøb skal det sikres, at produkter og inventar ikke giver arbejdsmiljø-mæssige gener og belastninger.

Inventar i køkkener skal kunne holde i mange år. Derfor skal alt være fremstillet i god kvalitet af holdbare materialer. Af hygiejniske årsager er det vigtigt, at inventaret kan tåle daglig rengøring.

- Elementer med Indeklimamærket er blandt andet testet for afgasning af forskellige stoffer.
- Mærket fra Dansk Møbelkontrol betyder, at materialerne er testet for blandt andet holdbarhed.
- For gulve findes en klassificering foretaget af Gulvbranchens Samarbejds- og Oplysningsråd, GSO, der indebærer en 5-årig materialegaranti. Denne garanti giver udvidede rettigheder i forhold til købeloven.
- Købelovens almindelige bestemmelser giver 1 års garanti for reklamation vedrørende elementer.
- Nogle køkkenfirmaer giver op til 15 års garanti på bevægelige dele f. eks. hængsler og glideskinner.
- Vælg støjsvage maskiner.

Med hensyn til en vurdering af produkternes påvirkning af det ydre miljø kan Miljøkontrollen i Københavns Kommune kontaktes. Se side 25.

1.4 Ansøgninger og tilladelser

Ved totalrenovering og ved væsentlige ændringer af eksisterende køkkener, skal tegninger og en materialebeskrivelse forhåndsgodkendes af Fødevareregion København. Fødevareregionen kan altid kontaktes, hvis man er i tvivl om, hvilke regler vedrørende hygiejne og godkendelser, der gælder for køkkenet.

(Arbejdspladser der fysisk er beliggende i andre kommuner hører under den lokale Fødevareregion.)

Hvis der i forbindelse med renovering af køkkener skal flyttes vægge eller ændres på installationer, skal der eventuelt søges byggetilladelse. Kontakt eventuelt de lokale byggemyndigheder.

2. KRAV TIL LOKALER

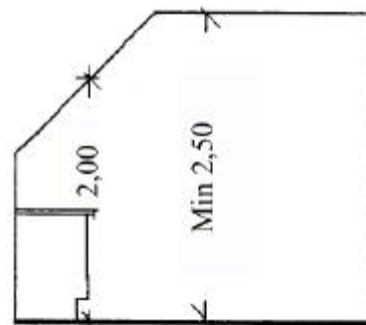
2.1 Pladshensyn

Bygningsreglementet foreskriver, at der for hver beskæftiget i et arbejdsrum generelt skal være mindst 12 m³, have et gulvareal på mindst 7 m² og en lofthøjde på mindst 2,5 m. I rum med skråt loft skal der være en fri højde på mindst 2,0 m ved forkant af arbejdspladser og opbevaringspladser. Den plads, der optages af inventar og den del af rummet, der ligger mere end 4 m over gulvet medregnes ikke. Disse arealkrav vil som regel være for små til at kunne indrette et velfungerende køkken og dermed leve op til arbejdsmiljølovens krav. Derfor handler det om, at arbejdspladsen skal være tilstrækkeligt stor og regulær, så det kan indrettes godt til det arbejde, der skal foregå og de personer, det skal rumme.

God arbejdsteknik

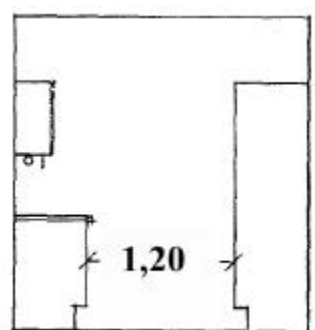
Husk at:

1. Arbejde tæt på og foran kroppen
2. Skifte mellem forskellige arbejdsopgaver
3. Skifte mellem forskellige arbejdstilinger

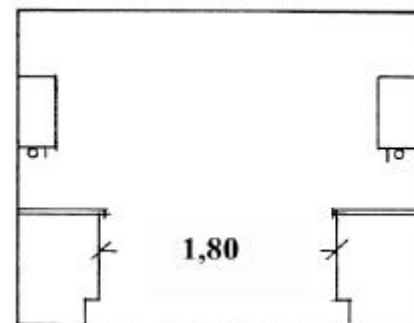


Loftshøjde

Køkkenet bør indrettes, så der er minimum 1,20 m fri afstand ud for arbejdspladser og opbevaringspladser. Hvis der kun er arbejdsplads og opbevaringsplads på én side, kan afstanden nedsættes til 1,10 m. Når flere personer arbejder i køkkenet anbefales der normalt mindst 1,80 m mellem to arbejdspladser, der er placeret over for hinanden.



En arbejdsplads



To arbejdspladser

Pladskrævende arbejdspladser, som kogeboard og ovn, opvaskemaskine og skuffeelementer bør ikke placeres lige over for hinanden.

De enkelte arbejdspladser i køkkenet skal placeres hensigtsmæssigt i rummet og kunne tilpasses den enkelte medarbejder. Der skal være plads til, at det nødvendige inventar, tekniske hjælpemidler og materialer kan anvendes, så arbejdet (også rengøringen) kan foregå sikkert og med gode arbejdsstillinger og -bevægelser. F. eks. er det mest hensigtsmæssigt, at kogeboard, levnedsmiddelvask og tilberedningsplads er placeret i et samlet forløb.

Der skal være tilstrækkelig plads til at f. eks. madvogne, rulleborde og andre hjælpemidler kan manøvreres hensigtsmæssigt.



Hér står rullebordene i vejen.

Af hensyn til hygiejne og arbejdsmiljø må køkkener ikke anvendes som gennemgangsrum.

2.2 Køkkenets placering

Køkkenet bør være placeret således, at det er nemt og praktisk at aflevere varer og bortskaffe affald. Det kan være nødvendigt at etablere elevator eller madelevator. Der bør være et depot i umiddelbar tilknytning til køkkenet.

Åbning til affaldsskakt må ikke være i køkken eller depot.

Der må ikke være direkte forbindelse mellem køkken og toiletrum.

Generende sollys og varme undgås bedst ved at placere vinduerne mod nord.

2.3 Depot

Der skal være et depot med hylder/-reoler for at holde køkkenet fri for oplagrede levnedsmidler og genstande.

Der skal være gode pladsforhold i depotet, så arbejdsstillingerne bliver bekvemme. Det anbefales, at bruge rulleborde til transport af varer mellem depot og køkken, hvilket kræver at der ikke er niveauforskelle i gulvet.

Køb ind i mindre portaler
Det nedsætter antallet af tunge løft
Det er samtidig mere hygiejnisk.



Der skal være god plads i depotet

- Der stilles samme krav til gulvbelægning i depotet som i køkkenet (se senere).
- Vægge males med vaskbar maling evt. med underliggende væv.
- Depotet skal være ventileret.

Rengøringsmidler og andre kemiske stoffer skal anbringes adskilt fra levnedsmidler, og utilgængeligt for uvedkommende.

2.4 Personalefaciliteter

Køkkenpersonalet skal have adgang til personaletoilet, garderobe og personalerum, og der skal være garderobeskab med mulighed for at holde eget tøj og arbejdstøj adskilt.

2.5 Vægge

Vægge skal være fuldt vaskbare fra gulv til ca. 2 meters højde. Vægge bag arbejdsborde, vaske samt arealer, der er udsat for tilsmudsning, skal beklædes med fliser eller tilsvarende hårdt, glat og vaskbart materiale f. eks. glas, laminat eller rustfri stål. Andre overflader, som vægge bag lukket inventar og køle/frostskabe kan beklædes med væv malet med vaskbar maling.

Lukket inventar skal forsegles mod væg med vandfast fugemasse. Bemærk at glaserede fliser er langt det stærkeste og lettest at holde rent.

2.6 Gulve

Da der stilles store krav til hygiejne og rengøring i et køkken, er en del af materialerne hårde. Det giver problemer med akustikken. Det er vigtigt at sørge for i videst muligt omfang at vælge materialer, der sikrer en god akustik. Det er primært i valg af gulv- og loftbeklædning, der er mulighed for at dæmpe lyden.

Gulvkonstruktion og belægning må ikke være så hård, at den virker trættende ved gående og stående arbejde.

Gulve i køkkener skal være vaskbare og skridhæmmende.

Måtter
Støddæmpende måtter kan i nogle tilfælde være en hjælp, hvis gulvene føles for hårde.

Måtter skal være lette at flytte og rengøre.



Brug gode fodformede sko, beregnet til arbejde i køkken.

De skal være

- **skridsikre**
- **støddabsorberende**
- **tillade foden at ånde**

Ved at vælge skridsikker vinyl får man en belægning, som både er relativt eftergivende, skridsikkert og hjælper til at dæmpe støj.

Vinylbelægningen skal være klassificeret af Gulvbranchens Samarbejds- og Oplysningsråd (GSO) og med 5 års garanti for slid.

Gulvbelægningen skal være ens i hele køkkenet og uden huller og sprækker. Fuger i gulvbelægningen bør undgås.

Overgangen mellem gulv og væg/inventarsokler skal etableres med hulkehl for at lette rengøringen.

Der er ikke krav om gulv afløb i køkkener med lukkede køkkenelementer, men det er nødvendigt at sikre, at vand ikke kan løbe ind under lukket inventar. I større køkkener med åbne hylder under køkkenbordene skal der være fald til afløb, som skal være rottesikret.

Niveauforskelle og dørtrin bør undgås. Der må ikke være dørtrin, hvor der køres med mad- og rullefogne.

2.7 Loft

Loftsbeklædningen skal være rengøringsvenlig.

I bestræbelserne på at skabe en god akustik kan man vælge såkaldte hygiejnelofter. De består af glatte, forseglede mineraluldsplader. Bemærk, at forseglingen skal være på både flader og kanter, og at lamper eller andre genstande ikke må opsættes i pladerne. Beskadede mineraluldsplader kan frigøre fibre til omgivelserne og give helbredsmæssige gener.

Loftsbeklædningen må ikke kunne drysse eller være så porøs, at snavs og skadedyr kan finde gemmesteder.

Vælges perforerede gipsplader skal der, for at forebygge støjgener, over pladerne monteres indpakket isolering. Ved maling af perforerede gipsplader, må perforeringen ikke tildækkes eller mindskes, da det nedsætter den lydabsorberende evne.

Perforerede metalplader må ikke males, men skal vedligeholdes ved afvaskning.

Træbeton bør ikke anvendes i køkkener. Denne type loftsbeklædning kan ikke vedligeholdes, og rengøring er vanskelig på grund af overfladens åbne struktur.

2.8 Indeklima

Lufttemperaturen ved arbejdspladserne i køkkenet bør under normale vejrforhold kunne holdes på 20 - 22 grader.

Solafskærmning er som regel nødvendig, hvis vinduerne vender mod syd-øst - sydvest. Udvendig solafskærmning er mest effektiv.

Der må ikke være risiko for at køkkenmedarbejderen indånder stegeos og damp. Køkken og depot skal derfor være effektivt ventileret. Stegeos og damp skal fjernes, hvor det udvikles. Der skal kunne holdes en passende temperatur uden trækgener.

2.9 Ventilation

Køkkenet bør være forsynet med et ventilationsanlæg, hvor der både er indblæsning af frisk luft og udsugning. Friskluftindtaget skal være placeret over terræn og være forsynet med filter.

Afstanden mellem friskluftindtag og udsugningens afkast skal være så stor, at den forurenede luft ikke suges ind igen.

Udsugning ved opvaskemaskine sker bedst ved udsugning på selve maskinen.

Ventilationskanaler skal være forsynet med et tilstrækkeligt antal renselemme, så kanalerne nemt kan rengøres indvendigt.

(Se også under emfang)

3. BELYSNING

3.1 Dagslys

Belysningen i køkkenet skal være en kombination af dagslys, almen belysning og særbelysning ved de enkelte arbejdspladser.

Der skal tilføres dagslys gennem vinduer med et areal svarende til mindst 10% af gulvarealet.

Vinduerne skal placeres, så det er muligt at kigge ud på omgivelserne.



Det skal være muligt at kigge ud på omgivelserne

Vinduer over køkkenborde skal være monteret med åbningsgreb, der kan betjenes uden lange rækkeafstande og belastende vrid af kroppen.

For at spare på energien til den elektriske belysning, bør der være størst mulig tilgang af dagslys. Da det kan give blænding og problemer med at holde en korrekt temperatur, bør solen ikke kunne skinne direkte ind i køkkenet.

Generende sollys og varme undgås bedst ved at placere vinduerne mod nord. Vender vinduerne mod syd, sydvest eller sydøst bør der etableres sollafskærmning. Udvendig solafskærmning holder bedre varmen ude end indvendig solafskærmning. Indvendig solafskærmning, som persiener og gardiner, kræver desuden hyppig rengøring.

3.2 Kunstbelysning

Almenbelysningen bør være på mindst 200 lux, så der er lyst nok til at gøre rent.

Særbelysningen skal placeres, så hvert enkelt arbejdsområde bliver belyst. F. eks. skal der være belysning under overskabe.

Nogle arbejdsopgaver - såsom tilberedning af varm og kold mad - kræver, at der er 500 lux på arbejdsområdet. Andre arbejdsopgaver i køkkenet kræver mindre lys. Eksempelvis anbefales der 200 lux ved opvask og tilberedning af råprodukter.

For at mindske varmebelastningen og for at spare på energien, bør belysningen indrettes, så det er muligt at tænde/slukke rumbelysning og arbejdspladsbelysning hver for sig.

- Lyskilder skal have en god evne til at gengive farver.
- Lyskilder skal udformes og placeres, så medarbejderne ikke bliver blændet af lyset.
- Bordpladerne bør være matte, for at undgå at lyset spejler sig i bordpladen og blænder medarbejderne.
- For at opnå gode kontrastforhold i køkkenet bør inventar, loft og vægge males i lyse farver, dog ikke helt hvid.
- For at opretholde gode lysforhold, bør loft og vægge samt lamper rengøres og vedligeholdes regelmæssigt.
- Armaturerne bør være udformet, så de er lette at rengøre.

4. INVENTAR

Rulleborde kan bruges til at supplere bordspladsen og til transport.

Et rullebord

- skal være nemt at rengøre
- skal passe i højden til brugerne
- skal være nemt at manøvrere
- skal være støjsvagt

Variér mellem stående og siddende arbejdsstillinger

4.1 Bordplads

I et køkken gælder det om at undgå at blande rent og urent. De enkelte fødevarer må ikke overføre bakterier til hinanden. Derfor skal der være tilstrækkelig plads til de enkelte processer. Bagning, rensning og udskæring af grøntsager og håndtering af kød, kræver hver sin arbejdsplads. Hvis det ikke kan lade sig gøre at adskille arbejdspladserne fysisk, kan dette krav opfyldes ved en tidsmæssig adskillelse med en rengøring af arbejdspladsen inden næste proces påbegyndes.



De enkelte processer kræver hver sin arbejdsplads.

Bordarealer må ikke optages af elektrisk apparatur som kaffekander, kogekedler. Der må findes plads og stikkontakter til sådant apparatur på et passende sted, så arbejdspladser ikke blokeres.

For at undgå løft af tunge gryder anbefales, at arbejdsbord med vask og kogebord så vidt muligt etableres i funktionel sammenhæng på samme side i rummet.



En skrivebordsplads giver gode arbejdsforhold når man planlægger og laver regnskab

Det er en god idé med en skrivebordsplads, hylder og skabe til arbejde og materiale vedrørende planlægning, regnskaber mm

Der bør være en højdeindstillelig stol (med gaspatron) i køkkenet, så medarbejderen kan aflaste ben og ryg ved indimellem at arbejde siddende.

Stolen skal polstres med materiale, som er behageligt at sidde på og nemt kan rengøres

Arbejdshøjder
Ved let køkkenarbejde, f. eks. anrette fade, skal hændernes arbejds højde være i buehøjde eller lidt under.

Mere kraftbetonet arbejde, fx ælte dej, kræver en lavere arbejds højde

4.2 Køkkenborde

- Bordoverflader kan være rustfri stål eller holdbar laminat i kvalitet .
- Rustfri bordplader med vask bør vælges i tilknytning til opvaskemaskine
- Bordoverflader forsegles mod væg med fast hulkehl eller placeres 5 cm fra væg.
- Hvis bordpladen monteres med afstand til væg kan der af hensyn til hygiejnen ikke vælges lukkede underskabe.
- Arbejdspladsen skal nemt kunne tilpasses i højden til den enkelte medarbejder og den aktuelle arbejdsopgave. Det skal være el-drevet og bør kunne reguleres i intervallet 60 - 120 cm, så det er muligt at arbejde både siddende og stående.
- Det kan være hensigtsmæssigt, at et helt køkkenbord med vask kan reguleres i højden.
- Faste køkkenborde bør normalt være 90 cm i højde, men det kan være nødvendigt at tilpasse bordhøjden efter medarbejderen.

Det er hensigtsmæssigt at et helt køkkenbord med vask kan reguleres i højden



4.3 Skabe

- Alle lukkede skabe langs væg skal forsegles mod væggen. Lukkede underskabe og højskabe skal placeres på lukket og forseglet sokkel.
- Ved skabe på sokkel skal der være fodspark på ca. 15 cm i højden og 10 cm i dybden.
- Underskabe kan ophænges på væggen med forseglet tilslutning til bordpladen og væggen. Skabet skal hænge mindst 20 cm over gulvet af hensyn til rengøringen.
- Underskabe på hjul kan ikke anbefales.
- Underskabe til mel, gryn, skåle og gryder bør forsynes med udtrækshylder, skuffer eller karrusel.
- Skuffer skal være forsynet med glideskiner og være letløbende.
- Afstand mellem bordplade og overskabe bør være ca. 50 cm.
- I overskabe bør øverste hylde maksimalt være 185 cm i højden og hyldernes dybde bør ikke være så stor, at der forekommer store rækkeafstande.
- Tunge genstande og det, der anvendes dagligt, bør anbringes i højden mellem 45 cm og 130 cm.
- Greb til skuffer og skabe bør være gode at gribe om og nemme at rengøre.
- Fronterne på inventaret skal være plane og uden kanter og riller, der kan samle snavs.
- Elementernes låger bør kunne åbnes 160-180°, så åbne låger ikke står i vejen ud i rummet.



Brug affaldsstativ på hjul med fodpedal, låg og aftagelig plastpose

4.4 Vaske

Det anbefales, at der er kortest mulig afstand mellem komfur og den vask, hvor man hælder kogevand ud. Derved undgås tunge og farlige løft over lange afstande.

Alle vaske skal forsynes med varmt og koldt vand, gerne gennem et etgrebsblandingsbatteri.

Blandingsbatteriet bør være placeret så højt, at det ikke generer, når høje gryder og skåle skylles i vasken. Service skylles nemmest ved brug af en særlig bruser med udtræksslange.

Pas på din hud:

- Brug handsker ved vådt arbejde
- Brug en indø-handske af bomuld, hvis du bruger handsken mere end 10 minutter
- Anvend en fed uparfumeret creme efter behov og altid efter arbejde
- Vask hænder i køligt vand
- Brug altid handsker eller redskaber for at undgå kontakt med irriterende fødevarer (f. eks. bærtronsaft, kødsaft, rå fisk og eddikelage)
- Bær ikke fingerringe på arbejdet

Brug papir f. eks. køkkenrulle i stedet for karklude. Det er mere hygiejnisk

Alle vaske skal tilsluttes rottesikret afløb.

Fødevareregionen vil normalt forlange:

1. En levnedsmiddelvask, hvor der bør være mindst en meters bordplads til hver side.
2. En opvaskevask i tæt forbindelse med opvaskemaskinen og med tilstrækkelig bordplads til frasætning af snavset service mm.
3. En håndvask af porcelæn eller tilsvarende materiale, med tilhørende sæbebeholder og papirservietter og hudcreme. Denne vask er ikke et ufravigeligt krav. Det er den lokale fødevareregion der godkender antal og placering af vaske i køkkenet.

Opvaskevasken skal være minimum 55 cm lang, 50 cm bred og 14 cm dyb. Den skal kunne rumme f. eks. en bageplade eller store gryder.



Opvaskevasken har flexslange og kan rumme store gryder og bageplader.

5. KØKKENUDSTYR OG KØKKENMASKINER

5.1 Kogebord/kogeplader

Kogebordet (kogepladerne) bør være en industrimodel uden indbygget ovn. Det er en fordel, at det kan reguleres i højden med el. Afstanden mellem de enkelte plader skal være så stor, at alle plader kan anvendes samtidigt, uanset gryder og panders størrelse. De største plader skal vende ud mod medarbejderen.



Det er en stor fordel, at kogebordet kan reguleres i højden. Her mangler fræsætningsplads.

Store gryder er tunge at bære.

- **Brug flere mindre gryder i stedet for én stor.**
- **Brug kogeindsatser til store gryder.**
- **Brug gryder med tappehane**

Ved kogebordet monteres bordplader af varmekfast materiale. Der bør være minimum 60 cm til fræsætning på hver side. Kogeplader og fræsætningsplads skal være uden niveauforskel.

Etablering af en kogeø er sjældent en god løsning. Det kræver meget plads, og der vil være mange løft af genstande fra kogeø til vask- og tilberedningsplads.

Vælges alligevel en kogeø skal der være et friareal om kogeøen. Det er også en fordel at etablere en vask i kogeøen, så varme gryder ikke skal løftes over gulvet fra kogeøen til vasken. Over kogeøen skal monteres et emfang. Ved etablering af kogeø bestående af kogebord og ovne skal der være god fræsætningsplads mellem kogebord og ovne.

5.2 Emfang

Over koge- og stegesteder anbefales det at opsætte et emfang, der som minimum kan suge 800 m³ per time. Filtre i emfang skal være konstrueret, så de kan rengøres i opvaskemaskine. Der skal være lys i emfanget.

Emfanget bør dække kogebordets omfang og yderligere ca. 30 cm ud til alle sider.

Emfanget skal placeres så højt over kogebordet, at det ikke er i vejen for udsyn eller man støder hovedet imod. (Minimum 1,85 m, hvilket dog kan være for lavt for høje medarbejdere).

For at undgå unødigt støj fra emfanget, skal motoren placeres uden for køkkenet, f. eks. i skunk, på loftet eller uden på bygningen.

En kontrollampe skal vise om udsugningen fungerer korrekt.

Luften fra emfanget skal ledes ud til det fri.

5.3 Ovne

Ovn (og evt. mikrobølgeovn) indbygges i højskabe med nederste kant 85 cm fra gulv. Er der behov for 2 ovne, skal de placeres ved siden af hinanden. Der skal være frasætningsplads svarende til mindst bredden af en bageplade. Ovnen bør placeres i funktionel nærhed af arbejdspladsen, hvor det der skal i ovnen forberedes.



Ovnen placeres i en god højde, så man opnår gode arbejdsstillinger

5.4 Opvaskemaskine

Opvaskemaskinen kan enten være en traditionel opvaskemaskine eller en tankmaskine. Lad en samlet vurdering af kapacitet, behov, vandforbrug mm afgøre, hvilken maskine der vælges.

For den traditionelle maskine gælder, at det skal være en erhvervsmodel med dampkondensator og et efterskyl på mindst 80 grader. Maskinen skal monteres på ben eller lukket, forseglet konsol/skab ca. 40 cm over gulv. Fritstående maskiner bør fastgøres til væg.

Opvaskemaskinen skal placeres lige ved siden af opvaskevasken og have mindst 60 cm afsætningsplads på den anden side af maskinen.

Hvis valget falder på en tankmaskine, bør man vælge en model, hvor kurvene sættes ind fra siden, så flytning af fyldte kurve kan foregå uden løft. Man kan lette arbejdet ved at montere ruller eller glideskinner. Der skal være minimum 60 cm bordplads mellem opvaskevasken og opvaskemaskinen på den ene side af maskinen og minimum 60 cm frasætningsplads på den anden side.

Tankmaskiner kræver speciel installation - blandt andet eget gulv afløb. Desuden skal tankmaskiner være tilsluttet udsugning.



*Opvaskemaskinen
skal placeres tæt
på vasken*

Uanset hvilken type opvaskemaskine man vælger, bør den placeres nær køkkenets indgangsdør (der hvor det beskidte service kommer ud i køkkenet), samt adskilt fra de områder, hvor der tilberedes mad.

Det vil være hensigtsmæssigt, at der er plads til eventuelle rulleborde og opbevaring af service i opvaskeområdet.

Der bør monteres automatisk sæbedoseringsanlæg til maskinen. Beholderen med opvaskemidlet skal placeres, så det er let at komme til at skifte den.

For at undgå unødigt støj fra maskinen vil det være hensigtsmæssigt, at der monteres isolering på sider og top.

5.5 Køle- og svaleskabe

Køleskabet skal være så stort, at madvarer kan anbringes hygiejnisk forsvarligt. F. eks. må kødvarer og grøntsager ikke anbringes på samme hylde.

Overvej i øvrigt om der er behov for flere køleskabe (eller svaleskab) til drikkevarer og personalets madvarer. Overvej også om disse køleskabe skal placeres i køkkenet.

Der skal være frasætningsplads ved køleskabe.

Køleskabe og fryserne kan eventuelt placeres på ben (min. 20 cm), så de kommer op i en god arbejdshøjde og det er til at gøre rent nedenunder.

Køleskabe kan også fås med hjul. Det letter muligheden for at trække køleskabet ud, når der skal gøres rent under og bagved. Vælg en model med ordentlige, store hjul, der kører godt og ikke står og "graver sig ned" i gulvet.

Køleskabene skal overholde de lovpligtige temperaturer på 5 grader for opbevaring af levnedsmidler. Disse krav skal også kunne overholdes på en varm sommerdag og ved flittig brug af køleskabet. Almindelige husholdningskøleskabe har svært ved at holde en temperatur på 5 grader ved professionel brug.

Køleskabe skal være forsynet med termometer. Nogle køleskabe har indbygget termometer, som kan aflæses udvendigt på lågen. Det anbefales i alle tilfælde jævnligt at kontrollere om termometret virker.

Såfremt der skal nedkøles store mængder levnedsmidler, 5 til 10 kg, skal der anskaffes et egentligt nedkølingsskab.

5.6 Frysekabe

Frysekabe skal være erhvervsmodeller med god indretning og mulighed for opdeling af de forskellige frostvarer.

Kummefrysere kan ikke anbefales på grund af belastende arbejdsstillinger.

5.7 Røremaskine

En røremaskine kan være en stor hjælp i det daglige arbejde, både i forhold til tidsforbrug og for at undgå unødigt belastende manuelt arbejde. Vælg en model og en placering, som sikrer gode arbejdsstillinger.

Røremaskiner anbringes eventuelt på et bord med låsbare hjul, så den kan flyttes og ikke optager plads, når den ikke er i brug.



*En røremaskine
kan være en
stor hjælp i det
daglige*

5.8 Kartoffelkræller

Kartoffelkrælning er en anden belastende funktion, hvor hjælpemidler med fordel kan anvendes.

Kartoffelkrællere til erhvervsbrug kan fås i både gulv- og bordmodeller og i forskellige størrelser.

Gulvmodellen skal være tilsluttet gulvafløb og rindende vand.

Bordmodellen kan tilsluttes almindelig vandhane og have afløb direkte i vask.

Hvis bordmodellen ikke har en fast plads ved en vask anbefales, at maskinen transporteres ved hjælp af rullebord eller monteres på et stativ i arbejdsvenlig højde.

6. ELINSTALLATIONER

I forbindelse med ændring eller reovering af køkkener, kan der være behov for, at en fagmand gennemgår eksisterende elinstallationer.

Der vil være behov for etablering af mindst otte stikkontakter til blandt andet køleskabe, emfang . I depotet etableres mindst tre stikkontakter.

Der etableres kraftinstallation til kogeboard, ovn, opvaskemaskine og røre-maskine.

7. BRANDUDSTYR

I køkkener med tilberedning af varm mad skal der gøres plads til brandmateriel.

Det anbefales at montere en 6 kg kulsyreslukker og et brandtæppe.

Brandudstyr skal vedligeholdes og efterses.

8. NYTTIGE ADRESSER

AMU- Center København
Carl Jacobsensvej 25
2500 Valby
Tlf. 3619 1111

Arbejdstilsynet
Kreds København og Frederiksberg
Svanevej 12
2400 København NV
Tlf. 3581 5555

BST Københavns Kommune
Enghavevej 80-82, 1. sal
2450 København SV
Tlf. 3366 5766

Københavns Brandvæsen
Forebyggende Afdeling
H.C. Andersens Boulevard 23
1553 København V
Tlf. 3366 2915

Fødevareregion København
Flæsketorvet 75
1711 København V
Tlf. 3385 2400

Familie- og Arbejdsmarkedsforvaltningen
Kontor for Personale og Organisation
Bernstorffsgade 17, 5. sal
1592 København V
Tlf. 3317 35 89

Miljøkontrollen
Flæsketorvet 68
1502 København V
33 66 58 00

9. LOVGIVNING MV.

- Bekendtgørelse af lov om arbejdsmiljø nr. 784 Oktober 1999
- At-meddelelse Nr. 4.00.1, november 1998 om arbejdspladsvurdering
- At-meddelelse Nr. 1.01.12, januar 1996 om arbejdsrum på faste arbejdssteder
- Arbejdsministeriets bekendtgørelse nr. 501 af 5. oktober 1978 om projekterendes og rådgiveres pligter m.v. efter lov om arbejdsmiljø
- At-meddelelse nr. 6.01.3 Marts 1999 om Bygherrens ansvar og pligter efter arbejdsmiljølovgivningen.
- Arbejdsministeriets bekendtgørelse nr. 10 af 6. Januar 2000 om virksomhedernes sikkerheds- og sundhedsarbejde
- At-anvisning Nr. 6.1.0.4 April 1999 om virksomhedernes sikkerheds- og sundhedsarbejde
- Sikkerhedsorganisationens arbejde med indeklima; BSR 6, 8, 11, 12; Arbejdsmiljøfondet 1997
- At-meddelelse Nr. 1.01.7, september 1995 om temperaturer i arbejdsrum på faste arbejdssteder
- At-meddelelse Nr. 1.01.9, januar 1996 om indeklima
- Arbejdsministeriets bekendtgørelse nr. 96 af 13. Februar 2001 om faste arbejdssteders indretning.
- Arbejdstilsynets bekendtgørelse nr. 801 af 4. oktober 1993 om støjgrænser på arbejdspladsen
- At-meddelelse Nr. 1.00.1 af Juni 1994 om regler for arbejdsstedets indretning
- At-meddelelse Nr. 1.01.1 Juni 1996 Faste arbejdssteders indretning
- At-meddelelse nr. 1.01.11, november 1995 om velfærdsforanstaltninger på faste arbejdspladser
- At-meddelelse Nr. 4.06.1 September 1995 Støj på arbejdspladsen
- At-anvisning nr 1.1.0.1 November 1995 om Akustik i arbejdsrum.
- At-meddelelse Nr. 1.01.15 April 1998 Rengøring og vedligeholdelse på faste arbejdssteder
- At-meddelelse Nr. 1.01 September 1999 om Ventilation på faste arbejdssteder
- At-meddelelse Nr. 1.01.16, januar 1996 om kunstig belysning på faste arbejdssteder

- Sundhedsministeriets bekendtgørelse om levnedsmiddelhygiejne og egenkontrol m.v. nr. 1000 1996 med senere ændringer
- Veterinær og fødevarerdirektoratet, Vejledning om levnedsmiddelhygiejne 1998
- Arbejdsministeriet bekendtgørelse nr. 867 af 13. oktober 1994 om arbejdets udførelse.
- Arbejdstilsynets bekendtgørelse nr. 1164 af 16. december 1992 om manuel håndtering
- At-meddelelse Nr. 4.05.1 Januar 1994 Manuel håndtering
- At-meddelelse Nr. 4.05.2 Oktober 1994 Vurdering af løft
- At-meddelelse Nr. 4.05.3 Marts 1998 Vurdering af arbejdsstillinger og arbejdsbevægelser
- At-meddelelse Nr. 1.01.14 December 1998 Inventar på faste arbejdssteder
- Forbrugerstyrelsens pjece, 1999 Ren besked om køkkenindretning
- Arbejdsministeriets bekendtgørelse nr. 561 af 24. juni 1994 om indretning af tekniske hjælpemidler
- Arbejdstilsynets bekendtgørelse nr. 1109 af 15. december 1992 om anvendelse af tekniske hjælpemidler.
- Statens Brandinspektion 1. februar 1983 om Driftsmæssige forskrifter for hoteller m.v.