



Madkundskab

Faktaark fra branchevejledning "Når klokken ringer"
til grundskolen og STX



Branche
Fællesskab
Arbejds miljø
Velfærd og Offentlig administration

Indhold

- 4 **Indretning af lokalerne**
- 5 **Ventilation og andre installationer**
- 5 **Hårde hvidevarer og husholdningsmaskiner**
- 6 **Hygiejne og daglig sikkerhed**
- 8 **Sikkerhedsudstyr**
- 8 **Kemiske stoffer**

Udgivet af BrancheFællesskabet for
Arbejds miljø Velfærd og Offentlig
administration
Arbejds miljøsekretariatet
Stu diestræde 3,3. sal
1455 København K
Januar 2014
Revideret september 2018
ISBN: 87-92364-46-2

Styregruppen bag denne branchevejledning består af:
Danmarks Lærerforening (DLF)
Uddannelsesforbundet
FOA Fag og Arbejde
KL
Ministeriet for Børn, Undervisning og Ligestilling

Projektleder: Peter Klingenberg
Dtp og sats: Tegnestuen Trøjka
Arbejds miljøfaglig konsulent, Grontmij A/S
Foto: Martin Dam Kristensen

BFA

Branche
Fællesskab
Arbejds miljø
Velfærd og Offentlig administration

Om faktabladet

Faktabladet er en del af branchevejledningen "Når klokken ringer", der beskriver både arbejdsmiljølovgivningens krav og de standarder, som arbejdsgivere og faglige organisationer inden for undervisningsområdet er enige om at anbefale. Formuleringer med "skal" og "må ikke" er som udgangspunkt lovkrav mens formuleringer med "bør" eller lignende er anbefalinger. Psykisk arbejdsmiljø er ikke omfattet af vejledningen, men du kan finde materialer om emnet på arbejdsmiljoweb.dk/trivsel.

Læsevejledning

Faktabladet kan bruges både i forbindelse med ny- og ombygning, APV og den løbende vurdering af sikkerheden og arbejdsmiljøet, fx ved hjælp af risikovurdering.

Du kan hente de enkelte faktablade fra branchevejledningen eller den samlede vejledning på arbejdsmiljoweb.dk/klokken.

Beskyttelse af ansatte og elever

Arbejdsmiljøloven gælder som udgangspunkt kun for de ansatte på skolen. Loven gælder dog også for elever, der udfører arbejdslignende aktiviteter.

Læs mere:



AT-vejledning nr 4.01.7: Elevers anvendelse af stoffer og materialer i grundskolen
Find den på at.dk ved at søge på 4.01.7

Læs mere:



AT-vejledning nr 4.01.9: Elevers praktiske øvelser på det gymnasiale område
Find den på at.dk ved at søge på 4.01.9

Sæt fokus på akustikken

Lærere, som underviser i lokaler med dårlig akustik, trives mindre i jobbet end kolleger, der underviser i lokaler med bedre akustik. Det viser en undersøgelse fra Det Nationale Forskningscenter for Arbejdsmiljø fra 2012. Dårlig akustik skaber også et dårligt læringsmiljø for eleverne. Derfor er det vigtigt for både arbejdsmiljøet og undervisningsmiljøet at indrette undervisningslokaler med god akustik, som blandt andet er kendetegnet ved lav efterklangstid.

Indretning af lokalet

Lokalet skal være stort nok til at rumme både de teoretiske discipliner og det praktiske arbejde. Der skal være mulighed for individuelt arbejde ved mindst én arbejdsplads, og for hold- eller gruppearbejde. Det er hensigtsmæssigt, hvis lokalet har adgang til det fri med en lille krydderurtehave.

I et fag, hvor man arbejder med hygiejne, anretning, nydelse og kvalitet, bør faglokalet fremtræde lyst, rent og velholdt.

Det er en god ide at have et forrum med depot-skabe, elevgarderobe, håndvask og spejl og taskehylder. Her er der mulighed for at finde forklæder, rene viskestykker, klude, grydelapper, håndklæder m.v. Og der bør i forrummet eller i grovkøkkenafsnittet være et skab med rengøringsrekvisitter. Under alle omstændigheder bør der være en eller flere håndvaske i madkundskabslokalet ud over køkkenvaskene. Egnede materiel til brandslukning skal findes i nærheden.

Lokalestørrelse m.v.

Ved planlægningen i forbindelse med bygning og indretning af et nyt madkundskabslokale, bør størrelse og indretning afhænge af en analyse af, hvor store hold man ønsker at kunne undervise, og hvilke andre aktiviteter man ønsker at kunne gennemføre i lokalet. Erfaringsmæssigt bør et lokale til undervisning af 16 elever være 120-140 m², og til 24 elever 160-200 m². Men funktionskravet og indretningen bør i det hele taget afpasses efter hinanden. En arbejdsplads indrettet til handicappede bør etableres allerede i anlægsfasen.

Lys

Samtidig med, at dagslyset er vigtigt, har kvaliteten af det kunstige lys i et madkundskabslokale stor betydning. Dårlig farvegengivelse er ødelæggende for fagets æstetiske dimension og madens smag.

Gulve

Gulvet skal laves med en skridhæmmende belægning, da det kan let blive glat hvis der bliver spildt vand eller fedt. Underlaget må ikke være for hårdt, og af hensyn til rengøring er det en god ide at svejse en kant op ad væggene. Vinyl er en god løsning.

Inventar

Typisk vil man vælge at inddele køkkenet i zoner, så madlavningszonen tillempes en familielignende størrelse. Her findes faste køkkenborde med underskabe, dobbeltvask, kogezone, ovn, ophængt mikrobølgeovn, tilstrækkeligt med redskaber m.m. Det er uheldigt med hylder i underskabe, fordi elever og lærere skal ned i knæ og samtidig række langt for at hente ting i bunden af skabet. Monter i stedet skuffer eller kurve på letløbende glidere, så redskaberne kommer ud til brugeren.

Der bør være mulighed for at arbejde ved borde af forskellig højde.

Af hensyn til sikkerheden skal det være let for læreren at have tilsyn og overblik. Derfor bør der kun være overskabe langs ydervægge, og der skal være plads til fri passage mellem de forskellige afsnit.

Køleskabe kan med fordel placeres sammen med fryser og skabe til madvarer og papirvarer m.m. i et fælles ren-område. I forbindelse med dette skal der være rulleborde til rådighed.

Teoridelen vil typisk foregå ved borde, som ind imellem fungerer som spiseborde. Stolene kan godt være taburetter. For at teoriafsnittet skal fungere, skal tavler og demonstrationsplads kunne ses af alle.

LÆS MERE



I kapitlet om IT-arbejdspladser

IT-arbejdsplads

Lokalet bør have trådløst internet og være udstyret med interaktiv tavle eller projektor med tilkøbt pc eller mulighed for at tilkoble lærerens bærbare pc. Læg vægt på brugervenligt software til kostberegninger med enkelt og godt grafisk layout og et godt hjælpeprogram.

Lærerarbejdsplads

I madkundskab skal der som i andre lokaler være en særlig lærerarbejdsstol og et aflåseligt skuffeafsnit eller skab. Endvidere skal læreren råde over et bord. Praktisk forevisning af teknikker vil som oftest foregå ved de forskellige køkkenafsnit.

Tavle og opslagstavler

Da der i faget bruges mange store plancher til indlæring og demonstration, bør tavler og opslagstavler være til magneter. Af hygiejniske grunde er en whiteboard at foretrække for lærred til OHP.

Flugtveje

Lokalet skal have mindst to døre til flugtveje. Hvis det ligger i terrænhøjde, kan den ekstra dør med fordel anbringes med udgang til det fri, med mindre det er en lukket gårdhave, som man ikke kan komme ud af uden nøgle. Begge døre skal åbne i flugtreningen og kunne åbnes indefra uden nøgle. Udgangene skal være så langt fra hinanden, at alle i lokalet kan komme til en udgang i tilfælde af brand, og der må aldrig være mere end 25 m til den nærmeste flugtvej og 50 m til den fjerneste.

Ventilation og andre installationer

Ventilation

Køkkenets ventilationssystem skal løse to ventilationsbehov, dels rumventilation og dels udsugning over komfurer uden at komme i forbindelse med skolens øvrige ventilationssystem og sende lugt ud i andre lokaler. Luften, der suges ud over komfurer, må desuden ikke føres tilbage til lokalet (recirkulation). Udsugning over komfurer skal være forsynet med kontrolanordning, og forekommer stegning

LÆS MERE OM STØJ OG AKUSTIK



Støj på arbejdsmiljoweb.dk

jævnligt og er af en vis varighed, er der krav om, at kontrolanordningen er forsynet med alarm

Systemet skal være effektivt, uden støj og let at renholde med fedtfiltere, som kan afmonteres og vaskes.

Er ventilationsanlægget forsynet med særskilt kontrolpanel, indgår korrekt brug af dette i instruktionen af personalet.

Der skal være tilsynsaftale om vedligeholdelse og rengøring af ventilationskanaler.

El og gasinstallation

Der skal i faglokalet være rigeligt med stikkontakter, mindst 6 i hver gruppe til elektroniske hjælpemidler. De bør forsynes med glimlamper.

Strømforsyningen skal kunne afbrydes og tilsluttes centralt, dog uden om tørretumbler, opvaske- og vaskemaskiner, køleskab og fryser.

Om gasinstallation læs afsnittet på s. 36.

Vand- og afløb

Det varme vandhanevand skal kunne blive over 50°C for at slå legionellabakterier ihjel. Derfor anbefales det at vandet i varmtvandsbeholder er på en temperatur på mindst 60°C.

Der skal i forbindelse med grovkøkkenafsnittet være udslagsvask med bruser og gulvafledningshane.

Varme

Af hensyn til hygiejne og rengøringsforhold bør man placere radiatorer let tilgængeligt. Overfladen på varmeanlæg skal være så glat og rengøringsvenlig som muligt.



Hårde hvidevarer og husholdningsmaskiner

Opvaskemaskiner

Almindelige husholdningsopvaskemaskiner opfylder kravene til temperaturen, vandet skal opnå under vaskeprocessen. Bruges køkkenet til systematisk bespisning af institutionens børn, gælder derimod særlige regler, idet skylle-vandet skal opnå en temperatur på mindst 80°C. Ved indkøb skal der lægges vægt på at få maskiner med lavt støjni-veau. Der bør være en opvaskemaskine pr. 8 elever.

For at undgå enhver risiko for hud og øjne kan dosering af opvaskemiddel ske gennem et doseringsystem. AT anbefaler, at det kun er læreren, der doserer maskinen. Alternativt kan man bruge handsker og briller eller beskyttelsesbriller, hvis det angives i brugsanvisningen. Der ud over skal der udarbejdes en arbejdspladsbrugsanvisning for brug af maskinopvaskemiddel.

Ved uheld: Skyl straks øjnene.

Idet man altid skal bruge det mindst farlige alternativ, vil man normalt skulle købe klorholdigt maskinopvaskemiddel og derved undgå, at dampe med klor slipper ud ved åbning efter vask. Maskinopvaskemiddel må ikke opbevares sammen med fødevarer. Maskineopvasketabs med opløseligt plastik er en god løsning.

Brug arbejdsstillinger, der ikke er belastende, når maskinen fyldes, tømmes og gøres rent. Maskinen installeres og opstilles i behagelig arbejds højde fx løftet op på en sokkel.

Vaskemaskiner og tørretumbler

Af hensyn til den samlede støj i lokalet, skal man lægge vægt på at købe støjsvage maskiner. Man kan også placere dem i et særligt vådrumsafsnit eller grovkøkken med stålbord og store vaske, og en tappehane til påfyldning af spande.

Af hensyn til mulighed for tilsyn bør vægge til vådrum hovedsageligt bestå af glas.

Maskinerne må betjenes af elever fra 4. klasse.

Mikrobølgeovn

Placeres ophængt i god arbejds højde over bord, så der er fralægningsmulighed. Enkel arbejdsgiverbrugsanvisning hænges op ved ovnen.

Foodprocessor, blender, elkødhakker, røremaskine

Opbevares i skab og udleveres til brug, så arbejde ikke starter uden instruktion og tilsyn. Maskinerne skal være sikrede, så de ikke kan starte uden låg. Maskinen skal være fuldstændig afskærmet. Maskinen skal være indrettet, så eleverne ikke kan fjerne afskærmningen under brug.

Elever i 4. klasse må ikke benytte røremaskiner.

Støj

Specielt køkkenmaskiner og emhætter udsender støj. Støjen forstærkes ofte af de hårde overflader (fliser, glas og stål), som bruges i nogle køkkener på grund af store krav til hygiejne og rengøring. Det er en god idé at placere køkkenmaskiner på vibrationsabsorberende materiale, fx gummi. Forkert opsætning af køkkenmaskiner på underlaget kan bringe støjen op på et uacceptabelt niveau. De kan blandt andet give vibrationer, der forplanter sig i bygningen.

For at mindske efterklangen i rummet kan man sætte lydabsorberende materialer op, fx lydabfler og akustiske loftplader samt akustiske vægplader. Lydabsorberende materialer skal have en glat og rengøringsvenlig overflade og skal kunne tåle jævnlig rengøring med vand.



Hygiejne og daglig sikkerhed

Skolen skal instruere nye brugere, herunder vikarer, omhyggeligt i brug af lokalet, og der bør udarbejdes en fast introduktionsprocedure. Faste rutiner med enkle regler for sikker og rigtig adfærd forebygger ulykker, som fx brand, skoldning og uheld med skarpe knive og med maskiner.

El-sikkerhed

Alle elektriske og tekniske installationer skal holdes i orden. Det samme skal alle skærende og elektriske redskaber. I skolens arbejdspladsvurdering indgår, at der udarbejdes en vedligeholdelses/tilsynsplan. I madkundskabslokalet omfatter den ventilationssystemet, håndholdte elektriske apparater, ledninger og slanger m.v. til elektriske maskiner, hovedrengøring og rengøring og vedligeholdelse af armaturer til vand og til lys.

Det er lærerens pligt straks at sørge for at defekte elektriske redskaber eller gryder med løse hanke bliver sat til reparation.

Hygiejne

Madkundskabslokalet er ikke omfattet af tilsyn fra Fødevareregionen, og det er skolens eget ansvar, at alle aktiviteter i lokalet foregår under opretholdelse af en tilstrækkelig hygiejnestandard. Det gælder også, hvis skolen i forbindelse med emnedage eller store arrangementer vælger at lave en produktion af mad og bispisning af elever og gæster. I de tilfælde er det en god idé at få råd og vejledning hos Fødevareregionen.

Hvis skolen i køkkenområdet fremstiller mad til salg, fx i en skolebod, bliver det omfattet af reglerne om tilsyn, og der er mulighed for at få hele køkkenet eller dele deraf godkendt.

Gode hygiejnerutiner

- Undgå at bære ringe, armbånd og urrem.
- Brug forklæde. Et rent bomuldsforklæde af passende størrelse og ved særligt snavsede arbejdsprocesser, engangsforklæder.
- Håndvask før arbejdet starter og efter håndtering af kød, æg og grønsager.
- Håndvask efter toiletbesøg.
- Tør hænder tit i en ren klud til eget brug. Skift kluden hyppigt.
- Rengøring af grønsager foregår i grovkøkkenafsnit eller ved en særlig vask.
- Redskaber og håndtering af kød og grønsager holdes skarpt adskilt.
- Redskaber, som har forarbejdet råt kød, skal rengøres grundigt, før de anvendes til færdigt tilberedt kød.
- Æg skoldes med kogende vand i 5 sekunder, før de slås ud i en lille skål.
- Til retter, som ikke varmes op over 75°, anvendes pasteuriserede æg.
- Affaldsspande tømmes og rengøres omhyggeligt af hvert hold.

I lokalet skal der være papirhåndklæder, plastikhandsker, plastikforklæder og gummihandsker.

Hudvenlige arbejdsrutiner

- Vask hænder med lunkent vand og uparfumeret sæbe, der ikke indeholder allergifremkaldende stoffer.
- Tør hænder i ren, tør klud, når håndvask ikke er nødvendig.
- Brug redskaber og handsker for at undgå berøring med citron, tomat, rejer og lignende allergifremkaldende eller hudirriterende produkter.
- Brug uparfumeret håndcreme, der ikke indeholder allergifremkaldende stoffer, når arbejdsdagen i madkundskabslokalet er slut.



Rengøring

Da hygiejnen i lokalet er af stor betydning, skal rengøringen tilpasses den samlede brug af lokalet, også ved ikke-skemalagt undervisning og ved fritidsarrangementer og -undervisning. Der skal gøres grundigt rent efter madlavning med afvaskning af flader og gulve, og mindst to gange årligt skal der gøres hovedrent, som omfatter komfurer, ovne, køleskabe og fryser m.v. Ved hovedrengøringen desinficeres køleskabe og fryser udelukkende med desinfektionsmidler, som er godkendt til levnedsmiddelhygiejne. Liste over godkendte midler fås ved Fødevareregionen.

Lærerens daglige tilsyn skal omfatte hygiejnen og temperaturen i køleskab og fryser.

Elevernes rengøring kan ikke medregnes ved udregning af rengøringsprofilen for rummet og dets inventar.

Skadedyr

Skulle der komme skadedyr i lokalet, foretages straks bekæmpelse og ekstra rengøring. Brug kun lukkede musefælder med gift. Søg hjælp i kommunen eller ved Miljøstyrelsen ved andre skadedyr.

Ovne

Brug ikke ovnrens, men smør i stedet et tyndt lag brun sæbe på de snavsede flader og på pladerne og lad stå til næste dag eller varm forsigtigt op. Tør ren med våde klude. Vær opmærksom på, at ovnens elektriske forbindelser ikke tåler for megen brug af vand. Undgå at bruge metoden i et lokale, der er i brug.

Køb allerhelst selvrensende ovne og minimer anvendelsen af rengøringsmidler.

Hav altid miljøklude til rådighed til egnede opgaver.

Sikkerhedsudstyr

Brand

Der skal ophænges brandtæppe i lokalet og en instruktion i at bruge det.

Der må ikke forefindes flaskegas i lokalet.

Førstehjælp

Der skal være en førstehjælpskasse i lokalet. I tilfælde af ulykker skal der være en procedure for kald af kontoret, fx telefon, intercom, nødknap o.lign. Underviseren bør være uddannet i at give førstehjælp.

Kemiske stoffer

Kemikalier må ikke opbevares sammen med fødevarer.

Vaskepulver, opvaskemidler m.m. indkøbes, så der er en sammenhæng mellem arbejdsmiljølovens krav om substitution, fagets krav om undervisning i forbrugervejledning og mærkning, samt skolens undervisning i øvrigt med inddragen af hensynet til det ydre miljø.

LÆS MERE



Kapitlet om kemikalier og radioaktive stoffer.



MINE NOTER



A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for writing.

Madkundskab

Faktaark fra branchevejledning
"Når klokken ringer" til grundskole og det
almene gymnasium

Et fremtidssikret arbejdsmiljø

Et godt samarbejde er væsentligt for et godt arbejdsmiljø nu og i fremtiden. Derfor samarbejder arbejdsgivere og arbejdstagere i BFA om at udvikle information, inspiration og vejledning.

Vi udarbejder konkrete værktøjer, så arbejdspladserne kan handle og forebygge lokalt. Vi præsenterer ambitiøse forebyggende løsninger, som baserer sig på erfaring fra arbejdspladser og på forskning. Løsninger som tager udgangspunkt i de problemer, der skal løses nu og de problemer, som kan opstå.

Det gør vi i enighed – til gavn for ledere, medarbejdere og borgere.

I BrancheFællesskabet for Arbejdsmiljø for Velfærd og Offentlig administration deltager repræsentanter udpeget af arbejdsmarkedets hovedorganisationer.

Hent 'Når klokken ringer' og læs mere om BrancheFællesskabet for Arbejdsmiljø for Velfærd og Offentlig administration på arbejdsmiljoweb.dk.



**Branche
Fællesskab
Arbejdsmiljø**

Velfærd og Offentlig administration