



Godt arbejdsmiljø i

DET GODE KØKKEN

Branchevejledning om byggeri og indretning af mindre køkkener i daginstitutioner, plejeboliger, leve- og bomiljøer mv.



Branche
Fællesskab
Arbejdsmiljø
Velfærd og Offentlig administration



Indhold:

Indledning: Arbejdsmiljøet skal med.....	side 3
Den gode byggeproces.....	side 4
1. Hvad skal køkkenet kunne?.....	side 6
2. Specifikke krav til lokaler.....	side 8
3. Krav til godt indeklima.....	side 10
4. Krav til inventar.....	side 12
5. Krav til maskiner og udstyr.....	side 14
6. Hygiejne og rengøring.....	side 16
Læs mere og gode links.....	side 17

Branchevejledning: Godt arbejdsmiljø i det gode køkken

Udgivet af BrancheFællesskabet for Arbejdsmiljø for Velfærd og Offentlig administration
2015, opdateret og revideret i 2020.

Stuðiestræde 3, 3. sal, 1455 Kbh. K
www.arbejdsmiljoweb.dk
ISBN: 978-87-93332-22-5

Projektledelse: Marianne Storm
Produktion: Tune Nyborg, Periskop
Fotos: Thomas Søndergaard

Denne vejledning erstatter 'Indretning af det gode køkken' og 'Arbejdet i det gode køkken' fra 2003."

Tak til Børnehuset Lille Dalby, Hedensted og Plejeboligerne Madsbjerg i Aarhus for stor hjælp med fotos.

Arbejdstilsynet har haft BFA-vejledningen til gennemsyn og finder, at det indhold, herunder tekst og

billeder, der knytter sig til arbejdsmiljøforhold, opfylder de krav, der følger af arbejdsmiljølovgivningen. Arbejdstilsynet har alene vurderet vejledningen, som den foreligger, og gør opmærksom på, at der kan være arbejdsmiljøproblemstillinger og -krav, der ikke er behandlet i vejledningen. Arbejdstilsynet har gennemgået vejledningen i overensstemmelse med regler og praksis pr. januar 2021.

Arbejdsmiljøet skal med fra første fase i byggeriet

Det nye køkken er ikke bare et sted for produktion af mad. Det er også en daglig arbejdsplads, som skal danne ramme om et godt arbejdsliv. Derfor skal både fysisk og psykisk arbejdsmiljø tænkes med fra starten ved både ombygninger, renovering og nybyggeri.

Køkkenets tre funktioner

Et velfungerende køkken løser tre grundlæggende funktioner, som alle skal tænkes ind fra starten af byggeprocessen, så det færdige køkken kan blive en ramme om et godt arbejdsliv:

- Køkkenet skal være et **effektivt produktionsrum**. Pladsen skal være god, lokalerne velindrettede og maskiner, borde, skabe og redskaber skal udvælges og placeres, så de giver køkkenmedarbejderne de bedst mulige fysiske arbejdsforhold.
- Køkkenet er også **en del af hverdagen** og bidrager til løsning af institutionens kerneopgave. Køkkenets medarbejdere og ydelser skal tænkes med i den samlede opgaveløsning, og køkkenet bør fysisk være integreret i institutionen.
- Endelig skal køkkenet indrettes, så de **sociale, pædagogiske og kostmæssige mål** kan opfyldes: Det kræver fx mere plads og andre redskaber at bearbejde friske råvarer end at bruge hel- og halvfabrikata. Hvis børn, beboere og frivillige skal inddrages i køkkenets funktion, kræver det mere plads og måske en anden indretning.

Hvilke køkkener handler vejledningen om?

I det følgende har vi beskrevet krav og anbefalinger til ombygning og nybyggeri af mindre køkkener i daginstitutioner, plejeboliger, døgninstitutioner, plejehjem, leve- og bomiljøer mv.

Vejledningen er rettet mod professionelle køkkener, som laver daglig mad til 40-100 personer. For meget store og meget små køkkener er der andre krav til indretning og udstyr - læs mere side 7.

Vejledningen kan bruges som et opslagsværk, hvor man henter information og inspiration om konkrete spørgsmål vedrørende køkkenets indretning, arbejdsorganisering, samarbejde og meget mere.

Hent vejledningen som pdf og find mere information, nyttige links mv. på arbejdsmiljøweb.dk/detgodekøkken.

Hvem kan bruge vejledningen?

- 'Det gode køkken' er især rettet til de **byggesagsansvarlige, arkitekter og teknikere**, som er ansvarlige for at planlægge og gennemføre ombygning og nybyggeri af mindre institutionskøkkener i daginstitutioner, plejeboliger, leve- og bomiljøer mv.
- Samtidig er vejledningen en hjælp til de **institutionsledere og arbejdsmiljøgrupper**, som skal formulere arbejdspladsens og medarbejdernes ønsker og holdninger til byggeriet.
- Vejledningen kan bruges i både **offentligt ejede** samt i **selvejende og private institutioner**.

Den gode byggeproces har alle med fra starten

Det nye køkken skal indrettes, så det medvirker til et godt fysisk og psykisk arbejdsmiljø for køkkenets personale. Derfor skal medarbejderne og arbejdsmiljøorganisationen inddrages fra starten af byggeprojektet.

Alle nøglepersoner i projektet skal fra starten have overblik over:

- Hvilke *funktioner og behov* det nye køkken skal opfylde i forhold til både produktion, arbejdsmiljø og pleje/pædagogik.
- Hvem der skal *involveres i processen*, samt hvilke roller og ansvar de hver især har. Hvad skal der ske, hvornår skal det ske, hvem er ansvarlig for hvad, og hvordan afstemmes forventninger og spilleregler?
- *Tidsplan og vigtige datoer* for hele byggeprojektets forløb.

Hvem har ansvaret?

Ifølge Arbejdsmiljøloven er det den arkitekt, ingeniør eller entreprenør, der *projekterer* det nye køkken, som skal sikre, at arbejdsmiljølovgivningen kan opfyldes af arbejdsgiveren og de ansatte ved anvendelsen af det færdige køkken.

Allerede i udbuds/licitationsmaterialet bør bygherren (kommunen eller bestyrelsen) sikre sig, at hensynet til godt arbejdsmiljø i det færdige køkken bliver opfyldt i overensstemmelse med de krav og anbefalinger, som er nævnt i denne vejledning.

Brug medarbejdernes løsninger

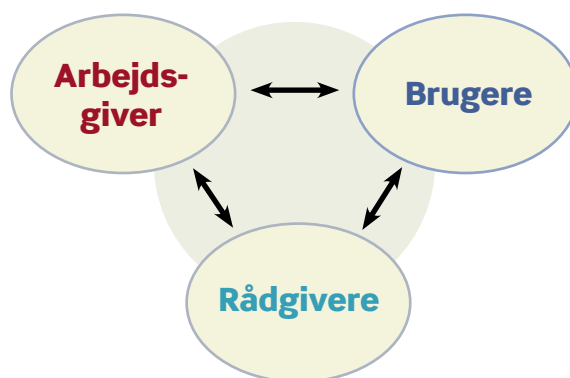
Erfarne medarbejdere ved, om indretningen er praktisk, om pladsforholdene er gode og om rum og funktioner ligger godt i forhold til hinanden. Medarbejderne kan ofte anviser løsninger, som kan gøre det endelige køkken bedre og mere funktionelt.

Ved ombygning og renovering af eksisterende køkkener er det ligetil at inddrage de nuværende med-

Nøglepersoner i byggeprocessen

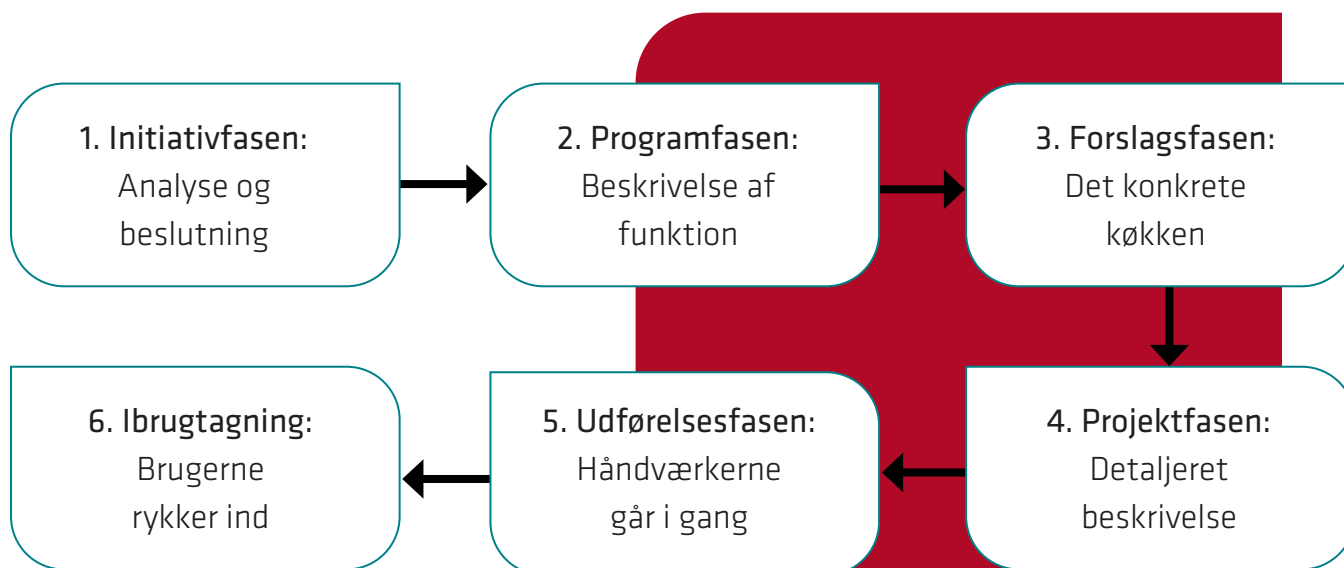
*I selvejende institutioner:
Bestyrelse*

*I offentlige institutioner:
Politikere
Fagforvaltning
Bygningsafdeling*



*Ledelse
Køkkenpersonale
Øvrige personale
Arbejdsmiljøgruppe
Børn/forældre
Beboere/pårørende
Forældrebest./brugerråd
Frivillige*

*Bygherrerådgiver, arkitekt og ingeniør
Entreprenør og håndværkere
Leverandører*



arbejdere og øse af deres erfaringer. Ved byggeri af helt nye institutioner er det en god ide at trække på erfaringer fra eksisterende køkkener.

I starten tager det tid at inddrage medarbejderne i byggeprocessen, men i sidste ende sparer det som regel både tid og penge. Fejl og dårlige løsninger kan blive fanget tidligt, og det færdige køkken vil fungere bedre og mere effektivt i årene fremover.

Arbejdsmiljøorganisationen skal med

Samtidig skal arbejdsmiljøorganisationen tages med i processen allerede fra idefasen. Arbejdsmiljøgruppen skal sikre, at hensynet til godt fysisk og psykisk arbejdsmiljø i det færdige køkken bliver prioriteret højt.

Ved opførelse af helt nye institutioner er der ikke en eksisterende arbejdsmiljøgruppe, som kan sikre hensynet til køkkenfaglighed og arbejdsmiljø. Det giver bygherren (kommunen eller bestyrelsen) et særligt ansvar for at trække på viden og erfaring fra lignende institutioner. Tag på besøg, lær af andres erfaringer og bliv inspireret til bedre løsninger - og lad evt. en erfarne arbejdsmiljørepræsentant indgå i byggeudvalget.

Vær opmærksom på, at arbejdsmiljørepræsentant og institutionsleder i de fleste tilfælde har en pædagogisk eller sundhedsfaglig baggrund. Arbejdsmiljøgruppen kan derfor med fordel inddrage køkkenmedarbejderne direkte i byggeprojektet.

Brug APVen som grundlag

En arbejdspladsvurdering (APV) kan være en god metode til at opspore konkrete problemer med det fysiske og psykiske arbejdsmiljø og finde de velfungerende forhold, som ønskes bevaret. APV kan laves på mange forskellige måder. Læs mere og få inspiration til APV på arbejdsmiljoweb.dk/apv.

Byggeriets faser: De vigtige beslutninger tages i starten

Et byggeprojekt er normalt delt op i seks faser fra initiativ- eller idéfase til det færdige køkken tages i brug.

Alle vigtige beslutninger tages i starten af processen. Når projektfasen går i gang, er det vanskeligt og dyrt at opnå væsentlige ændringer. Derfor er det vigtigt, at arbejdsmiljøorganisationen og de kommende brugere er med i processen fra starten.

I branchevejledningen 'Nybyggeri og renovering af daginstitutioner' udgivet af BrancheFællesskabet for Arbejdsmiljø for Velfærd og Offentlig administration, kan I læse mere om byggeriets faser og om roller og ansvar i byggeprocessen. Vejledningen kan med fordel bruges ved køkkenprojekter i både daginstitutioner og i plejeboliger, leve- og bomiljøer mv.

Hent vejledningen på <https://www.arbejdsmiljoweb.dk/byggeri-og-indretning>.

Tjek leverandørernes viden

Nogle kommuner og selvejende institutioner vælger at lade en leverandør af køkkenudstyr stå for projekstyringen og overlader detaljer i indretningen til leverandøren og de forskellige håndværkere.

Man bør sikre sig, at leverandørerne har viden og erfaring for lignende projekter. Ellers risikerer man, at vigtige områder som ventilation eller akustik bliver overset. Senere lappeløsninger er som regel dyre!

1. Hvad skal køkkenet kunne?

Brugere, kapacitet, politik...

Køkkenets størrelse, indretning og udstyr skal afspejle dets funktion. Hvor mange personer skal køkkenet kunne levere mad til? Skal maden laves fra grunden? Skal den være økologisk? Skal børn, brugere, frivillige eller forældre/pårørende være med i køkkenet?

Kravene til køkkenets størrelse, indretning og udstyr afhænger først og fremmest af to spørgsmål:

- Hvor mange personer skal køkkenet kunne producere mad til?
- Skal maden laves fra grunden, skal den tilberedes på basis af halvfabrikata eller skal der blot ske en færdiganretning af mad fra fx et centralkøkken? Hvis køkkenet har økologisk produktion og/eller selv producerer det meste fra bunden, vil der typisk være behov for fx mere plads og flere maskiner end i et køkken, hvor der bruges mange forarbejdede produkter.

Bemærk, at svarene på begge disse spørgsmål kan ændre sig i forhold til nye ønsker eller retningslinjer fra politikere, bestyrelse, brugere eller lovgivning.

Hvem skal færdes i køkkenet?

Køkkenets indretning afhænger også af, om det skal bruges af andre end det egentlige køkkenpersonale - fx beboere i leve- og bomiljøer, pårørende i plejeboliger, frivillige osv.

Det vil ofte kræve mere plads og måske en anden indretning af køkkenet, så de funktioner som skal udføres af frivillige eller pårørende er adskilt fra de opgaver som udføres af køkkenpersonalet. Både af hensyn til hygiejne og sikkerhed og af hensyn til køkkenpersonalets effektivitet og arbejdsmiljø.

Samtidig skal der være tydelige retningslinjer og instruktion af frivillige, pårørende mv. så der ikke opstår uklarhed eller belastende situationer for de ansatte.



Tænk i langsigtet fleksibilitet

Kravene til plads, inventar og maskiner er påvirket af en række forhold, som kan ændre sig over tid: S sammensætningen af brugergruppen, om maden skal tilberedes fra grunden eller på basis af halvfabrikata, om der skal bruges økologiske råvarer, om børn, brugere eller frivillige skal deltage i køkkenarbejdet osv.

Disse spørgsmål er ofte til løbende diskussion og det kan føre til skiftende krav og retningslinjer fra politikere, bestyrelser, brugere og forældre/pårørende.

Derfor bør køkkenet indrettes med øje for størst mulig fleksibilitet, så nye ønsker kan imødekommes uden omfattende ændringer af køkkenet.



Det pædagogiske køkken

Alle daginstitutioner med madordning skal registreres i den lokale fødevareregion. Fødevarestyrelsens vejledning om 'Hygiejneregler for køkkener i børneinstitutioner' indholder krav og retningslinjer for køkkenets indretning og daglige brug.

Mange institutioner ønsker at inddrage børnene i madlavningen som led i det pædagogiske arbejde. Det gøres mest enkelt med et bord (evt. med vask), som danner grænse mellem køkkenet og resten af institutionen. Børnene kan dermed deltage i fx rensning af grøntsager uden at være i selve køkkenet.

Hvis børnene skal inddrages direkte i tilberedningen af maden i køkkenet, kræver det både tid, uddannelse og en særlig indretning. Lederen, arbejdsmiljørepræsentanten og køkkenmedarbejderen skal afklare, hvordan man kan tilgodese kravene om hygiejne og sikkerhed for både børn og ansatte.

De meget store og de helt små køkkener

Det er svært at sætte en skarp grænse mellem et 'mindre køkken' og et storkøkken. Grænsen kan ikke sættes alene ud fra antallet af portioner. Kravene til køkkenet afhænger fx også af, om der laves mad fra grunden eller ej.

- *Lovkravene* er ens for alle køkkener, men *funktionskravene* til indretning og udstyr i **storkøkkener** er større end i mindre køkkener. Det drejer sig bl.a. om areal og om professionelt udstyr som kipsteger, kipgryder, tankopvaskemaskiner mv. Læs om arbejdsmiljøet i storkøkkener i branchevejledningen '**Arbejdsmiljøet kan smages i sovsen**'. Hent den på arbejdsmiljøweb.dk.
- **De helt små køkkener** (fx i leve- og bomiljøer der ofte kun skal betjene 6-18 beboere) er mere sammenlignelige med et almindeligt køkken i en privat bolig. Derfor er funktionskravene til indretning og udstyr mindre omfattende end til et professionelt køkken. Fødevarestyrelsen har fx udgivet en '**Vejledning om indretning mv. i leve- og bomiljøer**'. Hent den på foedevarestyrelsen.dk.

2. Specifikke krav til lokaler

Plads, materialer mv.

Det gode køkken skal leve op til en lang række specifikke krav til plads, indretning, materialer, rengøring mm. Både for at sikre god funktionalitet og et godt og sikkert arbejdsmiljø.

Køkkenets placering og størrelse sætter en overordnet ramme for dets funktioner og integration i arbejdspladsens hverdag. På samme måde er de fremtidige arbejdsrutiner omkring rengøring og hygiejne påvirket af valget af gulve, vægge og andre overflader.

De valg, som træffes i denne fase, er vanskelige og dyre at ændre.

Køkkenets placering

- Køkkenet bør placeres i sammenhæng med institutionen, så dets funktioner og medarbejdere kan integreres i institutionens liv.
- Omvendt må køkkenet ikke være gennemgangsrum til bagvedliggende depotrum, personalerum eller lignende.
- Køkkenet bør placeres således i institutionen, at det er let at få leveret varer. Det skal være muligt at

sortere og fjerne affaldet på en praktisk og hygiejnisk måde.

- I institutioner i flere etager uden elevator anbefales det, at køkkenet placeres på samme etage som depotet. Hvis det kan lade sig gøre, skal der desuden etableres elevator eller madelevator. I nye institutioner, som bygges i flere etager, skal der være elevator.
- Der må ikke være direkte forbindelse mellem køkken og toiletrum.

Areal og rumkrav

- Det anbefales, at køkkenet som minimum skal være 15 m².
- Loftshøjden skal være mindst 2,50 m. I køkkener med skråt loft skal der være over 2,00 m fri højde ved forkanten af arbejdspladser og opbevaringspladser. Hvor loftshøjden er under 2,00 m indgår dette gulvareal ikke i beregningen af det samlede areal.

Plads i køkkenet

- Der skal være plads til, at arbejdet kan udføres forsvarligt.
- 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.
- Pladskrævende arbejdspladser, som for eksempel kogebord og ovn, opvaskemaskine og skuffeelementer bør ikke placeres lige over for hinanden.
- Bruges madvogne og rulleborde i køkkenområdet, så skal de kunne manøvreres sikkerheds- og sundhedsmæssigt fuldt forsvarligt i køkkenområdet.
- Hvis andre deltager i tilberedning eller anretning af maden (fx børn, brugere, øvrige personalegrupper, frivillige eller pårørende/forældre), kræver det ekstra plads og særlige hensyn til sikkerhed. Se mere side 6.

Depotrum

- I forbindelse med køkkenet skal der være et depot med hylder og reoler i tilstrækkeligt omfang til, at





køkkenet kan holdes frit for oplagrede fødevarer og genstande.

- Der skal være plads til, at man kan bevæge sig frit og anvende gode arbejdsstillinger.
- Der stilles samme krav til gulvbelægning i depotet som i køkkenet (se nedenfor).
- Væggene kan males med vaskbar maling evt. med underliggende væv.
- Der skal være ventilation i depotet som i køkkenet (se nedenfor).

Personalefaciliteter

- Køkkenpersonalet skal have adgang til personale-toilet, garderobe og personalerum.
- Hvis arbejdet kræver omklædning, skal der være omklædningsrum med aflåseligt gardarobeskab til hver ansat. Mænd og kvinder skal enten have hver sit rum eller kunne benytte rummet hver for sig.
- Der skal være mulighed for at holde privat tøj og arbejdstøj adskilt.
- Der skal være adgang til pauserum.

Vægge

- Vægge bør være fuldt vaskbare fra gulv til ca. 2 meters højde. Vægge bag arbejdsborde, vaske samt arealer, der er udsat for tilsmudsning, skal være nemme at holde rene. De kan beklædes med fliser eller tilsvarende hårdt, glat og vaskbart materiale for eksempel glas, laminat eller rustfrit stål.
- Andre overflader, herunder vægge bag lukket inventar og køle-/frostskabe, kan beklædes med væv malet med vaskbar maling. Lukket inventar forsegles mod væg med vandfast fugemasse.
- Bemærk, at glaserede fliser er holdbare og lette at

holde rene. Man skal dog være opmærksom på, at fugerne kan være svære at holde rene.

Gulvet i køkken og depotrum

- Gulvkonstruktion og gulvbelægning må ikke være så hård, at den virker unødvendig trættende ved meget gående og stående arbejde.
- Gulve i køkkener skal være vaskbare og let skridhæmmende. Belægningen kan fx være skridsikker vinyl.
- Gulvbelægningen bør være homogen i hele køkkenet og skal være uden utætheder.
- Der skal etableres hulkehl ved overgang fra gulv til væg og inventarsokler.
- Der må ikke kunne løbe vand ind under lukket inventar.
- Niveauforskelle og dørtrin bør undgås. Der bør ikke være dørtrin, hvor der køres med mad- og rullevoagne.

Loftet i køkken og depot

- Loftsbeklædning skal kunne gøres ordentlig ren.
- Loftsbeklædningen må ikke drysse. Evt. defekte loftsplader skal udskiftes.
- Loftsbeklædningen bør være akustikdæmpende.
- Perforerede plader – herunder gipsplader bør ikke males, da det medfører en betydelig forringelse af akustikdæmpningen.
- Såkaldte hygiejnelofter er velegnede til køkkener. De består af glatte forseglede mineraluldsplader. Bemærk, at pladerne skal være af en god kvalitet med forsegling af både flader og kanter, så der ikke frigøres mineraluldsfibre.
- Træbeton kan normalt ikke anbefales i køkkener, da rengøring er vanskelig på grund af overfladens åbne struktur.

3. Krav til godt indeklima

Luft, lys og akustik

Et godt indeklima er en forudsætning for et godt arbejdsmiljø. En god og gennemtænkt indretning kan sammen med en god tilrettelæggelse af det daglige arbejde forebygge gener hos køkkenets medarbejdere.

Komfur, ovn og opvaskemaskine udvikler både varme, damp og stegeos, som kan indeholde sundhedsskadelige stoffer og virke irriterende på slimhinder og luftveje. Derfor skal der være god ventilation i køkkenet og et effektivt emfang over opvaskemaskiner, koge- og stegesteder mv. Ventilationen skal sikre, at stegeos og damp så vidt muligt fjernes, hvor det udvikles.

Temperaturen i køkkenet skal normalt holdes på 20-22 grader. Udluftningen med åbne vinduer kan det give problemer med hygiejnen, og medarbejderen vil ofte blive generet af kulde og træk. Om vinteren kan dårligt isolerede vægge, gulve og vinduer give kuldenedfald eller kuldestråling, der føles som træk. Utætte døre og vinduer giver ofte trækgener, især i forbindelse med udsugningsanlæg.

Støjgener i køkkenet kan fx stamme fra støjende maskiner og ventilationsanlæg eller fra håndtering af gryder, porcelæn og redskaber. Støjen bliver mere generende, hvis akustikken er dårlig.

Luft og rumventilation

- Både køkkenet og depot skal have tilstrækkelig tilførsel af frisk luft uden træk. Hvis det ikke på forsvarlig måde kan sikres gennem vinduer, døre, ventiler og lignende til det fri, skal der være mekanisk ventilation. Rumventilationen skal sørge for, at fjerne spredte forureninger fra luften som fx damp og rester af stegeos, der måtte være sluppet forbi emfangene.
- Lufttemperaturen ved arbejdspladserne i køkkenet bør under normale vejrforhold kunne holdes på 20-22 grader uden trækgener. Lufthastigheden

må ikke være over 0,4 m/s ved arbejdspladser i rummet.

- Den udsugede luft skal via ventilationsanlægget erstattes med indblæsning af frisk tempereret luft. Friskluftindtaget skal være placeret over terræn og være forsynet med filter.
- Den forurenede luft fra fx afkast fra ventilationsanlæg, emfang eller andre forureningskilder må ikke kunne suges ind igen.
- Ventilationskanaler skal være forsynet med et tilstrækkeligt antal renselemme, så kanalerne nemt kan rengøres indvendigt.
- For at undgå unødigt støj, bør ventilationsanlæggets motor placeres uden for køkkenet, fx på loftet eller uden på bygningen, og evt. lyddæmpes.
- Vedr. emfang ved koge- og stegesteder: Se mere side 15.

Vinduer

- Der skal kunne komme dagslys ind i køkkenet gennem vinduer med et areal svarende til mindst 10% af gulvarealet. Ved ovenlys er kravet 7%.
- Mindst et af vinduerne skal placeres, så det er muligt at kigge ud på omgivelserne fra køkkenet.
- 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. Solen bør ikke kunne skinne direkte ind i køkkenet. Det kan give blænding og varmemproblemer på solskinsdage.
- Generende sollys og varme undgås bedst ved at placere vinduerne mod nord. Vender vinduerne mod øst, syd eller vest, bør der etableres solafskærmning. Udvendig solafskærmning er mere effektiv end indvendig. Indvendig solafskærmning, som persienner og gardiner, kræver desuden hyppig rengøring.

Reflekser og blænding

- For at opnå gode kontrastforhold i køkkenet, bør inventar, loft og vægge males i lyse farver, dog ikke



- helt hvid.
- Bordplader og andre flader bør være matte for at undgå generende reflekser.
- **Belysning**
- Belysningen i køkkenet skal være en kombination af dagslys, almen belysning og særbelysning (arbejdspladsbelysning) ved de enkelte arbejdspladser.
- Lamperne skal udformes og placeres, så medarbejderne ikke bliver blændet af lyset.
- Belysningen skal være på mindst 200 lux målt ved arbejdspladsen, fx opvaskeområdet.
- Nogle arbejdsopgaver – som fx tilberedning af mad – kræver, at der er kraftigere lys (500 lux). Krav til kunstig belysning i arbejdslokaler fremgår af Arbejdstilsynets regler i At-vejledning A.1.5.
- Særbelysningen kan placeres under overskabe, så de lyser præcist på hvert enkelt arbejdsområde uden at blænde.
- For at mindske varmebelastningen og for at spare på energien, bør der anvendes el-sparepærer af god kvalitet. Desuden bør belysningen indrettes, så det er muligt at tænde og slukke rumbelysning og arbejdspladsbelysning hver for sig.
- Lyskilder bør have en god evne til at gengive farver. På tilberedningspladser og andre steder, hvor farvegengivelsen er vigtig, skal der vælges en belys-

- ning med god farvegengivelse, fx LED pærer med en Ra-værdi på mindst 90. De ældre energisparepærer har ofte en Ra-værdi på kun 80-83.
- Armaturer og lamper bør være udformet, så de er lette at gøre rene.

Støj og akustik

- For at sikre en god akustik, bør gulve, vægge og lofter udformes, så de dæmper støj.
- Undgå unødigt støj i ventilationsanlæg og emfang.
- Man bør vælge støjsvage maskiner.
- Ved placeringen af maskiner mv. bør man tage højde for, at støj fra fx opvaskemaskinen ikke giver gener i tilstødende rum.
- Køkkenet bør indrettes, så støjende adfærd fra institutionens øvrige funktioner ikke spredes til køkkenet.
- Læs mere i At-vejledning A.1.16-1 om Akustik i arbejdsrum.

Energiforbrug

I Energistyrelsens 'Storkøkkenvejledning' er der gode råd om reduktion af energiforbruget ved ventilation og belysning i køkkent. Vejledningens anbefalinger kan også bruges i mindre køkkener. Se den på spareenergi.dk.

4. Krav til inventar

Borde, vaske, skabe mv.

Inventaret i køkkenet skal holde i mange år. Derfor bør alt være af god kvalitet og kunne tåle daglig rengøring. Borde, skabe, vaske og kogesteder skal samtidig indrettes, så de sikrer gode arbejdsstillinger for køkkenmedarbejderen.

Et institutionskøkken er udsat for langt større slid end køkkenet i en almindelig bolig. Bordplader, køkkenelementer, vaske osv. bør derfor være af holdbare materialer beregnet til professionelt brug.

Kravene til inventar og plads afhænger både af, hvor mange mennesker der skal laves mad til, og hvilke principper maden bliver tilberedt efter. Hvis børn, brugere eller frivillige skal deltage i madlavningen, stiller det ekstra krav til såvel arbejds højder, sikkerhed, hygiejne og plads. Hvis institutionen ønsker at servere mad, der er lavet fra grunden af friske råvarer, stiller det større krav til køkkenet end brug af halv- og helfabrikata. Læs mere om brugen af køkkenet på side 6.

Bordplads

- Køkkenet skal indrettes, så det er let at holde rent og urent adskilt, så fødevarerne ikke bliver forurenet. Derfor bør der være plads til, at fx bagning, rensning og udskæring af grøntsager og håndtering af kød foregår ved adskilte arbejdspladser.
- Der bør afsættes plads til koge kedler mv., så de ikke beslaglægger den bordplads, der skal bruges som arbejdsplads.
- For at undgå løft af tunge gryder bør arbejdsbord med vask og kogebord så vidt muligt etableres i funktionel sammenhæng på samme side i rummet.
- Det er en god idé med en særlig bordplads til administrativt arbejde og en hylde eller et skab til materiale vedrørende planlægning, regnskaber mm.

Køkkenborde

- Bordoverflader skal være af holdbart materiale og uden sprækker. Det anbefales at anvende enten

rustfrit stål eller holdbar laminat i god kvalitet.

- I forbindelse med opvaskemaskinen bør der være en rustfri bordplade med vask.
- Bordpladen skal enten lukkes mod væg med fast hulkehl eller placeres min. 5 cm fra væg af hensyn til rengøringen.
- Hvis bordpladen monteres med afstand til væg, må der af hensyn til hygiejnen ikke placeres underskabe med bagbeklædning under den.
- Faste køkkenborde bør normalt være 90 cm i højde, men det kan være nødvendigt at tilpasse bordhøjden efter medarbejderen.
- De vigtigste arbejdspladser skal nemt kunne tilpasses i højden til den aktuelle arbejdsopgave. Hæve-sænke funktionen bør være el-drevet, gerne med et interval på 60-120 cm, så det er muligt at arbejde både siddende og stående. Vær opmærksom på, at stikkontakter og andre installationer ikke kommer i vejen, når bordet hæves og sænkes.
- Det er en god idé, at et helt køkkenbord med vask er forsynet med hæve-sænke funktion.





Skabe

- Alle lukkede skabe langs væggene skal forsegles mod væggen. Lukkede underskabe og højskabe kan placeres på lukket og forseglet sokkel.
- Ved skabe på sokkel skal der være fodspark. Fodsparket bør være på ca. 15 cm i højden og 10 cm i dybden.
- Sokkelskuffer bør undgås. Hvis de installeres, skal der være fodspark og skufferne bør ikke anvendes til tunge genstande og ting, som bruges ofte.
- Underskabe kan ophænges på væggen med forseget 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, gryd, skåle og gryder bør forsynes med udtrækshylder eller skuffer.
- Skuffer bør være forsynet med glideskinner og være letløbende.
- Afstand mellem bordplade og overskabe bør være ca. 50 cm.
- I overskabe bør øverste hylde maksimalt være 185 cm over gulvet. Hyldeernes dybde bør ikke være så stor, at der forekommer store rækkeafstande.
- Tunge genstande, og det der anvendes dagligt, bør anbringes mellem 45 cm og 130 cm over gulvet.
- Greb til skuffer og skabe bør være gode at gribe om og nemme at gøre rene.
- Fronterne på inventaret bør være plane og uden kanter og riller, der kan samle snavs.
- Elementernes låger bør kunne åbnes 160-180 grader, så åbne låger ikke står i vejen ud i rummet.

Vaske

- Det anbefales, at der er kortest mulig afstand mellem komfuret og den vask, hvor man hælder kogevand ud. Derved undgår man tunge og farlige løft over lange afstande.
- Alle vaske skal forsynes med varmt og koldt vand, gerne gennem et et-grebs-blandingsbatteri. Det er en god ide med en bruseanordning ved opvaskevasken evt. med udtræksslange.
- Alle vaske skal tilsluttes rottesikret afløb.
- I et standardkøkken skal der normalt være tre vaske:
 - En *vask til fødevarer*, hvor der bør være mindst en meters bordplads til hver side.
 - En *opvaskevask* tæt ved opvaskemaskinen og med tilstrækkelig bordplads til snavset service mm. Opvaskevasken skal være minimum 55 cm lang, 50 cm bred og 14 cm dyb, så den kan rumme fx en bageplade eller store gryder. Blandingsbatteriet bør være placeret så højt, at det ikke generer, når høje gryder og skåle skylles i vasken.
 - En *håndvask* af porcelæn eller tilsvarende materiale med tilhørende sæbebeholder, papirservietter og hudcreme.

Kravene til vaske er ikke ufravigelige. Hvis man har andre ønsker, fx en dobbeltvask, kan man spørge den lokale fødevareregion, der godkender typen og antallet af vaske, og hvor de er placeret i køkkenet. Det anbefales, at man forinden har beskrevet, hvorledes de hygiejniske krav omkring vaskene kan overholdes.

5. Krav til maskiner og udstyr

Ovne, redskaber, service mv.

Maskiner og udstyr i det gode køkken skal være af en solid og professionel kvalitet, som svarer til den produktion, som køkkenet skal levere. Godt udstyr giver et bedre arbejdsmiljø for køkkenets medarbejdere og styrker samtidig effektivitet og sikkerhed.

Det er afgørende, at ovne, opvaskemaskiner, koge-bord osv. er dimensioneret til de funktioner og antal portioner, som køkkenet skal levere. De følgende anbefalinger tager udgangspunkt i et mindre produktionskøkken, som dagligt leverer mad til 40-100 personer. I rene anretterkøkkener og i institutioner, hvor man kun sjældent laver mad, er kravene til køkkenfunktionen mindre. I meget store køkkener stilles større krav. Læs mere om helt små og helt store køkkener side 6.

Hvis institutionen har økologisk produktion og/eller selv producerer det meste helt fra bunden, vil der typisk være behov for fx mere plads og flere maskiner end et køkken, hvor der anvendes mange forarbejdede produkter.

Maskiner og andet udstyr bør være beregnet til professionelt brug, være af god kvalitet og egnet til daglig brug og rengøring. Samtidig bør køkkenudstyr og maskiner være lette at betjene og kunne anvendes i gode arbejdsstillinger.

Kogebord

- Kogebordet bør være en industrimodel, der kan hæves og sænkes elektrisk.
- Der skal være god plads til de nødvendige gryder og pander, og de største kogeplader skal vende ud mod medarbejderen. Der skal være varrefaste bordplader mindst 60 cm på hver side af kogebordet.
- For at undgå tunge løft med gryder bør kogebordet og arbejdsbord med vask være placeret ved siden af hinanden.

- En kogeø er sjældent en god løsning. Det kræver meget plads, og der vil være mange løft af gryder og pander mellem kogeø og vask og tilberedningsplads.
- Det bør være let at kunne komme til at gøre rent på gulvet under kogebordet.

Opvaskemaskine

- Opvaskemaskinen er et stort ergonomisk problem i mange køkkener, og derfor er det vigtigt, at man vælger den rigtige løsning fra starten.
- Uanset hvilken maskine, man vælger, skal den monteres i en højde, som sikrer køkkenmedarbejderen en god arbejdsstilling, ca. 40 cm over gulv. Der skal være god bordplads på begge sider af maskinen, og den bør placeres umiddelbart ved siden af opvaskevasken.
- Opvaskemaskinen kan enten være en traditionel opvaskemaskine eller en tankmaskine:
 - En *traditionel maskine* bør være en erhvervsmodel med dampkondensator og et efterskyl på mindst 80 grader. Maskinen ligner en almindelig husholdningsopvaskemaskine, men vasker meget hurtigere (ca. 30 min.). Maskinen bør have automatisk sæbeindtag.
 - *Tankmaskiner* vælges ofte til større køkkener i. Der kræves speciel installation - blandt andet eget gulv afløb. Tankmaskiner skal være tilsluttet udsugning. Det anbefales at vælge en model, hvor kurvene skubbes eller rulles ind fra siden, så de fyldte kurve ikke skal løftes ind og ud af maskinen. Man kan evt. lette arbejdet ved at montere ruller eller glideskinner, men det kræver mere plads.
 - Tankmaskiner er meget hurtige. Arbejdet med opvasken bør tilrettelægges, så maskinen ikke presser tempoet i vejret og stresser medarbejderen.
- Uanset hvilken type opvaskemaskine man vælger, bør den placeres tæt på køkkenets indgangsdør, hvor den snavsede opvask kommer ind. Der bør være plads til rulleborde og til opbevaring af service tæt på maskinen.
- Køkkenbordet ved opvaskemaskine bør være



mindst 130 cm i længden og til afsætning yderligere 60 cm på den anden side af maskinen.

Emfang

- Ventilationen i køkkenet skal effektivt fjerne fx stegeos og damp dér, hvor den udvikles. Ventilationen bør kunne indstilles separat til køkkenets behov.
- Der skal være et kraftigt emfang over alle koge- og stegesteder for at fjerne damp og stegeos. Emfanget bør have en sugsevne på minimum 800 m³ pr. time. Emfangets filtre skal kunne vaskes i opvaskemaskine. Der skal være lys i emfanget.
- Emfanget bør dække hele kogeområdet og yderligere række ca. 30 cm ud til alle sider.
- Emfanget skal placeres så højt over kogeområdet, at den forreste kant ikke er i vejen for udsyn eller man støder hovedet imod – ca. 2,00 m
- For at undgå unødigt støj, bør ventilationsanlæggets motor placeres uden for køkkenet, fx på loftet eller uden på bygningen, og evt. lyddæmpes.
- Der skal være en kontrolanordning med alarm, som tydeligt viser, om udsugningen fungerer korrekt.
- Luften fra emfanget skal ledes ud i det fri. Hvis der er mekanisk ventilation i køkkenet, skal afstanden mellem emfangets afkast og ventilationens indsug være så stor, at den forureneede luft ikke suges ind igen.

Ovne

- Ovne og mikrobølgeovne skal placeres ca. 85 cm over gulvet for at sikre gode arbejdsstillinger. Er der behov for to ovne, bør de placeres ved siden af hinanden i samme højde.

- Der skal være fræsætningsplads ved ovnen. Fræsætningspladsen bør svare til mindst bredden af en bageplade. Ovnen bør placeres i funktionel nærhed af arbejdspladsen, hvor det der skal i ovnen, forberedes.

Køle- og svaleskabe

- Det anbefales, at både køleskabe og fryseskabe er professionelle modeller, som er mere holdbare og har en stor kølekapacitet. Både køle- og fryseskabe skal løftes min. 20 cm over gulvet.
- Køleskabet skal være rummeligt, så madvarerne kan opbevares hygiejnisk rigtigt. I store institutioner, hvor der er brug for to køleskabe, kan det ene være et svaleskab til frugt og grønt. Se kapitel 6 'Hygiejne og rengøring', som ligeledes beskæftiger sig med korrekt adskillelse af fødevarer.
- Hvis der skal nedkøles store mængder fødevarer (mere end 5 til 10 kg), skal der anskaffes et egentligt nedkølingsskab.

Fryseskabe

- Fryseskabet bør være en erhvervsmodel med god indretning og mulighed for opdeling af de forskellige frostvarer.
- Ét fryseskab på ca. 400 liter vil normalt være tilstrækkeligt.
- Det anbefales at placere fryseskabe på ben med en højde på min. 20 cm.
- Kummefrysere bør undgås pga. risikoen for dårlige arbejdsstillinger, når fryseren fyldes og tømmes.



Røremaskine

- Både røremaskine, elektrisk kartoffelskræller, råkostmaskine og kødhakker sparer tid og letter køkkenmedarbejderens daglige arbejdsbelastning.
- Maskinerne bør være til professionelt brug - ikke almindelige husholdningsmodeller.
- Maskinerne bør ikke tage plads op på bordet, når de ikke bruges. De kan evt. anbringes på et rullebord med låsbare hjul, så de kan flyttes væk.
- Maskinerne skal være sikret mod at kunne vælte eller falde ned af bordet, og de skal være nemme at skille ad og gøre rene.

Håndredskaber - knive, håndmikser mv.

- Gode og velfungerende håndredskaber er en forudsætning for, at arbejdet kan gå let og hurtigt.
- Redskaberne skal ligge godt i hånden og medvirke til gode arbejdsbevægelser. Vær opmærksom på, at knive og sakse findes til både højre- og venstre-håndede.
- Alle håndredskaber bør kunne tåle at komme i opvaskemaskinen.

Knive

- Køkkenet skal indeholde det nødvendige udvalg af knive, fx korte og længere urteknive og knive til udskæring af større grøntsager, kød og pålæg, brødknive, smørknive osv. Forskærknive bør have fingerstop både fortil og bagtil. Skrælleknive findes i to typer; med fast skær og med løst monteret dobbeltskær. Skrælleknive kan ikke slibes og skal udskiftes, så snart de bliver det mindste sløve.

- Persillekværn, hvidløgspresser, æggedeler mv. bør anskaffes i professionelle udgaver, der er langt mere solide og arbejdskraftbesparende end husholdningsmodeller.
- Piskeris og grydeskeer bør findes i forskellige længder og typer. Alle med et solidt skaft, der er godt at holde på. Det samme gælder opøsere. Der findes store opøsere, som støtter på underarmen og derfor belaster mindre.

Gryder, pander mv.

- Antallet og størrelsen af gryder og pander afhænger af køkkenproduktionens omfang og karakter. Men der vil altid være brug for flere forskellige typer.
- Høje smalle gryder er især velegnet til kogning af grøntsager og supper. Stegning og retter, der kræver omrøring, kræver en bredere grydetype. Pas på med at vælge for store gryder, der er tunge at håndtere. Det kan være en fordel at tilberede i to mindre gryder frem for én stor.
- Gryderne bør være så lette som muligt, men det må ikke gå ud over kvaliteten og dermed holdbarheden. Det er vigtigt, at håndgreb er behagelige at holde om - solidt monteret og så store, at der er plads til 3-4 fingre.
- Mindre gryder bør have en hældekan, og håndtagene skal være placeret, så det giver en god balance, når man hælder af gryden. Store gryder findes med aftapningshane, som reducerer tunge løft og risikoen for skoldninger.
- Pander, der har skrå kant, er nemmere at komme til med paletkniven. Store pander bør have et skaft på min. 25 cm, så det kan støtte på underarmen og

Spar på el og vand i køkkenet

Køkkenet er storforbruger af el og vand, og udgiften kan løbe op i adskillige tusinde kroner hvert år. Ved at indrette køkkenet energirigtigt, kan man spare energi og penge samtidig med at arbejdsmiljøet bliver bedre.

Gode råd om el og vand

- Installér vand- og elmålere i køkkenet, så I kan følge med i det faktiske forbrug.
- Vælg maskiner og udstyr med et lavt el- og vandforbrug. Professionelle køkkenmaskiner er ikke energimærket som maskiner til privat brug. Derfor kan det være vanskeligt at vurdere, om en bestemt model er miljøvenlig eller ej. Bed leverandøren opgive tal for det samlede el- og vandforbrug.
- En perlator på vandhanerne kan typisk reducere vandforbruget med 50%, uden at det går ud over effektiviteten.
- Konvektionsovn med damp bruger de store mængder vand til nedkøling af dampen – især hvis udløbstemperaturen er indstillet for lavt.
- Andre besparelser kan komme ved, at køkkenmedarbejderen ændrer adfærd – fx ved at samle opvasken i stedet for at 'klatopvaske' og ved ikke at skylle grøntsager under rindende vand.

Læs mere

I Energistyrelsens '**Storkøkkenvejledning**' er der gode råd om indretning og udstyr i køkkenet, samt ikke mindst om hvordan køkkenmedarbejderen kan sænke energiforbruget gennem de daglige arbejdsrutiner.

Vejledningens anbefalinger kan også bruges i mindre køkkener. Se den på spareenergi.dk.



dermed belaste mindre.

- Bradepander, fade og forme, der benyttes i ovnen skal være solide og have god gribbarhed samt passe godt til ovnen.

Service

- Det anbefales at anskaffe service, der er så solidt, at det kan holde til institutionsbrug – herunder hyppig opvask med skrappe midler. Men det er også vigtigt at vælge lette materialer, da det kan være med til at nedsætte belastningen betydeligt i forbindelse med køkkenarbejdet.
- Servicet skal have en god gribbarhed og kunne stables. Det frarådes at bygge store stabler op. De frister til, at man bærer for meget.

Affaldsstativer

- Brug affaldsstativ på hjul med fodpedal, låg og af-tagelig pose. Det gør håndteringen af affald lettere og hurtigere.

Rulleborde

- Rulleborde kan bruges både til at supplere bordpladsen og til at transportere råvarer, service og færdig mad. Et rullebord skal være let at gøre rent, det skal passe i højden til brugerne, og det bør være monteret med støjsvage gummihjul, som kan låses.

Arbejdsstol

- Der bør være en højdeindstillelig stol i køkkenet, så medarbejderne kan aflaste ryg og ben ved indimellem at sidde ned og arbejde. Stolen kan polstres med et materiale, som både er rart at sidde på og let at holde rent. En sidde/stå stol kan være en god idé.

6. Hygiejne og rengøring

Køkkenet og udstyret skal indrettes, så det er let at gøre rent, og så det fremmer god hygiejne. Både af hensyn til madens sundhed og til køkkenmedarbejdernes og rengøringspersonalets arbejdsmiljø.

Institutionens leder har ansvaret for, at den mad, som institutionen tilbereder eller serverer, er i orden fødevarer sikkerhedsmæssigt. Det betyder også, at det typisk er institutionslederen, der har ansvaret for, at indretning og drift af køkkenet lever op til fødevarerelovgivningen

God køkkenhygiejne

Køkkenets udstyr og inventar skal opfylde kravene til rengøringsvenlighed og hygiejne. Køleskabe skal fx have tilstrækkelig kølekapacitet, råt kød og rå grøntsager skal kunne holdes adskilte osv.

Køkkenet skal indrettes, så køkkenpersonalet kan overholde kravene om god hygiejne uden unødige belastninger - fx akavede arbejdsstillinger, mange løft eller lange transportveje.

Rengøring i køkkenet

For at kunne gøre ordentlig rent i køkkenet, er det først og fremmest vigtigt, at køkkenet er indrettet rengøringsvenligt.

- Inventar og maskiner skal placeres således, at det er til at komme til med rengøringsredskaber, uden at man skal indtage akavede arbejdsstillinger. Hvis inventaret ikke kan anbringes, så det er frit af gulv eller væg, skal overgangene være så tætte, at væske og snavs ikke kan trænge ind.
- Vægge, gulve, borde, maskiner og andet inventar skal være vaskbare og i god stand uden revner og sprækker, hvor skidt kan samles.

Rengøring, desinfektion og hud

Både rengøringsmidler, opvaskemidler og desinfektionsmidler indeholder kemiske stoffer, der kan

give irritation af hud, øjne og luftveje samt hud- og luftvejsallergi.

Køkkenet skal indrettes, så rengøringen kan ske på en forsvarlig måde og ikke giver dårlige arbejdsstillinger og andre unødige belastninger af medarbejderne. Arbejdsgiveren har ansvaret for, at medarbejderne får instruktion i at bruge rengøringsmidlerne korrekt, og at handsker, cremer og andre personlige værnemidler er til stede og bruges.

Der skal laves en produktliste over alle rengøringsmidlerne sammen med tilhørende sikkerhedsdatablade. Og der skal laves en kemisk risikovurdering for hver enkelt arbejdsproces, hvor der kan udvikles eller anvendes farlig kemi. Risikovurderingen skal være skriftlig og tilgængelig for medarbejderne, sammen med produktlisten og sikkerhedsdatablade. Risikovurderingen skal bruges til at oplære og instruere de ansatte.

Uddannelse i hygiejne

Medarbejdere med en kostfaglig uddannelse har lært om god hygiejne som en del af deres faglige uddannelse. Men der er ikke længere krav om en særlig uddannelse i fødevarerhygiejne for fx pædagoger eller plejepersonaler, som også udfører opgaver i køkkenet.

Det gælder dog stadig, at personalet skal instrueres eller uddannes i fødevarerhygiejne, så det står i rimelig forhold til det arbejde, de udfører. Instruktion/uddannelse skal gives fra første ansættelsesdag. Det er lederen af institutionen, der er ansvarlig for, at personalet har den rette instruktion/uddannelse.

Egenkontrol

Institutionskøkkener er omfattet af Fødevarerlovens krav om, at der skal udarbejdes en plan for egenkontrol. Det betyder, at lederen og køkkenmedarbejderen skal beskrive, hvordan man sikrer en god hygiejne og fødevarer kvalitet.

Litteratur og links

Retningslinjer og anbefalinger til indretning og udstyr i køkkenet findes på en lang række forskellige hjemmesider og myndigheder. Her er en oversigt over de vigtigste:

BrancheFællesskabet for Arbejds miljø for Velfærd og Offentlig administration

www.arbejdsmiljoweb.dk

Branchevejledninger:

- **'Nybyggeri og renovering af daginstitutioner'** har et godt afsnit om byggeriets faser og om roller og ansvar i byggeprocessen. Hæftet kan med fordel bruges ved køkkenprojekter i alle typer af institutioner.
- **'Arbejds miljøet kan smages i sovsen'** - specielt om arbejds miljøet i store køkkener.
- **'Bedre plejeboliger'** - om inddragelse af medarbejdernes erfaringer i planlægningen af byggeriet.

Arbejds miljøweb har desuden gode afsnit om arbejdspladsvurderinger, om arbejds miljøorganisations arbejde, om ergonomi i køkkener, forebyggelse af arbejdsulykker og meget mere.

Læs mere om **hudbeskyttelse og hudpleje** på arbejdsmiljoweb.dk/sund-hud, om **psykisk arbejds miljø** på etsundtarbejdsliv.dk og om **indeklima** på indeklimaportalen.dk

Arbejdstilsynet

www.at.dk

- AT-vejledning A 1.1. om ventilation på faste arbejdssteder.
- AT-vejledning A.1.11: Arbejdsrum på faste arbejdssteder
- AT-vejledning A.1.2: Indeklima
- AT-vejledning D.1.1-3: Arbejdspladsvurdering
- Arbejds miljøvejviser 27: Rengøring
- Arbejds miljøvejviser 28: Restauranter og barer

Bygningsreglementet

www.bygningsreglementet.dk

Her findes de opdaterede regler for byggeri.

Fødevarestyrelsen

www.foedevarestyrelsen.dk

- Afsnittet **Køkkener i daginstitutioner** med bl.a. en **'Vejledning om hygiejneregler for køkkener i børneinstitutioner'**.
- Afsnittet **Egenkontrol** beskriver krav til de daglige kontrolrutiner.
- **'Vejledning - indretning af køkkener i leve- og bomiljøer'** beskriver kravene til helt små køkkener.

Fødevarestyrelsen driver siden www.altomkost.dk som bl.a. har inspiration om inddragelse af børn og beboere i plejeboliger i madlavningen.

Energistyrelsen

www.spareenergi.dk

I **'Storkøkkenvejledningen'** er der gode råd om reduktion af energiforbruget i køkkenet. Vejledningens anbefalinger kan også bruges i mindre køkkener.

Sundhedsstyrelsen

www.sst.dk

Styrelsen har udarbejdet en **'Forebyggelsespakke i hygiejne'** og en **'Håndbog om hygiejne og miljø i dagtilbud'**

Kost & Ernæringsforbundet

www.kost.dk/baeredygtighed

For yderligere viden om økologisk mad og produktionsforhold.

Godt arbejdsmiljø i

DET GODE KØKKEN

Det velfungerende køkken er ikke bare et sted for produktion af mad. Det er også en daglig arbejdsplads, som skal danne ramme om et godt arbejdsliv.

Derfor skal både fysisk og psykisk arbejdsmiljø tænkes med fra starten ved både ombygninger, renovering og nybyggeri.

DET GODE KØKKEN beskriver planlægningen af bygge- eller renoveringsprocessen og giver anvisninger og gode råd til lokaler, indretning, indeklima, inventar, maskiner og udstyr samt hygiejne.

DET GODE KØKKEN er især rettet til de **byggesagsansvarlige, arkitekter og teknikere**, som er ansvarlige for at planlægge og gennemføre ombygning og nybyggeri af mindre institutionskøkkener i daginstitutioner, plejeboliger, leve- og bomiljøer mv.

Samtidig er vejledningen en hjælp til de **institutionsledere og arbejdsmiljøgrupper**, som skal formulere arbejdspladsens og medarbejdernes ønsker og holdninger

Vejledningen kan bruges i både **offentligt ejede** samt i **selvejende og private institutioner**.

Denne vejledning erstatter 'Indretning af det gode køkken' og 'Arbejdet i det gode køkken' fra 2003.

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 'Godt arbejdsmiljø i det gode køkken' og læs mere om BrancheFællesskabet for Arbejdsmiljø for Velfærd og Offentlig administration på arbejdsmiljoweb.dk.



**Branche
Fællesskab
Arbejdsmiljø**

Velfærd og Offentlig administration