

Maatregel status: Goedgekeurd door de Nederlandse Arbeidsinspectie 

In de keuken van een horecagelegenheid kan het vrij heet worden. Eten en drinken moeten opgewarmd worden en dan verwarm je voor een deel ook de ruimte waar gewerkt wordt. En in de spoelkeuken kan het daarnaast erg vochtig worden. Dan voelt het extra warm aan. Tegelijk is het in een koelcel vrij koud. Door gerichte maatregelen zijn de temperatuur en luchtvochtigheid binnen de perken te houden, of hebben medewerkers er minder last van.

Voordelen:

Voorkomen van extreme temperaturen, temperatuurwisselingen en luchtvochtigheid voorkomt dat medewerkers lichamelijke klachten krijgen.

Algemene tips:

- Zonbelasting: Valt het zonlicht direct binnen via de ramen, waardoor de hitte in de keuken erger wordt? Overweeg dan de aanschaf van zonwering aan de buitenzijde.
- Hoge luchtvochtigheid: Beperk de luchtvochtigheid in de keuken met behulp van airconditioning en ontvochtigers. Pak vooral vochtbronnen aan zoals open waterbaden, afvoerbuizen en lekkende stoomafsluiters.
- Hinderlijke tocht:
 - Voorzie deuren van drangers.
 - Plaats luchtroosters en ramen die open kunnen hoger dan 2 meter boven de grond.
 - Zet deuren en ramen niet tegen elkaar open.
 - Richt geen werkplek in vlakbij een deur.
 - Installeer een koelunit (dit vermijdt koude tocht).
- Te warm in de spoelkeuken:
 - Ventileer de (spoel)keuken goed (mechanisch ventilatiesysteem, luchtroosters, afzuiging).
 - Zorg voor voldoende toevoer van buitenlucht (maar let op tocht).
 - Zorg voor een zo hoog mogelijk plafond (warme lucht stijgt).
- Kook-, bak-, braad en frituurdampen (ook bij de steamer):
 - Voorzie het fornuis of de frituurapparatuur van een beveiligingskoppeling aan de afzuiging.
 - Een verdringingsventilatie is de beste manier om kookdampen die gevaarlijke stoffen bevatten, af te voeren.
 - Plaats de steamer zo veel mogelijk onder de afzuiging.
- Te koud:
 - Draag een bodywarmer als je in een vries- of koelruimte werkt.

Tips voor medewerkers:

- Neem je pauze in een ruimte die qua klimaat prettig is.
- Heb je klachten over het klimaat, meld dat dan en vraag ook eens wanneer de klimaatinstallatie weer onderhouden moet worden.
- Draag ademende kleding.

Tips voor leidinggevenden:

- De basis voor een prettig klimaat is een goede klimaatinstallatie. In een keuken bestaat deze uit een combinatie van een goede bronafzuiging en voldoende algemene ventilatie. Een verdringingsventilatie is het meest doeltreffende om overtollige warmte en kookdampen af te voeren. Bij een verdringingsventilatie wordt de lucht met een lage snelheid ter hoogte van de grond aangevoerd bij een temperatuur die slechts lichtjes onder de gewenste kamertemperatuur ligt. De koudere lucht verdringt de warmere lucht en creëert een zone van frisse koele lucht op het werkniveau. De hitte en vervuilde stoffen die door het werk in de keuken worden geproduceerd, stijgen naar het plafond, waar ze worden weggezogen.
- Inductiekookplaten geven geen overtollige warmte af, waardoor de keuken koeler blijft.
- De klimaatinstallatie is goed ingeregeld en wordt regelmatig onderhouden. Laat bij klachten deze als

eerste controleren.

- Overweeg bij regelmatig klachten over het klimaat als volgende stap een verzoek tot aanpassing aan de klimaatinstallatie aan te vragen.
 - Hang naast de deur van de koelcel een bodwarmer op. Deze is snel en gemakkelijk aan te trekken en houdt het werken in een koelcel aangenaam.
 - Neem bij te veel warmte en vocht in de ruimte een combinatie van de volgende maatregelen:
 - Laat medewerkers acclimatiseren door de eerste werkdag in een lagere thermische belasting te werken en de laatste werkdag in een serie in de hoogste thermische belasting.
 - Pauzeer in een koelere ruimte.
 - Laat medewerkers kortere aaneengesloten periodes werken in deze ruimte.
 - Verschaf medewerkers koele ademende kleding.
 - Laat medewerkers veel vocht drinken (waarvan niet te veel cafeïnehoudende dranken, omdat deze de vochtafdrijving versnelt)
 - Laat zwaar werk en onderhoud en reparaties tijdens de koelere momenten uitvoeren.
 - Licht werknemers voor over het werken in hitte, de risico's die ze daar lopen, en de maatregelen die ze kunnen nemen.
-