



UNFALLVERSICHERUNG:
SICHERHEIT IN DER KÜCHE

CHECK24

UNFALLVERSICHERUNG: SICHERHEIT IN DER KÜCHE

Rund jeder siebte **Haushaltsunfall** (13,7 Prozent) ereignet sich in der Küche – oft aus reiner Unachtsamkeit. Im Folgenden informieren wir Sie über typische Unfälle in der Küche und wie Sie die Sicherheit rund um die Küchenzeile erhöhen können.

Achtung: Schon eine Tasse frisch aufgebühter Tee kann bis zu 30 Prozent der gesamten Körperoberfläche verbrennen!

TYPISCHE UNFÄLLE UND VERLETZUNGEN IN DER KÜCHE

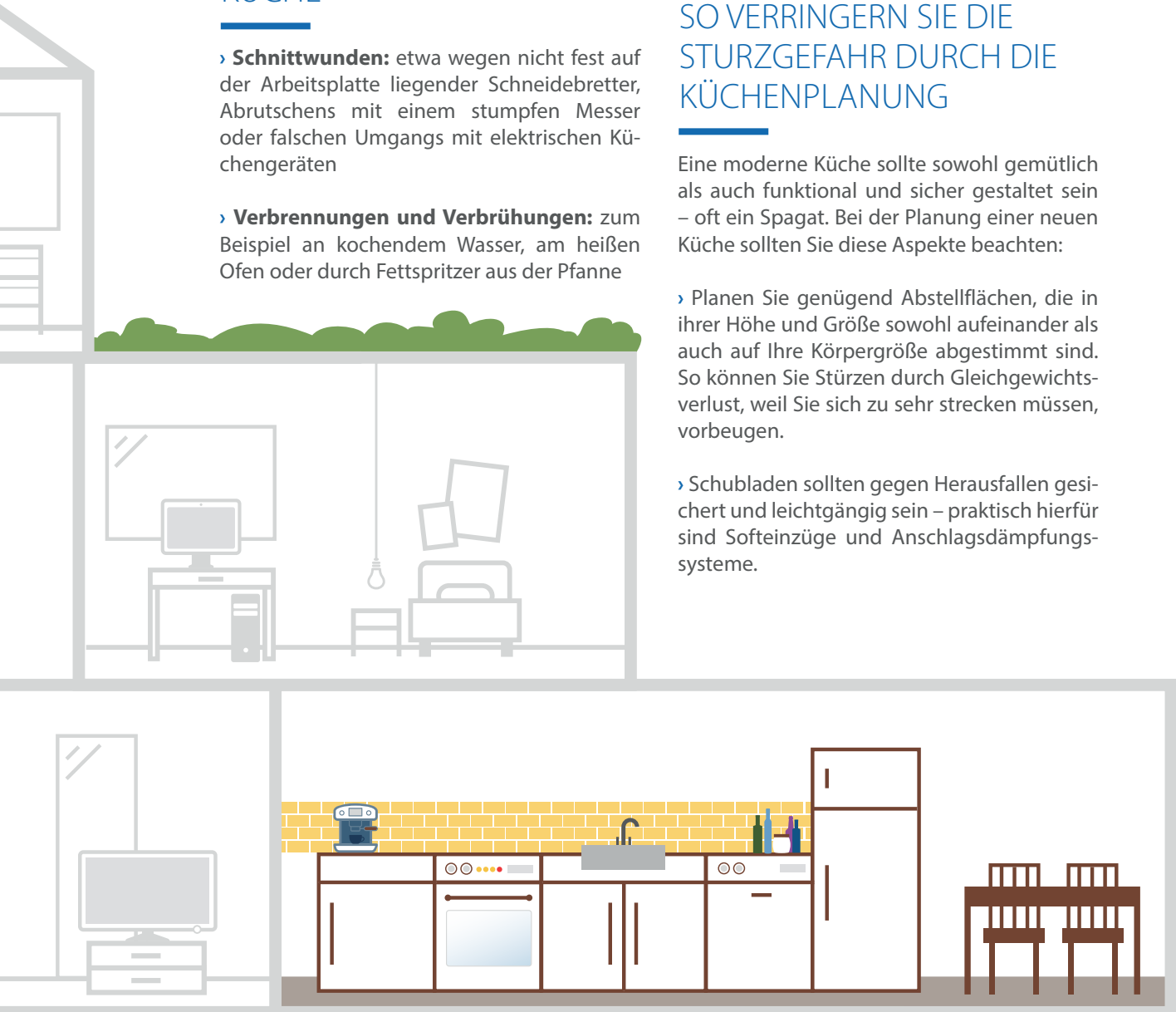
- › **Schnittwunden:** etwa wegen nicht fest auf der Arbeitsplatte liegender Schneidebretter, Abrutschens mit einem stumpfen Messer oder falschen Umgangs mit elektrischen Küchengeräten
- › **Verbrennungen und Verbrühungen:** zum Beispiel an kochendem Wasser, am heißen Ofen oder durch Fettspritzer aus der Pfanne

- › **Stürze:** etwa wegen Ausrutschens auf einer nassen Stelle auf dem Boden oder beim Strecken nach einem höher gelegenen Regalfach

SO VERRINGERN SIE DIE STURZGEFAHR DURCH DIE KÜCHENPLANUNG

Eine moderne Küche sollte sowohl gemütlich als auch funktional und sicher gestaltet sein – oft ein Spagat. Bei der Planung einer neuen Küche sollten Sie diese Aspekte beachten:

- › Planen Sie genügend Abstellflächen, die in ihrer Höhe und Größe sowohl aufeinander als auch auf Ihre Körpergröße abgestimmt sind. So können Sie Stürzen durch Gleichgewichtsverlust, weil Sie sich zu sehr strecken müssen, vorbeugen.
- › Schubladen sollten gegen Herausfallen gesichert und leichtgängig sein – praktisch hierfür sind Softeinzüge und Anschlagdämpfungssysteme.



- › Nutzen Sie Griffe, die gut zu umfassen sind. Geeignet sind beispielsweise Bügelgriffe, da man daran nicht mit der Kleidung hängenbleiben kann.



- › Sorgen Sie für eine optimale Beleuchtung der Küche. Das Licht sollte sich breit strahlend verteilen. So werden etwa nasse Stellen aufm Boden nicht übersehen.

- › Wählen Sie einen möglichst rutschfesten und trittsicheren Bodenbelag, wie etwa Linoleum oder Fliesen.

Tipps für Küchengeräte:

Küchenhelfer mit abgerundeten Ecken und Kanten sind nicht nur leichter zu reinigen, sondern verursachen auch weniger Verletzungen. Zudem ist ein schickes Design nicht alles: Achten Sie für eine einfache und sichere Bedienung auch auf benutzerfreundliche Anzeigen auf den Geräten.

SO BEUGEN SIE VERBREN- NUNGEN VOR

Mit den nachfolgenden Tipps beugen Sie Verbrennungen und Verbrühungen in der Küche vor:

- › Optische Signale auf dem Kochfeld zeigen an, ob beziehungsweise auf welcher Platte noch Restwärme vorhanden ist.

- › Versenkbare Drehknöpfe am Herd verhindern, dass eine Platte versehentlich eingeschaltet wird.

- › Ein Backofen lässt sich besonders einfach bedienen, wenn er in einen Hochschrank eingebaut ist. Beim Einbau sollte er auf die Körpergröße der Person im Haushalt eingestellt werden, die ihn am häufigsten nutzt.

- › Öffnen Sie einen Topf oder Wasserkocher immer so, dass der Deckel von Ihnen abgewendet ist – denn heißer Dampf kann die Haut schwer verletzen.



- › Verwenden Sie beim Hantieren mit heißen Töpfen, Pfannen und Auflaufformen Küchenhandschuhe oder Topflappen.

- › Stellen Sie Küchengeräte so auf, dass niemand sie umstoßen oder herunterziehen kann. Die Kabel von Kaffeemaschine, Wasserkocher, Fritteuse und Co. sollten nicht zu greifen sein – insbesondere nicht von Kindern.

SO VERMEIDEN SIE SCHNITT- VERLETZUNGEN

Messer sind in der Küche praktisch unentbehrlich – doch beim Schnippeln ist Vorsicht geboten. Mit den folgenden Tipps vermeiden Sie Schnittverletzungen bestmöglich:

- › Messer sollten Sie sicher in einem Messerblock aufbewahren. In Schubladen sollten Messer in einer passenden Schutzhülle stecken.
- › Verwenden Sie je nach Schneidgut das passende Messer.

- › Legen Sie ein feuchtes Geschirrhandtuch unter das Schneidebrett – so kann es nicht wegrutschen.
- › Stumpfe Messer sollten Sie schärfen, da Sie mit einem stumpfen Messer leichter abrutschen. Abgenutzte Messer sollten Sie durch neue – am besten ergonomisch geformte – ersetzen.
- › Elektrische Alleschneider sollten Sie auf einer großen, stabilen und standfesten Aufstellfläche nutzen. Achten Sie auf genügend Freiraum – Möbelteile oder Geräte dürfen das Schneiden nicht behindern. Schalten Sie das Gerät sofort aus, wenn Sie fertig sind und greifen Sie unter keinen Umständen in die laufende Maschine.
- › Falls Sie eine Geschirrspülmaschine nutzen, sollten Sie Gabeln und Messer mit der Spitze nach unten in den Besteckkorb stellen.
- › Zerbrochenes Glas kehren Sie am besten mit einem Besen beziehungsweise Handfeger und einer Kehrschaufel auf. Kleine Splitter können Sie mit dem Staubsauger entfernen. Zum Lappen sollten Sie nicht greifen – schon winzige Glassplitter können schmerzhafte Schnittverletzungen verursachen.
- › Verwenden Sie einen Dosenöffner, der exakt schneidet und abgerundete, entgratete Kanten hinterlässt.



FÜR ALLE FÄLLE: WICHTIGE NOTRUFNUMMERN

Für alle Fälle sollten Sie eine Liste der wichtigsten Notrufnummern an einem gut sichtbaren, zentralen Platz in Ihrem Zuhause aufhängen:

Feuerwehr/Rettungsdienst: 112

Polizeinotruf: 110

Giftnotruf (Nummer regionsabhängig)

In Deutschland gibt es acht regionale Giftnotrufzentralen:

- › Berlin: 030 / 19240
- › Bonn: 0228 / 19240
- › Erfurt: 0361 / 730730
- › Freiburg: 0761 / 19240
- › Göttingen: 0551 / 19240
- › Homburg: 06841 / 19240
- › Mainz: 06131 / 19240
- › München: 089 / 19240

Ärztlicher Bereitschaftsdienst: 116 117

Apothekenotruf: 22833



OPTIMAL ABGESICHERT MIT EINER PRIVATEN UNFALLVERSICHERUNG

Da ein Unfall nie völlig ausgeschlossen werden kann, sollten Sie den Abschluss einer privaten Unfallversicherung in Betracht ziehen – zumal rund 70 Prozent der Unfälle in der Freizeit und im Haushalt passieren und hier kein gesetzlicher Unfallschutz besteht.

Sie haben Fragen zum privaten Unfallschutz? Unsere Experten beraten Sie gerne:
089 - 24 24 12 58
 oder
unfallversicherung@check24.de