

Keukeninrichting

Preventietips

In bedrijfskeukens liggen veel risico's op de loer. Brand bijvoorbeeld, maar ook ongelukken. Met eenvoudige maatregelen kunt u de risico's flink beperken. Nationale-Nederlanden helpt u daarbij.

Onderhoud uw keukenapparatuur goed

23 % van alle branden ontstaat in apparatuur. Het is dus heel belangrijk dat u uw apparatuur goed onderhoudt om schade te voorkomen.

- Houd uw keukenapparatuur, gaslangen en elektrische aansluitingen in goede staat.
- Laat de apparatuur en de aansluitmaterialen elk jaar door de leverancier controleren en zo nodig repareren of vervangen.
- Vervang een gaslang na drie tot vijf jaar.
- Houd de apparatuur schoon en ververs de frituurolie regelmatig.

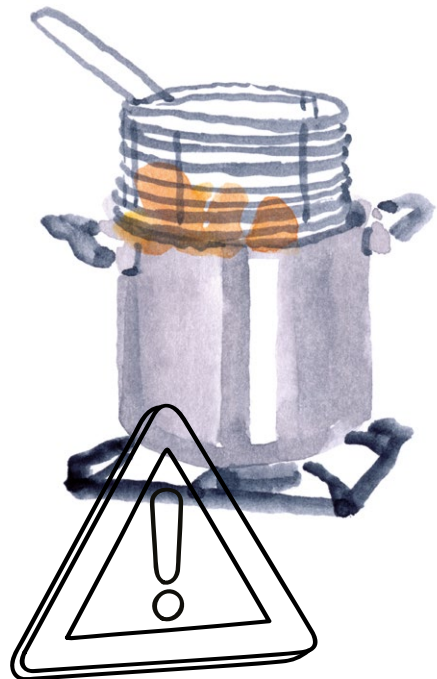
Onderhoud uw afzuiginstallatie

Door vetafzetting op de filters en in de kanalen van de afzuiginstallatie vermindert de afzuigcapaciteit. Ook neemt de kans op brandschade flink toe. Een brand kan zich razendsnel uitbreiden in het afzuigkanaal en is bovendien moeilijk te blussen.

- Reinig de vetfilters regelmatig. Bij dagelijks gebruik van de keuken minimaal één keer per week, anders minimaal één keer per maand.
- Schakel voor het schoonmaken van de afzuigkanalen en de ventilator uw leverancier of een gespecialiseerd schoonmaakbedrijf in.

Controleer uw gastoestellen

Gebruikt u gastoestellen? Dan is het belangrijk om te voorkomen dat er gas in de ruimte terecht komt. Zo verkleint u de kans op explosie en brand.



- Kies voor gasapparatuur met vlambeveiliging.
- Test elke week of de gasveiligheidsklep goed werkt. Twijfelt u daaraan? Schakel dan een erkend installateur in.
- Controleer uw gaslangen elk jaar. Als u scheurtjes of andere onregelmatigheden ziet, vervang de gaslang dan zo spoedig mogelijk
- Heeft u geen speciale onderhoudsvrije gaslangen? Vervang ze dan minimaal iedere vijf jaar.

Laat uw medewerkers veilig te werk gaan

Ongelukken in keukens is helaas een veelvoorkomend risico. Met eenvoudige maatregelen kunt u de risico's flink beperken.

- Zorg voor goed verlichte, opgeruimde werkplekken.
- Voorkom gladde vloeren.
- Zorg dat uw medewerkers voorzichtig omgaan met messen en weten hoe de apparatuur werkt.

Zorg voor voldoende blusmiddelen

Beginnende brandjes kunt u makkelijk zelf blussen. Bereid uzelf en uw medewerkers voor op gevaarlijke situaties, zodat iedereen weet wat te doen bij een (beginnende) brand.

- Blus brandend frituurvet of pannen met olie nooit met water, maar gebruik een deksel die goed past of een speciale vetbrandblusser.
- Hang blusdekens op goed bereikbare plekken.
- Laat uw blusmiddelen regelmatig controleren.
- Zorg dat uw medewerkers weten hoe de blusmiddelen werken.

Lees meer over het zelf blussen van branden in onze preventietips over Blusmiddelen.

Heeft u vragen over schadepreventie?

Nationale-Nederlanden adviseert u graag over het voorkomen van schade. Een team van ervaren risicodeskundigen staat voor u klaar.

 **Stuur een e-mail naar preventieadvies@nn.nl**

 **Bel tijdens kantooruren met Team Risicodeskundigen op 070 513 06 40**

 **Kijk op onze website: www.nn.nl/preventie**