

Sikkerhed

Arbejdet i kabyssen er risikobetonet. Man arbejder med meget varme og kogende ting, med skarpe knive og store køkkenmaskiner, og ofte sker det under vanskelige forhold: Pladsen er trang, og søen kan være høj. Man kan aldrig gardere sig 100 procent mod ulykker – heller ikke i kabyssen. Men ved at overholde nogle enkle regler og bruge sin sunde fornuft, kan man nedsætte risikoen for, at der sker uheld. Det handler primært om at gøre rent, holde orden og lære sig nogle gode arbejdsvaner.

FAKTABOKS

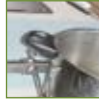
Pas på æggene!

Da jeg startede som fisker, arbejdede jeg som yngste mand på fiskekutteren JP Gregersen L374 med lukaf i forenden. Sommeren var gået med at gøre hovedrent i kutteren, alle skabe blev tømt og rengjort, alt inventar blev luftet. JP Gregersen var pæn, ren og klar til første tur efter sommerferien. Jeg havde provianteret efter bedste evne, og alt var pakket i skabene. I overskabene havde jeg placeret en stabel æggebakker sammen med 5 kg mel på mellemste hylde. Skibet starter ud i høj sø. Bølgerne får skibet til at gynte voldsomt, og forenden hopper 5-7 meter op og ned. Og jeg er søsyg, nærmest inden vi er ude af Thyborøn. Første styrevagt er hård,

Flemming Christensen
Arbejds miljøkonsulent,
Fiskeriets Arbejds miljøråd



og da jeg bliver afløst, styrer jeg direkte ned i min køje, der ligger ved siden af kabyssen i forenden af skibet. Pludselig lyder der et ordentligt brag, og jeg skynder mig ud i kabyssen. Et kønt syn møder mig. De 5 kg mel har pga. af den hårde søgang banket skabslågen op. Alt melet ligger på dørken sammen med æggene, som fulgte efter ud af skabet. Stakkels syge mig må tørre "æggekagen" op, samtidig med at jeg kaster op i skraldespanden. Proviant skal stuves ordentligt. Tunge ting – og æg – skal kiles ned i bunden af de nederste skabe.



Rengøring

I kapitlet om Hygiejne er der beskrevet en del forholdsregler, som skal forhindre, at bakterier og andre mikroorganismer får mulighed for at leve og formere sig i kabyssen og i den mad, som bliver tilberedt der. Når det gælder fødevarer, er hygiejne og sikkerhed ofte to sider af samme sag.

Men det er ikke kun fordi, dagens måltider tilberedes i kabyssen, at der skal være rent. Snavs kan også være farligt på andre måder.

Hvis man spilder på dørken (gulvet), skal man straks tørre pletten op med et stykke køkkenrulle. En våd eller fedtet plamag på gulvet kan hurtigt blive årsag til skrid- eller faldulykker. Og det er ikke nok kun at tørre det spildte op – hvis pletten er genstridig, og du bliver nødt til at bruge vand og eventuelt rengøringsmiddel for at fjerne den, skal du også være omhyggelig med at tørre efter: Der er ikke megen fornuft i at fjerne pletten og bagefter skride i en efterladt vandpyt med sæbe! Sørg altid for, at holde dørken både ren og tør.



Mogens Nielsen

Direktør,
Fiskeriets Arbejds miljøråd



FAKTABOKS

Sveskegrød

Jeg havde som ung fyr kabystjeneste og skulle lave sveskegrød.

En stor bølge skubber til kutteren, og alle sveskerne ender nede på gulvet.

Jeg skynder mig at samle alt op og får lavet sveskegrøden. Senere da vi spiser, råber skipper pludselig op.

Der var et stykke koks fra kakkelloven i sveskegrøden og skippers ene tand er knækket!

Du skal i øvrigt være opmærksom på, at rengøringsmidler ifølge Søfartsstyrelsen regnes for farligt gods og derfor skal opbevares og behandles som sådan.

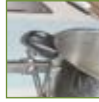
Orden og oprydning

En forudsætning for at kabyssen kan blive så sikker at arbejde i som muligt, er at man holder orden og hele tiden sørger for at rydde op efter sig.

Mange af sikkerhedsforanstaltningerne i det følgende virker uden tvivl indlysende, når man læser dem. Men vi kan alle glemme at bruge vores sunde fornuft, når der er travlt, eller når vi skal overskue flere arbejdsprocesser på en gang. Vi tænker "det går nok denne ene gang" eller "uheld er ikke noget, der sker for mig" eller "nu skal det gå lidt hurtigt". Og så kan det ende galt.

Fjern straks affald, glasskår, tomme konserverdåser og anden emballage, tømte flasker etc.:

- En fyldt affaldspose på det forkerte sted er lige til at falde over.
- Glasskår er skarpe, ligegyldigt hvor de ligger. Pak glasskårene forsvarligt ind, inden du lægger dem i skraldespanden – en tom



mælkekarton er en god og sikker beholder. Hvis du bare smider dem løst ned til det andet affald, kan du let skære dig, næste gang du lægger noget derned, eller når du (eller en anden person) senere trykker affaldet lidt ned for at få plads til mere i posen.

- Åbnede konservesdåser kan have en knivskarp kant, der er nem at rive eller skære sig på. Smid dåsen i skraldespanden, så snart du har tømt indholdet over i noget andet.

- Tom emballage kan indeholde bakterier og andre mikroorganismer fra fødevarerne og dermed forurene arbejdsbordet og/eller andre fødevarer. Tom emballage fylder også meget, så der bliver mindre plads at arbejde på. Smid altid straks tom emballage i skraldespanden. Husk eventuelt at vaske hænder, når du har rørt ved emballagen – det gælder fx når du har håndteret plastbakker med kødsaft eller æggebakker.

Koncentration og gode vaner

Der siger sig selv, at man skal koncentrere sig om det arbejde, man er i gang med. Sørg for at være opmærksom hele tiden.

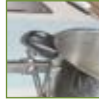


Hvis du bliver afbrudt, er det bedre at stoppe arbejdet helt i stedet for at fortsætte for 'halv kraft' og dermed nedsat koncentration. På den måde kan mange uheld og arbejdsulykker i kabyssen undgås.

Når der anvendes maskiner i forbindelse med arbejdet, fx en elektrisk håndmikser eller en blender, er det vigtigt altid at følge brugsanvisningen nøje. En knivskarp rotor kan snitte andet end grøntsager til råkost! At arbejde med varme genstande og skoldhed mad kræver stor opmærksomhed. Kogende vand og madvarer, der er meget varme, kan give forbrændingsskader. Husk, at damp kan give lige så alvorlige forbrændingsskader som kogende vand. Derfor skal du aldrig bøje dig ind over ovnen, når du åbner lågen: Varme og damp 'slår ud' af selv den mindste sprække, og man kan skolde sig slemt. Sørg altid for at holde hoved og overkrop væk fra ovnen, inden du åbner.



Det samme gælder, når du forsigtigt vil løfte på et låg, der ligger over en dampende gryde: Vip låget op til den modsatte side af hvor du står, så du undgår forbrændinger. Hvis du vipper det op mod dig selv, vælder den kogende damp direkte op på din arm og i dit ansigt. Friturestegning frarådes helt på skibe – det er simpelthen for farligt at jonglere med store mængder kogende fedtstof på havet.



I kabyssen kan der opstå nøjagtig de samme risikofyldte situationer som i et almindeligt køkken. Men i kabyssen bliver man ind imellem også nødt til at arbejde under særligt vanskelige forhold – ved høj sø kan skåle og fad skride hen ad arbejdsbordet, gryder vælte ned fra komfuret, og kaffekopper tippe og trille rundt. Brug slingerribber i hårdt vejr, så redskaber og mad bliver, hvor det skal.



Når du bevæger dig omkring i et skib, skal du huske, at der ikke altid er så højt til loftet som i et hus. Duk hovedet!

Når du går på trapper, ramper og lejdere, skal du altid have den ene hånd fri til at gribe om gelænderet med.



Regler for knive

Anbring altid knive og andre skarpe genstande i særlige holdere (fx en blok) eller i skuffer med separate rum. Gør det, så snart du er færdig med at bruge dem. Husk at gøre værktøjet rent straks efter brug.

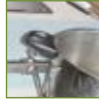
En kniv, der ligger og flyder, kan man nemt skære sig på. Og på et skib kan man ikke engang være sikker på, at kniven altid ligger, hvor man lagde den fra sig for et øjeblik siden: Søgangen kan få den til at flytte sig på bordfladen.

Brug knivene korrekt. De er til at skære og snitte med. Sørg for at holde kniven korrekt, når du arbejder med den. Se i øvrigt afsnittet om Håndværktøj i kapitlet om Kabyssens udstyr.

Brug aldrig en kniv til at åbne fx konservesdåser med. Man ødelægger både kniven og dåsen, og der er samtidig stor risiko for, at kniven smutter og rammer ens fingre med grimme skader til følge.



Er du uheldig at tabe en kniv under arbejdet, skal du aldrig gribe ud efter den! Lad den falde.



Og så er der de meget indlysende regler, som det alligevel kan være nødvendigt at blive mindet om:

- Brug generelt aldrig knive på en skødesløs måde.
- Leg aldrig med knive – heller ikke hvis du er en nok så dygtig knivkaster eller jonglør og måske engang har arbejdet i et omrejsende cirkus!



- Brug ikke knive til at understrege en pointe i din samtale med – gestikuler ikke med knive i hænderne.
 - Rens ikke negle med en kniv.
 - Brug kun kabyssens knive i kabyssen – de er fx ikke beregnet til at skære i tovværk eller rense fisk på dækket med.
- I tilfælde af uheld og ulykker skal de sædvanlige regler for behandling og førstehjælp altid følges.

FAKTABOKS

www.f-a.dk

Fiskeriets arbejdsmiljøråd arbejder med at sikre fiskernes sikkerhed, forebygge arbejdsskader og opretholde sunde arbejdsmiljøer

FAKTABOKS

Ulykker i kabyssen

Fiskeriets Arbejdsmiljøråd har siden 1997 registreret 21 ulykkestilfælde i kabyssen. De fleste var skoldningsulykker på fingre, fødder og ankler.

FAKTABOKS

Andre gode råd:

Det kan gå galt, hvis:

- du mister balancen, glider eller falder
- du brænder dig på kogeblus eller varme flader
- du spilder eller taber varme ting pga. fartøjets vippen
- der går ild i brandbare væsker
- forholdene er for dårlige

Forebyg ved at:

- sørge for, at der er gelænder eller et håndtag, du kan gribe fat i - især i nærheden af kogeplader
- beskytte hænderne, når du rører ved noget varmt
- vedligeholde de elektriske installationer og udbedre en defekt med det samme (defekte el-installationer kan forårsage brand)
- undgå slanger og bruge rør i de kabysser, hvor der bruges propan- eller butangas
- have gashaner, der ikke kan åbne selv
- stille gasflasker på dækket
- tømme skraldespanden udenfor kabyssen stå tit som muligt
- alle besætningsmedlemmer skal kunne betjene ildslukkere eller andet brandslukningsudstyr
- rydde op og gøre rent (olie og fedt kan forårsage brand)

