



- www.arbeitsschutz-schulen-nds.de - Berufsbezogene Themen - Ernährung und Hauswirtschaft - Betriebsanweisungen

Betriebsanweisungen für den Bereich Hauswirtschaft/Ernährung

Nach der Durchführung der [\[?\]Gefährdungsbeurteilung](#) und der Umsetzung verschiedener technischer und organisatorischer Maßnahmen, bleiben immer noch Restgefährdungen, die nur der Mensch durch richtiges Verhalten verhindern kann. Um alle [\[?\]Beschäftigten](#) einheitlich unterweisen zu können und ihnen die Möglichkeit zu geben, sich jederzeit dem Bereich entsprechend über die Gefährdungen und Maßnahmen zu informieren, müssen Betriebsanweisungen ausgehängt werden.

Diese Betriebsanweisungen müssen die Bereiche, Maschinen, Anlagen und Arbeitsverfahren, Gefahrstoffe und ggf. Biostoffe oder [\[?\]PSA](#) abdecken. (Links sind zwei verschiedene Formen/Bereiche zu sehen)

Betriebsanweisungen für Geräte, Maschinen, Anlagen im WORD docx Format:

Betriebsanweisung		Raum
Name/Lage der Schule		
Für das Arbeiten mit Fritteusen		
Gefahren für Mensch und Umwelt		
	• Ein technisches Gefährdungen durch: • heiße Geräte/Teile und heiße Fett/Öl • Quetsch- und Scherstellen an mechanischen Hebevorrichtungen • Aufstellen an ungesicherten Orten • Unzureichende Standsicherheit des Gerätes • Fettnebel • Riss- und Ölströme • die eingeworfene Hebevorrichtung (elektrischer Strom)	
	Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln • Beim Betrieb sind die Angaben des Herstellers zu beachten • Durch geeignete Größe muss sichergestellt werden, dass das Einbringen und Herausnehmen des Fettbackkorbes oder des Fritteusenbottens gefahrlos möglich ist • Abstellvorrichtung über Geräten mit einem Gesamtgewicht einschließlich Ölfüllmenge mehr als 10 kg oder einem Öffnungsdurchmesser größer als 5 l) darf sich nicht durch vorübergehendes Anstellen öffnen (Verwendung von Ventil mit Klappgriff, Druckverriegelung) • Verbindungen zwischen den mechanisch angebrachten Hebe-/Gerätevorrichtungen nicht öffnen • Hebevorrichtung an den Händen benutzen • Änderungen der elektrischen Hebevorrichtungen vermeiden • Fritteusen möglichst nicht neben einem Wasserbad aufstellen • Eng anliegende Kleidung tragen • Die Fritteuse darf nur vom unterwiesenen Personal benutzt werden • Die Fritteuse darf regelmäßig zu reinigen	
	Verhalten bei Störungen und im Gefahrenfall • Fettbrände nicht mit Wasser löschen. Geeigneten Feuerlöscher benutzen • Bei Schäden, Ausschleifen und Lecken informieren • Schäden nur vom Fachpersonal beseitigen lassen • Bei der Reinigung sind die Angaben hierzu des Herstellers zu beachten	
	Erste Hilfe • Den Lehrer (Ersthelfer) informieren (siehe Atempompe) • Verletzungen sofort versorgen • Entzündung im Mund/Vordarm durch Veratmen	
Notruf 0112 Krankentransport: 019222		
Instandhaltung, Entsorgung • Mängel sind umgehend dem Lehrer bzw. Vorwissen zu melden • Instandhaltung nur durch befugte und unterwiesene Personen • Jährlicher E-Check durch eine Elektrofachkraft		

Freigegeben: Bearbeitung: 15. Mai 2019

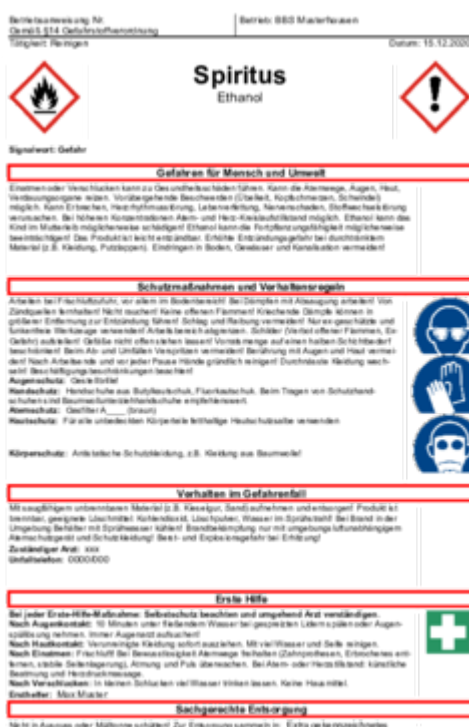
- Allschneidemaschine
- Backofen
- Bügeleisen
- Friteuse
- Geschirrspüler
- Kochfelder
- Konvektomat
- Kühlgeräte
- Leitern und Tritte

Betriebsanweisungen für den Umgang mit Gefahrstoffen gem. § 14 (1) Gefahrstoffverordnung

Nutzen Sie bitte bei der Suche nach Betriebsanweisungen für Gemische und Zubereitungen, wie z. B. Spiritus oder diverse Reinigungsmittel, die aktuelle WINGISOnline-Datenbank der BG- Bau oder den Service der BGHM und der RCI GisChem.

Sie gelangen auf die Webseiten der Berufsgenossenschaften mit der Möglichkeit, Word oder PDF-
Texte zu generieren sowie weitere Informationen zu erhalten.

- <https://wingisonline.de>
- <https://www.gischem.de>



© A. Timpe

- Messer
- Mikrowelle
- Speiseeisbereiter

- [Universalküchenmaschine](#)

Siehe auch

Weitere Betriebsanweisungen
finden Sie auf in einem anderen
Bereich dieser Webseite
unter Betriebsanweisungen von A-Z

Artikel-Informationen

15.12.2020

Kurzlink

www.aug-nds.de/?id=661

E-Mail an Redaktion