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

Es bestehen Gefährdungen durch:

- heiße Gerätteteile und heißes Fett/Öl
- Quetsch- und Scherstellen an mechanischen Hebeeinrichtungen
- Aufstellen an ungeeigneten Orten
- Umzureichende Standsicherheit des Gerätes
- Fettbrand
- Fett- und Ölbrände
- die eingesetzte Heizenergie (elektrischer Strom)

Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln

- Beim Betrieb sind die Angaben des Herstellers zu beachten
- Durch geeignete Griffe muss sichergestellt werden, dass das Eintauchen und Herausnehmen des Fettbackkorbes oder des Frittierteiles gefahrlos möglich ist
- Ablesevorrichtung (bei Geräten mit einem Gesamtgewicht einschließlich Öl von mehr als 10 kg oder einem Ölinhalt größer als 5 l) darf sich nicht durch unbeabsichtigtes Ansteilen öffnen (Verwendung von Ventil mit Klappgriff, Drehknopf)
- Verdeckungen zwischen den mechanisch angetriebenen Hebe-/Senkvorrichtungen nicht entfernen
- Haltevorrichtung an den Körben benutzen
- Anleitungen der ausscheidbaren Heizeinrichtungen beachten
- Fritteusen möglichst nicht neben einem Wasserbad aufstellen
- Eng anliegende Kleidung tragen.
- Die Fritteuse darf nur von unterwiesenem Personal benutzt werden.
- Die Fettfilter sind regelmäßig zu reinigen.

Verhalten bei Störungen und im Gefahrenfall

- **Fettbrände nicht mit Wasser löschen. Geeigneten Feuerlöscher bereitstellen!**
- Bei Schäden, Ausscheiden und Lehrer informieren
- Schäden nur vom Fachmann beseitigen lassen
- Bei der Reinigung sind die Angaben des/zu des Herstellers zu beachten

Erste Hilfe

- Den Lehrer (Ersthelfer) informieren (siehe Alarmplan)
- Verletzungen sofort versorgen
- Eintragung in das Verbandbuch vornehmen

Notruf: (0)112 Krankentransport: (0)19222

Instandhaltung, Entsorgung

- Mängel sind umgehend dem Lehrer bzw. Vorgesetzten zu melden
- Instandsetzung nur durch beauftragte und unterwiesene Personen
- **Jährlicher E-Check** durch eine Elektrofachkraft

Freigabe: Schulleitung Bearbeitung: 15. Mai 2019

© A.Timpe

- 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**

Spiritus
Ethanol
Gefahren für Mensch und Umwelt
Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln
Verhalten im Gefahrenfall
Erste Hilfe
Sachgerechte Entsorgung

© *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