



- 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		
	<ul style="list-style-type: none">• Es besteht Gefährdung durch:<ul style="list-style-type: none">• heiße Geräteteile und heißes Fett/Öl• Quetsch- und Schneidstellen an mechanischen Hebevorrichtungen• Aufstellen an ungewünschten Orten• Unzureichende Standsicherheit des Gerätes• Fettspritz• Fall- und Objektgefahr• die eingeworfene Hebevorrichtung (elektrischer Strom)	
		
Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln		
	<ul style="list-style-type: none">• Beim Betrieb sind die Angaben des Herstellers zu beachten• Durch geeignete Größe muss esergestellt werden, dass das Entschälen und Hebevornehmen des Fettbackkorbes oder des Fritteusenbrettes gefahrlos möglich ist• Ablassvorrichtung bei Geräten mit einem Gesamtgewicht einschließlich Ölraum mehr als 10 kg oder einem Ölbehälter größer als 5 l darf sich nicht durch weitere herabfallende Antriebsöffnen (Vermeidung von Ventilen mit Klappgriff, Druckluft)• Verbindungen zwischen den mechanisch angetriebenen Hebe-/Senkvorrichtungen nicht ordnen• Hebevorrichtung an den Händen benutzen• Antriebsvorrichtungen der elektrischen Hebevorrichtungen benutzen• Fritteusen möglichst nicht neben einem Wasserbad aufstellen• Eng anliegende Kleidung tragen• Die Fritteuse darf nur vom unterwiesenen Personal benutzt werden• Die Fritteuse sind regelmäßig zu reinigen	
		
Verhalten bei Störungen und im Gefahrenfall		
	<ul style="list-style-type: none">• Fettbrände nicht mit Wasser löschen. Geeigneten Feuerlöscher benutzen!• Bei Schäden, Ausschleifen und Leher informieren• Schäden nur vom Fachpersonal beseitigen lassen• Bei der Reinigung sind die Angaben hierzu des Herstellers zu beachten	
Erste Hilfe		
	<ul style="list-style-type: none">• Den Lehrer (Ersthelfer) informieren (siehe Atempolster)• Verletzungen sofort behandeln• Eintragung in den Verbandsbuch vornehmen	
	Notruf: 0112	Krankentransport: 019222
Instandhaltung, Entsorgung		
	<ul style="list-style-type: none">• Mängel sind umgehend dem Lehrer bzw. Vorgesetzten zu melden• Instandhaltung nur durch befugte und unterwiesene Personen• Jährlicher E-Check durch eine Elektrofachkraft	
Freigelegt:	Beurteilt:	15. Mai 2019

- [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