



## Gefährdungen und Maßnahmen - Elektro/Strom

---

Im Bereich der Hauswirtschaft und der Küchen werden viele elektrotechnische Arbeitsmittel verwendet. Im Allgemeinen unterscheidet der Arbeitsschutz zwischen fest eingebauten bzw. ortsunveränderlichen elektrischen Arbeitsmitteln, wie z. B. Backöfen und Herde, und ortsveränderlichen elektrischen Arbeitsmitteln, wie z. B. Handrührgeräte oder Kaffeemaschinen. Neben den mechanischen Gefährdungen durch rotierende Werkzeuge oder den heißen Oberflächen, kommt hier immer noch die Gefahr eines Stromschlages hinzu. Die Gefährdungen durch den Strom werden im Bereich Hauswirtschaft und Küche insofern erhöht, dass sich die Arbeitsmittel selber sowie auch die Zuleitungskabel, häufig in nasser bzw. feuchter Umgebung befinden.

**Aus diesem Grund gelten für alle elektrischen Arbeitsmittel klare Regelungen:**

### Regelmäßige Prüfungen



- Alle Steckdosen müssen über einen zentralen Punkt abschaltbar sein.
- Vor jeder Inbetriebnahme sind die Gehäuse und die Zuleitungskabel der Arbeitsmittel einer Sichtprüfung zu unterziehen.



- Die elekt. Arbeitsmittel sind vor Nässe und Feuchtigkeit zu schützen.
- Geeignete Ablageflächen für die Arbeitsmittel schaffen.
- E-Check für **ortsunveränderliche** Arbeitsmittel = **alle 4 Jahre**
- E-Check für alle **ortsveränderlichen** Arbeitsmittel = Min. **Jährlich**

Betriebliche Regelungen festlegen

Name/Logo der Schule	<h1 style="margin: 0;">Betriebsanweisung</h1>	Raum
	Für das Arbeiten mit <b>Fritteusen</b>	<small>verantwortlich</small>
<b>Gefahren für Mensch und Umwelt</b>		
  	<p>Es bestehen Gefährdungen durch:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• heiße Geräteteile und heißes Fett/Öl</li> <li>• Quetsch- und Scherstellen an mechanischen Hebeeinrichtungen</li> <li>• Aufstellen an ungeeigneten Orten</li> <li>• Unzureichende Standsicherheit des Gerätes</li> <li>• Fettdunst</li> <li>• Fett- und Ölbrände</li> <li>• die eingesetzte Heizenergie (elektrischer Strom)</li> </ul>	
<b>Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln</b>		
  	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beim Betrieb sind die Angaben des Herstellers zu beachten</li> <li>• Durch geeignete Griffe muss sichergestellt werden, dass das Eintauchen und Herausnehmen des Fettbackkorbes oder des Frittierkorbes gefahrlos möglich ist</li> <li>• Ablassvorrichtung (bei Geräten mit einem Gesamtgewicht einschließlich Öl von mehr als 10 kg oder einem Ölinhalt größer als 5 l) darf sich nicht durch versehentliches Anstoßen öffnen (Verwendung von Ventil mit Klappgriff, Drehknopf)</li> <li>• Verdeckungen zwischen den mechanisch angetriebenen Hebe-/Senkvorrichtungen nicht entfernen</li> <li>• Haltevorrichtung an den Körben benutzen</li> <li>• Arretierungen der ausschwenkbaren Heizeinrichtungen benutzen</li> <li>• Fritteusen möglichst nicht neben einem Wasserbad aufstellen</li> <li>• Eng anliegende Kleidung tragen.</li> <li>• Die Fritteuse darf nur von unterwiesenem Personal benutzt werden.</li> <li>• Die Fettfilter sind regelmäßig zu reinigen.</li> </ul>	
<b>Verhalten bei Störungen und im Gefahrenfall</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fettbrände nicht mit Wasser löschen. Geeigneten Feuerlöscher bereitstellen!</b></li> <li>• Bei Schäden, Ausschalten und Lehrer informieren</li> <li>• Schäden nur vom Fachmann beseitigen lassen</li> <li>• Bei der Reinigung sind die Angaben hierzu des Herstellers zu beachten</li> </ul>		
<b>Erste Hilfe</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Lehrer (Ersthelfer) informieren (siehe Alarmplan)</li> <li>• Verletzungen sofort versorgen</li> <li>• Eintragung in das Verbandbuch vornehmen</li> </ul> <p style="margin-top: 10px;"><b>Notruf: (0)112</b> <span style="float: right;"><b>Krankentransport: (0)19222</b></span></p>	
<b>Instandhaltung, Entsorgung</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mängel sind umgehend dem Lehrer bzw. Vorgesetzten zu melden</li> <li>• Instandsetzung nur durch beauftragte und unterwiesene Personen</li> <li>• <b>Jährlicher E-Check</b> durch eine Elektrofachkraft</li> </ul>		

**Freigabe:**

Schulleitung

**Bearbeitung:**

**17. Oktober  
2018**

- Die Funktionen der Maschinen müssen vor Arbeitsaufnahme überprüft werden,
- Für die Tätigkeiten müssen Gefährdungsbeurteilungen erstellt werden. Die daraus resultierenden Betriebsanweisungen müssen ausgehängt werden.
- Anhand der Betriebsanweisungen sind regelmäßige Unterweisungen aller Beschäftigten durchzuführen.
- Defekte Arbeitsmittel müssen sofort aus dem Arbeitsprozess genommen werden und entsprechend gekennzeichnet werden.

## Artikel-Informationen

---

15.05.2019

**Kurzlink:**

[www.aug-nds.de/?id=657](http://www.aug-nds.de/?id=657)

**Bildrechte (v.o.n.u.):**

**Bildrechte:**

A. Timpe

© 2019 Niedersächsisches Kultusministerium | Alle Rechte vorbehalten - Vervielfältigung nur mit unserer Genehmigung