

Handlungshilfe Betriebsanweisung Fettbackgeräte und Fritteusen

Unterweisung in Werkstätten für Menschen mit Behinderungen

Arbeitsbereiche

Küche & Hauswirtschaft
Maschinen (inkl. PSA)
Fettbackgeräte und Fritteusen

Fettbackgeräte und Fritteusen



Abschnitt

Bemerkungen

1 Thema

Darstellung der Unfallgefahren und sicheren Verhaltensweisen bei Arbeiten an Fettbackgeräten und Fritteusen anhand einer Betriebsanweisung

Betriebsanweisung gilt als Vorlage. Diese muss ggf. durch weitere betriebsbedingte Gefahren/Hinweise ergänzt werden

2 Unterweisungsanlass

Erstunterweisung, Wiederholungsunterweisung, Unfälle, Beobachtung von gefährlicher Arbeitsweise

Auswertung der Unfallstatistik, Begehungen

3 Ziel

Ziel der Unterweisung ist es, den Beschäftigten die Unfallgefahren im Umgang mit Fettbackgeräten und Fritteusen zu verdeutlichen und die daraus resultierenden sicheren Verhaltensweisen zu schulen bzw. einzuhalten.

4 Anwender

- Vorgesetzte (Werkstattdirektor, Gruppenleiter, Leiter eines bestimmten Arbeitsbereichs)
- Fachkraft für Arbeitssicherheit
- Praxisanleiter/Aufsichtführende
- Ausbilder Berufsbildungsbereich

Wer kann Sie unterstützen?
z.B. Betriebsarzt

5 Zielgruppe der Unterweisung

- Alle Werkstattbeschäftigten, die zur Erfüllung ihrer Arbeitsaufgabe mit Fettbackgeräten und Fritteusen umgehen
- Beschäftigte mit geistiger Behinderung aus dem Berufsbildungsbereich

Handlungshilfe Betriebsanweisung Fettbackgeräte und Fritteusen

Unterweisung in Werkstätten für Menschen mit Behinderungen

Arbeitsbereiche

Küche & Hauswirtschaft
Maschinen (inkl. PSA)
Fettbackgeräte und Fritteusen

Fettbackgeräte und Fritteusen



Abschnitt

Bemerkungen

6 Anforderungen an die Teilnehmer

- Normales Sehvermögen
- Zusammenhänge von Bildern und Zeichen erkennen können

7 Methoden

1. Gemeinsam mit den Werkstattbeschäftigten die Gefährdungen erarbeiten, die von dem Arbeitsmittel ausgehen
2. Anhand der Gefährdungen sind die erforderlichen Schutzmaßnahmen gemeinsam abzuleiten
3. Die ermittelten Gefährdungen und Schutzmaßnahmen werden den entsprechenden Sicherheitssymbolen und erläuternden Grafiken zugeordnet
4. Verhalten bei Störungen ansprechen
5. Weitere Unterweisung anhand der Leitfragen

Mit Hilfe der Leitfragen können weitere Gefährdungen besprochen werden

8 Medien

- Betriebsanweisung (enthält max. die drei wichtigsten Gefährdungen)
- Leere Betriebsanweisungsvorlage zum Ausfüllen mit Grafiken und Symbolen
- Bilder- und Symbolbibliothek

Die Leitfragen finden Sie im Anhang dieser Handlungshilfe

Die Bilder und Symbole finden Sie im Ordner „Bibliothek/Medien“, Unterordner „Galerie“ und „Ausschneidesymbole“.

Handlungshilfe Betriebsanweisung Fettbackgeräte und Fritteusen

Unterweisung in Werkstätten für Menschen mit Behinderungen

Arbeitsbereiche

Küche & Hauswirtschaft
Maschinen (inkl. PSA)
Fettbackgeräte und Fritteusen

Fettbackgeräte und Fritteusen



Abschnitt

Bemerkungen

9 Zeitrahmen

- Einführungsgespräch und gemeinsame Erarbeitung der Gefährdungen/Schutzmaßnahmen
30 Min.
- Ausfüllen der Betriebsanweisung
20 Min.
- Weitere Unterweisung anhand der Leitfragen
20 Min.

Diskussionen zulassen, auch bei Zeitrahmenüberschreitung

Genügend Vorbereitungszeit für das Ausdrucken der leeren Betriebsanweisungsvorlagen, Ausdrucken und Ausschneiden der Grafiken und Symbole einplanen

10 Ort

- Gruppen-/Arbeitsraum
- Seminarraum
- Besprechungsraum

Unterweisung muss ungestört (Lärm) erfolgen. Raumausstattung mit Flipchart, Papier und Farbstiften sowie Beamer oder Overheadprojektor wünschenswert

11 Ergebniskontrolle

- Wiederholung des Arbeitsergebnisses (ausgefülltes Arbeitsblatt)
- Wiederholung der Leitfragen

12 Dokumentation

- Teilnahmebescheinigung mittels Vordruck
- Liste der Teilnehmer mit Handzeichen oder Unterschrift

Die Teilnahmebescheinigung und die Teilnehmerliste finden Sie im Ordner „Bibliothek/Medien“, Unterordner „Teilnahme“.

Handlungshilfe Betriebsanweisung Fettbackgeräte und Fritteusen

Unterweisung in Werkstätten für Menschen mit Behinderungen

Arbeitsbereiche

Küche & Hauswirtschaft
Maschinen (inkl. PSA)
Fettbackgeräte und Fritteusen

Fettbackgeräte und Fritteusen



Abschnitt

Bemerkungen

Anhang

Leitfragen (speziell zum Gerät):

- Was sind die Gefahren im Umgang mit der Maschine? Welche Warnzeichen passen dazu?
 - Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen, Verletzungsgefahr durch Quetschstellen, Brandgefahr durch überhitztes Fett
- Welche Schutzmaßnahmen sind beim Umgang mit dem Gerät einzuhalten?
 - Kein Kontakt zwischen Wasser und heißem Fett, Frittiergut langsam eintauchen, Gerät nach Verwendung abschalten und mit Deckel verschließen
- Was ist beim Befüllen des Gerätes zu beachten?
 - Die Heizeinrichtung erst einschalten, wenn das Fett-/Ölbecken bis zur unteren Füllmarke gefüllt ist. Das Becken maximal bis zur oberen Füllmarke befüllen.
- Was ist beim Fettwechsel zu beachten?
 - Geeignete Schutzhandschuhe tragen (wärmeisolierend, mit langen Stulpen) und nur in geeignete Behälter (hitzebeständig, verschließbar) umfüllen. Transport ausschließlich in oben genannten Behältern bzw. nach ausreichender Abkühlung
- Wer darf mit dem Gerät umgehen?
 - Nur im Umgang mit den Geräten unterwiesene Personen
- Wie können Quetschverletzungen beim Umgang mit dem Frittierkorb vermieden werden?
 - Langsam arbeiten, Hände nicht im Gefahrenbereich z.B. im Bereich der Scharniere belassen

Handlungshilfe Betriebsanweisung Fettbackgeräte und Fritteusen

Unterweisung in Werkstätten für Menschen mit Behinderungen

Arbeitsbereiche

Küche & Hauswirtschaft
Maschinen (inkl. PSA)
Fettbackgeräte und Fritteusen

Fettbackgeräte und Fritteusen



Abschnitt

Bemerkungen

- Wie verhalten Sie sich bei einem Unfall mit heißem/brennendem Fett?
 - Sofort unter fließendem kaltem Wasser kühlen und Gruppenleiter informieren
- Warum ist es wichtig, bei der Arbeit mit diesen Geräten geschlossenes Schuhwerk zu tragen?
 - Verletzungsgefahr durch tropfendes heißes Fett

Leitfragen (allgemein für den Arbeitsbereich):

- Welche Form und Farbe haben Gebotszeichen? Welche gibt es im Arbeitsbereich?
 - Rund, blau
- Warum ist es wichtig, ein Haarnetz zu tragen?
 - Damit keine Haare in die Nahrungsmittel gelangen
- Geht die Arbeit schneller, wenn man zu zweit an der Maschine arbeitet? Was kann dabei passieren?
 - Nein, an Küchengeräten sollte im Regelfall immer allein gearbeitet werden. Vermeidung gegenseitiger Gefährdung und Ablenkung
- Warum ist Ordnung am Arbeitsplatz so wichtig?
 - Ordnung verhindert Fehler und Unfälle bei der Arbeitsausführung und man behält die Übersicht über die Arbeitsdurchführung
- Warum sollte man hektische Arbeitsweisen unbedingt vermeiden?
 - Hektische, unüberlegte oder überstürzte Arbeitsweisen können zu Fehlern bei der Arbeitsausführung und zu Betriebsunfällen führen