| Nummer:  Bearbeitungs-Stand: | | **Betriebs-Anweisung**  Fett-Back-Gerät und Fritteuse | | | | | Betrieb: | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Arbeits-Platz/Tätigkeits-Bereich: Küche | | | | | | | | |
| **1 Anwendungs-Bereich** | | | | | | | | |
| Arbeiten mit dem  Fett-Back-Gerät und der Fritteuse | |  | | | | |  | |
| **2 Gefahren für Mensch und Umwelt** | | | | | | | | |
|  | |  | | | |  | | |
|  | |  | | | | |  | |
|  | |  | | | | |  | |
| **3 Schutz-Maßnahmen und Verhaltens-Regeln** | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | |  |
|  |  | | |  |  | | | |
|  |  | | |  |
| **4 Verhalten bei Störungen** | | | | | | | | |
| * Gruppen-Leiter informieren | | | | | | | | |
| **5 Verhalten bei Unfällen; Erste Hilfe** | | | | | | | | |
| Gruppen-Leiter informieren | | | | | | | | |
| **6 Instand-Haltung und Entsorgung** | | | | | | | | |
| Datum:  Nächster Prüf-Termin: | | | Unterschrift:  Unternehmer/Geschäfts-Leitung: | | | | | |