|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| http://egv-portal/VisImport_EGV_Prod/Verwaltung/Corporate%20Design/Logo-Druck/EBK_Logo_4c.jpg | | **BETRIEBSANWEISUNG**  Geltungs-  bereich: | Datum:  ................................  Unterschrift Verantwortliche/r | |
| **Anwendungsbereich** | | | | |  |  |
|  | **Fettbackgeräte und Fritteusen** | | | |
| **Gefahren für die Beschäftigten und die Umwelt** | | | | |  |  |
|  | * Verbrennungen oder Verbrühungen durch:   + - Heißes Fett     - Fettdünste     - Fett- und Ölbrände     - Heiße Oberflächen * Quetsch- und Scherstellen an mechanischen Hebeeinrichtungen * Brandgefahr durch überhitztes Fett | | | |  |
| **Erforderliche Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln** | | | | |  |  |
|  | * Betreiben der Fettbackgeräte und Fritteusen nur von geeigneten, im Umgang mit den Geräten unterwiesenen Personen * Arbeitstäglich nach dem ersten Ingangsetzen die Funktionsfähigkeit der Sicherheitseinrichtungen, z. B. Regelthermostat, Absaugeinrichtung, kontrollieren   **Befüllen**   * Vor dem Befüllen einer Frittiereinrichtung darauf achten, dass das Becken trocken, die Fett-/Ölablassvorrichtung geschlossen, die Heizeinrichtung abgeschaltet und frei von abgelagerten Rückständen ist * Die Heizeinrichtung erst in Betrieb nehmen, wenn das Fett-/Ölbecken bis zur unteren Füllmarke gefüllt, mindestens aber die Heizfläche der Heizeinrichtung vollkommen von Fett/Öl umgeben ist * Beim Befüllen mit Stangen- oder Blockfett, sollte dieses zunächst in einem geeigneten Behälter (Topf) verflüssigt und erst dann in das Becken eingefüllt werden * Das Becken maximal bis zur oberen Füllmarke befüllen   **Bedienen**   * Körbe langsam in das heiße Fettes/Öles eintauchen bzw. herausnehmen * Keine zu nassen Lebensmittel in das heiße Fett/Öl einbringen * Fettbackgeräte und Fritteusen nur bewegen, wenn das Fett/Öl erkaltet ist oder das Becken zuvor mit einem dicht schließenden Deckel fest verschlossen wurde * Arbeitsplatzbezogene Arbeitskleidung und Schuhwerk tragen * Verschüttetes oder herabtropfendes Fett/Öl sofort beseitigen * Sind die Arbeiten beendet oder unterbrochen und befindet sich noch heißes Fett/Öl in der Frittiereinrichtung, so ist diese mit einem geeigneten Deckel zu verschließen   **Ablassen und Transport von Fett/Öl**   * Beim Fett/Öl Ablassen und Filtern sind geeignete Handschuhe aus Wärme isolierendem Material mit langen Stulpen zu benutzen * Ablassen von heißem Fett/Öl nur in hitzebeständige, verschließbare Behälter * Transport des abgelassenen Fettes/Öles nur in geschlossenen Behältern bzw. nach ausreichender Abkühlung   **Reinigung**   * Sicherstellen, dass sich im Becken kein heißes Fett/Öl mehr befindet * Abgelassenes heißes Fett/Öl aus dem Arbeitsbereich entfernen * Sicherstellen, dass die Heizeinrichtung, während der Reinigung nicht eingeschaltet werden kann * Möglichst keine aggressiven Reinigungsmittel verwenden. Bedienungsanleitung des Herstellers und die entsprechende Betriebsanweisung beachten * Absaugeinrichtung regelmäßig entsprechend den Einsatzbedingungen reinigen | | |  |
| **Maßnahmen bei Betriebsstörungen** | | | | |  |  |
|  | * Bei sicherheitsrelevanten Störungen, z. B. Ausfall eines Thermostaten, Gerät nicht weiter betreiben und Vorgesetzten informieren * **Bei Fettbränden: Fettbrandlöscher benutzen - auf keinen Fall mit Wasser löschen!** | | | |  |
| **Maßnahmen bei Unfällen/Notfällen und zur Ersten Hilfe** | | | | |  |  |
|  | * Gerät ausschalten. * Selbstschutz beachten; Verletzte/n bergen. * Verletzte/n beruhigen; Ersthelfer/in hinzuziehen. * Erste Hilfe leisten, Rettungskette einleiten. * Unfall der/dem nächsten Vorgesetzten melden und Verletzung im Verbandblock eintragen.   **Notruf: Ersthelfer/in:** | | | |  |
| **Zusätzliche notwendige Maßnahmen** | | | | |  |  |
|  | * Geräte gemäß Betriebsanleitung regelmäßig warten und prüfen lassen. * Bei abgelaufenen Prüfplaketten Vorgesetzte/n informieren. * Instandsetzung nur durch hierzu beauftragte fachkundige Personen bzw. Fachfirmen * Entsorgung des verbrauchten Fettes entsprechend des innerbetrieblichen Entsorgungsplanes | | | |  |