|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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
 |  |