|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  | **Nummer:** 07/17 **Datum:** 09.05.2017  | **BETRIEBSANWEISUNG** **Küchenmaschine**  |  |  |
|  | **ANWENDUNGSBEREICH**  |  |
|  | **Diese Betriebsanweisung gilt für das Arbeiten/Bedienen an der Küchenmaschine.**  |  |
|  | **GEFAHREN FÜR MENSCH UND UMWELT**  |  |
|  | **Gefahren für den Menschen**  Bei sachgemäßem Einsatz gehen von der Universalküchenmaschine keine Gefahren für den Bediener aus.  Das ungünstige Aufstellen und Platzieren der Maschine im Küchenraum kann zu Stolper- Fangstellen durch die Anschlusskabel führen.  Bei nicht ordnungsgemäß eingerichteten Maschinen kann eine Gefährdung durch wegfliegende oder herabfallende Ausrüstungsteilen gegeben sein.  Feuchtnasse Arbeitsbereiche stellen eine Gefährdung durch Ausrutschen dar. **Gefahren für die Umwelt**  Fetthaltige Flüssigkeiten, die ohne Fettabscheider in die Kanalisation gelangen, können zu Schäden durch Verstopfung der Abflussleitungen führen.  |  |
|  | **SCHUTZMAßNAHMEN UND VERHALTENSREGELN**  |  |
|  | **Technische Schutzmaßnahmen**  Schutzeinrichtungen weder entfernen noch manipulieren.  Die Küchenmaschine darf nur für den vom Hersteller vorgesehenen Zweck eingesetzt werden. Ein Fehlverhalten kann zu Schäden an der Maschine und zu Gefahren für den Bediener oder Unbeteiligte führen.  Die zur Verfügung gestellten Hilfsmittel wie Stopfer, Stampfer und Nachschiebestößel sind zu benutzen.  Das Umrüsten auf andere Arbeitsweisen darf nur von den mit dieser Aufgabe betrauten und unterwiesenen Personen durchgeführt werden.  Die Betriebsanweisung zum Umrüsten ist dann zusätzlich zu beachten. **Organisatorische Schutzmaßnahmen**  Die Funktion von Sicherheitseinrichtungen ist täglich vor Arbeitsbeginn zu kontrollieren.  Die Hilfsmittel wie Stopfer und Schiebestößel sind einer Sichtprüfung zu unterziehen. **Persönliche Schutzmaßnahmen**  Die zur Verfügung gestellte persönliche Schutzausrüstung und die der Hygiene dienende Schutzausrüstung ist bestimmungsgemäß zu benutzen. **Hygienische Schutzmaßnahmen**  Nach Beendigung der Arbeit und vor den Pausen Hände gründlich reinigen und pflegen.  Keine Nahrungsmittel und Getränke im Arbeitsbereich aufbewahren.  Während des Umgangs mit dem Produkt keine Nahrungs- oder Genussmittel zu sich nehmen.  Hautschutzplan beachten.  |  |
|  | **VERHALTEN BEI STÖRUNGEN**  |  |
|  | **Verhaltensregeln**  Störungen dürfen nur von den Personen beiseitigt werden, die in der Beseitigung der Störungen unterwiesen und mit der Störungsbeseitigung beauftragt wurden.  Störungen müssen der Leitung der Küche gemeldet werden.  |  |
|  | **Ersteller**  |  |

**Datum:** 09.05.2017 **Nr.:** 07/17
**Seite:** 1 von 2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **VERHALTEN BEI UNFÄLLEN; ERSTE HILFE**  |  |
|  |  | **Durchführung von Sofortmaßnahmen am Unfallort**  Selbstschutz beachten; Verletzte bergen.  Verbrennungen kühlen, verletzte Gliedmaßen ruhigstellen.  Den Verletzten beruhigen; Ersthelfer hinzuziehen.  Die Unfallstelle sichern; der nächste Vorgesetzte ist zu informieren.  **Ruhe bewahren!** **Notruf: 112** Ausgebildete Ersthelfer: Erste-Hilfe-Leistungen müssen in das Verbandbuch eingetragen werden.  |  |  |
|  | **INSTANDHALTUNG; ENTSORGUNG**  |  |
|  | **Wartung und Reparatur**  Wartungsarbeiten und Reparaturen dürfen nur im Stillstand durchgeführt werden.  Anlage gegen unbefugtes Wiedereinschalten durch Ziehen des Netzsteckers zu sichern.  |  |
|  | **FOLGEN DER NICHTBEACHTUNG**  |  |
|  | **Folgen der Nichtbeachtung** Die Nichtbeachtung kann juristische Folgen haben. Das Nichtbeachten dieser Anweisung ist ein Verstoß gegen gegebene Weisungen und wird entsprechend geahndet.  |  |
|  | **Ersteller**  |  |

**Datum:** 09.05.2017 **Nr.:** 07/17
**Seite:** 2 von 2

**Unterschrift(en)** **Verantwortl.:**