|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  | |  | |
|  |  | **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.:**