

**Nummer:** 380  
**Datum:** 15.03.2019  
**Verantwortlich:** >> Verantwortlicher <<  
**Arbeitsbereich:** >> Arbeitsbereich <<  
**Arbeitsplatz/Tätigkeit:** >> Tätigkeit <<

## BETRIEBSANWEISUNG

### Küchenmaschinen



#### Anwendungsbereich

**Diese Betriebsanweisung gilt für Allzweckküchenmaschinen, Fleischwölfe und Aufschnittmaschinen, die im Bereich der Küche von den Mitarbeitern benutzt werden**

#### Gefahren für Mensch und Umwelt



##### Gefahren für den Menschen

Bei den Arbeiten an den genannten Maschinen bestehen Verletzungsgefahren beim Auf- und Abbau sowie bei den Reinigungsarbeiten, u.a. durch scharfe Teile, Quetsch- und Scherstellen sowie elektrischen Strom.

#### Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln



##### Organisatorische Schutzmaßnahmen

- Mit den Arbeiten an den genannten Maschinen dürfen nur Mitarbeiter beauftragt werden, die vom zuständigen Vorgesetzten über die bei der Arbeit auftretenden Gefahren und deren Schutzmaßnahmen sowie die ordnungsgemäße Bedienung unterwiesen wurden.
- Nach Beendigung der Arbeiten, bei der Reinigung und dem Auf- und Abbau der jeweiligen Maschine muss in jedem Fall der Netzstecker gezogen werden.
- Der Netzstecker darf nur eingesteckt werden, wenn die jeweilige Maschine ordnungsgemäß zusammengebaut wurde und der zuständige Vorgesetzte (Ausgelernter) die Maschine überprüft und freigegeben hat.
- Hilfseinrichtungen, wie z.B. Resthalter, Stößel, müssen benutzt werden.
- Bei den Maschinen dürfen Schutzeinrichtungen nicht demontiert, unwirksam gemacht oder umgangen werden.
- Nicht in die laufende Maschine greifen

#### Verhalten bei Störungen

- Mängel oder Störungen an den Maschinen müssen umgehend dem nächsten Vorgesetzten gemeldet werden.
- Während des Betriebs auftretende Störungen an den Maschinen dürfen nur durch eine sachkundige Person beseitigt werden.

#### 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

**Ersteller**

**Datum:** 15.03.2019

**Nr.:** 380

**Seite:** 1 von 2



## Wartung

- Nach Änderungen oder Instandsetzungen sowie mindestens einmal jährlich müssen die Maschinen auf ihren sicheren Zustand, mindestens jedoch auf äußerlich erkennbare Schäden oder Mängel durch eine sachkundige Person geprüft werden.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten an den Anlagen und Geräten dürfen nur durch sachkundiges Personal durchgeführt werden.
- Die Wartungs- und Instandhaltungshinweise der Hersteller sind zu beachten.

## Folgen der Nichtbeachtung

### Rechtliche Folgen

Die Nichtbeachtung kann juristische Folgen haben.

Das Nichtbeachten dieser Anweisung ist ein Verstoß gegen gegebene Weisungen und wird entsprechend geahndet.