## Nummer:

***Name / Logo
des Betriebes***

**Betriebsanweisung**

**für Fritteusen, Woks und Fettbackgeräte**

Nummer: bitte eintragen

Datum: bitte eintragen

Verantwortlich: Name und Telefonnummer

Arbeitsplatz/Tätigkeitsbereich: *Hier den Geltungsbereich (z. B. Abteilung, Arbeitsplatz, Raum) eintragen*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **1. Anwendungsbereich** |  |
|  |   Betreiben von Fettbackgeräten, Woks und Fritteusen |
|  | **2. Gefahren für Mensch und Umwelt** |  |
|  | * Verbrennungen oder Verbrühungen durch:
* heißes Fett, Fettdünste,
* heiße Oberflächen,
* Fett- und Ölbrände,
* Quetsch- und Scherstellen an mechanischen Hebeeinrichtungen,
* Brandgefahr durch überhitztes Fett
 |
| **3. 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 vorsichtig in das Becken eingefüllt werden.
* Das Becken maximal bis zur unteren bzw. maximal bis oberen Füllmarke befüllen.
* **Bedienen**
* Körbe langsam in das heiße Fett/Öl 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 sicher verschlossen wurde.
* 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 sicher zu verschließen
* **Ablassen und Transport von Fett/Öl**
* Beim Fett-/Ölablassen und Filtern (im heißen Zustand) sind wärmedämmende Handschuhe mit langen Stulpen zu benutzen.
* Heißes Fett/Öl nur in hitzebeständige, verschließbare Behälter ablassen.
* Heißes Fett/Öl nur in geschlossenen Behältern bzw. nach ausreichender Abkühlung transportieren.
* **Reinigung**
* Sicherstellen, dass sich im Becken kein heißes Fett/Öl mehr befindet.
* Abgelassenes heißes Fett/Öl zuvor 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.
 |
| **4. Verhalten bei Störungen** |
|  | * 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!
 |
| **5. Erste Hilfe** |
|  | * Ruhe bewahren
* Ersthelfer heranziehen
* **Notruf: 112**
* Unfall melden
 |
| **6. Instandhaltung; Entsorgung** |
|  | * Instandsetzung nur durch hierzu beauftragte fachkundige Personen bzw. Fachfirmen
* Entsorgung des verbrauchten Fettes/Öls entsprechend des innerbetrieblichen Entsorgungsplanes
 |
|  |
| Freigabedatum:Nächster Überprüfungstermin dieser Betriebsanweisung: | Unterschrift:Geschäftsleitung/Vorgesetzte Person |

***Diese Musterbetriebsanweisung muss auf die Gegebenheiten des jeweiligen Betriebes angeglichen werden!***