## 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!***