



Unterweisungshandbuch

Praxishilfe für Unterweisungen mit beispielhaften Themen
für unsere Mitglieder

Unterweisungshandbuch

Praxishilfe für Unterweisungen mit beispielhaften Themen
für unsere Mitglieder

Inhaltsverzeichnis

Richtig unterweisen – aber wie? 5

Informationen für den Unternehmer

| | | |
|----------|---|-----------|
| 1 | Allgemeine Festlegungen | 10 |
| 1.1 | Sicherheitsorganisationen..... | 10 |
| 1.2 | Gefahrstoffe | 11 |
| 1.3 | Brandschutz..... | 13 |
| 1.4 | Elektrosicherheit | 14 |
| 1.5 | Erste Hilfe (allgemein)..... | 15 |
| 1.6 | Arbeitsmedizinische Vorsorge..... | 16 |
| 1.7 | Gesundheitsschutz..... | 16 |
| 1.7.1 | Schutz vor Infektionen | 16 |
| 1.7.2 | Hautschutz..... | 16 |
| 1.7.3 | Schutzhandschuhempfehlungen | 17 |
| 1.8 | Arbeitsstätte..... | 18 |
| 1.8.1 | Allgemeines..... | 18 |
| 1.8.2 | Treppen..... | 18 |
| 1.8.3 | Beleuchtung..... | 18 |
| 1.8.4 | Lärm..... | 19 |
| 1.8.5 | Sicherheits- und Gesundheitsschutz- kennzeichnung..... | 20 |
| 1.9 | Wege und Dienstfahrten | 20 |
| 1.10 | Persönliche Schutzausrüstungen | 20 |
| 1.10.1 | Sicherheitsschuhe/Sicherheitsstiefel | 21 |
| 1.10.2 | Handschutz | 21 |
| 1.10.3 | Stechschutzhürze und Kälteschutzkleidung..... | 22 |
| 1.10.4 | Kopfschutz | 22 |
| 1.10.5 | Augen- und Gesichtsschutz..... | 22 |
| 1.10.6 | Gehörschutz..... | 22 |
| 1.10.7 | Atemschutz | 22 |
| 1.11 | Reinigen | 22 |
| 1.12 | Manuelle Handhabung von Lasten | 24 |
| 1.13 | Betriebsanweisung | 25 |

Spezielle Unterweisungsthemen

| | | |
|----------|---|-----------|
| 2 | Schlachtung | 28 |
| 2.1 | Viehanlieferung | 28 |
| 2.2 | Betäubung | 28 |
| 2.2.1 | Bolzenschussapparat..... | 28 |
| 2.2.2 | Elektrische Betäubungszange | 29 |
| 2.2.3 | Schutz vor Reflexbewegungen betäubter Tiere | 29 |
| 2.3 | Arbeiten an und unter Transportmitteln | 29 |
| 2.3.1 | Winden | 29 |
| 2.3.2 | Krane..... | 29 |
| 2.3.3 | Rohrbahn..... | 29 |

| | | |
|-------|---|----|
| 2.4 | Handgeführte Geräte..... | 30 |
| 2.4.1 | Messer..... | 30 |
| 2.4.2 | Spalter..... | 30 |
| 2.4.3 | Hackbeil | 30 |
| 2.4.4 | Elektrische/pneumatische Enthäutemesser | 30 |
| 2.4.5 | Klauenzange | 30 |
| 2.5 | Messerschleifmaschine | 31 |
| 2.6 | Borstenflämmgerät | 31 |
| 2.7 | Brühröge..... | 31 |

| | | |
|----------|---|-----------|
| 3 | Zerlegung | 34 |
| 3.1 | Handwerkzeuge | 34 |
| 3.2 | Handgeführte Sägen | 34 |
| 3.2.1 | Handgeführte Kreissäge | 34 |
| 3.2.2 | Handgeführte Bandsäge..... | 34 |
| 3.3 | Stationäre Sägen | 34 |
| 3.3.1.a | Stationäre Bandsäge (Schnitthöhe kleiner als 250 mm, ohne Schiebetisch)..... | 34 |
| 3.3.1.b | Stationäre Bandsäge (Schnitthöhe größer als 250 mm) | 35 |
| 3.3.2 | Stationäre Kreissäge | 35 |
| 3.4 | Entschwartungs- und Entvliesmaschinen..... | 36 |
| 3.5 | Pökelspritzmaschine..... | 37 |
| 3.6 | Kotelettschneidemaschine..... | 37 |

| | | |
|----------|---|-----------|
| 4 | Fleischverarbeitung | 40 |
| 4.1 | Handwerkzeuge | 40 |
| 4.1.1 | Messer/Hackbeile..... | 40 |
| 4.1.2 | Fleischhaken (S-Haken)..... | 40 |
| 4.1.3 | Hackklotz..... | 40 |
| 4.2 | Wölfe | 40 |
| 4.2.1 | Automatenwolf | 40 |
| 4.2.2 | Wurstküchenwolf/Stopfwolf..... | 41 |
| 4.3 | Kutter..... | 41 |
| 4.4 | Durchlaufkutter/Kolloidmühle..... | 42 |
| 4.5 | Speck- und Würfelschneider..... | 42 |
| 4.6 | Gefrierfleischschneider..... | 42 |
| 4.7 | Mengmaschine | 43 |
| 4.8 | Wurstfüllmaschine | 43 |
| 4.8.1 | Kolbenwurstfüllmaschine | 43 |
| 4.8.2 | Vakuum-Wurstfüllmaschine..... | 43 |
| 4.9 | Wurstclipmaschine (Füll-Clip-Automat) | 44 |
| 4.10 | Verpackungsmaschine | 44 |

| | | |
|----------|-----------------------|-----------|
| 5 | Räuchern | 46 |
|----------|-----------------------|-----------|

| | | |
|----------|----------------------|-----------|
| 6 | Kochen | 48 |
| 6.1 | Kochkessel | 48 |
| 6.2 | Druckkochkessel..... | 48 |

| | | | | | |
|----------|--|-----------|----------------|--|-----------|
| 7 | Verkauf | 50 | 9 | Innerbetrieblicher Transport..... | 58 |
| 7.1 | Messer..... | 50 | 9.1 | Transportmittel | 58 |
| 7.2 | Aufschnittschneidemaschine | 50 | 9.2 | Flurförderzeuge..... | 58 |
| 7.3 | Steaker und Streifenschneider | 50 | 9.2.1 | Muskelkraftbetriebene Transport-Flurförderzeuge ... | 58 |
| 7.4 | Ladenwolf..... | 51 | 9.2.2 | Hubwagen | 58 |
| 7.5 | Fritteusen/Fettbackgeräte | 51 | 9.2.3 | Mitgänger-Stapler | 59 |
| 7.6 | Mikrowellengeräte | 52 | 9.2.4 | Gabelstapler | 59 |
| 8 | Lagern/Reifen | 54 | 10 | Reinigungsmaschinen | 62 |
| 8.1 | Kälteanlagen..... | 54 | 10.1 | Flüssigkeitsstrahler – Hochdruckreiniger | 62 |
| 8.2 | Kühlräume | 54 | 10.2 | Rotierbürstenmaschine | 63 |
| 8.3 | Hebebühnen..... | 54 | 10.3 | Gewerbespülmaschine..... | 63 |
| 8.4 | Hubtische/Scherenhebebühnen | 54 | 11 | Dokumentation der Unterweisung | 66 |
| 8.5 | Leitern/Tritte..... | 55 | | Muster/Blanko..... | 66 |
| 8.5.1 | Anlegeleiter | 55 | Anhang: | | |
| 8.5.2 | Stehleiter..... | 56 | | Anmeldeformular „Aus- und Fortbildung für betriebliche | |
| 8.5.3 | Tritte (Tritthocker, Rolltritte, Leitertritte) | 56 | | Ersthelfer und Ersthelferinnen“ | 67 |

In dieser Broschüre beziehen sich Personenbezeichnungen gleichermaßen auf Frauen und Männer, auch wenn dies in der Schreibweise nicht immer zum Ausdruck kommt.

Richtig unterweisen – aber wie?

Das Unterweisungshandbuch hilft Ihnen dabei!

Im Unterweisungshandbuch finden Sie Hinweise zu allen wesentlichen Sicherheits- und Gesundheitsschutzmaßnahmen in der Fleischwirtschaft. Es besteht aus 2 Teilen:

- **Informationen für den Unternehmer**
zur organisatorischen Gestaltung der Sicherheits- und Gesundheitsschutzmaßnahmen in seinem Unternehmen (Kapitel 1)
- **Spezielle Hinweise und Regeln für Unternehmer, Führungskräfte und Mitarbeiter**
zur Vermeidung von Gesundheitsgefahren bei der täglichen Arbeit (Kapitel 2–10)

Tipps zur Benutzung des Handbuchs

Wie können Sie das Unterweisungshandbuch einsetzen?

1. **Zur Organisation der Arbeits- und Gesundheitsschutzmaßnahmen in Ihrem Unternehmen:**
Aus Kapitel 1 können Sie wichtige Hinweise z. B. zur Organisation Ihrer Ersten Hilfe, zur Gestaltung der Betriebsstätten, zur Kennzeichnung von Gefährdungen, zur Benutzung und Anschaffung der persönlichen Schutzausrüstung, zur Erstellung von Betriebsanweisungen u. a. entnehmen.
2. **Zur Unterweisung der Mitarbeiter**
 - Bevor Sie die Mitarbeiter unterweisen, lesen Sie sich in den Kapiteln 2–10 die jeweiligen Hinweise durch. Überlegen Sie, welche Hinweise und Regeln für Sie und Ihre Mitarbeiter am wichtigsten sind, denn für die Unterweisung gilt:

„Lieber öfter und weniger,
denn weniger wiegt mehr!“

- Sie können erfahrene Mitarbeiter bei der Unterweisung beteiligen, indem Sie vor der Unterweisung das Unterweisungshandbuch an diese weitergeben. So können sich die Mitarbeiter zusätzlich auf die Unterweisung vorbereiten und aktiv einbringen. Damit steigt deren Verantwortung für Arbeitssicherheits- und Gesundheitsschutzthemen, die Unterweisungen werden abwechslungsreicher – außerdem werden Informationen von Kollegen manchmal eher akzeptiert.

„Mitarbeiter motivieren durch Beteiligung!“

Wann sollten Sie unterweisen?

- **als Erstunterweisung** bei Aufnahme einer neuen Arbeitsaufgabe
- **aus gegebenem Anlass:**
z. B. bei sicherheitswidrigem Verhalten nach einem Unfall, um eine Wiederholung zu verhindern
- **als Wiederholung,**
denn jedes Wissen verblasst mit der Zeit oder es schleichen sich Fehler ein
 - wenn Veränderungen im Unternehmen vorgenommen werden (z. B. bei den Personen, den Maschinen, der Arbeitsumgebung oder den Arbeitsabläufen)
 - mindestens jedoch einmal jährlich (Pflicht-Unterweisung!)
 - Jugendliche mindestens halbjährlich (Pflicht-Unterweisung!)

Grundsätzliches für Unterweisungen

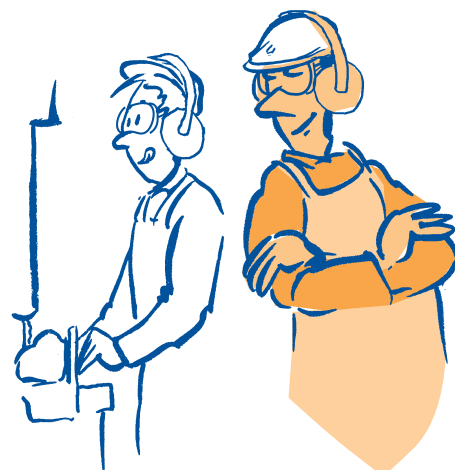
Wie sollten Sie unterweisen?

„Lernen nicht nur durch Zuhören,
lernen durch Tun!“

- Richtige Verhaltensweisen und Arbeitsschritte werden besser erinnert, wenn sie nicht nur gezeigt, sondern auch selbst vom Lernenden ausprobiert werden.

„Lernen durch Anerkennung
für richtiges Verhalten wirkt mehr
als Lernen durch Strafe oder Tadel.“

- Beenden Sie eine Unterweisung nie mit einer Strafe oder einem Tadel. Zeigen Sie den Lernenden besser ihren Lernfortschritt auf.



Welche Unterweisungsmethode ist wann sinnvoll?

Bei Erstunterweisungen:

„Die 4-Stufen-Lernmethode“

1. Vorbereiten

- Befangenheit der Lernenden nehmen
- Interesse am Thema wecken

2. Vormachen

- 1 x vormachen und dabei genau erklären, warum etwas wie gemacht wird
- 1 x vormachen und nur noch die wichtigsten Punkte erwähnen

3. Nachmachen

- 1 x probieren lassen und nur schwere Fehler verbessern
- 1 x nachmachen und gleichzeitig mitsprechen lassen
- 1 x nachmachen lassen und nur die wichtigsten Punkte nennen

4. Üben

- bisherige Leistung anerkennen
- alleine üben und im Handbuch nachlesen lassen

Bei Unterweisungen aus gegebenem Anlass:

- Nutzen Sie ein Fehlverhalten oder einen Unfall und zeigen Sie, wie es besser gemacht bzw. wie der Unfall hätte verhindert werden können.
- **Achtung:** Kurzfristig auf das Fehlverhalten bzw. den Unfall reagieren und Unterweisung zum Thema Unfallursache durchführen.



Folgende Methoden sind möglich, z. B.:

5–10-Minuten-Gespräch am Arbeitsplatz:

- Tadeln Sie einen Menschen nie vor anderen!
- Machen Sie der betroffenen Person deutlich, dass Sie das gezeigte Verhalten auf keinen Fall akzeptieren können.
- Versuchen Sie durch Fragen zu verstehen, warum die Person so gehandelt hat.
- Zeigen Sie die möglichen Gefährdungen durch das Fehlverhalten auf.
- Lassen Sie sich von der betreffenden Person selbst erklären und vormachen, wie es richtig gemacht werden sollte. Ggf. machen Sie es selbst vor und lassen Sie es dann von der Person nachmachen (4-Stufen-Lernmethode).
- Machen Sie deutlich, dass die Person durch das neue Verhalten ihre Gesundheit sichern kann.

Gruppenunterweisung, z. B. im Rahmen von Besprechungen:

- Lesen Sie sich das Thema im Unterweisungshandbuch durch.
- Überlegen Sie, welche Medien (Folien, Videos, Bilder, CD-ROM) Sie für die Unterweisung verwenden wollen.

„Auch das Auge lernt mit.“

- Überlegen Sie, wie Sie die Mitarbeiter aktiv in die Unterweisung einbinden können (z. B. lassen Sie Arbeitsschritte von Einzelnen vorzeigen und besprechen Sie Verbesserungsansätze).
- Fassen Sie am Ende der Unterweisung kurz zusammen, was die Mitarbeiter gelernt haben.

Bei Wiederholungsunterweisungen:

- Diese können als 5-Minuten-Gespräch oder als Gruppenunterweisung stattfinden. Je alltäglicher die zu unterweisende Tätigkeit ist, desto wichtiger ist es, die Mitarbeiter aktiv in die Unterweisung einzubeziehen.

Was sollten Sie bei der Organisation von Unterweisungen unbedingt beachten?

- Jeder Unternehmer ist verpflichtet, regelmäßige Unterweisungen durchzuführen. Diese können **schriftlich an geeignete Personen übertragen** werden.
- Jede Unterweisung sollte **schriftlich festgehalten** werden, als Nachweis für den Unterweisenden und als Bestätigung der Teilnahme für den Unterwiesenen (Musternachweis siehe Kapitel 11).
- Schriftlicher Nachweis zwingend mindestens 1 x jährlich.
- Lernerfolgskontrolle (z. B. anhand von Kontrollfragen) zu Unterweisungshilfen, wie CD-ROM Kompendium Arbeitsschutz oder Testfragen aus „Ich mach’ mit!“.

Weitere Unterweisungsmedien:

- **„Ich mach’ mit!“ Seminarunterlagen für Führungskräfte**

Themen:

- Aufschnittschneidemaschinen
- Bandsäge
- Entschwartungs- und Entvliesmaschine
- Handmesser
- Verkauf

- **Unterweisungskarten**

Eine „Unterweisung ohne Worte“ ist das Konzept der BGN-Unterweisungskarten, die fast ohne Text auskommen. Eine Karte beinhaltet jeweils ein oder zwei Themen, die zugehörigen Gefährdungen werden mit cartoonhaften Illustrationen dargestellt. Die Karten sind mit einer Größe von 19 x 12 cm sehr handlich und durch die Laminierung zudem einfach abwaschbar.

- **Unterweisungsplakate**

Die Unterweisungsplakate stellen die identischen Inhalte der Unterweisungskarten in Form eines DIN A2 großen Plakates dar.

- **Unterweisungskurzgespräche (UKG)**

In den UKG werden die einzelnen Unterweisungsthemen am ausführlichsten behandelt. In ihnen kommen auch die Illustrationen aus den o. g. Medien zum Einsatz, sie sind aber ausführlicher gehalten und in der Regel in 4–5 Lektionen unterteilt. Hinzu kommen ein Fehlersuchbild als Erfolgskontrolle (inkl. Lösung), nähere Informationen für den Unterweisenden sowie ein Formular zur Dokumentation der Unterweisung.

- **Weitere Unterweisungsmedien**

In den Betrieben der Fleischwirtschaft kann auch die im Seminarbetrieb genutzte Broschüre „Ich mach’ mit!“ zur Unterweisung eingesetzt werden.

Bezugsquelle

Die genannten Medien können im Medienshop der BGN unter „medienshop.bgn.de“ bestellt werden. Die UKG stehen darüber hinaus unter „bgn-fleischwirtschaft.de/praevention/praktische-hilfen/unterweisungskurzgespraeche“ zum Download zur Verfügung.



Informationen für den Unternehmer

1 Allgemeine Festlegungen

1 Allgemeine Festlegungen

1.1 Sicherheitsorganisationen

| | |
|---------------------------------|------|
| Fachkraft für Arbeitssicherheit | Name |
| Sicherheitsbeauftragte(r) | Name |
| Ersthelfer | Name |
| | Name |
| | Name |

Ermächtigte Stellen, die Ersthelfer ausbilden, z. B.:

1. Arbeiter-Samariter-Bund 
2. Deutsches Rotes Kreuz 
3. Johanniter-Unfallhilfe 
4. Malteser-Hilfsdienst 
5. DLRG (Deutsche Lebensrettungsgesellschaft) 

(Adressen sind im örtlichen Telefonbuch veröffentlicht)
Die Kosten übernimmt die BGN

Ein Muster des Anmeldeformulars finden Sie im Anhang. Sie können dieses telefonisch unter 0621 4456-3222 oder über unsere BGN-Webseite (www.bgn.de, Shortlink 1439) anfordern.

Nachschulung mindestens alle 2 Jahre

| | |
|--|--|
| Betriebsrat | Name/Funktion |
| Arbeitsschutzausschuss | Namen |
| Sicherheitsbeauftragte | Namen |
| Meldeeinrichtung für einen Notruf | Standort |
| zuständiger Technischer Aufsichtsbeamter | Name/Telefon |
| Betriebsanweisung für Gefahrstoffe und Maschinen sind wo vorhanden? | Ort |
| Standort Alarm- und Meldeplan | Ort |
| Standort Flucht- und Rettungswegeplan | Ort |
| Standorte der Brandbekämpfungseinrichtung |  Ort |
| regelmäßige Übung zur Rettung im Gefahr- und Katastrophenfall durchführen (z. B. unter Mitwirkung der örtlichen Feuerwehr) | |
| Nächstes zugelassenes Krankenhaus | Ort |
| D-Arzt |  Name |

Verhalten nach Verletzungen:

- Jede Verletzung ist sofort dem Vorgesetzten zu melden,
- die Anordnung des Vorgesetzten, sich in ärztliche Behandlung zu begeben, ist zu befolgen (Vorstellung beim Durchgangs-Arzt oder im zugelassenen Krankenhaus),
- Eintrag ins Verbandbuch,
- der Verletzte darf die Arbeit nach ärztlicher Behandlung und Rücksprache mit dem Vorgesetzten vor Ablauf der Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung wieder aufnehmen.

1.2 Gefahrstoffe

Gefahrstoffe sind zu erkennen an den Gefahrstoffsymbolen.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| GHS01 Explodierende Bombe | GHS02 Flamme | GHS03 Flamme über einem Kreis | GHS04 Gasflasche | GHS05 Ätzwirkung |
|  |  |  |  | |
| GHS06 Totenkopf mit gekreuzten Knochen | GHS07 Ausrufezeichen | GHS08 Gesundheitsgefahr | GHS09 Umwelt | |

Gefahrenbezeichnung

| | | | |
|--------------|--|--------------|---|
| GHS01 | <ul style="list-style-type: none"> explosiv | GHS06 | <ul style="list-style-type: none"> lebensgefährlich giftig |
| GHS02 | <ul style="list-style-type: none"> entzündbare Flüssigkeiten, Feststoffe, Aerosole oder Gase entzündet sich von selbst entzündet sich von selbst in großen Mengen oder bei Erwärmung mit Wasser Bildung (selbst-)entzündbarer Gase | GHS07 | <ul style="list-style-type: none"> gesundheitsschädlich reizend hautsensibilisierend betäubend Ozonschicht schädigend |
| GHS03 | <ul style="list-style-type: none"> brandverursachend brandverstärkend (starkes) Oxidationsmittel | GHS08 | <ul style="list-style-type: none"> krebserzeugend, mutagen, fruchtbarkeitsbeeinträchtigend, Kind im Mutterleib schädigend (CMR) organschädigend atemwegsensibilisierend oder bei Verschlucken lebensbedrohliche Lungenschäden |
| GHS04 | <ul style="list-style-type: none"> Gase unter Druck tiefkalt verflüssigte Gase | GHS09 | <ul style="list-style-type: none"> gewässergefährdend |
| GHS05 | <ul style="list-style-type: none"> ätzend schwere Augenschäden metallkorrosiv | | |

- Wenn nicht nur eine geringe Gefährdung durch Gefahrstoffe besteht, ist ein Gefahrstoffverzeichnis (Kataster) zu führen (nach folgendem Muster):

| Lfd. Nr. | Hersteller | Handelsname | Einsatzorte/ Arbeitsbereiche | durchschnittliche Vorratsmenge | Verbrauch in l bzw. kg/Woche |
|----------|------------|-------------|------------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |

- Aktuelle Sicherheitsdatenblätter muss der Hersteller der Produkte mitliefern, damit der anwendende Betrieb daraus die Betriebsanweisungen erstellen kann. Aufbewahrung in speziellem Ordner oder im Reinigungsmittellager.
- Betriebsanweisungen für Gefahrstoffe sind erstellt und im Betrieb ausgehängt, wo?
- Fertige Betriebsanweisungen können aus der CD-ROM der BGN bzw. dem Internet (www.bgn.de) sowie dem Extranet entnommen werden.

Eine Unterweisung nach Betriebsanweisung müssen Sie für alle Mitarbeiter durchführen, die Umgang mit Gefahrstoffen haben (§ 14 Gefahrstoffverordnung). Diese Unterweisung hat der Mitarbeiter durch Unterschrift zu bestätigen. Sie muss regelmäßig wiederkehrend, einmal jährlich, in einer für die Beschäftigten verständlichen Sprache, durchgeführt werden.

Die Unterweisung nach Betriebsanweisung schließt folgende Punkte ein:

- Gefahr für Mensch und Umwelt,
- Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln,
- Verhalten im Gefahrfall,
- Erste Hilfe,
- sachgerechte Entsorgung,
- verschließbare Räume für Lagerung von Gefahrstoffen,
- Gefäße und Abfülleinrichtungen,
- Festlegung der berechtigten Personen, die mit Gefahrstoffen Umgang haben (z. B. Abfüllen, Verdünnen, Lösungen erstellen).

Beachten folgender Grundsätze:

- Vermeidungs- und Minimierungsgebot,
- Einhalten von Beschäftigungsverboten für bestimmte Personengruppen (z. B. Jugendliche, werdende Mütter),
- beschädigte und fehlende Kennzeichnung dem Verantwortlichen melden (z. B. umgefüllte Behälter kennzeichnen),
- Gefahrstoffe nur in unverwechselbaren, geschlossenen Behältnissen mit Kennzeichnung aufbewahren (**nie in Trink- und Essbehältnissen**),
- Berühren mit Hand, Augen und Kleidung vermeiden (siehe Betriebsanweisung persönliche Schutzausrüstung),
- zum Ab- und Umfüllen, Pumpen, Ballonkipper oder Sicherheitsheber verwenden, **Flüssigkeiten nie mit dem Mund ansaugen**,
- beim Ab- und Umfüllen von Flüssigkeiten unnötiges Verdunsten und Verspritzen durch freien Fall, sowie bei festen Stoffen Staubbildung vermeiden,



- Säuren/Laugen stets in dünnem Strahl oder in kleinen Portionen unter Rühren zur Verdünnungsflüssigkeit geben, niemals Wasser in Säure/Lauge gießen, stets umgekehrt, merke:

„Erst das Wasser, dann die Lauge, sonst geht sicher was ins Auge!“

„Erst das Wasser, dann die Säure, sonst geschieht das Ungeheu‘re!“

- bei der Arbeit nicht essen, trinken oder rauchen,
- auf Sauberkeit achten,
- Gefahrstoffe nicht zusammen mit Nahrungsmitteln aufbewahren,
- beim Umgang mit explosionsgefährlichen, brandfördernden, hoch- oder leichtentzündlichen Gefahrstoffen:
 - Vermeidung von Gas- oder Dampf-Luftgemischen durch gute Be- und Entlüftung der Arbeitsräume,
 - Ausschließen von Zündquellen (Rauchverbot, explosionsgeschützte elektrische Geräte),
 - keine Lagerung brennbarer Flüssigkeiten in Durchgängen und Durchfahrten, in Treppenträumen, in allgemein zugänglichen Fluren, auf Dächern und Dachräumen, in Arbeitsräumen,
 - für Säuren und Laugen getrennte Auffangwannen benutzen.



- Bei Verletzungen bzw. Unwohlsein sofort zum Arzt, Angabe des Gefahrstoffes ggf. Sicherheitsdatenblatt bzw. Betriebsanweisung mitnehmen.
- **Wichtig:** Kontaktdaten des Herstellers des Gefahrstoffes müssen für Rückfragen vorhanden sein!

1.3 Brandschutz

Brandbekämpfung ist möglich durch das Entziehen einer der drei Voraussetzungen für eine Verbrennung:

1. Brennbarer Stoff (z. B. Abdrehen der Ölzufuhr)
2. Sauerstoff (z. B. durch Abdecken mit Löschdecke, Sand)
3. Wärme (z. B. durch Abkühlen mit Wasser. Bei Fett- oder Ölbränden unter keinen Umständen mit Wasser kühlen oder löschen!)

Brände verschiedener Natur werden in **Brandklassen eingeteilt**, nach denen geeignete Löschmittel zugelassen sind.

| Brandstoffklasse | Brandstoff | Beispiele | Löschmittel |
|------------------|---------------------------------------|--|--|
| A | feste, glutbildende Stoffe | Holz, Sägespäne, Papier, Stroh, Kohle, Textilien | Pulver, Schaum, Wasser |
| B | flüssige oder flüssig werdende Stoffe | Benzin, Öle, Fette, Lacke, Harze, Wachse, Teer, Äther, Alkohole | Pulver, Schaum, Löschdecke, Kohlendioxid |
| C | gasförmige Stoffe, auch unter Druck | Methan, Propan, Wasserstoff, Acetylen, Stadtgas | Pulver |
| D | brennbare Metalle | Aluminium, Magnesium, Lithium (z. B. in Akkus) | Metallbrandpulver |
| E | Speisefette | Speisefett/-öl (Fettbrände siehe auch Kapitel 7.5 Fritteusen/Fettbackgeräte) | Fettbrandfeuerlöscher |

Eine ausreichende Anzahl von Personen ist in der Handhabung von Feuerlöschern zu unterweisen.



Bei Bränden beachten:

- Personenrettung geht vor Sachmittelrettung!
- kann das Feuer nicht selbst gelöscht werden, unverzüglich Feuerwehr verständigen,
- Betriebsalarm auslösen,
- Arbeit einstellen, ggf. Fenster und Türen schließen bzw. Aufzug stillsetzen,
- prüfen, ob Personen den Alarm wahrgenommen haben, ob sich noch Personen im Haus befinden, ggf. Personen informieren,
- unverzüglich zum vorgeschriebenen Sammelplatz bzw. ins Freie begeben, dabei nur die vorgeschriebenen Fluchtwege und Notausgänge benutzen (nicht Aufzüge und Fahrtreppen),
- keine Umkleieräume aufsuchen,
- am Sammelplatz Vollständigkeit ermitteln,
- Ruhe und Umsicht bewahren, Panik vermeiden, nicht rufen: „Feuer“ oder „Es brennt“,
- in verqualmten Räumen gebückt und kriechend vorgehen, nasse Tücher vor Nase und Mund halten,
- Personen mit brennenden Kleidern nicht fortlaufen lassen, sondern Flammen mit Decken o. Ä. durch Wälzen auf dem Boden ersticken,
- aufgeregte Personen beruhigen und von unüberlegten Handlungen (besonders planloser Flucht) abhalten,
- betriebliche Brandschutzregeln beachten (Brandschutzordnung, Aushang „Verhalten im Brandfall“),
- Feuerlöscheinrichtungen regelmäßig wiederkehrend prüfen.



1.4 Elektrosicherheit

Elektrischer Strom fließt nur im geschlossenen Stromkreis. Der Mensch kann Teil eines solchen Stromkreises werden, indem er mit unter Spannung stehenden Teilen in Berührung kommt.

- Gefährliche Körperdurchströmungen treten auf bei:
 - Berührung betriebsmäßig spannungsführender (aktiver) Teile,
 - fehlender bzw. defekter Isolierung von Leitungen, Kabeln oder aktiven Teilen von Handmaschinen,
 - unsachgemäße Reinigung von Maschinenteilen bzw. elektrischen Geräten,
 - Umgebungsbedingungen wie Feuchtigkeit, Staubablagerungen und leitfähige Fremdschichten, die das Isolierungsvermögen der Anlage bzw. des Betriebsmittels beeinträchtigen können.

Sicherheitsregeln für den täglichen Umgang mit elektrischen Geräten

- Arbeitstäglich sollten überprüft werden:
 - Steckdose (lose, defekte, fehlende Abdeckungen, verbogene Schutzkontakte),
 - Stecker (Beschädigung),
 - Anschlussleitung (äußere Isolation, Leitungseinführung in Stecker, Knickschutz, Zugentlastung),
 - Schalter,
 - Maschinengehäuse (Isolation, Zustand),
 - Lüftungsöffnungen und Kühlrippen (ausreichende Zu- und Abluft).
- Nur vorgesehene Schalteinrichtungen wie Ausschalter, Umschalter, Druckschalter bedienen, keine Einstellungen von Sicherheitseinrichtungen verändern.
- Störungen nur beseitigen, wenn dies gefahrlos möglich ist (Spannung abschalten bzw. Stecker ziehen, vor Wiedereinschaltung sichern).
- Keine Reparatur oder „Bastelarbeiten“ an elektrischen Geräten und Anlagen – defekte Geräte zuerst vom Stromnetz trennen, dann Vorgesetzten informieren, Reparaturen nur vom Fachmann.
- Schutzabdeckungen und Zugänge an elektrischen Betriebsmitteln und Schaltanlagen nie öffnen.



- Information über Sicherheitsmaßnahmen vor der Benutzung von Elektro-Handwerkzeugen und der elektrischen Anlagen beachten.
- Beachten von Schutzarten (Fremdkörper-, Staub- und Nässe-schutz) und Schutzklassen für Elektrogeräte.
- Arbeiten in gefährlicher Nähe von elektrischen Anlagen nur nach Anweisung einer verantwortlichen Elektrofachkraft durchführen:
 - gefährliche elektrische Spannung kennzeichnen
- Umgang mit Elektrohandwerkzeugen:
 - Sichtprüfung vor Benutzung,
 - für sicheren Stand des Bedieners sorgen,
 - Geräte sicher ablegen (Ablageeinrichtung), Stillstand abwarten,
 - Vorrichtung für sichere Maschinenführung (Handgriffe) benutzen,
 - entsprechend der Art der Arbeit persönliche Schutzausrüstungen tragen, z. B. Schutzbrille, Helm, Gehörschutz,
 - Stromzuführungskabel sicher und zug- und knickfrei ohne Stolperfallen verlegen,
 - Kabel und Leitungen geschützt verlegen, z. B. mittels Kabelbrücken,
 - Stecker nicht an der Zuleitung aus der Steckdose ziehen,
 - Zuleitungen nicht knoten bzw. nicht stramm um die Maschine wickeln (Litzenbrüche),
 - Maschine nicht am Kabel ablassen oder hochziehen,
 - keine Aufbewahrung an staubgefährdeten bzw. feuchten Arbeitsplätzen,
 - Gerät vom Netz trennen und für sichere Verwahrung sorgen.



1.5 Erste Hilfe (allgemein)

Ist die Erste Hilfe gut organisiert, funktioniert auch die Rettungskette für die Verletzten:



Grundsätzlich für das Handeln:

- Ruhe bewahren, Erkennen, Überlegen, Handeln,
- zusätzliche Verletzungen vermeiden,
- Unfallstelle absichern,
- Hilfe herbeiholen, Notruf,
- Verletzten möglichst nicht allein lassen.

Sofortmaßnahmen der Ersten Hilfe:

- Sofort durch anwesende Person so lange, bis Ersthelfer/ Rettungsdienst eintrifft

Ausgebildeter Ersthelfer

Name

- Ausbildung und regelmäßige Weiterbildung s. Kapitel 1.1 Retten aus der Gefahrenzone bzw. Unfallstelle absichern, anschließend Erste-Hilfe-Maßnahmen

Betriebs-Notleinrichtungen:

Standort

- Siehe Tafel der BGN zur Ersten Hilfe bei Unfällen (telefonische Bestellung unter 0621 4456-3492 oder -3480 oder im Medienshop der BGN-Website unter „medienshop.bgn.de“)

Meldung:

- Notruf 110 (Polizei)
112 (Feuerwehr/Rettungswagen)
- Krankenhaus bzw. Einrichtungen mit Durchgangsarzt



Erste-Hilfe-Einrichtungen:

- Verbandkasten:

Standort

- Rettungstrage:

Standort



Unterschiedliche Erste Hilfe (siehe DGUV Information 204-007) bei:

- Bewusstlosigkeit
- Atemstillstand
- Herz-Kreislauf-Stillstand
- Schock
- Verbrennungen
- Unfälle durch elektrischen Strom
- Vergiftungen (ggf. Vergiftungszentrale anrufen)
- Verätzungen (Achtung Reizgase z. B. Chlor, Nitrose-Gase)

- Dokumentation jeder Ersten-Hilfe-Leistung im Verbandbuch der BGN



Aufbewahrungsort

Name des Führenden

1.6 Arbeitsmedizinische Vorsorge

Gesundheitsschutz ist Bestandteil des Arbeitsschutzes für alle Arbeitnehmer. Im Interesse der Gesunderhaltung von Beschäftigten, die bestimmten Belastungen am Arbeitsplatz ausgesetzt sind, müssen arbeitsmedizinische Vorsorgen erfolgen.

Arbeitsbedingungen bzw. Belastungen, die eine arbeitsmedizinische Vorsorge verlangen, sind z. B.:

| Arbeitsbedingungen | Art der Vorsorge | Erste Vorsorge | Weitere Vorsorge |
|--|-------------------------------------|--|---|
| Lärm $L_{ex,8h} = 85 \text{ dB(A)}$ bzw. $L_{pC,peak} = 137 \text{ dB(C)}$ | Pflichtvorsorge | Die erste Vorsorge muss 3 Monate vor Aufnahme der Tätigkeit veranlasst (Pflichtvorsorge) oder angeboten (Angebotsvorsorge) werden. | Spätestens 12 Monate nach Aufnahme der Tätigkeit. |
| $L_{ex,8h} = 80 \text{ dB(A)}$ bzw. $L_{pC,peak} = 135 \text{ dB(C)}$ | Angebotsvorsorge | | |
| Kältearbeiten in Temperaturen -25 °C und kälter | Pflichtvorsorge | | Spätestens 12 Monate nach Aufnahme der Tätigkeit. |
| Feuchtarbeit regelmäßig $\geq 4 \text{ h/Tag}$ | Pflichtvorsorge | | Spätestens 6 Monate nach Aufnahme der Tätigkeit. |
| regelmäßig $\geq 2 \text{ h/Tag}$ ($< 4 \text{ h/Tag}$) | Angebotsvorsorge | | |
| Tragen von Atemschutzgeräten der Gruppe 2 und der Gruppe 1 ¹ | Pflichtvorsorge Angebotsvorsorge | Personen < 50 Jahre: spätestens 36 Monate, Personen > 50 Jahre: spätestens 12 Monate nach Aufnahme der Tätigkeit. | |
| Bildschirmarbeitsplätze | Angebotsvorsorge | | |

- Arbeitsmedizinische Vorsorge nur von ermächtigten Ärzten durchführen lassen.
- Als Unternehmer haben Sie über erfolgte arbeitsmedizinische Vorsorgeuntersuchungen eine Vorsorgekartei zu führen.

1.7 Gesundheitsschutz

1.7.1 Schutz vor Infektionen

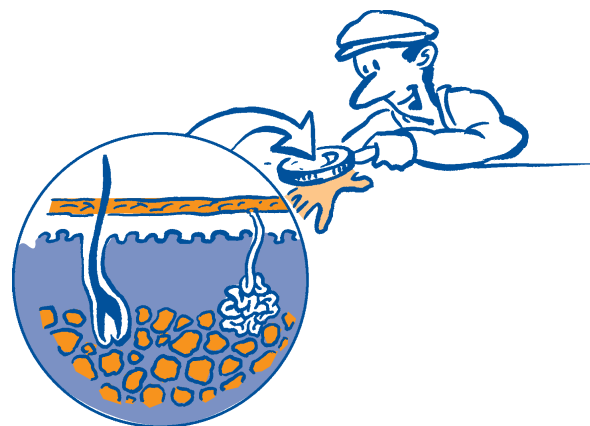
- Bei Verletzungen beim Umgang mit Tieren sowie beim Umgang mit verseuchten oder seuchenverdächtigen Tieren oder Risikomaterial:
 - gründliche Reinigung und Desinfektion,
 - ggf. einen Arzt aufsuchen und über eine mögliche Infektionsgefährdung durch Zoonosen informieren.
- besteht Verdacht auf übertragbare Infektionskrankheiten, ist eine gesonderte tierärztliche Untersuchung des Schlachttierkörpers zu veranlassen,
- Zoonosen (von Tieren auf Menschen übertragbare Krankheitserreger bzw. Krankheiten) sind z. B. Brucellose, Leptospirosen, Listeriose, Rotz, Rotlauf, Tularämie, Salmonellose,



Streptococcus suis, Tollwut, Maul- und Klauenseuche, Geflügelpest, Pferdecephalomyelitis, Mykosen, Parasiten (z. B. Bandwürmer), Toxoplasmose, Krätze-Räude-Milben, Ornithose, BSE (siehe Kapitel 2.1)).

1.7.2 Hautschutz

In der Fleischwirtschaft entstehen durch Hauterkrankungen erhebliche Ausfalltage, deren Ursache die Feuchtarbeit (Kontakt mit Wasser, Nässe und Feuchtigkeit) und der ungeschützte Umgang mit Desinfektions-, Reinigungs- und Spülmittel ist. Um die Haut zu schützen, sollte in jedem Unternehmen ein Hautschutzplan aufgestellt werden, in dem vorrangig die Anwendung von Hautschutzpräparaten und soweit das nicht ausreicht die Benutzung von Schutzhandschuhen festgelegt sind. Dies ist in einer Betriebsanweisung „Feuchtarbeit“ schriftlich zu fixieren, nach der im konkreten Fall unterwiesen werden kann. Zur arbeitsmedizinischen Vorsorge zum Schutz der Haut siehe Kapitel 1.6.



Wirkungsvoller Hautschutz kann nach Auswahl einer konkreten Präparatereihe bezüglich der drei Bausteine

- Hautschutz (spezieller Schutz vor und während der Arbeit)
- Hautreinigung (schonende Reinigung während der Arbeit)
- Hautpflege (pflegender Schutz nach der Arbeit)

erzielt werden, wenn folgende Verhaltensweisen eingehalten werden:

1. Hautreinigung + Hautschutz vor Tätigkeitsbeginn
2. Hautschutz ausreichend lange einziehen lassen
3. (Hände-Desinfektion, sofern obligatorisch!)
4. ggf. Anwenden von Handschutz (Handschuhe, ggf. textile Unterziehhandschuhe)
5. Hautreinigung + Hautschutz bei Handschuhwechsel*
6. Hautreinigung + Hautschutz vor erneuter Tätigkeitsaufnahme
7. Hautreinigung + Hautpflege nach Arbeitsende



* Ein Handschuhwechsel kann z. B. erforderlich werden:

- aus hygienischen Gründen,
- nach Ablauf der begrenzten Einsatz- oder Tragedauer,
- vor erneuter Arbeitsaufnahme einer Tätigkeit oder aus organisatorischen Gründen,
- sowie nach individuellem Ermessen oder bei Beeinträchtigung des Wohlbefindens.

¹ Gruppeneinteilung der Atemschutzgeräte nach AMR 14.2

Wichtig!

Nach Hautreinigung und vor dem Auftragen des Hautschutzpräparates muss die Haut insbesondere in den Problemzonen (Fingerzwischenraum, Handgelenk, Fingernagelfalz) trocken sein!

Um wirksamen Hautschutz zu erzielen, müssen wichtige Grundregeln zum „richtigen“ Waschen und Auftragen des Schutzpräparates beachtet werden:

„Richtiges“ Waschen

1. Produktmenge **sparsam** verwenden (nicht zu viel)
2. Produkt auf der verunreinigten Haut zunächst **ohne Wasser** gründlich verreiben!
3. Anschließend mit Seife und **viel Wasser** **gründlich** abspülen!
4. Hände **sorgfältig** abtrocknen!
5. Anschließend **Hautschutz** bzw. **Hautpflege** auftragen!

**„Richtiges“ Eincremen**

1. Präparat **sparsam** und **gleichmäßig**, zuerst auf den Handrücken, besonders in den Fingerzwischenräumen, den Nagelfalten der Fingernägel auftragen und verteilen, den Rest dann auf die Handinnenfläche und dem Handgelenk!
2. Etwa **5 min warten**, um ein völliges Einziehen des schützenden Präparates in die Haut vor/bis zur Arbeitsaufnahme zu gewährleisten.



Bei Hautschutzmaßnahmen **niemals** Finger-, Hand- oder Unterarmschmuck bzw. Uhren tragen!

1.7.3 Schutzhandschuhempfehlungen

1. Grundsätzlich sollen Handschuhe nur dann verwendet werden, wenn es aus zwingenden Gründen erforderlich ist oder zuvor durch andere Maßnahmen allein, wie z. B.
 - arbeitsorganisatorische Maßnahmen,
 - Aneignung einer sicheren Arbeitstechnik,
 - Einsatz von geeigneten Hilfsmitteln und
 - Anwendung von Hautschutzpräparaten
 keine ausreichende Schutzwirkung erreicht werden kann.

2. Schutzhandschuhe sollen vor Gebrauch auf Undichtigkeiten geprüft werden und **nur für die Dauer** der konkreten hautgefährdenden Tätigkeit und **nicht länger als eine Stunde** ununterbrochen getragen werden. Danach sollte ein Handschuhwechsel erfolgen.
3. Ein Handschuhwechsel kann weiterhin erforderlich werden:
 - aus hygienischen Gründen,
 - vor erneuter Tätigkeitsaufnahme oder aus organisatorischen Gründen,
 - nach individuellem Ermessen oder bei Beeinträchtigung des Wohlbefindens.
4. Sofern aus zwingenden Gründen Schutzhandschuhe getragen werden müssen, ist besonders zusätzlicher Hautschutz nach dem aktuellen Hautschutzplan angezeigt.
5. Bezüglich der Pflege und insbesondere der Reinigung von wiederverwendbaren Schutzhandschuhen sind die Empfehlungen und Hinweise des jeweiligen Herstellers zu beachten.

Eine Betriebsanweisung Feuchtarbeit sowie Empfehlungen für Schutzhandschuhe und Hautschutzprodukte können telefonisch (0621 4456-3492 oder -3492) oder im BGN-Medienshop (medienshop.bgn.de) bestellt werden.

Die Verwendung von Schutzhandschuhen kann z. B. beim Umgang mit folgenden Belastungen erforderlich werden:

- Rohfleisch, Räucherwaren, rohen Würstchen (Naturdärmen), Brät, Pökelsalz, -lake, Gewürzen, Gemüse, Salaten, Dressings,
- Wasser, Nässe, Haushaltsreiniger, Desinfektions- und Reinigungsmittel,
- Nasskontakt mit Desinfektions- und Reinigungsmittel bei Hygienemaßnahmen bzw. beim Reinigen der Räume und Behältnisse mit Flüssigkeitsstrahler,
- Tierhaare, Innereien, Blut, gesalzenen bzw. gefüllten Därmen, Urin, Kot.



1.8 Arbeitsstätte

1.8.1 Allgemeines

- Ordnung am Arbeitsplatz (entstehende Abfälle nur in dafür vorgesehene Behälter entsorgen),
- vorhandene Ablageeinrichtungen bestimmungsgemäß benutzen,
- Notausgänge kennzeichnen,
- Notausgangstüren nicht abschließen,
- Verkehrswege, Fluchtwege, Notausgänge, Treppen stets freihalten. Auch nicht kurzfristig durch Abstellen von z. B. Paletten, Kisten, Rollies usw. einengen bzw. versperren.



Sichere Begehbarkeit der Verkehrs- und Fluchtwege gewährleisten, u. a.:

- keine herumliegenden Schläuche,
- lose Kabel ordnungsgemäß befestigen,
- Abflussöffnungen im Boden jederzeit verschlossen halten,
- Abflussroste richtig (wackelfrei und bodengleich) einlegen,
- Verunreinigungen und Nässe zwischendurch entfernen,
- Reinigungs- und Pflegemittel dürfen die Rutschhemmung nicht mindern,
- defekten Fußboden, defekte Treppen umgehend dem Vorgesetzten melden,
- Türen, insbesondere Brandschutztüren und Türen zu Lärm-bereichen stets geschlossen halten.



An hochgelegenen Arbeitsplätzen und Verkehrswegen Absturzsicherungen benutzen:

- Geländer (Knieleiste, Fußschutz, Handlauf), dabei Geländer nie als Auftritt benutzen,
- Fanggerüste,
- Auffangnetze,
- Anseilen mit geeigneten Anschlageneinrichtungen.



Lagerung/Abstellen:

- Material usw. nur an hierfür vorgesehenen Stellen und Einrichtungen lagern und abstellen,
- keine baulichen Einrichtungen, z. B. Türen, Tore, elektrische Betriebsmittel, Feuerlöscheinrichtungen usw., zustellen,
- am Arbeitsplatz nur Produkte zur zweckentsprechenden Tätigkeit aufbewahren,
- Aufbewahrung von gefährlichen Arbeitsstoffen nur in der Menge, wie es der Arbeitsvorgang erfordert,
- vor unbefugtem Zugriff sichern,
- besondere Vorsicht an gekennzeichneten Gefahrstellen (Ausgleichstufen, niedrige Durchgangshöhe).



1.8.2 Treppen

Benutzung:

- Niemals auf Treppen rennen oder Stufen überspringen, gehen ohne Hast,
- bei Dunkelheit immer Beleuchtung einschalten (ggf. Bewegungsmelder),
- Handlauf benutzen,
- bei Transportvorgängen über Treppen möglichst eine Hand am Treppenlauf, ggf. Aufzug benutzen,
- stets festes, rutschhemmendes Schuhwerk tragen.



1.8.3 Beleuchtung

- Unzureichende und falsche Beleuchtung führt zu Leistungsminderung (Müdigkeit, Unkonzentriertheit, Fehlerhäufung) und erhöhter Unfallgefahr. Für typische Tätigkeiten bzw. Arbeitsräume sind nachfolgend genannte Nennbeleuchtungsstärken angegeben:

| Tätigkeiten bzw. Räume | Wartungswerte Beleuchtungsstärke |
|--|----------------------------------|
| Metzgereien, Ladentheken | 500 lx |
| Produktherstellung | 500 lx |
| Verkehrswege mit Personen- und Fahrzeugverkehr, Lagerflächen | 150 lx |
| Pausenräume | 200 lx |
| Treppen | 100 lx |

- Bei Installation die Abnahme der Leistung der Lichtanlagen durch Alterung berücksichtigen (Planungswerte höher als Mindestbeleuchtungsstärke lt. Tabelle),
- Beleuchtung regelmäßig reinigen und warten (z. B. defekte Leuchten austauschen),
- vorhandene Beleuchtung nicht durch abgestelltes Material usw. einschränken,
- keine brennbaren Stoffe in die Nähe von Beleuchtungsanlagen, z. B. Glühlampen, Hochdruckdampflampen stellen, niemals Papier o. Ä. um Glühlampen wickeln,
- bei Handleuchten müssen Schutzkorb und Stehglas immer vorhanden und in Ordnung sein,
- jede Beleuchtung nur sachgerecht installieren und benutzen, es können Übertemperaturen entstehen (Brandgefahr).

1.8.4 Lärm

Allgemeines:

Lärm am Arbeitsplatz kann die Leistung mindern, die Unfallgefahr erhöhen und zu gesundheitlichen Schädigungen führen. Lärmbedingte Gehörschäden können nicht behoben werden. Lärmbereiche sind Bereiche, bei denen die obere Auslöseschwelle 85 dB(A) oder der Höchstwert 137 dB(C) erreicht oder überschritten wird (ggf. den messtechnischen Dienst oder den Ansprechpartner der BGN zur Messung anfordern).

- Kennzeichnung von Lärmbereichen durch das Gebotszeichen M 03 („Gehörschutz benutzen“).
- Unnötige Geräusche und Lärm sind zu vermeiden.
- Gehörschutz ab 80 dB(A) zur Verfügung stellen.
- Gehörschutz-Tragpflicht ab 85 dB(A).



Hinweise zur Benutzung von Gehörschutz:

- Falls technische Maßnahmen nicht ausreichend sind, Schutz des Gehörs durch Tragen von persönlichem Gehörschutz, und zwar alle Beschäftigte, die sich im Lärmbereich aufhalten.
- Bei der Auswahl des Gehörschutzes (Gehörschutzstöpsel, Kapselgehörschützer, Otoplastiken ...) ist das subjektive Empfinden und der Tragekomfort mit zu berücksichtigen.
- Eine Hilfe zur Auswahl finden Sie im Programm PSA des BGIA (Internetseite der BGN zum Thema Lärm).
- Für häufiges Abnehmen und Wiederaufsetzen eignen sich insbesondere Kapselgehörschützer.
- Für jeden Beschäftigten ist eigener Gehörschutz zur Verfügung zu stellen, Gehörschutz stets trocken und sauber lagern und regelmäßig reinigen bzw. warten (gilt nicht für Einmal-Gehörschützer).
- Reinigung entsprechend Herstellerangaben.
- Defekte Gehörschützer, z. B. kaputte Silikondichtung umgehend durch Sachkundigen instand setzen lassen oder ersetzen.
- Bei Neueinführung von Gehörschützern ist die Tragezeit während der ersten Woche auf die volle, erforderliche Einsatzzeit zu steigern, um den Träger langsam an das ungewohnte Gefühl anzupassen und somit die Tragebereitschaft wirksam zu erhöhen.
- Gebrauchsanweisung des Herstellers beachten. Gehörschutzstöpsel nur mit sauberen Händen einsetzen, um Entzündungen im Ohr zu vermeiden.
- Während der Arbeit sind tragbare Musikabspielgeräte nicht zu benutzen.



1.8.5 Sicherheits- und Gesundheitsschutzkennzeichnung

Eine Sicherheits- und Gesundheitsschutzkennzeichnung müssen Sie einsetzen, wenn Risiken oder Gefahren trotz Maßnahmen der Gefahrenverhütung verbleiben. Ihre Mitarbeiter sind vor Arbeitsaufnahme und danach mindestens einmal jährlich über die Bedeutung der eingesetzten Sicherheits- und Gesundheitsschutzkennzeichnung sowie über die Verpflichtung der Beachtung und Befolgung zu unterweisen. Der nachfolgende Auszug behandelt beispielhaft häufig verwendete Kennzeichen:

| | | | |
|---------------------|---|---|---|
| Verbotszeichen: |  |  |  |
| Warnzeichen: |  |  |  |
| Gebotszeichen: |  |  |  |
| Rettungszeichen: |  |  |  |
| Brandschutzzeichen: |  |  |  |

1.9 Wege und Dienstfahrten

- Keine Wege unter Alkoholgenuss, Drogen- und Medikamenteneinfluss antreten,
- Fahrzeug auf Ausrüstung mit Warnweste, Warndreieck, Verbandkasten und Feuerlöscher prüfen,
- immer Sicherheitsgurte, auch auf Rücksitzen, benutzen,
- optimale Temperatur der Klimaanlage wählen,
- bei Anbruch der Dunkelheit und jahreszeitlichen Übergangszeiten rechtzeitig Beleuchtung einschalten, um besser sichtbar zu sein,
- bei Zweiradfahrten Helm tragen,
- Einstellen auf die Fahrbahn- und Witterungsverhältnisse (Nässe, Glätte, Eis, Laub),
- regelmäßige Teilnahme am Fahrsicherheitstraining (Lehrgangskostenübernahme durch die BGN),
- betriebliche Wege verkehrssicher halten, u. a.
 - Sturz- und Stolperstellen beheben
 - im Winter frei von Eis und Schnee halten (Streumittel bereithalten)
- zum Auf- und Absteigen auf Fahrzeugteile vorhandene Auftritte benutzen, nicht abspringen,
- beim Be- und Entladen gefährdeten Bereich sichern,
- während des Be- und Entladens Sicherheitsschuhe tragen,
- beim Be- und Entladen an Rampen, Fahrzeug gegen Wegrollen bzw. Wegfahren sichern.

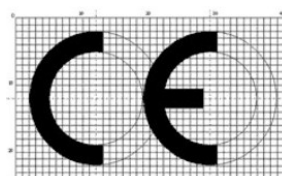


1.10 Persönliche Schutzausrüstungen

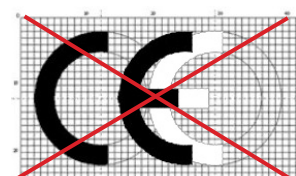
Wenn durch zwangsläufig wirkende Maßnahmen Unfall- oder Gesundheitsgefahren nicht beseitigt werden können, muss der Unternehmer geeignete persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung stellen und diese in ordnungsgemäßem Zustand halten. Die Beschäftigten müssen diese persönlichen Schutzausrüstungen benutzen.



Bei der Auswahl von PSA ist auf das Vorhandensein der CE-Kennzeichnung zu achten!



CE-Kennzeichnung



China-Export

1.10.1 Sicherheitsschuhe/ Sicherheitsstiefel

Mindestanforderungen:

- Besonders hohe Rutschhemmung, geprüft nach DIN 4843-100,
- vorne geschlossen,
- Fersenhalt,
- Energieaufnahmevermögen im Fersenbereich,
- gutes Fußbett,
- wasserdampfdurchlässig,
- geprüft nach DIN EN 344/345 (Sicherheitsschuhe), – 346 (Schutzschuhe), – 347 (Berufsschuhe),
- passend zu den Schuhen und Stiefeln Socken/Strümpfe tragen, die die Fußfeuchte aufnehmen und wegtransportieren können (i.d.R. spezielle Mischgewebe).



Weitere, besondere Anforderungen je nach Einsatzzweck/
Tätigkeit:

| | Beispielsweise |
|-----------------------------------|--|
| Stiefel statt Schuhe | wenn Umgang mit Feuchtigkeit, Wasser, Chemikalien etc. |
| säurebeständig | Arbeiten in der Reinigung, Arbeiten an der Rauchanlage |
| wasserdicht | wenn viel Wasser etc. zu erwarten ist, wie Schlachtung, Reinigung allgemein, Reinigung Rauchanlage |
| Zehenschutzkappe | wenn mit fallenden/schweren Gegenständen zu rechnen ist, wie Viehtreiben, Schlachtung (Spalt- und Sägearbeiten), Transport von Kisten, Transport von Fleisch/Gefrierfleisch, Umgang mit Flurförderzeugen |
| kälteisolierend | wenn Fußbodenheizung fehlt, Arbeiten in Kälte |
| elektrischer Durchgangswiderstand | für Elektriker |

Zusätzliche Anforderungen an Schuhe für Verkäuferinnen

- komfortabler Sitz,
- besonders hohe Rutschhemmung,
- guter Fersenhalt (keine Riemen),
- Vorderfuß geschlossen.



1.10.2 Handschutz

Schnitthemmende Handschuhe:

- Schutz der messerführenden Hand bei Ausbein- und Zerlegearbeiten,
- Schutz der materialhaltenden Hand bei reinen Schneidarbeiten,
- beim Reinigen und Austauschen von Maschinenmessern (z. B. Kuttermessern, Aufschnittschneidemaschinen-Messern, Sichelmessern des Speckschneiders oder Sägeband-/blattwechsel).



Metallgeflechthandschuhe:

- Schutz der materialhaltenden Hand,
- möglichst bei allen Arbeiten mit dem Handmesser tragen, immer bei Ausbein-, Auslöse- und Zerlegearbeiten,
- Metallgeflechthandschuh ohne Stulpe nur zum Zuschneiden von Fleisch oder anderem Schneidgut,
- feuchtigkeitsdichten Handschuh zum Vermeiden von Hautkontakt unterziehen (Umgang mit Risikomaterial, bei bestehenden Hautproblemen)
- Handschuh mit integriertem Unterarmschutz benutzen,
- Reinigung gemäß Reinigungsanweisung des Herstellers,
- auf richtige Größe und Passform achten,
- Hautschutz siehe Reinigung Kapitel 1.11.



Sonstige Handschuhe:

- Zum Schutz vor Kälte oder Hitze geeignete Handschuhe (z. B. aus Silikon oder Leder) verwenden, sie bieten auch gleichzeitig Schutz vor mechanischen Verletzungen (z. B. Räucherwagen schieben).

Unterarmstulpen:

- Tragen beim Schneiden und Ausbeinen in Richtung Körper,
- Armschützer genau anpassen und einstellen, so dass auch das Handgelenk geschützt ist,
- nur Unterarmstulpen mit integriertem Metallringgeflechthandschuh benutzen.

1.10.3 Stechschutzhürze und Kälteschutzkleidung

Stechschutzhürze:

- Immer tragen, wenn das Messer zum Körper geführt wird,
- vor dem Anlegen Schürze auf Schäden überprüfen,
- die Schürze muss den Oberkörper und den Leib schützen, Mindestlänge: Körpergröße x 0,42, Mindestbreite: Größtes Maß Brust- oder Bauchumfang x 0,45,
- auf richtige Lage der Schulter und Beckengurte achten,
- Position der Schürze am Körper überprüfen (Oberkante ca. Mitte Brustbein),
- bei Anlegen der Schuppengeflechthschürze muss Farbplakette nach außen zeigen, damit die Schuppen wie Dachziegel übereinander liegen,
- Aluminiumschürzen nicht alkalisch reinigen,
- Boleros (T-Shirt-Form) weisen einen hohen Tragekomfort aus.



Kälteschutzkleidung:

- Ist zu tragen abhängig von der Umgebungstemperatur, körperlichen Belastung und subjektiven Einschätzung des Trägers (z. B. in EG-Ausbeinräumen),
- sie besteht aus schweißabsorbierender bzw. ableitender Unterwäsche und wärmeisolierender aber feuchtigkeitsdurchlässiger Oberbekleidung.



1.10.4 Kopfschutz

- Tragen von Schutzhelmen beim Schlachten, Arbeiten unter Rohrhochbahnen, bei Gefahr von kippenden und fallenden Gegenständen (Anstoßkappen bieten keinen ausreichenden Schutz),
- auf Größe und Passform achten (individuelle Anpassung mit verstellbarem Nackenband),
- ausreichender Tragekomfort, z. B. Tragebänder aus Textilband, Schweißband aus Leder,
- beschädigte Schutzhelme, die einem schweren Aufprall ausgesetzt waren, ersetzen (auch wenn keine Beschädigung erkennbar).



1.10.5 Augen- und Gesichtsschutz

- Schutzbrille gegen spritzende und tropfende Flüssigkeiten (z. B. Rauchkammer-Reinigung)
- Zum Vermeiden von Kontakt mit Risikomaterial (Schlachtung) und Reinigungsarbeiten siehe Kapitel 1.11.



1.10.6 Gehörschutz

- Tragepflicht bei allen lauten und impulshaltigen Geräuschen ab 85 dB(A) z. B. Sägen, Aneinanderschlagen von Metallteilen wie Haken, Ketten usw.,
- Tragepflicht in allen als Lärmbereich gekennzeichneten Räumen,
- Gehörschutz stets trocken und sauber aufbewahren.



1.10.7 Atemschutz

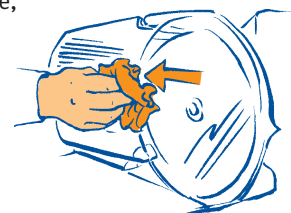
Siehe Kapitel 1.11 „Reinigen“.



1.11 Reinigen

Reinigungsobjekte

- Transportbehältnisse (z. B. Kästen, Brätwagen usw.),
- Fahrzeuge und deren Laderäume,
- Einrichtungen (z. B. Maschinen, Geräte, Rauchkammern usw.),
- Raumbegrenzungsflächen (z. B. Fußboden, Wände usw.).



Reinigungstechnologie






- per Hand mit Bürste, Lappen, Schrubber und Wasserschlauch,
- maschinell (z. B. Kistenwaschanlage),
- manuell (z. B. Sprühlanze mit Hoch- und Niederdruck), grundsätzlich kann versprüht bzw. vernebelt oder verschäumt werden.



Reinigungs- und Desinfektionsmittel



Bei einem Reinigungs- und Desinfektionsmittel handelt es sich um einen Gefahrstoff, wenn es konkrete Gefährlichkeitsmerkmale entsprechend Gefahrstoffverordnung aufweist (ersichtlich aus der Kennzeichnung des Produktes mit Gefahrensymbolen und aus dem Sicherheitsdatenblatt). Die stoffspezifische Unterweisung ist anhand der Betriebsanweisung durchzuführen.




Grundregeln

- Bei Reinigung mit laufendem Heißwasser Vorsicht! (z. B. Wrasenbildung/Wasserdampf/Verbrühung), 
- Verschmutzungen direkt nach dem Entstehen entfernen (Zwischenreinigung), 
- kein Abspritzen von Maschinen und elektrischen Bauteilen, außer bei besonderer Schutzvorrichtung (Reinigungshinweise des Maschinenherstellers beachten), auch da keinen Hochdruckreiniger verwenden, 
- Dosierempfehlung bzw. Anwendungskonzentration laut Herstellerinformation zum Präparat sind genau einzuhalten,
- beim manuellen Dosieren und Umfüllen geeignete Einrichtungen (Messbecher, Handpumpe) einsetzen,
- grundsätzlich beim Mischen bzw. bei der Konzentrationseinstellung zuerst das Wasser, dann die saure oder alkalische Zubereitung hinzugeben,
- keine Lauge auf Leichtmetall aufbringen (Alu-Rauchspieße), da Explosionsgefahr besteht (Knallgasentwicklung), 
- bei Kennzeichnung mit Gefahrensymbolen sind die H- und P-Sätze beim Umgang zu beachten und einzuhalten, 
- maximale Lagerung und Aufbewahrungsmenge am Arbeitsplatz entsprechend dem Tagesbedarf im Produktionsraum (max. Eintagesbedarf),
- niemals verschiedene Präparate untereinander mischen,
- anfahr- und stoßsichere Aufstellung der Gebinde in gesondertem, verschließbaren Raum.

Persönliche Schutzausrüstungen

Bei Reinigungsarbeiten sind folgende Schutzausrüstungen zu benutzen:


- Schutzbrille oder Gesichtsschutz bzw. Kopfschutz,  

- Schutzhandschuhe, Schürze, Stiefel, ggf. Vollkörperschutz,   

- geeigneter Atemschutz. 

Die Notwendigkeit des Einsatzes und Benutzens ergibt sich aus der Betriebsanweisung. Zur Pflege und Reinigung der persönlichen Schutzausrüstung sind die Herstellerhinweise zu beachten.

Atemschutz und Augenschutz ist anzuwenden:




Bei Vernebelung/Verschäumung von Reinigungschemikalien ist im Rahmen der Gefährdungsermittlung der erforderliche Atemschutz festzulegen (z. B. FFP2-Viertelmaske; B2-Gasfilter). Hinweise enthält das Sicherheitsdatenblatt. 

Die Haut ist nach geeignetem Hautschutzplan zu schützen, siehe Kapitel 1.7.2.

Erste Hilfe beim Umgang mit Gefahrstoffen

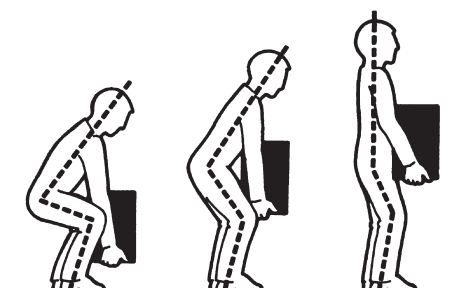
Gefährdungen und Verletzungen sind insbesondere bei Kontakt des Reinigungsmittels mit der Haut, den Schleimhäuten der Augen und der Kleidung gegeben.

Zwingende Erste-Hilfe-Maßnahmen sind:

- Bei Augenkontakt diese sofort mit reichlich klarem kaltem Wasser spülen (z. B. Augenspülflaschen, Augenduschen), 
- bei Hautkontakt, insbesondere der Hände ebenfalls sofort mit kaltem Wasser spülen (Notdusche oder Wasseranschluss), 
- bei Notduschen und Augenduschen mindestens monatliche Funktionsprüfung,
- bei Kontakt mit der Kleidung diese sofort ausziehen. Sofern dabei die Haut benetzt wurde, ebenfalls die betroffenen Stellen gründlich spülen,
- bei Verletzung und Augenkontakt sofort zum Arzt, ggf. Sicherheitsdatenblatt bzw. Betriebsanweisung mitnehmen. Wichtig: Hersteller-Kontakt-daten und Stoffbezeichnung für den Arzt bereithalten! 

1.12 Manuelle Handhabung von Lasten

Eine manuelle Lasthandhabung umfasst das Bewegen oder Abstützen von Lasten insbesondere das **Heben, Senken und Tragen**. Grundsätzlich sollten manuelle Lasthandhabungen auf ein angemessenes Maß reduziert oder vermieden werden, wenn dabei mit einer gesundheitlichen Gefährdung, z. B. Lendenwirbelsäule, Bruch usw., zu rechnen ist. Sofern es angemessen und praktikabel ist, sollten geeignete Transportmittel und Hilfseinrichtungen genutzt und organisatorische Maßnahmen festgelegt werden. Darüber hinaus kann die Unterweisung durch Training rückschonender Handhabungstechniken beim Heben und Tragen von Lasten sowie durch die folgenden Informationen ergänzt werden.



Hinweise für das Heben/Senken von Lasten

Ein sicheres Heben und/oder Senken kann man erreichen, wenn Lasten wie folgt gehandhabt werden:

- körpernah und beidhändig symmetrisch,
- zwischen Hüft- und Ellenbogenhöhe,
- nicht schnell und ruckartig,
- ohne Zwangshaltung, Verdrehung und Seitneigung,
- mit mäßiger Häufigkeit, nicht mehr als 30-mal pro Stunde über kurze Distanzen,
- unter optimalen Ausführungsbedingungen und wenn die nachfolgenden Handhabungsbedingungen berücksichtigt werden:

Orientierende Werte zu Hebe- und Tragehäufigkeiten von Lasten für Männer² und Frauen²) in einer Arbeitsschicht³, bei deren Überschreitung vorzugsweise technische und/oder organisatorische Maßnahmen insbesondere zum Schutz der Lendenwirbelsäule vorzusehen sind.

Nach der Lasthandhabungsverordnung hat der Unternehmer die Gefährdungen bei manuellen Hebe- und Tragevorgängen zu beurteilen, dazu geben diese Tabellen Anhaltswerte.

| Lastgewicht | Heben, Absetzen, Umsetzen und Halten Dauer < 5 s |
|-------------|---|
| | Männer |
| < 10 kg | im Allgemeinen keine Einschränkungen |
| 10–15 kg | bis 1000-mal |
| 15–20 kg | bis 250-mal |
| 20–25 kg | bis 100-mal |
| > 25 kg | nur in Verbindung mit speziellen präventiven Maßnahmen ³ |
| | Frauen |
| < 5 kg | im Allgemeinen keine Einschränkungen |
| 5–10 kg | bis 1000-mal |
| 10–15 kg | bis 100-mal |
| > 15 kg | nur in Verbindung mit speziellen präventiven Maßnahmen ⁴ |

Diese Angaben stellen Richtwerte für normal belastbare Personen bzw. Personen der allgemeinen berufstätigen Bevölkerung dar.




| Lastgewicht | Tragen Trageentfernung | | |
|-------------|---|-------------|-------------|
| | Männer | | |
| | 5–10 m | 10–30 m | > 30 m |
| < 10 kg | im Allgemeinen keine Einschränkungen | | |
| 10 – 15 kg | bis 500-mal | bis 250-mal | bis 100-mal |
| 15–20 kg | bis 100-mal | | bis 50-mal |
| 20–25 kg | bis 50-mal | | |
| > 25 kg | nur in Verbindung mit speziellen präventiven Maßnahmen ³ | | |
| | Frauen | | |
| < 5 kg | im Allgemeinen keine Einschränkungen ³ | | |
| 5–10 kg | bis 500-mal | bis 250-mal | bis 50-mal |
| 10–15 kg | bis 100-mal | | bis 50-mal |
| > 15 kg | nur in Verbindung mit speziellen präventiven Maßnahmen ⁴ (z. B. Hubtische, Hebe- und/oder Fördereinrichtungen) | | |

2 Für Jugendliche, Ältere und Leistungsgeminderte sowie bei ungünstigen Ausführungsbedingungen/Körperhaltungen wird erfahrungsgemäß eine Reduzierung der orientierenden Werte empfohlen.

3 Schichtdauer > 7 Stunden.

4 Spezielle Maßnahmen leiten sich aus der jeweiligen Tätigkeit ab.

1.13 Betriebsanweisung

| | | | |
|---|---|--|----------------------|
| Nummer: Datum: Verantwortlich: Mustermann | | Betriebsanweisung Aufschnittschneidemaschinen | Musterbetrieb |
| Arbeitsplatz/Tätigkeitsbereich: <p style="text-align: center;">Musterbereich</p> | | | |
| 1. Anwendungsbereich | | | |
| Diese Betriebsanweisung gilt für den Betrieb von Aufschnittschneidemaschinen. | | | |
| 2. Gefahren für Mensch und Umwelt | | | |
|  | <ul style="list-style-type: none"> • Verletzungsgefahr durch Rundmesser beim Schneiden/Reinigen • Körperliche Belastung durch ungeeignete Arbeitshöhe, falsche Handhaltung oder schwergängigen Schlitten bzw. Restehalter (Schmerzen im Hand-/Arm- und Schulter-/Nacken-Bereich) • Quetschgefahr bei Maschinen mit kraftbetätigtem Schlitten zwischen Schlitten und Maschinenkörper • Gefährdung durch Stolpern über herabhängende elektrische Zuleitungen | | |
| 3. Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln | | | |
|  | <p>Täglich vor Arbeitsbeginn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funktionskontrolle des Sicherheitsschalters, ob Ingangsetzen der Maschine bei abgeklapptem Schlitten nicht möglich ist • Kontrolle, ob Verriegelung beim Abklappen des Schlittens wirksam ist (verhindert Abklappen des Schlittens bei einer Schnittstärkeneinstellung von mehr als 0 mm) • Abstand zwischen Messerschneide und Schutzbügel kontrollieren; bei mehr als 5 mm Messer austauschen lassen • Leichtgängigkeit des Schlittens und des Restehalters prüfen • Auf sicheren Stand der Maschine achten <p>Beim Betrieb:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schlitten zum Einlegen und Entnehmen des Schneidgutes ganz zu sich heranziehen • Restehalter auf das Schneidgut absenken und so weit wie möglich Richtung Messer schieben • Daumen der rechten Hand beim Schneiden immer hinter die Schlittenrückwand legen • Nicht unter dem Restehalter hindurchgreifen • Restehalter zum Aufschneiden von Endstücken benutzen; vorher abgebandertes Ende abschneiden • Schrägschnitt nur an Maschinen mit hierfür geeigneten Einrichtungen durchführen • Nach dem Schneiden Maschine sofort ausschalten (Verletzungsgefahr durch leise laufendes Messer) <p>Beim Reinigen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maschine ausschalten, Netzstecker ziehen • Schnittstärkeneinstellung bis zum Anschlag auf "0" stellen • Schlitten abklappen bzw. abnehmen • Mit feuchtem Reinigungstuch immer von der Messermittle nach außen wischen • Fingerkuppen dabei nicht in den Spalt zwischen Messer und Schutzbügel drücken • Reinigungsplan des Herstellers bzw. eigenen Reinigungsplan einhalten • Regelmäßige Schmierung der Führungen von Schlitten und Restehalter durchführen (z. B. mit Leichtgleitöl) • Beim Schleifen Herstellervorgaben für verwendetes Schleifgerät beachten. Bei einem Abstand von mehr als 5 mm zw. Messerschneide und Schutzbügel Rundmesser erneuern • Messerausbau/-wechsel nur mit Schnitt hemmenden Handschuhen durchführen | | |
| 4. Verhalten bei Störungen | | | |
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Aufschnittschneidemaschine sofort stillsetzen • Sicherheitsrelevante Störungen an den Vorgesetzten melden | |
| 5. Erste Hilfe | | | |
|  | <ul style="list-style-type: none"> • Ruhe bewahren • Ersthelfer heranziehen • Notruf: 112 • Unfall melden | | |
| 6. Instandhaltung | | | |
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Instandhaltung nur durch hierzu beauftragte fachkundige Personen | |
| Datum: Nächster Überprüfungstermin: | | Unterschrift: Unternehmer/Geschäftsleitung | |
| Dieser Entwurf muss durch arbeitsplatz- und tätigkeitsbezogene Angaben ergänzt werden. | | | |

Notizen

A series of horizontal dotted lines for taking notes, spanning the width of the page.

Spezielle Unterweisungsthemen

2 Schlachtung

2 Schlachtung

2.1 Viehanlieferung

Transportfahrzeug:

- Tiere sind beim Transport zu sichern (Befestigungszügel, Anbindung mittels Kopfhaltung, Trenngitter).
- Transportfahrzeuge müssen mit Fluchttür ausgerüstet sein.

Umgang:

- Treibschilder bei Schweineauftrieb verwenden,
- Großtiere mit Leitseil führen bei Einzelschlachtung,
- Leitseil nicht um die Hand wickeln,
- Entladen von Großtieren nicht allein, sondern mit einer weiteren Person,
- Ausbrechen der Tiere durch Absperrungen (z. B. seitliches Gelände) an der Laderampe verhindern,
- Tiere möglichst direkt in Treibgänge treiben,
- ggf. geeignete Treibmittel benutzen,
- niemals in den Treibgang hineinsteigen, hineinbeugen oder hineingreifen, wenn sich Tiere darin befinden,
- Pferde nicht treiben, sondern im Schritt führen,
- Tragen von persönlichen Schutzausrüstungen wie Sicherheitsschuhe, Gehörschutz, Atemschutz je nach Einsatzfall.



Besondere Schutzmaßnahmen für das Schlachtpersonal beim Kontakt mit BSE-Risikomaterial gem. Biostoffverordnung

- Gefahr besteht durch Berührung des spezifischen Risikomaterials des Rindes mit der Haut (offene Wunden) und durch Verschlucken,
- diese Infektionsgefahr ist im Schlachtprozess insbesondere an den Arbeitsplätzen Betäubung, Kopf absetzen, Tierhalbierung und Rückenmarksentfernung vorhanden.

Deshalb

- Tragen von feuchtigkeitsdichten oder feuchtigkeitsabweisenden Schutzhandschuhen bei Kontaktmöglichkeit mit BSE-Risikomaterial,
- Tragen von Metallringgeflechthandschuhen oder schnitthemmenden Schutzhandschuhen über den feuchtigkeitsdichten Schutzhandschuhen bei Arbeiten mit der Möglichkeit von Schnitt- und Stichverletzungen,
- Tragen eines Gesichtsschutzes (Visier oder Schutzbrille und Mundschutz) zum Schutz vor Spritzern im Bereich der Augen und des Mundes (z. B. bei der Tierbetäubung und Rückenmarksentfernung),
- Tragen von Schutzkleidung (normale Hygienekleidung mit Gummischürze),
- beschädigte Kleidung austauschen,



- Schutzkleidung bei BSE-Schnelltest bis zum Vorliegen der Ergebnisse aufbewahren, dies gilt nicht für mit Wasserstrahl zu reinigende Schutzkleidung (schnitthemmende Handschuhe, Gummischürze und Visier),
- bei negativem Testergebnis Schutzkleidung wie üblich reinigen und desinfizieren,
- bei Hautkontakt oder Augenkontakt normale Reinigung und Spülung mit Wasser,
- Einwegschutzkleidung ist wie Risikomaterial zu entsorgen.

2.2 Betäubung

2.2.1 Bolzenschussapparat

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Ragt der Schlagbolzen im gesicherten Zustand in das Kartuschenlager?
- ↓ Ist die Munition entsprechend der Tierart vorhanden?
- **Festgestellte Mängel dem Vorgesetzten melden.**

Betrieb:

- Bolzenschussapparat in sicherer Ablage am Arbeitsplatz ablegen,
- Umgangsverbot für Praktikanten und Jugendliche unter 16 Jahren beachten,
- Munition und Gerät unter Verschluss und trocken lagern,
- Munition nur in Originalbehältern lagern und transportieren, niemals lose in der Kleidung,
- Verwendung von Patronen entsprechend der Tierart,
- Bolzenschussapparat richtig ansetzen,
- Fixieren des Schlachtieres beim Betäuben (Kopfhalter, Tötefalle, Tötobucht),
- Laden und Spannen des Bolzenschussapparates erst unmittelbar vor dem Betäubungsschuss,
- geladenen Bolzenschussapparat niemals ablegen oder transportieren,
- geladenen Bolzenschussapparat nicht auf Personen richten,
- bei Schussversagen zunächst einige Sekunden warten, dann Munition aus dem Apparat nehmen,
- regelmäßige Wiederholungsprüfung mit Dokumentation (befähigte Person).

2.2.2 Elektrische Betäubungszange

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Sind Sicherheitsstecker, Kabeleinführung und Isoliergriff äußerlich unbeschädigt?
- ↓ Funktioniert die Kontrollleuchte für Betriebsbereitschaft und Betäubung?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

Betrieb:

- Betäubungszange nicht als Treibhilfe einsetzen,
- während des Betäubens muss der Trenntransformator in mindestens 1,60 m Höhe sein (Kontrolle der Geräteanzeige),
- tierschutzgerechtes Ansetzen der Betäubungszange,
- nach der Betäubung sofortigen Blutentzug einleiten,
- nach Betäubung Zange aufhängen,
- Aufbewahrung und Ablage von Zange und Trenntrafo an einem trockenen Ort,
- wiederführende elektrische Prüfung und Unterweisung mit Dokumentation.

2.2.3 Schutz vor Reflexbewegungen betäubter Tiere

Festbinden der Vorderbeine nur aus gesicherter Position, bei Elektrostimulation Hinweise des Herstellers beachten (z. B. maximale Spannung 50 Volt).

2.3 Arbeiten an und unter Transportmitteln

2.3.1 Winden

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Schaltet sich der Windenantrieb vor Erreichen des oberen Endpunktes ab?
- ↓ Bleibt die Winde beim Loslassen des Betätigungsschalters stehen?
- ↓ Ist die Hakenaushängsicherung vorhanden?
- ↓ Sind Lastaufnahmemittel und Seil äußerlich unbeschädigt?
- ↓ Sind bei Seilendverbindungen mit Klemmen alle erforderlichen Klemmen vorhanden?
- ↓ Ist bei handgeführten Winden die Rücklaufperre in Ordnung?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

Betrieb:

- Bedienen der Steuereinrichtung von sicherem Standplatz aus,
- keinen Schrägzug praktizieren,
- Aufhängelasten müssen der Tragfähigkeit entsprechen,
- nicht unter Lasten aufhalten,
- Lasten nicht über Personen führen,
- regelmäßige Wiederholungsprüfung und Unterweisung mit Dokumentation (befähigte Person).

2.3.2 Krane

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Zuführleitung, Seile, Seilklemmen, Kette, Lastaufnahmemittel und Steuereinrichtung durch Inaugenscheinnahme auf äußere Schäden prüfen!
- ↓ Schaltet die Steuerung beim Loslassen ab?
- ↓ Sind die Laufschiene nicht ausgeschlagen?
- ↓ Fährt der Kran nicht über die Endsicherungen hinweg?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

Betrieb:

- Bedienen des Kranes nur durch besonders beauftragte Personen,
- Tragfähigkeit beachten, Kran nicht überlasten,
- Steuereinrichtung bei Lasthub nicht aus der Hand geben,
- nicht unter angehobenen Lasten aufhalten,
- Lasten nicht über Personen führen,
- keinen Schrägzug praktizieren,
- Betätigen der Steuereinrichtung nur aus sicherem Bereich,
- regelmäßige Wiederholungsprüfung und Unterweisung mit Dokumentation (befähigte Person).



2.3.3 Rohrbahn

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Gehen die Umlegeweichen leichtgängig in die Endstellungen?
- ↓ Sind die Sicherungen gegen unbeabsichtigtes Aushängen im Bereich des Elevators bzw. der Bandeinhebung noch wirksam?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

Betrieb:

- Unter der Rohrbahn Schutzhelm tragen,
- kein Aufenthalt unter Hebeschwingen,
- beim Umhängen von der Winde auf die Rohrbahn sicheren Standort einnehmen,
- Abhängen nur an gekennzeichneten Abhängestellen,
- keine leeren Haken auf der Rohrbahn hängen lassen,
- nur einzelne Haken schieben, keine Hakenbündel,
- aufgebogene Rohrbahnhaken aussondern,
- Fleischtransportbahn und Lastaufnahmemittel regelmäßig wiederkehrend prüfen, unterweisen und dokumentieren (befähigte Person).



2.4 Handgeführte Geräte

2.4.1 Messer



Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Ist der Handgriff in Ordnung?
- ↓ Ist die Klinge nicht zu spitz (Benutzung einer geeigneten Messerprüflehre)?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

Betrieb:

- Messer entsprechend ihrem Verwendungszweck einsetzen,
- Messer mit einer Fingerschleife verhindern das Abrutschen der Hand auf die Klinge,
- bei Ausbeinmessern nach jedem Schleifen mit der Prüflehre die Spitze prüfen,
- abgenutzte Messer aussondern,
- beim Schneiden im Kammgriff in Richtung Körper Stechsenschutzschürze, Metallgeflechthandschuh und Unterarmstulpe tragen,
- beim Schneiden im Schneidgriff Metallgeflechthandschuhe oder schnitthemmende Schutzhandschuhe tragen,
- Ablegen der Messer immer in Ablageeinrichtungen,
- Transport nur in geeigneten Behältern (Gitterboxen, Köcher, Messertaschen).



2.4.2 Spalter

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Ist der Übergang von Klinge zum Griff in Ordnung (auf Risse überprüfen)?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

Betrieb:

- Ausreichenden Abstand zu anderen Beschäftigten halten,
- beim Halbieren von Tieren oder Trennen des Brustbeines Schutzschuhe tragen,
- bei Transport die Schneide nicht in Laufrichtung halten,
- Klingenschutz verwenden,
- in geeigneten Ablageeinrichtungen deponieren.



2.4.3 Hackbeil

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Ist der Übergang von Klinge zum Griff in Ordnung (auf Risse überprüfen)?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

Betrieb:

- Ausreichenden Abstand zu anderen Beschäftigten halten,
- in geeigneten Ablageeinrichtungen deponieren.

2.4.4 Elektrische/pneumatische Enthäutemesser

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Schaltet das Enthäutemesser beim Ablegen ab?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

Betrieb:

- Schutzhandschuhe an materialhaltender Hand tragen (Metallgeflecht),
- vor Ablegen Stillstand abwarten.



2.4.5 Klauenzange

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Ist der Handabweiser vorhanden?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

Betrieb:

- Abweiser zur haltenden Hand ansetzen.

2.5 Messerschleifmaschine

Arbeitstäglicher Sicherheitscheck:

- ↓ Läuft das Schleifband bzw. der Schleifstein in angegebener Drehrichtung (vom Körper weg)?
- ↓ Ist durch die Schutzhaube eine ausreichende Überdeckung gewährleistet?
- ↓ Ist der Abziehfiltz nicht beschädigt?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

Betrieb:

- Beleuchtung einschalten,
- Schutzbrille tragen,
- Messerschneide in Drehrichtung aufsetzen.



Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Bei Reinigung Maschine ausschalten, Netzstecker ziehen,
- nur für das Gerät zugelassene Schleifscheiben verwenden (Ein- und Ausbau nach Herstellerangaben),
- bei Nass-Schleifmaschinen Wasserbad auffüllen,
- Reinigung laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanweisung.



2.6 Borstenflämmgerät

Arbeitstäglicher Sicherheitscheck:

- ↓ Sind Gasdruckminderer und Leckgas- bzw. Schlauchbruchsicherung vorhanden und funktionsfähig?
- ↓ Haben die Gasschläuche und Anschlüsse keine erkennbaren Schäden?
- ↓ Schaltet das Gerät beim Ablegen auf Kleinstellung um?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

Betrieb:

- Ablegen der Borstenflämmgeräte stets in entsprechende Halter,
- nach dem Gebrauch Gaszufuhr an der Gasquelle (z. B. Gasflasche oder Anschlussstelle) absperren,
- Aufstellung der Gaseinrichtungen nicht neben Kelleröffnungen, Abgängen, Gullys (nicht unter Erdgleiche verwenden),
- keine Aufbewahrung in Feuchträumen außerhalb der Benutzung.

2.7 Brühtröge

Arbeitstäglicher Sicherheitscheck:

- ↓ Sind elektrische Zuleitungen unbeschädigt?
- ↓ Sind bei verfahrbaren Brühtrögen die Feststelleinrichtungen funktionsfähig?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

Betrieb:

- Persönliche Schutzausrüstungen gegen heißes Wasser (Stiefel, Fleischer-Lackschürze, die über die Stiefel reicht),
- Maschine standsicher aufstellen und gegen Wegrollen sichern.



Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Bei Reinigung Maschine ausschalten, Netzstecker ziehen,
- Reinigung laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanweisung,
- bei Reinigungsmiteleinsetz Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze).



Notizen

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

Spezielle Unterweisungsthemen

3 Zerlegung

3 Zerlegung

3.1 Handwerkzeuge

Messer: siehe Kapitel 2.4.1

Spalter: siehe Kapitel 2.4.2

3.2 Handgeführte Sägen

3.2.1 Handgeführte Kreissäge

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Wird nach Ausschalten der Säge das Sägeblatt bis zum Stillstand abgebremst nach max. 3 Sekunden (Funktion des Tastschalters und der Bremseinrichtung)?
- ↓ Ist die Zugentlastung wirksam?
- ↓ Überdeckt die Schutzhaube den vorgeschriebenen Teil des Sägeblattes?
- ↓ Hat das Sägeblatt keine Risse (Prüfung auf Beschädigung)?
- ↓ Ist Gehörschutz vorhanden?

→ Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.

Betrieb:

- Während des Betriebes Gehörschutz und ggf. Schutzbrille/Gesichtsschutz benutzen,
- niemals laufende Säge auf der Arbeitsplatte ablegen,
- Aufhängung und Ablegen außerhalb des Verkehrsweges und deutlich über Kopfhöhe.
- Sägeaufhängung und Gewichtsentlastung täglich vor Arbeitsbeginn prüfen



Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Maschine vom Stromnetz trennen/Netzstecker ziehen,
- Reinigung laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanleitung,
- bei Reinigungsmittel Einsatz Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze),
- beim Sägeblattwechsel schnitthemmende Handschuhe tragen.



3.2.2 Handgeführte Bandsäge

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Wird nach Ablegen der Säge das Sägeblatt bis zum Stillstand abgebremst (Funktion des Tastschalters und der Bremseinrichtung),
- ↓ Schaltet die Säge beim Öffnen des Gehäuses ab?
- ↓ Ist die Zugentlastung wirksam?
- ↓ Sind keine erkennbaren Schäden am Gehäuse?



→ Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.

Betrieb:

- Während des Betriebes Gehörschutz und ggf. Gesichtsschutz benutzen (Risikomaterial!),
- Aufhängung außerhalb des Verkehrsbereiches,
- Anlaufmoment (Rückstoß) beachten,
- Ablegen nur in vorhandene Ablageeinrichtungen.



Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Maschine vom Stromnetz trennen, Netzstecker ziehen,
- Reinigung laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanleitung,
- bei Reinigungsmittel Einsatz Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze),
- Sägeblatt austausch mit schnitthemmenden Handschuhen.



3.3 Stationäre Sägen

3.3.1.a Stationäre Bandsäge (Schnitthöhe kleiner als 250 mm, ohne Schiebetisch)



Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Führt das Öffnen der Gehäusetüren zum Abschalten des Antriebes?
- ↓ Wird nach Ausschalten der Säge das Sägeband bis zum Stillstand abgebremst?
- ↓ Fällt der vorhandene Materialandrücker selbständig in Schutzstellung?
- ↓ Ist die untere Bandführung nicht verschlissen?
- ↓ Wird Gehörschutz und ggf. Augenschutz benutzt?
- ↓ Fehlt die Sägeblattführung im Säge Tisch oder ist sie beschädigt?
- ↓ Beträgt die maximale Stoppzeit 4 Sekunden?

→ Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.

Betrieb:

- Arbeitsplatz ausreichend beleuchten,
- Andrückvorrichtung benutzen,
- Schalteinrichtungen und Elektrokabel nicht beschädigen (z. B. Kabel, Schalter und Stecker),
- während des Sägens Gehörschutz und ggf. Augenschutz benutzen,
- Umgangsverbot für Praktikanten und Jugendliche unter 16 Jahren beachten.



Betrieb:

- Schalteinrichtung und Elektrokabel nicht beschädigen (z. B. Kabel, Schalter und Stecker),
- bei Maschinen mit Schiebetisch Daumen vor den Fingerschutzsteg,
- die obere Bandabdeckung einstellen,
- während des Sägens Gehörschutz und ggf. Augenschutz benutzen,
- Umgangsverbot für Praktikanten und Jugendliche unter 16 Jahren beachten.



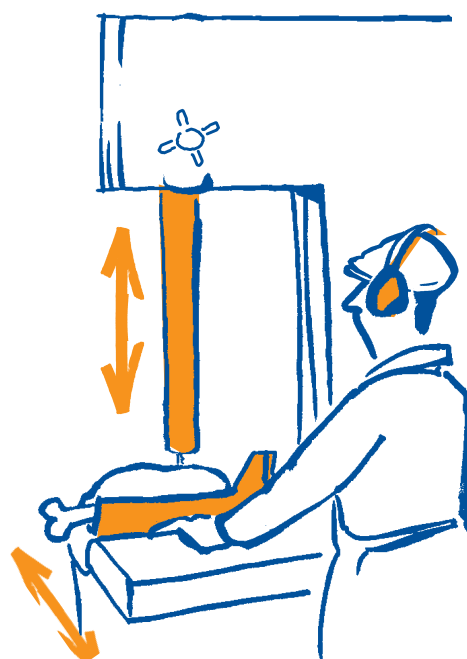
Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Maschine vom Stromnetz trennen/Netzstecker ziehen,
- Sägebandwechsel mit schnitthemmenden Handschuhen,
- Reinigung laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanweisung,
- bei Reinigungsmiteleinsetz Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze).



Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Maschine vom Stromnetz trennen/Netzstecker ziehen,
- Sägebandwechsel mit schnitthemmenden Handschuhen,
- Reinigung laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanweisung,
- bei Reinigungsmiteleinsetz Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze).



3.3.1.b Stationäre Bandsäge (Schnitthöhe größer als 250 mm)

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Führt das Öffnen der Gehäusetüren zum Abschalten des Antriebes?
- ↓ Wird nach Ausschalten der Säge das Sägeblatt bis zum Stillstand abgebremst?
- ↓ Beträgt die maximale Bremszeit 4 Sekunden?
- ↓ Ist die obere Bandabdeckung vorhanden und einstellbar?
- ↓ Ist die untere Bandführung funktionstüchtig (nicht verschlissen)?
- ↓ Ist bei Bandsägen mit Schiebetisch ein Fingerschutzsteg vorhanden?
- ↓ Ist Gehörschutz vorhanden?

→ Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.

3.3.2 Stationäre Kreissäge

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Fällt der vorhandene Materialandrücker selbständig in Schutzstellung?
- ↓ Ist die Schutzhaube fest angebracht?
- ↓ Führt das Öffnen des Gehäuses zum Abschalten des Antriebes?

→ Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.

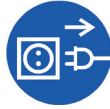
Betrieb:

- Während des Betriebes Gehörschutz tragen,
- Materialandrücker benutzen,
- Materialandrücker nicht festbinden, festklemmen oder demontieren,
- Umgangsverbot für Praktikanten und Jugendliche unter 16 Jahren beachten.



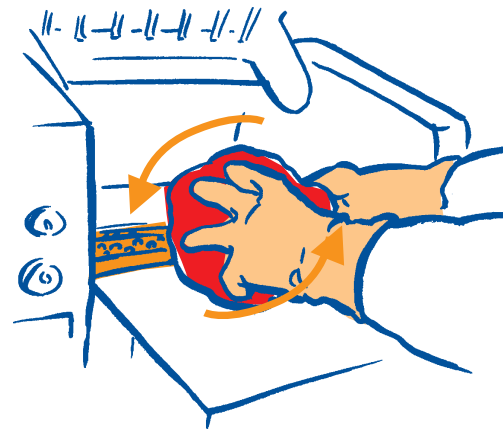
Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Maschine vom Stromnetz trennen,
- Maschinenreinigung laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanweisung,
- bei Reinigungsmiteleinsetzung Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze),
- Sägeblatt austausch mit schnitthemmenden Handschuhen.



Betrieb:

- Zum Entschwarten von flachen Stücken (z. B. Bauch) ausschließlich geschlossene Maschinen benutzen,
- wegen Einzugsgefahr an Entschwartungsmaschinen mit Zuführband keine Metallgeflechthandschuhe benutzen (ggf. spezielle Gummihandschuhe),
- Maschine nicht als Ablage benutzen,
- Umgangsverbot für Praktikanten und Jugendliche unter 16 Jahren beachten.



Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Maschine vom Stromnetz trennen,
- Aus- und Einbau des Messers/Messerbalkens bei abgeschalteter Maschine mit schnitthemmenden Handschuhen,
- Maschinenreinigung laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanweisung,
- bei Reinigungsmiteleinsetzung Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze).



3.4 Entschwartungs- und Entvliesmaschinen

Arbeitstäglicher Sicherheitscheck:

- ↓ Schaltet die Maschine beim Loslassen des Hüft- bzw. Fußschalters selbsttätig ab?
 - ↓ Schaltet die Maschine bei abgeklapptem Abstreiferkamm auf der Auslaufseite der Maschine nicht ein?
 - ↓ Ist bei Entvliesmaschinen das Messer richtig eingesetzt?
 - ↓ Bei Maschinen mit Zuführeinrichtung: schaltet die Maschine beim Anheben der Schutzhaube ab?
- **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

3.5 Pökelspritzmaschine

Arbeitstäglicher Sicherheitscheck:

- ↓ Schaltet die Maschine beim Anheben des Ein- und Auslaufschutzes aus?
- ↓ Sind die seitlichen Verdeckungen angebracht?
- ↓ Bei vorhandener Wageneinschubsicherung muss sich beim Entfernen der Behälter die Maschine ausschalten.
- ↓ Schaltet die Maschine nach Entfernen des Auffangbehälters ab?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

Betrieb:

- Beim Hantieren mit Pökellake den Hautkontakt vermeiden, ggf. Gummistiefel, Gummihandschuhe und Lackschürze tragen,
- bei Transport der Maschine Handgriffe benutzen, um die Standsicherheit zu gewährleisten, ggf. zweite Person beteiligen (Kippgefahr),
- bei Handgeräteeinsatz Arbeit nach Betriebsanleitung,
- bei Handarbeiten besondere Vorsicht, da materialhaltende Hand ungeschützt ist.



Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Maschine vom Stromnetz trennen,
- Feststellen des Transportbandes mittels Arretiervorrichtung (Feststellbügel, Raster),
- beim Hantieren an den Nadeln wegen Riss- und Stichverletzungen besondere Vorsicht,
- Maschinenreinigung laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanweisung,
- bei Reinigungsmiteleinsetz Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze).

3.6 Kotelettschneidemaschine

Arbeitstäglicher Sicherheitscheck:

- ↓ Schaltet sich die Maschine bei angehobenen Ein- und Auslaufhauben ab bzw. lässt sie sich in angehobenem Zustand nicht einschalten?
- ↓ Bleibt bei betriebsmäßigem Ausschalten das Sichelmesser nicht im Schneiderraum stehen?
- ↓ Bei Maschinen mit erforderlichen Verriegelungen des Späneauffangbehälters mit dem Antrieb muss sich beim Entfernen des Behälters die Maschine ausschalten.
- ↓ Schaltet die Maschine beim Entfernen des Behälters ab und lässt sich ohne ihn auch nicht einschalten?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

Betrieb:

- Einstellung der Schnittstärke und des Vorschubs mittels Schalter.
- Arretierung des Fleischstückes mit vorhandener Vorrichtung.



Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Maschine vom Stromnetz trennen,
- Ein- und Ausbau des Sichelmessers mit schnitthemmenden Handschuhen,
- Maschinenreinigung laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanweisung,
- bei Reinigungsmiteleinsetz Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze).



Spezielle Unterweisungsthemen

4 Fleischverarbeitung

4 Fleischverarbeitung

4.1 Handwerkzeuge

4.1.1 Messer/Hackbeile

Siehe Kapitel 2.4

4.1.2 Fleischhaken (S-Haken)

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Haben alle Fleischhaken zum Schutz vor Riss- und Stichverletzungen nur eine Spitze?

→ **Festgestellte Mängel dem Vorgesetzten melden.**

Betrieb:

- Zum Aufhängen von Waren (Wurst u. ä.) nur Haken ohne Spitze verwenden,
- keine unbenutzten Haken herumliegen lassen,
- Haken oberhalb des Kopfbereiches aufhängen,
- beim Aufhängen sind die Spitzen zur Wand zu richten und keine „Hakentrauben“ zu bilden.

Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Reinigung laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanweisung.

4.1.3 Hackklotz

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Steht der Hackklotz sicher?
- ↓ Ist die Stahlbandage unbeschädigt?
- ↓ Hat der Hackklotz eine ebene Hackfläche?

→ **Festgestellte Mängel dem Vorgesetzten melden.**

Betrieb:

- Die Beleuchtung am Hackklotz muss ausreichend, schatten- und blendfrei sein.
- Der Freiraum zu anderen Arbeitsplätzen muss ausreichend sein.

Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Reinigung laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanweisung.

4.2 Wölfe

4.2.1 Automatenwolf

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Ist das Eingreifen in die Gefahrstelle durch die Höhe des Trichters auch bei großen Mitarbeitern sicher verhindert?
- ↓ Schaltet sich der Antrieb der Maschine bei Anheben des Schutzdeckels bzw. bei Herunterklappen des Sicherheitsauftritts ab?
- ↓ Bleibt die Zubringerschnecke beim Abschalten spätestens nach einer Umdrehung stehen?
- ↓ Schaltet bei Wölfen mit Auslaufschutz der Antrieb bei entferntem Auslaufschutz ab?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

Betrieb:

- Ordnungsgemäß eingesetzter Messersatz mit Lochscheibe,
- beim Abschalten der Maschine Nachlauf der Arbeitsschnecke beachten,
- Benutzen der Beschickungseinrichtung,
- keine Lochscheiben > 8 mm Lochdurchmesser als letzte Scheibe anbauen, wenn kein Auslaufschutz vorhanden ist,
- zum Abstreifen von Fleisch am Auslauf Maschine ausschalten und Stillstand abwarten (Abstreifer bzw. Schlesinger benutzen),
- beim Hantieren im Trichter oder Trog Sicherheitsauftritt benutzen,
- maximale Stopzeit 3 Sekunden bei Durchmesser < 160 mm und 4 Sekunden bei Durchmesser ≥ 160 mm nach Betätigung der Schutzeinrichtung.



Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Hauptschalter ausschalten,
- vorhandene Ausstoßvorrichtung benutzen,
- Ausbau schwerer Schnecken (> 25 kg) nur mit geeigneter Hebe- bzw. Transporteinrichtung,
- bei Einbau des Schneidsatzes richtige Reihenfolge beachten,
- bei Reinigungsmiteinsatz Gefahrenhinweise bzw. Sicherheitsratschläge beachten,
- Reinigung laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanweisung.



4.2.2 Wurstküchenwolf/Stopfwolf

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Ist die Schutzplatte über dem Einfüllschacht fest angebracht?
- ↓ Ist ein Zugriff mit eingefetteter Hand bzw. Unterarm in den Einfüllschacht bis auf die Schnecke nicht möglich?
- ↓ Bei Wölfen mit Auslaufschutz: schaltet beim Öffnen des Auslaufschutzes der Antrieb der Maschine ab?
- ↓ Ist ein Stopfer vorhanden?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

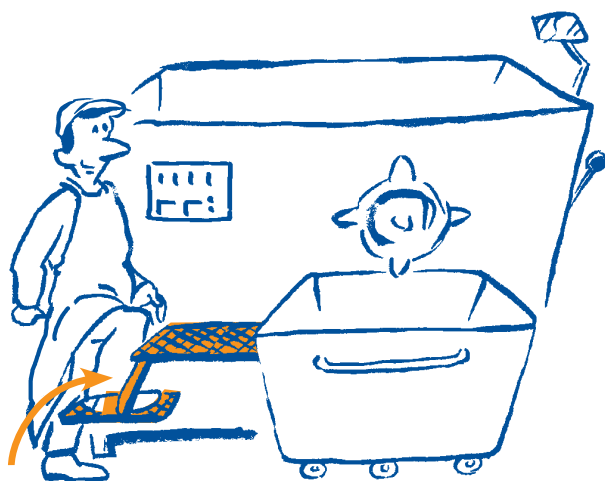
Betrieb:

- Keine Lochscheiben > 8 mm Lochdurchmesser als letzte Scheibe einsetzen, wenn kein Auslaufschutz vorhanden ist,
- ordnungsgemäß eingesetzter Messersatz mit Lochscheibe,
- Stopfer zum Fleischnachdrücken benutzen,
- zum Abstreifen von Fleisch am Auslauf die Maschine ausschalten, Stillstand abwarten.



Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Hauptschalter ausschalten,
- vorhandene Ausstoßvorrichtung benutzen,
- bei Einbau des Schneidsatzes richtige Reihenfolge beachten,
- Reinigung laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanweisung,
- bei Reinigungsmiteleinsetz Gefahrenhinweise bzw. Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze).



4.3 Kutter

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Schaltet die Messerwelle bei Anheben des Kutterdeckels (Öffnungsweite 100 mm) ab bzw. lässt sich bei laufendem Kutter der Deckel nicht anheben?
- ↓ Beträgt die maximale Stoppzeit bei Baureihe 1 (≤ 700 mm Durchmesser D) 2 Sekunden, bei Baureihe 2 ($700 \text{ mm} < D \leq 1200$ mm) 3 Sekunden und bei Baureihe 3 ($D \geq 1200$ mm) 4 Sekunden?
- ↓ Lässt sich der Lärmschutzdeckel bei Kuttern ab 90 l Schüsselinhalt (ab 30 l bei Neugeräten) im Schnellgang nicht anheben oder wird die Drehzahl abgesenkt?
- ↓ Schaltet sich der Auswerfer beim Ausschwenken aus der Schüssel ab?
- ↓ Sitzt der Schneidsatz fest?
- ↓ Ist die Wageneinschubsicherung an der Beschickungseinrichtung wirksam?
- ↓ Ist Gehörschutz vorhanden?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

Betrieb:

- Nur Messersätze benutzen, die vorher auf Rissfreiheit geprüft wurden und ausgewuchtet sind,
- Umgangsverbot für Praktikanten und Jugendliche unter 16 Jahren beachten,
- Lärmschutzdeckel schließen,
- bei laufendem Kutter müssen alle im Lärmbereich Anwesenden Gehörschutz benutzen,
- beim manuellen Entleeren nur im vorderen linken Teil der Kutterschüssel arbeiten (Auslaufseite),
- nie unter den Kutterdeckel greifen (z. B. bei Fehleingabe von Material und Hineinfallen von Gegenständen),
- Kutterwagen möglichst nur schieben, dabei Handgriffe benutzen und Sicherheitsschuhe tragen,
- nie im Schwenkbereich der Beschickungseinrichtung stehen,
- zum Öffnen und Schließen des Deckels vorhandenen Handgriff benutzen (Quetschgefahr beim Abrutschen).



Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Hauptschalter ausschalten,
- bei Kutterreinigung Messer abdecken,
- Reinigung der Kuttermesser mit Kuttermesserbürste,
- Messertransport in geeigneten Gefäßen,
- bei Reinigung, Schärfen und Messerwechsel schnitthemmende Handschuhe tragen,
- Probelauf nach Messereinbau,
- Reinigung laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanweisung,
- bei Reinigungsmiteleinsetz Gefahrenhinweise bzw. Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze).



4.4 Durchlaufkutter/Kolloidmühle

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Schaltet sich die Maschine beim Abnehmen des Trichters aus bzw. lässt sie sich bei abgenommenem Trichter nicht in Gang setzen?
- ↓ Schaltet die Maschine bei geöffneten Schutzstäben im Trichter ab?
- ↓ Ist ein Zugriff durch die Auslauföffnung zum Schneidsatz verhindert?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

Betrieb:

- Kein Zugreifen mit der Hand durch die Schutzstäbe,
- kein Nachstopfen mit Werkzeugen durch die Schutzstäbe.

Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Hauptschalter ausschalten,
- beim Reinigen mit heißem Wasser persönliche Schutzausrüstungen benutzen,
- Betätigungsstift des Sicherheitsschalters gängig halten,
- bei Reinigungsmiteleinsetz Gefahrenhinweise bzw. Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze),
- schnittfeste Handschuhe tragen beim Hantieren mit dem Messersatz.



Betrieb:

- Bei Maschinen mit Einfülltrichter nicht in den Trichtergrund greifen,
- bei Beschickungseinrichtung kontrollieren, ob Arbeitsbereich frei ist,
- zum Schließen der Füllkammer Handgriff des Füllkammerdeckels benutzen,
- an Maschinen mit großem Abstand des Messerkastens zum Boden passenden Fleischtransportwagen unterziehen,
- niemals von unten her in den Messerkasten greifen.



Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Hauptschalter ausschalten,
- zum Ein- und Ausbau der Sichel- und Gattermesser schnitthemmende Handschuhe verwenden,
- beim Schleifen schnittfeste Handschuhe und Schutzbrille tragen,
- Reinigung laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanweisung,
- bei Reinigungsmiteleinsetz Gefahrenhinweise bzw. Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze),
- Messertransport in geeignetem Gefäß.



4.5 Speck- und Würfelschneider

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Sitzt das Sichelmesser fest?
- ↓ Setzt das Öffnen der Füllkammer den Vorschubstempel und das Sichelmesser außer Betrieb?
- ↓ Setzt das Öffnen des Messerkastens das Sichelmesser außer Betrieb?
- ↓ Ist das Sichelmesser frei von Rissen und anderen Beschädigungen?
- ↓ Setzt bei Maschinen mit großem Bodenabstand des Messerkastens das Fehlen des Wagens die Maschine außer Betrieb?
- ↓ Ist das Eingreifen in die Gefahrstelle durch die Höhe des Trichters auch bei großen Mitarbeitern sicher verhindert?
- ↓ Ist die Wageneinschubsicherung an der Beschickungseinrichtung wirksam?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

4.6 Gefrierfleischschneider

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Lässt sich die Maschine bei angehobener Schutzhaube am Einlauf nicht einschalten?
- ↓ Führt der Messerbalken beim Öffnen der Schutzhaube in die Ausgangsstellung?
- ↓ Lässt sich die Maschine bei angehobenem Auslaufschutz nicht betreiben?
- ↓ Schaltet die Maschine bei Entfernen des Fleischtransportwagens am Auslauf ab?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

Betrieb:

- Hände vor Kälte schützen (Handschuhe),
- manuelle Handhabung von Lasten beachten (siehe Kapitel 1),
- Sicherheitsschuhe mit Stahlkappen tragen,
- nicht in den Bereich des Niederhalters im Zuführungsbereich greifen.



Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Hauptschalter ausschalten,
- Reinigung laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanweisung,
- bei Reinigungsmiteleinsetz Gefahrenhinweise bzw. Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze),
- schnitthemmende Handschuhe tragen beim Hantieren mit dem Messer,
- Messertransport in geeignetem Gefäß.



4.7 Mengmaschine

Arbeitstäglicher Sicherheitscheck:

- ↓ Schaltet die Maschine bei Anheben des Deckels aus bzw. lässt sich bei angehobenem Deckel die Maschine nicht in Gang setzen?
- ↓ Schaltet sich bei abgeklapptem Sicherheitsauftritt der Antrieb ab?
- ↓ Fällt bei gekipptem Trog der Seitenschutz in Schutzstellung?
- ↓ Ist die Wageneinschubsicherung an der Beschickungseinrichtung wirksam?
- ↓ Lässt sich die Maschine nur mit eingeschobenem Wagen im Bereich der Auslaufseite in Betrieb setzen?
- ↓ Ist ein Zugriff zu den laufenden Mengwellen verhindert?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

Betrieb:

- Bei Beschickungseinrichtung kontrollieren, ob Arbeitsbereich frei ist,
- manuelle Handhabung von Lasten beachten (siehe Kapitel 1),
- bei Maschinen mit Einschubsicherung passenden Transportwagen verwenden.

Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Hauptschalter ausschalten,
- Sicherheitsauftritt oder Kipprahmen an der Trogkante bei Arbeiten im Trog benutzen,
- Reinigung laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanweisung,
- bei Reinigungsmitelesatz Gefahrenhinweise bzw. Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze).



4.8 Wurstfüllmaschine

4.8.1 Kolbenwurstfüllmaschine

Arbeitstäglicher Sicherheitscheck:

- ↓ Schließt Abteilschieber/-einrichtung nicht selbsttätig bei geöffnetem Deckel?
- ↓ Fluchtet die Aussparung am Kolben genau mit der Auslauföffnung?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

Betrieb:

- Für Kolben über 15 kg: Trageeinrichtung benutzen,
- zum Kolbenein- und -ausbau Spezialwerkzeug des Herstellers verwenden,
- bei geöffneter Maschine nicht mit den Händen im Bereich des Auslaufes hantieren,
- besonders beim Schwenken (Schließen) des Deckels aufpassen, um Fingerletzungen zu vermeiden.



Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Ist die Ablauföffnung im Zylindergrund frei?
- Hauptschalter ausschalten,
- Abteileinrichtung ausbauen,
- Reinigung laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanweisung,
- bei Reinigungsmitelesatz Gefahrenhinweise bzw. Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze).



4.8.2 Vakuum-Wurstfüllmaschine

Arbeitstäglicher Sicherheitscheck:

- ↓ Ist das Hineingreifen in die Gefahrstelle durch die Höhe des Trichters oder einen geteilten Trichter auch bei großen Mitarbeitern sicher verhindert?
- ↓ Schaltet der Antrieb der Maschine beim Anheben des Deckels, beim Abklappen des Trichters oder bei in Schutzstellung befindlichem Sicherheitsauftritt ab?
- ↓ Ist die Wageneinschubsicherung an der Beschickungseinrichtung wirksam?
- ↓ Beträgt die maximale Stoppzeit max. 1 Sekunde?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

Betrieb:

- Bei Beschickungseinrichtung kontrollieren, ob Arbeitsbereich frei ist und nie bei angehobener Last unter die Beschickungseinrichtung treten,
- Sicherheitsauftritt beim Hantieren im Trichter benutzen, nicht auf das Maschinengehäuse steigen (Abrutschgefahr),
- nie in laufender Maschine hantieren,
- beim Abkippen des Trichters Handgriff benutzen,
- manuelle Handhabung von Lasten (siehe Kapitel 1) .

Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Hauptschalter ausschalten,
- Sicherheitsauftritt bei Arbeiten im Trichter benutzen,
- Trichter-Handgriff beim Öffnen und Schließen des Trichters benutzen,
- Reinigung laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanweisung,
- bei Reinigungsmitelesatz Gefahrenhinweise bzw. Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze).



4.9 Wurstclipmaschine (Füll-Clip-Automat)

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Schaltet der Antrieb der Maschine beim manuellen Öffnen der Gehäuseklappe oder der auslaufseitigen Klappe ab bzw. ist ein Betreiben bei geöffneter Gehäuseklappe oder auslaufseitiger Klappe außerhalb des Füllbetriebes nicht möglich?
 - ↓ Ist die Darmbremse eingesetzt?
- **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**



Betrieb:

- Maschine standsicher aufstellen und gegen Wegrollen sichern,
- zum Setzen der ersten Clips den Darm nur bei geöffneter auslaufseitiger Klappe durch die Darmbremse ziehen und Zweihandbedienung benutzen,
- auslaufseitige Schutzgitter niemals untergreifen,
- vor dem Hantieren im Bereich der Verdrängerschere zuerst Maschine ausschalten, mögliche gespeicherte Restenergie abbauen (Druckluftschlauch abziehen und Anleitung des Herstellers beachten) und Gehäuseklappe öffnen oder auslaufseitige Verdeckungen wegklappen,
- Maschine nicht ohne Darmbremse betreiben,
- Gehörschutz benutzen.



Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Defekte, verschlissene Darmbremsen erneuern,
- Maschine zuvor ausschalten und vom Druckluftnetz trennen,
- Reinigung laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanweisung,
- bei Reinigungsmiteleinsetz Gefahrenhinweise bzw. Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze).



Wartung der Pneumatik:

- Wasserabscheider arbeitstäglich prüfen und ggf. leeren,
- Filtereinsätze (teilweise als Kombination von Filter und Wasserabscheider) regelmäßig wechseln.

4.10 Verpackungsmaschine

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Schaltet sich die Maschine beim Anheben der Schutzhauben bzw. beim Hineingreifen in die Lichtschranken selbsttätig ab?
 - ↓ Haben die Schutzhauben keine sichtbaren Beschädigungen?
 - ↓ Sind die Magnete an den Schutzhauben fest montiert?
- **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

Betrieb:

- Bei fehlender (z. B. zerrissener) Unterfolie nicht in die Maschine eingreifen (soweit vorhanden: Einrichtbetrieb nutzen),
- Folienwechsel durch eingewiesenes Personal,
- Transporthilfsmittel bei Folienwechsel benutzen (Tragehilfe),
- niemals unter Abdeckungen und in den Auslauf der Maschine greifen,
- bei Störungen sofort den Vorgesetzten informieren, der weiteres Vorgehen veranlasst.

Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Vorsicht: Tiefziehformen und Schweißbalken sind sehr heiß! (Ggf. Hitzeschutzhandschuhe benutzen!)
- Vor dem Rüsten, Beheben von Störungen, Wartungsarbeiten Maschine so sichern, dass keine gefahrbringenden Bewegungen erfolgen können,
- Herstelleranleitung beachten,
- Maschinenreinigung laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanweisung,
- bei Reinigungsmiteleinsetz Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze).



Spezielle Unterweisungsthemen

5 Räuchern

5 Räuchern

Allgemeine Gefahren bei unsachgemäßem Arbeiten:

- Brand- und Explosionsgefahr,
- vom Körper aufgenommene Rauchbestandteile können reizende und u. U. krebserzeugende Wirkungen haben,
- krebserzeugende Wirkung durch Hartholzstaub,
- ätzende Wirkung durch Verwendung von Rauchharzentfernern beim Reinigen.



Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Lässt sich die Tür der Räucherammer alleine von innen entriegeln?
- ↓ Schließen die Türen dicht ab?
- ↓ Ist die Züandsicherung bei gasbetriebenen Anlagen wirksam?
- ↓ Ist eine Rauchabzugsschürze vorhanden und funktionsfähig?
- ↓ Ist die vorhandene Beleuchtung einschaltbar und gegen Beschädigungen geschützt?

→ **Festgestellte Mängel dem Vorgesetzten melden.**

Betrieb:

- Rauch- und Essverbot,
- beim Verfahren der Räucherwagen innenliegende Handgriffe benutzen und Sicherheitshandschuhe sowie Sicherheitsschuhe tragen,
- Räucherwagen immer schieben, außer beim Herausfahren aus der Räucherammer,
- Auffahrampen (Ladebrücken) vorsichtig herunterklappen,
- Räucherwagen standsicher beladen (von unten nach oben),
- Zünden des Kaltrauches mit Lunte (dabeibleiben, Beobachtungspflicht),
- während des Räucherns Türen geschlossen halten, nur auf die Anlage zugelassenes Räuchermaterial einsetzen,
- vor Öffnen der Anlage Restrauch absaugen (Ventilator), beim Umgang mit Holzstaub partikel-filtrierende Halbmaske, FFP 2, benutzen,
- regelmäßige Wiederholungsprüfung mit Dokumentation (befähigte Person).



Reinigen, Rüsten, Instandhalten, Prüfen:

- Reinigungsprogramm bei integrierten Reinigungsmittelanlagen nur einschalten, wenn sich keine Person in der Kammer befindet,
- Reinigung laut Herstellerinformation bzw. daraus erstellter Betriebsanweisung,
- Rauchharzentferner nicht mit Leichtmetall (z. B. Alu-Räucherstäbe und Fleischformen) in Berührung bringen (Explosionsgefahr durch Knallgas), Körper vor Kontakt mit Rauchharzentferner schützen durch:
 - Kopf- und Gesichtsschutz, Schutzbrille,
 - Schutzjacke, Stiefel, Lackschürze, Handschutz (Gummihandschuhe) ggf. Atemschutz,



- regelmäßige Reinigung inkl. Rohrleitungen,
- regelmäßige Entleerung/Reinigung des Kondensatsammelbehälters (Achtung, Sondermüll),
- Kondensatsammelbehälter stets verschlossen halten,
- nur den Tagesbedarf des Reinigungsmittels in Reichweite lagern,
- Großgebände in extra Reinigungsmittellager,
- regelmäßige Wiederholungsprüfung mit Dokumentation.



Spezielle Unterweisungsthemen

6 Kochen

6 Kochen

6.1 Kochkessel

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Bleibt der Deckel in geöffnetem Zustand ohne zusätzliche „Hilfsmittel“ (z. B. Räucherstäbe) fest arretiert?
- ↓ Ist die Züandsicherung bei gasbetriebenen Anlagen wirksam?
- ↓ Ist die Sicherung am Auslaufhahn nicht beschädigt und noch wirksam?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

Betrieb:

- Beim Einsetzen der Körbe mit Winden/Hubzug: Anschlagmittel mit Aushängsicherung benutzen,
- vorsichtiges Hantieren mit gekochtem Gut und heißen Kocheinsätzen,
- geeignete Hilfsmittel zur Entnahme des Kochgutes benutzen,
- Hilfswerkzeuge (Schöpfkelle, Fleischgabeln u. a.) in Arbeitsnähe sicher aufbewahren, Ablageeinrichtungen vorsehen,
- beim Öffnen des Auslaufhahnes Spritzschutz unterstellen,
- erforderliche persönliche Schutzausrüstungen tragen (Sicherheitsstiefel, Lackschürze),
- Fett und Verunreinigungen im Arbeitsbereich entfernen.

Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Reinigung laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanweisung,
- bei Reinigungsmitelesinsatz Gefahrenhinweise bzw. Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze).



6.2 Druckkochkessel

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Sind die Bedien- und Anzeigeräte (Manometer, Thermometer) funktionsfähig?
- ↓ Ist die Dichtung unbeschädigt und rissfrei?
- ↓ Sind die Verschlusselemente (z. B. an Deckel und Gehäuse) richtig befestigt?
- ↓ Ist die Entlüftungsleitung frei und gegen Kondensatbildung in ein Wasserbad geleitet?
- ↓ Lässt sich das Gerät gegen Wegrollen sichern?
- ↓ Ist das Sicherheitsventil nicht verstopft?
- ↓ Sind die Ableitbleche unbeschädigt und schützen sie auch die seitlichen Arbeitsbereiche gegen Dampfaustritt?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

Betrieb:

- Gerät sicher beladen, loses Kochgut im Gitterkorb mit geeignetem Rost gegen Aufschwimmen sichern,
- sachgemäßes Schließen entsprechend Herstellerangabe,
- während des Kochvorganges Manometer und Thermometer überwachen,
- bei Störungen (z. B. unzulässiger Druck bzw. Temperatur) Kessel ausschalten, Vorgesetzten verständigen,
- Schlauch des Druckablassventils in einen Eimer mit Wasser legen,
- vor Öffnen Druck abbauen durch Öffnen des Druckablassventils, warten bis Druck vollständig abgebaut ist, dabei Manometer beachten,
- Deckel nicht mit erhöhtem Kraftaufwand öffnen,
- nur leere Druckkochkessel bewegen,
- erforderliche persönliche Schutzausrüstungen tragen (Sicherheitsstiefel, Lackschürze, Kunststoffhandschuhe ggf. Gesichtsschutz).



Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Hauptschalter ausschalten,
- Teile entsprechend den Herstellerangaben warten,
- Reinigung laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanweisung,
- bei Reinigungsmitelesinsatz Gefahrenhinweise bzw. Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze).



Spezielle Unterweisungsthemen

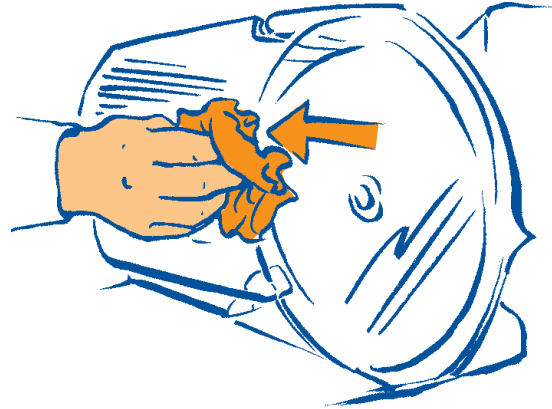
7 Verkauf

7 Verkauf

7.1 Messer

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- Messer entsprechend Verwendungszweck einsetzen (Brotmesser für Brötchen, Messer mit Zahnung zum Anritzen der Wursthülle, Folienmesser zum Schneiden von Bändern ...),
- keine abgelegten, spitzen Ausbeinmesser benutzen,
- Messer stets sicher in Ablageeinrichtung aufbewahren und weglegen,
- Messer nicht offen, z. B. auf Thekenablage, Schneidebrett liegen lassen.



7.2 Aufschnittschneidemaschine

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Lässt sich bei abgeklapptem bzw. abgenommenem Schlitten die Anschlagplatte nicht verstellen?
- ↓ Lässt sich der Resthalter ab einem Abstand von 6 cm zum Messer nicht mehr anheben?
- ↓ Fällt der Resthalter selbsttätig in Schutzstellung?
- ↓ Beträgt der Abstand Messer zum Schutzbügel ≤ 5 mm?

→ Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.

Betrieb:

- Arbeitsplatz ausreichend beleuchten,
- Standplatz des Bedienungspersonals freihalten,
- Bedien- und Schalteinrichtungen nicht beschädigen,
- nie unter Resthalter greifen,
- Resthalter zum Aufschneiden der „Endstücke“ benutzen,
- fast aufgeschnittenes Schneidgut so anlegen, dass das Ende am Messer und der Anschnitt am Resthalter anliegt,
- keinen Schrägschnitt ausführen, sofern keine entsprechenden Schrägschnitttrichtungen vorhanden sind.



Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Maschine ausschalten, Netzstecker ziehen,
- Anschlagplatte auf „0“ bzw. „-1“ stellen,
- Schlitten abklappen bzw. abnehmen,
- von Messermitte nach außen wischen,
- fest anhaftende Eiweißbestandteile mit feuchtem Tuch bzw. Spritzflasche einweichen,
- zum Reinigen des Messerringes eignet sich ein Reinigungstuch, welches zur besseren Handhabung um einen Kunststoffstab oder Schaschlikstäbchen gewickelt wird,
- Reinigung laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanleitung,
- bei Reinigungsmiteinsatz Gefahrenhinweise bzw. Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze),
- beim Schleifen Abstand Messer zum Schutzbügel ≤ 5 mm einhalten,
- beim Rüsten, Schleifen und Instandhalten Herstellerhinweise beachten,
- schnitthemmende Handschuhe bei Arbeiten am Messer tragen.



7.3 Steaker und Streifenschneider

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Lässt sich die Maschine bei abgenommenem Gehäuse oder Halbschalen nicht einschalten?
- ↓ Kontrolle der Walzendrehrichtung nach Instandsetzung.

→ Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.

Betrieb:

- Arbeitsplatz ausreichend beleuchten,
- niemals von Hand nachstopfen,
- kein gewürfeltes Fleisch steaken.



Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Maschine ausschalten, Netzstecker ziehen,
- Reinigung laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanweisung,
- bei Reinigungsmiteleinsetzung Gefahrenhinweise bzw. Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze),
- Benutzen von schnitthemmenden Handschuhen beim Hantieren mit dem Messersatz.



7.4 Ladenwolf

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Ist das Erreichen der Schnecke mit den Fingern nicht möglich bzw. lässt sich der Ladenwolf bei abgenommener Schale nicht einschalten?
 - ↓ Sind ein Stopfer und eine Ausziehklaue vorhanden?
- **Festgestellte Mängel dem Vorgesetzten melden.**

Betrieb:

- Ordnungsgemäß eingesetzter Messersatz mit Lochscheibe, letzte Scheibe nicht > 8 mm Durchmesser,
- Stopfscheibe zum Fleischnachdrücken benutzen,
- Ausziehklaue bzw. Ausstoßvorrichtung benutzen,
- zum Abstreifen von Fleisch am Auslauf Maschine ausschalten.

**Reinigen, Rüsten, Instandhalten:**

- Maschine ausschalten, Netzstecker ziehen,
- Reinigung laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanweisung,
- bei Reinigungsmiteleinsetzung Gefahrenhinweise bzw. Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze).

**Betrieb:**

- Beim Befüllen muss das Becken trocken, die Fett-/Ölablassvorrichtung geschlossen, die Heizvorrichtung abgeschaltet und frei von abgelagerten Rückständen sein,
- Heizeinrichtung erst in Betrieb nehmen, wenn das Becken bis zur unteren Füllmarke gefüllt ist, damit die Heizfläche der Heizeinrichtung vollständig mit Fett/Öl umgeben ist (bei Verwendung von Stangen- oder Blockfett dieses vorher gesondert erwärmen),
- Becken nur bis zur oberen Füllmarke befüllen,
- zum Schutz vor herausspritzendem Fett langsames Eintauchen und Herausnehmen der Körbe mit Gargut,
- keine nassen Lebensmittel in das heiße Fett/Öl einbringen,
- Bewegungen der Geräte nur bei erkaltetem Fett/Öl bzw. nur mit festverschließbarem, dichtschießendem Deckel,
- verschüttetes oder herabtropfendes Fett/Öl sofort beseitigen (Fußboden ggf. mit Salz provisorisch abstumpfen),
- enthalten die Geräte bei Beendigung oder Unterbrechung der Tätigkeit noch heißes Fett, sind sie mit geeignetem Deckel zu schließen,
- Ablassen von heißem Fett/Öl nur in dazu geeigneten Behälter (Plastikeimer, auch mehrere ineinandergestellte sind nicht geeignet),
- Transport von abgelassenem heißem Fett/Öl möglichst in festverschließbaren, dichtschießenden Metallbehältern,
- stets festes, geschlossenes, rutschhemmendes Schuhwerk (mit profilierter Sohle) tragen.

**Löschen von Fett- und Ölbränden:**

- Heizeinrichtungen und Abzugsanlagen abschalten,
- nie mit Wasser löschen,
- beim Löschen mit Fettbrandfeuerlöscher den Strahl in die Flamme richten, nicht in das brennende Fett.



7.5 Fritteusen/Fettbackgeräte

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Ist das Thermostat einstellbar?
- ↓ Ist ein Deckel vorhanden?
- ↓ Ist die örtliche Luftabsaugung (Filter bzw. Dunstabzugshaube) wirksam?
- ↓ Sind die Filter der Absaugung sauber (fettfrei)?
- ↓ Ist ein geeigneter Fettbrandfeuerlöscher im Bereich der Fritteuse vorhanden?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**



Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Vor dem Reinigen sicherstellen, ob heißes Fett/Öl vollständig abgelassen und aus dem Arbeitsbereich entfernt wurde,
- regelmäßige Reinigung der Absaugung,
- kein trockenes Aufheizen (ohne Wasser), da Verbrennungsgefahr an der Heizfläche,
- Reinigung laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanweisung,
- bei Reinigungsmiteinsatz Gefahrenhinweise bzw. Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze).



7.6 Mikrowellengeräte

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Ist die Türdichtung unbeschädigt?
- ↓ Schaltet sich das Gerät bei Öffnen der Tür ab?
- ↓ Sind die Be- und Entlüftungsgitter frei?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

Betrieb:

- Beachtung der Hinweise zum sachgemäßen Gebrauch in der Gebrauchsanleitung,
- keine metallischen Verpackungs- und Trägermaterialien bzw. Bestecke in das Gerät einbringen,
- Reinigung und Pflege der Türdichtungen,
- bei beschädigten Dichtungen das Gerät bis zur Instandsetzung durch Sachkundigen des Herstellers nicht benutzen,
- wenn Zeitschalter nicht mehr selbsttätig abschaltet, darf das Gerät nicht weiterbetrieben werden,
- Träger von Herzschrittmachern sollten sich der möglichen Gefahr von Mikrowellenstrahlung bewusst sein, ggf. arbeitsmedizinische Beratung,
- nicht zum Trocknen von Gegenständen benutzen,
- beim Erhitzen von Flüssigkeiten Siedeverzug beachten.



Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Reinigung laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanweisung,
- bei Reinigungsmiteinsatz Gefahrenhinweise bzw. Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze).



Spezielle Unterweisungsthemen

8 Lagern/Reifen

8 Lagern/Reifen

8.1 Kälteanlagen

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Sind die Flucht- und Rettungswege frei?
- ↓ Ist persönliche Schutzausrüstung (z. B. Atem- und Augenschutz bei Ammoniakanlagen) vorhanden?



→ Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.

Betrieb:

- Unterweisung unter Anwendung der Betriebsanweisung für Kälteanlagen,
- Hautkontakt mit Kältemittel vermeiden,
- vor Abbau von Schutzeinrichtungen Maschine ausschalten und vor Wiedereinschalten sichern (z. B. bei Keilriemenwechsel),
- nach Wartung und Reparatur Schutzeinrichtung wieder anbauen und Schutzfunktion überprüfen,
- bei Störfall Gefahrenbereich auf dem Fluchtweg verlassen und zum gekennzeichneten Sammelplatz gehen,
- bei Kältemittelaustritt oder -brand, sofort Feuerwehr und Kundendienst der Anlage benachrichtigen,
- regelmäßige Wiederholungsprüfung mit Dokumentation (befähigte Person).



8.2 Kühlräume

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Lässt sich die Kühlraumtür von innen öffnen?
- ↓ Sind die Notausgänge gekennzeichnet (selbsteleuchtende Markierung, Rettungszeichenleuchte)?
- ↓ Ist die vorhandene Türinnenheizung und Notrufeinrichtung in Gefrierräumen funktionsfähig?



→ Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.

Betrieb:

- Vor Abschließen der Kühlräume immer verewissern, dass niemand eingeschlossen wird,
- Beschäftigte müssen bei Temperaturen unter -5 °C Kälteschutzkleidung tragen,
- bei Aufenthalt im Gefrierraum sind festgesetzte Aufenthalts- und Aufwärmzeiten einzuhalten,
- bei Ammoniakanlagen sind gesonderte Unterweisungen für den Gefahrenfall durchzuführen (entsprechend Betriebsanweisung),
- regelmäßig Evakuierungs- und Rettungsübungen mit Rettungsorganisation (z. B. Feuerwehr) durchführen.



8.3 Hebebühnen

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Sind Absturzsicherungen vorhanden?
- ↓ Sind die Versorgungsleitungen sicher und stolperfrei verlegt?
- ↓ Sind die Quetsch- und Scherstellen gesichert?

→ Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.

Betrieb:

- Funktionsprüfung vor Inbetriebnahme, Mängelmeldung bzw. Stilllegung,
- bestimmungsgemäße Verwendung,
- Hebebühnen sind nur durch vom Arbeitgeber beauftragte Personen nach Betriebsanweisung zu betätigen,
- Absturzsicherungen vor Arbeitsbeginn in Schutzstellung bringen,
- Tragfähigkeit einhalten,
- bei allen Arbeitsbewegungen den Schutz der Versorgungsleitungen und anwesende Personen beachten (Quetschung, Absturz, Hindernisse, Herabfallen von Gegenständen),
- bei Beendigung der Tätigkeit: Lastaufnahmemittel in Grundstellung bringen (Sicherung gegen unbefugte Benutzung),
- kein Aufenthalt unter angehobener Bühne,
- regelmäßige Wiederholungsprüfung mit Dokumentation (befähigte Person),
- bei fahrbaren Hebebühnen: Beauftragung durch Unternehmer und spezieller Befähigungsnachweis.



8.4 Hubtische/Scherenhebebühnen

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Sind die Schaltleisten funktionsfähig?
- ↓ Sind Scher- bzw. Quetschstellen gesichert?

→ Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.

Betrieb:

- Überlastung verhindern (Tragfähigkeit beachten),
- Ladegut gegen unbeabsichtigte Lageänderung sichern,
- gesamten Bewegungsbereich bei der Benutzung beobachten,
- gesamten Bewegungsbereich sichern.



8.5 Leitern/Tritte

Leitern – Voraussetzung für eine sichere Benutzung:

Leitern unterliegen je nach Beanspruchung und Qualität einer Alterung. Beachten Sie, dass Haushaltsleitern eine weitaus geringere Haltbarkeit besitzen als Leitern für den gewerblichen Bereich. Dies ist beim Kauf zu berücksichtigen.

- Nur Leitern und Tritte benutzen, Kisten, Sitzhocker, Fässer und Stühle sind als Aufstieghilfe ungeeignet,
- nur fehlerfreie Leitern und Tritte verwenden,
- schadhafte Leitern und Tritte der Benutzung entziehen, sachgemäß instandsetzen oder entsorgen,
- Leitern und Tritte mit festem Schuhwerk besteigen,
- bestimmungsgemäß verwenden (kein Laufsteg, keine Abstützung),
- auf Standsicherheit achten, Aufstellung auf tragfähigem Untergrund (nicht auf Kisten, lose Steine, Teppiche oder Tische stellen),
- Leitern und Tritte nicht überlasten,
- im Verkehrsbereich aufgestellte Leitern und Tritte gegen Anfahren und Umstoßen sichern (Abspernung),
- regelmäßige wiederkehrende Prüfung bei mechanischen Leitern (befähigte Person).



Betrieb:

- Durch Einhängen, Einhaken, Aufsetzen und Anbinden gegen Kippen und Wegrutschen sichern (Aufsetz-, Einhak- oder Einhängenvorrichtungen sowie Kopfpolster),
- Anlegeleitern an sicheren Stützpunkt anlegen (nicht an Glasscheiben, unverschlossenen Türen),
- Anlegeleitern nicht verlängern,
- auf richtigen Anstellwinkel achten (65°–75° bei Sprossenanlegeleitern),
- Anlegeleitern müssen über die Austrittsstelle mindestens 1 m herausragen,
- wegen Kippgefahr nicht seitlich übersteigen oder hinauslehnen,
- von Anlegeleitern nur Arbeiten mit geringem Umfang ausführen,
- Rolleleitern gegen unbeabsichtigtes Verschieben sichern (Bremsenrichtung für Rollen, Standfüße),
- bei Rolleleitern Rollen gegen Herausspringen aus den Laufschienen sichern (Laufschienen mit Endbegrenzung).



8.5.1 Anlegeleiter

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Sind Holme und Tritte unbeschädigt?
- ↓ Sind Sicherungen gegen Umfallen und Abrutschen vorhanden (feststellbare Leiterfüße, profilierte Gummifüße, Widerlager, Holmunterstützungen, Festhalter)?



→ Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.



8.5.2 Stehleiter

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Sind Tritte und Holme unbeschädigt?
- ↓ Ist die Spreizsicherung funktionsfähig?
- ↓ Sind Sicherungen gegen Wegrutschen vorhanden?
- ↓ Sind die Befestigungen der Plattform unbeschädigt und rissfrei?

→ Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.

Betrieb:

- Stehleitern nicht als Anlegeleitern verwenden,
- Aufstellung der Leiter so, dass Spreizsicherungen gespannt sind,
- Spreizsicherungen müssen fest mit den Leiterschekeln verbunden sein,
- Stehleiter nur bis zur obersten Trittstufe betreten, wenn eine Sicherheitsbrücke und Haltevorrichtung vorhanden ist,
- wegen Kippgefahr nicht seitlich übersteigen oder hinauslehnen, nicht auf höhergelegene Arbeitsplätze umsteigen,
- fahrbare Stehleitern gegen Verschieben sichern.



8.5.3 Tritte (Tritthocker, Rolltritte, Leitertritte)

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Sind die Tritte funktionssicher?
- ↓ Ist bei zusammenklappbaren Schenkeln die Spreizsicherung wirksam?
- ↓ Sind die Tritte nicht beschädigt?

→ Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.

Betrieb:

- Rollen zum sicheren Verfahren der Rolltritte gängig halten,
- ausziehbare Tritte bzw. Stufen gegen Verschieben sichern,
- Tritte nicht als ständigen Arbeitsplatz nutzen,
- als Tritte keine Hocker, Stühle, Kästen verwenden.



Spezielle Unterweisungsthemen

9 Innerbetrieblicher Transport

9 Innerbetrieblicher Transport

9.1 Transportmittel

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Sind die Transportmittel nicht beschädigt?
- ↓ Sind an den Transportmitteln Handgriffe vorhanden?
- ↓ Laufen die Räder bei rollenden Transportmitteln leichtgängig?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

Betrieb:

- Rollende Transportmittel (z. B. Kutter- und Räderwagen) grundsätzlich nur schieben, nicht tragen,
- auf Rollies Eurokisten soweit stapeln, dass eine bequeme Schiebehöhe erreicht wird,
- vorhandene Handgriffe benutzen.

9.2 Flurförderzeuge

9.2.1 Muskelkraftbetriebene Transport-Flurförderzeuge

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Ist das Transportmittel nicht beschädigt?
- ↓ Ist die Lenkung durch Deichselbewegung gegeben?
- ↓ Laufen die Räder leichtgängig?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

Betrieb:

- Deichsel beidhändig handhaben,
- im Schrittempo bewegen, so dass jederzeit abgebremst werden kann,
- auf schiefen Ebenen die Last stets „talseitig“ führen,
- geeignete Sicherheitsschuhe tragen,
- keine zweckentfremdete Benutzung,
- regelmäßige Wiederholungsprüfung der Flurförderzeuge durch befähigte Person.



9.2.2 Hubwagen

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Ist das Transportmittel nicht beschädigt?
- ↓ Ist die Deichsel sicher befestigt?
- ↓ Weisen die Gabelzinken und das Hubwerk keine Beschädigungen auf?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**

Betrieb:

- Benutzung des Hubwagens nur mit ausdrücklicher Beauftragung des Unternehmers/zuständigen Vorgesetzten,
- Sicherheitsschuhe mit Stahlkappe tragen,
- Hubwagen nur im Schrittempo bewegen,
- nicht ordnungsgemäße Lasten (beschädigte Schrumpffolie oder Umreifung, beschädigte Palette, verrutschte Ladung) nicht transportieren,
- keine höheren Lasten als auf dem Typenschild angegeben, anheben und verfahren (Lastschwerpunktstände beachten),
- Hubwagen nur so hoch beladen, dass Verkehrsweg einsehbar ist,
- große bzw. überstehende Lasten nur mit Einweiser oder rückwärts verfahren,
- auf geneigter Ebene ist die Last talseitig zu führen – der Fahrzeugführer befindet sich bergseitig,
- Mitfahren und Personenbeförderung ist nicht zulässig,
- Paletten und sonstige Lasten sicher abstellen (nur einwandfreie Paletten, zulässige Nutzlast und Auflast einhalten),
- keine Feuerlöscher, Notausgänge, Rettungs- und Verkehrswege, elektrische Betriebsmittel usw. zustellen,
- Lasten nicht in Verkehrswege, Rettungswege, vor Notausgängen und betrieblichen Einrichtungen abstellen,
- beim Abstellen des Hubwagens Lastaufnahmemittel ganz absenken, gegen Wegrollen sichern (nicht auf geneigter Fläche abstellen),
- auf Quetschstellen beim Fahren achten (Abstände zu Wänden, Türzargen).



Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Reinigen, Rüsten, Instandhalten nur durch ermächtigte, unterwiesene fachkundige Personen, Gefahrenhinweise bzw. Sicherheitsratschläge (Betriebsanleitung) des Herstellers beachten (bei Gefahrstoffeneinsatz: H- und P-Sätze).

9.2.3 Mitgänger-Stapler

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Ist die Deichsel sicher befestigt?
- ↓ Werden Schutzhelme und Sicherheitsschuhe benutzt?
- ↓ Weisen Hubwerk, Gabelzinken und andere tragende Teile keine Beschädigungen auf?
- ↓ Ist der Durchgriffschutz unbeschädigt?

→ **Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.**



Betrieb:

- Benutzung des Staplers nur mit ausdrücklicher Beauftragung des Unternehmers/zuständigen Vorgesetzten,
- persönliche Schutzausrüstung (Sicherheitsschuhe, Schutzhelm) benutzen,
- keine höheren Lasten als auf dem Typenschild angegeben, anheben und verfahren (Lastschwerpunktabstände beachten),
- Stapler nur so hoch beladen, dass Verkehrsweg einsehbar ist (Beachte auch Maße der Türen, Tore, usw.),
- große bzw. überstehende Lasten nur mit Einweiser oder rückwärts verfahren,
- Verfahren von Lasten nur mit abgesenkten Gabeln (tiefliegender Schwerpunkt),
- Mitfahren und Personenbeförderung ist nicht zulässig,
- Paletten und sonstige Lasten sicher stapeln (nur einwandfreie Paletten, zulässige Nutzlast, Auflast und Stapelhöhe einhalten),
- keine Feuerlöscher, Notausgänge, Rettungs- und Verkehrswege, elektrische Betriebsmittel, usw. zustellen,
- Lasten nicht in Verkehrswege, Rettungswege, vor Notausgängen und betrieblichen Einrichtungen abstellen,
- kein Hochheben von Personen auf Gabeln und Paletten,
- bei Einsatz von Anbaugeräten auf ausreichende Tragfähigkeit und sichere Befestigung achten. Geräte müssen aufeinander abgestimmt sein,
- beim Abstellen des Staplers Lastaufnahmemittel ganz absenken, gegen Wegrollen sichern (nicht auf geneigter Fläche abstellen) und Schaltschlüssel abziehen,
- bei kurzzeitigem Verlassen muss sich das Lastaufnahmemittel nicht in tiefster Stellung befinden, wenn sich der Bediener in unmittelbarer Nähe aufhält. Im Zweifelsfall: Sichern wie bei längerem Verlassen,
- nie unter angehobenem Lastaufnahmemittel aufhalten,
- auf Quetschstellen beim Fahren achten (Abstände zu Wänden, Türzargen).



Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Reinigen, Rüsten, Instandhalten nur durch ermächtigte, unterwiesene fachkundige Personen,
- bei notwendigem Aufenthalt unter Lastaufnahmemittel dieses zunächst gegen Absinken sichern,
- Gefahrenhinweise bzw. Sicherheitsratschläge (Betriebsanleitung) des Herstellers beachten,
- Aufladen der Batterien in dafür geeigneten Räumen, dabei Betriebsanweisung beachten,
- beim Laden Zündquellen fernhalten (es kann hochexplosives Wasserstoffgas entstehen),
- beim Laden für gute Durchlüftung sorgen,
- bei Kontrolle und Nachfüllen der Batterie persönliche Schutzausrüstung (Schutzbrille, Gesichtsschutz, Schutzhandschuhe aus Kunststoff, Schutzschürzen, Gummistiefel) tragen.



9.2.4 Gabelstapler

Gabelstapler dürfen nur von bestimmten Personen gefahren werden, die folgende Anforderungen erfüllen müssen:

- Mindestalter 18 Jahre,
- Besitz des Befähigungsnachweises zum Führen,
- Nachweis der Fähigkeit des Führens gegenüber dem Unternehmer,
- ausdrückliche schriftliche Beauftragung durch den Unternehmer.



Notizen

Lined area for notes with horizontal dotted lines.

Spezielle Unterweisungsthemen

10 Reinigungsmaschinen

10 Reinigungsmaschinen

10.1 Flüssigkeitsstrahler – Hochdruckreiniger

Arbeitstägliches Sicherheitscheck:

- ↓ Sind Hochdruckleitungen, Schlaucharmaturen, Manometer, Schlauchleitungen, Sicherheitsventil/Überdruckventil unbeschädigt?

→ Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.

Betrieb:

- Betriebsdruck möglichst gering einstellen (so viel wie nötig),
- Maschinen ohne ausdrückliche Herstellerinformation nicht mit dem Hochdruckreiniger reinigen,
- sicheren Standplatz einnehmen,
- nie auf Menschen und Tiere spritzen,
- Sicherheitsabstand zu elektrischen Betriebsmitteln einhalten bzw. diese zuvor wirksam abdecken (Plastikfolie reicht in der Regel nicht),
- Schlauchleitungen so führen, dass sie nicht beschädigt, eingeklemmt, überfahren werden und keine übermäßigen Zug- und Biegebeanspruchungen auftreten,
- Schläuche und Spritzpistolen nur bei abgesperrter Wasserzufuhr ablegen (gegen Umherschlagen sichern),
- während des Betriebes zwischenzeitliches Beobachten auf Schäden an Schlauchleitungen usw.,
- Betätigungseinrichtungen der Spritzeinrichtungen nie festsetzen,
- Spritzeinrichtungen so ablegen, dass die Betätigungseinrichtung nicht unbeabsichtigt ausgelöst werden kann,



- beim Einsatz von chemischen Reinigungsmitteln Gefahrenhinweise bzw. Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze),
- zum Schutz vor Gefährdungen durch Sprühnebel von Gefahrstoffen sind geeignete, zugelassene Atemschutzgeräte zu tragen,
- zum Schutz vor Gefährdungen durch Flüssigkeitsstrahl, abplatzendes Material usw. Augenschutzbrillen tragen,
- bei Geräten mit einem Schallpegel von 85 dB(A) und mehr ist Gehörschutz zu tragen,
- Hautschutzmittel, Hautreinigungsmittel und Hautpflegemittel sind grundsätzlich anzuwenden. Näheres ergibt sich aus dem Hautschutzplan,
- besondere Bestimmungen bei öl- und gasbeheizten Erhitzern beachten (u. a. Verbrennungsgase, ausreichende Zuluft, heiße Oberflächen, Prüfung nach BImSchG),
- wasserbeständige Schutzkleidung tragen.



Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Hauptschalter ausschalten, Netzstecker ziehen,
- Schläuche nach Gebrauch an geeigneter Stelle ablegen bzw. aufhängen,
- Reinigung laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanweisung,
- anstehenden Restdruck gemäß Herstellerangaben abbauen,
- Rüsten und Instandhalten nur durch sachkundige, beauftragte Personen unter Anwendung der besonderen Betriebsanleitung,
- zum Einbau von Teilen nur zugelassene Ersatzteile verwenden,
- bei Reinigungsmiteleinsetz Gefahrenhinweise bzw. Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze),
- regelmäßige Wiederholungsprüfung (befähigte Person).



10.2 Rotierbürstenmaschine

Arbeitstäglicher Sicherheitscheck:

- ↓ Ist der Anfahrerschutz vorhanden?
- ↓ Sind Elektrokabel, -stecker unbeschädigt?

→ Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.

Betrieb:

- Bei Reinigungsmiteleinsetzung in der Maschine Gefahrenhinweise bzw. Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze),
- kein Verfahren der Maschine in unmittelbarer Nähe von Personen,
- darauf achten, dass der Filter nicht verstopft ist.



Reinigen, Rüsten, Instandhalten:

- Netzschalter bzw. Hauptschalter ausschalten,
- Reinigung und Rüsten laut Herstellerinformation bzw. Betriebsanweisung,
- bei Reinigungsmiteleinsetzung zur Maschinenreinigung Gefahrenhinweise bzw. Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze).



10.3 Gewerbespülmaschine

Arbeitstäglicher Sicherheitscheck:

- ↓ Schaltet die Maschine bei Öffnen der Haube bzw. bei Öffnen der Tür ab?
- ↓ Sind die Filtereinsätze nicht verschmutzt?

→ Festgestellte Mängel dem Verantwortlichen melden.

Betrieb:

- Vorsichtige Beschickung (nicht überbeschicken),
- Temperaturüberwachung beachten,
- Maschine während des Spülvorganges nicht öffnen,
- beim Öffnen und Schließen der Maschine Schutzabdeckung benutzen (wenn vorhanden),
- regelmäßiges Reinigen der Filtereinsätze (dabei ggf. schnitthemmende Handschuhe tragen),
- Vorsicht beim Entladen, Spülgut kann heiß sein,
- beim Entfernen von Scherben Schutzhandschuhe tragen,
- Maschinenreinigung laut Herstellerinformation,
- bei Reinigungsmiteleinsetzung Gefahrenhinweise bzw. Sicherheitsratschläge beachten (H- und P-Sätze),
- Hautschutzplan einhalten (Hautschutz, Hautreinigung, Hautpflege).



Notizen

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

11 Dokumentation der Unterweisung

11 Dokumentation der Unterweisung

(Muster)

| Unterweisungsinhalt (Thema bzw. Punkte lt. Unterweisungshandbuch angeben) | Zeitpunkt (Datum) | Durchführender | Teilnehmer (Unterwiesener) | Unterschrift des Teilnehmers |
|--|----------------------|----------------|--|---------------------------------|
| Brandschutz 1.3 Elektrosicherheit 1.4 Erste Hilfe 1.5 | 11.1.16 | Simon | Petzold, Köhler, Lück, Petermann | |
| Handwerkzeuge 4.1 Mengmaschine 4.7 | 15.3.16 | Hartwig | Kluge, Ohlers, Müller | |
| Räuchern 5 | 27.4.16 | Döring | Stiewe, Kästner, Wolf, Graatz | |

(Blanko)

| Unterweisungsinhalt (Thema bzw. Punkte lt. Unterweisungshandbuch angeben) | Zeitpunkt (Datum) | Durchführender | Teilnehmer (Unterwiesener) | Unterschrift des Teilnehmers |
|--|----------------------|----------------|-------------------------------|---------------------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Anhang

Anmeldeformular

Dieses Formular wird maschinell verarbeitet und gespeichert!
 Füllen Sie es in Großbuchstaben mit einem schwarzen oder dunkelblauen Kugelschreiber aus!

Dieses Formular wird für die Abrechnung mit der BGN benötigt und ist immer im Original der ausbildenden Stelle zu übergeben!

Anmeldeformular

Ausbildung Fortbildung
 Erste Hilfe in Bildungs- und Betreuungseinrichtungen

Zuständiger Unfallversicherungsträger:
 (Berufsgenossenschaft, Unfallkasse)

Mitgliedsnummer / Versicherungsnummer:

Aus- und Fortbildung für betriebliche Ersthelfer

Anschrift des Mitgliedsbetriebes

Strasse _____ Hausnr. _____
 PLZ _____ Ort _____

| Teilnehmerliste | | | Bestätigung durch die Ausbildungsstelle |
|---|--------------|--------------|---|
| Die Teilnehmerliste ist vom Unternehmen auszufüllen. Die Teilnahme ist von den Teilnehmenden am Tag des Kurses durch Unterschrift zu bestätigen. | | | |
| Name, Vorname der teilnehmenden Person | Geburtsdatum | Unterschrift | |
| 1 | | | <input type="checkbox"/> |
| 2 | | | <input type="checkbox"/> |
| 3 | | | <input type="checkbox"/> |
| 4 | | | <input type="checkbox"/> |
| 5 | | | <input type="checkbox"/> |
| 6 | | | <input type="checkbox"/> |
| 7 | | | <input type="checkbox"/> |
| 8 | | | <input type="checkbox"/> |
| 9 | | | <input type="checkbox"/> |
| 10 | | | <input type="checkbox"/> |

Bestätigung durch das Unternehmen

Ort, Datum _____ Stempel, Unterschrift des Unternehmens _____

Bestätigung durch die Ausbildungsstelle

abrechenbare Teilnehmerzahl auf diesem Formular

Datum des Lehrgangs

Kennziffer der Ausbildungsstelle

Name der Lehrkraft

Registriernummer des Lehrgangs

Ort des Lehrgangs

Ort, Datum _____ Anschrift, Unterschrift der Ausbildungsstelle _____



BGN
 EH Abrechnungsstelle
 Dynamostraße 7-11
 68165 Mannheim

BGN
 Berufsgenossenschaft
 Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Die personenbezogenen Daten werden aufgrund des § 199 Abs. 1 Nr. 5 i.V.m. § 23 SGB VII erhoben und gespeichert.

**Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe**

Dynamostraße 7–11
68165 Mannheim
www.bgn.de