

Maschinen

1

Wieso sind Schutzmaßnahmen und -einrichtungen an Maschinen so wichtig?

Das Arbeiten im Hotel, einer Küche oder im Nahrungsmittelbereich ist ohne den Einsatz von Maschinen fast nicht mehr denkbar. Aber die Arbeit mit Maschinen ist nicht ungefährlich. So hat die BGN herausgefunden, dass jede sechste Schnittverletzung durch das Benutzen von Aufschnittschneidemaschinen verursacht wird. Um Unfälle an der Maschine zu vermeiden, sollte die Maschine am richtigen Standort aufgestellt sein, fachgerecht gereinigt und richtig bedient werden.

Fritteusen sind ein sehr häufig eingesetztes Küchengerät. An ca. 6 Prozent der Unfälle in gewerblichen Küchen ist heißes Fett beteiligt. Häufig entstehen Verbrennungen, durch heißes Fett.

Welche Schutzmaßnahmen gelten für Aufschnittmaschinen?

Für Aufschnittschneidemaschinen gelten unter anderem folgende Schutzmaßnahmen:

- Über dem Messer ist ein nicht abnehmbarer Schutzring angebracht.
- Wenn Sie den Schlitten (d. h. den Teil des Gerätes, auf dem Sie die Wurst etc. zum Schneiden hin- und her bewegen) abklappen wollen, muss die Anschlagplatte das Messer um mindestens 1 mm überragen. Die Anschlagplatte kann dann nicht mehr bewegt bzw. verstellt werden.
- Die Schlittenrückwand, die Sie beim Schneiden der Ware anfassen, muss mindestens 150 mm lang sein und mindestens so hoch sein, dass der freie Teil des Messers verdeckt ist.
- Zum Schneiden von Resten muss ein nicht-abnehmbarer Restehalter vorhanden sein.
- Der Restehalter muss "zwangsgeführt" auf dem Schlitten aufliegen.
- Wenn der Abstand zum Messer 0 bis 60 mm beträgt, kann der Restehalter nicht angehoben werden.

Wie reinige ich eine Aufschnittmaschine richtig?

Um eine Aufschnittmaschine richtig und sicher zu reinigen ist folgendes Vorgehen richtig:

- Ziehen Sie immer zuerst den Stecker aus der Steckdose!
- Drehen Sie den Regler zum Einstellen der Schnittstärke auf "Null".
- Klappen Sie den Schlitten ab.
- Wischen Sie immer von innen nach außen.
- Tragen Sie Handschuhe! Es gibt spezielle Schutzhandschuhe, die schnittfest sind.

Maschinen

2

Was ist der passende Standort für eine Aufschnittschneidemaschine?

Den passenden Standort für eine Aufschnittschneidemaschine wählt man anhand der folgenden Bedingungen:

- Die Maschine steht an einem wenig begangenen Ort.
- Vor der Maschine ist genügend Platz.
- Man kann die Maschine bedienen, ohne sich auf die Zehenspitzen zu stellen.
- Man kann die Maschine bedienen, ohne die Arme auf Schulterhöhe zu heben.
- Man kann die Maschine bedienen, ohne sich herunterbeugen zu müssen.
- Der Arbeitsplatz an der Maschine ist gut beleuchtet!

Was sind die Gefahren bei Fritteusen?

Zum einen können Fritteusen überhitzen und dadurch Fettbrände entstehen. Zum anderen kann man sich im Hantieren mit dem heißen Fett Verbrennungen zuziehen. Außerdem kann verspritztes Fett den Boden rutschig machen und so zu Stürzen führen.

Wodurch kann die Gefahr von Bränden reduziert werden?

Fritteusen müssen mit einem Regelthermostat ausgestattet sein. Dieser schaltet die Fritteuse bei höheren Temperaturen ab, um das Fett nicht zu überhitzen. Kühlt das Fett etwas ab – zum Beispiel weil Sie gerade viele gefrorene Pommes Frites in die Fritteuse gegeben haben – schaltet der Regelthermostat die Heizung wieder ein, bis die eingestellte Temperatur wieder erreicht ist.

Fritteusen müssen mit einem Temperaturbegrenzer ausgestattet sein. Er arbeitet unabhängig von dem Regelthermostat. Dieser Temperaturbegrenzer muss die Heizung bei 230 °C Fetttemperatur abschalten. Ist der Regelthermostat kaputt, wird die Heizung der Fritteuse bei der eingestellten Temperatur nicht mehr abgestellt. Wenn das Fett zu heiß wird, besteht Brandgefahr!

Wird das Fett sehr oft benutzt, sinkt der Flammpunkt; also die Temperatur, bei der das Fett anfängt zu brennen. Auch dadurch steigt die Brandgefahr! Deshalb muss das Fett regelmäßig ausgetauscht werden.

Maschinen

3

Wie können Verbrennungen verhindert werden?

Um die Verbrennungsgefahr beim Abtransportieren alten Fettes zu verringern, sollte man das Fett am besten abkühlen lassen. Ist dies nicht möglich, sollte es in temperaturbeständige, formstabile Behälter abgefüllt werden. Diese sollten mit einem Deckel gesichert sein, um ein Herausschwappen zu verhindern. Um Verbrennungen an Händen und Unterarmen zu vermeiden, muss beim Fettablassen ein Handschutz getragen werden.

Um Verbrennungen durch Fettspritzer zu verhindern sollte entsprechende (Schutz-)Kleidung getragen werden. Außerdem sollte man darauf achten, dass kein Wasser in die Fritteuse gelangt. Größere Mengen Wasser können in Fritteusen explosionsartig verdampfen bzw. verpuffen und dabei zu starkem Verspritzen von Fett führen. Deswegen dürfen Fettbrände auch niemals mit Wasser sondern nur mit geeigneten Löschmitteln gelöscht werden! Spezielle Fettbrandfeuerlöscher (Brandklasse F) sind für das Löschen von Fettbränden in Fritteusen, Fettbackgeräten oder Woks zwingend erforderlich. Löschdecken sind nicht geeignet, da das Löschvermögen unzureichend ist und die Gefahr von Personenbränden beim Löschversuch besteht.

Worauf solle man bei Fritteusen noch achten?

Auf den Boden gespritztes Fett muss sofort entfernt werden, um ein Ausgleiten auf dem rutschigen Boden zu verhindern.

Maschinen

4

Welche Gefährdungen gehen von Maschinen in Bäckereien aus?

Auch in Bäckerei/Konditoreibetrieben werden täglich Maschinen und Geräte eingesetzt. An dieser Stelle sollen hier die am meisten verwendeten Maschinen aufgeführt werden und die typischen Gefährdungen beim Umgang mit ihnen:

Maschine	Gefährdung
Knetmaschine-Knetwerkzeug	Mehlstaubentwicklung und Quetschungen
Ausrollmaschine- Einzugsstelle an den Walzen	Mehlstaubentwicklung und Quetschungen
Teigteilmaschinen	Scherstellen
Backofen	Brände, Explosionen, Schwaden
Gasbeheizte Geräte	Brände, Explosionen
Brotschneidemaschine	Schnittverletzungen beim Betrieb (defekte Schutzeinrichtungen) oder bei Reinigen

Um Unfällen vorzubeugen, müssen je nach Maschine Sicherheitseinrichtungen wie zum Beispiel Abdeckungen, Lichtschranken, eine automatische Abschaltung, Zweihandschaltung, Schutzgitter etc. vorhanden sein.

Welchen Zweck haben Sicherheitseinrichtungen an Maschinen?

Diese Frage soll am Beispiel einer Teigausrollmaschine beantwortet werden:

Ob Teig, Hemdsärmel oder eine Hand – die Walzen der Teigausrollmaschine ziehen alles ein, was ihnen zu nahe kommt. Deshalb müssen Teigausrollmaschinen um die Walzen beidseitig mit einem Schutzgitter gesichert sein, unter dem man nicht hindurchgreifen kann. Zusätzlich muss das Schutzgitter so mit dem Antrieb gekoppelt sein, dass der Walzenantrieb sofort abschaltet, wenn das Gitter auch nur leicht angehoben wird.

So sollte es jedenfalls sein, damit der Schutz auch nutzt!

Maschinen

5

Wieso ist es sinnvoll Sicherheitseinrichtungen zu prüfen?

Gerade bei älteren Maschinen kann es vorgekommen, dass Schutzschalter abgenutzt sind oder Defekte vorliegen. Dadurch ist der Schutz nicht mehr ausreichend gewährleistet, sodass man beispielsweise in eine laufende Maschine hineingreifen kann.

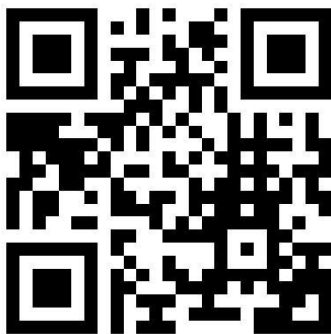
Besonders bei älteren Maschinen sollte daher regelmäßig überprüft werden, ob die Sicherheitseinrichtungen noch korrekt funktionieren.

Wo finde ich weitere Informationen?

Weitere Informationen finden sich in den Arbeitssicherheitsinformationen (ASI). Für Maschinen und Geräte gelten folgende ASI:

- ASI 2.11 Teigknetmaschine
- ASI 2.12 Planetenrühr- und Knetmaschinen
- ASI 2.15 Fettbackgeräte und Fritteusen
- ASI 2.18 Aufschnittschneidemaschinen mit Rundmesser
- Diese können Sie in gedruckter Form über die BGN beziehen bzw. sich von der Homepage herunterladen:

<https://www.bgn.de/1589>



Maschinen

6

Beispiel-Fragen

1. Wie reinigt man eine Aufschnittschneidemaschine richtig?
2. Wieso ist es wichtig, die Sicherheitseinrichtungen an Maschinen regelmäßig zu prüfen?

Maschinen

7

Muster-Antworten

1. Wie reinigt man eine Aufschnittschneidemaschine richtig?

Als erstes zieht man den Stecker. Die Schnittstärke wird auf Null gestellt und bei abgeklapptem Schlitten immer von innen nach außen gewischt. Außerdem sollten schnittfeste Schutzhandschuhe getragen werden.

2. Wieso ist es wichtig, die Sicherheitseinrichtungen an Maschinen regelmäßig zu prüfen?

Weil nur korrekt funktionierende Sicherheitseinrichtungen vor Unfällen und Verletzungen schützen können! Gerade bei älteren Maschinen kann es vorgekommen, dass Schutzschalter abgenutzt sind oder Defekte vorliegen.