

Nummer: 020

Stand:

Verantwortlich:

Arbeitsplatz/Tätigkeitsbereich:

Betriebsanweisung

Fritteusen

Anschrift oder Logo
der
Schule

1. Anwendungsbereich

Diese Betriebsanweisung enthält allgemeine Regeln für das Arbeiten an Fritteusen.

2. Gefahren für Mensch und Umwelt



- Heiße Geräteteile und heißes Fett / Öl.
- Quetsch- und Scherstellen an mechanischen Hebeeinrichtungen.
- Aufstellen an ungeeigneten Orten; unzureichende Standsicherheit des Gerätes.
- Fett- und Öl Brände.
- Die eingesetzte Heizerenergie (elektrischer Strom).
- Fetthaltige Flüssigkeiten, die ohne Fettabscheider in die Kanalisation gelangen, können Schäden durch Verstopfen der Abflussleitungen hervorrufen.
- Durch ungeeignete Filter können Fett- oder Ölgemische austreten.



3. Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln



Technische Schutzmaßnahmen:

- Vor erstmaliger Benutzung der Maschine ist die Gebrauchsanweisung des Herstellers zu lesen.
- Die Fritteuse darf nur für den vom Hersteller vorgesehenen Zweck eingesetzt werden.
- Durch geeignete Griffe muss sichergestellt werden, dass das Eintauchen und das Herausnehmen des Fettbackkorbes oder des Frittierkorbes gefahrlos möglich ist.
- Ablassvorrichtung (bei Geräten mit einem Gesamtgewicht einschließlich Öl von mehr als 10 kg oder einem Öl Inhalt größer 5 l) darf sich nicht durch versehentliches Anstoßen öffnen (Verwendung von Ventil mit Klappgriff, Drehknopf).
- Verdeckungen zwischen den mechanisch angetriebenen Hebe- / Senkvorrichtungen nicht entfernen.

Organisatorische Schutzmaßnahmen

- Haltevorrichtungen an den Körben benutzen.
- Arretierungen der ausschwenkbaren Heizeinrichtungen benutzen.
- Fritteusen möglichst nicht neben einem Wasserbad aufstellen.

Persönliche Schutzmaßnahmen:

- Körperschutz: Eng anliegende Kleidung tragen.
- Die Fritteuse darf nur von eingewiesenem Personal benutzt werden.

Hygienische Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln:

- Die Fettfilter sind regelmäßig zu reinigen.
- Hautschutzplan beachten.

4. Verhalten bei Störungen



- Bei besonderen / ungewöhnlichen Ereignissen bzw. festgestellten Mängeln Gerät der weiteren Nutzung entziehen.
- Schäden und Störungen sind zu melden an: **Schulleitung**.
- Keine selbstständigen Reparaturen vornehmen.
- Im Brandfall geeigneten Löscher für Fettbrände verwenden.

5. Erste Hilfe



- Ruhe bewahren
- Ersthelfer heranziehen
- **Notruf: 112**
- Unfall melden

6. Instandhaltung; Entsorgung

- Nach Abschluss der Arbeiten ist das Gerät sorgfältig zu reinigen Das Gerät zum Reinigen grundsätzlich außer Betrieb setzen.
- Instandhaltung (Wartung, Reparatur) nur von qualifizierten und beauftragten Personen durchführen lassen.
- Regelmäßige Prüfungen (z.B. elektrisch, mechanisch) durch befähigte Personen.
- Die Sicherheitseinrichtungen sind jährlich durch einen Sachkundigen auf ihren ordnungsgemäßen Zustand zu prüfen. Der Zeitpunkt und das Ergebnis der Prüfung ist zu dokumentieren

Entsorgung:

- Die Öl-/ Fettreste sind ordnungsgemäß zu entsorgen

Datum:

Unterschrift Schulleitung: