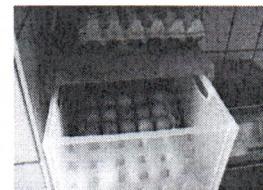
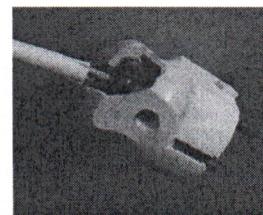
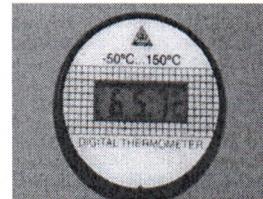
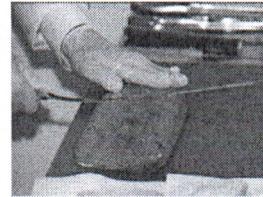


Personalschulung in der Gastronomie

Themen:

Infektionsschutz,
Hygiene,
Arbeits- und Gesundheitsschutz,
Brandschutz

Der Inhalt dieser Schulungsunterlage kann unter Umständen nicht vollständig sein.
Die Inhalte der Personalschulung müssen gegebenenfalls auf die tatsächlichen betrieblichen Spezifika angepasst und/oder ergänzt werden.



Belehrung nach §§ 42 u. 43 Infektionsschutzgesetz

Diese Unterweisung gilt für Tätigkeiten mit Kontakt zu Lebensmitteln sowie Bedarfsgegenständen (Besteck, Geschirr). Rechtliche Grundlage ist das Infektionsschutzgesetz. Mit nachfolgenden Maßnahmen soll verhindert werden, dass Infektionserreger auf Lebensmittel oder von Mensch zu Mensch übertragen werden und somit Lebensmittelinfektionen und -vergiftungen entstehen und/oder verbreitet werden.

Eigenverantwortung, Selbstbeobachtung, Meldepflicht

Bei Krankheitserscheinungen wie:

- **Durchfall mit mehr als drei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls Übelkeit, Erbrechen und Fieber;**
- **Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung (Hinweise für Typhus u. Paratyphus);**
- **Milchigweiße Durchfälle mit hohem Flüssigkeitsverlust (Hinweise für Cholera);**
- **Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit (Hinweise auf Hepatitis);**
- **Gerötete, schmierig belegte, nässende oder geschwollene Hauterkrankungen und -wunden**

und/oder bei in Stuhlprobe nachgewiesener Infektion (auch wenn Sie keine Symptome haben!) mit

- **Salmonellen**
- **Shigellen**
- **Enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien (EHEC)**
- **Choleravibrionen**

besteht ein Tätigkeitsverbot für den Umgang mit Lebensmitteln sowie Bedarfsgegenständen.

Es ist sofort der Arbeitgeber/Vorgesetzte zu informieren, auch wenn Sie dienstfrei haben! Ebenfalls ist der Vorgesetzte zu informieren, wenn solche Erkrankungen in Familie und Bekanntschaft auftreten, eine Magen-Darmerkrankung nach kurzer Dauer bereits überstanden wurde (insbesondere nach Urlaubsreisen), da solche Infektionserreger durchaus noch längere Zeit ausgeschieden werden können. Falls Unklarheiten bestehen, kann der Betriebsarzt auch direkt kontaktiert werden. Falls Sie den Hausarzt aufsuchen, ist dieser unbedingt darüber zu informieren, dass Sie im Lebensmittelbereich tätig sind.

Bescheinigung durch das Gesundheitsamt

- Sie dürfen Tätigkeiten mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen nur ausführen, wenn Sie eine Bescheinigung vom Gesundheitsamt oder ein Gesundheitszeugnis vorweisen können.

Wichtige Regeln zur Personalhygiene

- Händedesinfektion vor Arbeitsantritt, nach jeden Toilettenbesuch, nach Reinigungsarbeiten, nach dem Naseputzen sowie nach dem Umgang mit Eiern, Geflügel, Fisch und Hackfleisch.
- Fingerringe und Schmuck sind bei der Arbeit abzulegen.
- Niemals auf Lebensmittel niesen und husten.
- Wunden an Händen und Armen sind flüssigkeitsdicht abzudecken.

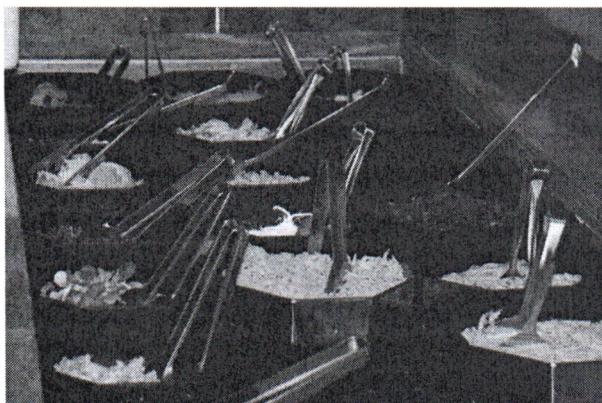
Hygieneschulung - Überblick

Lebensmittelhygiene-Richtlinie seit 1.1.2006

Anforderungen an
Räume
Einrichtungen
Personal
Waren
Schädlingsbekämpfung
Reinigung
Abfallentsorgung

Verpflichtung zu Eigenkontrollkonzept (HACCP)

Pflicht zur jährlichen Schulung



HACCP in Gastronomiebetrieben (Bsp. Quelle: DEHOGA)

Produkt	Warenannahme	Lagerhaltung	Speisenvorbereitung	Warme/Kalte Küche	Speisenausgabe	Bemerkungen Hygienemaßnahmen
Hackfleisch-erzeugnisse	Evtl. CCP (z.B. Überwachung Temperatur, Geruch, Farbe, Konsistenz)	Nur kurzfristige Zwischenlagerung (innerhalb Arbeitsschicht) erlaubt!	Möglichst ohne Verzögerung und ohne Unterbrechung der Kühlkette	CCP (z.B. stichprobenhafte Überwachung Gar-temperatur u. -dauer, Konsistenz, Farbe im Kern)	Temperaturkontrolle	Große Oberfläche und gutes Nährstoffangebot macht schnelle Vermehrung von Keimen möglich!
Fleisch am Stück und Braten	Überwachung Temperatur, Geruch, Farbe, Oberfläche empfohlen		Kühlkette nicht länger unterbrechen als notwendig			Kühlung während (Zwischen-) Lagerung erforderlich!
Wursterzeugnisse		Kühlkette nicht unterbrechen bis zur Bereitstellung				Kühlung während (Zwischen-) Lagerung erforderlich! Im Zweifel entsorgen
Geflügel (frisch od. TK-Ware)	Evtl. CCP (z. B. Überwachung Temperatur, Geruch, Farbe, Konsistenz)	Kühlung auch während des Auftauvorganges erforderlich, Kontakt der Auftaflüssigkeit mit Lebensmitteln/ Gegenständen vermeiden	Möglichst bald nach Auftauen verarbeiten, Kühlkette dabei nicht länger unterbrechen als notwendig	CCP (z. B. stichprobenhafte Überwachung Gar-temperatur u. -dauer, Fleischfarbe im Kern/an Knochen)		Besonders Fleischsaft kann Krankheitskeime enthalten, Verschmierungen vermeiden, anschließend Desinfektion der Flächen und Behälter!
Fisch (Frischware)	Evtl. CCP (z. B. Überwachung Temperatur und /oder Geruch, Oberfläch, Augen) Lagerung in Eis oder 0 bis 2°C	Möglichst bald verbrauchen, Zwischenlagerung in Eis oder bei 0 bis 2°C	Kühlkette nicht länger unterbrechen als notwendig			Kühlung während (Zwischen-) Lagerung erforderlich!

Mögliche kritische Kontrollpunkte im Wareneingang (Bsp. Quelle: DEHOGA):

Für meinen Betrieb relevant?	<p>➤ Geflügel</p> <p>Überwachungsverfahren: Etikettenkontrolle (Verbrauchsdatum/Haltbarkeitsdatum); Sicht- und Geruchskontrolle und/oder Temperaturmessung (stichprobenartig)</p> <p>Akzeptanzgrenze: siehe Angabe auf dem Etikett der Verpackung (maximal +4°C)</p> <p>Korrekturmaßnahmen: z. B. Annahmeverweigerung</p> <p>Dokumentation: Aufzeichnung der gemessenen Temperaturwerte</p>
Für meinen Betrieb relevant?	<p>➤ Frischfisch</p> <p>Überwachungsverfahren: Sichtkontrolle (Trübung der Augen, Oberflächenbeschaffenheit, Konsistenz), Geruchskontrolle und/oder Temperaturmessung (stichprobenartig)</p> <p>Akzeptanzgrenze: in Eis oder maximal +2°C</p> <p>Korrekturmaßnahmen: z. B. Annahmeverweigerung</p> <p>Dokumentation: gegebenenfalls Beschreibung der Mängel, Aufzeichnung der gemessenen Temperaturwerte</p>

Merke: Zielstellung hygienischer Maßnahmen:

... Vermeidung jeglicher nachteiliger Beschaffenheit von Lebensmitteln

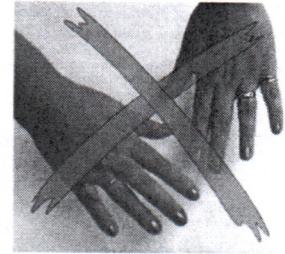
Gefährdungen für Lebensmittel

- **CHEMISCH**
(Reinigungsmittelrückstände, Verpackungen, Fritteuse)
- **PHYSIKALISCH**
(Glassplitter, Steine, Fingernägel, Schmuck, Haare...)
- **BIOLOGISCH**
(Hefen, Schimmelpilze, Bakterien, Viren...)



Persönliche Hygiene

- Händewaschen und Desinfektion
 - ⇒ vor Arbeitsbeginn
 - ⇒ nach jedem Toilettenbesuch
 - ⇒ nach jeder Arbeitspause
 - ⇒ zwischen unterschiedlichen Arbeitsgängen, nach Umgang mit kritischen Produkten
 - ⇒ nach Beendigung von Reinigungsarbeiten
- Handwaschmittel benutzen und Hände nach dem Waschen trocknen
- Keinen Handschmuck tragen
- Lange, dreckige oder lackierte Fingernägel vermeiden

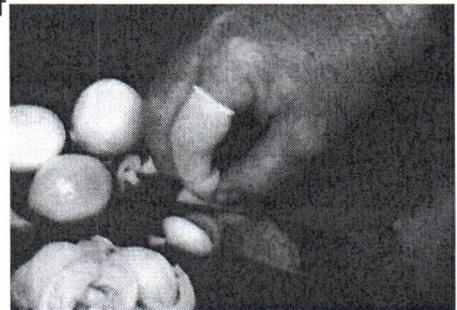
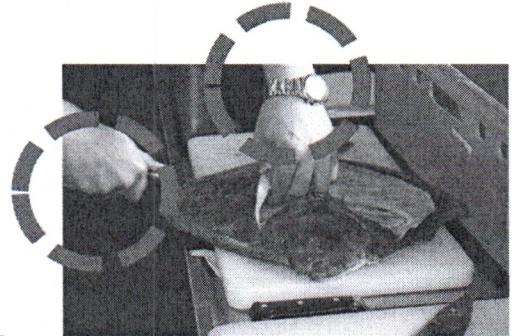


Wichtige Hinweise zur Händereinigung und -desinfektion:

<p>Hände waschen</p> 	<ul style="list-style-type: none">• bei Arbeitsbeginn• bei wahrnehmbarer Verschmutzung• nach Toilettenbenutzung	<ul style="list-style-type: none">• Hände nass machen• Handreinigungsmittel dosiert auftragen• mit Handwarmem Wasser aufschäumen und Abwaschen• Hände sofort gut abtrocknen
<p>Hände desinfizieren</p> 	<ul style="list-style-type: none">• bei jedem Betreten der Produktionsräume• nach jedem Umgang mit kritischen Produkten• nach Reinigungsarbeiten	<ul style="list-style-type: none">• ausreichende Menge Händedesinfektionsmittel mindestens 20 Sekunden in die trockenen Hände einreiben• Problemzonen einbeziehen (Fingerzwischenräume, Fingerseitenkanten, Nagelfalz, Fingerkuppen, Daumen, Handgelenke)

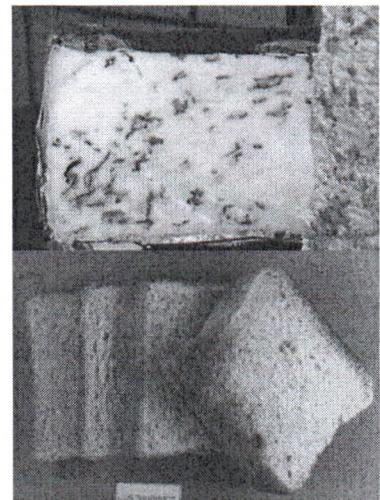
Persönliche Hygiene

- Keinen Handschmuck tragen
- Lange, dreckige oder lackierte Fingernägel vermeiden
- Auf saubere Arbeitskleidung achten
Vorbinder so häufig wie nötig wechseln
keine Strassenkleidung im Küchenbereich tragen und auch nicht dort aufhängen
Haare zurückstecken oder zusammenbinden,
im Küchenbereich Mütze oder Schiffchen tragen
- Nicht im Küchenbereich rauchen!
- Bei Krankheitsanzeichen besonders vorsichtig sein
 - ⇒ niemals auf Lebensmittel husten oder niesen
 - ⇒ bei Magen-Darmerkrankungen den Chef informieren und zum Arzt gehen
- Nicht mit offenen, ungeschützten Schnitt- oder Brandwunden arbeiten



Mikrobiologische Gefahren - Grundlagen

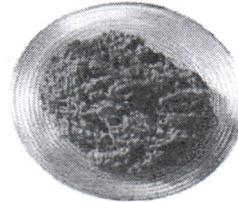
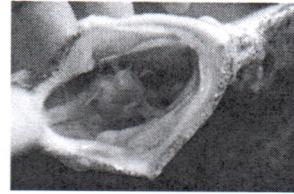
- **Nützliche Keime wirken mit**
 - ⇒ bei der Herstellung von Sauermilch, Joghurt, Butter, Käse
 - ⇒ beim Reifen von Fleisch und Rohwurst
 - ⇒ bei der Herstellung von Essig, Sauerkraut u.a.
 - ⇒ bei der alkoholischen Gärung
 - ⇒ bei der Herstellung von Backwaren
- **Schädliche Keime sind erkennbar durch z.B.**
 - ⇒ Schimmel auf Brot, Gebäck, Kuchen
 - ⇒ Schimmel auf Früchten, Konfitüren, Milcherzeugnissen
 - ⇒ faule Stellen an Früchten, Gemüsen, Fleisch
 - ⇒ saure Milch gärende Stoffe



Mit schädlichen Keimen befallene Lebensmittel müssen aussortiert und entsorgt werden!

Mikrobiologische Gefahren - Grundlagen

- **Schädliche Keime wachsen aber auch unerkant**
auf bzw. in
 - ⇒ Feinkosterzeugnissen, Mayonnaise
 - ⇒ Frischfleisch, Fisch, Geflügel, Eier
 - ⇒ Wurstaufschnitt, Räucherfisch
 - ⇒ Süßspeisen, Cremes, Schlagsahne



Mit diesen Lebensmitteln sehr sorgfältig umgehen
und in der Regel kühl halten!

Wirkungen von Mikroorganismen

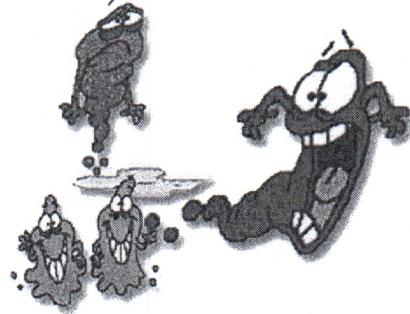
Verderb (oft erkennbar)
(Fäulnis, Gärung, Schimmelbildung, Säuerung...)
...nur selten Ursache von Erkrankungen

Lebensmittelinfektionen
(Salmonellen, Shigellen, Campylobacter, E-coli...)

Lebensmittelvergiftungen
(Bacillus cereus, Staphylokokken...)

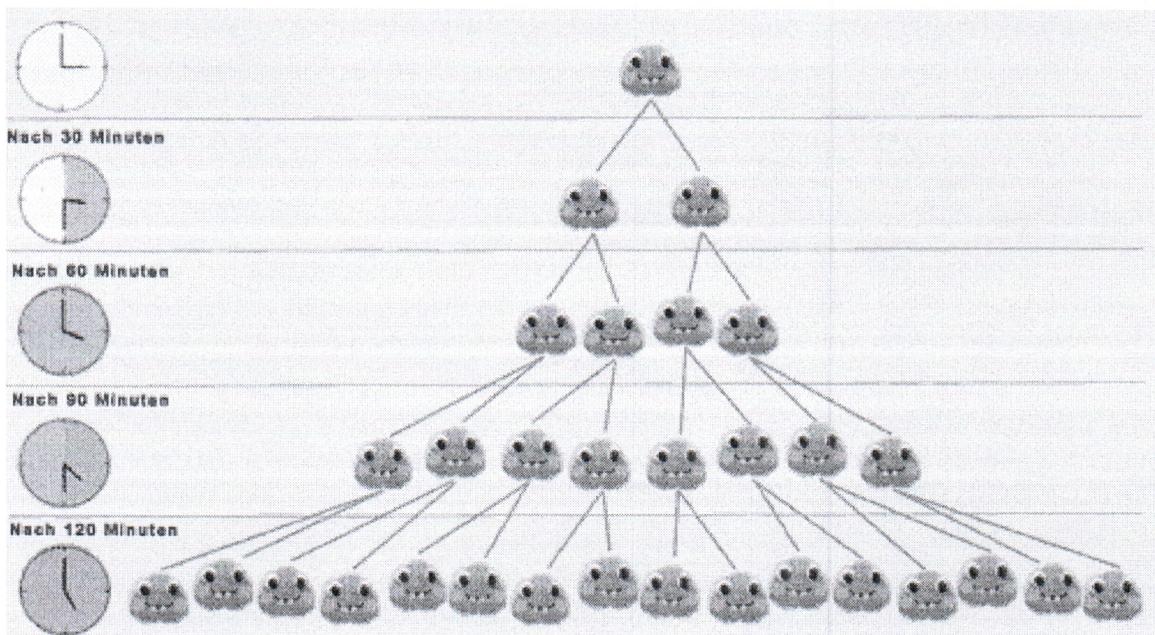
Wovon ist der Ausbruch einer Infektion oder Vergiftung abhängig?

- Anfangskeimgehalt
- Infektionsdosis
Salmonellen: 10.000-100.000
Shigellen: 10-100
- Abwehrlage des Menschen
(Alte, Kranke, Kleinkinder sind besonders gefährdet)



Wovon ist die Vermehrung von Mikroorganismen abhängig?

- Nährstoffgehalt der Lebensmittel
- Wassergehalt der Lebensmittel
- pH-Wert der Lebensmittel
- Anwesenheit / Fehlen von Luftsauerstoff
- Temperatur
- Zeit



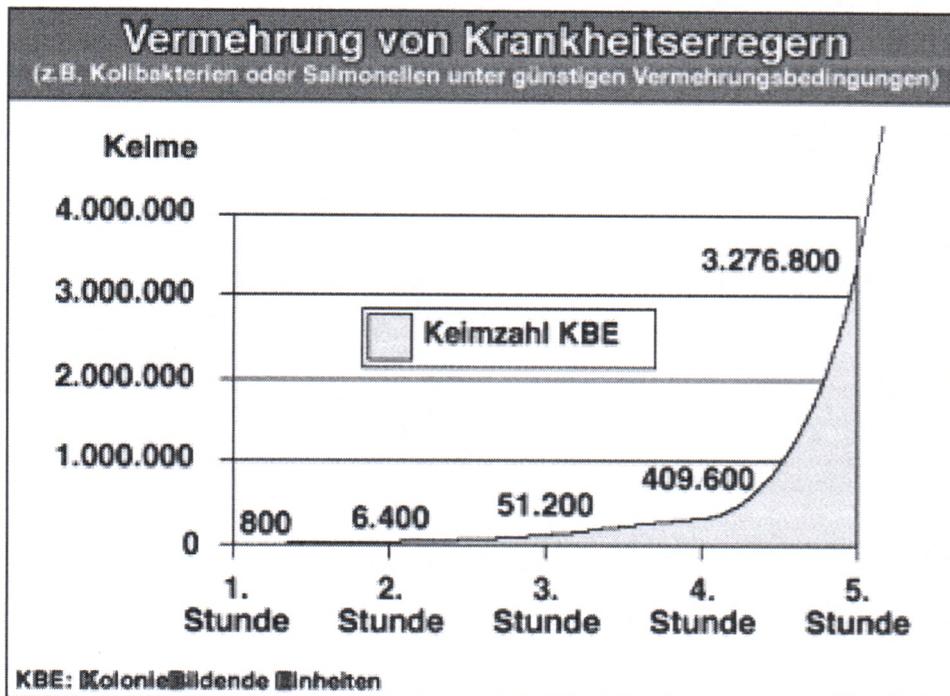


Abb.: Vermehrung von Salmonellen bei optimalen Temperaturen

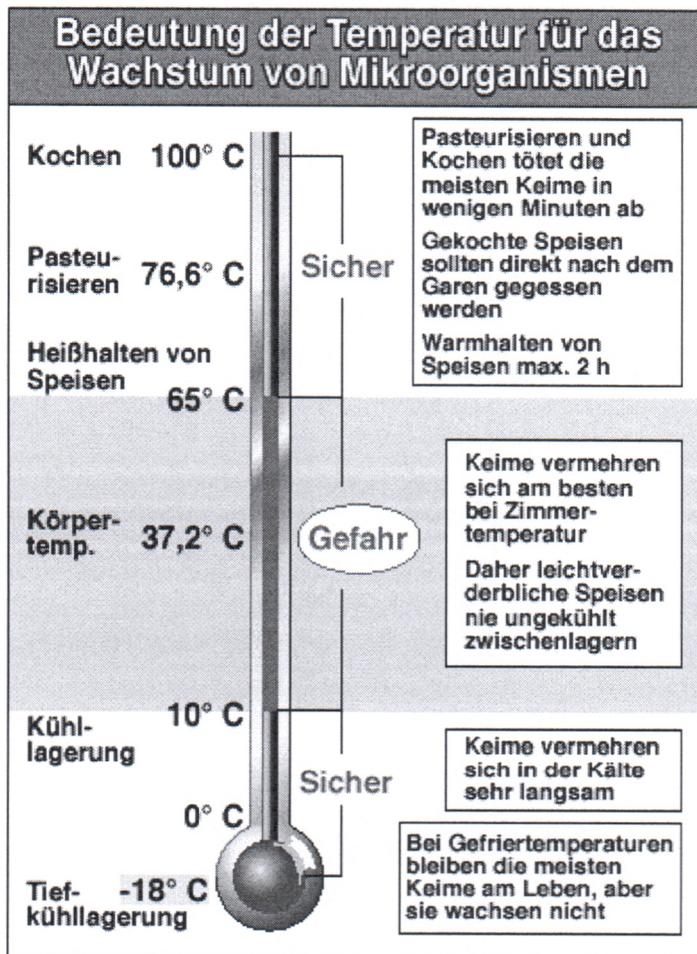


Abb.: Bedeutung der Temperatur für das Wachstum von Mikroorganismen

Wichtige Regeln:

- Kühl und trocken lagern
- Gemüse gründlich waschen
- Ungekühltes schnell verarbeiten
- Getrennt zubereiten und zwischenlagern
- möglichst laminieren, abdecken
- wenig zerkleinern
- beim Erhitzen auf Durchgaren achten



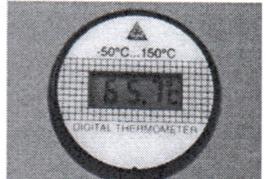
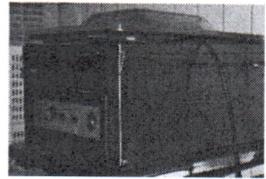
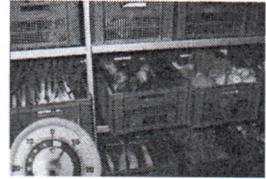
Produktspezifische Kühlung und Regeln

- Rohes Fleisch
 - ⇒ bei max. 7°C lagern
 - ⇒ Tageskühlung max. 4 °C
 - ⇒ unzerlegte Stücke
- Hackfleisch
 - ⇒ bei 4°C kühlen
 - ⇒ am selben Tag verarbeiten
 - ⇒ Zubereitungen strikt kühlen
 - ⇒ unverarbeitet nicht tiefkühlen
- Fisch
 - ⇒ Frischfisch in Eis oder bei max. 2°C lagern
- Geflügel
 - ⇒ bei max. 4°C lagern
 - ⇒ immer alle Teile bei einer Kerntemperatur von mind. 65°C durcherhitzen
 - ⇒ gefrorenes Geflügel im Kühlschrank vollständig auftauen lassen
 - ⇒ Auftauwasser auffangen und wegschütten, reinigen
- Wild
 - ⇒ bei max. 3°C lagern
- Rohe Eier
 - ⇒ möglichst kühl und getrennt lagern
 - ⇒ aufgeschlagene Ei-Massen sofort verarbeiten
 - ⇒ rohehaltige Speisen zum Verzehr nur in kleinen Mengen frisch zubereiten und kühl lagern
 - ⇒ möglichst pasteurisierte Produkte verwenden



Lagerung

- Erhitzte; vorgegarte Speisen
 - ⇒ rasch abkühlen und kalt aufbewahren (Temp. 65-10°C, max. 3 Std.)
 - ⇒ bei längerer Lagerzeit Tiefkühlen
 - ⇒ Kühlraum nicht überfüllen
 - ⇒ beim Wiedererhitzen auf Durchgaren achten
- Zwischengelagerte Speisen immer abdecken oder verpacken
- Zwischengelagerte Speisen
 - ⇒ nicht aufwärmen sondern
 - ⇒ durcherhitzen (65°C)
 - ⇒ nicht warmhalten, sondern heißhalten
- Vorbereitete, verderbliche Speisen bei Raumtemperatur
 - ⇒ nicht über längere Zeit zur Selbstbedienung anbieten (Buffet)
- ⇒ Verbrauchs-/ Mindesthaltbarkeitsdatum beachten
- ⇒ Selbst Verpacktes kennzeichnen
- ⇒ Wareneingang kontrollieren
- ⇒ Fleisch, Fisch, Geflügel, rohe Eier und Aufgeschlagene Sahne immer getrennt voneinander aufbewahren



Reinigung

- ⇒ auf generelle Sauberkeit achten
- ⇒ nach Umgang mit kritischen Lebensmitteln
alle Arbeitsgeräte und Oberflächen sofort nach
Gebrauch mit heißem Wasser gründlich reinigen
- ⇒ auf Dosierung und Einwirkzeiten der
Reinigungsmittel achten
- ⇒ Putzlappen und Schwämme täglich wechseln
- ⇒ möglichst keine Metallschwämme verwenden



Besorgen-Lagern-Entsorgen

- Beim Entsorgen von Lebensmitteln
 - ⇒ auch Abfallbehälter regelmäßig reinigen
 - ⇒ alle Abfälle täglich aus den
Arbeitsbereichen entfernen
 - ⇒ Sammelstellen und Tonnenplätze geschützt
und sauber halten
 - ⇒ Abfallbehälter im Betrieb nicht
überquellen lassen und abdecken
 - ⇒ Abfallsäcke und Leergut nicht zu lange
zwischenlagern



Gefahren für die Hygiene

- Insekten (z.B. Fliegen, Bienen, Wespen, Spinnen) durch Fliegengitter fernhalten
 - ⇒ Lebensmittel verpacken und abdecken
 - ⇒ Abfallbehälter abdecken
 - ⇒ keine Pflanzen im Küchenbereich
- Nagetiere und Vögel (z.B. Mäuse, Ratten, Tauben)
 - ⇒ nicht durch offene Abfalllagerung anlocken
 - ⇒ keine offenen Lebensmittel in Kellerräumen lagern
 - ⇒ Abflüsse sauber halten
 - ⇒ auf Fraßstellen und Kotspuren achten
- Vorratsschädlinge (z.B. Mehlmotten, Kornkäfer, Schaben)
 - ⇒ Vorratshaltung organisieren
 - ⇒ Lagereinrichtungen häufig reinigen
 - ⇒ trockene Lebensmittel regelmäßig auf Spuren untersuchen

bei Befall

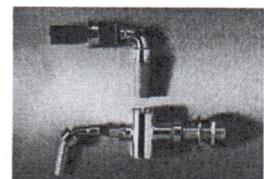
 - ⇒ alle Lebensmittel aussortieren
 - ⇒ Lagereinrichtungen aussortieren und grundreinigen
- Haustiere (Hunde, Katzen, Vögel)
 - ⇒ nicht in Küchenräumen dulden
 - ⇒ nicht in Betriebsräumen füttern



Schädlingsbekämpfung ist gesetzlich gefordert!

Getränkeschankanlagen-Hygiene

- Zapfhahn täglich mindestens einmal reinigen
 - ⇒ Auslauftüllen von Bier- und AfG-Hähnen ausbauen und mit Wasser, einer Hahnbürste und geeigneten Reinigungsmittel reinigen
 - ⇒ festinstallierte Auslauftüllen mit Reinigungsball spülen
 - ⇒ Tropfmulde täglich reinigen
- Reinigung der Getränkeleitungen, Zapfarmaturen und Kegköpfe
 - ⇒ nach Bedarf, aber mind. 14-tägig
 - ⇒ bei Wechsel der Getränkeart
 - ⇒ bei Betriebsunterbrechung von mehr als einer Woche



Grundsätzliches im Arbeitsschutz

- Als Mitarbeiter sind Sie verpflichtet, nach ihren Möglichkeiten sowie gemäß der Unterweisung und Weisung des Vorgesetzten für ihre Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit sowie für Sicherheit und Gesundheitsschutz derjenigen zu sorgen, die von ihren Handlungen oder Unterlassungen betroffen sind.
- Defekte Arbeits- und Betriebsmittel sind umgehend zu melden, nicht zu benutzen und vor dem Benutzen anderer Mitarbeiter zu sichern!
- Eigene Reparaturversuche an elektrischen Geräten sind zu unterlassen!
- Am Arbeitsplatz ist ständig Ordnung zu halten!
- Arbeits- und Betriebsmittel sind bestimmungsgemäß zu verwenden. Vor dem Benutzen ist der einwandfreie Zustand zu prüfen!
- Den Weisungen der Vorgesetzten ist unbedingt Folge zu leisten!
- Erkennbar gegen die Sicherheit und Gesundheit gerichtete Weisungen dürfen nicht befolgt werden!
- Mitarbeiter dürfen sich durch den Konsum von Alkohol, Drogen, Einnahme von Medikamenten oder anderen berauschenden Mitteln nicht in einen Zustand versetzen, durch den sie sich selbst oder andere gefährden können! Gleiches gilt auch für den Arbeitsweg!

Verhalten bei Unfällen

- Bei Unfällen Ruhe bewahren, Verletzte aus der Gefahrstelle entfernen und sofort den Notruf (**112**) tätigen!
Folgende Informationen sind zu geben:

WO geschah es?

WAS geschah?

WIE viele Verletzte?

WELCHE Art von Verletzungen?



- Anschließend einen Ersthelfer rufen oder selbst Erste Hilfe Maßnahmen einleiten!
- Erste-Hilfe-Maßnahmen, **auch Bagatelle-Verletzungen**, sind wegen evtl. auftretender Folgeschäden im Verbandbuch einzutragen!
- Bei Unfällen mit Versorgungsmedien (Elektro, Gas, Wasser) Absperrungen durchführen oder veranlassen! **Siehe Alarmplan!**

Vorbeugender Brandschutz

- Kerzen, Brenner, offene Flammen nie unbeaufsichtigt brennen lassen!
- Rauchverbote müssen unbedingt befolgt werden!

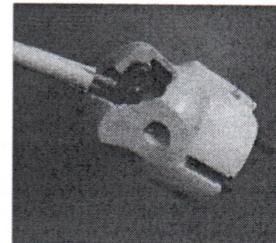
- Streichhölzer oder Tabakreste dürfen nur in nicht brennbare Abfallbehälter entsorgt werden! Papier ist getrennt zu entsorgen!



- Jeder Mitarbeiter informiert sich über den Standort von Feuerlöscheinrichtungen.
- Mängel an Brandschutzeinrichtungen sind zu melden!
- Die Abzugshaube ist mindestens einmal wöchentlich innen zu reinigen.



- Bei der Auswahl von Dekoration ist darauf zu achten, dass nur gekennzeichnete („schwer entflammbar“) verwendet wird!
- Durchgebrannte Sicherungen, schadhafte Steckdosen und Leitungen sind nur durch Fachkräfte zu reparieren! Verschmorte Steckdosen, defekte Leitungen, Kupplungen und Strecker sowie Anzeichen hierfür (flackerndes Licht, Schmorgerüche usw.) sind zu melden.



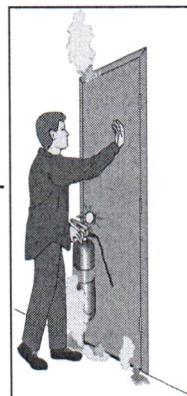
- Selbst mitgebrachte elektrische Geräte dürfen nicht verwendet werden.
- Fluchtwege, Treppen und Verkehrswege in Gebäuden und im Freien müssen ständig in voller Breite freigehalten werden!



- Bei Arbeitsende ist dafür zu sorgen, dass Licht und alle elektrischen Geräte abgeschaltet sind. Sicherheits-, Fernmelde- und Brandmeldeanlagen bleiben dauernd betriebsbereit und dürfen nicht abgeschaltet werden. Feuerstätten müssen gelöscht, Asche und brennbare Abfälle ordnungsgemäß beseitigt werden, Fenster und Türen sind zu schließen!
- Feuerschutz- und Rauchschutztüren sind dazu bestimmt, im Brandfall den Durchtritt von Feuer bzw. Rauch in andere Brandabschnitte zu verhindern. Daher müssen sie bei Ausbruch eines Feuers geschlossen sein. Die Feuerschutz- und Rauchschutztüren müssen selbsttätig schließen. Auf keinen Fall dürfen diese Türen verkeilt oder festgebunden werden! Ihre Funktionsfähigkeit muss regelmäßig kontrolliert werden!

Es brennt – Was ist zu tun?

- Ruhe bewahren!
- Brand sofort mit genauen Angaben über Brandstelle und Umfang des Feuers melden! **Notruf 112**
- Mitarbeiter und Gäste warnen!
- Lüftungs-, Transport- und Heizungsanlagen abschalten,
- Rohrleitungen absperren, Gashaupthahn schließen, elektrische Anlagen ggf. spannungsfrei machen! (**siehe Alarmplan**)
- Gefahrenbereiche sofort über Treppenräume sowie über die gekennzeichneten Flucht- und Rettungswege verlassen!
- Bei Rauchbildung gebückt gehen. (Schutz vor Rauch und Hitze)
- Rettung von Menschenleben geht vor Brandbekämpfung!
- Ohne Gefährdung der eigenen Person sich bis zum Eintreffen der Feuerwehr an den Bergungs- und Löschmaßnahmen beteiligen.
- Vorsicht beim Öffnen geschlossener Türen:
 1. Türen erst vorsichtig einen Spalt breit öffnen, dabei Deckung hinter dem Türrahmen suchen,
 2. evtl. kurzen Löschstrahl aus dem Feuerlöscher, dann Tür weiter öffnen und Feuer bekämpfen



- Fettbrände niemals mit Wasser löschen!
Fettbrandlöscher benutzen!

- Vorgehen beim Löschen mit Pulverlöscher:

- Feuerlöscher aus der Halterung nehmen und zur Brandstelle gehen
- Sicherung entfernen
- Löscher senkrecht halten
- Schlauch auf Brand halten
- Hebel niederdrücken



- Beim Löschen fester Brände von vorn nach hinten löschen.
- Flüssigkeiten von oben abdecken.
- Beim Löschen von Geräten, die unter Strom stehen (bis 1000V), bei Pulver mindestens 1m Sicherheitsabstand, bei Wasser mind. 3m Sicherheitsabstand halten.
- Mehrere Feuerlöscher gleichzeitig einsetzen.

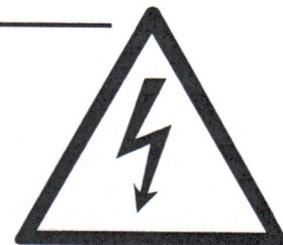
Absturz - Umgang mit Leitern und Tritten

- Vor dem Benutzen von Leitern und Tritten sind diese auf einwandfreien Zustand und Standsicherheit zu prüfen! Die Betriebsanweisungen (auf Leiter angebracht) sind zu beachten! Defekte Leitern nicht benutzen und entfernen!
- Auf rutschfesten Untergrund achten! Falls Kunststoffschuhe fehlen, bitte melden und Leiter nicht benutzen.
- Stehleitern nicht zusammengeklappt als Anlegeleiter benutzen!
- Spreizsicherungen wirksam einrasten!
- Nur auf obere Stufe stellen, wenn sicherer Stand gewährleistet ist!
- Schwere Gegenstände nicht in obere Regalböden lagern.
- Nicht seitlich herauslehnen!
- Bei Gefahren beim Fensterputzen sind fallbezogene Maßnahme gegen Absturz festzulegen.
- Bei Anlegeleitern ist der sichere Anstellwinkel (65° - 75°) zu beachten!
- Anlegeleitern dürfen max. bis zu einer Standhöhe von 7m benutzt werden. Sie müssen mind. 1 m über die Austrittsstelle hinausragen.
- Schuhsohlen müssen frei von Verunreinigungen sein.
- Leitern nicht hinter geschlossenen Türen aufstellen.
- Mit dem Gesicht zur Leiter auf- und absteigen.



Elektrische Gefahren

- Folgen von Stromunfällen:
Stromschlag („Wischer“) + Schreckreaktion
Muskelverkrampfung
Atemlähmung
Herzkammerflimmern, Herzstillstand
Verbrennungen
- Beschädigte Geräte nicht mehr benutzen und der Benutzung durch andere Personen entziehen und melden
- Niemals Reparaturen selbst durchführen -> nur durch Elektriker
- Gerät niemals am Kabel aus Steckdose ziehen oder hochheben
- Leitungen und Geräte nicht in Feuchtigkeit legen
- Leitungen nicht einknicken, einklemmen oder überfahren
- Geräte nicht mit nassen Händen oder Füßen benutzen



Sturzunfälle – Arbeitskleidung - Schmuck

- Es sind vorn geschlossene Schuhe mit Fersenhalt, geformten Fußbett sowie rutschhemmenden Sohlen zu tragen!
- Schürzen müssen auf Grund der Sturzgefahr möglichst kurz gebunden werden.
- Es ist die vorgeschriebene Arbeitskleidung zu tragen!
- Verunreinigungen auf dem Fußboden sind ständig zu entfernen!
- Schmuck ist abzulegen!
- Kopfbedeckung ist zu tragen!
- Enganliegende Kleidung tragen!

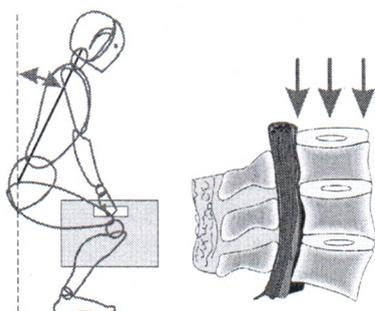


Heben und Tragen

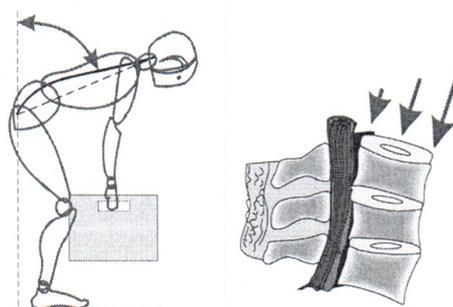
- Beim Heben und Transportieren von Lasten sind diese auf mehrere Personen zu verteilen bzw. Transporthilfsmittel zu benutzen!
- Die zur Verfügung gestellten Rollis sind zu benutzen!

Belastung der Wirbelsäule

Richtig!



Falsch!

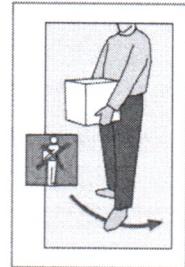


Wie hebe ich richtig?

- Möglichst nah und frontal an die Last herantreten. Füße hüftbreit auseinander stellen und in die Knie gehen (nie weiter als 90 Grad anwinkeln).
- Oberkörper mit geradem Rücken nach vorne neigen.
- Last nahe am Körper halten und Knie wieder langsam durchstrecken und sich dabei aufrichten.
- Auf keinen Fall Last ruckartig anheben.
- Beim Anheben der Last nicht den Oberkörper drehen. Erst anheben, dann den ganzen Körper drehen.

Richtig tragen und umsetzen

- Beim Tragen Oberkörper aufrecht halten.
- Last möglichst körpernah tragen.
- Gewicht gleichmäßig auf beide Arme verteilen. Keine einseitige Belastung
- Auf freie Sicht achten. Keine Last vor dem Gesicht tragen.
- Beim Umsetzen von Lasten nicht den Rumpf verdrehen, sondern die Beine mit umsetzen.



Umgang mit Reinigungsmitteln (Gefahrstoffe)

Was bedeuten die Gefahrensymbole?



-> verursacht schwere Verätzungen: Hautzerstörung innerhalb 3 Minuten
oder

-> verursacht Verätzungen: Hautzerstörung innerhalb von 4 Stunden



-> reizt Haut, Augen und/oder Schleimhäute und kann zu Entzündungen führen

Hinweise zum Umgang mit Gefahrstoffen

- Beim Umgang mit Reinigungsmitteln, die Gefahrstoffe enthalten, sind die Betriebsanweisungen zu beachten sowie die erforderliche Schutzausrüstung (Augenschutz, Handschuhe) zu benutzen!
- Beim offenen Umgang mit Grillreiniger und anderen Reinigern sind Schutzbrille und Schutzhandschuhe zu tragen!
- Bei Atemwegsreizungen während der Anwendung von Grillreiniger sind geeignete Masken zu tragen!
- Während des Umganges mit Reinigungsmittel nicht essen und trinken!
- Nicht benötigte Reinigungsmittel sind außerhalb des Arbeitsbereiches zu lagern! Die Behälter mit Geschirrmaschinenspülmittel und anderen Reinigern sind ständig zu verschließen!
- Reinigungsmittel dürfen nur in gekennzeichneten Behältnissen verwendet werden!



Was tun bei Unfällen?

- Bei Unfällen (z.B. Verätzung, Verschütten größerer Mengen) sind unbedingt die Hinweise auf den Betriebsanweisungen zu beachten!



- Bei Augenkontakt mindestens 10 min Auge spülen und danach immer den Augenarzt aufsuchen!
- Benetzte Kleidung wechseln! Haut unter fließendem Wasser mind. 10 min. spülen. Evtl. Arzt aufsuchen!
- Nach Verschlucken nicht Erbrechen herbeiführen! Wasser trinken! Arzt aufsuchen
- Nach Inhalation Frischluftzufuhr und Arzt aufsuchen!

Typische Reiniger und deren Gefahren

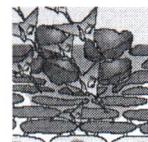
- *Grill-, Fritteusen-, Konvektomat-, Schankanlagenreiniger, Bratkrustenentferner:* Kaliumhydroxid, Natriumhydroxid
-> verursacht schwere Verätzungen
- *Geschirrmaschinenreiniger:* Kaliumhydroxid, Natriumhydroxid, Chlorbleichlauge
-> verursacht schwere Verätzungen
-> Entstehung von Chlorgas
- *Kalklöser:* Phosphorsäure
-> verursacht Verätzungen
- *Fettlöser:* Tenside, schwache Kaliumlauge
-> reizend
- *Desinfektionsmittel:* oft Alkohole, Wasserstoffperoxid, quartäre Ammoniumverbindungen-> reizend



Gefährdungen der Haut durch Feuchtarbeit

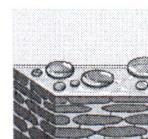
Hautprobleme durch Feuchtigkeit und Reinigungsmittel

- Feuchtigkeit und Putzmittel zerstören unsere Oberhaut – unsere Schutzbarriere.
- Wird die Haut trocken und rissig, können schädigende Stoffe eindringen.
- Oft sind Hauterkrankungen die Folge.



Wie kann die Haut geschützt werden?

- Bei längerer Feuchtarbeit (Spüle) Handschuhe tragen! Dabei Handschuhe nur auf trockenen und sauberen Händen tragen!
- Während der Arbeit Hautschutzcremes benutzen.
- Nach der Arbeit parfümfreie, fetthaltige Pflegecreme auftragen.
- Bei entstehenden Hauterkrankungen ist der Betriebsarzt zu kontaktieren (siehe Alarmplan)!



Umgang mit Messer

Sicherer Umgang

- Beim Schneiden Finger und Daumen zurücknehmen.
- Zurufe und andere Ablenkungen vermeiden.
- Auf genügend Abstand der Arbeitsplätze achten.
- Nur scharfe Messer verwenden.
- Scharfe Messerseite vom Körper abwenden.
- Mit der Spitze nach unten tragen.
- Am Griff mit abwärtsgerichteter Schneide übergeben.

Sichere Aufbewahrung

- Messer nie verdeckt ablegen.
- Nicht in Tasche der Küchenschürze stecken.
- Nicht lose in Schubladen, auf Fensterbänke usw. legen.
- Aufbewahrung in Messertaschen, Messerblöcken, -taschen oder an Magnetleisten.
- Nie mit Schneide nach oben ablegen.

Sichere Reinigung

- Unter fließendem Wasser reinigen.
- Zur Reinigung nicht in Spüle legen.
- Nur mit Hilfsmitteln reinigen.
- Am Knauf beginnend zur Messerspitze hin reinigen.
- Bei Ausbearbeiten erforderliche Schutzausrüstung tragen.
- Bei Auslösemesser muss die Klingenbreite 15 mm von der Spitze gemessen mindestens 8mm betragen.



Umgang mit Aufschnittmaschine

Sichere Benutzung

- Maschine nicht in stark begangenen Bereichen betreiben.
- Maschine vor der Benutzung auf Mängel prüfen.
- Abgeschliffene Rundmesser nicht weiter benutzen (max. 6 mm Abstand zum Ring)
- Beim Einlegen und Entnehmen des Schneidgutes Schlitten ganz an sich heranziehen.
- Den Resthalter anheben bis Schneidgut am Schlitten anliegt.
- Schneidgut direkt an der Rückwand einlegen.
- Resthalter absenken und den Schlitten bis zum Messer vorschieben.
- Schnittstärke einstellen und Maschine einschalten.
- Schneidgut mit vier Fingern halten, Daumen hinter die Rückwand legen und Schneidgut nachdrücken.
- Für Reststücke Resthalter benutzen.



Sichere Reinigung

- Vor dem Reinigen Netzstecker ziehen.
- Anschlagplatte in Nullstellung bringen, Schlitten abklappen.
- Messer nur mit Hilfsmitteln reinigen.
- Reinigung mit heißem Wasser unter Zusatz von fettlösenden Spülmitteln. Nicht mit Sprühwasser reinigen.
- Nach der Reinigung mit sauberem Tuch trocknen.
- Nach dem Schneiden von kritischen Lebensmitteln Maschine zusätzlich desinfizieren.
- Bei Aus- und Einbau des Messers schnittfeste Handschuhe tragen.
- Messer sofort unter fließendem Wasser reinigen und nicht in die Spüle legen.



Umgang mit Fleischwolf

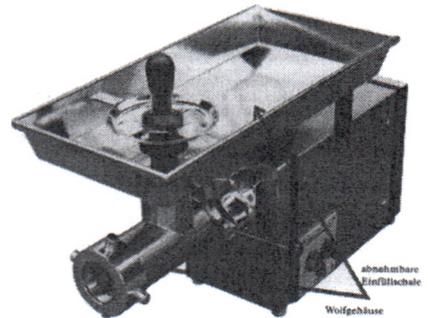
Sichere Benutzung

Täglich vor Arbeitsbeginn:

- Kontrolle, ob ein Stopfer vorhanden ist

Beim Betrieb:

- Nur mit ordnungsgemäß eingesetztem Messersatz mit Lochscheibe in Betrieb nehmen
- Lochscheiben mit mehr als 13 mm Lochdurchmesser nur mit zusätzlichem Auslaufschutz verwenden
- Material mit passendem Stopfer (Original) der Wolfsschnecke zuführen
- Zum Abstreifen von Fleisch am Auslauf die Maschine ausschalten. Stillstand abwarten
- Arbeitsplatz sauber und trocken halten (damit rutschsichere Standfläche vorhanden)



Sichere Reinigung

- Maschine ausschalten, Stillstand abwarten und Hauptstromzufuhr unterbrechen (Netzstecker ziehen)
- Zum Ausbau des Schneidsatzes und der Arbeitsschnecke vorhandene Ausstoßvorrichtung bzw. Ausziehgerät verwenden
- Reinigungsplan des Herstellers bzw. eigenen Reinigungsplan einhalten
- Bei Einbau des Schneidsatzes richtige Reihenfolge beachten

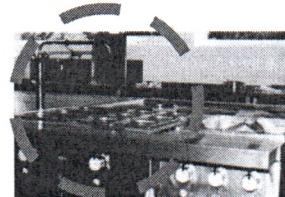
Verbrennungen an Töpfen, Pfannen und Kombidämpfern

- Beim Transport von heißen Flüssigkeiten (in Töpfen und Pfannen) müssen unbedingt geschlossene Behältnisse sowie Handschuhe oder Topflappen verwendet werden!
- Heiße Flüssigkeiten dürfen nur in dicht verschlossenen Behältern transportiert werden.
- Speisen mit Flüssigkeiten dürfen im Konvektomat nur in den unteren Einschüben gegart werden.
- Die Tür des Konvektomaten ist vorsichtig zu öffnen.



Umgang mit Fritteusen

- Die Friteuse darf erst in Betrieb genommen werden, wenn das Fett die Heizeinrichtung vollständig bedeckt (sonst Brandgefahr)!
- Keine sehr nassen Lebensmittel in das Gerät einbringen! Wasserspritzer vermeiden!
- Nicht benutzte Friteuse unbedingt abdecken! Beim Ablassen und Reinigen des Fettes lange Schutzhandschuhe benutzen!
- Abgelassenes Fett nur in geschlossenen Behältern oder kalt transportieren!
- Fettbrände dürfen nur mit einem Fettbrandlöscher bekämpft werden!



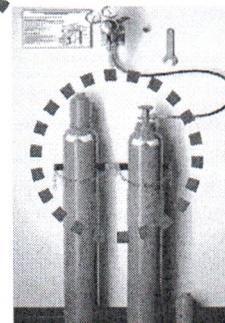
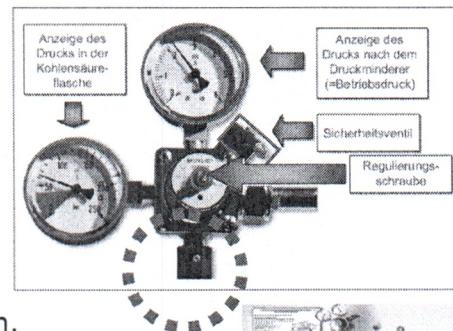
Umgang mit Schankanlage

Gefahren

- Bersten der Schankgasflaschen
- Erstickungsgefahr durch austretende Kohlensäure

Sicheres Anschließen von Druckgasflaschen (DGF)

- Absperrventil schließen, Flasche zudrehen.
- Nur an aufrechtstehende und gesicherte DGF anschließen.
- DGF nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen.
- Ventil auf Dichtheit prüfen.
- Absperrventil am Druckmindererausgang öffnen.

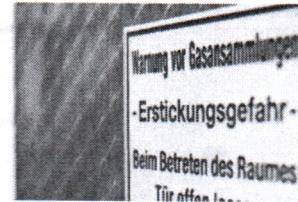


Sicherer Fasswechsel

- Vor dem Fasswechsel ist das Absperrventil am Druckminderer zu schließen.
- Beim Betreten des Kühlhauses ist die Tür immer offen zu halten.

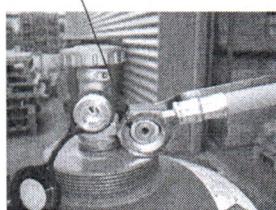
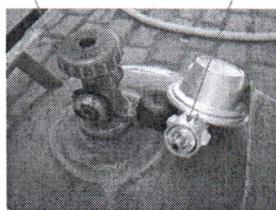
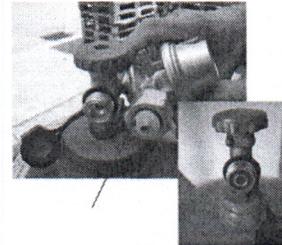
Gaswarnanlage (falls vorhanden)

- Es ist darauf zu achten, dass die Gaswarnanlage in Betrieb ist (grüne LED leuchtet)! Bei Störungen (rote LED leuchtet) ist der Chef zu informieren!
- Bei Voralarm (unterbrochener Ton) darf der Keller betreten werden! Die Druckgasflasche ist zu schließen und der Raum zu lüften!
- Bei Hauptalarm (durchgängiger Ton) darf der Keller nicht mehr betreten werden! Die Feuerwehr ist zu rufen!



Wechsel von Flüssiggasflaschen

- Zum Zeitpunkt eines Wechsels der Flüssiggasflasche ist von einem Gasaustritt auszugehen. Daher sind für den Zeitraum des Flaschenwechsels Zündquellen (z.B. offenes Feuer bzw. im Nahbereich befindliche Geräte mit offenen Flammen) im Umkreis von 0,5 m um die zu lösende Verbindungsstelle (Flaschen-Absperrventil bzw. Druckregelgerät oder Hochdruckschlauch) zu vermeiden.
- Das Absperrventil der zu wechselnden Flasche ist zuerst zu schließen (rechts herum).
- Die Überwurfmutter des Druckregelgerätes (bei z.B. Kleinflaschenanlagen) bzw. des Hochdruckschlauches (bei z.B. Großflaschenanlagen) ist vorsichtig zu lösen (rechts herum).
- Nach dem Abschrauben des Druckregelgerätes bzw. des Hochdruckschlauches sind das Flaschen-Absperrventil mit der Ventilverschlussmutter und die Flüssiggasflasche mit der Ventilschutzkappe zu versehen. Dies gilt auch für entleerte Flaschen.
- Vor dem Anschluss der Flasche sind das Vorhandensein und der Zustand des Dichtringes zu kontrollieren.



- Nach der Herstellung der Anschlussverbindung und vor Inbetriebnahme der Flüssiggasanlage muss die Anschlussverbindung (Flaschen-Absperrventil/Druckregelgerät bzw. Flaschen-Absperrventil/Schlauchleitung) vorsichtig bei geöffnetem Flüssiggasflaschen-Absperrventil und geschlossener Geräteabsperrramatur auf Dichtheit geprüft werden. Die Dichtheitsprüfung ist unter Betriebsdruck mit einem schaubildenden Mittel (z.B. Lecksuchspray) durchzuführen. Die Dichtheit darf niemals mit offenem Feuer geprüft werden.

