

1291

## Arbeitssicherheits-Handbuch

## Gefährdungsbeurteilung Aufschnittmaschine



Arbeitsbereich: Großküche		Einzeltätigkeit: Umgang mit der Aufschnittmaschine		Beschäftigte: alle Mitarbeiter*innen der Großküche				 <b>BGW</b> Berufsgenossenschaft für Gesundheitsdienst und Wohlfahrtspflege
Gefährdungen ermitteln	Gefährdungen beurteilen		Maßnahmen festlegen Bemerkungen	Maßnahmen durchführen		Wirksamkeit überprüfen		Datum Handzeichen
	Risiko- klasse	Schutzziele		Wer?	Bis wann?	Wann?	Ziel erreicht?	
Benutzung der Maschine mit dem Kippschalter (Graff)	2	Nicht-Verletzung an den Fingern durch unbeabsichtigtes Anstellen der Maschine	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Die Maschine so auf den Arbeitsplatz stellen, dass ein unbeabsichtigter Druck auf den Kippschalter vermieden wird</li> </ul>	<b>KL</b>	jährlich	jährlich + jährliche Prüfung des Unfallbuches		
Schneiden von Brot, Wurst, Käse etc.	2	Schnittvermeidung der Finger durch Abrutschen mit der Hand vom Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ausschließlich mit Handgriff arbeiten</li> <li>● Große Stücke bei Bedarf vorher zerteilen</li> </ul>	<b>KL</b>	jährlich	jährlich + jährliche Prüfung des Unfallbuches		
Abschrauben des Messers zur Reinigung	2	Vermeidung von Schnittverletzungen der Finger	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Vor dem Reinigen stets den Netzstecker ziehen</li> <li>● Messer nicht an der Schnittkante greifen, sondern an den Verschraubungslöchern</li> <li>● Fallendem Messer ausweichen und nicht nachgreifen</li> <li>● Nicht unter Zeitdruck arbeiten</li> </ul>	<b>KL</b>	jährlich	jährlich + jährliche Prüfung des Unfallbuches		
Reinigung der Maschine	2	Vermeidung von Verletzung der Hände durch unbeabsichtigtes Einschalten der Maschine	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Vor der Reinigung unbedingt den Netzstecker ziehen</li> </ul>	<b>KL</b>	jährlich	jährlich + jährliche Prüfung des Unfallbuches		

1291	Arbeitssicherheits-Handbuch	
	Gefährdungsbeurteilung Aufschnittmaschine	

<b>Arbeitsbereich:</b> Großküche		<b>Einzeltätigkeit:</b> Umgang mit der Aufschnittmaschine		<b>Beschäftigte:</b> alle Mitarbeiter*innen der Großküche				
Gefährdungen ermitteln	Gefährdungen beurteilen		Maßnahmen festlegen Bemerkungen	Maßnahmen durchführen		Wirksamkeit überprüfen		Datum Handzeichen
	Risiko- klasse	Schutzziele		Wer?	Bis wann?	Wann?	Ziel erreicht?	
	2	Nicht-Verletzung der Hände durch spitze Kanten und Umfallen der hochgestellten Maschine	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Scharfkantige Stellen möglichst mit Bürste reinigen</li> <li>● Zum Reinigen der Arbeitsfläche unter der Maschine diese nicht hochstellen, sondern versetzen</li> <li>● Nicht unter Zeitdruck arbeiten</li> </ul>	<b>KL</b>	jährlich	jährlich + jährliche Prüfung des Unfallbuches		