

1305	Arbeitssicherheits-Handbuch	
	Gefährdungsbeurteilung Alexanderwerk	

Arbeitsbereich: Großküche	Einzeltätigkeit: <ul style="list-style-type: none"> • Umgang mit dem Alexanderwerk • Aufsatz zum Schneiden von großen, langen Lebensmitteln, • Aufsatz zum Schneiden Lebensmittel, z. B. Gurken, Zucchini • Aufsatz zum Reiben • Aufsatz Fleischwolf 	Beschäftigte: 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?	
Zusammenbau der Maschine	2	Nicht-Verletzung der Hände durch unbeabsichtigtes Anstellen der Maschine	<ul style="list-style-type: none"> • vor dem Zusammenbau der Maschine den Netzstecker ziehen 	KL	jährlich	jährlich + jährliche Prüfung des Unfallbuches		
Einlegen des Lebensmittels	2	Nicht-Verletzung der Finger durch das rotierende Schneidewerkzeug	<ul style="list-style-type: none"> • das Lebensmittel, z. B. den Kohlkopf, weit außen anfassen • sobald als möglich den Handschutzstopfer verwenden • nicht unter Zeitdruck arbeiten 	KL	jährlich	jährlich + jährliche Prüfung des Unfallbuches		

1305	Arbeitssicherheits-Handbuch	
	Gefährdungsbeurteilung Alexanderwerk	

Arbeitsbereich: Großküche	Einzeltätigkeit: <ul style="list-style-type: none"> • Umgang mit dem Alexanderwerk • Aufsatz zum Schneiden von großen, langen Lebensmitteln, • Aufsatz zum Schneiden Lebensmitteln, z. B. Gurken, Zucchini • Aufsatz zum Reiben • Aufsatz Fleischwolf 	Beschäftigte: 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?	
Abbau der Maschine	2	Nicht-Verletzung der Hände durch unbeabsichtigtes Anstellen der Maschine	<ul style="list-style-type: none"> • vor dem Abbau der Maschine den Netzstecker ziehen 	KL	jährlich	jährlich + jährliche Prüfung des Unfallbuches		

1305	Arbeitssicherheits-Handbuch	
	Gefährdungsbeurteilung Alexanderwerk	

Arbeitsbereich: Großküche		Einzel Tätigkeit: Umgang mit dem Alexanderwerk Aufsatz Reiben Aufsatz zum Reiben, z. B. Kartoffeln, Möhren, trockenes Brot			Beschäftigte: alle Mitarbeiter der Großküche				
Gefährdungen ermitteln	Gefährdungen beurteilen		Maßnahmen festlegen Bemerkungen	Maßnahmen durchführen		Wirksamkeit überprüfen		Datum Handzeichen	
	Risiko- klasse	Schutzziele		Wer?	Bis wann?	Wann?	Ziel erreicht?		
Zusammenbau der Maschine	2	Verletzungsvermeidung der Hände durch unbeabsichtigtes Anstellen der Maschine	<ul style="list-style-type: none"> vor dem Zusammenbau der Maschine den Netzstecker ziehen 	KL	Jährlich	jährlich + jährliche Prüfung des Unfallbuches			
Einlegen des Lebensmittels	2	Verletzungsvermeidung der Finger durch das rotierende Reibwerkzeug	<ul style="list-style-type: none"> das Lebensmittel ausschließlich mit dem Handschutzstopfer nachschieben nicht unter Zeitdruck arbeiten 	KL	Jährlich	jährlich + jährliche Prüfung des Unfallbuches			
Abbau der Maschine	2	Verletzungsvermeidung der Hände durch unbeabsichtigtes Anstellen der Maschine	<ul style="list-style-type: none"> vor dem Abbau der Maschine den Netzstecker ziehen 	KL	jährlich	jährlich + jährliche Prüfung des Unfallbuches			

Arbeitsbereich: Großküche		Einzeltätigkeit: Umgang mit dem Alexanderwerk Aufsatz als Rührmaschine		Beschäftigte: alle Mitarbeiter der Großküche				 BGW 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?	
Zusammenbau der Maschine	2	Nicht-Verletzung der Hände durch unbeabsichtigtes Anstellen der Maschine	<ul style="list-style-type: none"> Vor dem Zusammenbau der Maschine den Netzstecker ziehen 	KL	Jährlich	jährlich + jährliche Prüfung des Unfallbuches		
Befüllen des Rührtopfes mit Mehl	2	Vermeidung der Atemwegsreizung durch Mehlstaub (Mehlstauballergie)	<ul style="list-style-type: none"> Beim Befüllen des Rührtopfes unnötige Mehlstaubentwicklung vermeiden 	KL	Jährlich	jährlich + jährliche Prüfung des Unfallbuches		
Betätigen des Rührvorganges	2	Vermeidung der Atemwegsreizung durch Mehlstaub (Mehlstauballergie)	<ul style="list-style-type: none"> Bei starker Mehlstaubentwicklung ausreichend Abstand von der Maschine halten, Mehlstaub nicht einatmen 	KL	Jährlich	jährlich + jährliche Prüfung des Unfallbuches		
	2	Nicht-Verletzung der Hände durch unbeabsichtigtes Greifen in den rotierenden Rührbesen	<ul style="list-style-type: none"> Niemals in das laufende Rührgerät greifen, vor dem Hineingreifen in den Topf, den Netzstecker ziehen 	KL	jährlich	jährlich + jährliche Prüfung des Unfallbuches		