BGN
Ihre gesetzliche
Unfallversicherung

Unterweisungskurzgespräch



Fritteuse

Informationen für Unterweisende
Wissenstest mit Lösung
Dokumentation

Inhaltsverzeichnis

Lektion 1 | Schutzeinrichtungen

Lektion 2 | Arbeiten

Lektion 3 | Fett wechseln

Lektion 4 | Transport

Lektion 5 | Reinigen

Lektion 6 | Fritteusenbrand

Informationen für Unterweisende

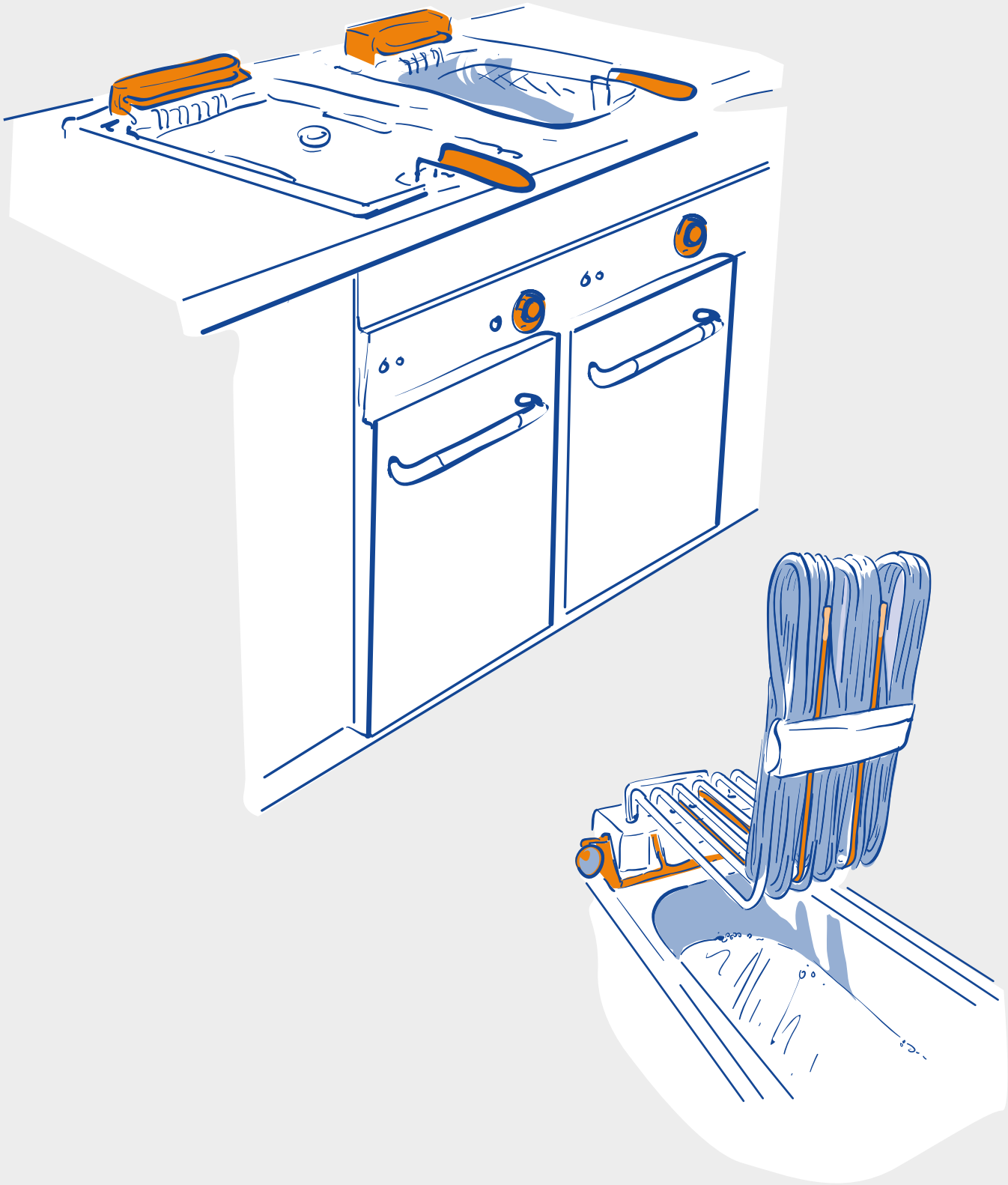
Wissenstest mit Lösung

Dokumentation

BGN

Lektion 1

Schutzeinrichtungen: Was muss ich wissen?

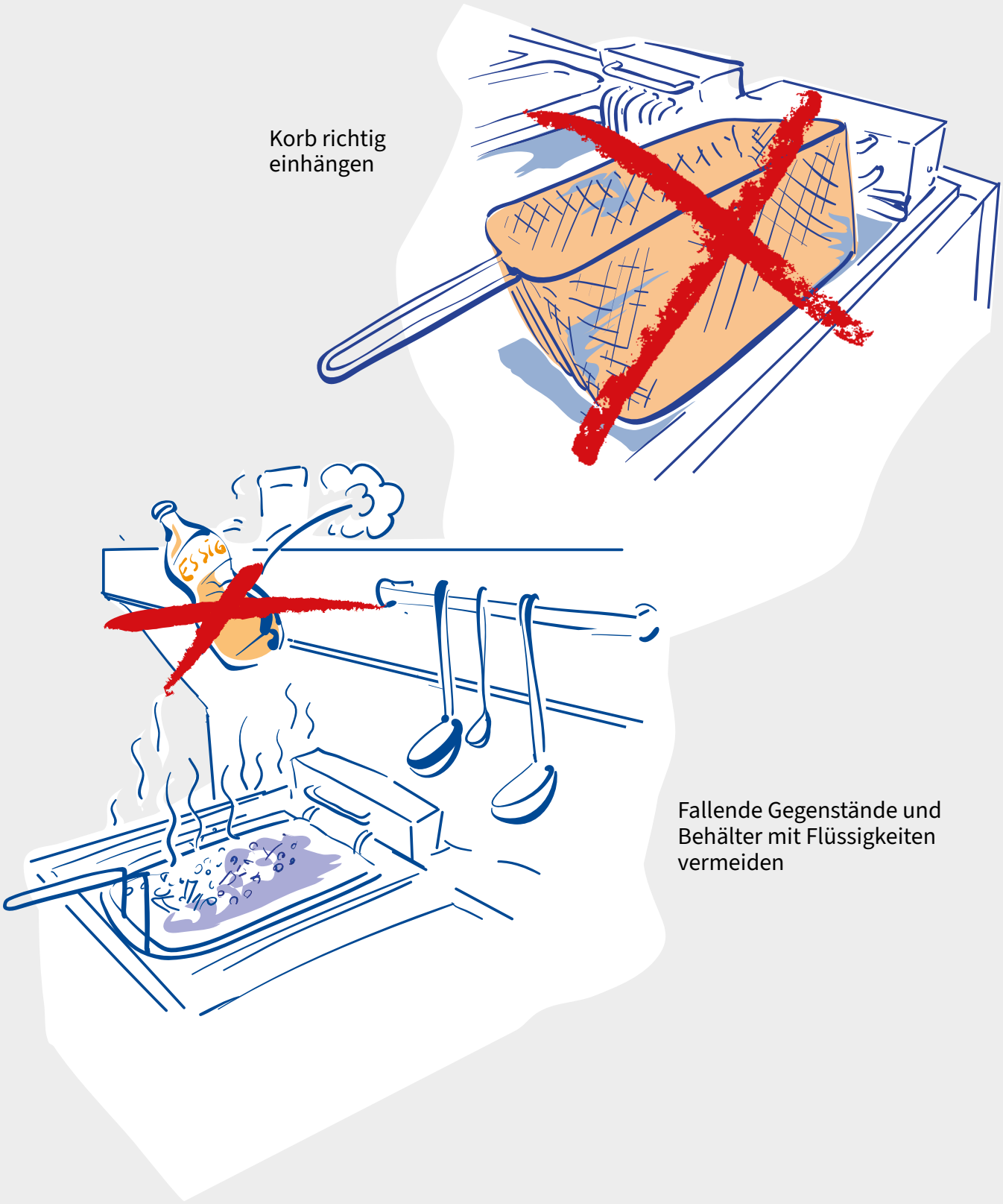


Unterweisungskurzgespräch | **Fritteuse**

BGN

Lektion 2

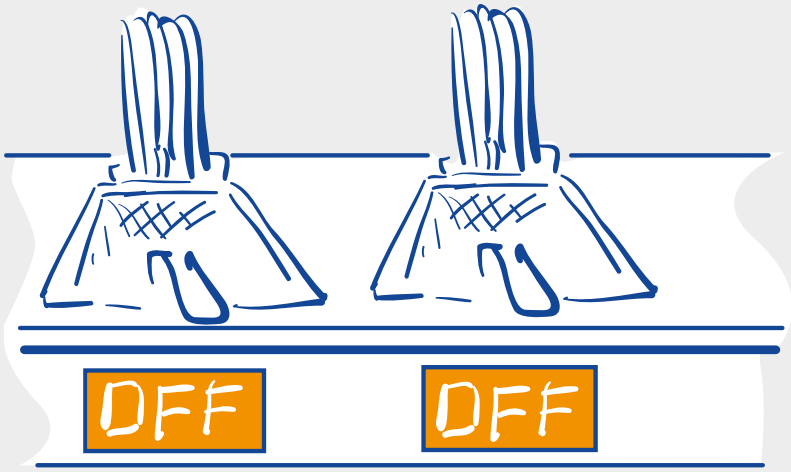
Arbeiten:
Wann wird es gefährlich?



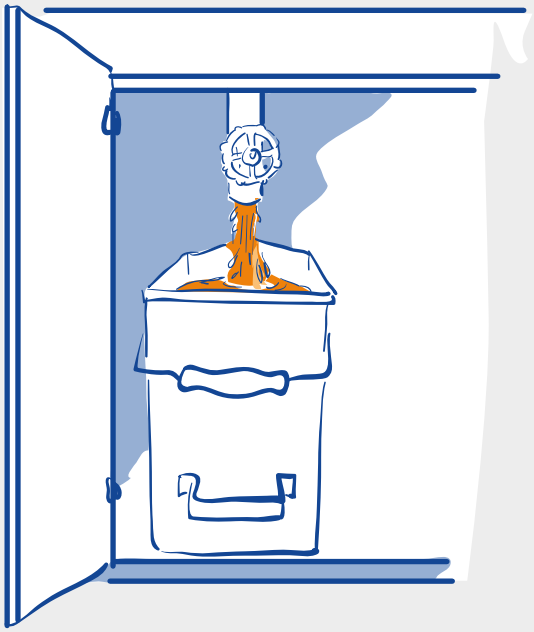
Korb richtig einhängen

Fallende Gegenstände und Behälter mit Flüssigkeiten vermeiden

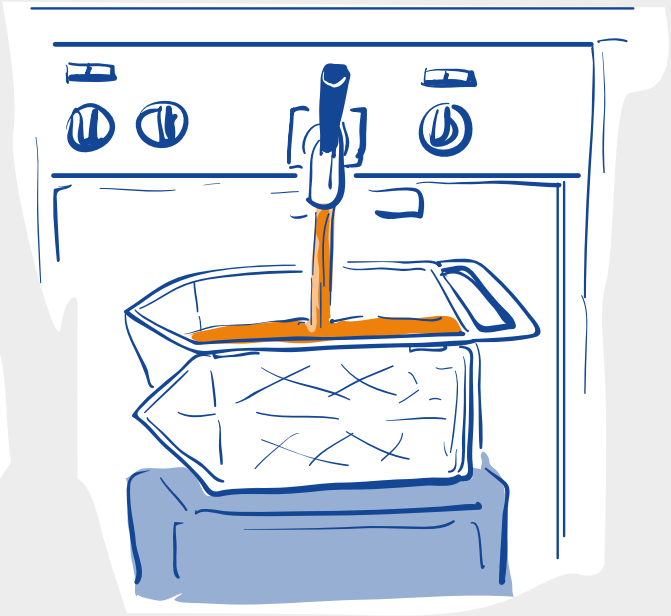
Fett wechseln: Was muss ich beachten?

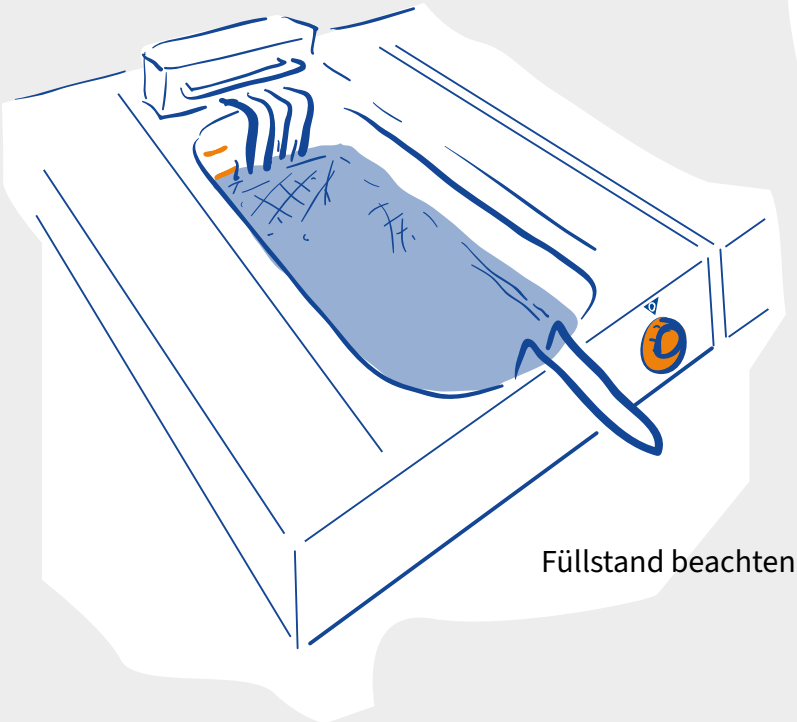


Fritteuse ausschalten



Fett sicher ablassen





Füllstand beachten

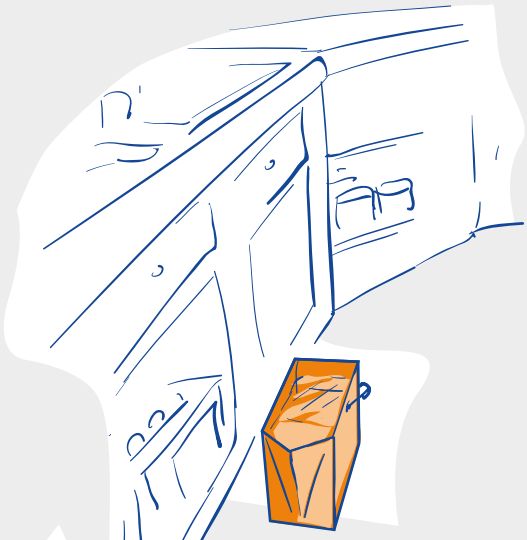
BGN

Lektion 4

Transport:
Wie transportiere ich sicher?



Beidhändig



Verkehrsweg



Fetttropfen aufwischen

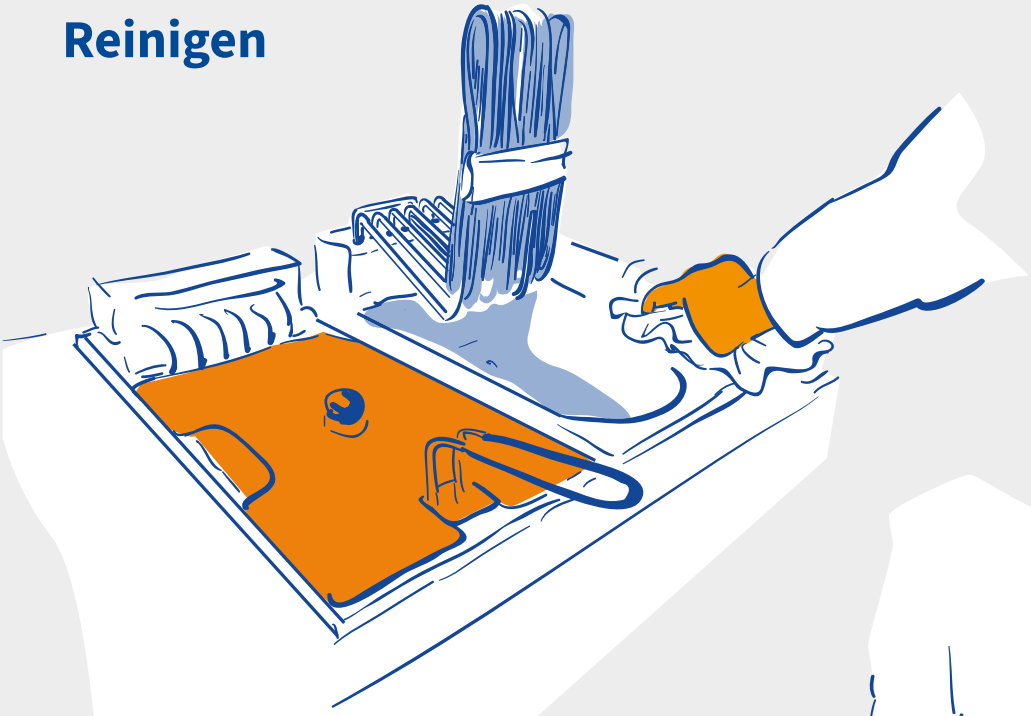


Abkühlen

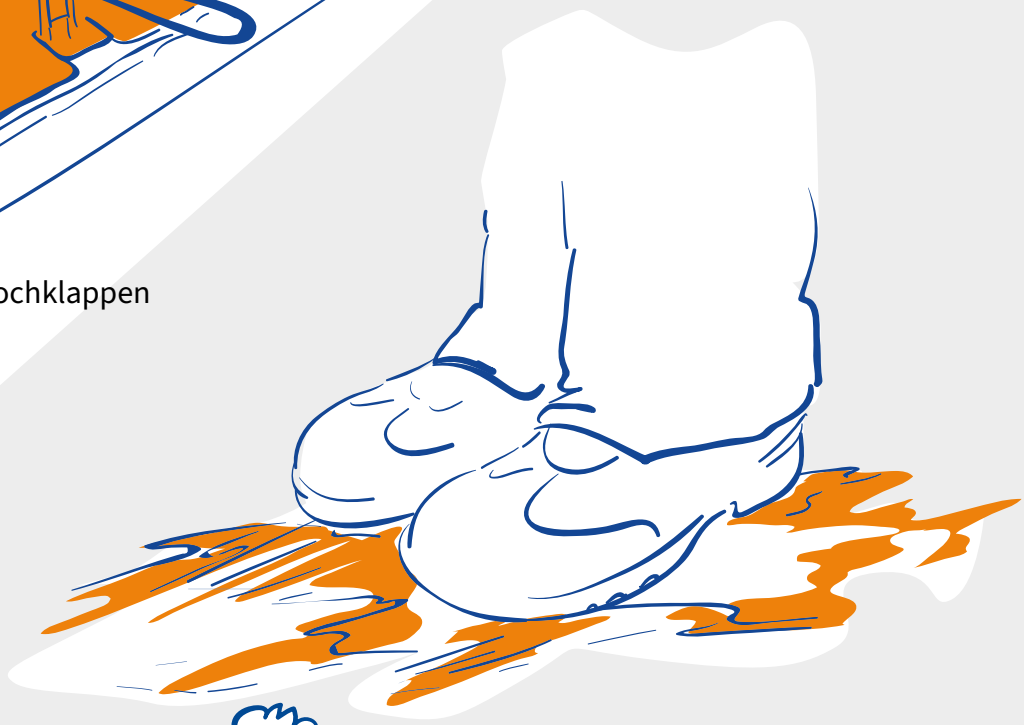


Sicherheitsdeckel/Geeignetes Schuhwerk

Reinigen



Heizstäbe hochklappen



Boden sauber halten
(Rutschgefahr)

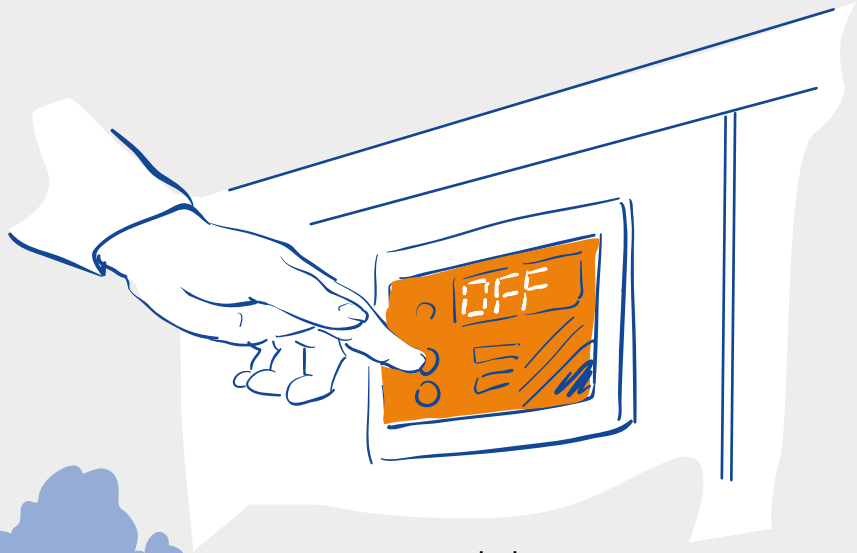


Schutzausrüstung tragen

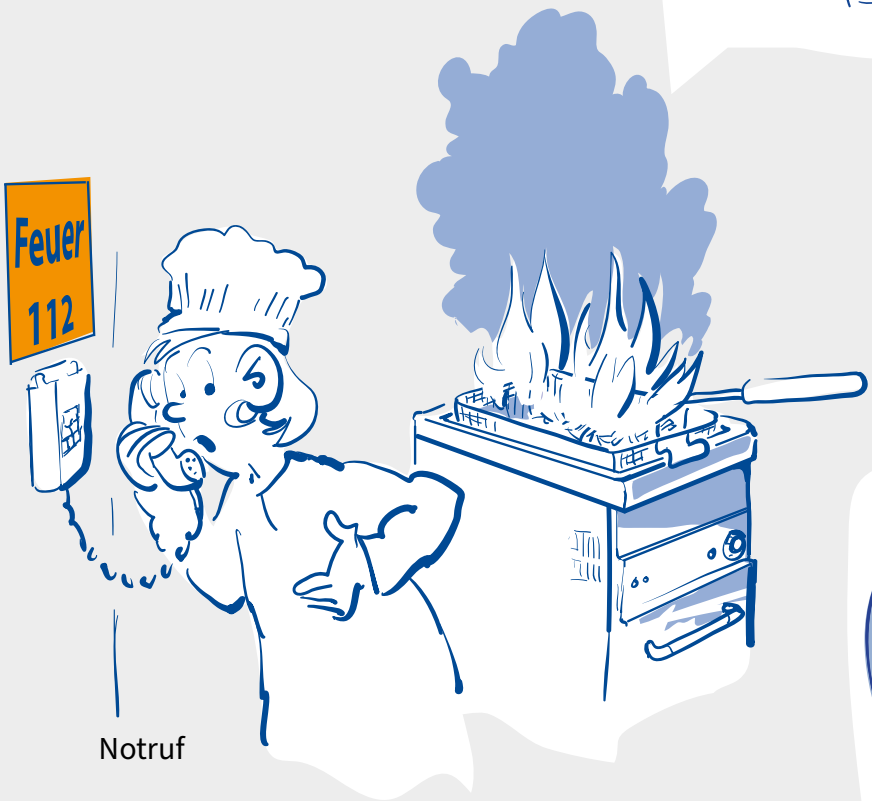
BGN

Lektion 6

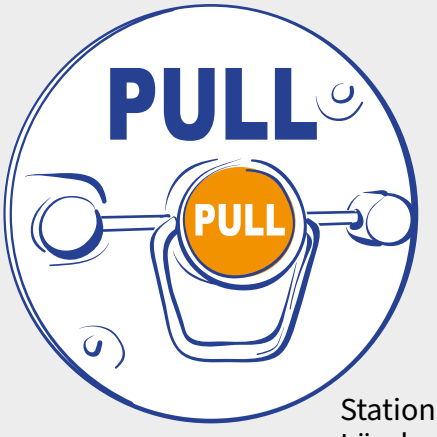
Fritteusenbrand: Was muss ich tun?



Ausschalten



Notruf

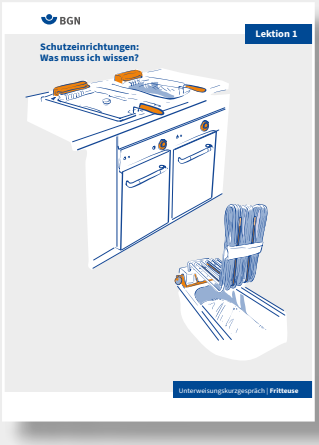


Stationäre Löschanlage

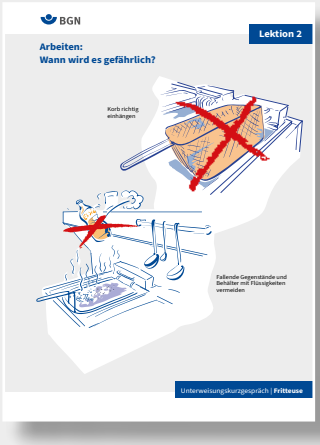


Geeigneter Feuerlöscher

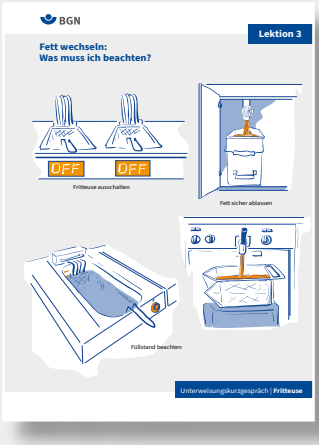
Informationen für Unterweisende



- Korb mit isolierten Griffen
- Korbhalterung zum Abtropfen
- Heizung schaltet beim Hochklappen ab
- Regelthermostat und Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Halterung zum Feststellen der Heizung
- Füllstandsmarkierung



- Fritteusen immer beobachten
- Frittierkorb richtig einhängen
- Frittierkorb langsam absenken
- Fallende Gegenstände und Behälter mit Flüssigkeiten vermeiden
- Konzentriert arbeiten



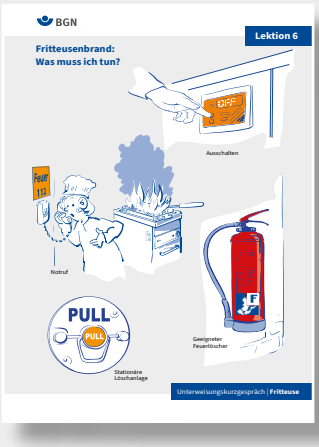
- Fritteuse immer ausschalten
- Fett in geeignete Behälter ablassen
- Nur mit flüssigem Fett auffüllen
- Maximalen Füllstand beachten
- Erst einschalten, wenn Heizstab mit Fett bedeckt ist



- Nur abgekühltes Fett transportieren
- Fetteimer nicht im Verkehrsweg stehen lassen
- Geeignetes Schuhwerk tragen
- Beim Hantieren mit heißem Fett Schutzhandschuhe tragen



- Vor dem Reinigen abkühlen lassen
- Heizstäbe beim Reinigen hochklappen
- Nicht auf oder in die heiße Fritteuse steigen
- Boden fettfrei halten
- Schutzhandschuhe tragen



- Energiezufuhr stoppen
- Immer Feuerwehr rufen
- Nicht mit Wasser löschen
- Geeignete Feuerlöscher benutzen bzw. Löschanlage auslösen
- Löschversuch erfolglos: Gefahrenstelle verlassen
- Notfallübung abhalten

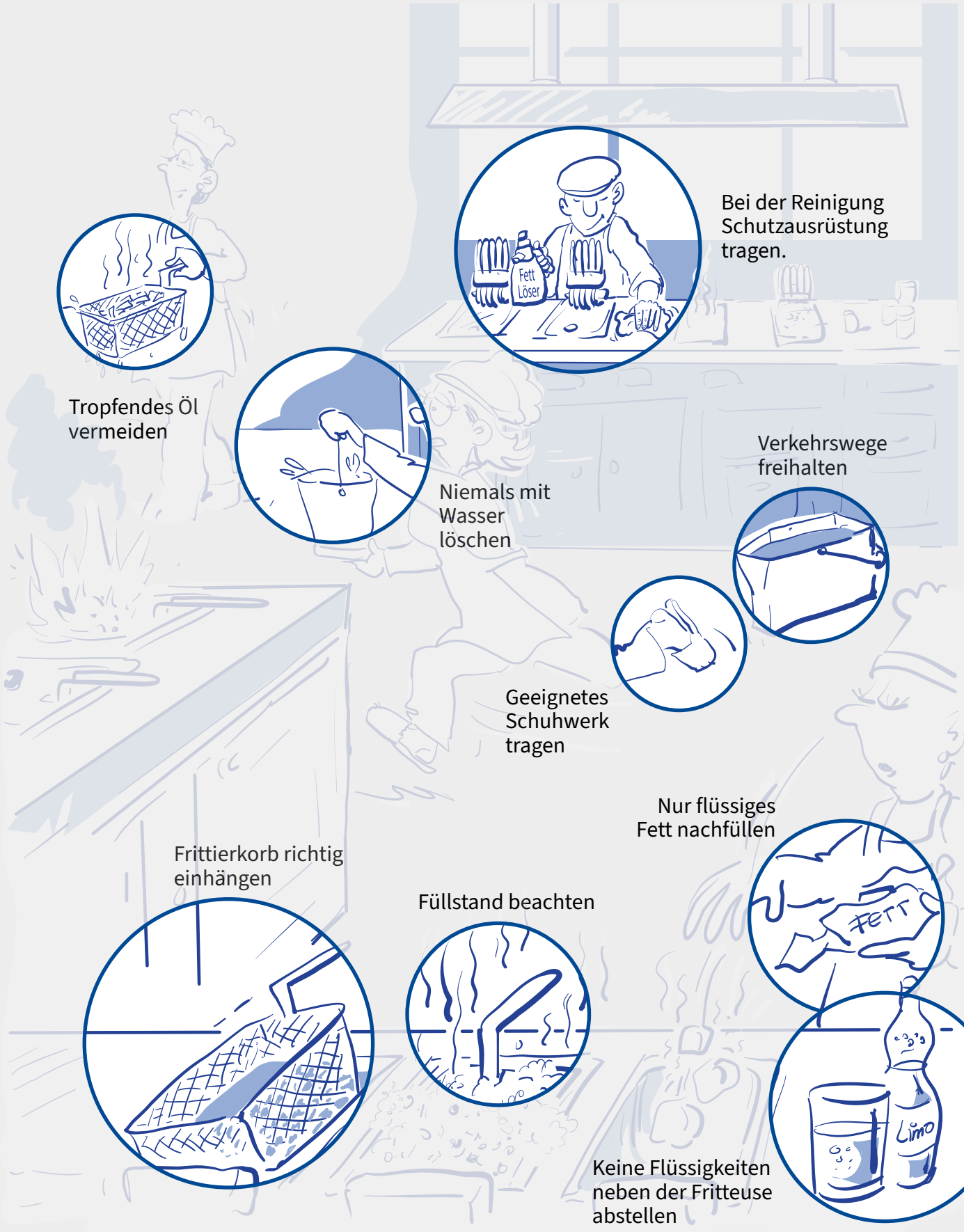
BGN

Finde die 9 Fehler



BGN

Lösung



Bei der Reinigung Schutzausrüstung tragen.

Tropfendes Öl vermeiden

Niemals mit Wasser löschen

Verkehrswege freihalten

Geeignetes Schuhwerk tragen

Nur flüssiges Fett nachfüllen

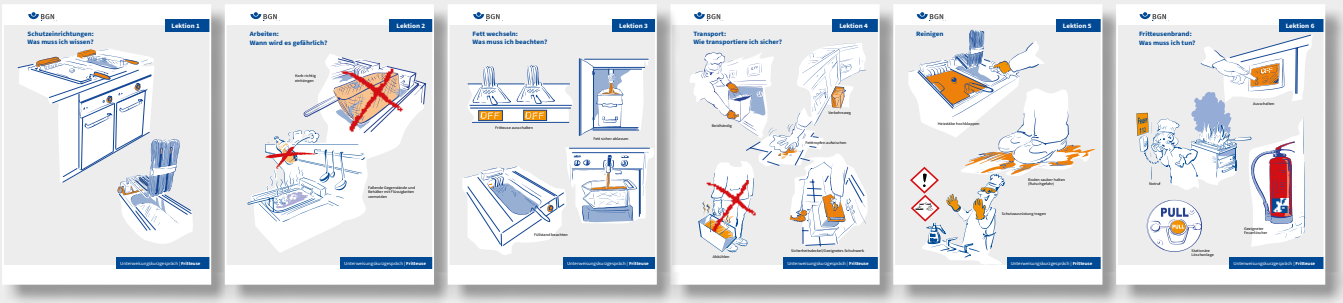
Frittierkorb richtig einhängen

Füllstand beachten

Keine Flüssigkeiten neben der Fritteuse abstellen

BGN

Dokumentation



Namen und Unterschriften der Teilnehmenden

Unterwiesen durch:

Ort, Datum	Unterschrift

Hinweis:

Den besten Effekt erzielen Sie, wenn Sie das Unterweisungskurzgespräch direkt vor Ort führen.

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Dynamostraße 7–11
68165 Mannheim
www.bgn.de

Stand: 01.26