

Nummer: **bitte eintragen**

Datum: **bitte eintragen**

Verantwortlich: **Name und Telefonnummer**

Arbeitsplatz/Tätigkeitsbereich: **Hier den Geltungsbereich (z. B. Abteilung, Arbeitsplatz, Raum) eintragen**

## Betriebsanweisung für Fritteusen, Woks und Fettbackgeräte

**Name / Logo  
des Betriebes**

### 1. Anwendungsbereich

#### Betreiben von Fettbackgeräten, Woks und Fritteusen

### 2. Gefahren für Mensch und Umwelt



- Verbrennungen oder Verbrühungen durch:
  - heißes Fett, Fettdünste,
  - heiße Oberflächen,
  - Fett- und Ölbrände,
- Quetsch- und Scherstellen an mechanischen Hebeeinrichtungen,
- Brandgefahr durch überhitztes Fett

### 3. Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln



- Betreiben der Fettbackgeräte und Fritteusen nur von geeigneten, im Umgang mit den Geräten unterwiesenen Personen
- Arbeitstäglich nach dem ersten Ingangsetzen die Funktionsfähigkeit der Sicherheitseinrichtungen, z. B. Regelthermostat, Absaugeinrichtung, kontrollieren
- **Befüllen**
  - Vor dem Befüllen einer Frittierereinrichtung darauf achten, dass das Becken trocken, die Fett-/Ölablassvorrichtung geschlossen, die Heizeinrichtung abgeschaltet und frei von abgelagerten Rückständen ist.
  - Die Heizeinrichtung erst in Betrieb nehmen, wenn das Fett-/Ölbecken bis zur unteren Füllmarke gefüllt, mindestens aber die Heizfläche der Heizeinrichtung vollkommen von Fett/Öl umgeben ist.
  - Beim Befüllen mit Stangen- oder Blockfett, sollte dieses zunächst in einem geeigneten Behälter (Topf) verflüssigt und erst dann vorsichtig in das Becken eingefüllt werden.
  - Das Becken maximal bis zur unteren bzw. maximal bis oberen Füllmarke befüllen.
- **Bedienen**
  - Körbe langsam in das heiße Fett/Öl eintauchen bzw. herausnehmen.
  - Keine zu nassen Lebensmittel in das heiße Fett/Öl einbringen.
  - Fettbackgeräte und Fritteusen nur bewegen, wenn das Fett/Öl erkaltet ist oder das Becken zuvor mit einem dicht schließenden Deckel sicher verschlossen wurde.
  - Verschüttetes oder herabtropfendes Fett/Öl sofort beseitigen.
  - Sind die Arbeiten beendet oder unterbrochen und befindet sich noch heißes Fett/Öl in der Frittierereinrichtung, so ist diese mit einem geeigneten Deckel sicher zu verschließen
- **Ablassen und Transport von Fett/Öl**
  - Beim Fett-/Ölablassen und Filtern (im heißen Zustand) sind wärmedämmende Handschuhe mit langen Stulpen zu benutzen.
  - Heißes Fett/Öl nur in hitzebeständige, verschleißbare Behälter ablassen.
  - Heißes Fett/Öl nur in geschlossenen Behältern bzw. nach ausreichender Abkühlung transportieren.
- **Reinigung**
  - Sicherstellen, dass sich im Becken kein heißes Fett/Öl mehr befindet.
  - Abgelassenes heißes Fett/Öl zuvor aus dem Arbeitsbereich entfernen.
  - Sicherstellen, dass die Heizeinrichtung während der Reinigung nicht eingeschaltet werden kann.
  - Möglichst keine aggressiven Reinigungsmittel verwenden. Bedienungsanleitung des Herstellers und die entsprechende Betriebsanweisung beachten.
  - Absaugeinrichtung regelmäßig, entsprechend den Einsatzbedingungen reinigen.

### 4. Verhalten bei Störungen



- Bei sicherheitsrelevanten Störungen, z. B. Ausfall eines Thermostaten, Gerät nicht weiter betreiben und Vorgesetzten informieren
- Bei Fettbränden: Fettbrandlöcher benutzen - auf keinen Fall mit Wasser löschen!

### 5. Erste Hilfe



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

### 6. Instandhaltung; Entsorgung

- Instandsetzung nur durch hierzu beauftragte fachkundige Personen bzw. Fachfirmen
- Entsorgung des verbrauchten Fettes/Öls entsprechend des **innerbetrieblichen Entsorgungsplanes**

Freigabedatum:

Nächster Überprüfungstermin dieser Betriebsanweisung:

Unterschrift:  
Geschäftsleitung/Vorgesetzte Person

**Diese Musterbetriebsanweisung muss auf die Gegebenheiten des jeweiligen Betriebes angeglichen werden!**