

Wurstküche

Wurstküche



Gefährdungskatalog Nr.: 3		Bearbeiter:		Datum:
Arbeitsbereich: Wurstküche				Seite: 1/11

Kontrollpunkte	Gefährdungen	Weitere Infos	Möglichkeiten zur Gefährdungsvermeidung und -reduzierung	Handlungsbedarf ja/nein	Maßnahmen	Realisierung verantwortlich/ bis wann
Fußboden	Ausrutschen (auf Fett, Nässe, Schwarten, Fleischstücken, Bodenrosten, glatten Bodenwaagen) Stolpern (abgestelltes Material, Bodenschäden) Körperliche Belastung durch Transport (Tragen, Schieben, Ziehen) Fußkälte	BGV A1 BGR 181 ASR 8/1	<ul style="list-style-type: none"> Bodenbeläge mit Rutschbewertung R 13 und Verdrängungsraum V 8 (alternativ: R 12 V 4 im gesamten Betrieb) <ul style="list-style-type: none"> Z. B. BG-geprüfte Bodenbeläge Gilt auch für Abflussroste, Bodenwaagen usw. Benachbarte Räume max. eine Rutschbewertungsgruppe Unterschied Abflussöffnungen (Rinnen, Roste) und Bodenwaagen nicht in Verkehrswegen Genügend viele Ablauföffnungen vor Kochkesseln, ausreichendes Bodengefälle ca. 2 % (1:50) Ausgleich von Stolperstellen oder vorübergehende gelb/schwarze Kennzeichnung nicht vermeidbarer Stolperstellen Rollenden Transport ermöglichen (z. B. in angrenzende Räume, Kühlräume) Niveaunterschiede beseitigen, notfalls durch Rampen; Steigung bis 8 % (1:12,5) Übermäßige Wärmeableitung verhindern Fußbodenheizung Isolation Verkehrswege kennzeichnen und freihalten Zwischenreinigung, grobe Verschmutzungen sofort entfernen Kälteisolierende/rutschhemmende Sicherheitsschuhe/-stiefel mit geeigneten Strümpfen 			

Gefährdungskatalog Nr.: 3		Bearbeiter:	Datum:
Arbeitsbereich: Wurstküche			Seite: 2/11

Kontrollpunkte	Gefährdungen	Weitere Infos	Möglichkeiten zur Gefährdungsvermeidung und -reduzierung	Handlungsbedarf ja/nein	Maßnahmen	Realisierung verantwortlich/ bis wann
Treppen	Ausrutschen, Stolpern, Abstürzen	BGV A1 BGR 181 BGI 561 ASR 17/1,2	<ul style="list-style-type: none"> • Stufenabmessungen <ul style="list-style-type: none"> – Aufritt 26–30 cm (ideal 29 cm) – Steigung 16–19 cm (ideal 17 cm) – Alle Stufen einer Treppe einheitliches Maß – Schrittmaßformel beachten • Gerade Läufe besser als gewendelte • Belag mit Rutschbewertungsgruppe des Raumes • Kantenprofile • Überdachung von Außentritten (witterungsbedingte Glätte) • Freie Seiten mit Geländer sichern • Handlauf <ul style="list-style-type: none"> – Ab 5 Stufen – An rechter Treppenseite (abwärts gesehen) – Umgreifbar gestaltet • Gute Erkennbarkeit der Stufenkanten • Beleuchtung 150 Lux; Blending beachten (Position der Leuchten) • Nicht als Lagerfläche benutzen • Regelmäßige Zustandskontrolle (beschädigte Kanten, unebene Auftritte, Beleuchtung) • Transportvorgänge <ul style="list-style-type: none"> – Immer eine Hand frei zum Festhalten – Sicht auf Treppe nicht durch Transportgut verdecken – Einbau von Treppenliften, Aufzügen • Regelmäßige Reinigung (nicht in Hauptverkehrszeiten) • Regelmäßige Unterweisung Hilfe: ⇒ <i>Unterweisungshandbuch</i> 			

Gefährdungskatalog Nr.: 3		Bearbeiter:		Datum:
Arbeitsbereich: Wurstküche				Seite: 3 / 11

Kontrollpunkte	Gefährdungen	Weitere Infos	Möglichkeiten zur Gefährdungsvermeidung und -reduzierung	Handlungsbedarf ja/nein	Maßnahmen	Realisierung verantwortlich/ bis wann
Türen	<p>Quetschgefahr bei Betätigung der Griffe (z. B. Schiebetüren) und bei rollendem Transport</p> <p>Aufschlagende Türen</p> <p>Herausfallen von Schiebetüren</p> <p>Absturz an Treppenabgängen und Rampen</p>	<p>BGV A1</p> <p>ASR 10/1</p> <p>EN 349</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pendeltüren mit Sichtfenster • Anschlag nicht zum Treppenabgang oder zur Rampe • Schiebetüren mit Endanschlag • Automatisch öffnende Tür für einfachen Transport • Anfahrerschutz an Türkanten • Transportmittel und Türbreiten aufeinander abstimmen (Türbreite \geq Transportmittelbreite + 240 mm) 			
Beleuchtungsanlage	<p>Übersehen von Gefahren wie z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stolperstellen • Gefährstellen an Maschinen <p>Vorzeitige Ermüdung</p>	<p>BGR 181</p> <p>EN 12464</p> <p>ASR A3.4</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Beleuchtungsstärke mind. 500 lx • Ausgewogene Leuchtdichteverteilung • Keine Blendung durch: Beleuchtungskörper, Außenlicht, Reflektionen • Kein Licht im Rücken (Schattenwurf auf Arbeitsflächen und an Maschinenbedienplätzen) • Richtige Lichtfarbe nw (neutralweiß) • Lichtschalter leicht zugänglich an Ein-/Ausgang und vor Treppen • Lichtleistungsverlust begegnen durch frühzeitiges Auswechseln der Lampen (Leuchtstoffröhren nach ca. 7.000 Betriebsstunden bzw. 3 Jahren) • Regelmäßige Reinigung der Leuchten • Messung und Beurteilung durch Sachkundigen alle 3 Jahre • Regelmäßige Unterweisung <p>Hilfe: \Rightarrow <i>Unterweisungshandbuch</i></p>			

Gefährdungskatalog Nr.: 3		Bearbeiter:		Datum:
Arbeitsbereich: Wurstküche				Seite: 4/11

Kontrollpunkte	Gefährdungen	Weitere Infos	Möglichkeiten zur Gefährdungsvermeidung und -reduzierung	Handlungsbedarf ja/nein	Maßnahmen	Realisierung verantwortlich/ bis wann
Elektrische Anlagen und Betriebsmittel	<p>Stromschlag</p> <ul style="list-style-type: none"> Berühren leitfähiger Teile, die im Fehlerfall Spannung annehmen können (z. B. Metallgehäuse) Berühren defekter Zuleitungen <p>Fehlfunktion durch Feuchtigkeit (Strahlwasser)</p> <p>Hängen bleiben an losen oder Stolpern über lose Leitungen</p>	BGV A3	<ul style="list-style-type: none"> Installation in Schutzart IP X5 (strahlwassergeschützt) Ordentliche Verlegung von Geräteanschlussleitungen <ul style="list-style-type: none"> Feste Verlegung Bei ortsbeweglichen Geräten kann Zuführung von Decke ideal sein Prüfung durch Laien <ul style="list-style-type: none"> Täglich Sichtprüfung von Leitungen, Steckdosen und elektrischen Betriebsmitteln, ins besondere Handgeräten auf Beschädigung Alle 6 Monate: Betätigen der Prüfeinrichtung von Fehlerstromschutzschaltern Sofortige Mängelbeseitigung Prüfung durch Elektrofachkraft <ul style="list-style-type: none"> Alle 6 Monate: von nicht ortsfesten Betriebsmitteln Alle 4 Jahre: von ortsfesten Betriebsmitteln Regelmäßige Unterweisung Hilfe: ⇒ <i>Unterweisungshandbuch</i> 			
Klima	<p>Kälte</p> <p>Wärme</p> <p>Zugluft</p> <p>Wasserdampfschwaden</p>	<p>BGV A1</p> <p>ASR 5</p> <p>ASR 6/1, 3</p> <p>DIN 33403</p>	<ul style="list-style-type: none"> Geeignete Raumtemperatur wählen (außenluftunabhängig) Fußbodenheizung Lüftungstechnische Maßnahmen <ul style="list-style-type: none"> Absaugung von Schwaden und Rauch an Entstehungsstellen Raumentlüftung Zugfreie Frischluftzufuhr Subjektive Angaben bzw. Beschwerden der Beschäftigten beachten Klimamessung 			

Gefährdungskatalog Nr.: 3		Bearbeiter:		Datum:
Arbeitsbereich: Wurstküche				Seite: 5/11

Kontrollpunkte	Gefährdungen	Weitere Infos	Möglichkeiten zur Gefährdungsvermeidung und -reduzierung	Handlungsbedarf ja/nein	Maßnahmen	Realisierung verantwortlich/ bis wann
Räucherruchanlagen	Eingeschlossen werden Einatmen von Räucherrauch (enthält ca. 10.000 Gefahrstoffe) Brand- und Explosionsgefahr Ablagerungen in Kammer krebserzeugend Gefahrstoffe in Rauchharzreinigern Quetschstellen beim Einfahren von Räucherwagen	GefStoffV BGR 138 BetrSichV	<ul style="list-style-type: none"> • Begehbare Kammern müssen sich jederzeit von Innen öffnen lassen • Rauchdichte Räucheranlagen • Defekte Türdichtungen an Räucheranlagen erneuern • Regelmäßige Reinigung des Raucherzeugers und der rauchführenden Kanäle • Bei automatischen Rohrreinigungsanlagen regelmäßige Kontrolle, ob Reinigung funktioniert • Betriebsanweisungen erstellen für Rüsten, Betrieb, Reinigen und Warten • Gefahrstoffeinsatz jährlich kontrollieren Hilfe: ⇒ <i>Checkliste Gefahrstoffe</i> • Tragen von PSA (u. a. Gesichtsschutz, Schutzhandschuhe, Atemschutz) beim Reinigen • Jährliche Unterweisung über die Gefahren beim Räuchern Hilfe: ⇒ <i>Unterweisungshandbuch</i> • Jährliche Gefahrstoffunterweisung bzgl. Rauchharzreiniger Hilfe: ⇒ <i>Unterweisungshandbuch</i> • Explosionsschutzdokument erstellen (s. Katalog Nr. 12.3 Explosionsschutz) • Baumusterprüfbescheinigung vorhalten (bei Neuanlagen bzw. Umbauten) • Halbjährliche Prüfung durch eine befähigte Person mit Aufzeichnung • Tägliche Überprüfung der Zündsicherung • Innenliegende Griffe an Räucherwagen 			

Gefährdungskatalog Nr.: 3		Bearbeiter:		Datum:
Arbeitsbereich: Wurstküche				Seite: 6/11

Kontrollpunkte	Gefährdungen	Weitere Infos	Möglichkeiten zur Gefährdungsvermeidung und -reduzierung	Handlungsbedarf ja/nein	Maßnahmen	Realisierung verantwortlich/ bis wann
Kochkessel	<p>Heißes Wasser</p> <p>Heiße Kochschwaden</p> <p>Quetschstellen an Deckeln</p> <p>Brand beim Trockenheizen</p> <p>Explosionsgefahr bei Gasbetrieb</p>	<p>BGR 111</p> <p>BetrSichV</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Auslaufhähne mit Sicherung gegen unbeabsichtigtes Betätigen • Gezielte Ableitung von heißem Wasser durch Ableithilfen (Rohrstutzen, Schlauch) • Regelmäßiger Austausch der Deckelfeder • Selbsttätige, festangebaute Deckelrastungen (statt Feder) • Jährliche Unterweisung Hilfe: ⇒ <i>Unterweisungshandbuch</i> • Tägliche Überprüfung der Zündsicherung • Bei gasbetriebenen Geräten Sachkundigenprüfung alle 2 Jahre • Zusatzkontrolle bei Flüssiggas Hilfe: ⇒ <i>Checkliste Flüssiggasanlagen</i> • Evtl. Prüfung nach Druckbehälterverordnung 			
Einrichtung	<p>Physische Belastung beim Heben und Tragen</p>	<p>BGV A1</p> <p>BGI 523</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dem Arbeitsablauf angepasste Aufstellung von Maschinen, Anlagen und Tischen mit dem Ziel eines optimierten ergonomischen Arbeitsplatzes 			
Tische	<p>Körperbelastung durch Zwangshaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reichweite • Arbeitsflächenhöhe • Arbeitsablauf <p>Tischecken</p>	<p>BGV A1</p> <p>BGI 523</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Der Größe des Arbeitenden angepasste Arbeitsflächenhöhe <ul style="list-style-type: none"> – höhenverstellbare Tische • Abgerundete Ecken • Dem Arbeitsablauf angepasste Aufstellung (z. B. Rechts-/Linkshänder) • Stehhilfen • Erholungspausen 			

Gefährdungskatalog Nr.: 3		Bearbeiter:		Datum:
Arbeitsbereich: Wurstküche				Seite: 7/11

Kontrollpunkte	Gefährdungen	Weitere Infos	Möglichkeiten zur Gefährdungsvermeidung und -reduzierung	Handlungsbedarf ja/nein	Maßnahmen	Realisierung verantwortlich/ bis wann
Regale	Umstürzende Regale Scharfe Kanten Herabfallende Gegenstände Absturz beim Bedienen	BGV A1 BGV D36 BGR 234	<ul style="list-style-type: none"> • Standfeste Montage gemäß Herstelleranleitung, z. B. andübeln • Sicherungen gegen Herabfallen von Lagergut • Anfahrerschutz • Scharfe Kanten entgraten (insbesondere an der Unterseite von Regalböden) • Max. zulässige Regalbelastung nicht überschreiten • Ordentliches, sicheres Lagern der Gegenstände (schwere Teile unten) • Regalhöhe so, dass keine Aufstiegshilfen nötig • Geeignete Aufstiegshilfen (Tritte) bei Ablagehöhen ab ca. 1,70 m Höhe verwenden (CE und GS) 			
Wolf	Scherstellen zwischen Schnecke und Gehäuse Scharfer Schneidsatz Schwere Lasten beim Beschicken	BGV A1 BGR 229	<ul style="list-style-type: none"> • Regelmäßige Sicherheitskontrolle Hilfe: ⇒ <i>Checkliste Automatenwolf</i> ⇒ <i>Checkliste Wurstküchenwolf/Stopfwolf</i> • Geeignete Beschickungseinrichtung • Betriebsanweisung erstellen Hilfe: ⇒ <i>Betriebsanleitung des Herstellers</i> • Schnitffeste Handschuhe für das Hantieren mit dem Schneidsatz und der Schnecke • Jährliche Unterweisung und Übung Hilfe: ⇒ <i>Unterweisungshandbuch</i> • Tägliche Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen 			

Gefährdungskatalog Nr.: 3		Bearbeiter:		Datum:	
Arbeitsbereich: Wurstküche				Seite: 8/11	

Kontrollpunkte	Gefährdungen	Weitere Infos	Möglichkeiten zur Gefährdungsvermeidung und -reduzierung	Handlungsbedarf ja/nein	Maßnahmen	Realisierung verantwortlich/ bis wann
Kutter	<p>Laufender und stehender Messersatz</p> <p>Zufallender Deckel</p> <p>Hantieren mit scharfen Messern beim Ausbau</p> <p>Lärm</p>	<p>BGV A1</p> <p>BGR 229</p> <p>LärmVibrationsArbSchV</p>	<p>Regelmäßige Sicherheitskontrolle Hilfe: ⇒ <i>Checkliste Kutter</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kauf lärmarmer Maschinen • Betriebsanweisung erstellen <p>Hilfe: ⇒ <i>Betriebsanleitung des Herstellers</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tragen von Gehörschutz • Schnitffeste Handschuhe beim Reinigen und Hantieren mit dem Schneidsatz • Jährliche Unterweisung und Übung <p>Hilfe: ⇒ <i>Unterweisungshandbuch</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ermittlung des Schallpegels, erforderlichenfalls: Arbeitsmedizinische Vorsorge • Tägliche Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen 			
Wurstfüllmaschine	<p>Kolbenwurstfüllmaschine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scherstelle zwischen Kolben und Auslauföffnung • Sich bewegender Abteilschieber (Scherstelle) • Quetschstelle durch schließenden Deckel <p>Vakuumfüller</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scherstelle im Trichtergrund • Quetschstelle beim Herunterklappen des Trichters • Schwere Lasten beim Beschicken 	<p>BGV A1</p> <p>BGR 229</p>	<p>Regelmäßige Sicherheitskontrolle Hilfe: ⇒ <i>Checkliste Kolbenfüller</i> ⇒ <i>Checkliste Vakuumwurstfüllmaschine</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Geeignete Beschickungseinrichtung für Vakuumfüller • Betriebsanweisung erstellen <p>Hilfe: ⇒ <i>Betriebsanleitung des Herstellers</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Jährliche Unterweisung und Übung <p>Hilfe: ⇒ <i>Unterweisungshandbuch</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tägliche Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen 			

Gefährdungskatalog Nr.: 3		Bearbeiter:		Datum:
Arbeitsbereich: Wurstküche				Seite: 9/11

Kontrollpunkte	Gefährdungen	Weitere Infos	Möglichkeiten zur Gefährdungsvermeidung und -reduzierung	Handlungsbedarf ja/nein	Maßnahmen	Realisierung verantwortlich/ bis wann
Wurstclipmaschine	Verdrängerschere Clipwerkzeug	BGV A1 BGR 229	<ul style="list-style-type: none"> Regelmäßige Sicherheitskontrolle Hilfe: ⇒ <i>Betriebsanleitung des Herstellers</i> Betriebsanweisung erstellen Hilfe: ⇒ <i>Betriebsanleitung des Herstellers</i> Jährliche Unterweisung und Übung Hilfe: ⇒ <i>Unterweisungshandbuch</i> Tägliche Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen 			
Speck-/ Würfelschneider	Schnitt-/Scherstellen <ul style="list-style-type: none"> Vorschubstempel Gattermesser Sichelmesser Stehende Messer beim Reinigen	BGV A1 BGR 229	<ul style="list-style-type: none"> Regelmäßige Sicherheitskontrolle Hilfe: ⇒ <i>Checkliste Speck- und Würfelschneider</i> Betriebsanweisung erstellen Hilfe: ⇒ <i>Betriebsanleitung des Herstellers</i> Auseinanderbauen und Reinigen mit schnittfesten Handschuhen Jährliche Unterweisung und Übung Hilfe: ⇒ <i>Unterweisungshandbuch</i> Tägliche Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen 			
Pökelspritzmaschine	Absenkende Nadelstation Auflaufstellen des Förderbandes Aggressivität des Pökelsalzes bei Hautkontakt Kippgefahr wegen Kopflastigkeit	BGV A1 BGR 229	<ul style="list-style-type: none"> Regelmäßige Sicherheitskontrolle Hilfe: ⇒ <i>Checkliste Pökelspritzmaschine</i> Betriebsanweisung erstellen Hilfe: ⇒ <i>Betriebsanleitung des Herstellers</i> Gummihandschuhe (aus Nitril) bei Kontakt mit Pökellake Jährliche Unterweisung und Übung Hilfe: ⇒ <i>Unterweisungshandbuch</i> Tägliche Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen 			

Gefährdungskatalog Nr.: 3		Bearbeiter:		Datum:
Arbeitsbereich: Wurstküche				Seite: 10/11

Kontrollpunkte	Gefährdungen	Weitere Infos	Möglichkeiten zur Gefährdungsvermeidung und -reduzierung	Handlungsbedarf ja/nein	Maßnahmen	Realisierung verantwortlich/ bis wann
Meng- und Massiermaschine	Scherstelle durch die Mengwelle Einzugstellen zwischen drehendem Behälter und Gehäuse	BGV A1 BGR 229	<ul style="list-style-type: none"> Regelmäßige Sicherheitskontrolle Hilfe: ⇒ <i>Checkliste Mengmaschine mit Mengarm</i> Betriebsanweisung erstellen Hilfe: ⇒ <i>Betriebsanleitung des Herstellers</i> Jährliche Unterweisung und Übung Hilfe: ⇒ <i>Unterweisungshandbuch</i> Tägliche Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen 			
Umgang mit Haken	Stechen beim Handhaben Stechen im Kopfbereich durch aufgehängte Leerhaken	BGV A1 BGR 229	<ul style="list-style-type: none"> S-Haken dürfen nur eine Spitze haben Für das Aufhängen von Wurst: Haken ohne Spitze verwenden Aufbewahrung: <ul style="list-style-type: none"> – an Hakenleiste, – mit Spitze zur Wand, – oberhalb des Kopfbereiches, – nicht in Hakenrauben. Ständige Unterweisung Hilfe: ⇒ <i>Unterweisungshandbuch</i> 			
Nassarbeit, Umgang mit Fleisch, Brät und Gewürzen	Belastung der Haut durch Nassarbeit Hautkrankheiten (z. B. Allergien) Infektionsgefahr bei Verletzungen	BGV A1	<ul style="list-style-type: none"> Erstellung Hautschutzplan Auswahl, Bereitstellung von Hautschutzmitteln Einmal-Handschuhe 			

Gefährdungskatalog Nr.: 3		Bearbeiter:	Datum:
Arbeitsbereich: Wurstküche			Seite: 11/11

Kontrollpunkte	Gefährdungen	Weitere Infos	Möglichkeiten zur Gefährdungsvermeidung und -reduzierung	Handlungsbedarf ja/nein	Maßnahmen	Realisierung verantwortlich/ bis wann
Heben und Tragen	Physische Belastung	LasthandhabV	<ul style="list-style-type: none"> • Hebehilfen einsetzen (Beschickungs-/Entleerungseinrichtungen) • Transportmittel nutzen (Rollis, Rollwannen, Rohrbahnen, Lastenaufzüge, Treppenlifte) • Transportmengen/-gewichte in mehrere leichte Einheiten aufteilen • Ständige Unterweisung und Übung Hilfe: ⇒ <i>Unterweisungshandbuch</i> • Training: Richtiges Heben und Tragen • Rückenschule besuchen (Krankenkasse) 			