



Achtung heiß

Informationen für Unterweisende
Wissenstest mit Lösung
Dokumentation

Inhaltsverzeichnis

Lektion 1 | Vorbereitung

Lektion 2 | Kochen

Lektion 3 | Ausgabe

Lektion 4 | Reinigung

Lektion 5 | Kritische Situationen

Lektion 6 | Notfall

Informationen für Unterweisende

Wissenstest mit Lösung

Dokumentation

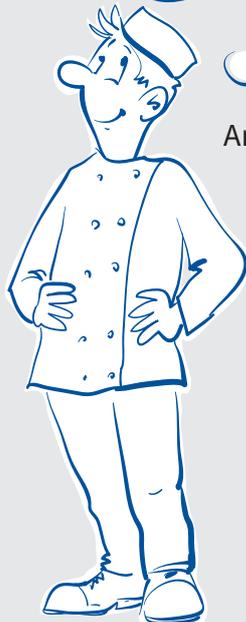
Vorbereitung: Was muss ich beachten?



Töpfe nur bis $\frac{3}{4}$ der Höhe befüllen



An alles gedacht?

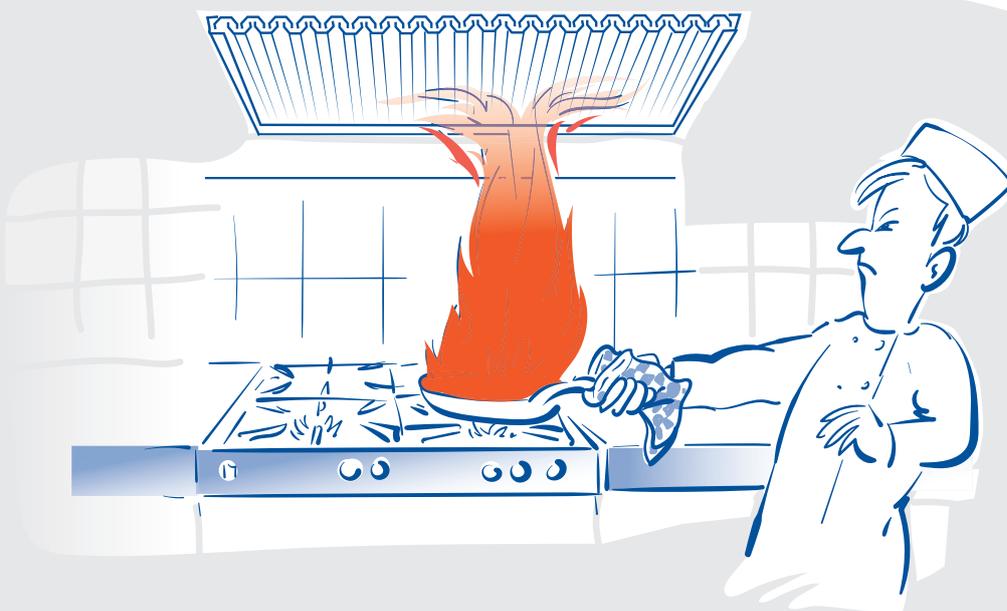


Einschubhöhe von 1,60 m beachten

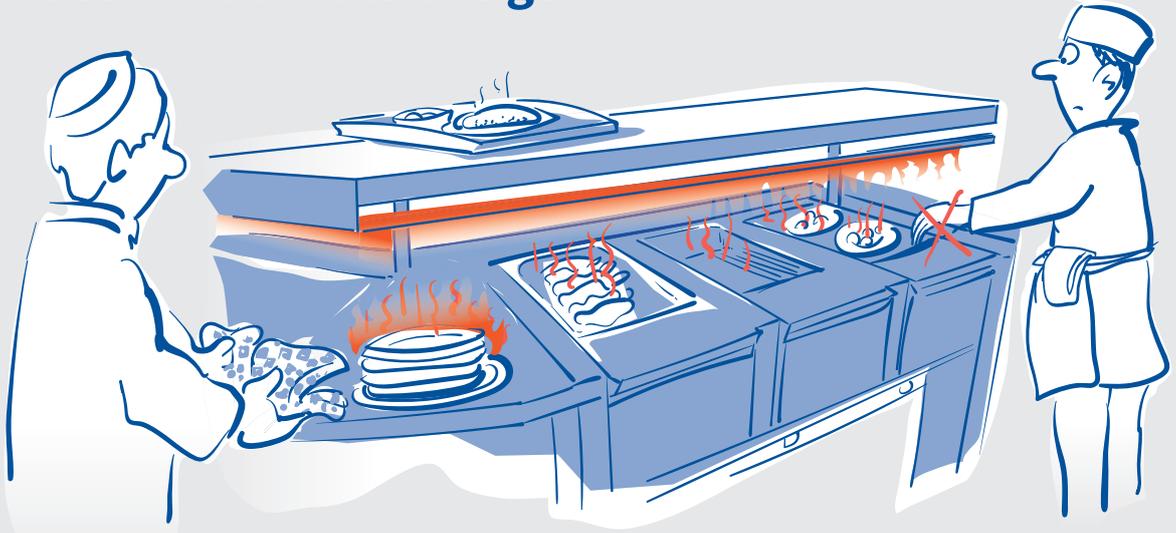
Kochen: Wie mache ich es richtig?



Bratgut immer vom Körper weg einlegen



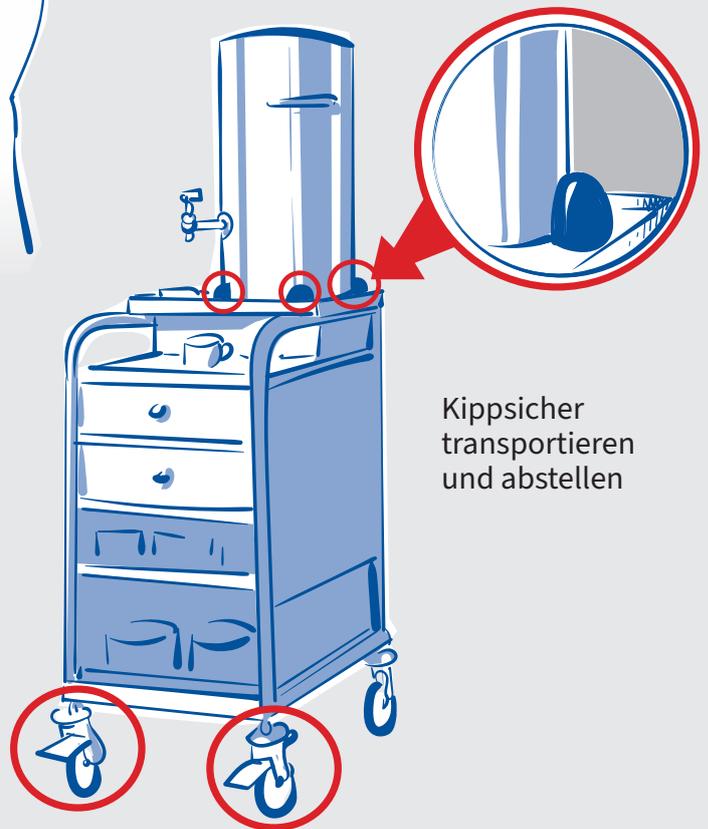
Ausgabe: Was muss ich berücksichtigen?



Abstand halten – Touchon oder Schutzhandschuhe benutzen



Aufmerksam gehen



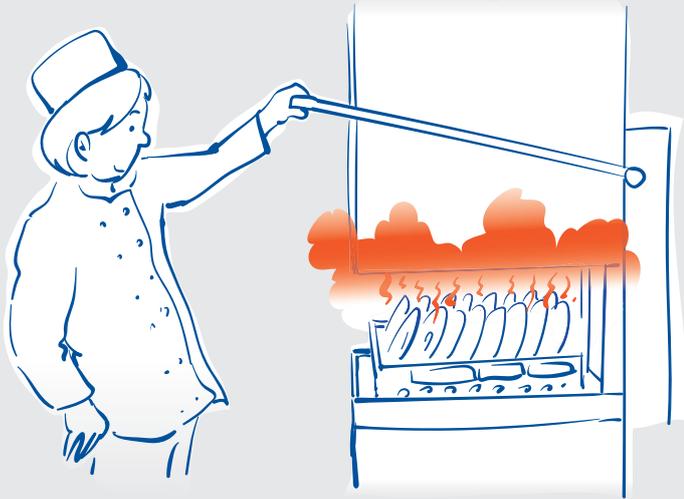
Kippsicher transportieren und abstellen

Reinigung: Auf was muss ich achten?

Arbeitsmittel
abkühlen lassen



Hitzebeständige
Hilfsmittel benutzen



Kritische Situationen: Wann wird es gefährlich?

Nicht ruckartig öffnen



Zum Transport
Behälter mit Ver-
riegelung benutzen



Heißes Öl/Fett nie mit
Wasser löschen – Fettextplosion

Notfall: Was muss ich tun?



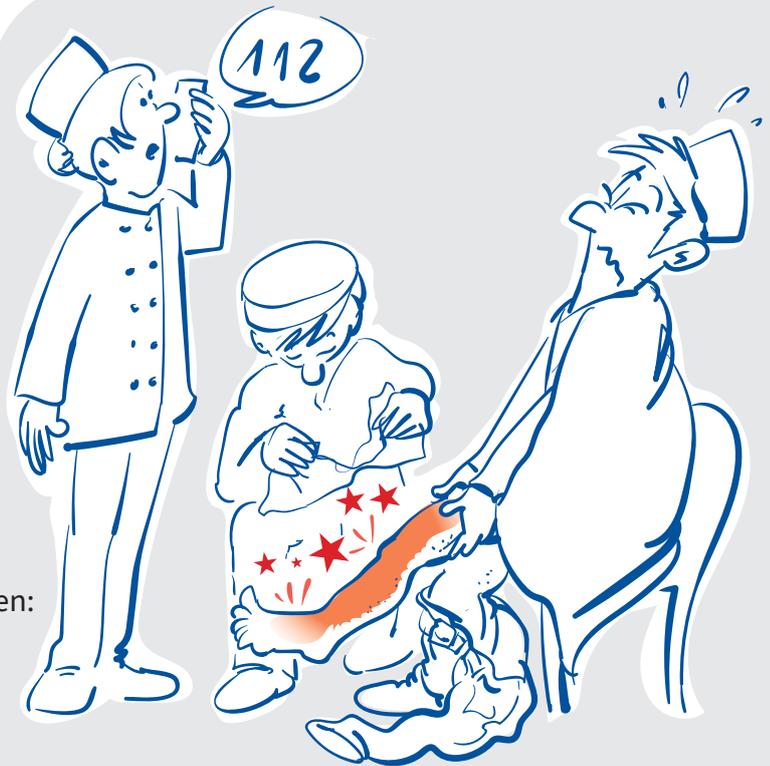
Mit Wasser kühlen



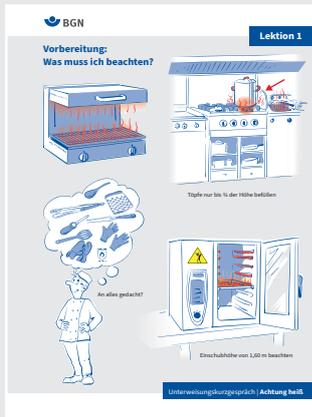
Nach dem Kühlen
mit keimfreiem Ver-
bandtuch abdecken



Unfall melden und
dokumentieren



Bei großen Wunden:
Erstversorgung,
Notruf absetzen



- Abstand zu Heizspiralen einhalten
- Geeignete lange Arbeitskleidung und geschlossenes Schuhwerk tragen
- Heißes Öl, Fett und Flüssigkeiten trennen, keine Küchenutensilien über der Fritteuse
- Defekte Arbeits- und Hilfsmittel nicht mehr verwenden!



- Vorsicht bei fondbildenden Speisen: Verbrühungsgefahr!
- Heiße Bleche nur mit geeigneten Schutzhandschuhen anfassen
- Bratgut vom Körper weg einlegen: Spritzgefahr
- Beim Flambieren: Abstand zur Flamme halten und Touchon benutzen



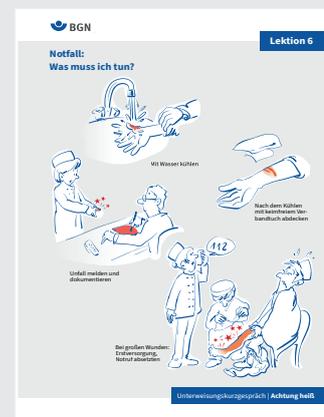
- Vorsicht an der Wärmebrücke und am Salamander
- Serviergeschirr mit rutschhemmender Unterlage benutzen
- Achtung, aufmerksam gehen
- Servierwagen mit Zentrierbolzen gegen Verrutschen von Brühbehältern verwenden
- Mit Feststellbremsen sichern



- Arbeitsmittel abkühlen lassen
- Achtung: nicht hitzebeständige Behältnisse schmelzen, heiße Flüssigkeiten z. B. Öl/Fett läuft aus
- Hitzebeständige Hilfsmittel benutzen
- Heiße Flüssigkeiten langsam ablassen
- Beim Öffnen der Haube auf heiße Wrasen achten
- Haube nicht vorzeitig öffnen.
- Das Ende des Spülvorganges abwarten



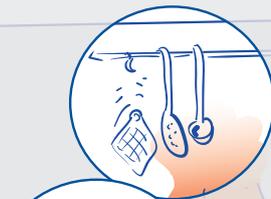
- Heiße Flüssigkeiten verriegelt transportieren
- Konvektomatentür vorsichtig öffnen, heißer Dampf tritt aus
- Kein Wasser in heißes Öl/Fett: Gefahr einer Fettexplosion
- Bei brennendem Öl/Fett: speziellen Feuerlöscher (Brandklasse F) nutzen
- Beim Ablassen Abstand halten
- Geschlossenes Schuhwerk tragen
- Abstand halten beim Ablassen des Sicherheitsventils: Verbrühungsgefahr



- Brennende Kleidung löschen
- Verbrühungen: Kleidung rasch und vorsichtig entfernen
- Brandwunden lokal und nicht großflächig mit Wasser kühlen
- Kleine Verbrennungen: Arme und Beine wenige Minuten kühlen, im Gesicht, mit feuchten Tüchern kühlen; Atemwege freilassen
- Nach dem Kühlen Brandwunden mit keimfreiem Verbandtuch abdecken
- Große Wunden: Notruf absetzen
- Dokumentation der Ersten Hilfe



Abstand halten beim
Abblasen des Ventils



Keine Küchenutensilien
über der Fritteuse



Keine Wasserzapfstellen/
Flüssigkeiten in der Nähe
von Fritteusen, sonst
Trennwand anbringen



Geeignete, lange
Arbeitskleidung
tragen



Töpfe nur bis
 $\frac{3}{4}$ der Höhe
befüllen



Vorne und hinten
geschlossenes
Schuhwerk, mindes-
tens Fersenriemen



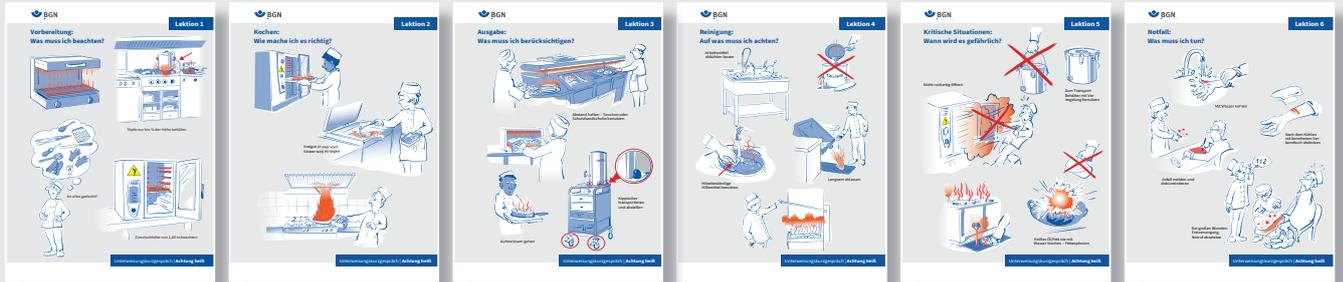
Schutzhandschuhe
benutzen



Touchon benutzen



Kippsicher
transportieren,
aufmerksam sein



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