# Arbeitsblatt: Schutzmaßnahmen

# Schutzmaßnahmen anpassen und ergänzen

| **Branche:** | *Seeschifffahrt* |
| --- | --- |
| **Arbeitsbereich:** | *Kombüse* |
| **Tätigkeit:** | *Arbeiten in der Kombüse* |

| **Unternehmen:** |  |
| --- | --- |
| **Schiff:** |  |
| **Stand:** |  |

| **Nr.** | **Schutzmaßnahmen** | **Umgesetzt von** |
| --- | --- | --- |
| 1 | Enganliegende Kleidung tragen |  |
| 2 | Sicht- und Funktionskontrolle auf Mängel vor der Benutzung von Küchenmaschinen |  |
| 3 | Schutzeinrichtungen an Küchenmaschinen bestimmungsgemäß verwenden |  |
| 4 | Benutzen von Restehaltern an Aufschnittmaschinen und manuellen Gemüsehobeln |  |
| 5 | Geeignete PSA zur Verfügung stellen und für deren Benutzung sorgen, **siehe PSA-Matrix** |  |
| 6 | Messer, Beile usw. direkt nach Gebrauch reinigen und seefest an ihrem Platz verstauen |  |
| 7 | Glasscherben und scharfkantige Konservendosen sofort in geeigneten Behältern entsorgen |  |
| 8 | Wagen beim Abstellen mit Bremse sichern und gegebenenfalls seefest laschen |  |
| 9 | Schlingerleisten am Herd anbringen, bei Seegang die Töpfe sichern |  |
| 10 | Töpfe, Pfannen, Schüsseln usw. gegen Herausfallen aus Regalen und Schränken sichern und direkt nach Gebrauch wieder sicher verstauen |  |
| 11 | Schranktüren, Schubladen und Backofenklappen immer direkt wieder schließen und verriegeln |  |
| 12 | Nur für die Arbeitsaufgabe geeignete Messer verwenden |  |
| 13 | Messer auf Mängel prüfen, nur scharfe Messer benutzen |  |
| 14 | Unterweisung im richtigen Arbeiten mit Messern |  |
| 15 | Kombüse sauber und aufgeräumt halten |  |
| 16 | Kabel von Geräten und Wasserschläuchen so verlegen, dass keine Stolpergefahren entstehen |  |
| 17 | Proviant sicher lagern |  |
| 18 | Nur geprüfte elektrische Arbeitsmittel verwenden |  |
| 19 | Schadhafte elektrische Arbeitssmittel der weiteren Benutzung entziehen |  |
| 20 | Geeignete Brat- und Frittierfette verwenden und regelmäßig austauschen |  |
| 21 | Filter der Dunstabzugshaube nach festgelegten Intervallen reinigen |  |
| 22 | Für die Tätigkeit geeignete Kleidung festlegen und für deren Benutzung sorgen, z.B. bei Arbeiten an der Fritteuse ganzkörperbedeckende Kleidung |  |
| 23 | Für ausreichende, blendfreie Beleuchtung sorgen, speziell an Schneidearbeitsplätzen |  |
| 24 | Hilfsmittel wie Servier- oder Tablettwagen benutzen |  |
| 25 | Schwere Lasten gemeinsam tragen |  |
| 26 | Schädlingsbekämpfungsmittel nur auf Anweisung der Schiffsführung entsprechend der Herstellerangaben einsetzen |  |
| 27 | Abfallbehälter für Lebensmittel regelmäßig, mindestens nach Arbeitsende entleeren |  |
| 28 | Proviantreste direkt entsorgen |  |
| 29 | Reinigungsplan und Hygienemaßnahmen festlegen und für deren Umsetzung sorgen |  |
| 30 |  |  |
| 31 |  |  |
| 32 |  |  |