# Arbeitsblatt: Schutzmaßnahmen

# Schutzmaßnahmen anpassen und ergänzen

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

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

| **Nr.** | **Schutzmaßnahmen** | **Umgesetzt von** |
| --- | --- | --- |
| 1 | Geeignete PSA zur Verfügung stellen und für deren Benutzung sorgen, siehe PSA-Matrix |  |
| 2 | Gefriergut und Proviantkisten sicher in Regalen verstauen, Sicherungsleisten einsetzen |  |
| 3 | Nur die für den Zugriff erforderlichen Sicherungsleisten kurzzeitig entfernen |  |
| 4 | Auf dem Boden gelagerte Proviantkisten sichern |  |
| 5 | Böden der Kühlräume regelmäßig reinigen, Pflanzenreste und ausgetretene Nahrungsmittel umgehend beseitigen |  |
| 6 | Keine Flüssigkeiten in offenen Gefäßen in Tiefkühlräumen lagern |  |
| 7 | Siehe GBU "Reinigung und Desinfektion" |  |
| 8 | Trockeneis vor Einlagerung von Frischproviant vollständig entfernen |  |
| 9 | Frischproviant regelmäßig durchsortieren |  |
| 10 | Trennungsvorgaben von sich gegenseitig beeinflussenden Lebensmitteln einhalten |  |
| 11 | Lagerungsbedingungen einhalten |  |
| 12 | Bei längerer Verweildauer wie z. B. Grundreinigung oder Proviantübernahme die Kühlaggregate ausschalten |  |
| 13 | * Taschenlampe mitführen * Nachleuchtende Beschilderung anbringen |  |
| 14 | Regelmäßig lüften |  |
| 15 | Einbau eines von innen zu öffnenden Panikschlosses |  |
| 16 | An- und Abmeldeverfahren festlegen und für deren Umsetzung sorgen |  |
| 17 | Ordnung in den Provianträumen halten |  |
| 18 | Proviant ordnungsgemäß sichern / laschen / verstauen |  |
| 19 | Siehe GBU "Heben und Tragen" |  |
| 20 | Schädlingsbekämpfungsmittel nur auf Anweisung der Schiffsführung entsprechend der Herstellerangaben einsetzen |  |
| 21 |  |  |
| 22 |  |  |
| 23 |  |  |