

Erkennen von Gefährdungen – Frischetheke

Gruppenarbeit



Ausgabe 2021-11

	Gefährdungen	Risikobewertung	Maßnahmen entsprechend Maßnahmenhierarchie
Thema Frische- theke	Zwangshaltungen (vorbeugen)	grün	<ul style="list-style-type: none"> - ergonomische Gestaltung Theke - Auslage nach Häufigkeit Abverkauf platzieren - Hilfsmittel verwenden (Gabel/Zange)
	Unkontrolliert bewegte Teile (Messer auf Ablage)	gelb	<ul style="list-style-type: none"> - andere Ablage (Magnethalter etc.) - Messer unter geeignete Ablage schieben
	Hautgefährdung durch langzeitiges Tragen flüssigkeitsdichter Handschuhe und häufiges Waschen und Desinfizieren der Hände	rot	<ul style="list-style-type: none"> - Tragedauerreduzierung durch Einsatz von Hilfsmittel (Gabel/Zange) - Hände schonend reinigen - für den Umgang mit Lebensmittel geeigneten Hautschutz bereitstellen und benutzen - Hautschutzmittel nicht unter Schutzhandschuhen verwenden

Für alle Bilder gilt: Betriebsanweisung erstellen und unterweisen.

Arbeitsblatt 9
Beispiellösung (erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit)