

Küchenpersonal

Um bei der Arbeit keine Unfälle, Verletzungen und Brände aufkommen zu lassen, ist jeder Mitarbeiter verpflichtet, die betrieblichen Anweisungen, Hinweise und Unfallverhütungsvorschriften zu beachten und einzuhalten.



- Bei allen Tätigkeiten führen können. Das Z
- Dazu muss sich jeder Betriebsanweisungen diesen wird aufgezei welche Arbeitsschuh
- Voraussetzung für ei Arbeitsplatz und im g
- Bei Arbeitsbeginn in Geräten und Maschin
- Küchengeräte nur zw Umgang vertraut sind beachten. Mit Messe
- Verunreinigungen an
- Darauf achten, dass c
- Beim Umgang mit R
- Lasten aus der Hocke Dabei möglichst Hilf
- Nur einwandfreie Le berühren.
- Nicht auf Lebensmit
- Reinigungs- und Hyg
- Krankheiten und Inf
- Die Hände vor Arbei wiederholt reinigen u
- Nur elektrische Gerä
- Beim Transportieren zu vermeiden. Mögli
- Transport-, Flucht- u
- Vor Pausen und bei A
- Betrieblichen Hautsc
- Hinweis- und Verbot
- In Lärmbereichen un Schwerhörigkeit vor
- Vor und während der durch: sich von der A Aufmerksamkeit.
- Eignet sich ein Arb gilt auch für Wegeur
- Betriebliche Brandsc
- Rauchen ist nur auf
- Bei Arbeitsschluss al
- Bei Ausbruch und Be

Vorschau

heitlichen Schäden s zu vermeiden.
mieren. Hierzu sind offen vorhanden. In halten sind und nn zu tragen sind. überkeit am n Betrieb.
auf Mängel hin an sofort melden.
sen und mit dem ebsanweisungen htig arbeiten.
end aufnehmen.
eleert werden.
ungen beachten.
säule zu schonen.
l benutzen.
er bloßen Hand
her benutzen.
giene beachten.
en mitteilen.
en Arbeitsprozessen lan beachten.
erprüft wurden.
hen sein, um Stürze ttel benutzen.
ner frei halten.
ndlich reinigen.
und einhalten.
ungsplan beachten.
zu tragen, um
itsunfälle weiterhin und ungenügende tragen lassen. Das

Unterschriftenliste zur vorliegenden Arbeitsschutzunterweisung

Datum	Name, Vorname	Unterschrift

Unterschrift