








Anlage XIII: Umgang mit Gefahrenstoffen

	Allgemeine ANWEISUNG gemäß §14 GefStoffV für Schülerinnen und Schüler zum Umgang mit Gefahrstoffen im Unterricht	
Geltungsbereich	Die Betriebsanweisung gilt für Schülerinnen und Schüler, die im Rahmen von unterrichtlichen Veranstaltungen mit gefährlichen Stoffen umgehen.	
Gefahren für Menschen und Umwelt GUV-SR 2003	Gefahrstoffe sind im Chemikaliengesetz definiert. Sie werden nach Gefährlichkeitsmerkmalen eingestuft. Das Gefährdungspotenzial der einzelnen Stoffe ist durch Gefahrenbezeichnungen und Gefahrensymbole erkennbar. Für Gefahrstoffe gibt es Hinweise auf besondere Gefahren: R-Sätze (R = Risiko) und S-Sätze (S= Sicherheit, Sicherheitsratschläge). Für die einzelnen Gefahrstoffe findet man die R- bzw. S-Sätze u.a. <ul style="list-style-type: none"> • auf den Etiketten der Chemikalienbehälter, • in der GUV-SR 2003 (Regeln für Sicherheit und Gesundheitsschutz beim Umgang mit Gefahrstoffen im Unterricht), • in der GUV-SR 2004 (Anhang 1 zur GUV-Regel - Gefahrstoffliste). 	
Schutzmaßnahmen, Verhaltensregeln	Die Schülerinnen und Schüler berücksichtigen zum eigenen Schutz und zum Schutz anderer folgende Regeln <ul style="list-style-type: none"> • Fachräume nur bei Anwesenheit der Lehrkraft betreten, • Fluchtweg kennen, • Aufbewahrungsort und Bedienung der Geräte zur Brandbekämpfung (Feuerlöscher, Löschdecke, Löschsand) kennen, • Lage und Betätigung des elektrischen Not-Aus-Schalters kennen, • Lage des Verbandkastens kennen, • Standort des nächsten Telefons und Notruf-Nummern kennen: <ul style="list-style-type: none"> ○ Feuer / Unfall: Notruf 112, • offene Gashähne, Gasgeruch, beschädigte Steckdosen und Geräte oder andere Gefahrenquellen sofort der Lehrkraft melden, • Geräte, Chemikalien, Schaltungen nicht ohne Aufforderung durch die Fachlehrerin / den Fachlehrer berühren, • elektrische Energie oder Gas nur nach Aufforderung durch die Fachlehrerin / den Fachlehrer einschalten, • Versuche, bei denen giftige, gesundheitsschädliche, ätzende, reizende Gase, Dämpfe oder Rauch entstehen/entsteht, nach Anweisung der Lehrkraft durchführen, • nicht mit dem Mund pipettieren, sondern Pipettierhilfe verwenden, • Schutzbrille nach Anweisung der Lehrkraft tragen, in Experimentierräumen nicht essen, trinken, rauchen oder schminken. 	
Arbeiten mit Gefahrstoffen	Vorbereitung der Experimente: <ul style="list-style-type: none"> • Vor dem Versuch die Arbeitsanweisung sorgfältig durchlesen und danach handeln, • benötigte Geräte und Chemikalien entsprechend vorbereiten, z.B. Versuchsausrüstung standsicher aufbauen, • Gefahrstoffsymbole kennen, R- und S-Sätze nachlesen, • Brenner und Vorratsflaschen nicht an die Tischkante stellen; Glasgeräte vor dem Herunterrollen sichern. 	






Anlage XIV: Umgang mit Maschinen und Geräten

1. Bereich Küche





Umgang mit Messern und scharfen Werkzeugen

	Anweisung Für den Umgang mit: Messern u. scharfen Werkzeugen	Bereich: Küchen/ Houskeeping/ Restaurant
Gefahren für Mensch und Umwelt		
	<ul style="list-style-type: none"> • Gefahr von schweren Schnitt und Stichverletzungen • Gefahr durch falsch geschliffene oder stumpfe Messer • Biogefährdung durch keimbelastete Messerschneiden 	
Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln		
	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeiten Sie nur mit gut geschärften Messern Messern. • Legen Sie die Messer nur an vorbestimmten Plätzen ab. • Stecken Sie Messer niemals in die Tasche der Küchenschürze oder des Kittels. • Bewahren Sie gereinigte Messer immer in Messertaschen, -haltern- oder regalen auf. • Versuchen Sie niemals, herabfallende Messer aufzufangen. • Wer mit einem Messer arbeitet, der muss sich konzentrieren. Gespräche oder Zurufe lenken ab und können ungewollte reflexartige Reaktionen auslösen. • Ein ausreichender Abstand zu den Arbeitsplätzen der Mitschüler muss eingehalten werden, damit keine Verletzungen durch z. B. plötzliche Drehbewegungen entstehen können. • Benutzen Sie zu Ihrem eigenen Schutz und aus hygienischen Gründen, die für Küchenarbeitsplätze und Lebensmittelbereiche vorgeschriebene Schutzausrüstung. (z. B. Kittel, Schürze oder Schutzschuhe für Nassbereiche) • Laufen Sie niemals mit einem ungeschützten Messer in der Hand. • Beim Ausbeinen und anderen schweren Zerteilaufgaben ist ein schnittfester Handschutz erforderlich. • Reinigen und pflegen Sie Ihre Hände entsprechend den vorgegebenen Hygiene- und Hautschutzplänen. (Entsprechende Schutz- und Pflegecreme) 	
Verhalten bei Störungen und im Gefahrenfall		
<ul style="list-style-type: none"> • Bei Schäden an den Messern oder sonstigen Störungen, den Lehrer informieren. 		
Erste Hilfe		
	<ul style="list-style-type: none"> • Messer sicher ablegen und sichern • Den Lehrer (Ersthelfer) informieren (siehe Alarmplan) • Verletzungen sofort versorgen • Bei einer möglichen Keimbelastung der Klinge, einen Arzt aufsuchen • Eintragung in das Verbandbuch vornehmen <p style="text-align: center;"> Notruf: (0)112 Krankentransport: (0)19222 </p>	
Instandhaltung		
<ul style="list-style-type: none"> • Schärfen nur durch beauftragte und unterwiesene Personen. • Messer nach Arbeitsende reinigen und an den vorgesehenen Ablagen verwahren. • Regelmäßige Kontrolle der Messer durch unterwiesene Person. 		





Umgang mit Backöfen

	<p align="center">Anweisung Für den Umgang mit: Backöfen</p>	<p align="center">Bereich: Küchen/ Houskeeping/ Restaurant</p>
<p>Gefahren für Mensch und Umwelt</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Gefahr durch den heißen Luftschwall oder heißen Wasserdampf beim Öffnen der Tür • Gefahren durch heiße Metallteile des Backofens • Gefahr durch die eingesetzte Heizenergie bzw. elektrischen Strom 	
<p>Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Vor erstmaliger Benutzung des Backofens ist die Gebrauchsanweisung des Herstellers zu lesen. • Beim Betrieb sind die Angaben des Herstellers zu beachten. • Die Geräte dürfen nur an Elektroanlagen mit FI- Schutzeinrichtung betrieben werden. • Ggf. Arbeitskleidung (Kittel oder Schürze) tragen. • Bei Arbeiten am heißen Backofen Topflappen oder geeignete Handschuhe benutzen. • Im Backofen grundsätzlich keine Gegenstände aufbewahren, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr bringen. 	
<p>Verhalten bei Störungen und im Gefahrenfall</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Bei Schäden Ausschalten und Lehrer informieren. • Schäden nur vom Fachmann beseitigen lassen. 	
<p>Erste Hilfe</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Den Lehrer (Ersthelfer) informieren (siehe Alarmplan) • Verletzungen sofort versorgen • Eintragung in das Verbandbuch vornehmen <p>Notruf: (0)112 Krankentransport: (0)19222</p>	
<p>Instandhaltung, Entsorgung</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Mängel sind umgehend dem Lehrer bzw. Vorgesetzten zu melden • Instandsetzung nur durch beauftragte und unterwiesene Personen • E- Check alle 4 Jahre durch eine Elektrofachkraft 	





Umgang mit Fritteusen

	Anweisung Für den Umgang mit: Fritteusen	Bereich: Küchen/ Houskeeping/ Res- taurant
Gefahren für Mensch und Umwelt		
	Es bestehen Gefährdungen durch: <ul style="list-style-type: none"> • heiße Geräteteile und heißes Fett/Öl • Quetsch- und Scherstellen an mechanischen Hebeeinrichtungen • Aufstellen an ungeeigneten Orten • Unzureichende Standsicherheit des Gerätes • Fettdunst • Fett- und Ölbrände • die eingesetzte Heizenergie (elektrischer Strom). 	
Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln		
	<ul style="list-style-type: none"> • Beim Betrieb sind die Angaben des Herstellers zu beachten. • Durch geeignete Griffe muss sichergestellt werden, dass das Eintauchen und Herausnehmen des Fettbackkorbes oder des Frittierkorbes gefahrlos möglich ist. • Ablassvorrichtung (bei Geräten mit einem Gesamtgewicht einschließlich Öl von mehr als 10 kg oder einem Ölinhalt größer als 5 l) darf sich nicht durch versehentliches Anstoßen öffnen (Verwendung von Ventil mit Klappgriff, Drehknopf). • Verdeckungen zwischen den mechanisch angetriebenen Hebe-/Senkvorrichtungen nicht entfernen. • Haltevorrichtung an den Körben benutzen. • Arretierungen der ausschwenkbaren Heizeinrichtungen benutzen. • Fritteusen möglichst nicht neben einem Wasserbad aufstellen. • Eng anliegende Kleidung tragen. • Die Fritteuse darf nur von unterwiesenem Personal benutzt werden. • Die Fettfilter sind regelmäßig zu reinigen. 	
Verhalten bei Störungen und im Gefahrenfall		
	<ul style="list-style-type: none"> • Fettbrände nicht mit Wasser löschen. Geeigneten Feuerlöscher bereitstellen! • Bei Schäden, Ausschalten und Lehrer informieren • Schäden nur vom Fachmann beseitigen lassen • Bei der Reinigung sind die Angaben hierzu des Herstellers zu beachten 	
Erste Hilfe		
	<ul style="list-style-type: none"> • Den Lehrer (Ersthelfer) informieren (siehe Alarmplan) • Verletzungen sofort versorgen • Eintragung in das Verbandsbuch vornehmen <p>Notruf: (0)112 Krankentransport: (0)19222</p>	
Instandhaltung, Entsorgung		
	<ul style="list-style-type: none"> • Mängel sind umgehend dem Lehrer bzw. Vorgesetzten zu melden. • Instandsetzung nur durch beauftragte und unterwiesene Personen • Jährlicher E-Check durch eine Elektrofachkraft 	




Umgang mit Kochfeldern

	<p align="center">Anweisung Für den Umgang mit: Kochfeldern</p>	<p align="center">Bereich: Küchen/ Houskeeping/ Restaurant</p>
<p>Gefahren für Mensch und Umwelt</p>		
	<p>Es bestehen Gefährdungen durch:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heiße Kochstellen • Überhitztes Öl und Fett • Die offene Gasflamme (Gasherd) • Sprünge in der Glaskeramik (E- Herd) 	
<p>Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Vor erstmaliger Benutzung der Kochfelder ist die Gebrauchsanweisung des Herstellers zu lesen. • Beim Betrieb sind die Angaben des Herstellers zu beachten. • Die Geräte dürfen nur an Elektroanlagen mit FI- Schutzeinrichtung betrieben werden. • Bei Arbeiten mit heißen Töpfen und Bratpfannen Topflappen oder geeignete Handschuhe benutzen. • Die Kochfelder nicht als Ablage benutzen. Abgelagerte Gegenstände, können bei unbeabsichtigtem Einschalten verschmoren oder Brände verursachen (E- und Gasherd!) • Vorsicht bei der Zugabe von Wasser in Öl- und Fettmischungen! 	
<p>Verhalten bei Störungen und im Gefahrenfall</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • Bei Schäden, Ausschalten und Lehrer informieren! • Schäden nur vom Fachmann beseitigen lassen. 		
<p>Erste Hilfe</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Den Lehrer (Ersthelfer) informieren (siehe Alarmplan) • Verletzungen sofort versorgen • Eintragung in das Verbandbuch vornehmen <p>Notruf: (0)112 Krankentransport: (0)19222</p>	
<p>Instandhaltung, Entsorgung</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • Mängel sind umgehend dem Lehrer bzw. Vorgesetzten zu melden • Instandsetzung nur durch beauftragte und unterwiesene Personen • E- Check alle 4 Jahre durch eine Elektrofachkraft 		







Umgang mit Konvektomaten

	Anweisung Für den Umgang mit: Konvektomaten	Bereich: Küchen/ Houskeeping/ Restaurant
Gefahren für Mensch und Umwelt		
	Es bestehen Gefährdungen durch: <ul style="list-style-type: none"> • an den Beschickungstüren austretende Mikrowellen. • heiße Teile und heißes Gargut • Überschwappen von heißen Flüssigkeiten • unzureichende Standsicherheit • austretenden Heißdampf 	
Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln		
	<ul style="list-style-type: none"> • Bei Kochbehältern, in denen sich Kochgut während des Garens verflüssigt (Sud oder Bratensaft), nicht über Augenhöhe einschieben, sodass das garende Kochgut immer beobachtet werden kann. • Wird während des Betriebs die Tür geöffnet, können besonders beim Dämpfen größere Dampfmenen austreten. Deshalb die Tür zunächst nur einen spaltbreit öffnen, den Dampf abziehen lassen und dann erst ganz öffnen. Durch den Abluftstutzen wird bei der Garraum-Entfeuchtung Dampf abgeblasen. Deshalb nicht in den Abluftstutzen schauen oder die Hand darüber halten. • Zum Herausziehen/-fahren der heißen Roste oder Behälter Isolierhandschuhe benutzen. Gerätetür immer bis zum Anschlag öffnen und einrasten lassen. Dämpferinnenraum und Innenseite der Tür nicht berühren! • Bei der Reinigung des Dämpferinnenraumes mit ätzenden bzw. reizenden Reinigungsmitteln immer Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen. 	
Verhalten bei Störungen und im Gefahrenfall		
<ul style="list-style-type: none"> • Bei Schäden sofort Ausschalten und Lehrer informieren. • Schäden nur vom Fachmann beseitigen lassen. 		
Erste Hilfe		
	<ul style="list-style-type: none"> • Den Lehrer (Ersthelfer) informieren (siehe Alarmplan) • Verletzungen sofort versorgen • Eintragung in das Verbandsbuch vornehmen <p style="text-align: center;"> Notruf: (0)112 Krankentransport: (0)19222 </p>	
Instandhaltung, Entsorgung		
<ul style="list-style-type: none"> • Reinigungsarbeiten nur bei abgekühlten Gerät vornehmen. • Mängel sind umgehend dem Lehrer bzw. Vorgesetzten zu melden. • Instandsetzung nur durch beauftragte und unterwiesene Personen. <p>E- Check alle 4 Jahre durch eine Elektrofachkraft.</p>		




Umgang mit Kühl- und Gefriergeräten

	<p align="center">Anweisung Für den Umgang mit: Kühl- & Gefriergeräten</p>	<p align="center">Bereich: Küchen/ Houskeeping/ Restaurant</p>
<p>Gefahren für Mensch und Umwelt</p>		
	<p>Es bestehen Gefährdungen durch:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unzulässige Aufstellungsorte • Unzureichende Standsicherheit • Sehr kalte Metallteile • die eingesetzte Betriebsenergie (elektrischer Strom) • Überhitzung des Aggregates durch offenstehende Tür (Brandgefahr) 	
<p>Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Vor erstmaliger Benutzung der Kühl- u. Gefriergeräte ist die Gebrauchsanweisung des Herstellers zu lesen. • Beim Betrieb sind die Angaben des Herstellers zu beachten. • Türen sind immer verschlossen zu halten. • Geräte müssen immer gut belüftet und nie neben Wärmequellen aufgestellt werden. • Belüftungsgitter dürfen nie zugestellt werden. • Die oberste Beschickungsebene muss einsehbar sein. 	
<p>Verhalten bei Störungen und im Gefahrenfall</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Bei Schäden Ausschalten und Lehrer informieren • Schäden nur vom Fachmann beseitigen lassen 	
<p>Erste Hilfe</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Den Lehrer (Ersthelfer) informieren (siehe Alarmplan) • Verletzungen sofort versorgen • Eintragung in das Verbandbuch vornehmen <p>Notruf: (0)112 Krankentransport: (0)19222</p>	
<p>Instandhaltung, Entsorgung</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Mängel sind umgehend dem Lehrer bzw. Vorgesetzten zu melden. • Instandsetzung nur durch beauftragte und unterwiesene Personen. • Jährlicher E- Check durch Elektrofachkraft. 	





Umgang mit Mikrowellengeräte

	Anweisung Für den Umgang mit: Mikrowellengeräten	Bereich: Küchen/ Houskeeping/ Restaurant
Gefahren für Mensch und Umwelt		
	<ul style="list-style-type: none"> • Verbrennungsgefahr durch heißes Gargut und Behälter oder Teller • Verbrühungsgefahr durch das Überschwappen heißer Flüssigkeiten und austretenden, heißen Dämpfen 	
Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln		
 	<ul style="list-style-type: none"> • Vor erstmaliger Benutzung der Mikrowelle ist die Gebrauchsanweisung des Herstellers zu lesen. • Beim Betrieb sind die Angaben des Herstellers zu beachten. • Keine Metallteile in den Garraum legen. Auf Geschirr mit Goldrändern oder Ähnlichem verzichten. • Die zu erwärmenden Lebensmittel zunächst auf Mikrowellentauglichkeit prüfen. • Die Geräte dürfen nur an Elektroanlagen mit FI- Schutzeinrichtung betrieben werden. • Arbeitskleidung dem Arbeitsbereich entsprechend (Kittel oder Schürze) tragen. • Beim Herausnehmen erwärmter Speisen einen Topflappen oder geeignete Handschuhe benutzen. • In der Mikrowelle grundsätzlich keine Gegenstände aufbewahren. 	
Verhalten bei Störungen und im Gefahrenfall		
	<ul style="list-style-type: none"> • Bei Schäden die Mikrowelle ausschalten und Lehrer informieren. • Schäden nur vom Fachmann beseitigen lassen. 	
Erste Hilfe		
	<ul style="list-style-type: none"> • Den Lehrer (Ersthelfer) informieren (siehe Alarmplan) • Verletzungen sofort versorgen • Eintragung in das Verbandbuch vornehmen <p style="margin-left: 20px;"> Notruf: (0)112 Krankentransport: (0)19222 </p>	
Instandhaltung		
	<ul style="list-style-type: none"> • Mängel sind umgehend dem Lehrer bzw. Vorgesetzten zu melden. • Instandsetzung nur durch beauftragte und unterwiesene Personen. • E- Check, jährlich oder alle 4 Jahre (je nach Ausführung, ortsveränderlich oder ortsunveränderlich bzw. fest verbaut) durch eine Elektrofachkraft. 	

Umgang mit Speiseeisbereiter





	<p align="center">Anweisung Für den Umgang mit: Speiseeisbereiter</p>	<p align="center">Bereich: Küchen/ Houskeeping/ Restaurant</p>
<p>Gefahren für Mensch und Umwelt</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Bei unsachgemäßen Umgang besteht die Gefahr des erfasst werden an dem ungesicherten Teil der Antriebswelle. • Die Eisentnahme mit dem Spatel bei drehender Maschine birgt die Gefahr des Einquetschen 	
<p>Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln</p>		
<p>Technische Schutzmaßnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Schutzabdeckung der Antriebswelle darf nicht entfernt werden. • Der NOT-AUS Schalter an der Frontseite muss leicht erreichbar sein und darf nicht verdeckt werden. • Zur Eisentnahme bei sich drehendem Rührwerk nur langstielige Spatel benutzen. <p>Organisatorische Schutzmaßnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Eismaschine darf nur von unterwiesenen und mit der Tätigkeit vertrauten Personen bedient werden. • Die Bedienungsanleitung des Maschinenherstellers ist Bestandteil dieser Anweisung. <p>Hygienische Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tragen sie die für Ihren Bereich vorgeschriebene Kleidung, die den Hygieneanforderungen genügt. • Reinigen Sie die Hände entsprechend dem vorgegebenen Hygieneplan. 		
<p>Verhalten bei Störungen und im Gefahrenfall</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • Störungen sind unverzüglich dem Verantwortlichen der Küche zu melden. • Die Maschine ist bis zur Störungsbeseitigung der Benutzung zu entziehen. 		
<p>Erste Hilfe</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Den Lehrer (Ersthelfer) informieren (siehe Alarmplan) • Verletzungen sofort versorgen • Eintragung in das Verbandbuch vornehmen <p>Notruf: (0)112 Krankentransport: (0)19222</p>	
<p>Instandhaltung</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • Wartungsarbeiten und das Reinigen dürfen nur im Stillstand durchgeführt werden. • Es dürfen nur die vorgegebenen Reinigungsmittel verwendet werden • Reparaturen dürfen nur von den mit dieser Aufgabe vertrauten Technikern ausgeführt werden. 		

Umgang mit Universalküchenmaschinen





	Anweisung Für den Umgang mit: Universalküchemaschinen	Bereich: Küchen/ Houskeeping/ Restaurant
Gefahren für Mensch und Umwelt		
	<ul style="list-style-type: none"> • Durch ungünstiges Aufstellen der Maschine im Küchenraum kann es zu Stolper- oder Fangstellen durch die elektrischen Anschlusskabel kommen. • Bei nicht ordnungsgemäß eingerichteten Maschinen kann eine Gefährdung durch wegfliegende oder herabfallende Ausrüstungsteile gegeben sein. • Feuchtnasse Arbeitsbereiche stellen eine Gefährdung durch Ausrutschen dar. • Fettthaltige Flüssigkeiten, die ohne Fettabscheider in die Kanalisation gelangen, können Schäden durch Verstopfen der Abflussleitungen hervorrufen. 	
Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln		
	<ul style="list-style-type: none"> • Vor erstmaliger Benutzung der Maschine ist die Gebrauchsanweisung des Herstellers zu lesen. • Die Küchenmaschine darf nur für den vom Hersteller vorgesehenen Zweck eingesetzt werden. • Rühr- und Knetwerkzeuge sowie Zusatzgeräte dürfen nur bei ausgeschalteter Küchenmaschine angebracht oder abgenommen werden. • Die Küchenmaschine nur einschalten, wenn Rühr- und Knetwerkzeuge oder Zusatzgeräte angebracht wurden und die Küchenmaschine in Arbeitsstellung ist. • Solange die Küchenmaschine läuft, niemals in die Rührschüssel oder in ein Zusatzgerät greifen. • ACHTUNG! Auch nach dem Ausschalten läuft die Küchenmaschine noch kurze Zeit nach! • Benutzen Sie die für Küchenarbeitsplätze vorgeschriebene Schutzausrüstung zu Ihrem eigenen Schutz und auch aus hygienischen Gründen. • Nach Beendigung der Arbeit und vor den Pausen Hände gründlich reinigen und pflegen. • Keine Nahrungsmittel und Getränke im Arbeitsbereich aufbewahren. 	
Verhalten bei Störungen und im Gefahrenfall		
<ul style="list-style-type: none"> • Unverzüglich die Aufsicht führende Lehrkraft informieren. • Reparaturen, Wartungsarbeiten und Inspektionen dürfen nur vom Kundendienst durchgeführt werden. 		
Erste Hilfe		
	<ul style="list-style-type: none"> • Im Brandfall geeigneten Löscher für Fettbrände verwenden. • Den Lehrer (Ersthelfer) informieren (siehe Alarmplan) • Verletzungen sofort versorgen • Eintragung in das Verbandbuch vornehmen <p>Notruf: (0)112 Krankentransport: (0)19222</p>	
Instandhaltung		
<ul style="list-style-type: none"> • Nach Abschluss der Arbeiten ist die Maschine sorgfältig zu reinigen. • Nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung ist der Netzstecker zu ziehen. • Reparaturen dürfen nur vom Kundendienst vorgenommen werden. • Jährlicher E-Check durch eine Elektrofachkraft. 		

2. Bereich Housekeeping





Umgang mit Bügeleisen

	Anweisung Für den Umgang mit: Bügeleisen	Bereich: Houskeeping/ Restaurant
Gefahren für Mensch und Umwelt		
 	Es bestehen Gefährdungen durch: <ul style="list-style-type: none"> • heiße Oberflächen (Bügelmulde) • die zugeführte Heizenergie (elektrischer Strom) • Stolpergefahr durch herumliegende Kabel • heiße Dämpfe 	
Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln		
	<ul style="list-style-type: none"> • Vor erstmaliger Benutzung des Bügeleisens ist die Gebrauchsanweisung des Herstellers zu lesen. • Beim Betrieb sind die Angaben des Herstellers zu beachten. • Ausschließlich zum Bügeln von Textilien zu verwenden. • Falls eine Kabelaufwicklung vorhanden ist, ist diese zu benutzen. • Vor dem Einfüllen von Wasser in den Vorratsbehälter ist der Netzstecker zu ziehen. • Das Netzkabel darf nicht mit der heißen Bügeleisenfläche in Kontakt kommen. 	
Verhalten bei Störungen und im Gefahrenfall		
	<ul style="list-style-type: none"> • Bei Schäden, Ausschalten und Lehrer informieren. • Schäden nur vom Fachmann beseitigen lassen. • Bei der Reinigung sind die Angaben hierzu des Herstellers zu beachten. 	
Erste Hilfe		
	<ul style="list-style-type: none"> • Den Lehrer (Ersthelfer) informieren (siehe Alarmplan) • Verletzungen sofort versorgen • Eintragung in das Verbandbuch vornehmen <p style="text-align: center;"> Notruf: (0)112 Krankentransport: (0)19222 </p>	
Instandhaltung, Entsorgung		
	<ul style="list-style-type: none"> • Mängel sind umgehend dem Lehrer bzw. Vorgesetzten zu melden. • Instandsetzung nur durch beauftragte und unterwiesene Personen. • Jährlicher E-Check durch eine Elektrofachkraft. 	





Umgang mit Bügelmaschinen

	Anweisung Für den Umgang mit: Bügelmaschinen	Bereich: Houskeeping/ Restaurant
Gefahren für Mensch und Umwelt		
 	Es bestehen Gefährdungen durch: <ul style="list-style-type: none"> • heiße Oberflächen (Bügelmulde) • den möglichen Einzug in aufgeheizte Bügelwalzen • die zugeführte Heizenergie (elektrischer Strom) • Stolpergefahr durch herumliegende Kabel 	
Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln		
	<ul style="list-style-type: none"> • Vor erstmaliger Benutzung der Bügelmaschine ist die Gebrauchsanweisung des Herstellers zu lesen. • Beim Betrieb sind die Angaben des Herstellers zu beachten. • Ausschließlich zum Bügeln von Textilien zu verwenden. • Falls eine Kabelaufwicklung vorhanden ist, ist diese zu benutzen. • Keine Wäschestücke über die aufgeheizte Bügelmulde legen. • Nach Benutzung die Bügelmulde von der Bügelwalze abheben (Brandgefahr). 	
Verhalten bei Störungen und im Gefahrenfall		
	<ul style="list-style-type: none"> • Bei Schäden, Ausschalten und Lehrer informieren • Schäden nur vom Fachmann beseitigen lassen • Bei der Reinigung sind die Angaben hierzu des Herstellers zu beachten. 	
Erste Hilfe		
	<ul style="list-style-type: none"> • Den Lehrer (Ersthelfer) informieren (siehe Alarmplan) • Verletzungen sofort versorgen • Eintragung in das Verbandbuch vornehmen <p> Notruf: (0)112 Krankentransport: (0)19222 </p>	
Instandhaltung, Entsorgung		
	<ul style="list-style-type: none"> • Mängel sind umgehend dem Lehrer bzw. Vorgesetzten zu melden • Instandsetzung nur durch beauftragte und unterwiesene Personen • Jährlicher E-Check durch eine Elektrofachkraft 	




Umgang mit Leitern und Tritten

	Anweisung Für den Umgang mit: Mehrzweckleitern	Bereich: Houskeeping/ Restaurant
Gefahren für Mensch und Umwelt		
	Es bestehen Gefährdungen durch: <ul style="list-style-type: none"> • Umkippen der Leiter • Abrutschen der Leiter • Herunterfallen von der Leiter • Abgleiten von dem Tritt • Herabfallen von Gegenständen 	
Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln		
	<ul style="list-style-type: none"> • Vor dem Gebrauch der Leiter auf Eignung und Beschaffenheit achten. • Keine schadhaften Leitern benutzen. • Auf- und Abstiegsflächen frei von Gegenständen halten. • Leitern nicht hinter geschlossenen Türen bzw. nicht ungesichert Verkehrswege aufstellen. • An Treppen und anderen unebenen Standorten muss ein sicherer Höhenausgleich oder eine Spezialleiter verwendet werden. • Stehleitern so aufstellen, dass die Spreizsicherungen voll gespannt sind. • Schuhsohlen frei von Verunreinigungen und Öl halten (Abrutschgefahr). • Mit dem Gesicht zur Leiter auf- und absteigen und sich mit mindestens einer Hand festhalten. • Bei der Arbeit nicht zu weit hinauslehnen, Schwerpunkte beachten. • Die obersten beiden Sprossen einer Stehleiter dürfen nicht bestiegen werden. • Leitern sind nur für Arbeiten von geringem Umfang einzusetzen. • Leitern und Tritte sind so aufzubewahren, dass sie gegen mechanische Beschädigungen, Austrocknen, Verschmutzen und Durchbiegen geschützt sind. • Leitern und Tritte dürfen nicht provisorisch geflickt und nicht behelfsmäßig verlängert werden. • Je nach Gebrauch der Mehrzweckleitern sind die speziellen Sicherheitsvorgaben für Anlege- oder Stehleitern zusätzlich zu beachten! 	
Verhalten bei Störungen und im Gefahrenfall		
	<ul style="list-style-type: none"> • Bei schadhaften Leitern, den Lehrer informieren • Schäden nur von Fachpersonal beseitigen lassen bzw Leiter austauschen 	
Erste Hilfe		
	<ul style="list-style-type: none"> • Leiter sichern • Den Lehrer (Ersthelfer) informieren (siehe Alarmplan) • Verletzungen sofort versorgen • Eintragung in das Verbandsbuch vornehmen <p style="text-align: center;"> Notruf: (0)112 Krankentransport: (0)19222 </p>	
Instandhaltung		
	<ul style="list-style-type: none"> • Instandsetzung nur durch beauftragte und unterwiesene Personen • Jährlicher Check nach Prüfprotokoll. 	




Umgang mit Nähmaschinen

	Anweisung Für den Umgang mit: Elektrischen Nähmaschinen	Bereich: Houskeeping/ Restaurant
Gefahren für Mensch und Umwelt		
	<ul style="list-style-type: none"> • Verletzungen durch Quetschen der Hände beim Einklappen der Maschine in den Tisch • Verletzungen durch Einzug von losen Kleidungsstücken oder Haaren • Durchstichverletzungen beim Wechseln der Nadel oder beim Nähen • Verschlucken oder Stichverletzungen durch Nadeln • Verletzungen durch elektrischen Strom 	
Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln		
	<ul style="list-style-type: none"> • Vor Erstbenutzung ist eine Unterweisung durchzuführen. • Beim Hochklappen des Maschinenoberteils beide Hände benutzen. • Oberteil vollständig zurücklegen oder Arretierung bzw. Abstützung benutzen. • Schäden an der Maschine sofort der Lehrkraft melden. • An Nähmaschinen nur einzeln arbeiten (niemals zu zweit an einer Nähmaschine) • Bei der Sitzposition • auf körpergerechte Einstellung von Sitz- und Tischhöhe sowie Rückenlehne achten • Beim Nähen • lange Haare zusammenbinden oder Haarnetz tragen • offene Kleidung vermeiden • Fingerabweiser benutzen • Lose Nadeln nicht in den Mund nehmen (Nadelkissen oder besondere Behältnisse benutzen) und nicht damit herumlaufen • Beim Schneiden mit Scheren und Rollschneidemessern • richtige Griff- und Haltetechnik anwenden: Schneide nie in Richtung des Körpers bewegen • nach Gebrauch stets sicher ablegen auf rutschhemmenden Ablagen mit Bordkanten oder auf Magnete 	
Verhalten bei Nadelwechsel oder ähnlichen Arbeiten		
	<ul style="list-style-type: none"> • Netzstecker ziehen und Maschine gegen Wiedereinschalten sichern. 	
Erste Hilfe		
	<ul style="list-style-type: none"> • Ersthelfer informieren (siehe Alarmplan). • Den Lehrer (Ersthelfer) informieren (siehe Alarmplan) • Verletzungen sofort versorgen • Eintragung in das Verbandbuch vornehmen <p style="margin-top: 10px;"> Notruf: (0)112 Krankentransport: (0)19222 </p>	
Instandhaltung, Entsorgung		
	<ul style="list-style-type: none"> • Reparaturen dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden. • Instandsetzung nur durch beauftragte und unterwiesene Personen. 	

Umgang mit Wäschetrockner

	<p align="center">Anweisung Für den Umgang mit: Wäschetrocknern</p>	<p align="center">Bereich: Houskeeping/ Restaurant</p>
<p>Gefahren für Mensch und Umwelt</p>		
	<p>Es bestehen Gefährdungen durch:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ansammlung von Kondenswasser auf dem Boden (Rutschgefahr) • Einklemmen der Hände in der Tür des Gerätes • Brandgefahr durch Selbstentzündung von fettverschmutzten Textilien • die zugeführte Heizenergie (elektrischer Strom) 	
<p>Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Vor erstmaliger Benutzung des Wäschetrockners ist die Gebrauchsanweisung des Herstellers zu lesen. • Beim Betrieb sind die Angaben des Herstellers zu beachten. • Ausschließlich zum Trocknen von Textilien zu verwenden. • Getrocknete Wäsche vor dem Stapeln auskühlen lassen. 	
<p>Verhalten bei Störungen und im Gefahrenfall</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Bei Schäden, Ausschalten und Lehrer informieren • Schäden nur vom Fachmann beseitigen lassen • Der Wäschetrockner ist nach jeder Benutzung zu reinigen.(Flusensieb) • Vor der Reinigung muss der Wäschetrockner bis auf Handwärme abgekühlt sein • Keine aggressiven oder bleichenden Reinigungsmittel verwenden. Bedienungsanleitung des Herstellers beachten. 	
<p>Erste Hilfe</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Ersthelfer informieren (siehe Alarmplan). • Den Lehrer (Ersthelfer) informieren (siehe Alarmplan) • Verletzungen sofort versorgen • Eintragung in das Verbandbuch vornehmen <p>Notruf: (0)112 Krankentransport: (0)19222</p>	
<p>Instandhaltung, Entsorgung</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Mängel sind umgehend dem Lehrer bzw. Vorgesetzten zu melden • Instandsetzung nur durch beauftragte und unterwiesene Personen • Jährlicher E-Check durch eine Elektrofachkraft 	

Umgang mit Waschmaschinen

	<p align="center">Anweisung Für den Umgang mit: Waschmaschinen</p>	<p align="center">Bereich: Houskeeping/ Restaurant</p>
<p>Gefahren für Mensch und Umwelt</p>		
	<p>Es bestehen Gefährdungen durch:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unsachgemäße Handhabung von Wasch- und Waschhilfsmitteln • Quetsch-, Scher- und Fangstellen an der rotierenden Trommel • die zugeführte Heizenergie (elektrischer Strom) 	
<p>Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Vor erstmaliger Benutzung der Waschmaschine ist die Gebrauchsanweisung des Herstellers zu lesen. • Beim Betrieb sind die Angaben des Herstellers zu beachten. • Auf Gefährdungen bzgl. Des verwendeten Waschmittels achten. • Nach der Dosierung von Wasch- und Waschhilfsmittel sind die Hände zu waschen. • Gerät vor dem Öffnen stets ausschalten. 	
<p>Verhalten bei Störungen und im Gefahrenfall</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät bei Störungen sofort abschalten, sichern und die Aufsicht führende Lehrkraft informieren. • Reparaturen sind grundsätzlich nur vom Kundendienst durchzuführen. • Das Gerät umgehend vom Netz nehmen. 	
<p>Erste Hilfe</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Ersthelfer informieren (siehe Alarmplan). • Den Lehrer (Ersthelfer) informieren (siehe Alarmplan) • Verletzungen sofort versorgen • Eintragung in das Verbandbuch vornehmen <p>Notruf: (0)112 Krankentransport: (0)19222</p>	
<p>Instandhaltung, Entsorgung</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Mängel sind umgehend dem Lehrer bzw. Vorgesetzten zu melden • Instandsetzung nur durch beauftragte und unterwiesene Personen • Jährlicher E- Check durch Elektrofachkraft 	

3. Bereich Restaurant/Service

4. Bereich Pflege

5. Bereich Agrar

6. Bereich Bau

7. Bereich Metall

8. Bereich Farbe

9. Bereich Holz

10. Bereich KfZ

11. Bereich Kosmetik/ Friseur

12. Bereich IT