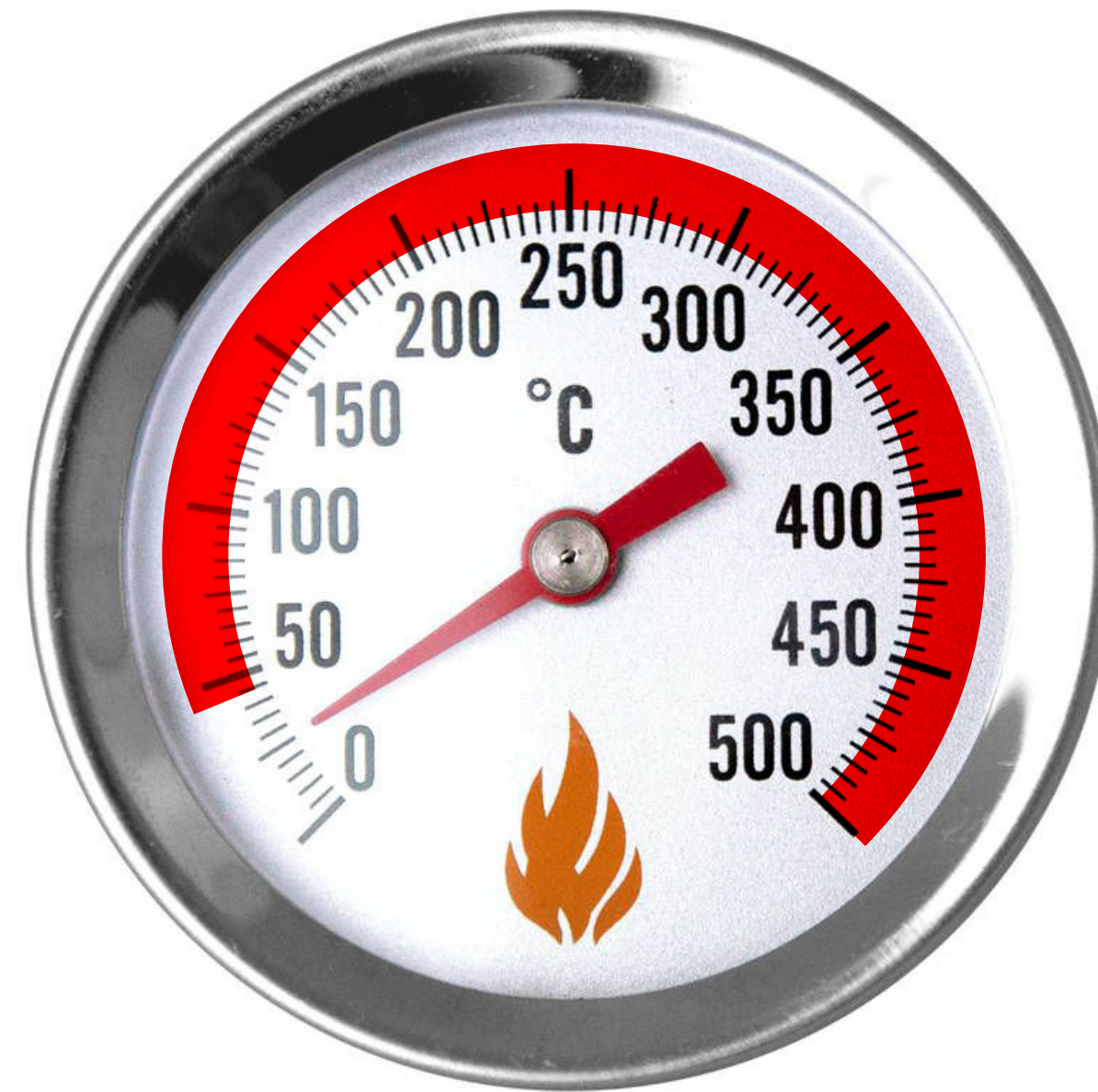




Verbrennungen



Verbrennungen

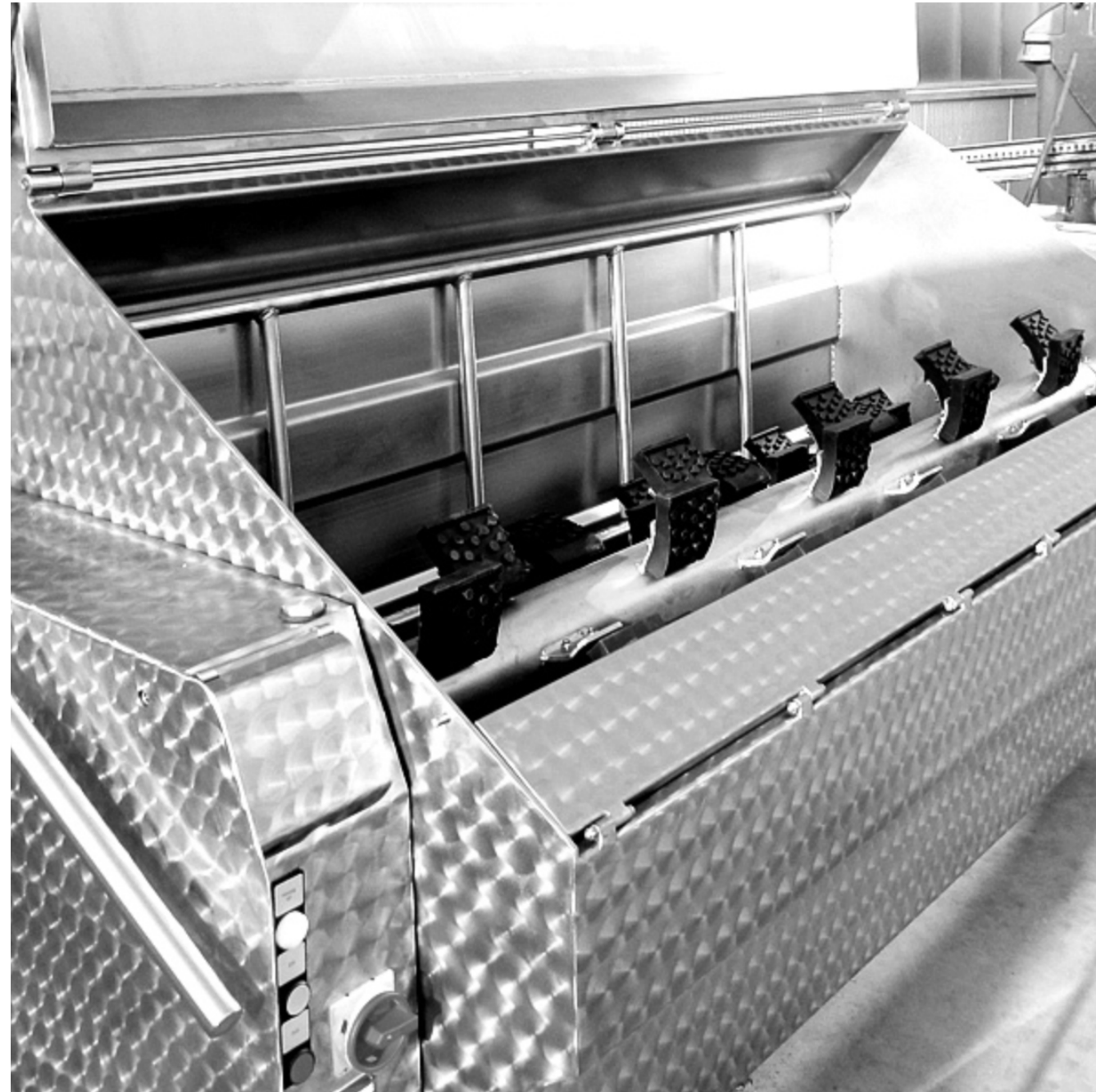


45° Celsius

Und Sie?

Wer von Ihnen hat sich schon einmal bei der Arbeit oder in der Freizeit verbrannt oder verbrüht?

Brandverletzungen vermeiden



... im Schlachthaus mit Brühmaschine

Täglicher Sicherheitscheck

- elektrische Kabel, Stecker, Anschlüsse nicht beschädigt
- Feststelleinrichtungen funktionsfähig

Während Produktion

- PSA tragen (Stiefel u. Fleischer-Lackschürze, die über Stiefel reicht)
- Maschine standsicher, gegen Wegrollen gesichert
- für Reinigung Maschine ausschalten, Netzstecker ziehen

Brandverletzungen vermeiden



... im Schlachthaus mit Borstenflämmgerät

Täglicher Sicherheitscheck

- Gasdruckminderer und Leckgas- bzw. Schlauchbruchsicherung vorhanden und funktionsfähig
- Gasschläuche und Anschlüsse ohne Schäden
- Gerät schaltet beim Ablegen auf Kleinstellung um

Während Produktion

- Borstenflämmgeräte stets in entsprechende Halter ablegen nach Gebrauch Gaszufuhr an Gasquelle abstellen
- Gaseinrichtungen nicht neben Kelleröffnungen, Abgängen, Gullys aufstellen
- keine Aufbewahrung in Feuchträumen ausserhalb der Benutzung

Brandverletzungen vermeiden



... im Schlachthaus an Räucheranlagen

Während Betrieb

- Anlage nicht betreten
- Nie Personen oder Gegenstände in Anlage
- Endschalter des Raucherzeugers nicht bei geöffneter Tür betätigen
- Nie in Reibmechanismen des Friktionsraucherzeugers greifen

Bei Reinigung

- PSA tragen (Schutzanzug, Schutzbrille, Schutzhandschuhe)
- Raucherzeugungstüre und Anlagetüre nicht öffnen
- Rauchanlage vom Stromnetz trennen und gegen Wiedereinschalten sichern
- Bei alkalischen Reinigungsmitteln keine Aluminiumrückstände (Räucherstöcke etc.) in die Kammer (Explosionsgefahr)
- Asche und Restschnitzel vor Entsorgung immer richtig auskühlen lassen

Brandverletzungen vermeiden



... beim Catering

- Brennpaste statt Brennsprit verwenden
- Bei Verwendung von Sprit: Nur abgekühltes Rechaud und nicht in Gegenwart von Personen nachfüllen
- Rechaud auf stabile, feuerfeste Unterlage stellen, genügend Abstand zu entzündbaren Gegenständen
- Brandlöschdecke für Notfall bereit halten

Brandverletzungen vermeiden



... beim Einsatz von Elektrogeräten

- Defekte Geräte, Kabel, Stecker und elektrische Anschlüsse nicht weiter verwenden, sofort durch Fachmann reparieren lassen
- Geräte nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen, Standby-Modus ausschalten
- Kabel so verlegen, dass niemand darüber stolpert

Brandverletzungen vermeiden



... beim Kochen mit Kochkessel

Täglicher Sicherheitscheck

- Deckel in geöffnetem Zustand ohne zusätzliche «Hilfsmittel» (z.B. Räucherstäbe) fest arretiert
- Züandsicherung bei gasbetriebenen Anlagen wirksam
- Sicherung am Auslaufhahn nicht beschädigt, noch wirksam

im Betrieb

- Beim Einsetzen der Körbe mit Winden/Hubzug: Anschlagmittel mit Aushängsicherung benutzen
- Hilfsmittel zur Entnahme des Kochgutes benutzen
- Hilfswerkzeuge (Schöpfkelle, Fleischgabeln u. a.) in Arbeitsnähe aufbewahren, Ablageeinrichtungen vorsehen
- beim Öffnen des Auslaufhahnes Spritzschutz unterstellen
- PSA tragen (Sicherheitsstiefel, Lackschürze)
- Fett und Verunreinigungen im Arbeitsbereich entfernen

Brandverletzungen vermeiden

... beim Kochen mit Druckkochkessel

Täglicher Sicherheitscheck

- Bedien- und Anzeigegeräte (Manometer, Thermometer) funktionsfähig
- Dichtung unbeschädigt und rissfrei
- Verschlusselemente (z.B. an Deckel und Gehäuse) richtig befestigt
- Entlüftungsleitung frei und gegen Kondensatbildung in Wasserbad geleitet
- Gerät gegen Wegrollen gesichert
- Sicherheitsventil frei bzw. nicht verstopft
- Ableitbleche unbeschädigt und schützen auch seitliche Arbeitsbereiche gegen Dampfaustritt

im Betrieb

- Beim Einsetzen der Körbe mit Winden/Hubzug: Anschlagmittel mit Aushängsicherung benutzen
- Hilfsmittel zur Entnahme des Kochgutes benutzen,
- Hilfswerkzeuge (Schöpfkelle, Fleischgabeln u. a.) in Arbeitsnähe aufbewahren, Ablageeinrichtungen vorsehen
- beim Öffnen des Auslaufhahnes Spritzschutz unterstellen
- PSA tragen (Sicherheitsstiefel, Lackschürze)
- Fett und Verunreinigungen im Arbeitsbereich entfernen

Brandverletzungen vermeiden



... beim Steamer

- Beim Öffnen/Schliessen Verriegelungsmechanismus anwenden
- Greifen von heißen Gegenständen mit Schutzhandschuhen
- 8-tung «Überschwappen» beim Befüllen/Entnehmen von flüssigem Gargut
- Einschubhöhe an Gargut anpassen (unter Augenhöhe)
- Beim Reinigen PSA (Handschuhe, Schutzbrille usw.) tragen

Und in der Praxis?

Wie können Verbrennungen und Verbrühungen in unserem Betrieb vermieden werden?

Und jetzt?

Was können Sie in Ihrer Arbeitsweise verändern und verbessern?

Was können wir im Betrieb verändern und verbessern?

Sofortmassnahmen am Unfallort



- 1. Ruhe bewahren**
- 2. Kleidung an betroffenen Körperteilen entfernen**
- 3. Kühlen (maximal 20 Minuten)**
- 4. Verletzte in Decken einhüllen**
- 5. 144 rufen:**
 - bei Kindern bei leichter Verbrühung
 - bei Erwachsenen bei schweren Verbrennung
- 6. Keine Getränke oder Speisen verabreichen**
- 7. Nach Bränden in Gebäuden: Betroffene nicht allein lassen**



safeatwork.ch



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Finanziert durch die EKAS
www.ekas.ch