

# Innenwirtschaft



<b>Anlass der Unterweisung:</b>	<b>Arbeitsbereich / Tätigkeit:</b>
<input type="checkbox"/> Erstunterweisung <input type="checkbox"/> Versetzung oder Änderung des Aufgabenbereiches <input type="checkbox"/> Einführung oder Änderung von Arbeitsmitteln <input type="checkbox"/> Einführung neuer Arbeitsstoffe <input type="checkbox"/> Einführung oder Änderung von Arbeitsverfahren <input type="checkbox"/> nach Unfällen oder Beinaheunfällen	<b>Innenwirtschaft</b>

<b><i>Inbesondere wurde auf folgende Punkte hingewiesen:</i></b>
<b>Allgemein</b>
erforderliche PSA verwenden (z.B. Sicherheitgummistiefel, Nässe-, Hitze-, Kälteschutzkleidung, Augen-, Atem-, Handschutz)
anliegende Kleidung tragen
Arbeitsabläufe ergonomisch durchführen (z.B. angenehme Arbeitshöhe wählen)
auf ergonomisches Heben, Bewegen und Tragen schwerer Lasten achten (Hilfsmittel, Hilfsperson)
heiße Flüssigkeiten sicher abstellen
keine heißen Teile berühren
für gute Be- und Entlüftung sorgen, Zugluft vermeiden
bei Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge beachten (Gebrauchsinformation, Sicherheitsdatenblatt)
<b>Einsatz von Maschinen und Geräten</b>
Betrieb, Wartung und Reparatur gemäß Betriebsanleitung
nur ordnungsgemäß instand gesetzte Maschinen/Geräte verwenden
NOT-AUS - Einrichtungen überprüfen
Verkleidungen, Verdeckungen, Schutzabdeckungen verwenden
das Auslaufen von Maschinenteilen abwarten
Reparatur-, Reinigungs- und Wartungsarbeiten nur an still stehenden und gesicherten Maschinen durchführen, angehobene Maschinenteile abstützen
<b>Milchverarbeitung und Käseerzeugung</b>
Schuhe, Gummistiefel mit rutschhemmender Sohle verwenden
nur gut geschärfte Messer verwenden, unbenützte Messer sicher aufbewahren
<b>Herstellen von Back- und Teigwaren</b>
unnötige Mehlstaubentwicklung vermeiden
bei starker Belastung durch Mehlstaub Atemschutz verwenden
hitzebeständigen Handschutz verwenden

<b><i>Insbesondere wurde auf folgende Punkte hingewiesen:</i></b>		
<b>Brennerei</b>		
Schuhe/Gummistiefel mit rutschhemmender Sohle verwenden		
Explosionszonen beachten		
für ausreichende Belüftung des Brennraumes sorgen		
Alkohol nicht in der Brennerei lagern		
<b>Brennerei – Geräte:</b>		
Apparate und Behälter regelmäßig auf Dichtheit prüfen		
Überdruckventile bei jedem Brennvorgang auf Funktionsfähigkeit überprüfen		
Wasserstand im Kessel kontrollieren		
Brennblase nur bis zur entsprechenden Markierung bzw. zu 80 % befüllen		
Überhitzung des Ofens vermeiden		
Steigrohr nach jedem Brennen von Raubrand reinigen		
nicht benötigte Gasflaschen im gesicherten Flaschenlager aufbewahren		
<b>Fleischverarbeitung</b>		
geeignete Persönliche Schutzausrüstung verwenden (z.B. Stechschutzhandschuh, Gummischürze, Sicherheitsschuhe, -stiefel, Augenschutz)		
nur gut geschärfte Messer verwenden, Messer mit geringer Klingenbreite ausscheiden, unbenutzte Messer sicher aufbewahren		
bei Verwendung eines Betäubungsgerätes, Schussapparates Bedienungsanleitung beachten		
<b>Einfangen von Tieren und Tiertransport</b>		
mehrere Personen einsetzen, Treibbrett verwenden, beim Führen der Tiere Strick nicht um die Hand wickeln		
<b>Schlachtung, Enthaarung, Schlachtkörpertransport</b>		
Schussapparat auf Funktionsfähigkeit überprüfen		
richtige Patronen auswählen		
Schussapparat ohne Munition transportieren bzw. ablegen, unter Verschluss aufbewahren		
Schussapparat erst unmittelbar vor dem Schuss spannen		
nicht im Gefährdungsbereich der ausschlagenden Beine stehen		
Behälter (Brühkessel) gegen Umstürzen sichern		
bei der Enthaarung Nässeschutzbekleidung tragen		
Schutzhelm tragen		
<b>Zerteilen, Auf- und Verarbeiten</b>		
auf sicheren, breitbeinigen Stand und genügend Freiraum achten		

**Sonstiges**

**Name des/der Unterweisenden:**

<b>Unterwiesene Person</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>