

# Betriebsanweisung BA 1001

## für Fritteusen, Woks und Fettbackgeräte

Datum: 14.03.2025

Verantwortlich: BR Restaurants

Arbeitsplatz/Tätigkeitsbereich: Accente / Gastonomie

### 1. Anwendungsbereich

#### Betreiben von Fettbackgeräten, Woks und Fritteusen

### 2. Gefahren für Mensch und Umwelt



- Verbrennungen oder Verbrühungen durch:
  - heißes Fett, Fettdünste,
  - heiße Oberflächen,
  - Fett- und Ölbrände,
- Quetsch- und Scherstellen an mechanischen Hebeeinrichtungen,
- Brandgefahr durch überhitztes Fett

### 3. Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln

- Betreiben der Fettbackgeräte und Fritteusen nur von geeigneten, im Umgang mit den Geräten unterwiesenen Personen
- Arbeitstätiglich nach dem ersten Ingangsetzen die Funktionsfähigkeit der Sicherheitseinrichtungen, z. B. Regelthermostat, Absaugeinrichtung, kontrollieren
- Befüllen**
  - Vor dem Befüllen einer Fritteneinrichtung darauf achten, dass das Becken trocken, die Fett-/Ölablassvorrichtung geschlossen, die Heizeinrichtung abgeschaltet und frei von abgelagerten Rückständen ist.
  - Die Heizeinrichtung erst in Betrieb nehmen, wenn das Fett-/Ölbecken bis zur unteren Füllmarke gefüllt, mindestens aber die Heizfläche der Heizeinrichtung vollkommen von Fett/Öl umgeben ist.
  - Beim Befüllen mit Stangen- oder Blockfett, sollte dieses zunächst in einem geeigneten Behälter (Topf) verflüssigt und erst dann vorsichtig in das Becken eingefüllt werden.
  - Das Becken maximal bis zur unteren bzw. maximal bis oberen Füllmarke befüllen.
- Bedienen**
  - Körbe langsam in das heiße Fett/Öl eintauchen bzw. herausnehmen.
  - Keine zu nassen Lebensmittel in das heiße Fett/Öl einbringen.
  - Fettbackgeräte und Fritteusen nur bewegen, wenn das Fett/Öl erkaltet ist oder das Becken zuvor mit einem dicht schließenden Deckel sicher verschlossen wurde.
  - Verschüttetes oder herabtropfendes Fett/Öl sofort beseitigen.
  - Sind die Arbeiten beendet oder unterbrochen und befindet sich noch heißes Fett/Öl in der Fritteneinrichtung, so ist diese mit einem geeigneten Deckel sicher zu verschließen
- Ablassen und Transport von Fett/Öl**
  - Beim Fett-/Ölablassen und Filtern (im heißen Zustand) sind wärmedämmende Handschuhe mit langen Stulpen zu benutzen.
  - Heißes Fett/Öl nur in hitzebeständige, verschließbare Behälter ablassen.
  - Heißes Fett/Öl nur in geschlossenen Behältern bzw. nach ausreichender Abkühlung transportieren.
- Reinigung**
  - Sicherstellen, dass sich im Becken kein heißes Fett/Öl mehr befindet.
  - Abgelassenes heißes Fett/Öl zuvor aus dem Arbeitsbereich entfernen.
  - Sicherstellen, dass die Heizeinrichtung während der Reinigung nicht eingeschaltet werden kann.
  - Möglichst keine aggressiven Reinigungsmittel verwenden. Bedienungsanleitung des Herstellers und die entsprechende Betriebsanweisung beachten.
  - Absaugeeinrichtung regelmäßig, entsprechend den Einsatzbedingungen reinigen.



### 4. Verhalten bei Störungen



- Bei sicherheitsrelevanten Störungen, z. B. Ausfall eines Thermostaten, Gerät nicht weiter betreiben und Vorgesetzten informieren
- Bei Fettbränden: Fettbrandlöscher benutzen - auf keinen Fall mit Wasser löschen!



### 5. Erste Hilfe

- Ruhe bewahren
- Ersthelfer heranziehen
- Notruf: 112 anschließend 069/75 75 3333 Operation Security Center (OSC) der Messe Frankfurt**
- Unfall melden

### 6. Instandhaltung; Entsorgung

- Instandsetzung nur durch hierzu beauftragte fachkundige Personen bzw. Fachfirmen
- Entsorgung des verbrauchten Fettes/Öls entsprechend des Entsorgungsplanes

Frankfurt, 2.4.2025

Freigabedatum: 14.03.2025

Nächster Überprüfungstermin dieser Betriebsanweisung: Mrz. 2027

Unterschrift:  
Geschäftsleitung