

»Fleischwirtschaft«

Kühlräume

1. Leuchtet die Sicherheitsbeleuchtung in Kühlräumen mit mehr als 10 qm Grundfläche auch bei ausgeschalteter Raumbeleuchtung, oder ist der Weg zum Ausgang durch Leuchtfarbe deutlich markiert?
2. Funktioniert die Notrufeinrichtung in Kühlräumen mit Temperaturen unter -10 °C und einer Grundfläche über 20 qm?

Werkzeuge

3. Haben die S-Haken ein stumpfes Ende?
4. Werden Ablegeeinrichtungen für Messer und Beile benutzt?
5. Werden Gabeln und andere Hilfsmittel anstelle von Handschuhen genutzt?

Stech- und Schneidschutz

6. Sind für jeden Beschäftigten unbeschädigte PSA (Stechschutzschürzen und Metallgliederhandschuhe) vorhanden und werden diese beim Ausbeinen, Auslösen und Zerlegen getragen?

Aufschnittschneidemaschine

7. Ist der Resthalter angebracht und unbeschädigt?
8. Ist das Abklappen des Schlittens nur bei Schnittstärke Null möglich?
9. Befindet sich beim Schneiden der Daumen hinter der Schlittenrückwand?
10. Wird beim Schrägschneiden die Schrägschnitteinrichtung benutzt?
11. Wird beim Resteschneiden das Ende der Wurst abgeschnitten und der Rest so eingelegt, dass die ursprüngliche Schnittfläche am Resthalter anliegt, und liegt dabei der Schneidguthalter auf dem Schlitten auf?

12. Wird nur bei abgeschalteter Maschine mit geeigneten Hilfsmitteln gereinigt?
13. Wird beim Reinigen des Rundmessers von der Mitte nach außen gewischt?

Kotelettschneidemaschine

14. Stehen das Sichelmesser und die Vorschubeinrichtung nach spätestens einer Viertelumdrehung still, wenn der Deckel mehr als 20 mm angehoben wurde?
15. Wird das Sichelmesser nur mit schnittfesten Handschuhen gereinigt?

Bandsäge

16. Wird beim Sägen die Andrückvorrichtung benutzt, bzw. befindet sich die höhenverstellbare Sägeblattabdeckung in tiefstmöglicher Position?
17. Wird das Sägeblatt nach maximal 4 Sek. zum Stillstand abgebremst, wenn der Gehäusedeckel während des Laufes geöffnet oder der Antrieb abgeschaltet wird?

Fleischwolf

18. Ist ein passender Stößel (Stopfer) vorhanden?
19. Wird die Schnecke mit der vorgesehenen Ausziehvorrichtung ausgebaut?
20. Bei Nutzung eines Mürbeschneiders (Steaker): Wird der Antrieb abgeschaltet, wenn die Gehäusehälften während des Laufes geöffnet werden?
21. Bei Nutzung eines Kutters: Bleibt die Messerwelle nach maximal 4 Sekunden stehen, wenn der Deckel während des Laufes angehoben wird?

Ihre Ergebnisdokumentation

Betrieb/Filiale: _____

Abteilung/Arbeitsbereich: _____

Kontrolle durchgeführt von: _____ Tag, Zeit: _____

Lfd. Nr.	festgestellte Mängel: (genaue Bezeichnung des Mangels und genaue Ortsangabe)	zu erledigen bis: (Terminvorgabe durch die Führungskraft)	erledigt am: (Datum, Handzeichen)

Verteiler:

Unternehmer/Führungskraft

weitere Empfänger

Maßnahmen:

Erledigungskontrolle durch prüfende Person am _____ Datum

Erledigungskontrolle durchgeführt: _____ Datum und Unterschrift

Mehr zum Thema »Lebensmittelhandel und -verarbeitung« finden Sie hier im Kompendium Arbeitsschutz der BGHW:



Diese Prüfliste können Sie auch hier herunterladen und ausdrucken oder direkt digital bearbeiten:



Aktivieren Sie die QR-Codes durch Anklicken oder scannen Sie sie mit der Kamera Ihres digitalen Endgerätes ein.