

Sicherheitsunterweisung

SPEISENVERKAUF / CREWCATERING / ARTIST-CATERING

Rocco del Schlacko Festival

Stand: 16.05.2024

Erstellt von: Sebastian Jochum

Anwendungsbereich

Für alle Arbeiten, die in Zusammenhang mit dem Zubereiten und Verkauf von Speisen auf dem Rocco del Schlacko Festival stattfinden

Gefahren

- Risiko von Verbrennungen und Verbrühungen durch Kochgeräte, Fritteusen, Öfen, Grills, offenes Feuer und heiße Speisen, heißes Wasser, Wasserdampf
- Schnittverletzungen durch Messer, scharfe Küchengeräte und scharfe Kanten, bspw. bei Konservendosen und anderen Verpackungen
- Verletzungsgefahr beim Heben Lebensmitteln, durch Glasbruch, beim Hantieren mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, beim Wechseln von Gasflaschen
- Brandgefahr durch Herde, Öfen, Grills, Fritteusen und offenes Feuer
- Lebensmittelkontamination
- Wetterbedingungen
 - Hitze: Risiko von Hitzeschlag / Sonnenstich und Dehydration
 - Regen und Gewitter: Risiko von rutschigen Oberflächen und Blitzschlag
 - Sturm und starker Wind: Risiko umherfliegender Teile / Äste / Bäume
- Hohe Lautstärke und das damit verbundene Risiko von Hörschäden
- Stolper-, Rutsch- und Sturzgefahr auf unebenen / unbefestigten oder glatten Böden, Stufen und Ladekanten
- Stoß- und Quetschgefahr beim Ent- und Beladen von Kühleinheiten

Persönliche Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln

- komme ausgeschlafen und nüchtern zur Arbeit
- kein Alkohol und keine Drogen während der Arbeit
- mache dich vor Aufnahme von Arbeit mit den örtlichen Bedingungen vertraut
 - Kanten, Stufen, Stolperstellen, Hitzequellen
 - wo sind die freizuhaltenen Wege, Fluchtwege
 - wo sind die Feuerlöscher
 - wo sind die Müllbehälter
 - wo ist der nächste Sanitäter / Ersthelfer
- wasche dir zu Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch und bei Verunreinigungen deine Hände
- berühre keine unverpackten Lebensmittel mit deinen Händen, sondern nur mit entsprechenden sauberen Werkzeugen
- reinige die Werkzeuge und deinen Arbeitsbereich regelmäßig, auch den Boden
- sieh dir dieses Video an: <https://youtu.be/TR0WCPmuaUo>
- trage immer feste, geschlossene Schuhe, keine Sandalen, keine Flip-Flops
- trage beim Arbeiten an Fritteuse und Grill eine Schürze
- halte deinen Arbeitsbereich sauber (Müll in die bereitstehenden Behälter entsorgen, Oberflächen regelmäßig wischen, keine Getränke / Flüssigkeiten in der Nähe der Fritteusen abstellen, ...)
- mache dich mit der korrekten Nutzung der Feuerlöscher vertraut
- trage während Soundcheck- und Spielzeiten der Bühne einen Gehörschutz
- trage schwere Lebensmittelkisten immer zu zweit, sieh dir die Hinweise zum korrekten Heben an
- halte die (Flucht-) Wegbereiche immer frei
- hebe und rolle schwere Gegenstände mit mehreren Personen, gerade auf Schrägen, Rampen und an Kanten, beim Stapeln im LKW oder Kühlhaus
- schütze dich durch angepasste Kleidung vor Witterungseinflüssen (Regenjacke, Kopfbedeckung) und verwende ggf. Sonnencreme
- trinke ausreichend Wasser und alkoholfreie Flüssigkeiten
- leiste den Anweisungen deines Bereichsleiters zu jeder Zeit Folge
- verlasse gefährdete Bereiche, wenn du dazu aufgefordert wirst, beispielsweise im Falle eines Unwetters oder eines Brandes
- führe nur Arbeiten durch, bei denen du dich sicher fühlst und in die du eingewiesen bist, beispielsweise das Wechseln von Gasflaschen
- klettere nicht an Masten, Gerüsten, Containern oder Trussen hoch
- fahre keine Fahrzeuge, für die du keine Einweisung / Erlaubnis hast
- melde ungewöhnliche Ereignisse sowie Schäden und Gefahrstellen direkt an den Bereichsleiter
- beachte das Rauchverbot in den Lebensmittelbereichen und das Verbot feuergefährlicher Handlungen in entsprechend markierten Bereichen