

INHALTSÜBERSICHT

| | |
|---|-----|
| Warum überhaupt unterweisen? | 2 |
| Ihre grundlegenden Pflichten für Sicherheit am Arbeitsplatz | 3 |
| Corona – Allgemeine Schutzmaßnahmen | 8 |
| Übersicht der verwendeten Symbole (Piktogramme) | 10 |
| GRUNDLAGEN | |
| Sturz & Ausrutschen | 15 |
| Lärm am Arbeitsplatz | 16 |
| Hautschutz | 17 |
| Augenschutz | 19 |
| Atemschutz | 21 |
| Persönliche Schutzausrüstung | 23 |
| Bildschirmarbeiten | 28 |
| Burn Out vorbeugen | 31 |
| Tätigkeitsbegrenzungen für werdende Mütter und Schwangere | 35 |
| Aktives Rückentraining | 36 |
| Verhalten bei Arbeitsunfällen | 40 |
| Erste Hilfe bei Unfällen | 43 |
| Personenbrände richtig löschen | 47 |
| Verhalten im Brandfall | 49 |
| Vorbeugender Brandschutz | 51 |
| Löschen mit Handfeuerlöschern | 53 |
| Leitern & Tritte | 56 |
| Lasten Heben, bewegen und Tragen von Hand | 58 |
| Lagern und Bereitstellen | 59 |
| Maschinen, Geräte, Anlagen und Arbeitsmittel | 61 |
| Elektrische Anlagen, Ausrüstungen & Werkzeuge | 63 |
| Verkehr & Transport, Be- und Entladen | 66 |
| Ladungssicherheit im Handwerk | 67 |
| Flachpaletten | 69 |
| Hubwagen & Scherenhubwagen | 70 |
| ALLGEMEINE UNTERWEISUNGEN | |
| Explosionsschutz | 72 |
| Brennbare Flüssigkeiten | 75 |
| Handwerkzeuge | 76 |
| Scheren und Messer | 78 |
| Handbohrmaschine | 79 |
| Winkelschleifer – Trennschleifer | 82 |
| Stichsäge | 85 |
| Kompressoren und Druckluft | 88 |
| Gabelstapler | 90 |
| Batterien und Ladestationen | 93 |
| Druck- & Flüssiggasflaschen | 95 |
| Industriesauger | 98 |
| Drucksprühpumpe | 100 |
| Hochdruckreiniger | 102 |

BRANCHENSPEZIFISCHE UNTERWEISUNGEN

| | |
|--|-----|
| Kopierer und Laserdrucker | 105 |
| Arbeiten mit Messern in Gastronomie & Lebensmittelhandel | 107 |
| Messerschärfer | 108 |
| Backofen | 110 |
| Dampfgarer | 112 |
| Regenerationsofen | 114 |
| Heißluftofen | 116 |
| Elektroherd | 118 |
| Ceranherd | 120 |
| Gasherd | 122 |
| Induktionsherd | 124 |
| Cerankochplatte | 126 |
| Elektrokochplatte | 128 |
| Gaskochfeld - Gaskochplatte | 130 |
| Induktionskochplatte | 132 |
| Elektrogrill | 134 |
| Gasgrill | 136 |
| Grillplatte | 138 |
| Gärschrank | 140 |
| Fritteuse | 142 |
| Heißluftfritteuse | 144 |
| Kippbratpfanne | 146 |
| Kochkessel | 148 |
| Kombidämpfer | 150 |
| Multibräter | 152 |
| Mikrowelle | 154 |
| Bain Marie | 156 |
| Heiße Theke - Wärmevitrine | 158 |
| Reiskocher | 160 |
| Suppenstation - Suppenkessel | 162 |
| Geschirrspüler | 164 |
| Espressomaschine | 166 |
| Kaffeemaschine - Mengenbrüher | 168 |
| Emulgator - Mixer | 170 |
| Küchenmaschine | 172 |
| Mixer - Handmixer - Standmixer - Zerkleinerer | 174 |
| Entsafter | 176 |
| Saftpresse manuell | 178 |
| Eiswürfelmaschine | 180 |
| Gefrierschrank | 182 |
| Gefrierzelle, Kühlzelle, Kühlraum | 184 |
| Kühlschrank | 186 |
| Schockfroster | 188 |
| Abfüllmaschine - Portionierer | 190 |
| Aufschnittmaschine | 192 |
| Currywurstschneider elektrisch | 194 |
| Currywurstschneider handbetrieben | 196 |
| Fleischwolf | 198 |
| Folienschweißgerät | 200 |
| Vakuuiergerät - Vakuuierer | 202 |
| Entschwartungs- und Entvliesmaschine | 204 |
| Knochenbandsäge | 206 |

| | |
|--|-----|
| Knochenkreissäge Handkreissäge Fleischverarbeitung | 208 |
| Kotlettschneidmaschine | 210 |
| Streifenschneider - Fleischmürber | 212 |
| Kutter | 214 |
| Mengmischer - Mengmaschine | 216 |
| Stopwolf - Wurstfüller - Füllmaschine | 218 |
| Wurstfüller handbetrieben | 220 |
| Kolbenwurstfüllmaschine | 222 |
| Reifeschrank | 224 |
| Räucherofen - Räucherammer | 226 |
| Spießmaschine | 228 |
| Grundunterweisung Reinigungskräfte | 230 |
| Aufsitzscheuersaugmaschine | 233 |
| Dampfsauger - Dampfreiniger | 236 |
| Scheuersaugmaschine handbetrieben | 238 |