

§11

Filetiermaschinen

(1) Filetiermaschinen dürfen nur von Werkträgern, die speziell an diesen Maschinen eingewiesen sind, bedient werden.

(2) Alle HB-2-Anlagen sollen nur mit dem Zusatzgerät HB-2A gefahren werden. Bei Nichtbenutzung des Zusatzgerätes muß das Köpfmesser einen ordnungsgemäßen Handschutz haben.

§12

Dämpftunnel

(1) Die Schaugläser und Reinigungsluken im Bereich der Dämpfzone dürfen während des Betriebes der Anlage nicht geöffnet werden.

(2) Die Abnahme der gedämpften Fischteile vom Packband darf nur mit geeigneten Greifwerkzeugen oder Vorrichtungen erfolgen.

(3) Beim Vorfüllen der Dosen von Hand sind geeignete Schutzhandschuhe zu tragen.

§13

Autoklaven ,

Mit der Bedienung von Autoklaven dürfen nur solche Werkträgern beauftragt werden, die gemäß der Arbeitsschutzanordnung 840/1 vom 29. Mai 1962 — Druckgefäße — (Drudegefäßenordnung) und Technische Grundsätze (Sonderdruck Nr. 350 des Gesetzblattes;

Ber. GBl. II S. 750 und S. 798) qualifiziert worden sind und einen schriftlichen Nachweis darüber besitzen.

§14

Dosen- sowie Gläserwasch- und -verschleißmaschinen

(1) Das Waschen von Gläsern und Flaschen, maschinell oder von Hand, darf nur mit Schutzhandschuhen erfolgen.

(2) Beim Verschließen der Gläser und Flaschen, die mit den Händen gehalten werden müssen, sind Schutzhandschuhe und Schutzbrille zu tragen.

(3) Verklemmte Dosen, Gläser oder Flaschen dürfen nur mit geeigneten Werkzeugen (Haken u. ä.) bei Stillstand der Maschine entfernt werden. Vor Herausnahme von Bruchdosen oder Glasbruch aus der Verschleißmaschine ist nicht nur die Kupplung zu lösen, sondern auch der Antrieb auszuschalten.

§ 15

Verschließen und Öffnen von Fässern

Fässer dürfen nur mit Böttcherwerkzeugen geöffnet oder geschlossen werden.

§ 16

Räucheranlagen

(1) Räucheranlagen müssen mit Fangsieben ausgestattet sein, die ständig frei zu halten sind. Sie sind täglich von Fettrückständen zu säubern und mindestens wöchentlich einmal gründlich zu reinigen.

(2) Der Generator der elektrostatischen Räucheranlage ist im Umkreis von 3 m zu umwehren.

§ 17

Bratanlagen

(1) Bratanlagen dürfen nur von entsprechend qualifizierten Werkträgern (Maschinisten) bedient werden

(2) Die Pfannen sind täglich einmal vor Inbetriebnahme von Bratrückständen zu säubern und mindestens wöchentlich gründlich zu reinigen.

(3) Beim Umgang mit konzentrierter Essigsäure zur Aufgufaufbereitung sind Schutzbrillen zu tragen.

§ 18

Kartonheftmaschinen

Das Einziehen von Draht in die Drahtführung darf nur mittels einer Zange und bei Stillstand der Maschine erfolgen.

§ 19

Fischkisten- und Faßwaschmaschinen

(1) Bei Waschmaschinen müssen die Mischkammern besonders gekennzeichnet sein.

(2) Der Schmutzwasserablauf unter den Waschmaschinen muß ständig frei gehalten werden.

(3) Unter Flur stehende Waschmaschinen sind zu umwehren.

§20

Industrielle Waschmittel

Bei Arbeiten mit konzentrierten festen und flüssigen Industriewaschmitteln sind stets Gummihandschuhe und Schutzbrillen zu tragen. Bei der Verwendung verdünnter Waschmittellösungen sollen möglichst die Hände durch Gummihandschuhe geschützt werden, andernfalls sind vor Beginn der Arbeit die Hände mit Hautschutzsalbe einzureiben.