

Produktrisikohinweise

Risiko	Beschreibung	Ursache	Auswirkungen	Maßnahmen zur Risikominderung	Relevante Normen
Bruchrisiko	Geschirr kann brechen und Scherben verursachen	Fallenlassen, Stoßbelastung	Verletzungsgefahr durch Scherben	Verwendung von robusteren Materialien (z. B. Melamin), regelmäßige Prüfung auf Beschädigungen, Vorsichtsmaßnahmen beim Transport	DIN EN 12980: Thermische und mechanische Beanspruchung von Geschirr; DIN EN 12983-1: Kochgeschirr – Sicherheit und Leistung Tuv
Rutschgefahr	Glatte Oberflächen können auf Tischen oder in Regalen verrutschen	Nasse oder fettige Oberflächen	Verletzungen oder Schäden durch herunterfallendes Geschirr	Anti-RutschBeschichtungen, Untersetzer verwenden, Lagerung auf rutschfesten Oberflächen	DIN 51130: Bestimmung der Rutschhemmung; DIN 51097: Rutschhemmung nassbelasteter Barfußbereiche
Absplittern	Kanten oder Oberflächen können abplatzen	Alterserscheinungen, Stöße	Verletzungsgefahr, insbesondere für Kinder	Regelmäßige Inspektion und Entsorgung beschädigter Teile, Nutzung schlagfester Materialien	DIN 10511: Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen – Hygienische Anforderungen, Prüfung Akggs
Bakterienwachstum	Verunreinigung durch Keime	Unsachgemäße Reinigung, zu lange Lagerung von Resten	Gesundheitsrisiken durch Verzehr von Bakterien	Geschirr nach Gebrauch sofort reinigen, regelmäßige Sterilisation, trockene Lagerung	DIN EN 17735: Lebensmittelhygiene – Gewerbliches maschinelles Spülen – Hygienische Anforderungen, Prüfung Winterhalter
Schimmelbildung	Bildung von Schimmel auf feuchtem Geschirr	Unsachgemäße Trocknung, Feuchtigkeit	Gesundheitsrisiken durch Schimmelsporen	Geschirr nach Reinigung gründlich trocknen, gute Belüftung im Lagerbereich	DIN 10522: Lebensmittelhygiene – Gewerbliches maschinelles Spülen von Mehrwegkästen und Mehrwegbehältnissen für unverpackte Lebensmittel – Hygienische Anforderungen, Prüfung Akggs
Hitzebeständigkeit	Risse oder Verformungen durch hohe Temperaturen	Nutzung in Mikrowellen oder mit heißem Wasser	Verbrennungsgefahr, Rissbildung	Mikrowellen- und hitzebeständige Materialien wählen, vorsichtiger Umgang bei hohen Temperaturen	DIN EN 12983-1: Kochgeschirr – Sicherheit und Leistung Tuv
Verbrennungsgefahr	Geschirr kann heiß werden und Verbrennungen verursachen	Erhitzung in Ofen oder Mikrowelle	Hautverbrennungen	Geschirr nur für vorgesehenen Temperaturbereich verwenden, Vorsichtshinweise für Anwender	DIN EN 13257: Thermische Beanspruchung von Geschirr
Handhabung	Unhandliches Design kann Nutzung erschweren	Ungeeignete Form oder Größe	Ermüdung oder Muskelverspannungen	Ergonomisches Design wählen, leicht handhabbares Geschirr bevorzugen	DIN EN ISO 9241-210: Ergonomie der Mensch-System-Interaktion – Teil 210: Prozess zur Gestaltung gebrauchstauglicher interaktiver Systeme
Gewicht	Zu hohes Gewicht kann schwer zu heben sein	Dicke oder schweres Material	Belastung der Gelenke oder Muskeln	Leichtes Material, gut verteiltes Gewicht verwenden	DIN 33402-1: Körpermaße des Menschen – Teil 1: Begriffe, Messverfahren
Umweltbelastung	Produktion und Entsorgung belastet die Umwelt	Herstellung, Materialwahl	Verschmutzung, Ressourcenverschwendung	Verwendung nachhaltiger Materialien (z. B. recycelbare Keramik oder Glas), Verzicht auf Einweggeschirr	DIN EN ISO 14001: