

**EU General Product Safety Regulation**  
**GPSR**

**FLADEN**®

**Risikoanalyse der Produkte von Fladen Fishing AB**

**Fladen Fishing AB**  
**Honungsgatan 5**  
**S-432 48 Varberg**  
**SWEDEN**

**Diese Risikoanalyse betrifft die Sicherheit bei der Verwendung von Räucheröfen und Rucher-Späne/Schnitzel, um Risiken zu erkennen und Schäden für Benutzer und Umwelt zu minimieren.**

**Kontakt zum Lieferanten:**

- [info@fladenfishing.se](mailto:info@fladenfishing.se)
- [www.fladenfishing.se](http://www.fladenfishing.se)

**Sicherheit für den Benutzer:**

- Überhitzung mit Brandgefahr.
- Brandgefahr durch falsche Lagerung oder Überdosierung von Brennstoff.
- Verbrennungen durch Kontakt mit heißen Oberflächen wie dem Deckel des Smokers oder der Wärmequelle können schwere Verbrennungen verursachen.
- Lebensmittelvergiftung, wenn Fisch oder Fleisch die Innentemperatur erreicht.

**Umwelt:**

- Die lokale Luftverschmutzung kann die Gesundheit der Anwohner beeinträchtigen und durch Kohlendioxid- und Methanemissionen zur globalen Erwärmung beitragen.
- Bei der Verbrennung von Hackschnitzeln kann Asche entstehen, die bei unsachgemäßer Behandlung Boden und Wasser verschmutzen kann.
- Fettrückstände aus dem Räuchern können die Umwelt verschmutzen, wenn sie unbehandelt in die Natur oder in die Kanalisation gelangen.

**Risikobewertung:**

<b>Risiko</b>	<b>Wahrscheinlichkeit (1-5)</b>	<b>Konsequenz(1-5)</b>	<b>Risikoniveau</b>
Schwere Verbrennungen	3	5	Hoch
Risiko eines Großbrandes	2	3	Mittel
Atembeschwerden	2	2	Niedrig
Personen- und Sachschäden	2	3	Mittel
Kontamination des Bodens	4	1	Niedrig
Toxische Emissionen bei der Verbrennung	2	4	Mittel
Verletzungsgefahr und unwirksames Rauchen	2	4	Hoch
Schwere Vergiftungssymptome	2	4	Hoch

**Sicherheitshinweise für den Benutzer:**

- Stellen Sie den Smoker auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche mit guter Belüftung, um Rauchentwicklung zu vermeiden.
- Stellen Sie den Smoker in einem sicheren Abstand zu brennbaren Materialien auf.
- Verwenden Sie Handschuhe und Utensilien, die für große Hitze geeignet sind, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Behandeln Sie den Brennstoff entsprechend den Anweisungen des Herstellers.
- Verwenden Sie bei Bedarf einen Atemschutz.
- Verwenden Sie nur natürliche, unbehandelte Holzspäne als Brennstoff, um das Risiko giftiger Stoffe zu minimieren.
- Halten Sie einen Feuerlöscher oder eine Löschdecke in der Nähe bereit.
- Verwenden Sie einen Kohlenmonoxid-detektor im Arbeitsbereich, wenn der Smoker regelmäßig benutzt wird.
- Reinigen Sie den Smoker regelmäßig, um Fett und Rückstände zu entfernen, die einen Brand verursachen könnten.
- Lagern Sie den Smoker an einem trockenen und geschützten Ort, um Rost und Korrosion zu vermeiden.
- Kontrollieren Sie den Smoker regelmäßig nach dem Gebrauch, um sicherzustellen, dass er in gutem Zustand ist und keine unnötigen Risiken verursacht.

#### **Umweltschutzmaßnahmen:**

- Verwenden Sie umweltfreundliche Chips und entsorgen Sie Abfälle korrekt, um die Umweltbelastung zu minimieren.
- Stellen Sie die Räuchermaschine so auf, dass der Rauch nicht die umliegenden Häuser stört oder zur lokalen Luftverschmutzung beiträgt.
- Optimieren Sie die Räucherzeit, um einen übermäßigen Verbrauch von Energie und Ressourcen zu vermeiden.
- Sammeln Sie die Asche und entsorgen Sie sie im Biomüll oder auf dem Kompost.
- Vermeiden Sie es, die Asche in der Natur zu verstreuen, da sie schädliche Stoffe enthalten kann.
- Vergewissern Sie sich, dass das Räuchern von Fisch den örtlichen Vorschriften für Umweltschutz und Abfallwirtschaft entspricht.
- Verlassen Sie den Ort sauberer als Sie ihn vorgefunden haben.

#### **Nachbereitung und Dokumentation:**

- Alle 6 Monate werden Maßnahmen zur Verringerung des Risikos in einem schriftlichen Dokument festgehalten, um sicherzustellen, dass sich keine Unfälle ereignet haben.

