

Hintergrundinformationen für die Lehrkraft

## Arbeiten mit scharfer Klinge

**Schneideunfälle in Küchen ereignen sich zumeist innerhalb der ersten Minuten der Schneidearbeit. Der Grund? Unaufmerksamkeit. Und Unfälle mit Messern sind keine Bagatellunfälle. Abgesehen von den gesundheitlichen Folgen für die Betroffenen, hat ein Messerunfall auch negative wirtschaftliche Auswirkungen für den Betrieb: Im Schnitt ist ein Mitarbeiter oder eine Mitarbeiterin nach einem Schneideunfall 4,8 Tage arbeitsunfähig.**



Foto: BGN



Präsentation,  
Seite 1

Messer sind gefährlich. Wer in der Küche gut und sicher arbeiten will, braucht vor allem eines: Konzentration. Wichtige Voraussetzungen für eine entsprechende Arbeitsweise sind: ein gut vorbereiteter ergonomisch gestalteter Schneidearbeitsplatz, der eine entspannte, aufrechte Körperhaltung ermöglicht, erstklassiges zweckmäßiges Werkzeug und eine professionelle Schneidetechnik.

### Der ergonomische Schneidearbeitsplatz

Wer den ganzen Tag mit krummem Rücken und Hängeschultern Gemüse, Obst oder Fleisch schneidet, muss mit verspannten Muskeln, Schmerzen, frühzeitiger Ermüdung und Konzentrationsverlust rechnen. Das kann zu Unachtsamkeit führen und das Unfallrisiko erhöhen. Mit anderen Worten: Sicheres Schneiden beginnt mit einer aufrechten, entspannten Körperhaltung.

An einheitlich hohen Arbeitstischen ist das jedoch nicht garantiert. Um ungünstige Körperhaltungen zu vermeiden, muss der Arbeitstisch bei Schneidearbeiten auf die jeweils individuelle Körpergröße abgestimmt werden. Geeignete Hilfsmittel sind höhenverstellbare Tische oder höhenverstellbare Schneideunterlagen.

Bei Schneidearbeiten, die im Stehen verrichtet werden, liegt die richtig angepasste Arbeitshöhe etwa 15 cm unterhalb der Ellenbogen. Die Schneideunterlage sollte rutschsicher und plan aufliegen und so groß sein, dass das Schnittgut bequem geschnitten und abgelegt werden kann. Schneidearbeitsplätze müssen hell, blend- und schattenfrei sein und ausreichend Bewegungsfreiheit bieten.



Foto: BGN

**Sicheres Schneiden beginnt mit einer aufrechten, entspannten Körperhaltung.**



Präsentation,  
Seite 5

## Für jeden Zweck das richtige Messer

Gemüsemesser, Kochmesser, Wiegemesser, Käsemesser, Hackmesser, Schälmesser, Tourniermesser, Santokumesser, Tomatenmesser – es gibt Messer aus verschiedenen Materialien in unzähligen Formen und Größen. Sicheres Schneiden heißt, für die jeweilige Schneidearbeit immer ein zweckmäßiges Messer parat zu haben. Einen breiten Brotlaib mit dem Gemüsemesser aufzuschneiden, führt nicht nur zu fragwürdigen Ergebnissen, es ist auch gefährlich. Die glatte Klinge kann auf der harten Kruste abrutschen und schlimme Finger- und Handverletzungen verursachen. Welche Messer am Küchenarbeitsplatz gebraucht werden, hängt vor allem davon ab, welche Produkte im Betrieb verarbeitet werden. Ein gut bestücktes Sortiment reicht prinzipiell für alle Schneidearbeiten aus. Das professionelle Grundsortiment umfasst ein

- Gemüsemesser, zum Beispiel zum Teilen von Äpfeln, Schneiden von Zwiebeln
- Filiermesser zum Filetieren von Fleisch oder Fisch und ein
- großes Kochmesser, das in der Küche nahezu universell einsetzbar ist; mit seiner breiten, geschwungenen Klinge ist es für die meisten Schneidearbeiten das ideale Werkzeug; es ermöglicht ein leichtes, effektives und professionelles Schneiden

Falls der Betrieb entsprechende Produkte verarbeitet, sind bestimmte Spezialmesser erforderlich, zum Beispiel ein:

- Ausbeinmesser zum Enthäuten von Fleisch oder Entfernen von Knochen
- Wellenschliffmesser mit gerundeter Klinge zum Schneiden von Brotlaiben
- Lachsmesser zum Schneiden hauchfeiner Lachs- oder Schinkenscheiben

Ein Küchenmesser ist ein Präzisionshandwerkzeug. Es sollte eine ergonomisch günstige Form haben, also gut zu handhaben sein, von bester Qualität und in einwandfreiem Zustand sein. Wer glaubt, stumpfe Messer seien sicherer als scharfe, irrt sich. Im Gegenteil. Ein scharfes Messer rutscht nicht so schnell vom Schnittgut ab. Das Schneiden mit einem scharfen Messer erfordert weniger Kraft, beugt Ermüdung vor und minimiert das Verletzungsrisiko. Mit anderen Worten: Das richtige Messer ist erst dann auch das beste, wenn es scharf ist.



Foto: BGN

Scharf ist ein Messer, wenn es professionell geschliffen wurde und mühelos durch Tomatenhaut schneidet.

Grundsätzlich sollten Messer in regelmäßigen Abständen von einem Fachbetrieb geschärft werden. Zwischendurch kann zum Schärfen ein Wetzstahl benutzt werden. Das Abziehen von Messern mit dem Wetzstahl erfordert jedoch einiges an Fertigkeiten und Übung sowie eine spezielle Unterweisung. Weniger Geübte können zum Schärfen von Messern, falls vorhanden, Wetzgeräte benutzen. Sie sind leicht und sicher zu bedienen. Abgesehen vom alltäglichen Gebrauch werden Messer auch durch ungeeignete Schneideunterlagen stumpf, zum Beispiel beim Schneiden auf Glas, Porzellan oder Metallblech. Merke: Schneideunterlagen sollten nachgiebig und leicht zu reinigen sein.

## Messer erfordern Konzentration

Wer bei Arbeitsbeginn mit den Gedanken ganz woanders, unter Zeitdruck oder gestresst ist, potenziert sein Verletzungsrisiko. Deshalb ist es überaus wichtig, sich auf Schneidearbeiten gut vorzubereiten und sich nicht ablenken zu lassen. Für sicheres Schneiden ist vor allem Konzentration nötig. Eine vorausschauende Planung, das Vermeiden von Monotonie, etwa durch abwechslungsreiche Tätigkeiten, und die Einhaltung von regelmäßigen Pausenzeiten fördern die Konzentration.



Präsentation,  
Seite 2



Präsentation,  
Seite 3



Präsentation,  
Seite 6



Präsentation,  
Seiten 7 und 8

### Sicher schneiden

Egal ob Zwiebeln, Äpfel, Pilze oder Rindfleisch, um sich beim Schneiden nicht selbst zu verletzen, muss das Schnittgut sicher gehalten und das Messer sicher geführt werden. Soweit möglich, wird dazu der „Krallengriff“ angewendet. Und der geht so: Unterarm, Hand und Finger befinden sich in einer geraden Linie. Die Hand, die das Schneidgut halten soll, zur Kralle formen, Fingerspitzen nach unten. Daumen und kleiner Finger greifen das Schnittgut. Die mittleren Finger fixieren es mit leichtem Druck. Am Mittelfinger wird das Messer beim Schneiden rechtwinklig zur Hand entlanggeführt und dient so als „Führungsschiene“. Das Messer liegt auf dem Brett auf, während es mit der Schneide an den Fingerkuppen entlang durch das Schnittgut gezogen wird. Daumen und kleinen Finger dabei bewusst hinter die Schneidekante zurückziehen. Nasse oder fettige, glitschige Hände sind beim Umgang mit Messern ein No-Go. Im Klartext: Vor dem Schneiden Hände waschen und sorgfältig abtrocknen.



Präsentation,  
Seite 4

Bei bestimmten Arbeiten, die höheren Kraftaufwand erfordern, zum Beispiel dem Ausbeinen, Auslösen oder Zerlegen von Fleisch sowie dem Öffnen von Austern, ist das Risiko besonders hoch, dass das Messer abrutscht und schlimme Schnitt- und Stichverletzungen verursacht. Bei diesen Arbeiten ist das Tragen von Persönlichen Schutzausrüstungen (PSA) erforderlich, zum Beispiel Stechschutzhandschuhe und Stechschuttschürze. Beim Tournieren (dem Zurechtschneiden von Obst und Gemüse zu Dekorationszwecken), schützt ein entsprechender Daumen-Schnittschutz.

#### Zusatzinfo Ausbeinmesser

Sichere Ausbeinmesser müssen 20 mm hinter der Spitze noch mindestens 8 mm breit sein. Für die Vermessung der Messerspitze sollte eine Prüflehre verwendet werden. Ein Ansichtsexemplar kann bei der BGN über [ausbildung@bgn.de](mailto:ausbildung@bgn.de) bestellt werden.



Präsentation,  
Seiten 9, 10  
und 11

### Wohin mit dem Messer?

Noch einmal: Messer sind gefährlich. Nicht nur für einen selbst, auch für andere. Für den täglichen Umgang mit Messern, für Transport, Übergabe, Reinigung, Ablage und Aufbewahrung dieser spitzen, scharfen Schneidwerkzeuge gilt:

- Nie an der Klinge anfassen
- Fallenden oder wegrutschenden Messern nicht nachgreifen
- Messerschneide immer vom Körper abgewandt halten
- Messer auf keinen Fall als Schraubendreher, Dosenöffner oder für ähnliche artfremde Zwecke einsetzen
- Mit dem Messer in der Hand immer ausreichend Abstand zu anderen einhalten
- Messer mit der Schneide nach unten tragen und mit dem Griff voran weiterreichen
- Messer niemals achtlos ablegen, etwas darauflegen oder zwischen Schneideabfällen liegen lassen; nicht benutzte Messer in einer sicheren Zwischenablage, zum Beispiel einem Knife-Safe, ablegen; gereinigte Messer zum Beispiel in Messerschubladen, Messerblöcken, Messerkoffern, Messertaschen verstauen oder an Magnethalter stecken
- Messer nicht in die Spülmaschine geben (das macht sie auf Dauer stumpf) und nicht im Spülwasser liegen lassen; Messer am besten mit einer Bürste unter fließend lauwarmem Wasser reinigen; anschließend sorgfältig abtrocknen und gegebenenfalls desinfizieren



Foto: BGN

Messer immer mit der Schneide nach unten tragen und mit dem Griff voran weiterreichen.

## Betriebsanweisung und Unterweisung



Präsentation,  
Seite 12 und  
Schaubild



Wenn es in den  
Ausbildungsun-  
ternehmen Ihrer  
Auszubildenden  
keine Betriebs-  
anweisung zum  
Umgang mit Mes-  
sern gibt, teilen  
Sie das Schaubild  
aus.



Präsentation,  
Seite 13

In der Betriebsanweisung zum Umgang mit Messern kann sich jede Mitarbeiterin und jeder Mitarbeiter jederzeit über Verhaltensregeln und Schutzmaßnahmen zum sicheren Schneiden und Handhaben von Messern im Küchenbetrieb informieren. Egal ob Neuling oder alter Hase, ab und zu ein Blick auf den Aushang hilft, das Gefahrenbewusstsein und persönliche Know-how über die wichtigsten Maßnahmen wachzuhalten.

Die Durchführung und die Teilnahme an Unterweisungen sind gesetzlich vorgeschrieben (§12 Arbeitsschutzgesetz). Das ist in den Unternehmen in der Regel bekannt und gängige Praxis. Die mindestens jährliche Dokumentationspflicht sowie die halbjährliche Dokumentationspflicht der Unterweisung von Jugendlichen nach Jugendarbeitsschutzgesetz wird von den Unternehmen dagegen oft vernachlässigt.

## Was tun bei Schnitt- und Stichverletzungen?

Mit Schnitt- und Stichverletzungen ist nicht zu spaßen. Pflaster drauf und weitermachen ist wirklich leichtsinnig. Werden Wunden nicht professionell versorgt, kann das den Heilungsprozess erheblich in die Länge ziehen. Deshalb soll bei Messerunfällen umgehend eine Erstversorgung durch den Ersthelfer oder die Ersthelferin im Unternehmen, notfalls auch durch andere Personen, erfolgen. Je nach Schwere der Verletzung ist eine ärztliche Versorgung durch einen Durchgangsarzt (D-Arzt) oder eine Durchgangsärztin (D-Ärztin) in die Wege zu leiten beziehungsweise die verletzte Person ist sicher ins Krankenhaus zu überführen. Als Nachweis bei späteren Ansprüchen an den Unfallversicherungsträger ist der Eintrag in das Verbandsbuch unerlässlich.

## Impressum

DGUV Lernen und Gesundheit, Küche: Schneiden ohne Risiko, Januar 2024

**Herausgeber:** Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (DGUV), Glinkastraße 40, 10117 Berlin

**Chefredaktion:** Andreas Baader, (V.i.S.d.P.), DGUV, Sankt Augustin

**Redaktion:** Melanie Dreher, Martyna Marzec, Universum Verlag GmbH, Wiesbaden, [www.universum.de](http://www.universum.de)

**E-Mail Redaktion:** [info@dguv-lug.de](mailto:info@dguv-lug.de)

**Text:** Gabriele Mosbach, Potsdam



Internet-  
hinweis



Arbeits-  
blätter



Arbeits-  
auftrag



Präsentation



Video



Didaktisch-  
methodischer  
Hinweis



Lehr-  
materialien



Distanz-  
unterricht