

Scharf und gefährlich

1. Häufigste Gefahrenquelle beim Umgang mit Messern im Küchenbetrieb:

- Unaufmerksamkeit

2. Mögliche weitere Gefahrenquellen beim Umgang mit Messern am Arbeitsplatz Küche:

- Ungünstige Körperhaltung durch unangepasste Höhe des Arbeitstisches
- Unergonomischer Schneidearbeitsplatz (z. B. zu dunkel, zu wenig Bewegungsfreiheit, ungeeignete Schneideunterlage)
- Unzweckmäßige, qualitativ schlechte oder stumpfe Messer
- Ungünstige Schneidetechnik
- Nasse oder fettige Hände
- Vernachlässigung des Tragens von PSA, falls Tragen von PSA erforderlich ist (z. B. beim Ausbeinen)
- Anfassen von Messern an der Klinge
- Artfremde Verwendung von Messern, zum Beispiel als Dosenöffner
- Falsches Weiterreichen oder falscher Transport von Messern, zum Beispiel mit der Spitze nach vorne
- Achtloses Ablegen und ungünstiges Aufbewahren von Messern
- Messer im Spülwasser
- Stress und Hektik in der Küche

