






# Betriebsanweisung

Nummer: Datum: Verantwortlich: <b>Mustermann</b>		<b>Betriebsanweisung</b> <b>Benutzen von Messern</b>	<b>Musterbetrieb</b>
Arbeitsplatz, Tätigkeitsbereich: <b>Musterbereich</b>			
<b>1. Anwendungsbereich</b>			
Die Betriebsanweisung enthält allgemeine Regeln für ein sicheres Benutzen handgeführter Messer.			
<b>2. Gefahren für Mensch und Umwelt</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gefahren beim Benutzen von Messern ergeben sich durch               <ul style="list-style-type: none"> <li>Stress, Zeitdruck, Unaufmerksamkeit infolge persönlicher Überforderung</li> <li>Vorhandensein und Benutzen ungeeigneter Messer</li> <li>Unzureichende Schärfe der Messer</li> <li>Ungeeignete Schneideunterlagen</li> <li>Unsicheres Halten des Schneidgutes</li> <li>Ungünstige Körperhaltung</li> <li>Unzureichende Lichtverhältnisse</li> <li>Falsches Ablegen und ungeeignetes sowie weit entferntes Aufbewahren der Messer</li> </ul> </li> </ul>		
<b>3. Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln</b>			
 <p><b>ASI 7.10</b> der BGN beachten</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vorausschauende Planung, gute Vorbereitung und angepasste Arbeitsabläufe</li> <li>Sicherstellen der guten Beleuchtung (lichtstark, blend- und schattenfrei)</li> <li>Richtige Arbeitshöhe der Körpergröße anpassen (ca. 15 cm unterhalb des Ellenbogens)</li> <li>Bereitstellen eines professionellen Messer-Grundsortimentes (Kochmesser, Office- oder Gemüsemesser, Tranchier- oder Schinkenmesser, Filiermesser)</li> <li>Ausreichend große und rutschsicher gelagerte Schneideunterlage verwenden</li> <li>Für die jeweilige Schneidaufgabe geeignete Messer (z. B. Kochmesser) benutzen</li> <li>Persönliche Schutzausrüstung benutzen (z.B. beim Ausbeinen, Austern öffnen)</li> <li>Sich auf die zu verrichtende Arbeit konzentrieren (kurzes „In-Sich-Kehren“)</li> <li>Beim Schneiden eine gerade Körperhaltung einnehmen</li> <li>Richtige Messerschärfe sicherstellen</li> <li>Sicheres Halten des Schneidgutes (z.B. Krallengriff richtig anwenden)</li> <li>Ordnung am Arbeitsplatz bewahren</li> <li>Messer nicht in der Spülmaschine reinigen (aggressive Reiniger)</li> <li>Sichere Aufbewahrungs- und Ablageeinrichtungen für Messer am Schneidearbeitsplatz bereitstellen und benutzen</li> <li>Vorgesetzte loben den sicheren Umgang mit Messern</li> </ul>	 <p><b>ASI 7.10</b> der BGN beachten</p>	
<b>4. Verhalten bei Störungen</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Unterweisungen im Umgang mit handgeführten Messern optimieren</li> <li>Gefährdungsbeurteilung aktualisieren</li> </ul>			
<b>5. Erste Hilfe</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ruhe bewahren</li> <li>Ersthelfer heranziehen</li> <li><b>Notruf: 112</b></li> <li>Unfall melden und Eintrag ins Verbandbuch</li> </ul>		
<b>6. Instandhaltung; Entsorgung</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Messer dem Bedarf nach in angemessenen Abständen auf die richtige Schärfe hin prüfen und nachschärfen lassen</li> <li>Defekte und unbrauchbare Messer sofort austauschen oder beseitigen</li> </ul>			
Datum: Nächster Überprüfungstermin:		Unterschrift: Unternehmer/Geschäftsleitung	