

Schneiden ohne Risiko

Mit Messern richtig umgehen



Foto: BGN

Das tut weh!



Foto: BGN

Jeder fünfte gemeldete Arbeitsunfall im Gastgewerbe ist eine Schnittverletzung*

*Statistik von 2015, Quelle: BGN-report 2/2016

Messer ist nicht gleich Messer



①



②



③



④



⑤

Fotos: BGN

- 1 Gemüsemesser
- 2 Ausbeinmesser
- 3 Filiermesser
- 4 Wellenschliffmesser
- 5 Kochmesser

Professionelles Grundsortiment für die Küche

Je schärfer, desto besser

- Grundschliff erhalten durch professionelles halbjährliches Schleifen (Keil- bzw. Ballenschliff)
- Arbeitstäglich abziehen (vom Körper weg)
- Schärfetest: Das Messer muss mühelos Tomatenhaut durchschneiden



Wetzstahl



Wetzgerät

Fotos: BGN

PSA bei speziellen Schneidetätigkeiten



PSA beim Ausbeinen



PSA beim Öffnen von Austern



Stechschutzschürze



PSA beim Tournieren

Fotos: BGN

Der ergonomische Schneidearbeitsplatz



Foto: BGN

- Arbeitshöhe: circa 15 cm unterhalb der Ellenbogen
- Arbeitshöhe der Körpergröße anpassen (Unterlage zum Höhenausgleich, höhenverstellbarer Tisch)
- Gute Lichtverhältnisse
- Geeignete Arbeitskleidung
- Ausreichende Bewegungsfreiheit

Vorbereitung und Konzentration



Foto: BGN

- Vorausschauend planen, alles Nötige bereitlegen
- Vor dem Schneiden kurz innehalten und sich bewusst konzentrieren
- Sich beim Schneiden nicht ablenken lassen
- Pausen einlegen
- Monotonie vermeiden, wenn möglich, abwechslungsreiche Tätigkeiten ausführen

Sicher schneiden: der „Krallengriff“ (1)



Foto: BGN

- Unterarm, Hand und Finger befinden sich in einer geraden Linie
- Daumen und kleiner Finger greifen das Schneidgut
- Die mittleren Finger fixieren es mit leichtem Druck

Sicher schneiden: der „Krallengriff“ (2)

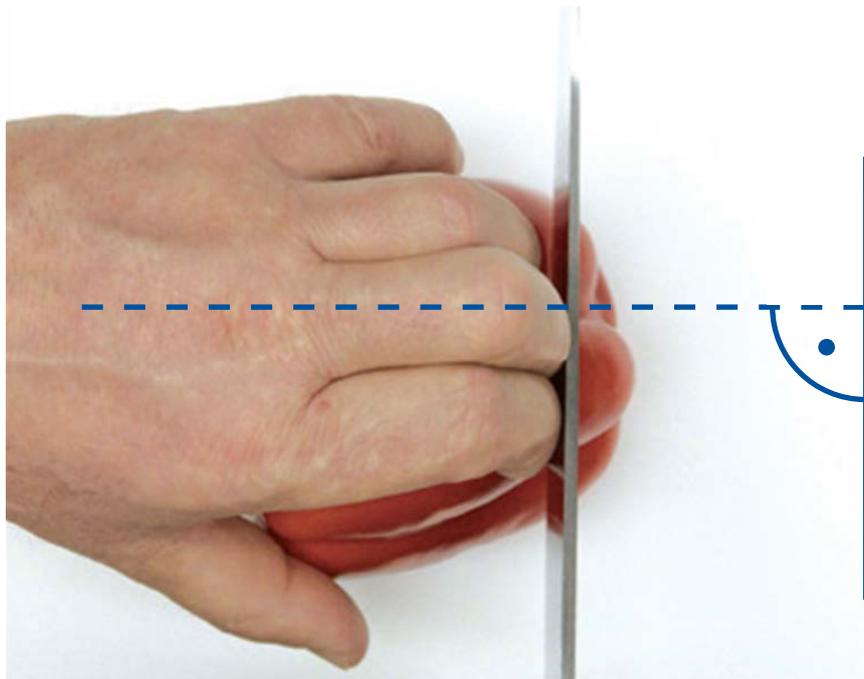


Foto: BGN

- Am Mittelfinger wird das Messer beim Schneiden rechtwinklig zur Hand entlanggeführt und dient somit als „Führungsschiene“
- Daumen und kleiner Finger bewusst hinter die Schneidekante zurückziehen
- Im Zweifel von erfahrenem Kollegen oder erfahrener Kollegin zeigen lassen

Sicheres Transportieren und Übergeben

- Messer immer mit Griff voran weiterreichen
- Beim Transport von Messern zeigt die Klinge immer nach unten
- Herumalbern und Späße machen sind beim Umgang mit Messern gefährlich und verbieten sich



Fotos: BGN

Richtiges Reinigen



Foto: BGN

- Nicht in der Spülmaschine reinigen
- Keine aggressiven Reiniger benutzen
- Unter fließend lauwarmem Wasser mit einer Bürste vom Messerrücken zur Spitze hin reinigen

Messer sicher ablegen und aufbewahren



Knife-Safe
für Messer in Gebrauch



Messerschublade und Magnetleiste für gereinigte
Messer



Fotos: BGN

Betriebsanweisung und Unterweisung

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

Quelle: ASI 7.10, Seite 17

- Arbeitgeber müssen Beschäftigte regelmäßig unterweisen
- Beschäftigte müssen an der Unterweisung teilnehmen
- Unterweisungsmöglichkeit: BGN-DVD „Schneiden ohne Risiko“

Und wenn`s doch passiert ist?



Foto: Dominik Buschardt

- Erstversorgung durch Ersthelfer/-helferin, notfalls auch durch andere Personen
- Gegebenenfalls D-Arzt/D-Ärztin aufsuchen
- Bei schweren Verletzungen Notruf 112 alarmieren, Überführung ins Krankenhaus
- Eintrag in das Verbandbuch/Meldebuch als Nachweis vornehmen

Impressum

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

Redaktion: Andreas Baader, Sankt Augustin (verantwortlich); Gabriele Albert, Wiesbaden

Text: Gabriele Mosbach, Potsdam

Fachliche Beratung: Stephanie Schuster, Aufsichtsperson bei der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN); André Rumrich, Beratungsassistent bei der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)

Verlag: Universum Verlag GmbH, 65175 Wiesbaden, Telefon: 0611 9030-0, www.universum.de

Dieses Präsentationsmaterial gehört zu den Unterrichtsmaterialien „Küche: Schneiden ohne Risiko“, Juli 2017

Unter www.dguv-lug.de, Webcode: lug1001421 finden Sie zu diesem Thema folgende weitere Materialien:

- Kompetenzen
- Didaktisch-methodischer Kommentar
- Hintergrundinformationen für die Lehrkraft
- 3 Arbeitsblätter, teilweise mit Lösungsblättern
- Mediensammlung