

## **Sicherer Umgang mit Messern in Küchen**

**ASI 7.10**





# Themenübersicht

1. Einführung	4
2. Messer	6
2.1 Messersortiment	6
2.2 Hackmesser (Beile)	7
2.3 Messerschärfe	8
3. Schneideunterlage	10
4. Körperhaltung beim Schneiden	10
5. Professionelles Schneiden	11
6. Persönliche Schutzausrüstung beim Schneiden	12
7. Transport und Überreichen von Messern	13
8. Reinigen der Messer	13
9. Aufbewahren der Messer	14
10. Arbeitsplatzbeleuchtung	15
11. Arbeitsplatzabmessung	16
12. Haken	16
Anhang: Betriebsanweisung	17

## 1. Einführung

Messer, Beile und Haken kommen in Küchen des Hotel- und Gastgewerbes als Werkzeug zum Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln bzw. zum Aufhängen von Wurst, Fleisch, Geflügel u. ä. zum Einsatz.

Unsachgemäßes Benutzen, der Einsatz ungeeigneter Messer sowie unzweckmäßige Aufbewahrung sind nur einige der Ursachen von Schnitt- und Stichverletzungen, die einen Unfallschwerpunkt im Gastgewerbe darstellen. Der häufigste Grund für einen Unfall mit handgeführten Messern ist jedoch laut der BGN-Studie „Unfälle mit handgeführten Messern in gastronomischen Betrieben“ die Unaufmerksamkeit.

Unfälle mit Schnittverletzungen in gastronomischen Betrieben sind Spitzenreiter bei den jährlich gemeldeten Unfällen.

Gemäß der BGN-Studie zieht jeder durch Schneidearbeiten in der Küche verursachte Unfall im Mittel eine Arbeitsunfähigkeit von 7,4 Tagen nach sich.



**Unfälle verursachen zusätzlichen Aufwand. Es lohnt sich, sie zu vermeiden!**



Abb. 1: Schnittverletzungen an Fingern und Händen führen oft zu Arbeitsausfall

## Schneller Eintritt der Schnittverletzung

70% der Messerunfälle in Küchen ereignen sich innerhalb der ersten 10 Minuten ab Beginn der Schneidetätigkeit (BGN-Studie)

Zeitdruck, Stress sowie Unaufmerksamkeit infolge von Überforderung sind wesentliche Ursachen für Unfälle mit Messern.

Vorausschauende Planung, gute Vorbereitung und angepasste Arbeitsabläufe helfen dem Betrieb beim Arbeitsschutz. Richtiges Arbeitsverhalten, das vom Vorgesetzten gelobt wird, motiviert zum sicheren Umgang mit Messern.

Eintöniges Arbeiten verringert die Aufmerksamkeit zunehmend. Monotonie lässt sich durch wechselnde Tätigkeiten vermeiden.

Eine positive Einstellung zur Arbeit wirkt aufkommendem Stress entgegen.

**Also: „Machen Sie’s wie ein Artist auf dem Hochseil!“ Seien auch Sie aufmerksam, konzentrieren Sie sich auf die momentan zu verrichtende Arbeit und nehmen Sie sich vor Aufnahme der Schneidetätigkeit die Zeit für einen kurzen Augenblick des „In-Sich-Gehens“.**



An der richtigen Stelle im Betrieb angebracht, vermittelt eine Betriebsanweisung (siehe Anhang) den Mitarbeitern dauerhaft geeignete Maßnahmen zum sicheren Benutzen von Messern.

## 2. Messer

Ein Küchenmesser ist das Präzisionshandwerkszeug einer Köchin bzw. eines Kochs. Der Aufbau eines Küchenmessers (Abb. 2) ist im Wesentlichen immer gleich

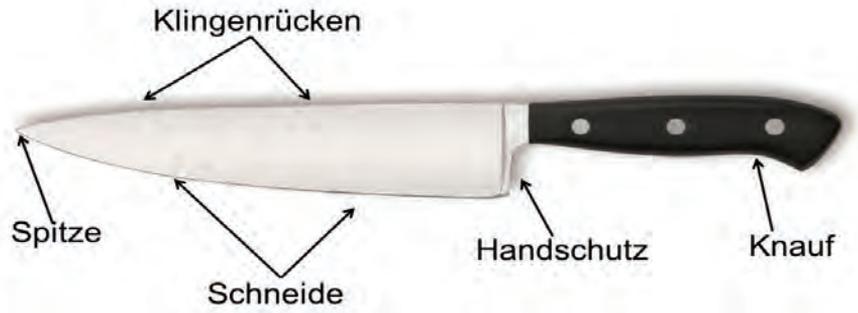


Abb. 2: Kochmesser

Messergriffe sind so beschaffen, dass ein vollständiges Umfassen mit der Hand sichergestellt ist. Ein Abrutschen der Hand vom Griff auf die Schneide wird durch geeignete Griffgestaltung, Oberflächenstruktur und Griffmaterialien verhindert.

Eine ergonomisch günstige Formgebung des Griffes wie auch die stets richtige Schärfe des Messers tragen zum ermüdungsfreien Arbeiten wesentlich bei.

### 2.1 Messersortiment

Je nach Einsatzbereich unterscheiden sich die Messer in ihrer Art und Größe. Dabei besteht keineswegs die Erfordernis des Bereithaltens eines umfangreichen Messersortimentes. Ein gut bestücktes, möglichst persönlich verfügbares, aber sinnvoll beschränktes Messersortiment reicht für alle in der Küche anfallenden Schneidarbeiten aus. Es erleichtert den Überblick und wirkt dem Benutzen eines ungeeigneten Messers entgegen.

Das professionelle Grundsortiment (Abb. 3) umfasst je nach Einsatzzweck 5 - 6 Messer, z. B.:

- Gemüsemesser (1),
- Filiermesser (3),
- Kochmesser groß (5)

Erweitert wird das Sortiment um weitere Spezialmesser, z. B. Ausbeinmesser (2), Wellenschliffmesser mit gerundeter Klinge (4), Lachsmesser, Spickmesser, Austernmesser,

Brotsäge usw., wenn der Betrieb die entsprechenden Produkte und Lebensmittel anbietet bzw. verarbeitet.  
Wichtig ist, dass Form und Funktion dem Einsatzzweck entsprechen.



Abb. 3: Grundsortiment an Küchenmessern

Auch wenn sich das „große“ Kochmesser (Abb. 3 Messer 5) angsteinflößend darstellt, es ist universell einsetzbar und deshalb für die meisten Schneidarbeiten in der Küche das ideale Werkzeug. Die breite, geschwungene Klinge ermöglicht ein leichtes, effektives und professionelles Schneiden.

## 2.2 Hackmesser (Beile)

Zum Durchhacken von Knochen werden Hackmesser oder Beile eingesetzt. Die Form des Hackmessers ermöglicht es, mit geringem Kraftaufwand aus dem Handgelenk kräftige Schläge bzw. Hiebe auszuführen. Die breite, wuchtig geformte Klinge ist ca. 15 - 22 cm lang.



Abb. 4: Hackblock

Werden Hackarbeiten durchgeführt, sollte ein Hackblock benutzt werden, damit der beim Auftreffen des Werkzeugs erzeugten Energie genügend Masse entgegensteht.

### 2.3 Messerschärfe

Je schärfer das Messer ist, umso sicherer und weniger anstrengend lässt sich damit schneiden. Ein gut geschärftes Messer beugt Ermüdung und Verletzungen vor. Durch Abnutzung am Schneidgut oder an der Schneideunterlage verliert auch das beste Messer mit der Zeit an Schärfe. Stumpfe Messer erfordern viel Kraft beim Schneiden, das Messer rutscht dann leichter vom Schneidgut ab und das Verletzungsrisiko steigt. Deshalb ist auf die richtige Schärfe des Messers zu achten.

Grundsätzlich sollten Messer von einem Fachbetrieb geschärft werden. Nur diese garantieren den richtigen Schliff mit der nötigen Schärfe für ihr Schneidewerkzeug. Empfohlen wird ein regelmäßiges Schleifen in angemessenen Intervallen.



**Ein Messer ist dann scharf, wenn es z. B. eine Tomate ohne großen Kraftaufwand einschneidet.**



Abb. 5: Test der Messerschärfe

Der beim Benutzen des Messers sich einstellende Grat wird zur Verbesserung der Schärfe mit einem geeigneten Wetzstahl oder einem Wetzgerät „abgezogen“. Der Wetzstahl muss einen Handschutz aufweisen, um Handverletzungen beim Abziehen der Schneide zu verhindern.

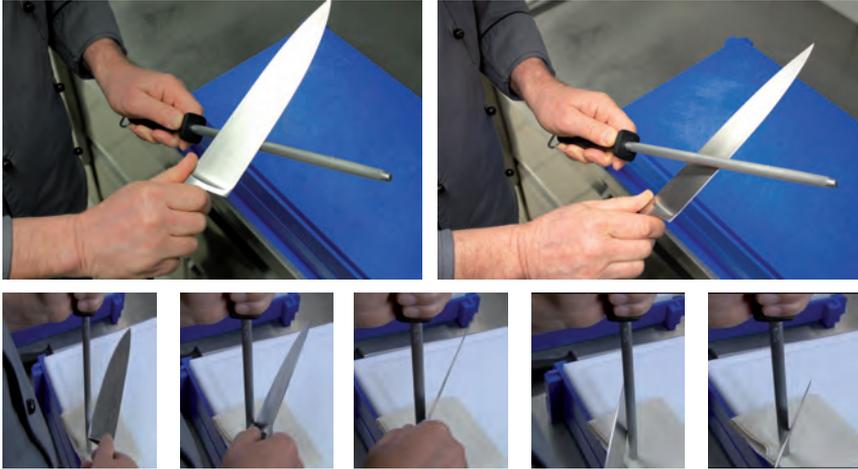


Abb. 6: Abziehen der Messerschneide

Das Messer wird links und rechts am Wetzstahl im Winkel von 15-20° abgezogen. Statt eines Wetzstahles, der doch einiges an Fertigkeiten und Übung für ein korrektes Anwenden erforderlich macht, hält der Fachhandel auch geeignete Wetzgeräte bereit.



Abb. 7: Messerwetzgerät

### 3. Schneideunterlage

Ungeeignete Schneideunterlagen wie Porzellan, Glas oder Metallbleche lassen ein Messer schnell stumpf werden. Eine gute Schneideunterlage sollte nachgiebig und rutschsicher sein sowie flächig aufliegen. Im Hinblick auf die Hygiene sollte sie sich leicht reinigen lassen. Für das Ablegen und Bearbeiten des Schneidgutes sollte die Unterlage genügend Fläche besitzen.



Abb. 8: Schneideunterlage

### 4. Körperhaltung beim Schneiden

Gerades Schneiden beginnt mit einer geraden Körperhaltung. Viele Menschen stehen bei Schneidearbeiten an einheitlich hohen Arbeitstischen in zwangsläufig ungünstiger Körperhaltung.

Eine ungünstige Körperhaltung führt zu Schmerzen und damit zur Unachtsamkeit. Eine gute Körperhaltung erfordert bei stehend zu verrichtenden Schneidearbeiten eine Arbeitshöhe von ca. 15 cm unterhalb des Ellenbogens.



Abb. 9: Erfordernis unterschiedlicher Arbeitshöhen

Deshalb ist die Arbeitshöhe der Körpergröße anzupassen, z. B. durch einen Unterbau der Schneideunterlage zum Höhenausgleich oder einem höhenverstellbaren Arbeitstisch.



Abb. 10: Anpassung an die erforderliche Arbeitshöhe durch höhenverstellbare Schneideunterlage

## 5. Professionelles Schneiden



**Denken Sie daran, dass Sie mit einem Küchenmesser ein gefährliches Werkzeug in der Hand halten. Entwickeln Sie mit diesem Bewusstsein entsprechende sichere Verhaltensweisen.**

Das Schneidgut muss sicher gehalten und das Messer sicher geführt werden. Soweit es die Art des Schneidgutes zulässt, wird hierzu der Krallengriff eingesetzt. Beim korrekten Krallengriff (Abb. 11) ist zu beachten: Unterarm, Hand und Finger befinden sich in einer geraden Linie. Daumen und Kleinfinger umgreifen das Schneidgut. Die mittleren Finger fixieren es mit leichtem Druck. An der Vorderseite des Mittelfingers wird das Messer beim Schneiden rechtwinklig zur Hand entlang geführt und dient somit als „Führungsschiene“.

**WICHTIG: Daumen und Kleinfinger bewusst hinter die Schneidekante zurückziehen**

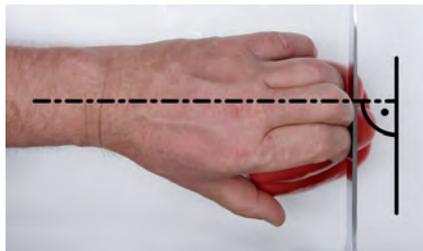


Abb. 11: Krallengriff beim Schneiden

## 6. Persönliche Schutzausrüstung beim Schneiden

Bei Ausbein- und Auslösearbeiten (Abb. 12) oder beim Zerlegen von Fleisch und Öffnen von Austern (Abb. 13) besteht die Gefahr, dass das eingesetzte Messer vom Schneidgut abrutscht und hieraus schwerwiegende Schnitt- und insbesondere Stichverletzungen resultieren. Daher sind bei diesen Arbeiten persönliche Schutzausrüstungen, wie z. B. Stechschutzhandschuhe und Stechschutzschürze, zu tragen. Bei Turnier-Arbeiten schützt ein geeigneter Daumenschutz (Abb. 14) vor Verletzungen.



Abb. 12: Ausbeinen



Abb. 13: Öffnen von Austern



Abb. 14: Tournieren

## 7. Transport und Überreichen von Messern

Neben dem Schneiden, birgt auch der Transport von Messern erhebliche Unfallgefahren. Werden Messer einzeln und lose transportiert, zeigt die Klinge immer nach unten (Abb. 15). Wird ein Messer übergeben, erfolgt dies in der Regel durch Ablegen und durch aufnehmen. Bei einer direkten Übergabe wird ein Messer immer mit dem Griff nach vorne überreicht (Abb. 16).



Abb. 15: Messer-Transport



Abb. 16: Messer-Überreichen

## 8. Reinigen von Messern

**Messer gehören nicht in die Spülmaschine.**



Die Wassertemperatur innerhalb einer gewerblichen Spülmaschine ist sehr hoch und die Spülmittel sind sehr aggressiv. Dies hat negativen Einfluss auf die Schneide. Reinigen sollte man das Messer daher mit einer Bürste, einem Schwamm oder einem geeigneten Spültuch unter fließendem, handwarmem Wasser.

**Achten Sie darauf, bei der Reinigung die scharfe Messerseite immer vom Körper abzuwenden. Reinigen Sie am Griff beginnend zur Messerspitze hin.**





Abb. 17: Reinigen eines Küchenmessers

Geeignete Spültücher können, ebenso wie Schutzhandschuhe, aus schnitthemmendem Gewebe wie z. B. Kevlar-Gewebe, bestehen.

## 9. Aufbewahren von Messern

Messer müssen für die Zeit ihrer Nichtbenutzung sicher verwahrt werden, z. B. in Messertaschen, Messerhaltern, Messerregalen, usw. Sie dürfen nicht wahllos in Schubladen oder lose auf Gesimsen, Tischen oder Hackblöcken und sonstigen Stellen herumliegen. Der Aufbewahrungsort der Messer befindet sich sinnvollerweise stets in unmittelbarer Nähe zum Schneidearbeitsplatz.



Abb. 18: Möglichkeiten des sicheren Aufbewahrens gereinigter Messer

Das planlose Ablegen von in Gebrauch befindlichen Messern am Arbeitsplatz birgt hohe Risiken. Die Gefahr des in die Schneide Greifens ist stets vorhanden. Auch ein Herabfallen des Messers von der Arbeitsfläche ist nicht selten. Mit einem den Hygieneregeln entsprechenden offenen Messerblock (Abb. 19) ist hier wirksame Abhilfe geschaffen. Der Messerblock ist für die Ablage von zwei Messern konzipiert und liefert am Schneidearbeitsplatz einen definierten Ablageort. Abzulegende Messer werden beim Unterbrechen der Schneidearbeiten einfach in den Spalt eingeschoben. Die Mittelröhre dient der Aufnahme weiterer Werkzeuge wie z. B. Wetzstahl oder Fleischgabel. Der Messerblock ist an allen Seiten offen und für seine Reinigung ohne Zuhilfenahme von Werkzeug sehr schnell in drei Einzelteile zerlegt.



Abb. 19: Aufbewahrungseinrichtung (Knife-Safe)

## 10. Arbeitsplatzbeleuchtung

Leuchten sind so auszuwählen und so anzuordnen, dass keine Blendung auftritt und ausreichend Licht dort ankommt, wo es benötigt wird. Schattenbildung, weil sich die Beleuchtung z. B. im Rücken befindet, erhöht unnötig das Verletzungsrisiko.

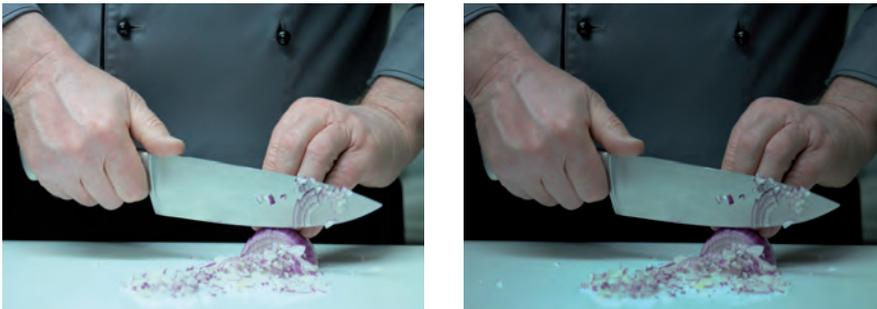


Abb. 20: Auf richtige Beleuchtung der Küchenarbeitsplätze achten!

## 11. Arbeitsplatzabmessungen

Schneidearbeitsplätze sind dort einzurichten, wo ausreichender Bedienraum zur Verfügung steht und ein sicheres Arbeiten unter ergonomisch günstigen Gesichtspunkten gewährleistet ist.

Ausreichende Bewegungsfläche am Arbeitsplatz steht dann zur Verfügung, wenn die Tiefe der freien Bewegungsfläche an keiner Stelle weniger als 1,00 m beträgt. Ist das Einrichten des Schneidearbeitsplatzes an stark frequentierten Verkehrswegen nicht zu vermeiden, sollte die Tiefe der freien Bewegungsfläche mindestens 1,20 m betragen.

## 12. Haken

Zum Aufhängen von Fleisch, Wurst u. ä. Waren werden häufig S-Haken eingesetzt. S-Haken mit zwei Spitzen sind aufgrund des hohen Verletzungsrisikos verboten. Haken mit einer Spitze sind zum Aufspießen von Fleisch bestimmt, Haken ohne Spitzen zum Aufhängen von Wurstwaren und ähnlichem.

Häufig ist der Einsatz von S-Haken als Träger für Küchenutensilien zur Aufbewahrung an der Küchenlüftungshaube zu beobachten. Wegen der instabilen Befestigung dieser Haken ergeben sich beispielsweise bei der Entnahme von Kochgeschirr besondere Gefahren, wie z. B. das Herabfallen von weiterem Kochgeschirr in den Arbeitsbereich. Die Aufbewahrung des Kochgeschirrs (Abb. 21) sollte daher an anderer geeigneter Stelle erfolgen. Die oberen Spitzen der Haken müssen dann aber zur Wand gerichtet sein.



Abb. 21: Vorbildliche Verwendung von S-Haken

# Anhang

Nummer: Datum: Verantwortlich: <b>Mustermann</b>		<b>Betriebsanweisung          Umgang mit Messern</b>	<b>Musterbetrieb</b>
Arbeitsplatz, Tätigkeitsbereich: <b>Musterbereich</b>			
<b>1. Anwendungsbereich</b>			
<b>Die Betriebsanweisung enthält allgemeine Regeln für einen sicheren Umgang mit Messern.</b>			
<b>2. Gefahren für Mensch und Umwelt</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gefahren beim Umgang mit Messern ergeben sich durch               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unzureichende Lichtverhältnisse</li> <li>• Ungünstige Körperhaltung und Arbeitshöhe</li> <li>• Vorhandensein und Benutzen ungeeigneter Messer</li> <li>• Ungeeignete Schneideunterlagen</li> <li>• Stress, Zeitdruck, Unaufmerksamkeit infolge persönlicher Überforderung</li> <li>• Unzureichende Schärfe der Messer</li> <li>• Unsicheres Halten des Schneidgutes</li> <li>• Falsches Ablegen und ungeeignetes weit entferntes Aufbewahren</li> <li>• Falscher Transport von Messern</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 zur Schneideunterlage)</li> <li>• Für ausreichende Bewegungsfreiheit sorgen</li> <li>• Bereitstellen eines professionellen Messer-Grundsortimentes (Filiermesser, Office- oder Gemüsemesser, Kochmesser)</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 Schneidarbeit 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>• Sicherer Transport und Übergabe von Messern</li> <li>• Messer nicht in der Spülmaschine reinigen (aggressive Reiniger)</li> <li>• Sichere Aufbewahrungs- und Ablageeinrichtungen für Messer am Schneid-arbeitsplatz bereitstellen und benutzen (z.B. Knife-Safe; Magneteleisten)</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 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 Verbandsbuch</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	





e/04.14

Herausgeber:

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Dynamostraße 7 - 11 · 68165 Mannheim