

Arbeitsplatz, Tätigkeitsbereich: **Ihr Unternehmen**

1. Anwendungsbereich

Die Betriebsanweisung enthält allgemeine Regeln für ein sicheres Benutzen handgeführter Messer.

2. Gefahren für Mensch und Umwelt



- Gefahren beim Benutzen von Messern ergeben sich durch
 - 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

- 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-Grundsortimentes (Kochmesser, Office- oder Gemüsemesser, Tranchier- oder Schinkenmesser, Filiermesser)
- 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 Schneid-arbeitsplatz bereitstellen und benutzen (Messermagnetleiste)
- Vorgesetzte loben den sicheren Umgang mit Messern



ASI 7.10
der
BGN
beachten

4. Verhalten bei Störungen

- Unterweisungen im Umgang mit handgeführten Messern optimieren

5. Erste Hilfe



- Ruhe bewahren
- Ersthelfer heranziehen, Erste Hilfe leisten
- **Notruf: 112**
- Unfall melden und Eintrag ins Verbandbuch

6. Instandhaltung; Entsorgung

- Messer dem Bedarf nach in angemessenen Abständen auf die richtige Schärfe hin prüfen und nachschärfen lassen
- Defekte und unbrauchbare Messer sofort austauschen oder beseitigen

