

Handgeführte Messer

verantwortlich

1. Anwendungsbereich

Benutzung von handgeführten Messern

2. Gefahren für Mensch und Umwelt

**Es bestehen Gefährdungen durch**

- Stress, Unachtsamkeit, Zeitdruck, Müdigkeit,
- ungeeignete oder unscharfe Messer,
- ungeeignete Schneideunterlage,
- falsches Halten des Schnittgutes
- falsches Anlegen oder Aufbewahren von Messern,
- unzureichende Lichtverhältnissen.

3. Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln



- Nur eingewiesene Personen dürfen mit handgeführten Messern arbeiten.
- Es ist auf ausreichend Licht und eine sichere Arbeitsunterlage zu achten.
- Beachten Sie die richtige Körperhaltung und Arbeitshöhe (ca. 15 cm unterhalb des Ellenbogens).
- Nutzen Sie immer die passenden Messer für die anstehende Aufgabe.
- Tragen Sie ggf. eine angemessene Persönliche Schutzausrüstung (PSA), wie etwa beim Ausbeinen oder dem Öffnen von Austern).
- Immer eine gerade, aufrechtstehende Haltung einnehmen.
- Halten Sie das Schnittgut korrekt (Krallengriff)
- Achten Sie stets auf Sauberkeit am Arbeitsplatz.

**ASI 7.10 BGN: Sicherer Umgang mit
Messern in Küchen beachten!**

Über diesen QR-Code
gelangen Sie mit dem
Handy zur BGN ASI 7.10



4. Verhalten bei Störungen

- Erneut an einer Unterweisung teilnehmen.
- Möglicherweise Gefährdungsbeurteilung aktualisieren.

5. Erste Hilfe



- Ersthelfer informieren (siehe Alarmplan)
- Verletzungen sofort versorgen
- Eintragung in das Verbandsbuch vornehmen und Unfall bei BGN melden

Ersthelfer:**Notruf
112**

6. Instandhaltung & Entsorgung

- Messer nie in die Spülmaschine geben und trocken und sicher aufbewahren.
- Stumpfe oder defekte Messer sind auszutauschen bzw. nachzuschärfen.