

Lebensmittelhandel und -verarbeitung

Aufschnittschneidemaschinen

Im Lebensmittelhandel werden Wurst und Käse üblicherweise mit Aufschnittschneidemaschinen geschnitten. Bei den sogenannten Automaten wird der Schlitten mit dem Schneidgut von der Maschine selbsttätig am Messer vorbeigeführt. Die Anzahl der Schnitte lässt sich dabei vorwählen.

Gefährdungen

- Schnittverletzungen am Rundmesser
 - beim Benutzen oder Reinigen der Schneidemaschine
 - beim Hindurchgreifen unter dem Restehalter
 - durch Nichtbenutzen des Restehalters
 - durch Ablenkung, zum Beispiel durch andere Personen
 - durch Angestoßen werden bei engen Platzverhältnissen
- Stolpern durch am Boden liegende Versorgungsleitungen
- Überlastung des Muskel-Skelett-Apparates
 - durch eine ungünstige Körperhaltung (Arbeitshöhe zu hoch oder zu tief)
 - durch sich häufig wiederholende Hand-Arm-Bewegungsabläufe über einen längeren Zeitraum
- gesundheitliche Beeinträchtigung durch Kälte, Fußkälte oder Zugluft
- ungenügende Beleuchtung
- elektrischer Schlag durch defekte Kabel und Stecker

Maßnahmen

Aufgrund der Gefährdungen durch das rotierende Rundmesser muss die Maschine mit geeigneten baulichen und technischen Schutzeinrichtungen versehen sein:

- Ein nicht abnehmbarer Messerschutz beziehungsweise Messerschutzring, der das Messer mindestens 1 mm überragt, deckt die Messerschneide ab.
- Der Abstand zwischen Messerschutzring und Messerschneide beträgt höchstens 6 mm bei nicht verriegelter Messerabdeckung (das heißt, das Messer dreht weiter im Falle der Demontage der Messerabdeckung) und höchstens 12 mm bei verriegelter Messerabdeckung.
- Der Öffnungswinkel am Messer zum Schneiden aus der Horizontalen beträgt nicht mehr als 60 Grad.
- Die Anschlagplatte überragt in »0«-Stellung das Messer um 1 mm, und der Abstand zwischen Platte und Messer beträgt nicht mehr als 6 mm.
- Der Schlitten lässt sich nur am vorderen oder hinteren Anschlag, wenn der Schnittstärkenregler sich in »0«-Position befindet, abklappen.
- Bei abgeklapptem Schlitten darf sich der Schnittstärkenregler nicht aus der »0«-Position herausdrehen lassen.



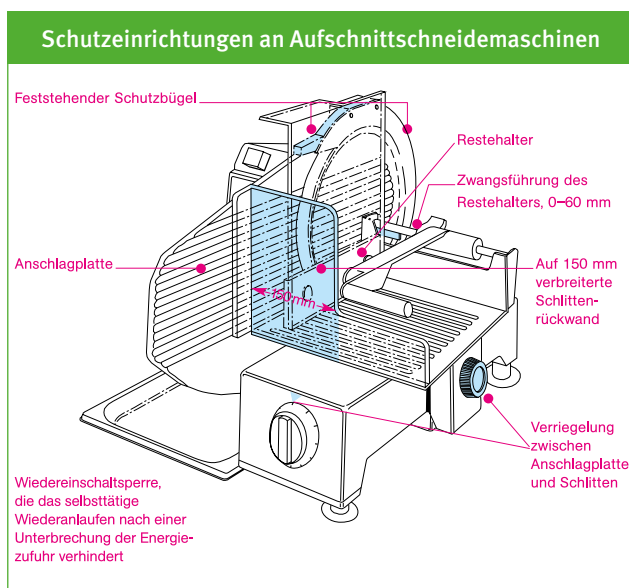
- Der Schlitten muss über einen nicht entfernbaren Finger- und Daumenschutz verfügen, der fest mit der Schlittenrückwand verbunden ist. Bei Knochenschinken-Aufschnittsmaschinen fehlt aufgrund der Größe des Schneidgutes die Schlittenrückwand. Diese haben eine Festklemmvorrichtung für das Schneidgut und einen Griff am Schlitten.
- Die Nachlaufzeit des Messers nach Abschalten der Maschine darf nicht mehr 4 Sekunden betragen.
- Eine Wiedereinschaltsperrung muss ein selbsttätiges Wiederanlaufen nach Unterbrechung der Energiezufuhr verhindern.
- Der Resthalter muss am Schlitten fest angebracht sein und über eine Zwangsführung verfügen, das heißt in einem Abstand von 60 mm oder weniger zum Rundmesser lässt er sich nicht hochklappen.



Empfehlenswert ist die Beschaffung von Maschinen mit dem GS – Zeichen. Das GS – Zeichen bestätigt die Überprüfung des Produktes durch eine zugelassene Prüfstelle hinsichtlich der einschlägigen Sicherheitsanforderungen.

Betrieb

- Elektrische Leitungen so verlegen, dass keine Stolperstellen entstehen.
- Die Maschine auf festem Untergrund stabil aufstellen.
- Werk tägliche Einsatzprüfung sowie regelmäßige elektrische Prüfung durchführen.
- Anhand der Bedienungsanleitung des Herstellers erstellt der Unternehmer eine Betriebsanweisung.
- Die Beschäftigten sind anhand der Betriebsanweisung regelmäßig zu unterweisen.



Verhaltensregeln

- Bei manuell bewegten Schlitten gehört der Daumen hinter die Schlittenrückwand.
- Das abgebundene Ende (Wurstzipfel) von Hand schneiden (nicht mit der Maschine).
- Schrägschnitte nur mit der zugehörigen Schrägschnitteinrichtung durchführen.
- Resthalter zum Aufschneiden von Endstücken benutzen.
- Aufschnittware so auflegen, dass der Resthalter auf dem Schneidgut aufliegt.
- Wurstreste mit der größeren Schnittfläche am Resthalter anliegend schneiden.
- Niemals Sicherheitseinrichtungen umgehen, zum Beispiel unter dem Resthalter hindurchgreifen.
- Vor dem Reinigen Netzstecker ziehen.
- Zum Reinigen der Maschine die Schnittstärke unter »0« stellen, die Messerabdeckung abnehmen und das Messer von innen nach außen abwischen.
- Beim Reinigen sowie beim Wechseln der Messer schnitthemmende Schutzhandschuhe benutzen.
- Nur den jeweils der Maschine zugehörigen Messerschleifapparat verwenden. Werden durch das Schleifen die maximalen Abstandswerte zum Messerschutz überschritten, sind die Messer zu tauschen.

Ergonomie

- Der freie Bewegungsraum vor der Maschine muss mindestens 1 m, an stärker frequentierten Verkehrswegen mindestens 1,2 m betragen.
- Übermäßige Wärmeableitung wird vermieden zum Beispiel durch Einbau einer Fußbodenheizung und der Vermeidung von Zugluft.
- Arbeitsplatz hell ausleuchten ohne Schattenwurf. Empfehlenswert ist eine Beleuchtungsstärke von 500 Lux.
- Die Arbeitshöhe der Körpergröße der bedienenden Person anpassen, gegebenenfalls durch einen höhenverstellbaren Arbeitstisch.
- Sich häufig wiederholende Hand-Arm-Bewegungen können durch Einsatz einer Aufschnittmaschine mit automatischem Schlitten oder durch häufigeren Wechsel des Personals (organisatorische Maßnahme) vermieden werden.



Weitere Informationen

- DGUV-Regel 108-601: Branche Einzelhandel
- DGUV-Information 208-053: Mensch und Arbeitsplatz – Physische Belastungen
- DIN EN 1974:2010-05: Nahrungsmittelmaschinen – Aufschnittschneidemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen