

Messer zum Schneiden von Nahrungsmitteln

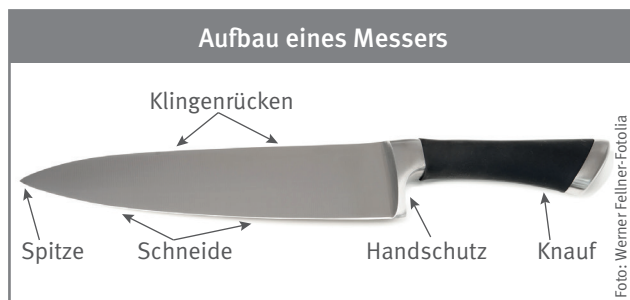
Gefährdungen

Schnitt- und Stichverletzungen durch

- Abrutschen mit dem Messer beim Schneiden
- Abrutschen vom Griff beim Schneiden
- Herabfallende Messer
- Greifen in Messerschneiden

Maßnahmen

- Geeignete Messer auswählen
- Auf lange Klingen und Spitzen nach Möglichkeit verzichten
- Ausschließlich für die jeweilige Arbeitsaufgabe geeignete Messer bereitstellen
- Technische Hilfsmittel nach Möglichkeit einsetzen
- Messer sicher handhaben und ablegen



Allgemeine Anforderungen an Messer

- **Sicherheitsgriff:** verhindert durch Griffgestaltung, Oberflächenstruktur und Griffmaterial das Abrutschen auf die Klinge
- **Griff:** ergonomisch gestaltet, liegt sicher in der Hand, ist vollständig zu umfassen
- **Messerklingen:** ausreichend scharf, um übermäßigen Kraftaufwand beim Schneiden und damit ein Abrutschen des Messers vom zu schneidenden Material zu vermeiden. Das Verletzungsrisiko steigt bei Verwendung zu stumpfer Klingen!
- **GS-Zeichen:** geprüfte Sicherheit

Weitere Anforderungen an Wurstmesser

- Messer zum Schneiden von Wurst und Schinken haben eine abgerundete Messerklinge, um Stichverletzungen zu vermeiden
- Mit einer Zahnung am Klingengrund in Griffnähe ist das sichere Aufschlitzen von Folienverpackungen möglich

Weitere Anforderungen an Auslösemesser

- Beim Arbeiten mit dem Auslösemesser ist immer zusätzlich persönliche Schutzausrüstung zu tragen
- Um die Schutzwirkung der Stechschuttschürze zu gewährleisten, muss die Maschenweite des Schürzengeflechts enger als die Klingenbreite des Messers sein, damit ein Durchstechen sicher verhindert wird. Das Maß legt der Hersteller der Stechschuttschürzen in seiner Betriebsanleitung fest
- Für ältere Stechschuttschürzen beträgt die erforderliche Klingenbreite des Messers mindestens 8 mm – gemessen im Abstand von 20 mm hinter der Spitze
- Auslösemesser, bei denen diese Mindestklingenbreite unterschritten ist, sind sofort der Benutzung zu entziehen

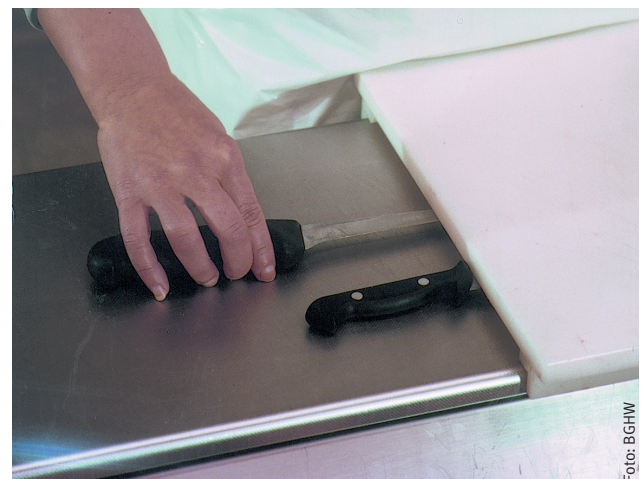
Messerablagen

Messer müssen für die Zeit ihrer Nichtbenutzung sicher verwahrt werden, zum Beispiel in

- Messertaschen
- Messerhaltern
- Messerregalen
- Beilablagen
- Köchern

Durch das Vorhalten von geeigneten Messerablagen in unmittelbarer Nähe des Arbeitsplatzes wird verhindert, dass Messer durch Anstoßen herabfallen und den Fuß verletzen, und dass in Messer gegriffen wird, weil sie zum Beispiel verdeckt sind.

An Wurst- und Fleischverkaufstheken haben sich Schneidbretter aus Kunststoff bewährt, die speziell für diesen Arbeitsbereich kombiniert mit Messerablagen entwickelt wurden.



Kombination aus Schneidbrett und Messerablage



Foto: Giesler

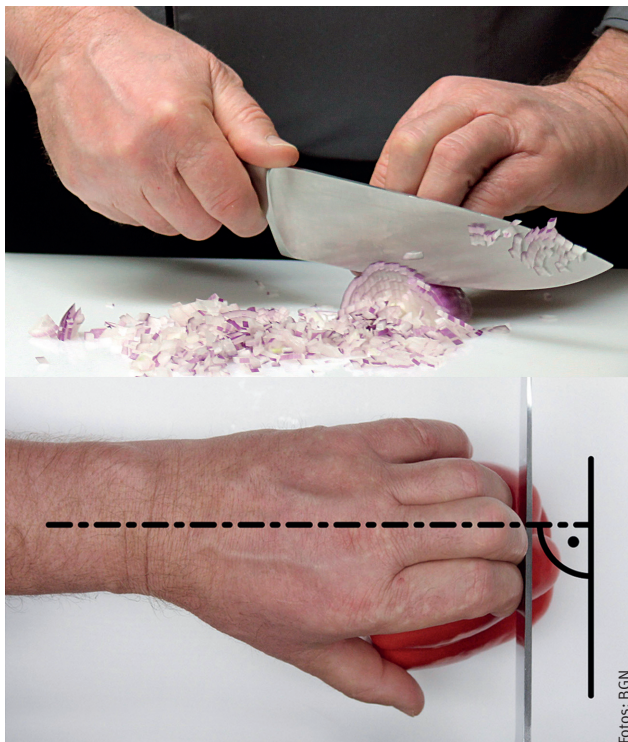
Messerablage an einer Bedientheke (Magnetleiste)

Professionelle Schneidetechnik

Das Schneidgut muss sicher gehalten und das Messer sicher geführt werden. Soweit es die Art des Schneidgutes zulässt, wird hierzu der so genannte Krallengriff eingesetzt. Beim korrekten Krallengriff ist zu beachten:

- Unterarm, Hand und Finger befinden sich in einer geraden Linie
- Daumen und Kleinfinger umgreifen das Schneidgut
- Die mittleren Finger fixieren das Schneidgut mit sachtem 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

(Text und Abbildungen mit freundlicher Genehmigung der BGN)



Fotos: BGN

Der korrekte Krallengriff

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 oder Hiebe auszuführen.

- Die breite, wuchtig geformte Klinge ist etwa 15–22 cm lang
- Für Hackarbeiten sollte ein Hackblock benutzt werden, damit der beim Auftreffen des Werkzeugs erzeugten Energie genügend Masse entgegensteht

Wetz- und Abziehstähle

Um Verletzungen beim Abziehen oder Wetzen von Messern zu vermeiden, müssen die Handgriffe der Wetz- und Abziehstähle mit einem Bund am Handgriff versehen sein, der ein Abgleiten des Messers auf die Hand verhindert.

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 sich die Unterlage leicht reinigen lassen
- Für das Ablegen und Bearbeiten des Schneidgutes sollte die Unterlage genügend Fläche besitzen



Weitere Informationen

- BGN-Information: Arbeitssicherheits-Information (ASI) 7.10
- DGUV-Information 212-864: Auswahl von Schnitt- und Stichschutz bei der Verwendung von Handmessern in der Nahrungsmittelwirtschaft (bisher BGI 864)
- DGUV-Regel 112-202: Benutzung von Stechschutzbekleidung, Stechschutzhandschuhen und Armschützern