

1. ANWENDUNGSBEREICH

Messer

2. GEFAHREN FÜR MENSCH UND UMWELT



- Gefahr von schweren Schnitt- und Stichverletzungen
- Gefahr durch falsch geschliffene oder stumpfe Messer
- Biogefährdung durch keimbelastete Messerschneiden



3. SCHUTZMASSNAHMEN UND VERHALTENSREGELN



- Arbeiten Sie nur mit gut geschärften Messern
- Legen Sie die Messer nur an vorbestimmten Plätzen ab
- Stecken Sie Messer niemals in die Tasche der Küchenschürze oder des Kittels
- Bewahren Sie gereinigte Messer immer an geeigneten Orten auf
- Versuchen Sie niemals, herabfallende Messer aufzufangen
- Wer mit einem Messer arbeitet, der muss sich konzentrieren. Gespräche oder Zurufe lenken ab und können ungewollte reflexartige Reaktionen auslösen
- Ein ausreichender Abstand zu den Arbeitsplätzen der Kollegen muss eingehalten werden, damit keine Verletzungen durch z. B. plötzliche Drehbewegungen entstehen können.
- Benutzen Sie zu Ihrem eigenen Schutz und aus hygienischen Gründen, die für Küchenarbeitsplätze und Lebensmittelbereiche vorgeschriebene Schutzausrüstung (z. B. Kittel, Schürze, Handschuhe)
- Laufen Sie niemals mit einem ungeschützten Messer in der Hand
- Beim Ausbeinen und anderen schweren Zerteilungsaufgaben ist ein schnittfester Handschutz erforderlich
- Reinigen und pflegen Sie Ihre Hände entsprechend den vorgegebenen Hygiene- und Hautschutzplänen. (Entsprechende Schutz- und Pflegecreme)

4. VERHALTEN BEI STÖRUNGEN

- Bei Schäden an den Messern diese entfernen und gegen unbefugtes Benutzen sichern
- Schäden der Gemeindeleitung melden

5. ERSTE HILFE



- Ersthelfer heranziehen und Erste Hilfe leisten
- **Notruf: 112**
- Unfall und Verletzung in dem Verbandbuch eintragen
- Gemeindeleitung informieren

6. INSTANDHALTUNG

- Schärfen nur durch beauftragte und unterwiesene Personen
- Messer nach Arbeitsende reinigen und an den vorgesehenen Ablagen verwahren
- Regelmäßige Kontrolle der Messer durch unterwiesene Person

Datum:

Unterschrift: