

EKAS Checkliste

Messer in Küchen



Wie sicher wird in Ihrem Betrieb mit Messern gearbeitet?

Das Risiko von Unfällen mit Messern können Sie erheblich senken, wenn Sie Ihr Personal gut instruieren und dafür sorgen, dass die wesentlichen Sicherheitsregeln beachtet werden.

Die Hauptgefahren sind:

- Verletzungen infolge ungeeigneter Aufbewahrung der Messer
- falscher Umgang mit Messern
- mangelnde Ausbildung von Betriebsmitarbeitenden
- Zeitdruck und Hektik

Mit dieser Checkliste bekommen Sie solche Gefahren besser in den Griff.

Diese Checkliste entstand in Zusammenarbeit mit den Trägerschafts-Verbänden der Branchenlösung für das Gastgewerbe sowie mit dem Verband Schweiz. Messerschmied-Meister und verwandter Berufsgruppen (VSM Schweiz).

EKAS Bestellnummer: 6803.d



Im Folgenden finden Sie eine Auswahl wichtiger Fragen zum Thema dieser Checkliste. Sollte eine Frage für Ihren Betrieb nicht zutreffen, streichen Sie diese einfach weg.

Wo Sie eine Frage mit «nein» oder «teilweise» beantworten, ist eine Massnahme zu treffen.

Notieren Sie die Massnahmen auf der Rückseite.

Beschaffung, Kontrolle, Wartung

1	Werden bei der Beschaffung von Messern auch ergonomische Gesichtspunkte berücksichtigt (z. B. handgerechte Form der Griffe, kein Abrutschen der Hand auf die Klinge)?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
2	Werden die Messer und die Schneidwerkzeuge regelmässig kontrolliert und geschliffen ?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
3	Werden nach jedem Schleifen die Klingen kontrolliert und abgenutzte Messer ausgesondert?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
4	Wird auch der Zustand der Messergriffe regelmässig kontrolliert?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
5	Stehen gummiartige Unterlagen als Rutschschutz für die Schneidebretter zur Verfügung (z. B. Gummiringe)?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein



Bild 1: Korrekte Aufbewahrung von Messern.

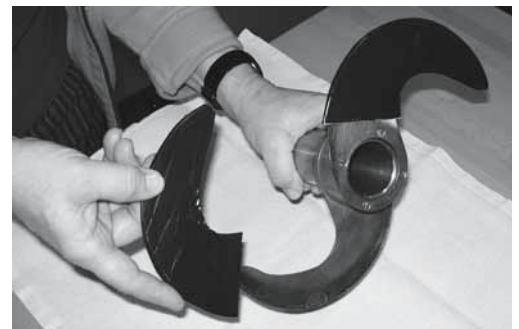


Bild 2: Schutzhüllen für die Cuttermesser.

Aufbewahrung

6	Werden die Messer an geeigneten Orten aufbewahrt? Messerblock oder Messerschublade (Bild 1)	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
7	Werden die Cuttermesser immer mit den Schutzhüllen aufbewahrt? (Bild 2)	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein

Schnittschutz-Handschuhe

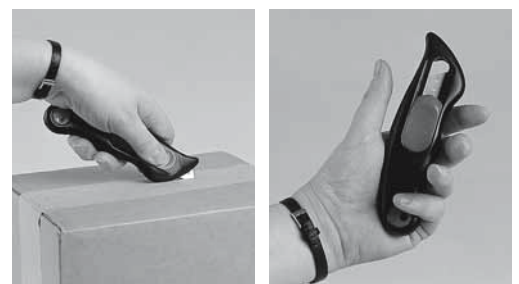
8	<p>Werden wenn nötig Schnittschutz-Handschuhe getragen?</p> <p>Insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ beim Reinigen oder Wechseln der Messer oder anderer Schneidwerkzeuge an Maschinen ■ bei leichten Ausbeinarbeiten (z. B. Wildbret, Geflügel) ■ beim Reinigen der Aufschnittschneidemaschine <p>Schnittschutz-Handschuhe sind im Fachhandel erhältlich (Bilder 3 und 4).</p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
---	---	--



Bilder 3 und 4: Schnittschutz-Handschuhe: Teflon- bzw. Metall-Handschuhe.

Umgang mit Messern

9	Werden zum Aufschneiden von Verpackungen immer Sicherheitsmesser mit Klängenrückzug verwendet? (Bilder 5 und 6)	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
---	--	--



Bilder 5 und 6: Sicherheitsmesser mit Klängenrückzug zum Aufschneiden von Verpackungen.

<p>10 Werden die Messer immer mit Spitze nach unten getragen? (Bild 7 und 8)</p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
<p>11 Wird darauf geachtet, dass mit Messern nicht in der Luft gearbeitet wird, sondern immer auf einem Schneidebrett?</p> <p>Zum Beispiel</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ beim Rüsten (Bilder 9 und 10) ■ beim Aufschneiden von Sandwich- und Hamburgerbrötchen (Messerschneide immer senkrecht führen) 	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
<p>12 Wird die richtige Schneidetechnik angewendet?</p> <p>Messer mit den gekrümmten Fingern führen und nicht über Fingerhöhe anheben (Bilder 11 und 12).</p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
<p>13 Wird darauf geachtet, dass die Messer immer unmittelbar nach Gebrauch durch die Mitarbeitenden selbst gereinigt und nicht einfach in den Waschtrog gelegt werden? (Bild 13)</p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
<p>14 Wird darauf geachtet, dass Messer nie im (unter) Rüstgut abgelegt werden? (Bild 14)</p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein

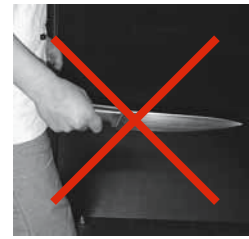


Bild 7: **Falsch.** Messerspitze ist nach vorne gerichtet.



Bild 8: **Richtig.** Messerspitze ist nach unten gerichtet.



Bild 9: **Falsch.** Rüsten in der Luft.



Bild 10: **Richtig.** Rüsten auf dem Schneidebrett.



Bild 11: **Falsch.** Schneide ist zu hoch.



Bild 12: **Richtig.** Schneide mit gekrümmten Fingern führen

Schulung, Führung

<p>15 Wird das Personal, insbesondere Lehrlinge und Hilfspersonal, im Arbeiten mit den Messern instruiert?</p> <p>Wichtige Instruktionsthemen (Fragen 6 bis 14):</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ ordnungsgemäße Aufbewahrung ■ Verwendung der Schnittschutz-Handschuhe ■ korrekter Umgang mit Messern ■ korrekte Verwendung der Messer ■ Reinigung der Messer 	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
<p>16 Werden die Sicherheitsregeln bei der täglichen Arbeit von den Vorgesetzten kontrolliert und durchgesetzt?</p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein



Bild 13: **Falsch.** Messer im Waschtrog.



Bild 14: **Falsch.** Messer im gerüsteten Salat.

Es ist möglich, dass in Ihrem Betrieb noch weitere Gefahren zum Thema dieser Checkliste bestehen. Ist dies der Fall, treffen Sie die notwendigen Massnahmen (siehe Rückseite).

Checkliste ausgefüllt von:

Datum:

Unterschrift:

Massnahmenplanung: Messer in Küchen

Kontrollierte Räume/Arbeitsplätze:

Nr.	Zu erledigende Massnahme	Termin	beauftragte Person	erledigt		Bemerkungen	geprüft	
				Datum	Visum		Datum	Visum

Wiederholung der Kontrolle am:

(min. 1 x pro Jahr)

**Haben Sie Fragen? Rufen Sie uns an, für Auskünfte: Arbeitsinspektorat des Kantons (www.arbeitsinspektorat.ch)
für Bestellungen: www.suva.ch/waswo oder Suva, Fax 041 419 59 17, Telefon 041 419 58 51**