



Sicherer Umgang mit Messern in Küchen

Arbeitssicherheitsinformation (ASI) 7.10

Sicherer Umgang mit Messern in Küchen

Themenübersicht

1. Einleitung	2
2. Messer	3
2.1 Messersortiment	3
2.2 Hackmesser (Beile)	4
2.3 Schärfe der Messer	5
3. Schneidunterlage	7
4. Körperhaltung beim Schneiden	7
5. Professionelles Schneiden	8
6. Persönliche Schutzausrüstung beim Schneiden	9
7. Transport und Überreichen von Messern	10
8. Reinigen von Messern	10
9. Aufbewahren von Messern	11
10. Arbeitsplatzbeleuchtung	13
11. Arbeitsplatzabmessung	13
Anhang: Betriebsanweisung	14

Die vorliegende Arbeitssicherheitsinformation (ASI) konzentriert sich auf wesentliche Punkte einzelner Vorschriften und Regeln. Sie nennt aus diesem Grund nicht alle im Einzelnen erforderlichen Maßnahmen. Seit Erscheinen dieser ASI können sich der Stand der Technik und Rechtsgrundlagen geändert haben.

Die ASI wurde sorgfältig erstellt. Dies befreit jedoch nicht von der Pflicht und Verantwortung, die Angaben auf Vollständigkeit, Aktualität und Richtigkeit zu überprüfen.

In dieser ASI wurde auf geschlechterneutrale Sprache geachtet. In Ausnahmefällen beziehen sich die Personenbezeichnungen gleichermaßen auf Frauen und Männer, auch wenn dies in der Schreibweise nicht zum Ausdruck kommt.

1. Einleitung

Messer und Beile kommen in Küchen des Hotel- und Gastgewerbes als Werkzeug zum Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln zum Einsatz.

Schnittverletzungen mit handgeführten Messern stellen einen Unfallschwerpunkt im Gastgewerbe dar. Unsachgemäße Handhabung und der Einsatz ungeeigneter Messer sind häufige Ursachen von Schnitt- und Stichverletzungen. Der häufigste Grund für Unfälle mit Messern ist jedoch laut einer BGN-Studie die Unaufmerksamkeit. Die Studie zeigte zudem, dass ein durch Schneidearbeit verursachter Unfall in einer Küche im Mittel eine Arbeitsunfähigkeit von 7,4 Tagen nach sich zieht.

Unfälle mit handgeführten Messern verursachen zusätzlichen Aufwand und Ärger. Es lohnt sich, sie zu vermeiden!

Zeitdruck, Stress und Unaufmerksamkeit infolge von Überforderung sind wesentliche Ursachen für Unfälle mit Messern.

Vorausschauende Planung, gute Vorbereitung und überlegte Arbeitsabläufe helfen dem Betrieb beim Arbeitsschutz. Lobt die Führungskraft den richtigen Umgang mit Messern, motiviert das die Beschäftigten.

Eintöniges Arbeiten verringert die Aufmerksamkeit. Monotonie lässt sich durch wechselnde Tätigkeiten verringern. Eine positive Einstellung zur Arbeit wirkt aufkommendem Stress entgegen.

Laut einer Studie der BGN ereignen sich 70% der Messerunfälle in Küchen innerhalb der ersten 10 Minuten nach Beginn der Tätigkeit.

An der richtigen Stelle im Betrieb angebracht, vermittelt eine Betriebsanweisung (siehe Anhang) den Beschäftigten dauerhaft geeignete Maßnahmen zum sicheren Handhaben von Messern. Man kann sie auch gut als Unterstützung bei der Unterweisung benutzen.

„Machen Sie es wie ein Artist auf dem Hochseil!“. Seien Sie aufmerksam, konzentrieren Sie sich auf die momentan zu verrichtende Arbeit und nehmen Sie sich vor Aufnahme der Schneidetätigkeit die Zeit für einen kurzen Augenblick des „In-Sich-Gehens“.



2. Messer

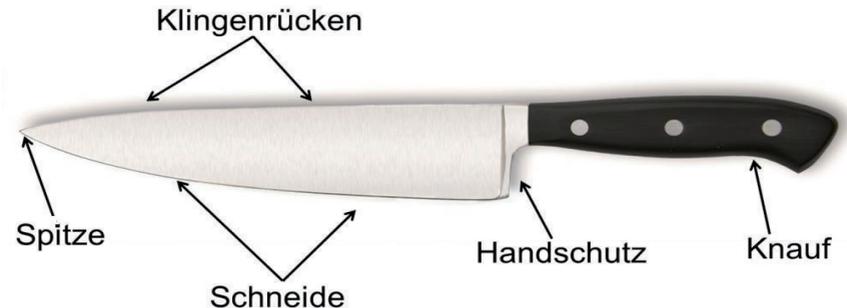


Abb. 1: Kochmesser mit der Benennung der einzelnen Teile

Ein Küchenmesser ist das Präzisionswerkzeug einer Köchin bzw. eines Kochs. Der Aufbau eines Küchenmessers (Abb. 1) ist im Wesentlichen immer gleich.

Messergriffe sind so beschaffen, dass ein vollständiges Umfassen mit der Hand sichergestellt ist. Ein Abrutschen der Hand vom Griff auf die Schneide wird durch geeignete Griffgestaltung, Oberfläche und Griffmaterialien verhindert.

Eine ergonomisch günstige Formgebung des Griffes und die stets richtige Schärfe des Messers tragen wesentlich zum ermüdungsfreien Arbeiten bei.

2.1 Messersortiment

Je nach Einsatzbereich unterscheiden sich die Messer in ihrer Art und Größe. Das heißt jedoch nicht, dass die Anschaffung eines umfangreichen Messersortiments erforderlich ist. Ein richtig gewähltes, möglichst persönlich verfügbares Messersortiment reicht in den allermeisten Fällen für alle in der Küche anfallenden Schneidarbeiten aus. Ein sinnvoll gewähltes, überschaubares Messersortiment hilft bei der Wahl des richtigen Messers für die jeweils gestellte Schneidanforderung.

Das professionelle Grundsortiment (Abb. 2) umfasst je nach Einsatzzweck 5 - 6 Messer. Das wären z. B.:

- Gemüsemesser (1),
- Filitiermesser (3),
- Kochmesser groß (5)

Erweitert wird das Sortiment um weitere Spezialmesser wie Ausbeinmesser (2) und Wellenschliffmesser mit gerundeter Klinge (4). Wenn entsprechende Produkte und Lebensmittel verarbeitet werden, ist bspw. die Anschaffung von Lachsmesser, Spickmesser, Austernmesser, Brotsäge etc. sinnvoll. Wichtig ist, dass Form und Funktion dem Einsatzzweck entsprechen.

Auch wenn das große Kochmesser (Abb. 2, Nummer 5) bedrohlich groß erscheint, ist es universell einsetzbar und für die meisten Schneidarbeiten in der Küche die ideale Wahl. Die breite, geschwungene Klinge ermöglicht ein leichtes, effizientes und professionelles Schneiden.



Abb. 2: Grundsortiment an Messern für die Küche. (1) Gemüsemesser, (2) Ausbeinmesser, (3) Filetirmesser, (4) Wellenschliffmesser mit gerundeter Klinge, (5) großes Kochmesser

2.2 Hackmesser (Beile)

Zum Durchtrennen von Knochen werden Hackmesser oder Beile eingesetzt. Die Form des Hackmessers ermöglicht es, mit geringem Kraftaufwand aus dem Handgelenk kräftige Schläge bzw. Hiebe auszuführen. Die breite, wuchtig geformte Klinge ist ca. 15 – 22 cm lang (Abb. 3).



Abb. 3: Hackmesser und Beil

Als Unterlage leistet ein stabiler Hackblock gute Dienste. Die Oberfläche des Hackblocks sollte aus einem Material sein, das leicht zu reinigen ist und die Messerschneide schont (Abb. 4). Der Hackblock sollte eine gewisse Masse besitzen und stabil sein. Nur so kann er die Schlagenergie des auftreffenden Messers bzw. Beils sicher aufnehmen.



Abb. 4: Hackblock mit abgelegtem Beil

2.3 Schärfe der Messer

Je schärfer das Messer, umso sicherer und weniger anstrengend lässt sich damit schneiden. Ein scharfes Messer beugt Ermüdung und Verletzungen vor. Durch Abnutzung am Schneidgut und an der Schneideunterlage verliert auch das beste Messer an Schärfe. Stumpfe Messer erfordern mehr Kraft beim Schneiden. Stumpfe Messer rutschen leichter vom Schneidgut ab und das Verletzungsrisiko steigt. Aus diesem Grund sollte ausschließlich mit scharfen Messern gearbeitet werden.

Grundsätzlich ist man gut beraten, die Messer von einem Fachbetrieb schleifen zu lassen. Diese garantieren den richtigen Schliff mit der nötigen Schärfe. Empfohlen wird ein regelmäßiges Schleifen. Die Schleifintervalle hängen von der Schneidaufgabe und der Schneidintensität ab.

Ein Messer ist ausreichend scharf, wenn es z. B. eine Tomate o. ä. ohne größeren Kraftaufwand schneidet.

Beim Benutzen des Messers wird die Kante der Schneide (die Wate) mehr und mehr zur Seite gebogen. Das Messer schneidet dann nicht mehr so gut. Mit einem geeigneten Wetzstahl oder einem Messerabziehgerät kann die Wate wieder aufgerichtet werden. Diesen Vorgang nennt man abziehen.

Der Wetzstahl muss einen Handschutz aufweisen, um Handverletzungen beim Abziehen der Schneide zu verhindern (Abb. 6).

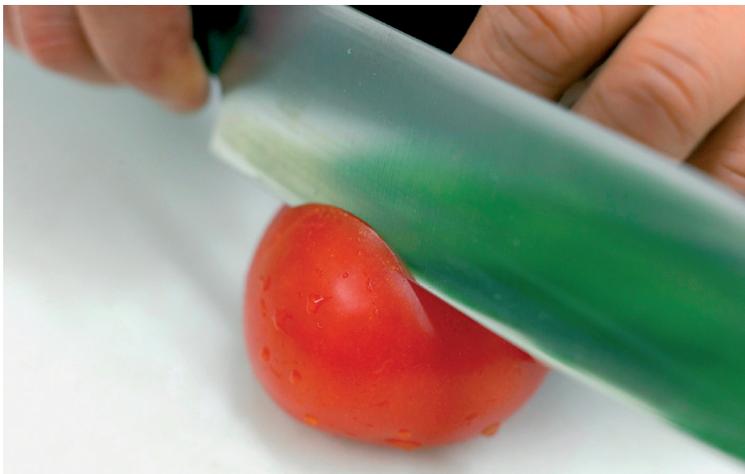


Abb. 5: Test der Messerschärfe an einer Tomate

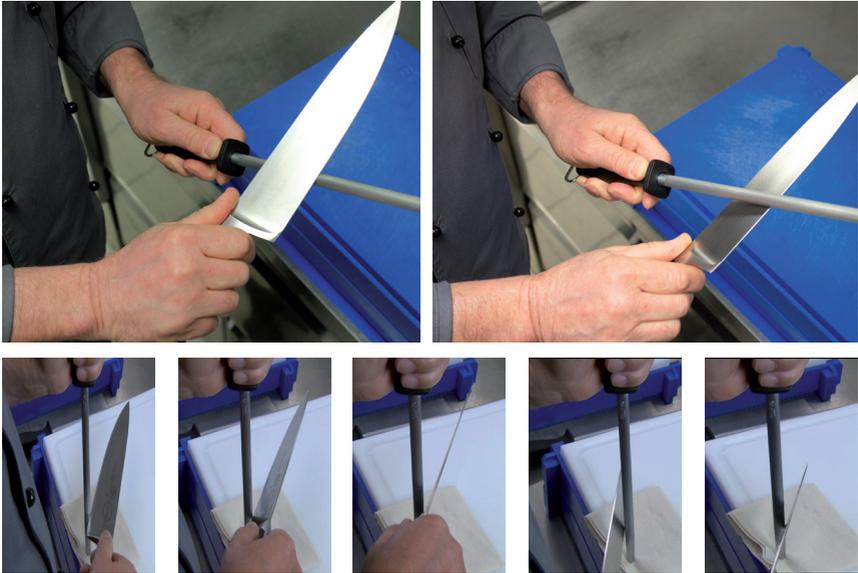


Abb. 6: : Abziehen der Messerschneide mit Hilfe eines Wetzstahls. Das Messer wird links und rechts am Wetzstahl im Winkel von 15-20° abgezogen.

Statt eines Wetzstahles, der doch einiges an Fertigkeit und Übung erfordert, hält der

Fachhandel auch leicht zu bedienende Abziehgeräte bereit (Abb. 7).



Abb. 7: Messerabziehgerät

3. Schneidunterlage

Ungeeignete Schneidunterlagen aus Keramik, Glas oder Metall lassen ein Messer schnell stumpf werden. Eine gute Schneidunterlage sollte nachgiebig und rutschsicher sein und flächig aufliegen.

Aus hygienischen Gründen muss sie sich leicht reinigen lassen. Für das Ablegen und Bearbeiten des Schneidgutes sollte die Unterlage groß genug sein.



Abb. 8: Schneidunterlage

4. Körperhaltung beim Schneiden

Professionelles Schneiden beginnt mit einer geraden Körperhaltung. Eine ungünstige Körperhaltung führt zu Schmerzen und damit zur Unachtsamkeit. Eine gute Körperhaltung erfordert bei stehend zu verrichtender Schneidarbeit eine Arbeitshöhe von ca. 15 cm unterhalb des Ellenbogens. Da die Menschen verschieden groß sind, sollte die

Schneidunterlage in der Höhe variabel sein (Abb. 9).

Mit höhenverstellbaren Arbeitstischen ist es möglich, die Arbeitshöhe an die Körpergröße anzupassen. Eine weitere Möglichkeit besteht darin, eine Schneidunterlage mit Höhenausgleich zu benutzen (Abb. 10).



Abb. 9: Verschieden große Menschen benötigen verschiedene Höhen der Schneidunterlagen.



Abb. 10: Anpassung an die erforderliche Arbeitshöhe mit einer Schneidunterlage mit Höhenausgleich.

5. Professionelles Schneiden

Das Schneidgut muss sicher gehalten und das Messer sicher geführt werden. Soweit es das Schneidgut zulässt, wird hierzu der so genannte Krallengriff eingesetzt. Beim korrekten Krallengriff (Abb. 11) ist darauf zu achten, dass Unterarm, Hand und Finger sich in einer geraden Linie befinden. Daumen und Kleinfinger umgreifen das Schneidgut. Die mittleren Finger fixieren es mit leichtem Druck. An der Vorderseite des

Mittelfingers wird das Messer beim Schneiden rechtwinklig zur Hand entlang geführt und dient somit als Führung. Wichtig dabei ist, dass Daumen und Kleinfinger bewusst hinter die Schneidekante zurückgezogen werden.

Bei falscher Handhabung wird aus einem praktischen Küchenmesser ein gefährliches Werkzeug.

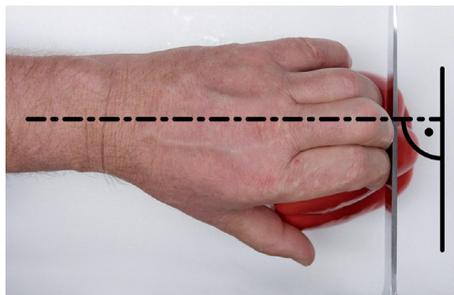


Abb. 11: Anwendung des Krallengriffes beim Schneiden.

6. Persönliche Schutzausrüstung beim Schneiden

Bei Ausbein- und Auslösearbeiten (Abb. 12) oder beim Zerlegen von Fleisch und Öffnen von Austern (Abb. 13) besteht die Gefahr, dass das Messer vom Schneidgut abrutscht und es zu Schnitt- und Stichverletzungen kommt. Daher ist bei diesen Arbeiten per-

sönliche Schutzausrüstung, wie z. B. Stechschutzhandschuhe und ggf. Stechschürze zu tragen. Bei Tournier-Arbeiten schützt ein geeigneter Daumenschutz (Abb. 14) vor Verletzungen.



Abb. 12: Ausbeinarbeit mit Stichschutzhandschuh an der nicht messerführenden Hand.



Abb. 13: Öffnen von Austern mit einem Austernmesser. Abb. 14: Tournier-Arbeit mit Daumenschutz.

7. Transport und Überreichen von Messern

Neben dem Schneiden birgt auch der Transport von Messern erhebliche Unfallgefahren. Werden Messer einzeln und lose transportiert, zeigt die Klinge immer nach unten und nach hinten (Abb. 15).



Abb. 15: Messertransport in Händen.

Wird ein Messer übergeben, erfolgt dies in der Regel durch Ablegen und durch Aufnehmen. Bei einer direkten Messerübergabe wird ein Messer immer mit dem Griff nach vorne und Schneide nach unten überreicht (Abb. 16).



Abb. 16: Direkte Messerübergabe mit Griff nach vorn und Schneide nach unten.

8. Reinigen von Messern

Das Reinigen in der Spülmaschine bekommt Messern nicht. Die verwendeten Reinigungsmittel in Kombination mit den hohen Temperaturen setzen der Schneide zu.

Messer gehören nicht in die Spülmaschine.

Messer reinigt man am besten mit einer Bürste (Abb. 17), einem Schwamm oder einem geeigneten Spültuch unter fließendem, handwarmem Wasser.

Bei der Reinigung die scharfe Klingenseite immer vom Körper abwenden. Reinigen Sie am Griff beginnend zur Messerspitze hin (Abb. 17).

In der Praxis werden schmutzige Messer häufig in ein Spülbecken mit Reinigungswasser eingeweicht. Dadurch kommt es immer wieder zu Schnittverletzungen durch Hineingreifen in Messerschneiden.



Abb. 17: Reinigen eines Messers mit einer geeigneten Bürste unter fließendem, handwarmen Wasser.

9. Aufbewahren von Messern

Messer müssen sicher aufbewahrt werden. Sie dürfen nicht kreuz und quer in Schubladen, auf Tischen oder Hackblöcken und sonstigen Stellen herumliegen. Spezielle Messertaschen, Halter, Blöcke, Schubladeneinlagen etc. sind geeignete Aufbewahrungsorte (Abb. 18).

Der Aufbewahrungsort der Messer befindet sich wiederum sinnvollerweise in unmittelbarer Nähe zum Schneidarbeitsplatz.

Die Praxis zeigt, wenn Messer wahllos abgelegt werden, besteht permanent die Gefahr, dass jemand in die Schneide greift.

Abbildung 19 zeigt einen hygienisch gestalteten offenen Messerblock. Der gezeigte Messerblock ist ein praktischer und sicherer Ablageort für zwei Messer. Messer werden beim Unterbrechen der Schneidarbeiten einfach in den Spalt eingeschoben. Die mittlere Röhre dient der Aufnahme eines weiteren Werkzeugs wie z. B. Wetzstahl oder Fleischgabel.

Der Messerblock ist allseitig offen. Für die Reinigung kann der Block ohne Werkzeug in seine drei Teile zerlegt werden.



Abb. 18: Aufbewahrungsorte für Messer, links: praktische Schubladeneinlagen, rechts: magnetische Befestigungsleiste



Abb. 19: Hygienisch gestalteter Messerblock.

10. Arbeitsplatzbeleuchtung

Lichtquellen sind so auszuwählen und anzuordnen, dass der Arbeitsplatz hell ausgeleuchtet wird (Abb. 20).



Abb. 20: Schneidarbeitsplätze sind hell und schattenfrei auszu-leuchten.

11. Arbeitsplatzabmessung

Ein sicher und ergonomisch gestalteter Schneidarbeitsplatz benötigt ausreichende Bewegungsfläche. Von einer ausreichenden Bewegungsfläche spricht man dann, wenn am Schneidarbeitsplatz mindestens eine Bewegungstiefe von 1,0 Meter gegeben ist.

Muss der Schneidarbeitsplatz (nur aus triftigem Grund) an stärker frequentierten Verkehrswegen platziert werden, ist für die freie Bewegungsfläche eine Tiefe von mindestens 1,2 Meter notwendig.

Anhang: Betriebsanweisung

Nummer: bitte eintragen Datum: bitte eintragen Verantwortlich: Name und Telefonnummer Arbeitsplatz/Tätigkeitsbereich: Hier den Geltungsbereich (z. B. Abteilung, Arbeitsplatz, Raum) eintragen	Betriebsanweisung Handgeführte Messer	Name / Logo des Betriebes
1. Anwendungsbereich		
Benutzen von handgeführten Messern		
2. Gefahren für Mensch und Umwelt		
	Gefahren beim Benutzen von Messern ergeben sich durch: <ul style="list-style-type: none"> Stress, Zeitdruck, Unaufmerksamkeit, ungeeignete Messer, unscharfe Messer, ungeeignete Schneideunterlagen, falsches Halten des Schneidgutes, ungünstige Körperhaltung, unzureichende Lichtverhältnisse, falsches Ablegen und ungeeignetes Aufbewahren der Messer 	
3. Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln		
 <p>ASI 7.10 der BGN beachten</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vorausschauende Planung, gute Vorbereitung und angepasste Arbeitsabläufe gute Beleuchtung (hell, blend- und schattenfrei) richtige, der Körpergröße angepasste Arbeitshöhe (ca. 15 cm unterhalb des Ellenbogens) Bereitstellen eines der Schneidaufgabe angepassten, professionellen Messersortimentes (z. B. Kochmesser, Gemüsemesser, Ausbeinmesser, Wellenschliffmesser, Tranchier- oder Schinkenmesser) für die jeweilige Schneidaufgabe geeignete Messer benutzen ausreichend große und rutschsicher gelagerte Schneideunterlage verwenden persönliche Schutzausrüstung benutzen (z. B. beim Ausbeinen, Austern öffnen) sich stets auf die zu verrichtende Schneidarbeit konzentrieren (kurzes „In-Sich-Kehren“ vor der Schneid Tätigkeit) beim Schneiden eine gerade Körperhaltung einnehmen nur scharfe Messer benutzen sicheres Halten des Schneidgutes (Krallengriff richtig anwenden) Ordnung am Arbeitsplatz halten Messer nicht in der Spülmaschine reinigen sichere Aufbewahrungs- und Ablageeinrichtungen für Messer am Schneidarbeitsplatz benutzen Vorgesetzte loben den sicheren Umgang mit Messern 	
4. Verhalten bei Störungen		
<ul style="list-style-type: none"> Wiederholte Unterweisungen im Umgang mit handgeführten Messern verbessern Gefährdungsbeurteilung anpassen 		
5. Erste Hilfe		
	<ul style="list-style-type: none"> Ruhe bewahren Ersthelfer heranziehen Notruf: 112 Notrufnummer des Betriebes Unfall melden und dokumentieren lassen 	
6. Instandhaltung; Entsorgung		
<ul style="list-style-type: none"> Messer dem Bedarf nach in angemessenen Abständen auf die richtige Schärfe hin prüfen und ggf. nachschärfen (lassen) defekte und unbrauchbare Messer austauschen bzw. aussondern und gefahrfrei entsorgen 		
Freigabedatum:		
Nächster Überprüfungstermin dieser Betriebsanweisung:	Unterschrift: Geschäftsleitung/Vorgesetzte Person	
<i>Diese Musterbetriebsanweisung muss auf die Gegebenheiten des jeweiligen Betriebes angepasst werden!</i>		

Die Betriebsanleitung kann auch unter www.bgn.de heruntergeladen werden.

Diese und alle anderen verfügbaren ASIs finden Sie hier zum Download:



**Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe**

Dynamostraße 7 - 11
68165 Mannheim
www.bgn.de