



Stich- und Schnittverletzungen



Die Hand



Und Sie?

Wer von Ihnen hatte schon einmal eine
Schnittverletzung?

Schnittverletzungen vermeiden

Richtige Schneidetechnik



Krallengriff



**Rüsten auf dem
Schneidebrett**

Schnittverletzungen vermeiden



Richtige Messerschärfe
Ein Messer ist scharf,
wenn eine Tomate ohne
Krafaufwand geschnitten
werden kann

Schnittverletzungen vermeiden

Reinigung von Messern



nicht in Spülbecken liegen
lassen



in geeigneten Behältnissen

Schnittverletzungen vermeiden

Korrekte Aufbewahrung von Messern



mit Halterung in Schublade



mit Magnetschiene an Wand

Und in der Praxis?

Wie können Schnitt- und Stichverletzungen durch Messer in unserem Betrieb vermieden werden?

Und jetzt?

Was können Sie in Ihrer Arbeitsweise
verändern und verbessern?

Was können wir im Betrieb verändern
und verbessern?

SAFE AT WORK

Unfälle verhüten, Berufstätige schützen.

Prévenir des accidents, protéger les travailleurs.

Prevenire incidenti, proteggere lavoratori.

safeatwork.ch



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Finanziert durch die EKAS
www.ekas.ch