



DEIN SICHERE UMGANG MIT MESSERN

Eine gemeinsame Aktion von:

GASTRO  **SUISSE**


hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association


CafetierSuisse[®]
Individuelle Gastronomie


SCA
SwissCateringAssociation

Mit freundlicher Unterstützung:


SWICA


ABZ


HOTELA
DIE SOZIALVERSICHERUNG

SCHNITT- UND STICH- VERLETZUNGEN SIND KEINE BAGATELLUNFÄLLE

Unfälle verursachen nicht nur Schmerzen sondern auch zusätzlichen Aufwand, und sie kosten das Unternehmen viel Geld. Es lohnt sich, diese zu vermeiden.

70% der Unfälle in der Gastronomie und in der Fleischbranche ereignen sich innerhalb der ersten 10 Minuten ab Beginn der Schneidetätigkeit (Quelle: Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe Deutschland).

35% der Unfälle im Gastgewerbe sowie 46% in der Fleischbranche sind auf die Ursache «Schneiden, beziehungsweise Stechen» zurückzuführen.

Gut instruierte Mitarbeiter, die die Sicherheitsregeln einhalten, senken das Unfallrisiko erheblich.

Wichtig: Nur sichere Maschinen, Einrichtungen und Geräte verwenden!

DETAILS ZU IHREM MESSER



SCHNEIDEBRETTER



Achten Sie immer auf eine geeignete, feste Unterlage.

NICHT IN DER LUFT ARBEITEN



Beachten Sie eine sichere Arbeitsweise auf einer festen Unterlage.

GEEIGNETES MESSER



Verwenden Sie für jede Tätigkeit ein geeignetes Messer. Die Grösse des Messers ist auch auf die Grösse des Schnittguts abzustimmen.

KÖRPERHALTUNG



Für die ideale Arbeitshöhe beim Schneiden eignen sich die höhenverstellbaren Schneidebrettunterlagen. Achten Sie auf eine gute Beleuchtung und einen guten Stand am Arbeitsplatz.

RICHTIGES SCHNEIDEN



Schnittgut muss sicher gehalten und das Messer sicher geführt werden. Wann immer möglich, wird beim Schneiden der Krallengriff eingesetzt. Denken Sie daran, dass Sie mit einem Küchenmesser ein gefährliches Werkzeug in der Hand halten. Konzentrieren Sie sich auf Ihre Arbeit und lassen Sie sich nicht ablenken. Vermeiden Sie Hektik und Stress bei der Arbeit.



MESSERSCHÄRFE



Ein Messer ist dann scharf, wenn damit eine Tomate ohne grossen Kraftaufwand geschnitten werden kann.



Messer schleifen mit dem Schleifstahl oder einem speziellen Schleifgerät.



Lassen Sie die Messer in regelmässigen Abständen durch einen Fachbetrieb schleifen. Bei stumpfen Messern besteht eine erhöhte Unfallgefahr, da beim Schneiden ein erhöhter Druck auf das Messer ausgeübt werden muss.



BLUTSTILLUNG BEI SCHNITT- /STICHWUNDEN

Selbstschutz: Zum Schutz vor gefährlichen Infektionskrankheiten, direkten Kontakt mit fremdem Blut vermeiden (Schutzhandschuhe).

BEHANDLUNGSSTRATEGIE

- 1** Verletzte Person flach lagern.
- 2** Verletzten Körperteil hoch halten.
- 3** Gegendruck mit saugfähigem Material auf die Wunde ausüben. **Folgende Materialien sind geeignet: Verbandspatrone, Kompresse und Gazebinde, Dreieckstuch, Stoffstücke, Handtuch.**
- 4** Blutung mit Druckverband stoppen (kann die Blutung nicht gestillt werden, wird ein weiterer Druckverband direkt über dem Ersten angebracht).
- 5** Nach der Blutstillung den verletzten Körperteil hoch lagern und ruhig stellen. **Alarmieren: wenn die Blutung nicht selber gestoppt werden kann.**



NOTFALLNUMMERN

144

Sanität: Notfälle, immer wenn es Verletzte gibt.

117

Polizei: Verkehrsunfall, Verbrechen.

118

Feuerwehr: Einklemmte Personen, Brand, Explosionsgefahr, Vergiftungsgefahr in der Umgebung.

112

Europäischer Notruf: In ganz Europa erreichbar. Auch ohne SIM-Karte im Mobilfunktelefon.

1414

Rega: Bei Schwerverletzten, bei Gebirgsunfällen, bei schwer zugänglichen Unfallstellen.

145

Tox-Zentrum: Bei Vergiftungsnotfällen ohne Bewusstseinsstörung.

PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG



Ein schnittfester Handschuh schützt vor Verletzungen.



Kettenhandschuh für die Verarbeitung von Fleisch und Austern. Zusätzlichen Schutz bietet ein schnittfester Handschuh und eine Stechschürze.

KORREKTE AUFBEWAHRUNG



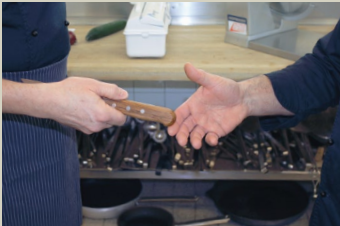
Die Messer sind so zu lagern, dass Schnittverletzungen vermieden werden, z.B. in Messerschubladen mit Einsatz oder an einer Magnetschiene.

TRANSPORT VON MESSERN



Transportieren Sie das Messer immer mit der Messerspitze nach unten.

ÜBERGABE VON MESSERN



Messer immer mit dem Griff
voran übergeben.

SICHERHEITSVOR- RICHTUNGEN BEI MASCHINEN



Bei Maschinen und Geräten sind immer die vorhandenen
Schutzeinrichtungen (z.B. Handschutz) zu benutzen.

BEZUGSQUELLEN & KONTAKTE

Messer:

- www.victorinox.ch
- www.sola.ch

Schnittbretterhöhung:

- www.banholzer.ch

Schutzrüstung:

- www.banholzer.ch

Bestellung weiterer Leporellos:

- www.hotelgastrosafety.ch

Unfallversicherung:

- www.swica.ch
- www.hotela.ch

Branchenlösung Gastgewerbe:

- www.hotelgastrosafety.ch

Branchenlösung Fleischbranche:

- www.abzspiez.ch