

Neues SAFE AT WORK

Schulungskit Fleischwirtschaft

SAFE AT WORK Tagung 2022 – 6. Dezember 2022, ABZ Spiez

Neues Schulungskit

11 häufigsten Gründe für Arbeitsunfälle in der Fleischwirtschaft und im Metzgereigewerbe

- Umgang mit Messern
- Umgang mit Kutter, Bandsägen
- Lärm
- Stolpern, Ausrutschen, Stürzen
- Heben, Tragen und Bewegen von Lasten
- Ergonomische Arbeitsgestaltung (Haltung, Bewegung und Entlastung)
- Ergonomie im Verkauf (Zwangshaltungen)
- Umgang mit Reinigungsmitteln und Hochdruckreiniger
- Hautschutz
- Catering, Partyservice
- Verbrennungen, Verbrühungen



Umgang mit Messern



Die Hand

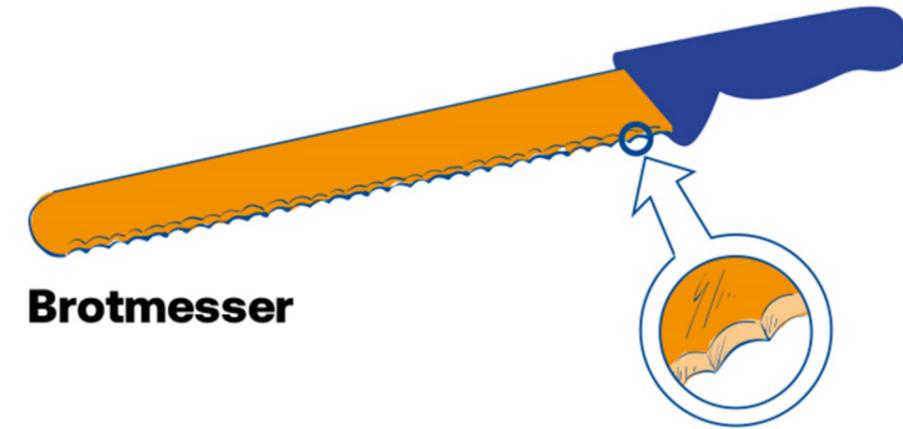
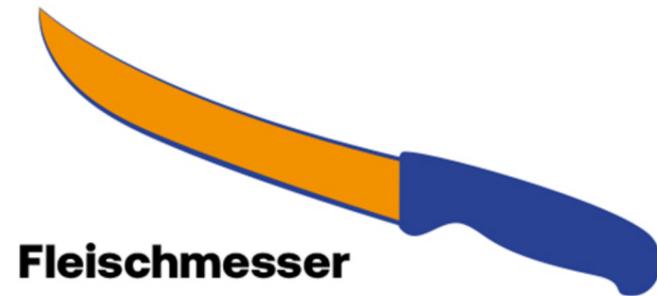


Und Sie?

Wer von Ihnen hatte schon einmal eine Schnittverletzung?

Schnittverletzungen vermeiden

Wahl des richtigen Messers



Schnittverletzungen vermeiden



Richtige Schneidetechnik

Krallengriff



Rüsten auf fester Unterlage oder Schneidebrett

Schnittverletzungen vermeiden



Richtige Messerschärfe

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

Schnittverletzungen vermeiden



Schleifen der Messer

...mit Schleifmaschine:

Schutzbrille/Gehörschutz tragen

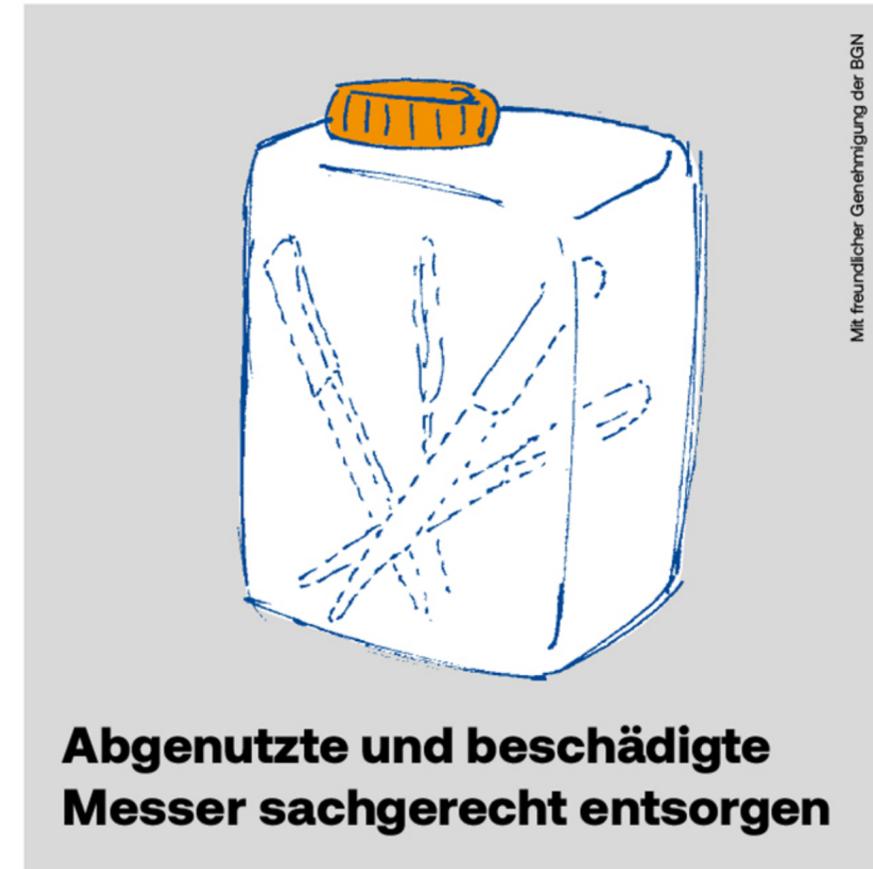


...von Hand abziehen:

Schutzhandschuh tragen

Schnittverletzungen vermeiden

Nur Messer in einwandfreiem Zustand verwenden.

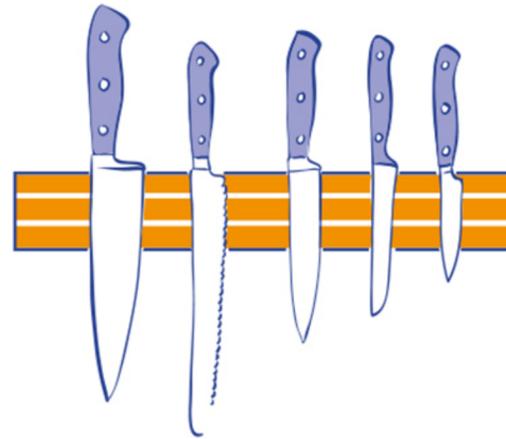


Schnittverletzungen vermeiden

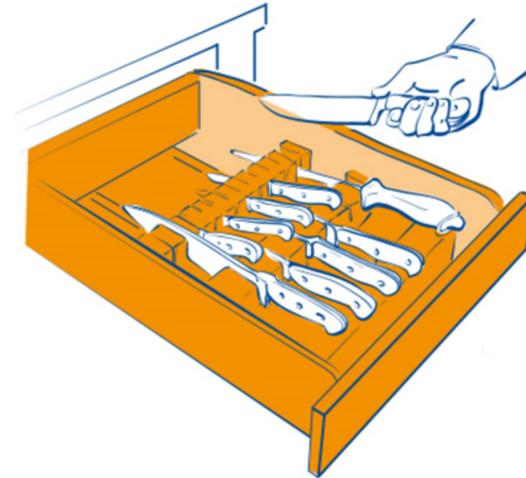
Korrektes Aufbewahren und Transportieren von Messern



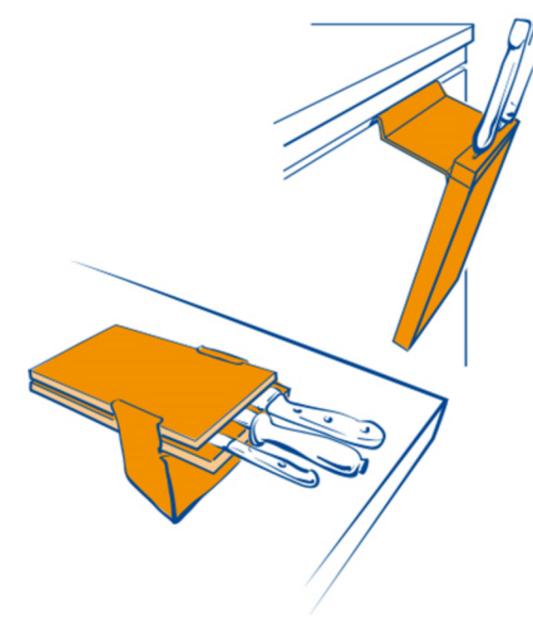
Messerkorb



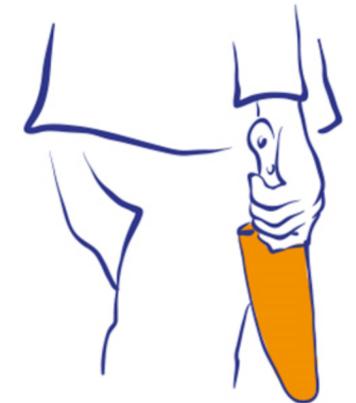
Messerleiste



Schublade mit Einsatz



Tischhalter



Messerhaltung

Schnittverletzungen vermeiden



Reinigung von Messern

nicht im Spülbecken liegen lassen



in geeigneten Behältnissen

Schnittverletzungen vermeiden



**Geeignete persönliche
Schutzausrüstung tragen**

Und in der Praxis?

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

Und in der Praxis?

Was können Sie in Ihrer Arbeitsweise verändern und verbessern?

Was können wir im Betrieb verändern und verbessern?



safeatwork.ch



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Finanziert durch die EKAS
www.ekas.ch

Leitfaden

 **SAFE AT WORK**
Unfälle verhüten, Berufstätige schützen.



**Sicherheit und Gesundheitsschutz in der
Fleischwirtschaft und im Metzgereigewerbe**

Schulungsleitfaden

V01 / Juli 2022

Weitere



Schulungstool Arbeitssicherheit für

Ich denke bei der Arbeit mit
und voraus.

Ich verhalte mich auch in
den Pausen richtig.

Ich trete
Entsch
nicht b

Ich achte auch unterwegs
auf meine Sicherheit.

Ich kenne die Gefahren bei
meiner Arbeit genau.

Ich tra
richtig

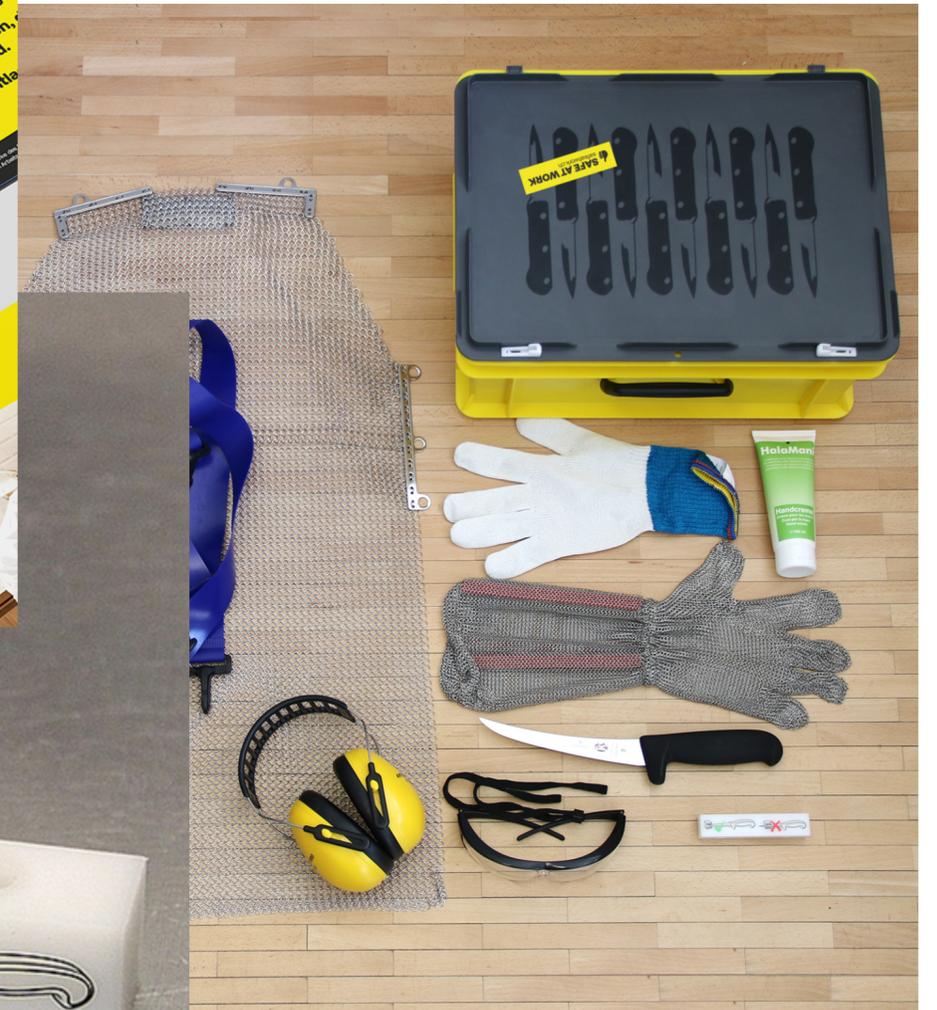
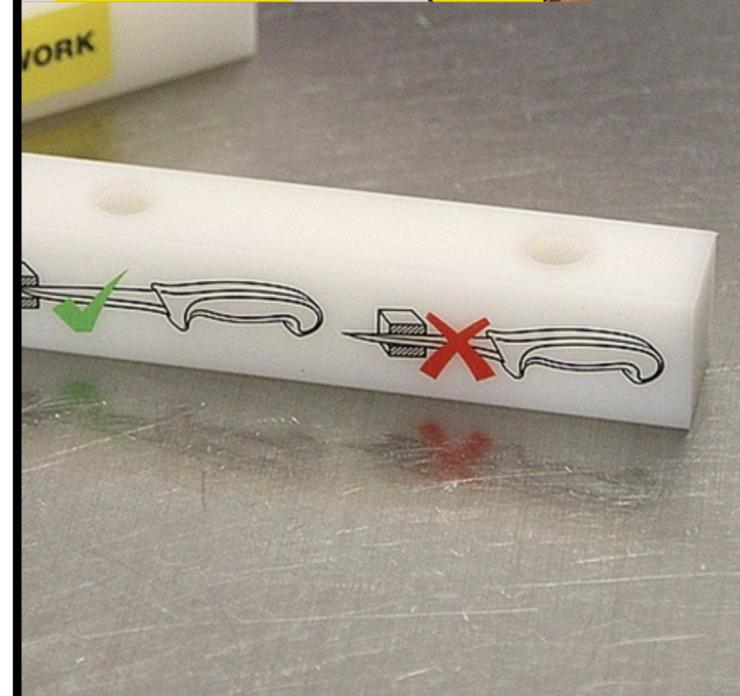
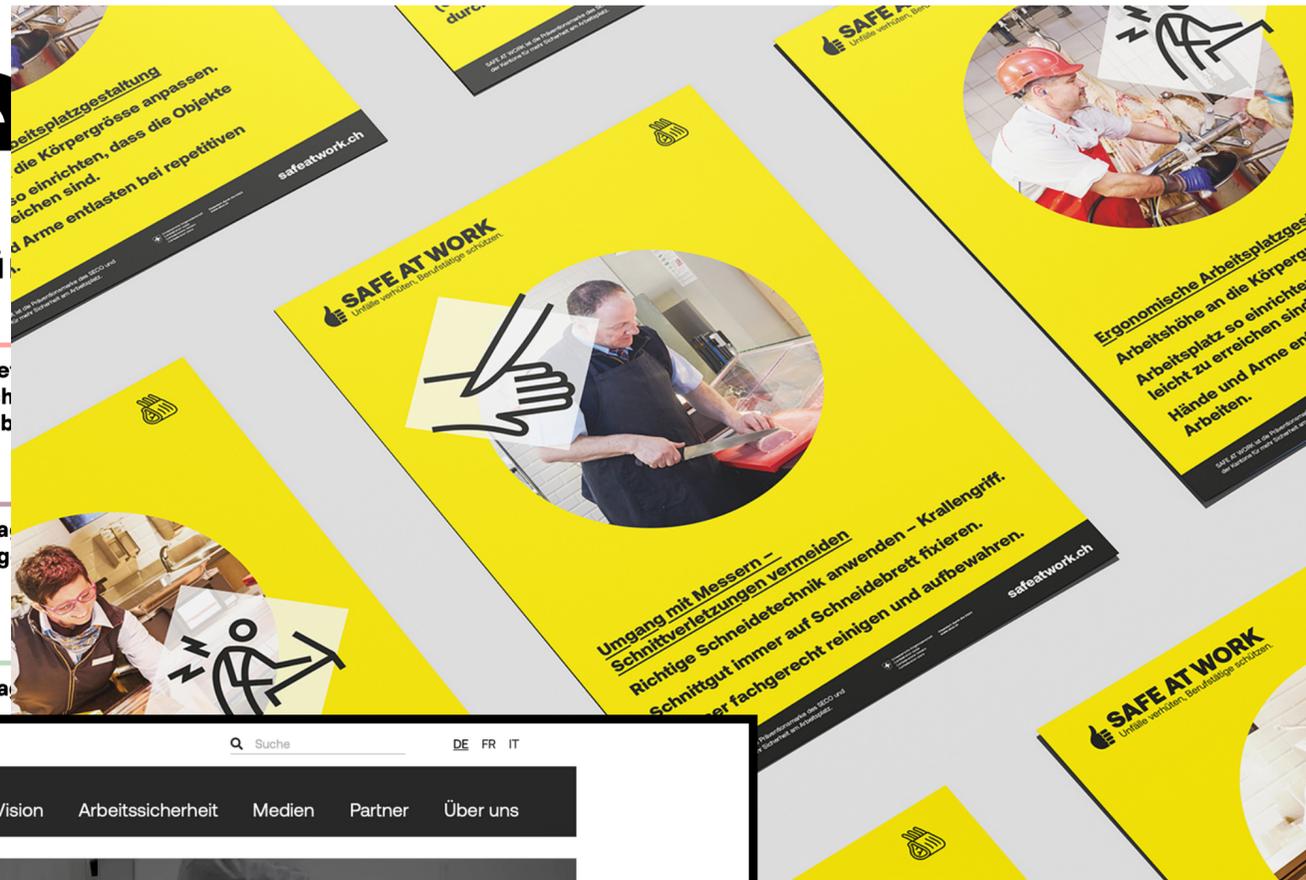
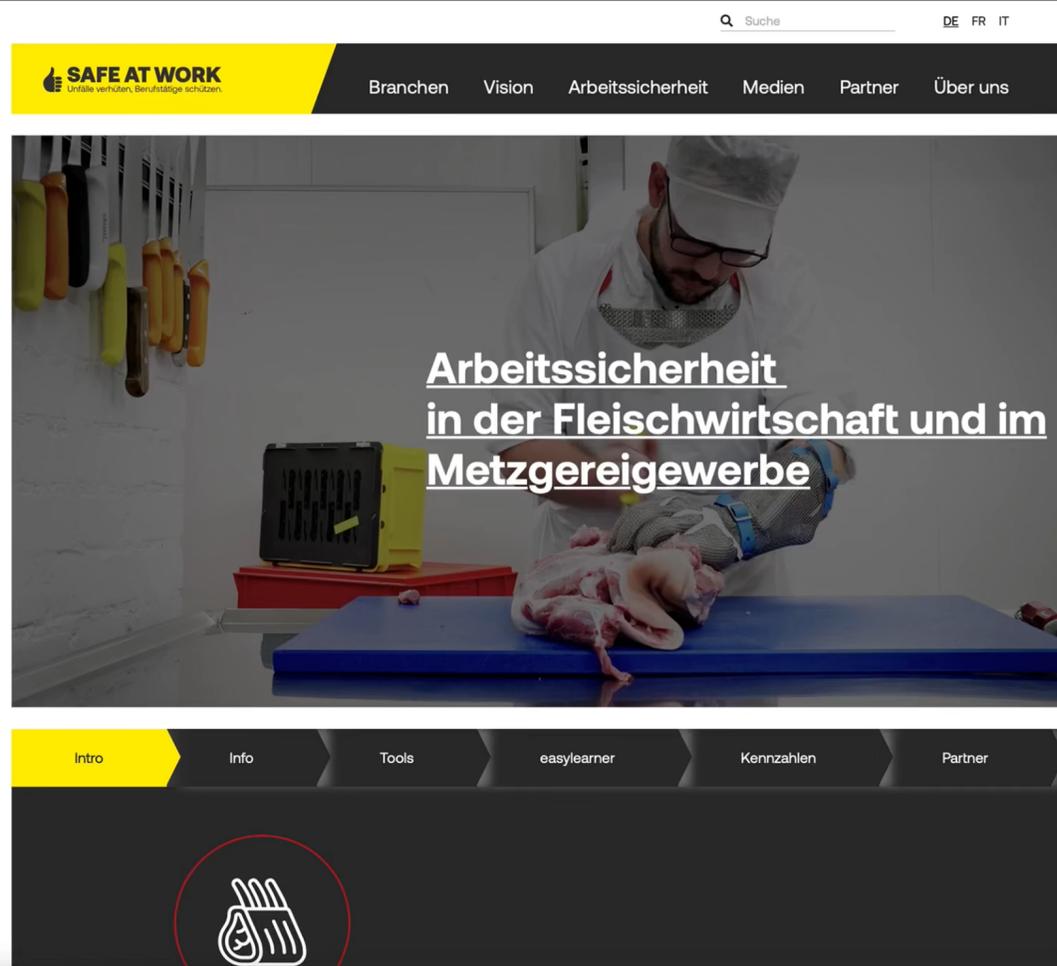
Ich kann mich jederzeit auf
meine Arbeitsmittel
verlassen.

Ich bin bei der Arbeit immer
mit klarem Verstand dabei

Ich fra
noch



Intro



Online Lern-Plattform –

easylearner

SAFE AT WORK

1/20

Was ist im Umgang mit schweren Lasten zu berücksichtigen?

- Für sicheren Stand und freie Sicht sorgen
- Beine bei Drehbewegung mitbewegen
- Vorsichtig anheben, keine ruckartigen Bewegungen ausführen
- Lasten möglichst weit entfernt vom Körper halten
- Soweit wie nötig in Knie/Hocke gehen: halbe Hocke ist besser als tiefe Hocke

Antwort zeigen

BE SMART

WO

Instagram

BESMARTWORKSAFE
Beiträge

Scheiben Vollkornbrot
grüner Salat

Youtube

TikTok

Website

Medien-
partnerschaften

Facebook



haft vermitteln,
hören sollte.

Freunde markieren

gut für die Abwechslung - du
sparen.

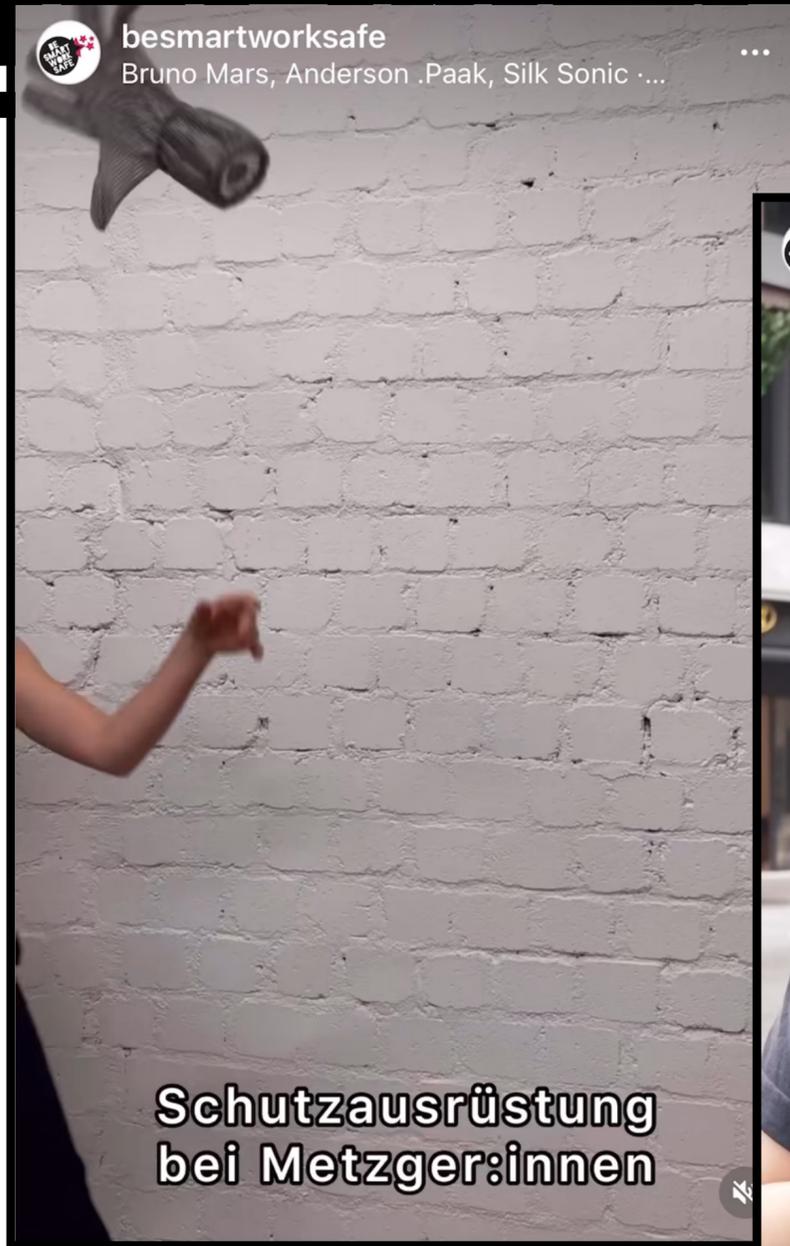
at out... life





Beim Kalbsbeintrennen habe ich mir
voll in die Hand gestochen.

Social Media



Danke für Ihre **Aufmerksamkeit**

Für Fragen stehen wir Ihnen
gerne zur Verfügung.



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