



Umgang mit Messern



Die Hand

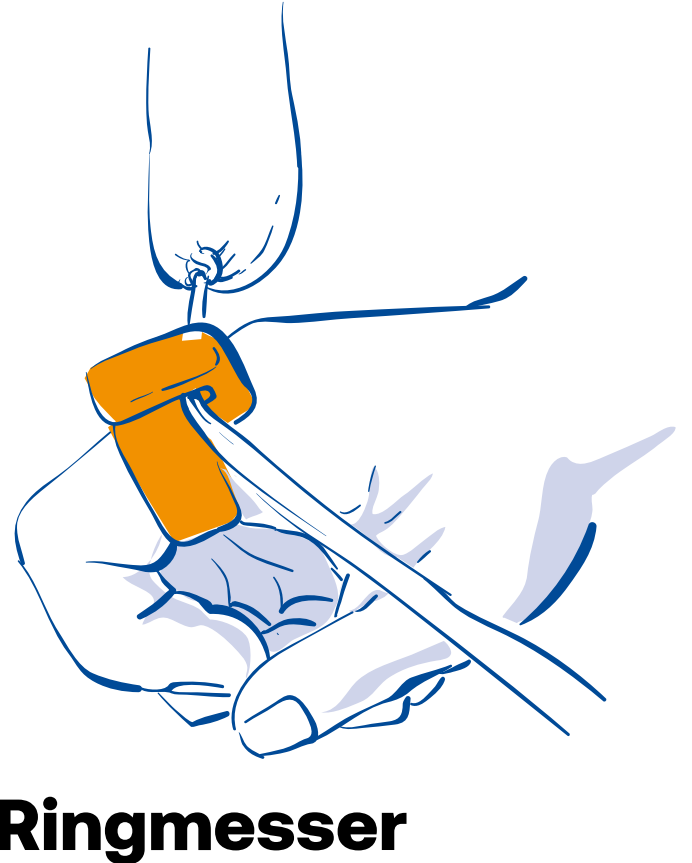
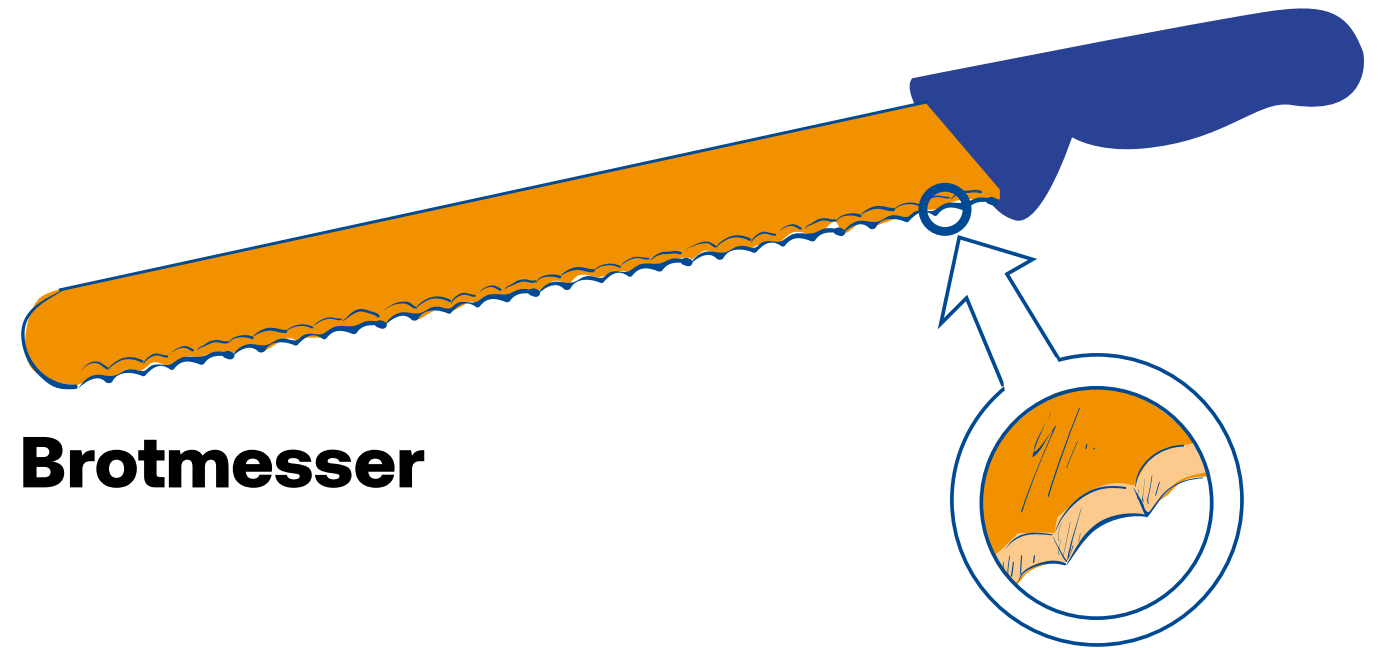
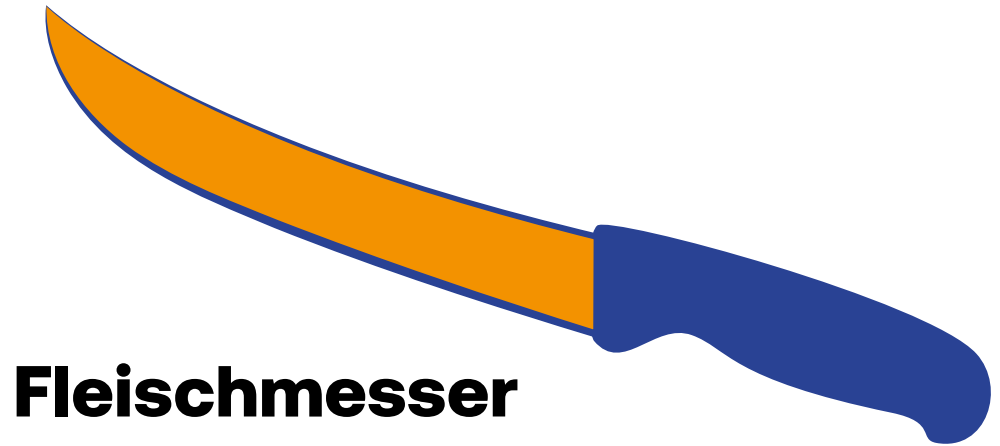


Und Sie?

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

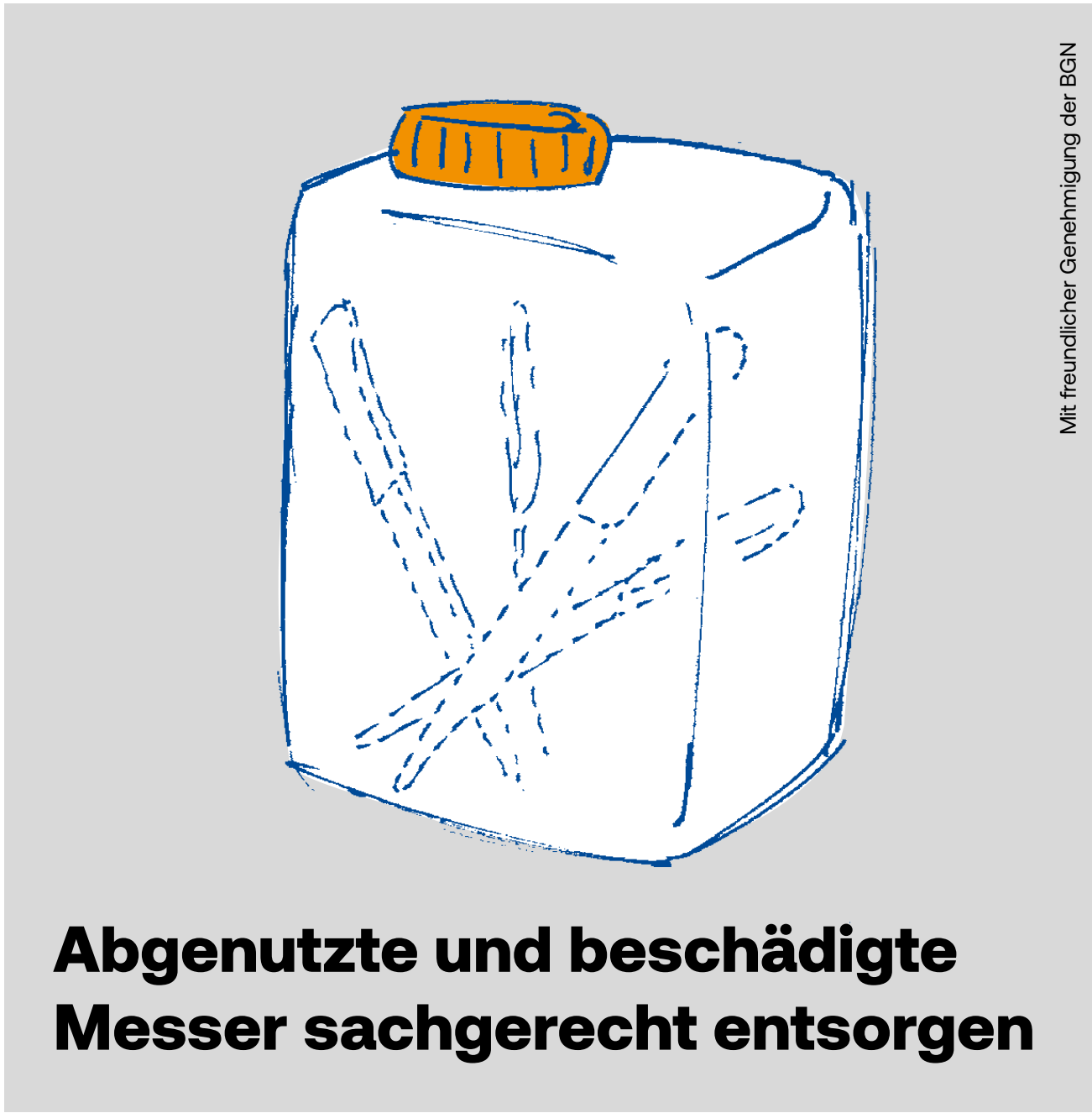


...von Hand abziehen:

Schutzhandschuh tragen

Schnittverletzungen vermeiden

Nur Messer in einwandfreiem Zustand verwenden.

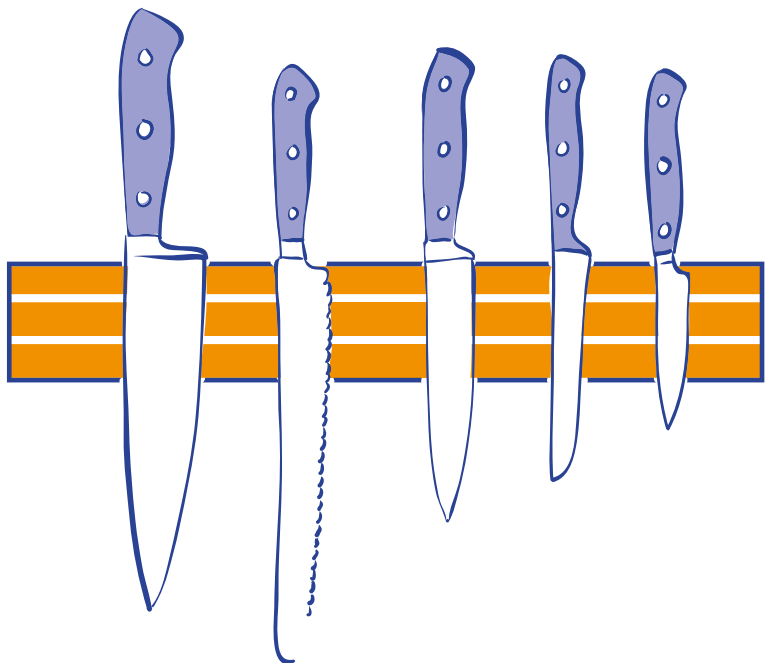


Schnittverletzungen vermeiden

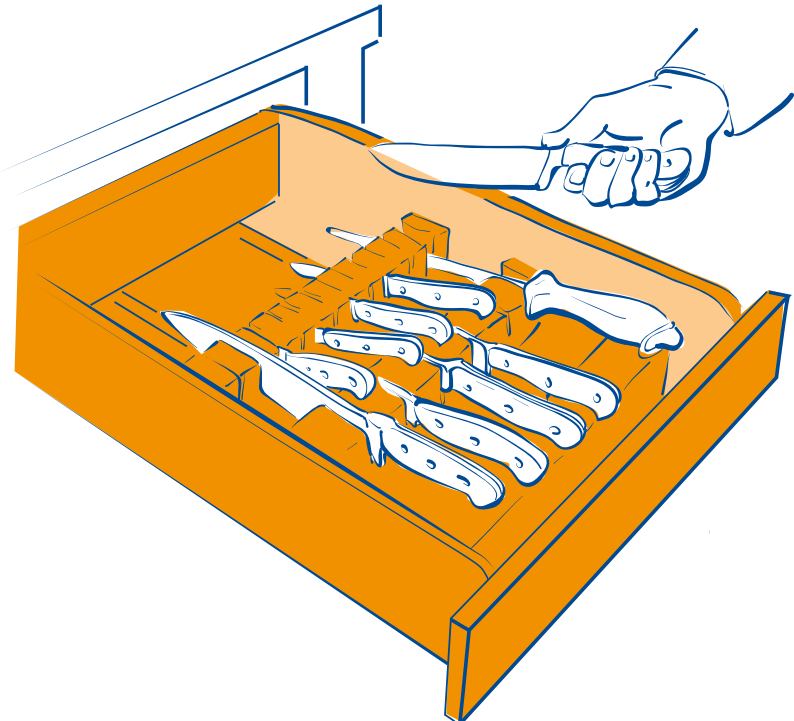
Korrektes Aufbewahren und Transportieren von Messern



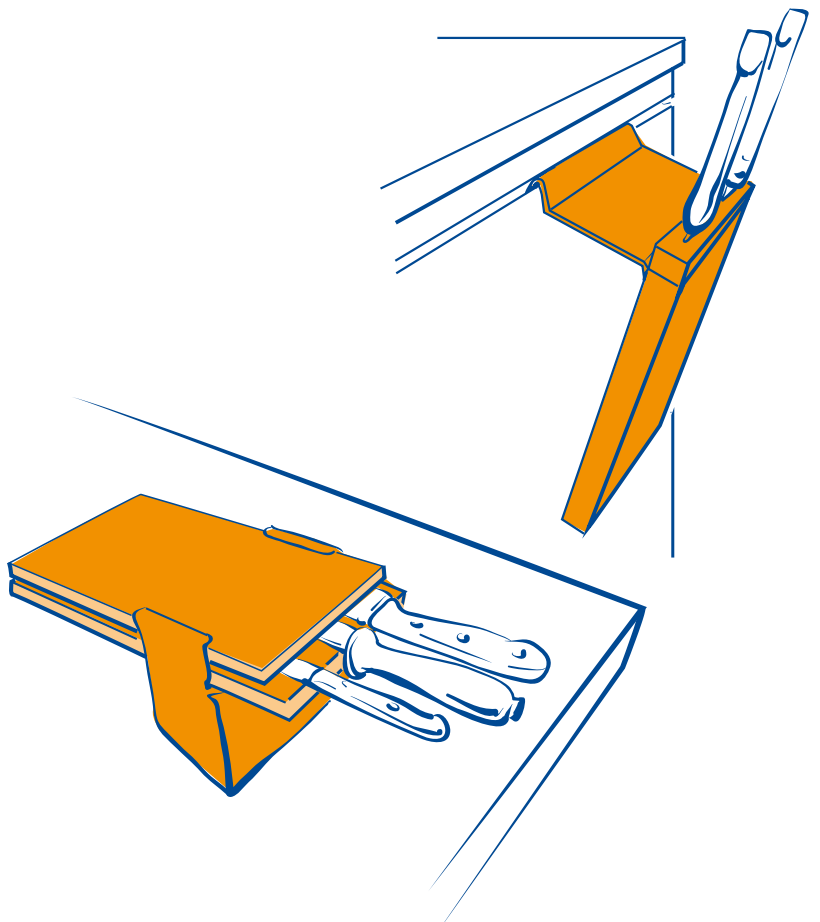
Messerkorb



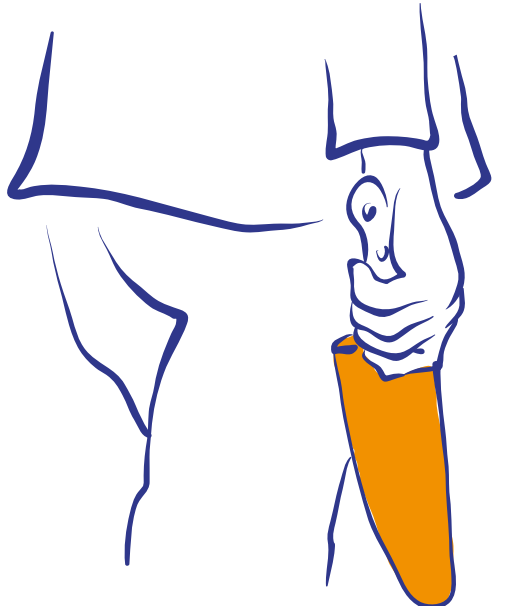
Messerleiste



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](https://www.safeatwork.ch)



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Finanziert durch die EKAS
www.ekas.ch