Stich- und Schnitt-verletzungen

Modul 3

Sicherheit und
Gesundheitsschutz
im Gastgewerbe



INTERKANTONALER VERBAND FÜR ARBEITNEHMERSCHUTZ - **IVA**
ASSOCIATION INTERCANTONALE POUR LA PROTECTION DES TRAVAILLEURS - **AIPT**
ASSOCIAZIONE INTERCANTONALE PER LA PROTEZIONE DEI LAVORATORI - **AIPL**

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Finanziert durch die EKAS
www.ekas.admin.ch

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 Kraftaufwand 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

safeatwork.ch

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Finanziert durch die EKAS
www.ekas.admin.ch