

EKAS Checkliste

Messer in der Fleischwirtschaft



Wie sicher wird in Ihrem Betrieb mit Messern gearbeitet?

Das Risiko von Unfällen mit Messern können Sie erheblich senken, wenn Sie Ihr Personal gut instruieren und dafür sorgen, dass die Sicherheitsregeln eingehalten werden.

Gründe für Verletzungen sind hauptsächlich:

- ungeeignete Aufbewahrung und ungeeigneter Transport der Messer
- falscher Umgang mit Messern
- mangelnde Ausbildung von Betriebsmitarbeitenden
- mangelnde Schutzausrüstung

Diese Checkliste unterstützt Sie bei der Gefährdungsermittlung und der Einleitung von Massnahmen zur Verhinderung von Unfällen.

Diese Checkliste entstand in Zusammenarbeit mit der Trägerschaft der Branchenlösung für die Fleischwirtschaft.

EKAS Bestellnummer: 6809.d



Im Folgenden finden Sie eine Auswahl wichtiger Fragen zum Thema dieser Checkliste. Sollte eine Frage für Ihren Betrieb nicht zutreffen, streichen Sie diese einfach weg.

Wo Sie eine Frage mit ~~X~~ «nein» oder ~~X~~ «teilweise» beantworten, ist eine Massnahme zu treffen.

Notieren Sie die Massnahmen auf der Rückseite.

Beschaffung, Kontrolle, Wartung

1	Werden bei der Beschaffung von Messern ergonomische Gesichtspunkte berücksichtigt (z. B. handgerechte Form der Griffe, kein Abrutschen der Hand in die Klinge)? (Bild 1)	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
2	Werden die Messer und die Schneidwerkzeuge regelmässig kontrolliert und geschliffen? (Bild 2)	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
3	Werden die Sicherheitsmassnahmen zur Bedienung der Schleifmaschine beachtet? Insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • Verwendung nur durch instruiertes Personal • Schutzvorrichtungen werden nicht verändert oder entfernt • Persönliche Schutzausrüstung (z. B. Schutzbrille) tragen • Keine losen Kleidungsstücke, Handschuhe oder Schmuck tragen 	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
4	Werden nach jedem Schleifen die Klingen kontrolliert und abgenutzte Messer ausgesondert? Werden keine Messer verwendet, die so spitz sind, dass sie das Schutzgewebe durchdringen können? (Bild 3)	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein



Bild 1: Ergonomisch gestaltete Griffe



Bild 2: Fachgerechtes Schleifen der Messer

Aufbewahrung

5	Werden die Messer an geeigneten Orten aufbewahrt? (z. B. wie auf dem Bild 4)	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
6	Werden auch Spezialmesser wie Blitz-, Cutter- oder Wolfmesser sowie Messer von anderen Schneidmaschinen korrekt und sicher aufbewahrt (z. B. in Schutzhüllen)?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein

Persönliche Schutzausrüstung

7	Werden wenn nötig Schnittschutzhandschuhe getragen? (Bild 5) Insbesondere <ul style="list-style-type: none"> • beim Dressieren und Zuschneiden von Fleisch • beim Reinigen der Aufschnittmaschine und anderer scharfer Gegenstände • bei Ausbeinarbeiten an der messerführenden Hand 	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
8	Werden wenn nötig Stichschutzhandschuhe und Stichschutzschürzen getragen? (Bild 6) Insbesondere <ul style="list-style-type: none"> • beim Grobzerlegen • beim Abvierteln • bei Ausbeinarbeiten <p>Hinweis: An der messerführenden Hand ist ein Schnittschutzhandschuh zu tragen.</p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein

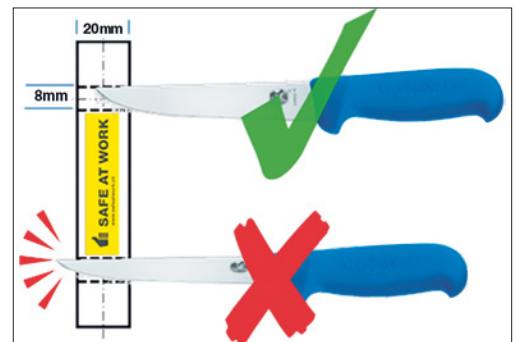


Bild 3: Kontrolle der Klinge mit Messerlehre



Bild 4: Geeignete Orte sind etwa Messerkorb, Steck- oder Magnethalter.

Umgang mit Messern

- 9 Werden die Messer immer im Messerkorb oder mit der Spitze nach unten getragen? (Bild 7) ja
 teilweise
 nein
- 10 Wird darauf geachtet, dass mit Messern nicht in der Luft, sondern immer auf einem Schneidebrett gearbeitet wird? ja
 nein
- 11 Wird darauf geachtet, dass die Messer immer unmittelbar nach dem Gebrauch durch die Mitarbeitenden selbst gereinigt oder in den Messerkorb zurückgelegt werden? ja
 teilweise
 nein
- 12 Wird darauf geachtet, dass Messer nie zwischen Fleischstücken abgelegt werden? ja
 teilweise
 nein



Bild 5: Dressieren und Schneiden mit Schnittschutzhandschuh



Bild 6: Ausbeinen mit Stichschutzhandschuh und Stichschutzschürze

Schulung, Führung

- 13 Wird das Personal, insbesondere Lehrlinge und Hilfspersonal, im Arbeiten mit den Messern instruiert? (Bild 8) Wichtige Instruktionsthemen (Fragen 5 bis 12): ja
 teilweise
 nein
- ordnungsgemäße Aufbewahrung
 - Verwendung der persönlichen Schutzausrüstung
 - korrekte Verwendung der Messer
 - Reinigung der Messer
- 14 Werden die Sicherheitsregeln bei der täglichen Arbeit von den Vorgesetzten kontrolliert und durchgesetzt? ja
 teilweise
 nein



Bild 7: Messertransport im Messerkorb



Bild 8: Instruktion der Mitarbeitenden, siehe auch SAFE AT WORK, Schulungskit Fleischwirtschaft und Metzgereigewerbe.

Es ist möglich, dass in Ihrem Betrieb noch weitere Gefährdungen zum Thema dieser Checkliste bestehen. Ist dies der Fall, treffen Sie die notwendigen Massnahmen (siehe Rückseite).

Checkliste ausgefüllt von:

Datum:

Unterschrift:

Massnahmenplanung: Messer in der Fleischwirtschaft

Nr.	Zu erledigende Massnahme	Termin	beauftragte Person	erledigt		Bemerkungen	geprüft	
				Datum	Visum		Datum	Visum

Wiederholung der Kontrolle am:

(mind. 1 x pro Jahr)

**Haben Sie Fragen? Rufen Sie uns an, für Auskünfte: Arbeitsinspektorat Ihres Kantons (www.ekas.ch/adressen)
für Bestellungen: www.ekas.ch/checklisten, Telefon 041 419 59 59**

Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS, Alpenquai 28b, 6005 Luzern, Internet: www.ekas.ch

Ausgabe: April 2022
Publikationsnummer: 6809.d