

Quelle: <https://www.arbeitssicherheit.de//document/df822978-7616-4c21-b383-750df03c11da>

#### Bibliografie

<b>Zeitschrift</b>	arbeitssicherheits.journal
<b>Autor</b>	[keine Angabe]
<b>Rubrik</b>	arbeitssicherheit.branche
<b>Referenz</b>	Arbeitssicherheitsjournal 2010, 16 (Heft 8)
<b>Verlag</b>	Carl Heymanns Verlag

## Arbeitssicherheitsjournal 2010, 16 Gastronomie

Gastronomie - Arbeitssicherheitsjournal 2010 Heft 8 - 16 >>

### Messerunfälle sind vermeidbar

Sieben von zehn Messerunfällen in der Gastronomie ereignen sich innerhalb der ersten zehn Minuten ab Beginn der Schneidetätigkeit. Am häufigsten sind Schnittverletzungen an Daumen und Zeigefinger. Dies sind Ergebnisse einer Untersuchung des Technischen Aufsichtsdienstes der BGN, in der Unfallbögen ausgewertet und Verletzte persönlich befragt wurden. Dass es bei Verletzungen mit Messern um keine vernachlässigbaren Bagatellverletzungen geht, zeigt schon die Statistik. Danach führt jeder Messerunfall zu mehr als sieben Ausfalltagen. Weniger überraschend ist der Befund, dass die Unfallzahlen am Donnerstag, Freitag und Samstag am höchsten sind, den Tagen mit dem stärksten Arbeitsaufkommen im Gastgewerbe.

Auch die Unfallursachen wurden ausgewertet und nach technischen, organisatorischen und personenbezogenen Faktoren eingeteilt. An erster Stelle und damit Ursache etwa jedes dritten Unfalls steht „Unachtsamkeit/Müdigkeit“. Überraschend war der relativ hohe Anteil der Unfälle von Frauen, der auf die Verwendung eines ungeeigneten Messers zurückgeführt werden konnte. Weitere Unfall-Faktoren sind „fehlende Unterweisung“, „unzureichend gehaltenes Schneidgut“ sowie „Stress/Zeitdruck/Arbeitsaufkommen“. Daraus folgt, dass bei der Bereitstellung geeigneter Arbeitsmittel, aber auch bei der Schulung der Mitarbeiter im sicheren Umgang mit Messern offenbar noch Handlungsbedarf besteht.

Ein neues Infoblatt „Professionelles Arbeiten mit dem Messer!“ setzt am Punkt Schulung an. Es zeigt kompakt und mit Farbfotos von Schneidetätigkeiten in der Küche sehr anschaulich die wichtigsten Aspekte, um Unfällen vorzubeugen. Vorgesetzte und Mitarbeiter finden hier nützliche Tipps zu Körperhaltung, Schneidunterlage, Messerschärfe usw. Vorgestellt wird auch der wichtige sogenannte „Krallengriff“ zur Vorbeugung von Verletzungen der Fingerkuppen.

Hinweis:

Links zu den Meldungen aus der Branche „Gastronomie“ finden Sie unter [www.arbeitssicherheit.de](http://www.arbeitssicherheit.de), [Webcode 12447](#)

Gastronomie - Arbeitssicherheitsjournal 2010 Heft 8 - 17 <<

Service

#### Zusatzinformationen per Webcode

Immer wenn Sie dieses Symbol unter einem Beitrag sehen, können Sie im Internet zusätzliche Informationen wie z.B. kommentierte Linklisten abrufen.

Gehen Sie dazu einfach auf die Seite [www.arbeitssicherheit.de](http://www.arbeitssicherheit.de) und klicken sich in den **Bereich „Journal“**. Im Feld unter dem Webcode-Symbol geben Sie jetzt den 5-stelligen Webcode aus dem Heft ein. Es öffnet sich ein Fenster mit den Zusatzinfos zu dem entsprechenden Artikel aus arbeitssicherheit.journal.