

Gefahren für Mensch und Umwelt

- Gefahr von schweren Schnitt und Stichverletzungen
- Gefahr durch falsch geschliffene oder stumpfe Messer
- Biogefährdung durch keimbelastete Messerschneiden

**Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln**

- Arbeiten Sie nur mit gut geschärften Messern.
- Legen Sie die Messer nur an vorbestimmten Plätzen ab.
- Stecken Sie Messer niemals in die Tasche der Küchenschürze oder des Kittels.
- Bewahren Sie gereinigte Messer immer in Messertaschen, -haltern- oder regalen auf.
- Versuchen Sie niemals, herabfallende Messer aufzufangen.
- Wer mit einem Messer arbeitet, der muss sich konzentrieren. Gespräche oder Zurufe lenken ab und können ungewollte reflexartige Reaktionen auslösen.
- Ein ausreichender Abstand zu den Arbeitsplätzen der Mitschüler muss eingehalten werden, damit keine Verletzungen durch z. B. plötzliche Drehbewegungen entstehen können.
- Benutzen Sie zu Ihrem eigenen Schutz und aus hygienischen Gründen, die für Küchenarbeitsplätze und Lebensmittelbereiche vorgeschriebene Schutzausrüstung. (z. B. Kittel, Schürze oder Schutzschuhe für Nassbereiche)
- Laufen Sie niemals mit einem ungeschützten Messer in der Hand.
- Beim Ausbeinen und anderen schweren Zerteilaufgaben ist ein schnittfester Handschutz erforderlich.
- Reinigen und pflegen Sie Ihre Hände entsprechend den vorgegebenen Hygiene- und Hautschutzplänen. (Entsprechende Schutz- und Pflegecreme)

Verhalten bei Störungen und im Gefahrenfall

- Bei Schäden an den Messern oder sonstigen Störungen, den Lehrer informieren

Erste Hilfe

- Messer sicher ablegen und sichern
- Den Lehrer (Ersthelfer) informieren (siehe Alarmplan)
- Verletzungen sofort versorgen
- Bei einer möglichen Keimbelastung der Klinge, einen Arzt aufsuchen
- Eintragung in das Verbandbuch vornehmen

Notruf: 112**Instandhaltung**

- Schärfen nur durch beauftragte und unterwiesene Personen.
- Messer nach Arbeitsende reinigen und an den vorgesehenen Ablagen verwahren.
- Regelmäßige Kontrolle der Messer durch unterwiesene Person.