

11.20

In Kooperation mit:



71. Jahrgang
November 2020
ISSN 2199-7330
1424

sicher ist sicher

www.SISdigital.de



COVID-19
Update

Klare Diagnose. Auch in Krisenzeiten.

Die Berufskrankheitenverordnung (BKV)


Ergänzende Sammlung der
Vorschriften, Merkblätter und Materialien

Handkommentar aus rechtlicher und medizinischer
Sicht für Ärzte, Versicherungsträger und Sozialgerichte

Von Prof. Dr. jur. Gerhard Mehrtens und
Prof. Dr. jur. Stephan Brandenburg

Loseblattwerk, ISBN 978-3-503-01497-2

Online informieren und bestellen:

 www.ESV.info/01497



Online als Extranet:

Sprechen Sie uns gerne zu
attraktiven Lizenzen an
Telefon (030) 25 00 85-295/-296
KeyAccountDigital@ESVmedien.de

TRGS 600 „Substitution“
überarbeitet 483
Die neue Marktüberwachungs-
verordnung 2019/1020 489

Barrierefreie Arbeitsstätten
voranbringen 498
Verantwortung und Haftung
der Sicherheitsbeauftragten 507

ESV ERICH
SCHMIDT
VERLAG

DIPL.-ING. FRANZ-GUSTAV WINKLER

Leiter des Sachgebiets Stech- und Schnittschutz
im Fachbereich Persönliche Schutzausrüstungen
der DGUV

Das Sachgebiet Stech- und Schnittschutz im Fachbereich Persönliche Schutz- ausrüstungen (FB PSA) informiert: Am Werkzeug erkennt man den Meister Überlegungen zur Auswahl und Pflege von Handmessern

Dass man mit geeignetem Werkzeug, mit qualitativ hochwertigem Werkzeug, bessere Arbeit abliefern, die Arbeit einfacher und in vielen Fällen auch leichter erledigen kann, ist allseits bekannt. Die Überschrift weist aber auch darauf hin, dass jemand der sein Werkzeug intensiv braucht nur dann auf die gewohnte Qualität zurückgreifen kann, wenn dieses Werkzeug auch gepflegt wird.

Und nun der wichtigste Punkt: mit geeignetem Werkzeug arbeitet man auch sicherer und Verletzungen werden nahezu ausgeschlossen.

Auswahl des geeigneten Werkzeugs

Der Zweck bestimmt das Werkzeug (Abb. 1). Den Fachleuten ist klar, dass man zwar mit jedem Messer ausbeinen kann, dass aber das klassische Ausbeinmesser die Arbeit nicht nur leichter, sondern auch präziser und damit hochwertiger erledigen wird. So nimmt man zum Beispiel zum Aufschneiden von Wurst oder Brot ein Messer mit langer Klinge, das für diese Aufgabe natürlich auch keine Spitze benötigt. Durch den Verzicht darauf haben wir schon einmal das



Abb. 1: In Industrie und Handwerk werden – je nach Schneidaufgabe – unterschiedliche Messer gewählt
© F.-G. Winkler 2020

Risiko eines Stiches ausgeschlossen. Der Koch als Profi wird – anders als vielleicht der Hobbykoch – um Kräuter zu schneiden kein kleines Küchenmesser, sondern das große Kochmesser verwenden. Damit schneidet er nicht nur schneller und genauer, sondern auch sicherer, da die breite Klinge eine Handhaltung ermöglicht die Verletzungen der materialhaltenden Finger weniger wahrscheinlich macht.

Die Pflege macht's

Ebenso wie man ein Fahrzeug regelmäßig warten lässt, verlangt auch das – vermeintlich einfache Handwerkszeug – Messer einen gewissen Pflegeaufwand. Dabei ist nicht nur an die Reinigung gedacht, die vorzugsweise nicht in einer Spülmaschine, sondern von Hand erfolgen sollte, um die empfindliche Schneide nicht durch Reinigungsmikalien oder den harten Wasserstrahl der Spülmaschine zu beschädigen oder abzustumpfen. Die Verwendung eines Abzieh-Gerätes oder eines Wetzstahls erhält nach dem Schleifen die guten Schneideigenschaften über eine gewisse Zeit. Der Wetzstahl, bei dem es nötig ist, den Abzugswinkel zwischen Messer und Stahl möglichst genau einzuhalten wird heute – erstaunlicherweise besonders bei den Profis, welche praktisch den ganzen Tag mit dem Messer arbeiten – durch das Abziehgerät (Abb. 2) ersetzt. Dieses kann nicht nur einhändig bedient werden, sondern gewährleistet durch die Anordnung der Stäbe einen stets gleichen Abzieh-Winkel.

Das Messer wird immer von der Spitze zum Griff hin geschliffen, was garantiert, dass die Geometrie der Klinge weitgehend erhalten bleibt. Auf diese Weise wird das Messer in aller Regel auch nicht unnötig spitz zugeschliffen und gewährleistet so, – im Zusammenspiel mit der persönlichen Schutzausrüstung – dass die Klinge nicht zu spitz wird und so die PSA durchdringen kann.

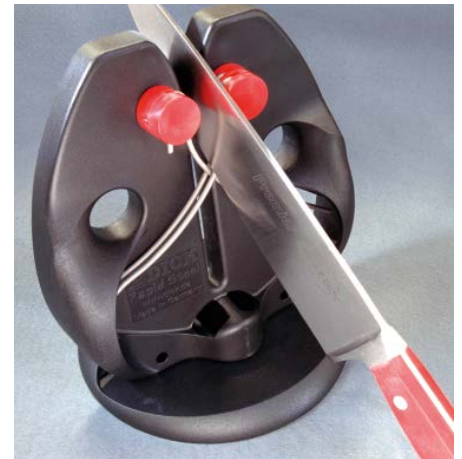


Abb. 2: Einfaches Durchziehen erleichtert es – ohne auf einen konstanten Anstellwinkel am Stahl achten zu müssen – die Klinge scharf zu halten
© F.-G. Winkler 2020

Transport und Lagerung

Es dürfte klar sein, dass man nicht mit vorgehaltenen Messern durch den Betrieb z.B. zum Schleifraum geht. Für den Transport gibt es geeignete Transportkörbe, die einen gefahrlosen Messertransport im Betrieb ermöglichen. Der ein oder andere Bastler kommt auch auf Sparlösungen (Abb. 3), die im Kleinbetrieb wohl auch ihren Dienst erfüllen mögen.

Am Arbeitsplatz legt man die Messer auch nicht einfach so auf den Tisch und schon gar nicht unter das Schneidgut, sondern benutzt geeignete Ablege-Einrichtungen. Im Laden können das zum Beispiel erhöhte Schneidbretter sein, unter die man das Messer so schiebt, dass nur noch der Griff seitlich herausragt. Damit hat man das Messer immer griffbereit, aber sicher verwahrt. Nach Arbeitsende erfolgt die Lagerung entweder – im bereits genannten – Messerkorb oder in einer Messerhalterung. In vielen Küchen findet man auch eine Magnethalterung (Abb. 4). Sofern diese nicht rostet (was Magnete gerne tun) und sie die Messer gut festhält, ist dagegen nichts zu sagen.



Abb. 3: Pfiffige, preiswerte Lösung, um Messer sicher zu transportieren

© F.-G. Winkler 2020



Abb. 4: Magnet-Messerhalter an der Wand. Durch die Plexiglasscheibe sieht man die (gegen Herunterfallen gesicherten) Klingen, was die sichere Auswahl des gewünschten Messers ermöglicht.

© F.-G. Winkler 2020



Abb. 5: Verschlissene oder beschädigte Messer können gefahrlos in einem, zur Entsorgung verschließbaren, ausrangierten Reinigungsmittelbehälter entsorgt werden.

© F.-G. Winkler 2020

Das Ende des Messerlebens

Irgendwann kommt der Zeitpunkt, wo auch das bestgepflegte Messer seinen Verwendungshorizont überschritten hat. Die Frage der Entsorgung steht an. Leichtsinnig – sogar höchst gefährlich – wäre es, das ausrangierte Messer einfach in den Müll zu geben. Die Verletzungsgefahr eigenen Personals (oder auch Unbeteiligter, z.B. in der Müllsortierung) wäre einfach zu groß. Auch dazu gibt es eine einfache Lösung:

Man stellt einen ausrangierten Reinigungsmittel-Behälter (Abb. 5) in den Schleifraum und gibt die verschlissenen Messer dann einfach dort hinein. Ist der Behälter voll genug, wird er mit einem Deckel verschlossen und in den Metallabfall gegeben.

Spezialmesser

Neben den oben genannten Messern für Produktion, Küche oder Laden gibt es auch noch Spezialmesser, mit welchen man zum Beispiel Folien, Paketbänder, Kartons oder Schnüre (Abb. 6) schneidet. Die meisten dieser Messer sind so gestaltet, dass entweder die Klinge verdeckt ist und eine Verletzung des Fingers durch die Schneide – allein durch die Geometrie des Zuführschlitzes verhindert ist – oder aber – besonders bei Kartonmessern – die Klinge nach Ende des Schnitts einfach blitzschnell in den Messergriff zurückgezogen wird. Das ermöglicht es auch diese kleinen Schneidewerkzeuge in der Tasche zu tragen.

Weitere Schneidewerkzeuge

Wenn man zum Beispiel eine Plastiktüte oder eine Plastikverpackung öffnet, muss man dazu nicht unbedingt ein Messer verwenden. So ist z.B. für das Schneiden von Papier und vielen anderen Materialien zu überlegen, ob diese Aufgaben nicht besser mit einer Schere erledigt werden können. Es gibt sogar Sicherheitsscheren, bei denen einerseits die Spitze so weit abgerundet ist, dass ein Stich vermieden wird; andererseits ist die Schneide so gestaltet, dass ein Schnitt in den Finger sicher verhindert wird. Besonders wenn man es mit Kindern oder Personen mit besonderen Handicaps zu tun hat, ist dies eine probate Lösung.

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass es praktisch für jede Schneidaufgabe vom Sägen schweren Holzes bis zum Zerschneiden von Papier, geeignete Werkzeuge gibt, deren geschickte Auswahl und geübte Handhabung die Wahrscheinlichkeit von Schnitt- oder Stichverletzungen verhindert, mindestens aber reduziert. ■



Abb. 6: Diese Fingermesser werden wie ein Ring über den Finger gestreift, so kann man ohne Unterbrechung der Arbeit durch zusätzliche Handgriffe z.B. Schnüre abtrennen.

© F.-G. Winkler 2020

Weitere Informationen zum Thema Stech- und Schnittschutz finden Sie auf den Internetseiten des Fachbereichs Persönliche Schutzausrüstungen der DGUV (www.dguv.de/fb-psa) und auch in der DGUV Regel 112-202 „Benutzung von Stechschutzkleidung, Stechschutzhandschuhen und Armschützern“, die Sie entweder bei Ihrem Unfallversicherungsträger bestellen oder aus dem Internet herunterladen können.

<https://publikationen.dguv.de>