

Prävention lohnt sich!

Schutz vor Messerunfällen in der Fleischwirtschaft

○ Ausgangslage

Messerunfälle sind ein Unfallschwerpunkt in der Fleischwirtschaft. Diese Unfälle ereigneten sich insbesondere beim Auslösen und Zerlegen von Fleisch. Messerunfälle außerhalb des Zerlegebereiches sind zu einem Großteil darauf zurück zu führen, dass Fleischmesser, die zum Schneiden von Fleisch und Fleischwaren bestimmt sind, auch für andere Tätigkeiten verwandt werden.

Betroffen von Stich- und Schnittverletzungen waren in der Vergangenheit vor allem Unterbauch- und Oberschenkelbereich sowie die Hände.



Vollständige Persönliche Schutzausrüstung (PSA) für Ausbein- und Zerlegearbeiten: Stechschutzhandschuh, Metallring- geflechthandschuh mit Unterarmstulpe sowie schnitthemmendem Handschuh

○ **Präventionsaktivitäten**

Auf Grund ihrer Branchennähe konnte die Fleischerei-Berufsgenossenschaft mit den Herstellern persönlicher Schutzausrüstungen optimale Anforderungsprofile für Stechschutzhürzen, -handschuhe und Unterarmstulpen entwickeln. Aus anfänglich relativ schweren Schürzen sind so mittlerweile leichte, bequem zu tragende Modelle aus Edelstahl-, Titan- oder Aluminiumgeflecht geworden. Verschiedene Schürzengrößen stellen sicher, dass alle Personen, abhängig von ihrer Körpergröße, ausreichend geschützt werden können.

Auf Initiative der Fleischerei-Berufsgenossenschaft wurden ferner neuartige Messergriffe sowie Spezialmesser entwickelt, die das Verletzungsrisiko weiter reduzieren halfen.

In gemeinsamen Beratungsgesprächen konnten die Beschäftigten von der Verwendung der neu entwickelten Produkte überzeugt werden.

○ **Ergebnisse und Nutzen**

Im Zeitraum von 1991 bis 2002 konnte die Zahl der Messerunfälle um die Hälfte auf etwa 7000 reduziert werden. Insbesondere schwere Unfälle mit Durchtrennung von Nerven, Gefäßen oder Sehnen konnten deutlich reduziert werden. Dadurch wurden erhebliche Kosten bei der ambulanten bzw. stationären Versorgung, dem Verletztengeld und der beruflichen Rehabilitation eingespart.

Die Reduzierung der Messerunfälle war auch ein Grund dafür, dass die Gefahrklasse für Ausbeiner und Zerleger von ursprünglich 28 auf 23 und schließlich auf 17,8 gesenkt werden konnte. Für die betroffenen Betriebe bedeutete dies eine deutliche Senkung der Beiträge an die gesetzliche Unfallversicherung.

○ **Weitere Informationen**

Fleischerei-Berufsgenossenschaft
Dipl.-Ing. Henning Krüger
E-Mail: info@fleischerei-bg.de