

## Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk FR Fleischerei

Wie kann man Verletzungen beim Ausbeinen vorbeugen?



- Stechschutzhürze
- Gliederhandschuh
- Unterarmschutz



## Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk FR Fleischerei

Welche Aufgabe hat ein Unterarmschutz?



Ein Unterarmschutz schützt den Bereich, der hinter dem Gliederhandschuh liegt. Ohne Unterarmschutz sind Stichverletzungen möglich.



## Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk FR Fleischerei

An welcher Maschine passieren die meisten Unfälle?



An der Abschwartmaschine



## Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk FR Fleischerei

Wie kann man Unfälle an der Entschwartungsmaschine vorbeugen?



- spezielle Entschwarterschutzhandschuhe tragen  
(keine Metallgeflechthandschuhe)
- Fußschalter bedienen, Einlaufschutz
- Bedienung unter 16 Jahren nicht erlaubt, über 16 Jahren  
nur mit Aufsicht



## Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk FR Fleischerei

Wie kann man Unfälle an der Bandsäge vorbeugen?



- Andrücker muss benutzt werden  
(bei Bandsägen mit Andrückvorrichtung)
- Schutzleiste auf Schneidguthöhe einstellen  
(bei Bandsägen mit Schiebetisch)
- Metallgeflechthandschuhe, Schutzbrille und Gehörschutz tragen



## Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk FR Fleischerei

Wie kann man Unfälle an der Spritze vorbeugen?



- Finger vom Zylinder fernhalten
- Beim Hochfahren des Kolbens vorsichtig sein
- Vorsicht am Positionierungsschieber



## Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk FR Fleischerei

Du arbeitest am Wolf. Wie kannst du Verletzungen vermeiden?



- Einlaufschutz beachten, Stößel verwenden
- Erst nach Stillstand der Schnecke Material am Wolfausgang abstreifen



## Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk FR Fleischerei

Du arbeitest am Kutter. Wie kannst du Verletzungen vermeiden?



- Nicht in die laufende Schüssel greifen
- Deckelsperre
- Vorsicht beim Reinigen und beim Messerwechsel



## Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk FR Fleischerei

Du arbeitest mit dem Messer. Wie kannst du Verletzungen vermeiden?



- Gliederhandschuh und Stechschutzhürze tragen
- Messer nicht versteckt liegen lassen  
(nicht unter das Fleisch legen!)
- Griff mit Nase verwenden
- Messer sollte fettfrei sein
- stets vom Körper weg arbeiten



## Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk FR Fleischerei

Wofür ist die „Nase“ am Messer?



Die „Nase“ verhindert das Abrutschen der Hand an die Klinge.



## Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk FR Fleischerei

Was sollte man beim Spülen von Messern beachten, um Unfälle zu vermeiden?



Messer sollte man beim Abwaschen möglichst am Griff und einzeln in der Hand halten.



## Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk FR Fleischerei

Was versteht man unter Hygiene?



(Mikrobielle) Sauberkeit



## Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk FR Fleischerei

Mikroorganismen: Wann vermehren sie sich besonders gut?



**Mikroorganismen** vermehren sich bei:

1. Zimmertemperatur
2. Hoher Luftfeuchtigkeit



In welche drei Gruppen gliedert man die Mikroorganismen?



1. Bakterien
2. Hefen
3. Schimmelpilze



## Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk FR Fleischerei

Nenne Keime, die in einem Lebensmittelbetrieb nützlich sind.



- Edelschimmel
- Mikrokokken
- Laktobazillen
- Hefen

