Unterweisung in Werkstätten für Menschen mit Behinderungen

Arbeitsbereiche

Küche & Hauswirtschaft Maschinen (inkl. PSA) Messer

Messer



Abschnitt Bemerkungen

1 Thema

Darstellung der Unfallgefahren und sicheren Verhaltensweisen bei Arbeiten mit Messern anhand einer Betriebsanweisung

Betriebsanweisung gilt als Vorlage. Diese muss ggf. durch weitere betriebsbedingte Gefahren/ Hinweise ergänzt werden

2 Unterweisungsanlass

Erstunterweisung, Wiederholungsunterweisung, Unfälle, Beobachtung von gefährlicher Arbeitsweise

Auswertung der Unfallstatistik, Begehungen

3 Ziel

Ziel der Unterweisung ist es, den Beschäftigten die Unfallgefahren im Umgang mit Messern zu verdeutlichen und die daraus resultierenden sicheren Verhaltensweisen zu schulen bzw. einzuhalten

4 Anwender

- Vorgesetzte (Werkstattleiter, Gruppenleiter, Leiter eines bestimmten Arbeitsbereichs)
- Fachkraft für Arbeitssicherheit
- Praxisanleiter/Aufsichtführende
- Ausbilder Berufsbildungsbereich

Wer kann Sie unterstützen? z.B. Betriebsarzt

5 Zielgruppe der Unterweisung

- Alle Werkstattbeschäftigten, die zur Erfüllung ihrer Arbeitsaufgabe mit Messern umgehen
- Beschäftigte mit geistiger Behinderung aus dem Berufsbildungsbereich

6 Anforderungen an die Teilnehmer

- Normales Sehvermögen
- Zusammenhänge von Bildern und Zeichen erkennen können

Unterweisung in Werkstätten für Menschen mit Behinderungen

Arbeitsbereiche

Küche & Hauswirtschaft Maschinen (inkl. PSA) Messer

Messer



Abschnitt Bemerkungen

7 Methoden

- 1. Gemeinsam mit den Werkstattbeschäftigten die Gefährdungen erarbeiten, die von dem Arbeitsmittel ausgehen
- 2. Anhand der Gefährdungen sind die erforderlichen Schutzmaßnahmen gemeinsam abzuleiten
- 3. Die ermittelten Gefährdungen und Schutzmaßnahmen werden den entsprechenden Sicherheitssymbolen und erläuternden Grafiken zugeordnet
- 4. Verhalten bei Störungen ansprechen
- 5. Weitere Unterweisung anhand der Leitfragen

Mithilfe der Leitfragen können weitere Gefährdungen besprochen werden

8 Medien

- Betriebsanweisung (enthält max. die drei wichtigsten Gefährdungen)
- Leere Betriebsanweisungsvorlage zum Ausfüllen mit Grafiken und Symbolen
- Bilder- und Symbolbibliothek

Die Leitfragen finden Sie im Anhang dieser Handlungshilfe

Die Bilder und Symbole finden Sie im Ordner "Bibliothek/Medien", Unterordner "Galerie" und "Ausschneidesymbole".

9 Zeitrahmen

- Einführungsgespräch und gemeinsame Erarbeitung der Gefährdungen/Schutzmaßnahmen 30 Min.
- Ausfüllen der Betriebsanweisung 20 Min.
- Weitere Unterweisung anhand der Leitfragen 20 Min.

Diskussionen zulassen, auch bei Zeitrahmenüberschreitung

Genügend Vorbereitungszeit für das Ausdrucken der leeren Betriebsanweisungsvorlagen, Ausdrucken und Ausschneiden der Grafiken und Symbole einplanen

10 Ort

- Gruppen-/Arbeitsraum
- Seminarraum
- Besprechungsraum

Unterweisung muss ungestört (Lärm) erfolgen. Raumausstattung mit Flipchart, Papier und Farbstiften sowie Beamer oder Overheadprojektor wünschenswert

Unterweisung in Werkstätten für Menschen mit Behinderungen

Arbeitsbereiche

Küche & Hauswirtschaft Maschinen (inkl. PSA) Messer

Messer



Abschnitt Bemerkungen

11 Ergebniskontrolle

- Wiederholung des Arbeitsergebnisses (ausgefüllte Betriebsanweisung)
- Wiederholung der Leitfragen

12 Dokumentation

- Teilnahmebescheinigung mittels Vordruck
- Liste der Teilnehmer mit Handzeichen oder Unterschrift

Die Teilnahmebescheinigung und die Teilnehmerliste finden Sie im Ordner "Bibliothek/Medien", Unterordner "Teilnahme".

Anhang

Leitfragen (speziell zum Gerät):

- Was sind die Gefahren im Umgang mit Messern? Welche Warnzeichen passen dazu?
 - → Verletzungsgefahr durch Schnittstellen, Verletzungsgefahr durch Stichstellen
- Was ist beim sicheren Umgang mit Messern zu beachten?
 - → Messer beim Schneiden vom Körper wegführen, ggf. Schnittschutzhandschuhe tragen und nur geeignete und intakte Messer verwenden
- Wie sind Messer sicher aufzubewahren?
 - → Im Messerblock, einzeln in entsprechenden Fächern der Schublade oder an einem Magnetstreifen an der Wand. Messer niemals über einen längeren Zeitraum zugänglich auf der Arbeitsfläche liegen lassen
- Warum sollte man Messer nie ungeschützt in der Kleidung tragen?
 - → Verletzungsgefahr durch Stichstellen
- Welche Schutzausrüstung kann vor Verletzungen schützen?
 - → Z.B. Schnittschutzhandschuhe

Unterweisung in Werkstätten für Menschen mit Behinderungen

Arbeitsbereiche

Küche & Hauswirtschaft Maschinen (inkl. PSA) Messer

Messer



Abschnitt Bemerkungen

<u>Leitfragen (allgemein für den Arbeitsbereich):</u>

- Welche Form und Farbe haben Gebotszeichen? Welche gibt es im Arbeitsbereich?
 - → Rund, grün
- Was kann passieren, wenn man lange sehr laute Musik hört oder die Arbeit sehr laut ist? Kann man sich dagegen schützen?
 - → Lärmschwerhörigkeit, Gehörschutz benutzen, Musik leiser hören
- Wie verhalten Sie sich, wenn Sie sich trotz aller Vorsicht verletzt haben?
 - → Ruhe bewahren, Verletzung versorgen, Gruppenleiter informieren
- Wo ist der n\u00e4chste Verbandkasten? Gibt es noch mehr Verbandk\u00e4sten in unserer WfbM? Woran erkennt man diese?
 - → Betriebsspezifische Frage!
- Wer ist in Ihrem Arbeitsbereich Ersthelfer?
 - → Betriebsspezifische Frage!
- Warum ist es wichtig, auf Hautschutz zu achten?
 - → Gefahr von Hauterkrankungen (Hautschutzmittel vor hautbelastender T\u00e4tigkeit, Hautpflegemittel nach hautbelastender T\u00e4tigkeit auftragen – Unterschied erkl\u00e4ren)
- Wo befindet sich der Hautschutzplan?
 - → Betriebsspezifische Frage!
- Welche Handschuhe verwende ich bei Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten?
 - → Langstulpige Haushaltshandschuhe, niemals medizinische Einmalhandschuhe => Diskussion