| Nummer:Bearbeitungs-Stand:  | **Betriebs-Anweisung**Messer | Betrieb: |
| --- | --- | --- |
| Arbeits-Platz/Tätigkeits-Bereich: Küche |
| **1 Anwendungs-Bereich** |
| Arbeiten mit den Messern |  |  |
| **2 Gefahren für Mensch und Umwelt** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **3 Schutz-Maßnahmen und Verhaltens-Regeln** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |
| **4 Verhalten bei Störungen** |
| * Gruppen-Leiter informieren
 |
| **5 Verhalten bei Unfällen; Erste Hilfe** |
| Gruppen-Leiter informieren |
| **6 Instand-Haltung und Entsorgung** |
| Datum:Nächster Prüf-Termin: | Unterschrift:Unternehmer/Geschäfts-Leitung: |