



Innenwirtschaft - Fleischverarbeitung

<i>Inbesondere wurde auf folgende Punkte hingewiesen:</i>
Allgemein
geeignete Persönliche Schutzausrüstung verwenden (z.B. Stechschutzhürze, -handschuh, Gummischürze, Sicherheitsschuhe, Gummistiefel, Augenschutz ...)
für gute Be- und Entlüftung sorgen, Zugluft vermeiden
Schuhe/Gummistiefel mit rutschhemmender Sohle tragen
auf ergonomisches Heben, Bewegen und Tragen schwerer Lasten achten (Hilfsmittel, Hilfsperson)
Arbeitsabläufe ergonomisch durchführen (z.B. angenehme Arbeitshöhe wählen)
nur gut geschärfte Messer verwenden, Messer mit geringer Klingenbreite ausscheiden, unbenützte Messer sicher aufbewahren
bei Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge beachten (Gebrauchsinformation, Sicherheitsdatenblatt)
bei Verwendung eines Betäubungsgerätes, Schussapparates Bedienungsanleitung beachten
Einfangen von Tieren und Tiertransport
mehrere Personen einsetzen, Treibbrett verwenden, beim Führen der Tiere Strick nicht um die Hand wickeln
Schlachtung, Enthaarung, Schlachtkörpertransport
Schussapparat auf Funktionsfähigkeit überprüfen
richtige Patronen auswählen
Schussapparat erst unmittelbar vor dem Schuss spannen
Schussapparat ohne Munition transportieren bzw. ablegen, unter Verschluss aufbewahren
nicht im Gefährdungsbereich der ausschlagenden Beine stehen
bei der Enthaarung Nässeschutzbekleidung tragen
Schutzhelm tragen
bei der Schlachtung Messer nach Gebrauch sicher aufbewahren (Köcher, Magnetband ...)
Behälter (Brühkessel) gegen Umstürzen sichern
Zerteilen, Auf- und Verarbeiten
auf sicheren, breitbeinigen Stand und genügend Freiraum achten