



Aufschnittschneidemaschinen

Arbeitssicherheitsinformation (ASI) 2.18

Themenübersicht

1. Einleitung	3
2. Anwendungsbereich	3
3. Begriffsdefinition	3
3.1 Horizontalschneider	3
3.2 Schwerkraftschneider	3
3.3 Messerschutzing	5
3.4 Messerabdeckung	5
3.5 Messerschleifapparat	5
3.6 Anschlagplatte (Schnittstärkenplatte)	5
3.7 Schnittstärkeneinstellung	5
3.8 Schlitten	5
3.9 Schlittenhandgriff	5
3.10 Fingerschutz	5
3.11 Schlittenrückwand	5
3.12 Daumenschutz	5
3.13 Restehalter (Restehalterplatte)	5
4. Gefährdungen	6
5. Schutzmaßnahmen	6
5.1 Antrieb	6
5.2 Der Messerschutz	6
5.3 Messerschleifapparat	7
5.4 Anschlagplatte (Schnittstärkeneinstellung)	9
5.5 Schlitten	9
5.6 Restehalter	9
6. Anforderungen an Haushaltsmaschinen	10

7. Sicherer Betrieb von Aufschnittschneidemaschinen	10
7.1 Auswahl der Maschine	10
7.2 Stromanschluss	10
7.3 Aufstellung	11
7.4 Beleuchtung	11
7.5 Betriebsanweisung und Unterweisung	11
7.6 Hinweise zur Bedienung	12
7.7 Schleifen des Messers	13
7.8 Reinigung und Pflege von Aufschnittschneidemaschinen	13
Anhang: Betriebsanweisung Aufschnittschneidemaschinen	15

Die vorliegende Arbeitssicherheitsinformation (ASI) konzentriert sich auf wesentliche Punkte einzelner Vorschriften und Regeln. Sie nennt aus diesem Grund nicht alle im einzelnen erforderlichen Maßnahmen. Seit Erscheinen dieser ASI können sich der Stand der Technik und Rechtsgrundlagen geändert haben.

Die ASI wurde sorgfältig erstellt. Dies befreit jedoch nicht von der Pflicht und Verantwortung, die Angaben auf Vollständigkeit, Aktualität und Richtigkeit zu überprüfen.

In dieser ASI beziehen sich Personenbezeichnungen gleichermaßen auf Frauen und Männer, auch wenn dies in der Schreibweise nicht immer zum Ausdruck kommt.

1. Einleitung

Diese Arbeitssicherheitsinformation (ASI) richtet sich in erster Linie an die Betreiber von Aufschnittschneidemaschinen in Küchenbetrieben des Gaststätten- und Hotelgewerbes, an Cateringbetriebe, Fleisचे-reibetriebe und Kantinen und sonstige

Betriebe, in denen Aufschnittschneidemaschinen eingesetzt werden. Die ASI gibt einen Überblick darüber, welche Sicherheitseinrichtungen eine Aufschnittschneidemaschine aufweisen muss und wie ein sicherer Betrieb gewährleistet werden kann.

2. Anwendungsbereich

In dieser ASI werden die gewerblichen Aufschnittschneidemaschinen mit kraftbetriebenen Rundmessern mit einem Durchmesser von mehr als 150 mm in den Ausführungsformen Horizontalschneider und Schwerkraftschneider behandelt. Sie werden in vielen Mitgliedsbetrieben der BGN, je nach Ausführung, zum Schneiden von Wurst, Schinken, Fleisch, Käse und Brot eingesetzt.

Auf Haushaltsmaschinen, mit einem Messerdurchmesser kleiner als 150 mm (Haus-

haltsmaschinen), wird in Kapitel 6 kurz eingegangen.

Nicht behandelt werden:

- spezielle halb- und vollautomatische Aufschnittschneidemaschinen, die in Metzgereibetrieben und der Fleischwirtschaft zu finden sind

sowie

- industrielle Aufschnittschneidemaschinen für Fleisch- und Wurstverarbeitungsanlagen.

3. Begriffsdefinition

3.1 Horizontalschneider

Eine Aufschnittschneidemaschine, bei der das Schneidgut dem Messer auf einer waagerechten Ebene zugeführt wird, nennt man Horizontalschneider (Abb. 1). Da das Schneidgut senkrecht geschnitten wird, bezeichnen manche Hersteller diese Maschinen auch als „Vertikalschneider“.

3.2 Schwerkraftschneider

Aufschnittschneidemaschinen, bei denen das Schneidgut dem Messer auf einer schrägen Ebene zugeführt wird, nennt man Schwerkraftschneider. Die Schwerkraft unterstützt dabei die Zuführung des Schneidgutes zum Rundmesser (Abb. 2).

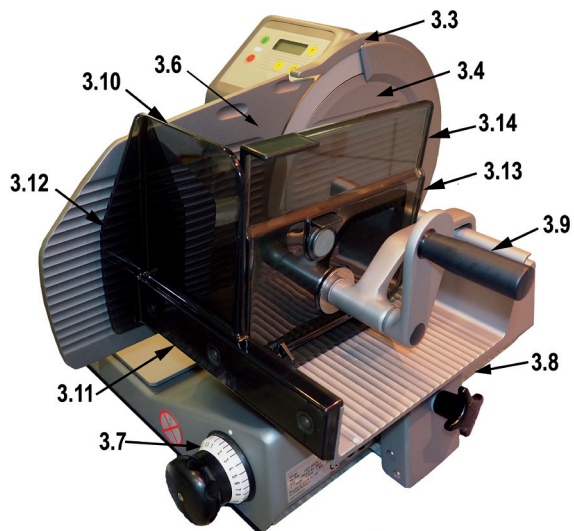


Abb. 1: Horizontalschneider oder Vertikalschneider mit Beschriftung

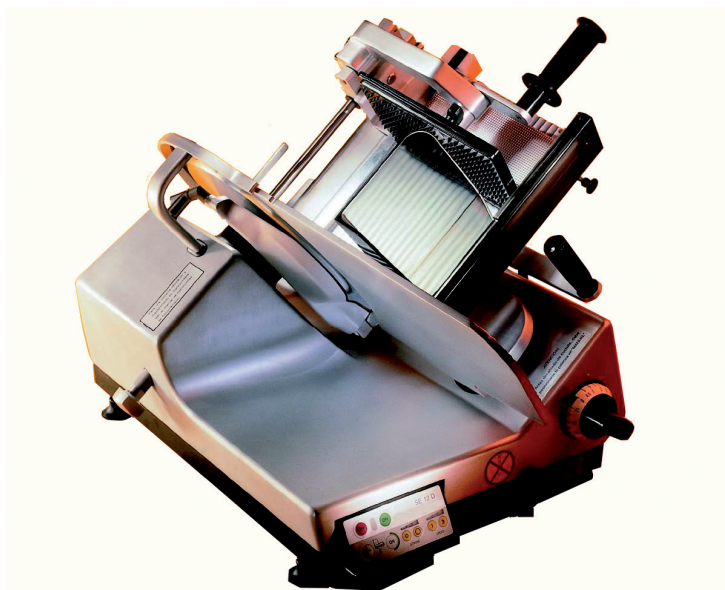


Abb. 2: Schwerekraftschneider

3.3 Messerschutzring

Ein ringförmiger Schutzbügel, der um die Schneide des Rundmessers herum angebracht ist. Nur der zum Schneiden benötigte Teil des Messers bleibt frei.

3.4 Messerabdeckung

Eine (kreisförmige) abnehmbare Abdeckung, die die Fläche des Rundmessers abdeckt und nur den für den Schneidevorgang benötigten Bereich frei lässt. Die Messerabdeckung kann im hinteren Bereich einen Spritzschutz aufweisen.

3.5 Messerschleifapparat

Eine Vorrichtung, die mit kleinen Schleifscheiben ausgestattet ist und zum Schärfen der Messerschneide verwendet wird. Er kann dauerhaft an der Aufschnittschneidemaschine angebracht sein („Integrierter Messerschleifapparat“) oder nur für den Schleifvorgang an der Maschine angebracht werden („Separater Messerschleifapparat“, siehe Kapitel 5.3).

3.6 Anschlagplatte (Schnittstärkenplatte)

Verstellbare Platte, an die das Schneidgut während des Schneidvorganges gedrückt wird. Mit der Anschlagplatte, auch „Schnittstärkenplatte“ genannt, wird die gewünschte Dicke des Schneidgutes mit der Schnittstärkeneinstellung (3.7) eingestellt.

3.7 Schnittstärkeneinstellung

Eine Einstellvorrichtung, mit der die gewünschte Dicke des Schneidgutes durch Drehen eingestellt wird.

3.8 Schlitten

Ein leichtgängig gelagerter Träger für das Schneidgut. Auf dem Schlitten wird das Schneidgut mit Vor- und Rückbewegungen dem Messer zugeführt.

3.9 Schlittenhandgriff

Ein Handgriff zum Bewegen des Schlittens. Mit ihm wird auch das Schneidgut an die Anschlagplatte gedrückt.

3.10 Fingerschutz

Eine Platte, an der Schlittenrückwand (3.11), die dafür da ist, die Finger der Bedienperson vor dem Messer zu schützen.

3.11 Schlittenrückwand

Bauteil, das am Schlitten der Maschine angebracht ist.

3.12 Daumenschutz

Der parallel zum Messer zeigende Teil des Fingerschutzes, der als Schutzeinrichtung in der vorgeschobenen Stellung des Schlittens die Daumen des Bedieners vor dem Messer schützt.

3.13 Restehalter (Restehalterplatte)

Eine Platte, die an einem Hebel (Restehalterhebel) montiert ist und dazu dient, kurze Reste an Schneidgut gefahrlos zum Messer zu schieben. Wenn diese Platte nicht den gesamten Messerdurchmesser abdeckt, ist an dieser Restehalterplatte eine (zum Reinigen abnehmbare) sog. **Schutzplatte (3.14)** angebracht. Die Schutzplatte vergrößert die Schutzfläche so, dass das gesamte Messer abgedeckt ist.

4. Gefährdungen

Bei den Aufschnittschneidemaschinen geht die Hauptgefährdung vom Rundmesser aus. Unfälle passieren häufig dadurch, dass während des Schneidvorgangs und der Reinigung immer wieder Personen mit den Fingern an das scharfe Rundmesser gelangen. Untersuchungen haben gezeigt, dass Unfälle oft die folgenden Ursachen haben:

- fehlende Aufmerksamkeit,
- Ablenkung durch andere Personen (z. B. durch Ansprechen der Bedienperson während der Arbeit an der Maschine),
- falsches Verhalten des Bedienungspersonals durch Nichtbenutzen oder Untergreifen des Restehalters,

- grob fahrlässiges Verhalten durch Demontage des Restehalters,
- schlechte Lichtverhältnisse,
- zu geringe Bedienfläche an der Maschine (es besteht die Gefahr durch vorbeigehende Personen gestoßen zu werden),
- unnötige körperliche Belastungen durch falsch eingestellte Bedienhöhe und schwergängigen Schlitten.

Die **Norm DIN EN 1974** beschreibt die sicherheitstechnischen Anforderungen, die der Hersteller einer Aufschnittschneidemaschine bei der Konstruktion beachten muss. Die für den Betreiber wichtigsten Anforderungen aus dieser Norm sind im folgenden Kapitel zusammengestellt.

5. Schutzmaßnahmen

5.1 Antrieb

Die maximale Nachlaufzeit des Antriebs nach dem Abschalten der Maschine darf bei allen Typen von Aufschnittschneidemaschinen max. 4 Sekunden betragen.

5.2 Der Messerschutz

Das Rundmesser muss mit einer geeigneten Schutzeinrichtung versehen sein, die den gesamten Messerbereich abdeckt, der nicht zum Schneiden benötigt wird. Diese Schutzeinrichtung kann bestehen aus:

- Messerschutz bzw. Messerschutzring (nicht abnehmbar),
- ggf. Messerabdeckung,
- Anschlagplatte,
- Restehalter (nicht abnehmbar),
- Messerschleifapparat (falls integriert).

Um den sehr gefährlichen offenen Betrieb des Messers zu verhindern, darf der Messerschutzring nicht abnehmbar sein.

Wenn keine Messerabdeckung angebracht ist oder wenn eine Messerabdeckung ohne Verriegelung (d. h. keine Abschaltung beim Entfernen der Abdeckung) vorhanden ist, darf der Abstand zwischen Messerschutzring und Messerschneide maximal 6 mm betragen (Abb. 3).

Wenn eine Messerabdeckung mit Verriegelung angebracht ist, darf der Abstand zwischen Messerschutzring und Messerschneide maximal 12 mm betragen. In diesem Fall muss die Messerabdeckung mit dem Messerantriebsmotor so verriegelt sein, dass der Motor nicht anlaufen kann, wenn die Abdeckung abgenommen ist (Abb. 4).

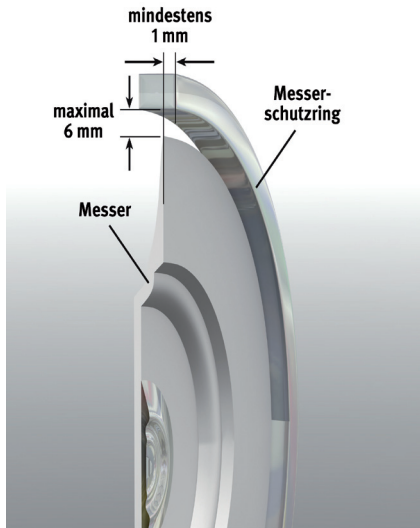


Abb. 3: Messerschutz ohne Rundmesserabdeckung (oder Messerabdeckung ohne Verriegelung)

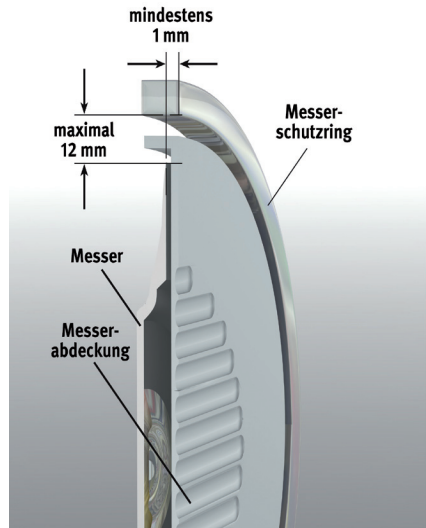


Abb. 4: Messerschutz mit Messerabdeckung mit Verriegelung

Das Segment des Messers, das zum Schneiden verwendet wird, darf zur Horizontalen maximal einen Öffnungswinkel von 60° aufweisen (Abb. 6). Der Messerschutzring muss mindestens 1 mm in Schlittenrichtung über die Messerschneide überstehen (in Richtung Schlitten), um ein Abdecken der Messerschneide zu gewährleisten (Abb. 3 und 4).

5.3 Messerschleifapparat

Der Messerschleifapparat besitzt neben der eigentlichen Schleifscheibe die sog. Entgratungsscheibe, die während des Schleifvorganges den entstehenden Grat entfernt.

Prinzipiell gibt es zwei verschiedene Arten von Messerschleifapparaten: Ist die Aufschnittschneidemaschine mit einem **integrierten Messerschleifapparat** ausgestattet, so muss dieser so ausgeführt sein, dass während des Betriebs der Maschine eine durchgehende Abdeckung über

dem Messer in der gleichen Weise wie ein Messerschutz oder eine Messerabdeckung gewährleistet ist. Für den Fall, dass der integrierte Messerschleifapparat demontiert wird (z. B. zur Reinigung), besteht die Gefahr, in die Schneide zu greifen. Dies sollte in der Betriebsanweisung dokumentiert sein. Das Bedienpersonal muss dahingehend unterwiesen sein.

Häufiger sind Aufschnittschneidemaschinen mit einem **separaten Messerschleifapparat** vorzufinden (Abb. 5). Hier muss der Schleifapparat so gestaltet sein und angebracht werden, dass während des Schleifvorgangs die Schneide des Rundmessers so weit abgedeckt ist, dass nur der zum Schneiden vorgesehene Bereich des Messers offen bleibt. Der Messerschleifapparat sollte so gekennzeichnet werden, dass er eindeutig der jeweiligen Aufschnittschneidemaschine zugeordnet werden kann.

Bei beiden Systemen ist darauf zu achten, dass durch den Materialabtrag des Schleifvorgangs der Maximalabstand zwischen Messerschneide und Messerschutzring nicht überschritten wird.

- Bei Aufschnittschneidemaschinen mit verriegelter Messerabdeckung sind das maximal 12 mm (Abb. 4) und

- bei allen anderen Aufschnittschneidemaschinen sind es maximal 6 mm (Abb. 3).

Wird der Mindestabstand unterschritten,
muss das Rundmesser ersetzt werden.



Abb. 5: Aufschnittschneidemaschine mit angebrachtem separatem Messerschleifapparat

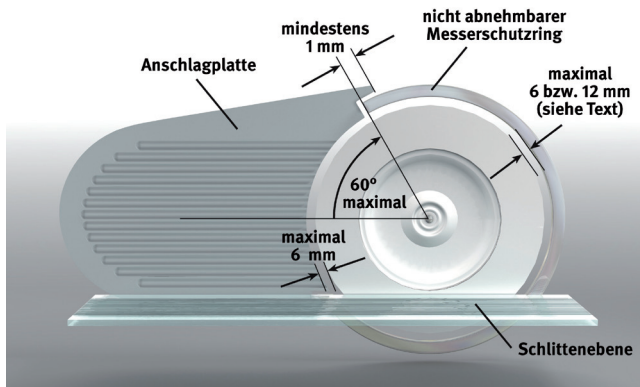


Abb. 6: Schematisch dargestellte Aufschnittschneidemaschine, Seitenansicht, mit Bemaßung und Beschriftung

5.4 Anschlagplatte (Schnittstärkeneinstellung)

Wenn die Schnittstärkeneinstellung in Nullstellung steht, muss die Anschlagplatte das Messer um mindestens 1 mm überragen. Damit wird die Schneide verdeckt und Verletzungen z. B. beim Reinigen des Rundmessers werden verhindert.

In Nullstellung der Anschlagplatte darf der Abstand zwischen Anschlagplatte und Messerschneide maximal 6 mm betragen (Abb. 6).

Die maximale Schnittstärkeneinstellung beträgt 40 mm und die Anschlagplatte darf nicht ohne Verwendung von Werkzeugen von der Maschine demontierbar sein.

5.5 Schlitten

Der Schlitten darf nur im vorderen oder hinteren Anschlag abgeklappt oder abgenommen werden können. Das darf nur möglich sein, wenn sich die Schnittstärkeneinstellung in Nullstellung befindet. Wurde der Schlitten abgeklappt oder abgenommen, darf sich die Schnittstärkeneinstellung nicht mehr aus der Nullstellung verdrehen lassen. Übrigens: Bei manchen Modellen ist das Abklappen des Schlittens nicht möglich.

Der Schlitten muss einen nicht entfernbaren Finger- und Daumenschutz aufweisen. Beide müssen mit der Schlittenrückwand fest verbunden sein (Abb. 1).

Die Messerschneide muss auch dann vom Daumenschutz vollständig verdeckt sein, wenn sich der Schlitten in der am weitesten vorgeschobenen Position befindet (Abb. 1). Der Abstand zwischen Daumenschutzfläche und Messerebene darf maximal 6 mm betragen.

Bei sog. „**Knochenschinken-Aufschnittschneidemaschinen**“ fehlt die Schlittenrückwand. Das für diese Maschine vorgesehene Schneidgut sind große knochenhaltige Schinkenstücke oder sog. Mortadella, die Durchmesser bis 280 mm aufweisen können. Solche Aufschnittschneidemaschinen besitzen eine besondere Festklemmeinrichtung für das Schneidgut und einen Griff am Schlitten. Während des Schneidvorganges muss mit der Feststklemeinrichtung das Schneidgut auf dem Schlitten festgehalten werden. Aus diesem Grund dürfen solche Maschinen ohne Finger- und Daumenschutz gebaut werden. Für solche Maschinen sieht die **Norm (EN 1974)** spezielle Anforderungen vor. Es ist hier sehr wichtig auf die bestimmungsgemäße Verwendung zu achten und besonderen Wert auf die Betriebsanweisung und Unterweisung zu legen (s. Kapitel 7.5).

Bei allen Maschinenarten ist darauf zu achten, dass der Schlitten sich stets leichtgängig bewegen lässt. Ein schwergängiger Schlitten bringt unnötige Belastungen für das Bedienpersonal mit sich und kann sogar zu Unfällen führen.

5.6 Restehalter

Der Restehalter ist am Schlitten angebracht. Er darf nicht abnehmbar sein. Im Abstandsbereich kleiner 60 mm vom Rundmesser darf es nicht mehr möglich sein, ihn hochzuklappen. Diese Anforderung wird als sog. Zwangsführung des Restehalters bezeichnet.

Auch der Restehalter muss sich stets leichtgängig verschieben lassen.

6. Anforderungen an Haushaltsmaschinen

Die sog. Haushaltsmaschinen sind meist in Hotels, die nur Frühstück anbieten, anzutreffen oder in Betrieben, in denen nur wenig oder nur gelegentlich Produkte zu schneiden sind. Diese Maschinen sind mit Rundmessern ausgestattet, deren Durchmesser maximal 150 mm beträgt. Der Resthalter und der Schlitten sind bei diesen Haushaltsmaschinen meist abnehmbar. Übrigens: Bevor die [Norm EN 1974](#) die Anforderungen an Aufschnittschneidemaschinen regelte, lag die Grenze zwischen gewerblichen Maschinen und Haushaltsmaschinen

im deutschen Regelwerk bei 170 mm. Werden Haushaltsmaschinen trotzdem gewerblich genutzt (s. o.), dürfen sie nur mit Schlitten und Resthalter betrieben werden. Schlitten und Resthalter müssen also immer angebracht sein. Wird der Resthalter gerade nicht benutzt, muss er sich zumindest in nächster Nähe befinden. Das soll dafür sorgen, dass er, wenn er benötigt wird, auch tatsächlich benutzt wird. Die Personen, die die Haushaltsmaschinen bedienen, müssen im sicheren Umgang mit der Maschine unterwiesen sein.

7. Sicherer Betrieb von Aufschnittschneidemaschinen

Bis jetzt wurden die technischen Voraussetzungen, die Aufschnittschneidemaschinen erfüllen müssen, beschrieben. Im Folgenden geht es um die richtigen Aufstellungsbedingungen, den Umgang und die Verhaltensweisen mit den Maschinen.

7.1 Auswahl der Maschine

Ein sicheres Bedienen ist auch von der Auswahl der geeigneten Maschine abhängig. Ist das Schneidgut bspw. zu groß, kann es nicht auf einer kleinen Maschine geschnitten werden. Die Praxis zeigt: steht keine geeignete Maschine zur Verfügung, kommt es zum Improvisieren und zur Fehlbedienung. Die Folgen sind häufig Unfälle. Die Maschine darf nur im Bereich der sog. bestimmungsgemäßen Verwendung benutzt werden. Diese bestimmungsgemäße Verwendung gibt vor, was mit der jeweiligen Maschine geschnitten werden darf. Produkte, die dort nicht aufgeführt sind, dürfen nicht mit der Maschine geschnitten werden. Der Unternehmer ist gut beraten, beim

Kauf darauf zu achten, dass für die Maschine eine Konformitätserklärung vorliegt und die CE-Kennzeichnung an der Maschine angebracht ist. Die Konformitätserklärung bescheinigt, dass die Maschine nach Auffassung des Herstellers gemäß den Sicherheits- und Gesundheitsschutzanforderungen gebaut wurde. Die Konformitätserklärung kann in der Betriebsanleitung abgedruckt sein oder als separates Dokument vorliegen.

7.2 Stromanschluss

Elektrische Anschlusskabel und Steckdosen müssen so beschaffen und verlegt sein, dass diese keine Gefahren für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter darstellen. Freiliegende Leitungen im Bereich des Steckers sind in der Praxis immer wieder zu finden. Zudem kann man Steckdosen vorfinden, die bereits ganz oder teilweise aus der Wand ragen. Oft liegt der Grund hierfür darin, dass Personen den Stecker am Kabel aus der Dose ziehen.

Schutzleiterverbindungen zum Gerät müssen stets intakt sein. Beschädigte Kabel sind immer wieder die Ursache dafür, dass das Metallgehäuse der Aufschnittschneidemaschine unter Spannung steht. Dies kann zu gefährlichen Stromunfällen führen.

7.3 Aufstellung

Ein sicher und ergonomisch gestalteter Schneidarbeitsplatz benötigt ausreichend Bewegungsfreiheit. Von einer ausreichenden Bewegungsfreiheit spricht man dann, wenn am Schneidarbeitsplatz mindestens eine Bewegungstiefe von 1,0 Meter und eine freie Bewegungsfläche von 1,5 m² gegeben ist. Muss der Schneidarbeitsplatz (nur aus triftigem Grund) an stärker frequentierten Verkehrswegen platziert werden, hat die Tiefe der freien Bewegungsfläche mindestens 1,2 Meter zu betragen. Der Untergrund muss ein stabiles Aufstellen der Maschine sicherstellen. Die Maschine muss leicht und in bequemer Körperhaltung bedient werden können. Hierzu ist die Wahl der richtigen Höhe der Standfläche, abhängig von der Größe der Bedienperson zu beachten.

7.4 Beleuchtung

Lichtquellen sind so auszuwählen und anzuordnen, dass der Arbeitsplatz hell ausgeleuchtet wird. Dabei sollten keine Schatten am Schneideort entstehen. Empfehlenswert ist eine Beleuchtung von mindestens 500 Lux.

7.5 Betriebsanweisung und Unterweisung

Für den Umgang mit der Aufschnittschneidemaschine ist eine Betriebsanweisung zu empfehlen (siehe Anhang). In dieser sollte u. a. festgelegt sein

- welcher Personenkreis die Maschine bedienen darf,
- was mit der Maschine geschnitten werden darf,
- was beim Betrieb der Maschine zu beachten ist (z. B. Benutzen der Schutzeinrichtungen, bei Nichtgebrauch der Maschine Antrieb immer ausschalten, Schrägschnitt nur an dafür vorgesehenen Maschinen bzw. Vorrichtungen durchführen etc.),
- was beim Reinigen der Maschine zu berücksichtigen ist und
- wie der Aus- und Einbau des Messers zu erfolgen hat.

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die an Aufschnittschneidemaschinen arbeiten, müssen hierfür unterwiesen sein. Die Unterweisung muss insbesondere umfassen:

- die Gefahren und den Umgang mit der Maschine,
- die Benutzung und Funktion von Schutzeinrichtungen,
- die Reinigung der Maschine,
- das Beheben von Störungen und das Instandsetzen unter Berücksichtigung der Betriebsanleitung.

Das Bedienpersonal muss vor der ersten Tätigkeit an der Maschine (Erstunterweisung) und danach regelmäßig, mindestens einmal pro Jahr (wiederkehrende Unterweisung) unterwiesen werden. Die Unterweisungen müssen dokumentiert werden. Die Unterwiesenen müssen die Teilnahme durch Unterschrift bestätigen. Der Unternehmer muss sich von Zeit zu Zeit davon überzeugen, dass sich die Bedienpersonen nach den Anweisungen verhalten.

7.6 Hinweise zur Bedienung

1. Beim Einlegen und Entnehmen des Schneidgutes ist es ratsam, den Schlitten ganz zu sich heranzuziehen.
2. Den Resthalter anheben und das Schneidgut so einlegen, dass es an der Schlittenwand anliegt (Abb. 7).
3. Den Resthalter auf das Schneidgut absenken und soweit wie möglich in Richtung Messer schieben.

4. Die Schnittstärke einstellen und anschließend die Maschine einschalten.
5. Mit den vier Fingern der rechten Hand das Schneidgut halten.
6. Den Daumen hinter die Schlittenwand legen und nicht unter dem Resthalter hindurchgreifen.
7. Den Schlitten gleichmäßig hin und her bewegen, dabei ist das Schneidgut stetig Richtung Rundmesser nachzudrücken.
8. Diese Arbeitsweise ist solange beizubehalten, bis der Schneidgutrest zwischen Resthalter und Anschlagplatte passt (Abb. 8).

Ist das Ende des Schneidgutrestes an der Resthalterseite uneben oder läuft das Schneidgut zu der Seite rund oder spitz aus, ist vor dem Schneiden eine ausreichend große Anschlagfläche durch Entfernen der Unebenheit bzw. Abschneiden zu schaffen. Dadurch wird sicheres Halten des Schneidgutes durch den Resthalter erzielt (Abb. 8).



Abb. 7: Das Schneidgut wird bei angehobenem Schneidguthalter und zurückgezogenem Schlitten an die Schlittenrückwand gedrückt

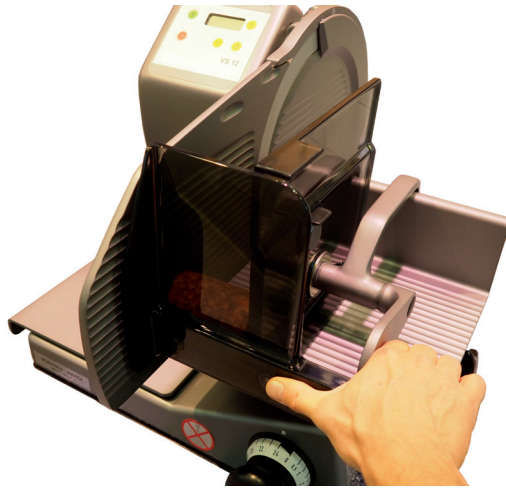


Abb. 8: Das kurze Schneidgut/Reststück wird zwischen Resthalter und Anschlagplatte eingeklemmt und so in Richtung Rundmesser geschoben.

7.7 Schleifen des Messers

- Bei **integriertem Messerschleifapparat** wird gemäß den Herstellerangaben geschliffen.
- Der **separate Messerschleifapparat** wird auf den offenen Teil des Messers aufgesetzt und ebenfalls gemäß Betriebsanleitung in Betrieb genommen.
- Es darf nur der vom Hersteller für diese Aufschnittschneidemaschine vorgesehene Typ verwendet werden (s. a. Kap. 5.3).
- Bei jedem Schleifvorgang wird der Durchmesser des Messers verringert. Mit immer kleiner werdendem Rundmesserdurchmesser wird nach und nach die Schutzwirkung der Messerabdeckung verringert (beachte 5.2).
- Die Betriebsanweisung und Unterweisung sollte ggf. auch das Schleifen des Messers beinhalten.

7.8 Reinigung und Pflegen von Aufschnittschneidemaschinen

- Grundsätzlich ist die Maschine vor Beginn der Reinigung vom Stromnetz durch Ziehen des Netzsteckers zu trennen.
- Die Anschlagplatte ist vor der Reinigung der Maschine in Nullstellung zu bringen, damit die Gefahrstellen so weit wie möglich abgedeckt sind und der Schlitten abgeklappt bzw. abgenommen werden kann.
- Auch vom stillstehenden Rundmesser gehen erhebliche Gefahren aus. Aus diesem Grund sind Schutzeinrichtungen, die das Messer abdecken, nur in dem für die Reinigung erforderlichen Umfang zu entfernen. Vor dem Reinigen der übrigen Maschinenteile sind die Schutzeinrichtungen wieder anzubringen.

- Die Betriebsanleitung des Herstellers ist zu beachten.
- Beim Reinigen des Rundmessers muss immer in gerader Linie von der Mitte des Messers nach außen geputzt werden (Abb. 9). Dabei die Fingerkuppen nicht in den Spalt zwischen Messer und Schutzbügel drücken.

Hochdruckreiniger bzw. ein Vollstrahl aus einem Wasserschlauch sind für die Reinigung einer Aufschnittschneidemaschine

völlig ungeeignet. Dadurch besteht die Gefahr, dass Feuchtigkeit in die Maschine eindringt. Es kann zu Stromunfällen kommen.

Um die Leichtgängigkeit von Schlitten bzw. Resthalter zu gewährleisten, sind regelmäßig die Führungen zu reinigen und mit geeignetem Öl bzw. Fett zu schmieren.

Wird beim Reinigen der Aufschnittschneidemaschine das Rundmesser entfernt, müssen geeignete schnitthemmende Schutzhandschuhe getragen werden.



Abb. 9: Beim Reinigen des Rundmessers immer in gerader Linie von der Mitte nach außen putzen.

Anhang: Betriebsanweisung Aufschnittschneidemaschinen

Nummer: **Betriebsanweisung** *Musterbetrieb*
 Datum:
 Verantwortlich: **Mustermann** **Aufschnittschneidemaschinen**
 Arbeitsplatz/Tätigkeitsbereich: *Musterbereich*

1. Anwendungsbereich

Diese Betriebsanweisung gilt für den Betrieb von Aufschnittschneidemaschinen

2. Gefahren für Mensch und Umwelt



- Verletzungsgefahr durch Rundmesser beim Schneiden und Reinigen
- Körperliche Belastung durch ungeeignete Arbeitshöhe, falsche Handhaltung oder schwergängigen Schlitten bzw. Restehalter
- Quetschgefahr bei Maschinen mit kraftbetätigtem Schlitten zwischen Schlitten und Maschinenkörper
- Gefährdung durch Strom durch eindringende Feuchtigkeit bei der Reinigung

3. Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln

Täglich vor Arbeitsbeginn:

- Funktionskontrolle des Sicherheitsschalters. Bei abgeklapptem Schlitten darf es nicht möglich sein, die Maschine in gangzusetzen
- Kontrolle, ob Verriegelung beim Abklappen des Schlittens wirksam ist (verhindert Abklappen des Schlittens bei einer Schnittstärkeneinstellung von mehr als 0 mm)
- Abstand zwischen Messerschneide und Messerschutzring kontrollieren. Bei mehr als 6 mm bzw. 12 mm muss das Messer ausgetauscht werden.
- Leichtgängigkeit des Schlittens und des Restehalters prüfen
- auf sicheren Stand der Maschine achten

Beim Betrieb:

- Schlitten zum Einlegen und Entnehmen des Schneidgutes ganz zu sich heranziehen
- Restehalter auf das Schneidgut absenken und so weit wie möglich Richtung Messer schieben
- Daumen der rechten Hand beim Schneiden immer hinter die Schlittenrückwand legen
- nicht unter dem Restehalter hindurchgreifen
- Restehalter zum Aufschneiden von Endstücken benutzen. Vorher unebene Enden abschneiden.
- Schrägschnitt nur an Maschinen mit hierfür geeigneten Einrichtungen durchführen
- Nach dem Schneiden Maschine sofort ausschalten (Verletzungsgefahr durch leise laufendes Messer).

Beim Reinigen:

- Maschine ausschalten, Netzstecker ziehen
- Schnittstärkeneinstellung bis zum Anschlag auf "0" stellen
- Schlitten abklappen bzw. abnehmen
- Beim Reinigen des Rundmessers mit feuchtem Reinigungstuch immer von der Messermitte nach außen wischen. Fingerkuppen dabei nicht in den Spalt zwischen Messer und Schutzbügel drücken.
- Reinigungsplan des Herstellers bzw. eigenen Reinigungsplan einhalten

Wartung:

- regelmäßige Schmierung der Führungen von Schlitten und Restehalter durchführen (z. B. mit für Lebensmittel zugelassenem Leichtgleitöl)
- Beim Schleifen Herstellervorgaben für verwendetes Schleifgerät beachten. Bei einem Abstand von mehr als 6 mm bzw. 12 mm zwischen Messerschneide und Messerschutzring Rundmesser erneuern
- Messerausbau/-wechsel nur mit schnitthemmenden Handschuhen durchführen



4. Verhalten bei Störungen

- Aufschnittschneidemaschine sofort stillsetzen
- Sicherheitsrelevante Störungen an den Vorgesetzten melden

5. Erste Hilfe



- Ruhe bewahren
- Ersthelfer heranziehen
- **Notruf: 112**
- Unfall melden

6. Instandhaltung

Instandhaltung nur durch hierzu beauftragte fachkundige Personen

Datum:
 Nächster
 Überprüfungstermin:

Unterschrift:
 Unternehmer/Geschäftsleitung

Dieser Entwurf muss durch arbeitsplatz- und tätigkeitsbezogene Angaben ergänzt werden.

Diese und alle anderen verfügbaren ASIs finden Sie hier zum Download:



**Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe**

Dynamostraße 7 - 11
68165 Mannheim
www.bgn.de