

Unterweisungskurzgespräch



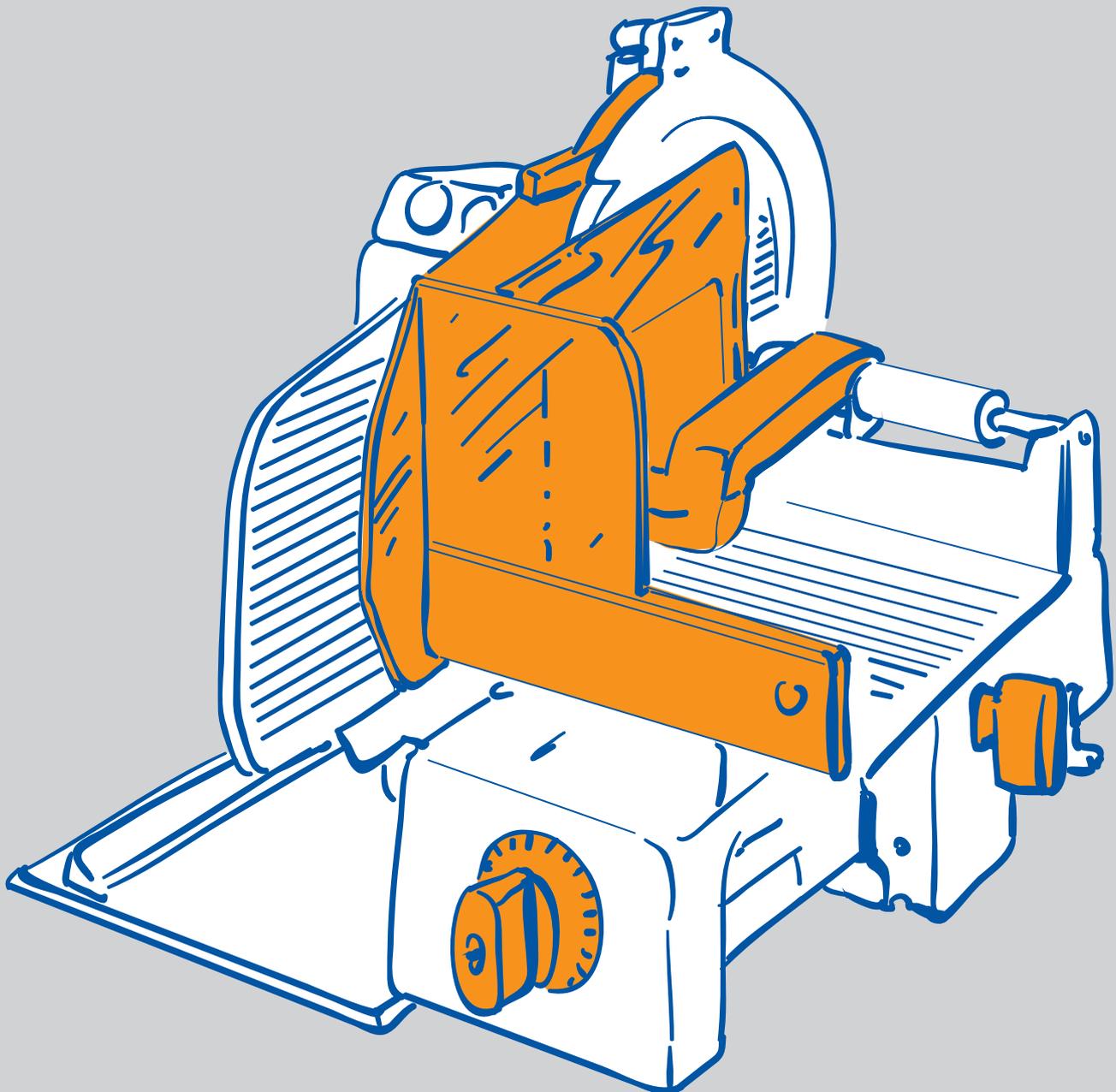
Aufschnittschneidemaschine

- Lektion 1: Schutzeinrichtungen
- Lektion 2: Arbeiten mit der Maschine
- Lektion 3: Schwieriges Schneidgut
- Lektion 4: Reinigung/Messerwechsel
- Lektion 5: Arbeitssituation

Informationen für Unterweisende
Wissenstest mit Lösung
Dokumentation

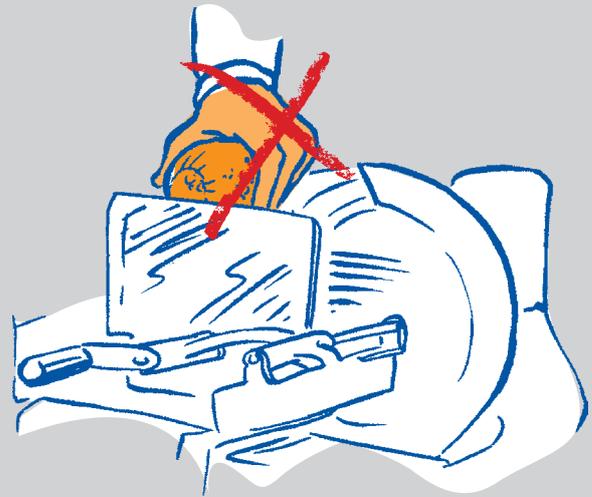
Lektion 1

Schutzeinrichtungen:
Wie funktionieren sie?



Lektion 2

Arbeiten mit der Maschine:
Wie kann ich Unfälle verhindern?



Beim Einlegen und Herausnehmen



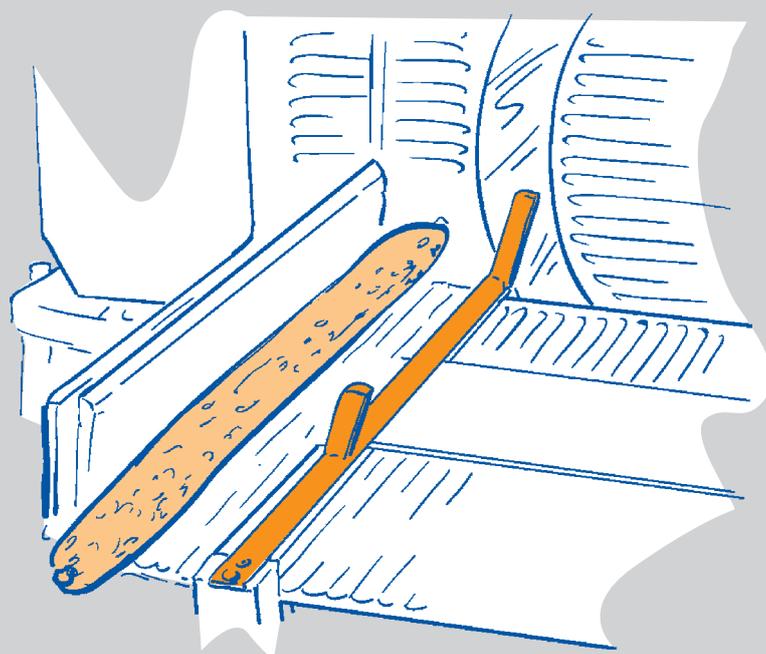
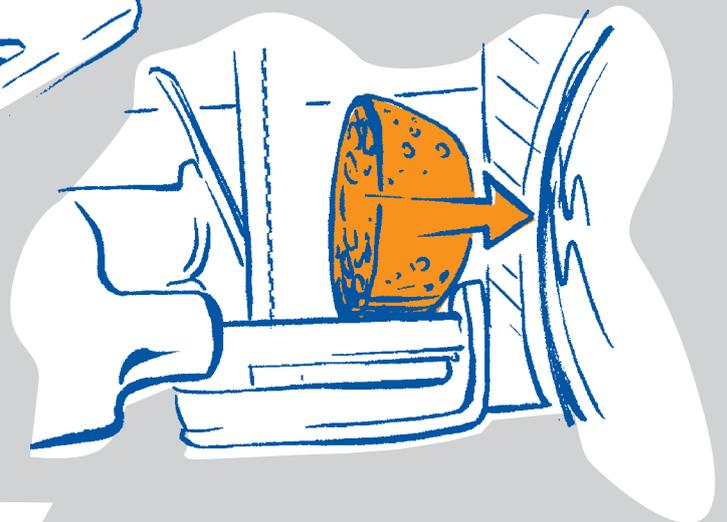
Beim Schneiden

Lektion 3

Schwieriges Schneidgut:
Was tun, wenn Ware nicht sicher anliegt?

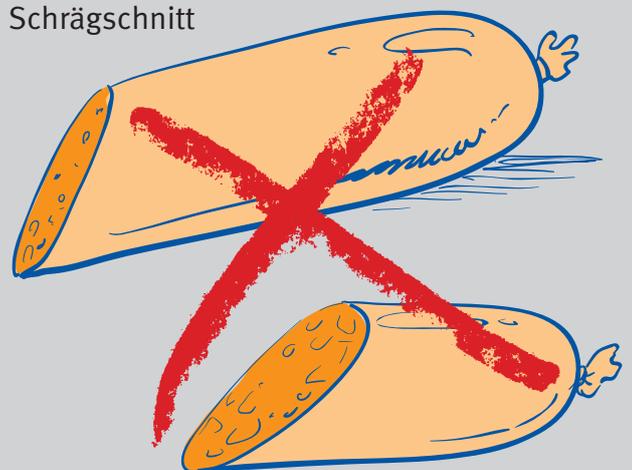


Umgang mit Reststücken



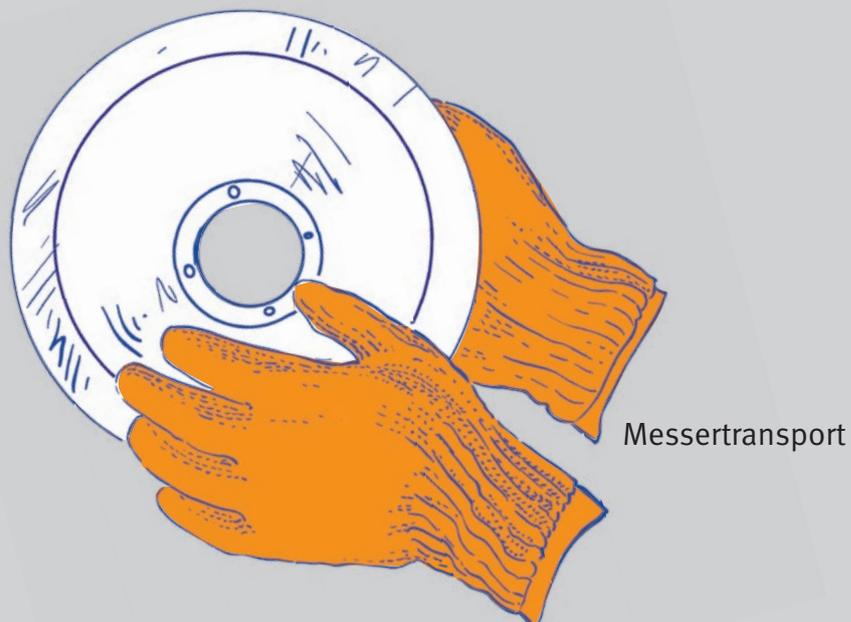
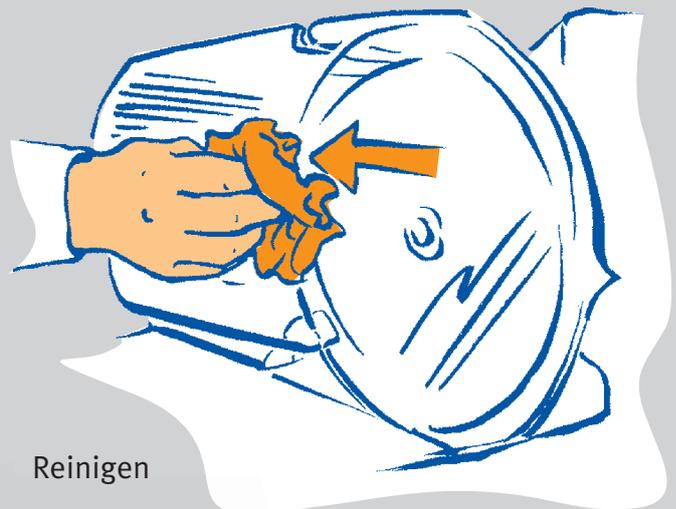
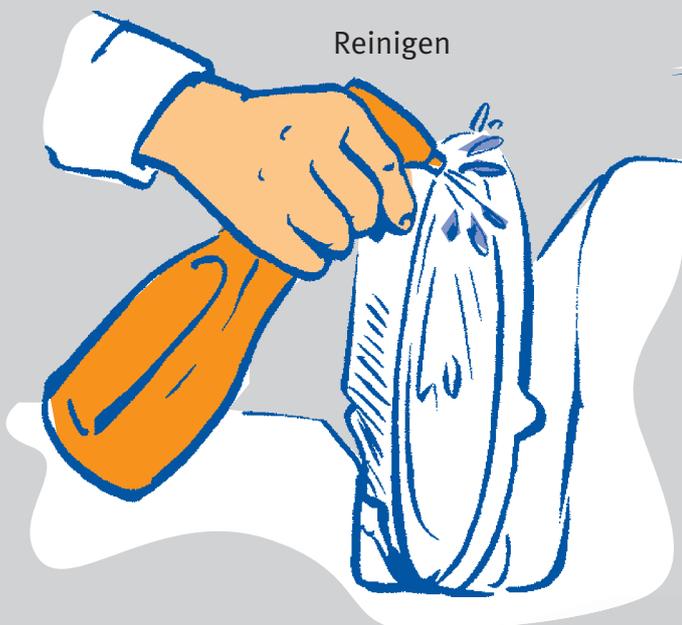
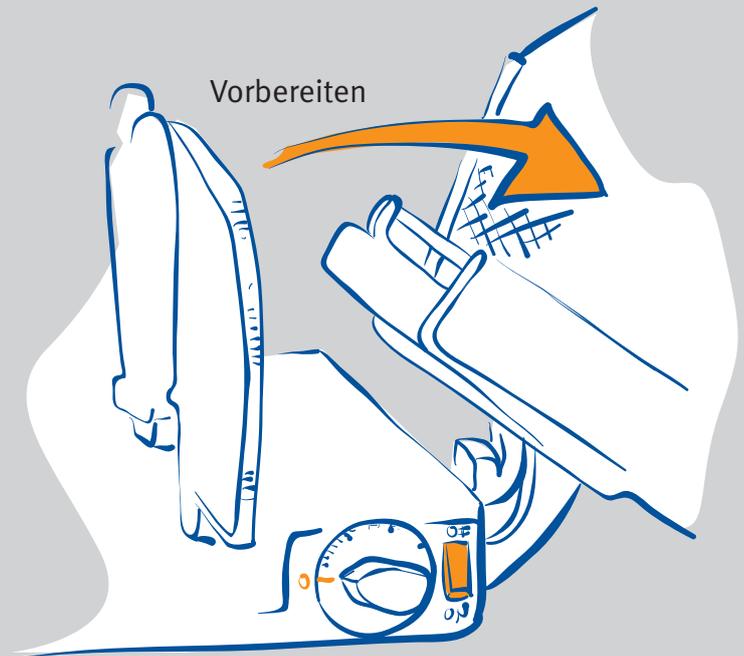
Kleinkalibriges Schneidgut

Schrägschnitt



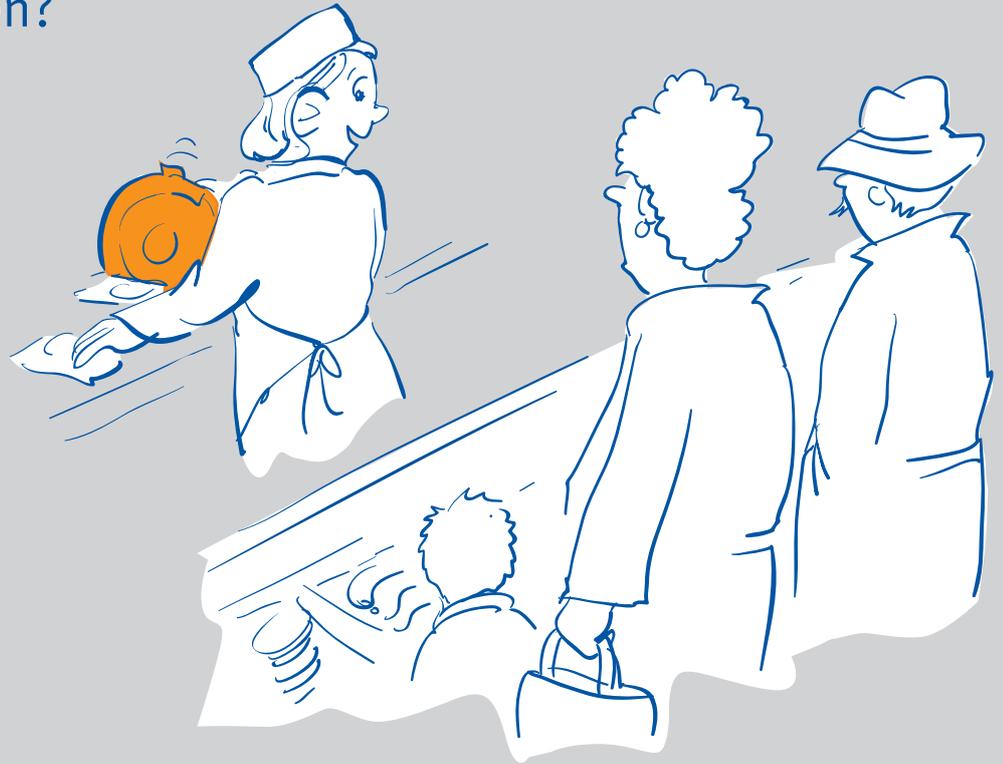
Lektion 4

Reinigen/Messerwechsel:
Was muss ich beachten?



Lektion 5

Arbeitssituation:
Was ist zu beachten?



Ablenkung/unkonzentriertes Arbeiten



Arbeitshöhe



Räumliche Enge

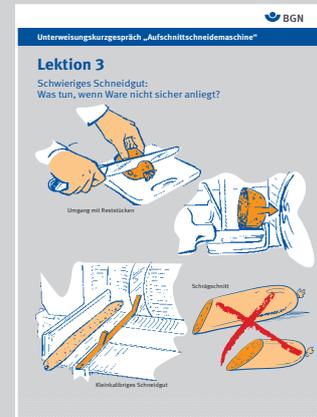
Informationen für Unterweisende



- Feststehender Schutzbügel
- Übergreifende Verdeckung
- Begrenzung des Schneidguthalters
- Verbreiterte Schlittenrückwand
- Verriegelung zwischen Anschlagplatte und Schlitten
- Nullstellung



- Einlegen der Ware:
 - Resthalter anheben und auf bzw. hinter Ware absenken
 - Ware muss an Schlittenrückwand anliegen
- Schneiden der Ware:
 - Daumen hinter die Schlittenrückwand
 - Nicht unter dem Resthalter hindurchgreifen
 - Niemals mit der Hand über die Schlittenrückwand greifen



- Umgang mit Resten:
 - Zipfel abschneiden
 - Geraden Restanschnitt gegen die Schneide legen
 - Wurstrest vom Ende her aufschneiden
- Für kleinkalibrige Ware „Abstandhalter“ benutzen
- Nur geeignete Ware auf der Maschine schneiden (kein Gemüse)



- Reinigungsvorbereitung:
 - Maschine ausschalten
 - Anschlagplatte auf „0“ stellen
 - Schlitten abklappen
- Reinigung:
 - Einweichen mit Reinigungsmittel
 - Mit nassem Tuch von Messermitte nach außen wischen
- Messertransport nur mit schnitthemmenden Handschuhen oder im Messerhalter



- Beim Schneidvorgang Blick auf die Maschine
- Nicht ablenken lassen
- Rücksicht nehmen
- Arbeiten in engen Durchgängen möglichst verhindern
- Arbeitshöhe anpassen; möglichst höhenverstellbare Tische benutzen.

Hinweis:
Den besten Effekt erzielen Sie, wenn Sie das Unterweisungskurzgespräch direkt vor Ort führen.



Finde die 9 Fehler!



Lösung

Beim Vorbeilaufen
Rücksicht nehmen



Zum Reinigen
Schlitten abklappen

Messertransport nur
mit schnitthemmenden
Handschuhen



Nicht mit der Hand
zwischen Halterung
und Messer greifen



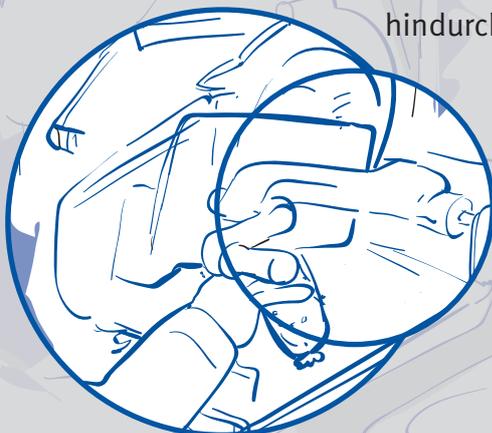
Tischhöhe anpassen

Beim Schneiden auf
den Schneidevorgang
konzentrieren



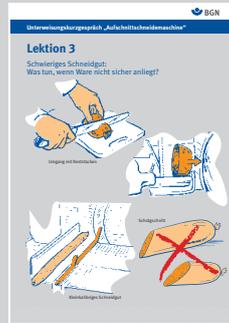
Nicht ablenken
lassen

Nicht unter dem
Resthalter
hindurchgreifen



Keine schrägen
Stücke schneiden
ohne Zusatzeinrichtung

Dokumentation



Namen und Unterschriften der Teilnehmer

_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Unterwiesen durch:

Ort, Datum

Unterschrift