

## Risikobewertung und Risikoanalyse für ein Holzschneidebrett

Produktbeschreibung:

Produkt: Holzschneidebrett für Ahle Wurst

Material: Holz

Maße: Länge ca. 34 cm, Breite ca. 9 cm, Dicke ca. 1,5 cm

### 1. Identifikation der Gefahren

**Schnittverletzungen:** Bei der Verwendung des Schneidebretts kann es zu Schnittverletzungen kommen, insbesondere wenn scharfe Messer verwendet werden.

**Rutschgefahr:** Das Schneidebrett könnte auf glatten Oberflächen rutschen, was zu Unfällen führen kann.

**Hygiene:** Holz kann Bakterien aufnehmen, wenn es nicht richtig gereinigt wird, was zu gesundheitlichen Risiken führen kann.

**Materialfehler:** Mängel im Holz (z. B. Risse oder Splitter) können Verletzungen verursachen.

### 2. Risikobewertung

**Schnittverletzungen:** Hoch – Verletzungen können ernsthaft sein, insbesondere bei unsachgemäßer Handhabung.

**Rutschgefahr:** Mittel – Das Risiko kann durch rutschfeste Unterlagen verringert werden.

**Hygiene:** Hoch – Unzureichende Reinigung kann zu Lebensmittelvergiftungen führen.

**Materialfehler:** Niedrig bis Mittel – Abhängig von der Qualität des verwendeten Holzes.

### 3. Risikominderung

**Schnittverletzungen:**

Verwendung von hochwertigen, scharfen Messern.

Schulung der Benutzer im sicheren Umgang mit Messern.

**Rutschgefahr:**

Verwendung von rutschfesten Unterlagen oder Füßen für das Schneidebrett.

Hygiene:

Empfehlung zur gründlichen Reinigung nach jedem Gebrauch.

Verwendung von lebensmittelechtem Holz und regelmäßige Behandlung mit lebensmittelechtem Öl.

Materialfehler:

Qualitätskontrolle bei der Herstellung des Schneidebretts.

Regelmäßige Inspektion auf Risse oder Splitter.

4. Fazit

Das Holzschneidebrett für Ahle Wurst stellt einige Risiken dar, die jedoch durch geeignete Maßnahmen zur Risikominderung erheblich verringert werden können.

Veredler:

Phantiwood

Schloßstraße 12

37281 Wanfried

Hersteller:

UNBEKANNT

Artikel-Nr. AhWuInd01