



**EKAS** «Unfall – kein Zufall!»

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im

## **Bäcker-Confiseur- Gewerbe**



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

**Eidgenössische Koordinationskommission  
für Arbeitssicherheit EKAS**

## Impressum

### Herausgeberin

Eidgenössische Koordinationskommission  
für Arbeitssicherheit EKAS  
Postfach, 6002 Luzern  
ekas@ekas.ch, www.ekas.ch

«Unfall – kein Zufall!»

*Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz  
im Bäcker-Confiseur-Gewerbe*

4. Auflage, Mai 2021  
EKAS-Bestellnummer 6207.d

Nachdruck mit Quellennachweis  
gestattet.

### Mitwirkende

Diese Broschüre basiert auf der bisherigen Ausgabe der gleichnamigen Publikation und wurde inhaltlich vollständig überarbeitet und neu bebildert. Folgende Personen haben an der Überarbeitung mitgewirkt:

- Andrea Abt, Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband (SBKPV), Ermensee
- Roman Bongni, Wissenschaftlicher Mitarbeiter, Branchenbetreuer Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC), SECO, Bern
- Matthias Bieri, Redaktor, EKAS-Geschäftsstelle, Luzern
- Daniel Jakob, Leiter ASA-Fachstelle, Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC), Bern
- Renato Kissling, Arbeitsinspektor, Amt für Wirtschaft und Arbeit (AWA), Zürich
- Sébastien Knecht, Sicherheitsfachmann, Richemont – Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC), Yverdon-les-Bains
- Ramona Ronacher, Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband (SBKPV), Zell/ZH
- Markus Schnyder, Sicherheitsingenieur, Branchenbetreuer, Suva, Luzern

### Bildnachweis

Mit freundlicher Genehmigung/Unterstützung folgender Unternehmen und Institutionen:

- Café Koller AG, Sursee
- Bäckerei-Konditorei-Café Kreuzmühle, Unterägeri
- Richemont Fachschule, Luzern
- Bäckerei-Konditorei-Confiserie von Rotz GmbH, Cham



## Wichtige Hinweise

Die im Tabellenteil dieser Broschüre aufgelisteten Gefährdungen und Massnahmen fassen in übersichtlicher Form das Wichtigste zusammen. Die Broschüre erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Sie ist als praktisches Informationsmittel für die Prävention von Berufsunfällen und -krankheiten im täglichen Arbeitsumfeld gedacht. In Spezialfällen und zur Vertiefung einzelner Aspekte können externe Fachspezialisten und die angeführte weiterführende Literatur weitere Informationen bieten. Die ASA-Branchenlösung für das Bäcker-Confiseur-Gewerbe ist ein wichtiges zusätzliches Arbeitsmittel, welches den verantwortlichen Personen die Umsetzung in der Praxis erleichtert. Dort wo das notwendige Fachwissen fehlt, ist der Beizug von Spezialisten der Arbeitssicherheit, die über einschlägiges Fachwissen verfügen, zu empfehlen.

Diese Broschüre ist als Nachschlagewerk mit Registerteilen konzipiert. Sie dient

nicht als Instruktionsnachweis, sondern als Instruktionsmittel. Leserinnen und Leser können mithilfe des Inhalts- oder Stichwortverzeichnisses die gewünschten Informationen suchen. Die Kapiteleinteilung ist so konzipiert, dass einleitend die Arbeitsorganisation behandelt wird. Anschliessend folgen die Arbeitsbereiche, die im Bäcker-Confiseur-Gewerbe inkl. Verkauf eine spezielle Relevanz haben. Allgemeine Themen wie Reinigung, Hygiene, Chemikalien, Entsorgung und Gebäude, Instandhaltung, Raumklima, welche auf verschiedene Arbeitsbereiche und Tätigkeiten anwendbar sind, sind in separaten Kapiteln zusammengefasst.

Insbesondere betreffend Arbeits- und Ruhezeitenregelung sowie Ausnahmeregelungen ersetzt diese Broschüre nicht die offiziellen Gesetzes- oder Verordnungstexte. Sie dient lediglich als Orientierungshilfe und zur Erläuterung der geltenden Bestimmungen. Für juristisch

relevante Abklärungen sind die gültigen Gesetzes- oder Verordnungstexte zu konsultieren.

Diese Broschüre enthält geschlechtsneutrale sowie geschlechtergerechte Formulierungen. Vereinzelt ist aus stilistischen Gründen (z. B. bei Aufzählungen) auf die geschlechtergerechte Formulierung verzichtet worden. Die männliche Form ist daher als generisches Maskulinum zu verstehen und bezieht sich sowohl auf Frauen wie auch auf Männer.

Abschliessend sei darauf hingewiesen, dass in dieser Broschüre auf die Unterlagen der ASA-Branchenlösung des Bäcker-Confiseur-Gewerbes verwiesen wird. Da die Mitgliedschaft in dieser Branchenlösung nach einem Entscheid am SBC-Kongress seit Anfang des Jahres 2020 für die Mitglieder des SBC verpflichtend ist, sind diese Unterlagen den allermeisten Betrieben zugänglich.

## Inhalt

Warum diese Broschüre?	6
Unfallstatistik, Ursachen und Kosten	8
Systeme für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	13
Berufskrankheiten	27
Arbeitsorganisation	33
Produktion, Traiteur, Catering und Verpackung	63
Logistik	
Verkehrswege/Lagerung	105
Kommissionierung/Spedition/ Auslieferung/Transport	115
Verkauf und Bistro	126
Hygiene, Reinigung, Umgang mit Chemikalien	137
Gebäude, Unterhalt, Raumklima	145

## Anhänge

Anhang 1: Gesetzliche Grundlagen	158
Anhang 2: Nützliche Adressen und Links	162
Anhang 3: Verzeichnis der Abkürzungen	165
Anhang 4: Stichwortverzeichnis	167

## Warum diese Broschüre?

Jahr für Jahr ereignen sich im Bäcker-Confitiseur-Gewerbe durchschnittlich 1200 bis 1550 anerkannte Berufsunfälle (2009 bis 2018). Hinzu kommen Absenzen durch arbeitsbedingte Gesundheitsbelastungen. Dank sicherer Technik, gezielter Präventionsanstrengungen und regelmässiger Instruktion ist die Zahl der Unfälle im Lauf der letzten zehn Jahre in der Branche gesunken. Die Verhütung von Berufsunfällen und arbeitsbedingten Gesundheitsbelastungen bleibt aber eine Daueraufgabe. Neue Arbeitnehmende, aber auch Fremdsprachige müssen mit der Arbeitssicherheit und dem Gesundheitsschutz vertraut gemacht werden. Der technische Fortschritt, die Beschaffung neuer Maschinen und Anlagen sowie veränderte Arbeitstechniken und -prozesse bedingen zudem eine kontinuierliche Neubeurteilung des Gefährdungsspektrums. Die Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS hat deshalb zusammen mit Branchenvertretern die vorliegende Broschüre erarbeitet, um die Berufsleute für die





potenziellen Gefährdungen zu sensibilisieren und ihnen geeignete Massnahmen aufzuzeigen, mit denen sich die Sicherheit und die Gesundheit am Arbeitsplatz verbessern lassen. Das ehrgeizige Ziel dieser Publikation ist es, das noch vorhandene Unfall- und Erkrankungspotenzial sowie die Prämienlast weiter zu senken.

Im Bäcker-Confiseur-Gewerbe arbeiten heute über 23 000 Beschäftigte. Die Zahl der Vollzeitstellen hat im Lauf der letzten Jahre leicht zugenommen. Aus gesamtwirtschaftlicher Sicht ist das Bäcker-Confiseur-Gewerbe ein bedeutender Wirtschaftszweig mit aktuell 1350 Betrieben (2500 Verkaufsstellen), der zur Sicherstellung der Versorgung der Bevölkerung mit Grundnahrungsmitteln beiträgt. Ziel ist es, dass in den Betrieben dieser bedeutenden Branche eine gelebte Sicherheits- und Gesundheitskultur selbstverständlich ist.

### **Für Arbeitgeber, Arbeitnehmer und Spezialisten der Arbeitssicherheit**

Diese Broschüre richtet sich insbesondere an die Betriebe, d.h. an die Arbeitgeber und an die Mitarbeitenden des Bäcker-Confiseur-Gewerbes. Sie zeigt in übersichtlichen Ta-

bellenn auf, wo und bei welchen Tätigkeiten Gefahren für die Gesundheit der Mitarbeitenden bestehen, und listet Massnahmen auf, mit denen man diesen Gefährdungen wirksam begegnen kann. Die Broschüre ist nicht nur für Sicherheitsbeauftragte (SiBe), sondern auch für Mitarbeitende der Durchführungsorgane ein nützliches Hilfsmittel. Sie kann als Nachschlagewerk, als Hilfsmittel für Auszubildende, als Instruktionshilfe und zur Sensibilisierung im Arbeitnehmerschutz eingesetzt werden. Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz können aber auch schon in der Planungsphase gefördert werden. Wir sind überzeugt, dass diese Broschüre auch für Architekten und Planer ein hilfreiches Informationsmittel darstellt, wenn es darum geht, Gebäude und Arbeitsplätze in diesem Wirtschaftszweig sicher und ergonomisch zu konzipieren und einzurichten.

Die EKAS wünscht Ihnen bei der Umsetzung viel Erfolg!

*Felix Weber  
Präsident der EKAS und Vorsitzender  
der Geschäftsleitung der Suva*

# Unfallstatistik, Ursachen und Kosten

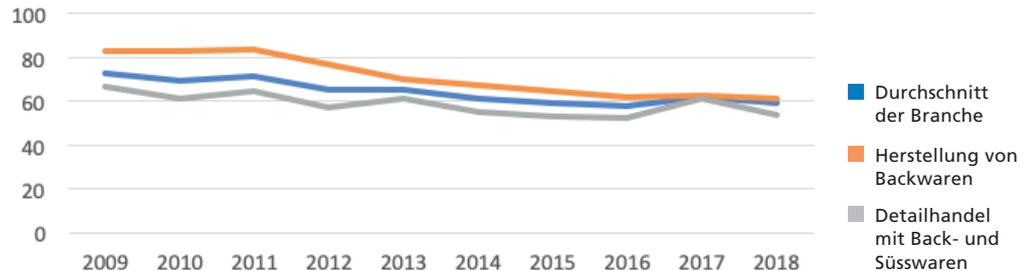
In den letzten zehn Jahren hat sich das Unfallrisiko im Bäcker-Confiseur-Gewerbe leicht reduziert. Pro 1000 Vollbeschäftigte sind zwischen 2009 und 2018 jährlich jeweils zwischen 60 und 73 Personen bei der Arbeit verunfallt (siehe Grafik 1). Die Anzahl anerkannter Berufsunfälle pro Jahr reduzierte sich im gleichen Zeitraum von 1477 auf 1367, bei gleichzeitigem Zuwachs der Anzahl Beschäftigten von 20 239 (Vollzeitäquivalente) auf knapp 23 000<sup>1</sup>. Bei den Berufskrankheiten schwankte

die jährliche Anzahl der Nichteignungsverfügungen (NEV) in den letzten fünf Jahren zwischen 38 und 48.

Das Berufsunfallrisiko lag 2018 mit 60 Unfällen pro 1000 Vollbeschäftigte knapp unter dem Durchschnittswert aller Branchen und aller Unfallversicherer (63 Unfälle pro 1000 Vollbeschäftigte). 2009 lag das Berufsunfallrisiko in der Branche noch bei 73 Unfällen pro 1000 Vollbeschäftigte und damit über dem damaligen Durchschnitt von 66 Unfällen pro 1000 Vollbeschäftigte.

Besonders stark konnte das Berufsunfallrisiko in der Produktion reduziert werden: Hier sank

**Bäckereien: Neu registrierte, anerkannte Berufsunfälle pro 1000 Vollbeschäftigte, 2009 – 2018**



Quelle: Sammelstelle für die Statistik der Unfallversicherungen SSUV. Berücksichtigte Branchen nach NOGA-Codes: 1071 (Herstellung von Backwaren – ohne Dauerbackwaren) und 4724 (Detailhandel mit Back- und Süßwaren).

das Risiko von 83 Unfällen pro 1000 Vollbeschäftigte (2009) auf 61 pro 1000 (2018). Im Detailhandel mit Back- und Süßwaren reduzierte sich das Unfallrisiko im gleichen Zeitraum von 67 auf 54 Unfälle pro 1000 Vollbeschäftigte.

Die durchschnittlich laufenden UVG-Versicherungsleistungen betragen zwischen 2009 und 2018 rund 6,5 Millionen Franken pro Jahr. Nicht minder ins Gewicht fallen jedoch die indirekten Kosten, die von den Betrieben getragen werden:

- Ausfallzeiten aufgrund von Unfall oder Krankheiten (Arztbesuch, Spitalaufenthalt, Rekonvaleszenz)
- Überstunden anderer Mitarbeitenden
- Umdisponieren von Einsatzplänen
- Reduzierte Leistungsfähigkeit
- Ineffizienter Ressourceneinsatz
- Auswirkungen auf das Arbeitsklima
- Beeinträchtigung des sozialen Umfelds
- Konventionalstrafen
- Sach- und Produktschäden

## **Die wichtigsten Ursachen**

Verschiedene Ursachen führen zu unfall- oder krankheitsbedingten Absenzen von Arbeitnehmenden. Folgende Faktoren spielen dabei eine wichtige Rolle:

### **1. Technische und bauliche Mängel**

Beispielsweise fehlende oder nicht sichere Arbeits- und Hilfsmittel, enge Platzverhältnisse, nicht konforme oder mangelhafte Maschinen und Einrichtungen, ungeeignete Böden, veraltete Technik und Infrastruktur.

### **2. Organisationsmängel**

Beispielsweise mangelhafte Arbeitsorganisation, unklare Arbeitsabläufe, fehlende Aus- und Weiterbildung, Überforderung, Zeitdruck, Hektik, schlechtes Arbeitsklima, mangelnde Kommunikation.

---

<sup>1</sup> Quelle: Sammelstelle für die Statistik der Unfallversicherungen SSUV. Berücksichtigte Branchen nach NOGA-Codes: 1071 (Herstellung von Backwaren – ohne Dauerbackwaren) und 4724 (Detailhandel mit Back- und Süßwaren).

### 3. Persönliche Faktoren

Beispielsweise Unaufmerksamkeit, Missverständnisse, Sprachprobleme, Nichttragen von persönlichen Schutzausrüstungen bei entsprechender Exposition, zwischenmenschliche Spannungen, Hast, Ermüdung.

### Unfallhergänge und Ursachen für Erkrankungen

35 Prozent aller Berufsunfälle im Bäcker-Confiseur-Gewerbe entfallen auf Stolper- und Sturzunfälle (siehe Grafik 2). Auffallend häufig sind dabei Stürze auf Treppen (ein Drittel

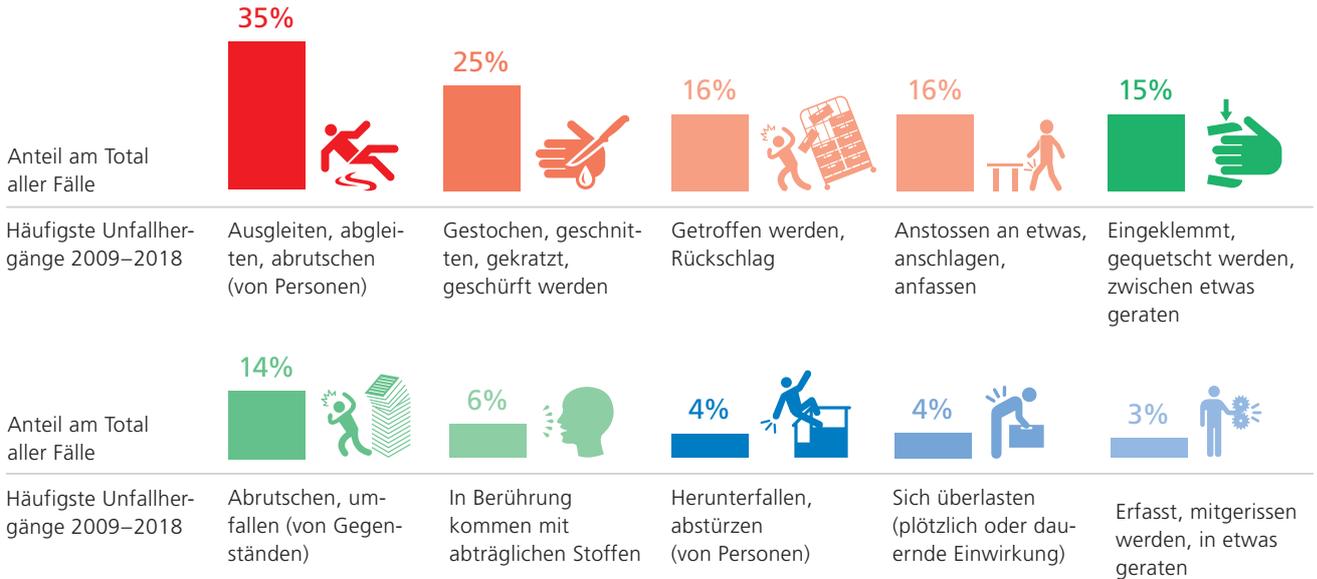


aller Stürze im Detailhandel mit Back- und Süßwaren). Besonderes Augenmerk ist deshalb auf die Gestaltung von Treppen, gute Beleuchtung sowie auf das Anbringen von Handläufen, rutschfesten Bodenbelägen und markierten Treppenabsätzen zu richten. Vorsicht ist auch stets beim Warentransport auf Treppen geboten.

Das Berufsfeld ist handwerklich geprägt, weshalb Stich-, Schürf- und Schnittverletzungen häufig sind und auf Rang zwei der Unfallhergänge folgen. Diese Verletzungen entstehen vor allem bei der Benutzung von Hand- und Hilfswerkzeugen, beim Wechsel und Reinigen von Schneidewerkzeugen sowie beim Reinigen von Maschinen und Anlagen mit scharfen Kanten. Dem Verhüten von Schnittverletzungen muss auch aus Gründen der Lebensmittelsicherheit in den betrieblichen Sicherheitskonzepten eine bedeutende Rolle zukommen. Ein fachgerechter Umgang mit Messern und Schneidewerkzeugen ist dabei zentral. Das konsequente Tragen von schnittfesten Handschuhen bei der Reinigung trägt entscheidend zur Senkung des Unfallrisikos bei.

Auch bei den Berufskrankheiten konnte in den vergangenen Jahrzehnten ein Rückgang festgestellt werden. Mit durchschnittlich 51 Nichteignungsverfügungen pro Jahr (Schnitt der letzten zehn Jahre) sind die Fallzahlen aber nach wie vor hoch. Dies hat entsprechende Kostenfolgen für die Betriebe und Versicherungen. Bei einer berufsbedingten Krankheit (Bäckerasthma/Hautirritationen) wird in den meisten Fällen eine Nichteignung verfügt (NEV), was de facto einem Berufsverbot entspricht und mit hohen Umschulungskosten verbunden ist. Dies ist auch der Grund, weshalb die verantwortlichen Bäcker-Confiseure schon bei der Berufswahl, d.h. in der Schnupperlehre, allfällige Allergien auf Gräserpollen (Heuschnupfen) oder Asthma erfragen.

## Häufigste Unfallhergänge im Bäcker-Confiseur-Gewerbe



Quelle: Sammelstelle für die Statistik der Unfallversicherungen SSUV. Berücksichtigte Branchen nach NOGA-Code: 1071 (Herstellung von Backwaren – ohne Dauerbackwaren) und 4724 (Detailhandel mit Back- und Süßwaren).

# Systeme für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

Die Vorschriften betreffend Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz wurden vom Gesetzgeber definiert. Die wichtigsten Bestimmungen im Bereich Arbeitssicherheit sind im Bundesgesetz über die Unfallversicherung (UVG) sowie in der dazugehörigen Verordnung über die Verhütung von Unfällen und Berufskrankheiten (VUV) enthalten. Der Bereich Gesundheitsschutz ist im Bundesgesetz über die Arbeit in Industrie, Gewerbe und Handel (Arbeitsgesetz, ArG) sowie in den dazugehörigen Verordnungen zum Arbeitsgesetz, insbesondere in der Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz (ArGV 3), geregelt. Eine umfassende Liste der relevanten Gesetze und Verordnungen befindet sich im Anhang 1 (Gesetzliche Grundlagen).

## **ASA-Richtlinie der EKAS**

Die EKAS hat, gestützt auf diese Gesetzesbestimmungen, eine Richtlinie über den Beizug von **Arbeitsärzten** und anderen **Spezialisten der Arbeitssicherheit** (EKAS-Richtlinie

6508, ASA-Richtlinie, [www.ekas.ch](http://www.ekas.ch) > ASA) erlassen. Sie erläutert die Pflichten des Arbeitgebers bezüglich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz. Die ASA-Systematik wird auf den folgenden Seiten anhand eines 10-Punkte-Konzepts im Detail erklärt. Von besonderer Bedeutung sind dabei:

- eine zweckmässige Organisation der Zuständigkeiten und Abläufe innerhalb des betrieblichen Sicherheitssystems;
- der Beizug von Arbeitsärzten und anderen Spezialisten der Arbeitssicherheit (ASA-Spezialisten);
- eine umfassende Gefährdungsermittlung im Betrieb mit entsprechender Massnahmenplanung;
- die Ausbildung und Instruktion der Mitarbeitenden für ihre Tätigkeiten unter Berücksichtigung der sicherheitsrelevanten Aspekte sowie der Sicherheitsregeln.

Durch ein systematisches Vorgehen wird das Ziel verfolgt, Berufsunfälle und berufsassoziierte Gesundheitsstörungen zu verhindern und die damit verbundenen persönlichen, organisatorischen und finanziellen Auswirkungen zu vermeiden. Das wird am besten

mit einem den betrieblichen Verhältnissen angepassten Sicherheitssystem gewährleistet.

Jeder Betrieb braucht ein Sicherheitssystem, das den betriebseigenen Gefährdungen und Gesundheitsbelastungen gerecht wird. Die EKAS zeigt verschiedene Möglichkeiten auf, wie Betriebe ein auf ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Sicherheitssystem aufbauen können. Individuelle Lösungen eignen sich für Betriebe, die in der Lage sind, eigene Sicherheitssysteme zu erstellen. Überbetriebliche Lösungen sind für Betriebe geeignet, die im Verbund und mit externer Unterstützung ein Sicherheitssystem umsetzen möchten. Überbetriebliche Lösungen sind namentlich sogenannte Branchenlösungen, Betriebsgruppenlösungen und Modelllösungen (Musterlösung einer Beratungsfirma).

### **Überbetriebliche ASA-Branchenlösung als Königsweg**

Der Schweizerische Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC) und der Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband (SBKPV), welcher der Hotel- und Gastro-Union angeschlossen ist, vereinen rund 1350 Betriebe mit über 23 000 Vollbeschäftigten in der

Schweiz. Sie fungieren als Trägerschaft der Branchenlösung «Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz für das Bäcker-Confiseur-Gewerbe». Die Branchenlösung wurde von der EKAS zertifiziert und basiert auf einer umfassenden Risikoanalyse, die sich auf die gesamte Branche erstreckt und in Zusammenarbeit mit ASA-Spezialisten unter Mitwirkung der Sozialpartner erarbeitet wurde. Seit Anfang 2020 ist die ASA-Branchenlösung für alle SBC-Mitglieder obligatorisch und wird als Online-Tool laufend den Bedürfnissen der Branche angepasst. Die Branchenlösung stellt eine Art Königsweg zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz für die Betriebe im Bäcker-Confiseur-Gewerbe dar. Sie erhalten dadurch Zugang zum nötigen Fachwissen der ASA-Spezialisten, zu Gefährdungsermittlungen, Sicherheitsregeln und geeigneten Massnahmenplänen sowie zu Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten. Der Erfahrungs- und Informationsaustausch und die Unterlagen und Hilfsmittel für technische und organisatorische Fragen erlauben es den Mitgliedsbetrieben, die Umsetzung der ASA-Lösung auf betrieblicher Ebene professionell und zielgerichtet sicherzustellen.

## ASA – Sicherheit mit System

Die ASA-Richtlinie der EKAS verlangt ein betriebliches Sicherheitssystem. Dieses umfasst die nachfolgenden zehn Elemente, die für sichere und gesunde Arbeitsplätze und die Sicherheitskultur in den Betrieben bedeutsam sind:

### 1. Sicherheitsleitbild, Sicherheitsziele



Die Unternehmensleitung muss sich in Form eines Sicherheitsleitbilds klar zum Thema Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz bekennen. Sie trägt die Verantwortung für die Sicherheit und die Gesundheit der Mitarbeitenden bei der Arbeit und muss die entsprechenden Führungsaufgaben übernehmen. Dazu gehört auch das Festlegen verbindlicher Zielsetzungen für die Bereiche Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz.

### 2. Sicherheitsorganisation



An jedem Betriebsstandort ist eine geeignete Person als für die Arbeitssicherheit zuständig zu bestimmen. Deren Hauptaufgaben umfassen die innerbetriebliche Koordination, die Überprüfung der notwendigen Sicherheitsmassnahmen sowie die Instruktion der Mitarbeitenden. Klare Regeln für die Aufgaben, Verantwortung und Kompetenzen der Sicherheitsbeauftragten, der Vorgesetzten und der Mitarbeitenden sind ein Muss und können beispielsweise in einem Pflichtenheft festgehalten werden. Die für die Ausübung der Aufgaben der Sicherheitsbeauftragten erforderliche Zeit ist innerhalb des regulären Arbeitspensums zur Verfügung zu stellen. Falls das erforderliche Fachwissen für die Bereiche Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Betrieb nicht genügend vorhanden ist, müssen dafür externe Spezialisten beigezogen werden. Bei der Zusammenarbeit mit

Drittfirmen ist sicherzustellen, dass diese die Sicherheitsregeln und die internen Weisungen kennen und auch einhalten.

### 3. Ausbildung, Instruktion, Information



Alle Mitarbeitenden sind für ihre Tätigkeiten zu instruieren resp. auszubilden. Die rechtzeitige Planung der internen und externen Schulungen ist von Vorteil. Verschiedene Branchenverbände, die Suva und die Trägerschaft der überbetrieblichen ASA-Lösung bieten auf vielen Gebieten Schulungskurse an (Adressen siehe Anhang 2).

Wichtig ist vor allem die Ausbildung der Neueintretenden und der temporär Beschäftigten. Sie verunfallen besonders häufig. Sicherheitsrelevante Tätigkeiten sollten mindestens jährlich geschult werden. Wichtige Informationen, Instruktionen und Ausbildungen (auch externe) sind zu dokumentieren.

Als Unterlagen für Schulungen eignen sich beispielsweise Betriebsanleitungen von Maschinen, Checklisten und Merkblätter der Suva und der überbetrieblichen ASA-Lösungen, die lebenswichtigen Regeln der Suva sowie diese Broschüre. Einige Tätigkeiten verlangen eine Spezialausbildung, beispielsweise das Fahren mit dem Gabelstapler.

### 4. Sicherheitsregeln



Aufgrund der Gefährdungen ist zusammen mit Mitarbeitenden zu definieren, für welche Tätigkeiten besondere Regeln der Arbeitssicherheit festgelegt und eingehalten werden müssen. Für kritische Tätigkeiten und Abläufe sind klare Arbeitsanweisungen notwendig. Zum Regelwerk gehören Handbücher der ASA-Lösungen, Checklisten und lebenswichtige Regeln der Suva sowie Merkblätter, Betriebsanleitungen, Sicherheitsdatenblätter und Informationsbroschüren.

Beispiele ausgewählter Sicherheits- und Gefahrenkennzeichen.



Als besonders effizient erweisen sich kurze und eindeutige Arbeitsanweisungen. Verbindliche Abmachungen erhöhen die Sicherheit. Sicherheitsgerechtes Verhalten verdient Anerkennung, sicherheitswidriges Verhalten hingegen sollte umgehend korrigiert werden, notfalls durch Sanktionen. Mit dem guten Beispiel voranzugehen, hat sich als Rezept erfolgreich erwiesen.

Im Betrieb sollten relevante Warn-, Verbots- und Gebotskennzeichnungen an Gebäudeteilen, Geräten und Maschinen angebracht werden. Dabei ist sicherzustellen, dass alle Mitarbeitenden die Sicherheitsregeln auch wirklich kennen und verstehen.

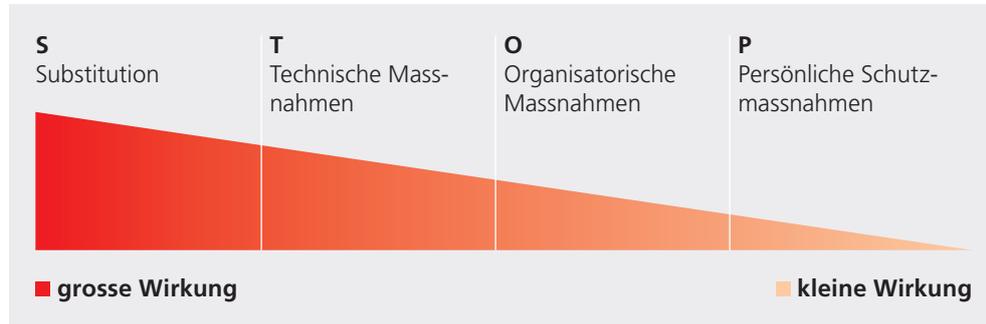
## 5. Gefährdungs- ermittlung, Risikobeurteilung



Gefahren können nur bewältigt werden, wenn sie bekannt sind. Das Ermitteln der Sicherheits- und Gesundheitsrisiken im Betrieb gehört deshalb zu den zentralen Sicherheitsaufgaben. Die Checklisten der Branchenlösung sowie andere Publikationen und Hilfsmittel der Suva und der EKAS erleichtern diese Arbeit. Wenn das erforderliche Wissen zur Beurteilung von besonderen Gefährdungen mit grossen Risiken und zum Festlegen der notwendigen Schutzmassnahmen im Betrieb fehlt, so sind Spezialisten der Arbeitssicherheit (ASA, z. B. Arbeitsärzte) beizuziehen. Wichtigste Gefährdungen:

- **Stolper- und Sturzgefahr**, z. B. durch rutschige Böden und Treppen, Niveauunterschiede, Hindernisse auf Verkehrswegen, ungeeignetes Schuhwerk
- **Stich-, Schnitt- und Schürfverletzungen**, z. B. durch Schneidewerkzeuge, Maschinen zum Zerteilen, Verpackungsmaschinen
- **Elektrische Gefahren**, z. B. durch Stromschläge aufgrund defekter Kabel oder Stecker
- **Thermische Gefahren**, z. B. durch heisse Oberflächen oder Flüssigkeiten, Dampf, Frittieröl
- **Brand- und Explosionsgefahren**, z. B. durch Propan- und Butangas, entzündliche Triebmittel in Spraydosen, Handbunsenbrenner, Alkohol, brennbare Stäube
- **Gesundheitsgefährdung**, z. B. durch Einatmen von sensibilisierenden Stäuben (z. B. Getreidemehle) oder Hautkontakt mit sensibilisierenden Stoffen, Lauge, Reinigungs- oder Desinfektionsmitteln
- **Belastungen am Bewegungsapparat**, z. B. durch repetitive Bewegungsabläufe über lange Zeit, ergonomisch ungünstige Arbeitsplätze, Zwangshaltungen (Ausganieren, Dekorieren) sowie durch häufiges Heben und Tragen von Lasten
- **Belastungen durch Arbeitsumgebungen**, z. B. durch Raumklima, Hitze, Feuchtigkeit, Zugluft, Kälte
- **Physikalische Belastungen**, z. B. durch Lärm
- **Psychosoziale Belastungen**, z. B. durch schlechte Arbeitsorganisation, hohen Arbeitsdruck, Hektik, Nichteinhalten der Arbeits- und Ruhezeiten, Nacharbeit

Abnahme der Wirksamkeit,  
Rangfolge der Massnahmen.



## 6. Massnahmenplanung und -realisierung



Massnahmen basieren unmittelbar auf der Gefährdungsermittlung. Sie sollten nach dem Prinzip S-T-O-P geplant und realisiert werden:

- S **Substitution**, d. h. Tätigkeit, Maschine oder Stoffe durch andere ersetzen, bei denen keine Gefährdung besteht.
- T **Technische Massnahmen**, z. B. Schutzrichtungen.

- O **Organisatorische Massnahmen**, z. B. Ausbildungen, Instruktionen, Regeln, Anweisungen, Instandhaltung, Kontrolle.
- P **Persönliche Schutzmassnahmen**, z. B. das Tragen von persönlichen Schutzausrüstungen.

Wichtig zu wissen ist, dass die Wirkungsqualität bei S-T-O-P-Massnahmen in der aufgezeigten Richtung abnimmt (siehe Grafik). Bei der Planung von Massnahmen sollten daher zuerst substituierende oder technische Massnahmen evaluiert werden. Wenn diese nicht möglich sind, müssen die Risiken durch organisatorische oder persönliche Massnahmen verhindert oder zumindest minimiert werden. Die getroffenen Massnahmen sind zu dokumentieren.

## Beschaffung neuer Arbeitsmittel

Maschinen und Geräte müssen bezüglich Sicherheit und ergonomischer Arbeitsgestaltung dem Stand der Technik entsprechen und für den vorgesehenen Einsatz geeignet sein (Bundesgesetz über die Produktesicherheit PrSG und Verordnung über die Produktesicherheit PrSV). Occasionsmaschinen, die vor dem 1.1.1997 erstmals eingesetzt worden sind, haben dem zum Zeitpunkt des ersten Inverkehrbringens gültigen Stand der Technik zu entsprechen sowie mindestens die Anforderungen nach Art. 25 bis 32 und Art. 34 Abs. 2 VUV zu erfüllen. Der Verkäufer muss einen entsprechenden «Nachweis der Sicherheit» erbringen und eine Betriebsanleitung in der Landessprache des Betreibers mitliefern. Für Maschinen und Geräte, die nach dem 1.1.1997

gebaut wurden, muss der Sicherheitsnachweis mit einer CE-Konformitätserklärung erbracht werden. Die Maschinen sind vor der Inbetriebnahme durch den Betreiber auf offensichtliche Mängel hin zu überprüfen. Mögliche Ansprechstellen für Fragen über die Sicherheit von Arbeitsmitteln oder die Beurteilung älterer Arbeitsmittel: kantonale Arbeitsinspektorate ([www.iva-ch.ch](http://www.iva-ch.ch)), Spezialisten der überbetrieblichen ASA-Lösungen ([www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch)), Suva ([www.suva.ch](http://www.suva.ch)), SECO ([www.seco.admin.ch](http://www.seco.admin.ch)).

### Mehr Informationen

EKAS, 6512.d «Richtlinie Arbeitsmittel»  
Suva, Informationsschrift 66084.d  
«Arbeitsmittel. Sicherheit beginnt beim Kauf»

## Instandhaltung

Arbeitsmittel dürfen nur verwendet werden, wenn sie in einem sicheren Zustand sind. Dazu sind eine periodische Inspektion, Wartung und Instandhaltung notwendig. Alle Einrichtungen und Geräte sind nach den Angaben des Herstellers von ausgebildeten oder ausreichend instruierten Fachpersonen instand zu halten. Vor Instandhaltungsarbeiten (ölen, schmieren, reinigen, reparieren von Maschinen) ist die Anlage bestimmungsgemäss abzuschalten (z. B. am

Hauptschalter, Revisionsschalter, Stecker). Gefährdungen durch gespeicherte Energie müssen, z. B. durch Anbringen von Stützen usw., ausgeschlossen werden und die gesamte Anlage ist gegen Wiedereinschalten mit einem persönlichen Vorhängeschloss zu sichern.



*Gegen Wiedereinschalten sichern.*

### Mehr Informationen

Suva, Instruktionshilfe 88813.d  
«Acht lebenswichtige Regeln für die Instandhaltung von Maschinen und Anlagen»



## 7. Notfallorganisation



Bei Unfällen und akuten Gesundheitsstörungen muss rasche Hilfe gewährleistet sein. Ein Alarmierungsplan mit den wichtigen Telefonnummern und den Adressen der Rettungsdienste und Ärzte hilft, in Notfällen Zeit zu sparen. Besonders wichtig: Bei der Organisation der Ersten Hilfe Einzelarbeitsplätze (beispielsweise Teigerei, Tiefkühlager) nicht vergessen. Bis zum Eintreffen der Rettungsdienste ist den Verletzten Erste Hilfe zu leisten. Dazu müssen genügend Personen in Erster Hilfe ausgebildet sein (Art. 36 ArGV 3 und dazugehörigen Wegleitungstext beachten). Dieses Wissen ist periodisch aufzufrischen.

Das Erste-Hilfe-Material muss immer griffbereit, komplett und in einwandfreiem Zustand sein. Auch der Brandverhütung und der Brandbekämpfung ist die notwendige Aufmerksamkeit zu schenken, wobei Instruktionen und Schulungen zum Umgang mit dem Handfeuerlöscher ein effizientes Mittel sind.

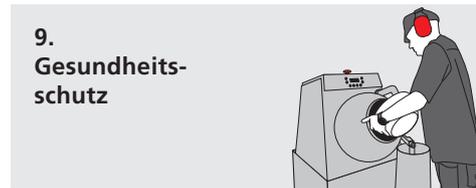
Die verschiedenen Notfallszenarien sollten periodisch mit den Mitarbeitenden geübt werden, damit Fluchtwege und Standorte der Alarmierungspläne, des Erste-Hilfe-Materials, der Brandbekämpfungsmittel und des Sammelplatzes allen bekannt sind.

## 8. Mitwirkung



Der Miteinbezug der Mitarbeitenden oder deren Vertretung in Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz ist gesetzlich verankert (Art. 6a VUV, Art. 48 ArG und Mitwirkungsgesetz). Es lohnt sich, das Wissen der Mitarbeitenden zu nutzen, denn oft kennen diese die Betriebsabläufe bestens und können so zur Verbesserung des Sicherheitssystems einen wertvollen Beitrag leisten. Durch den regelmässigen Einbezug der Mitarbeitenden wird eine erfolgreiche Sicherheitskultur aufgebaut. Bei der Analyse von Risiken und Belastungen, bei der Definition von Schutzmassnahmen, bei deren Umsetzung und

bei der Erfolgskontrolle ist die Mitwirkung der Mitarbeitenden von besonderer Bedeutung, denn so werden sie von Betroffenen zu Beteiligten. Auch bei Betriebsbesuchen durch die Vollzugsorgane sind die Mitarbeitenden in geeigneter Form beizuziehen.



Der Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz wird im Arbeitsgesetz geregelt (Art. 6 ArG) und in der Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz konkretisiert. Der Gesundheitsschutz ist ein weitreichendes Gebiet und umfasst verschiedenste Themen. Sämtliche Aspekte des Gesundheitsschutzes sollten daher angemessen in der Gefährdungsermittlung berücksichtigt werden. Im Bäcker-Confiseur-Gewerbe sind folgende Themen besonders relevant:

- **Ergonomische Arbeitsgestaltung:** Repetitive Tätigkeiten, die häufig in erzwungenen Fehlhaltungen und in hoher

Taktfrequenz ausgeführt werden, können zu Beschwerden des Bewegungsapparats führen. Das Gleiche gilt für den Transport von schweren Lasten ohne geeignete Hilfsmittel und mit hohem Kräfteinsatz. Ergonomisch eingerichtete und auf die Körpergrösse abgestimmte Arbeitsplätze, Jobrotation bei repetitiven Bewegungsabläufen und der Einsatz von Hilfsmitteln für den Lastentransport helfen mit, diese Körperbelastungen zu reduzieren.

- **Hautschutz:** Die Haut, insbesondere die Hände, sind in der Branche einer Dauerbelastung ausgesetzt. Der laufende Kontakt mit verschiedenen Backmehlen, Wasser, Wärme, Kälte sowie Desinfektions- und Reinigungsmitteln strapaziert sie stark. Eine gesunde Haut kann sich innerhalb kürzester Zeit regenerieren, allerdings nur, wenn die schädlichen Einflüsse nicht sofort wieder auf sie einwirken. Feuchtarbeit über längere Zeit kann eine gesunde Haut in eine trockene, spannende und juckende Haut verwandeln. Um solche negativen Veränderungen zu verhindern bzw. zu reduzieren, muss die Haut regelmässig gepflegt werden.

- **Verätzungen:** Lauge, Fettlöser, Entkalkungsmittel usw. dürfen nie in Lebensmittelgebinde/Trinkflaschen umgefüllt werden (Verwechslungsgefahr). Sie sind immer im Originalgebinde aufzubewahren! Das Einatmen von ätzenden Dämpfen (Fett- und Backofenreiniger auf heisser Oberfläche) kann ernsthafte Gesundheitsschäden verursachen. Eine gute Raumlüftung sowie das Tragen einer persönlichen Schutzausrüstung (z. B. Schutzbrille, Handschuhe sowie allfällige Schutzmasken) ist notwendig.
- **Lärm:** Lärm ist so weit wie möglich zu reduzieren. Lärmintensive Maschinen wie Kompressoren, Stanzmaschinen für Teiglinge, Blechreinigungsmaschinen, Getreidemühlen etc. sind, wenn möglich, räumlich zu separieren. Falls möglich sind raumakustische Massnahmen umzusetzen. Lärmwerte über LEX 85 db(A) können unheilbare Gehörschäden verursachen. Davor kann man sich mit Gehörschutzmitteln schützen.
- **Raumklima:** In den Sommermonaten kann es in der Backstube empfindlich warm werden, insbesondere dann, wenn in der Nacht die Aussentemperaturen über einen längeren Zeitraum hoch bleiben. Belastungen durch zu hohe oder zu tiefe Luftfeuchtigkeit und Temperaturen sollten nach Möglichkeit durch raumluftechnische und organisatorische Massnahmen reduziert werden.
- **Lichtverhältnisse:** Besonderes Augenmerk ist darauf zu richten, dass Arbeitsplätze die Sicht ins Freie ermöglichen sowie mit genügend natürlicher und künstlicher Beleuchtung versehen sind.
- **Suchtmittel:** Alkohol und andere Drogen beeinträchtigen auch in kleinsten Mengen die Wahrnehmungsfähigkeit und die Reaktion. Deshalb gehören sie nicht an den Arbeitsplatz.
- **Rauchen:** Rauchen schädigt Lunge und Kreislauf. Raucher sind anfälliger für viele Arten von Krankheiten. Die Vorschriften des Bundesgesetzes zum Schutz vor Passivrauchen sowie der entsprechenden Verordnung sind einzuhalten.
- **Psychosoziale Risiken:** Stress, Burn-out, Mobbing und sexuelle Belästigung können gravierende Folgen haben und sind frühzeitig durch professionelle Hilfe anzugehen. Stress erhöht zudem das Unfallrisiko. Ein schlechtes Betriebsklima, ungenü-

gende Arbeitsorganisation, mangelhaft eingerichtete Arbeitsplätze, zeitliche und fachliche Überforderung verursachen psychische Belastungen, welche die Leistungen negativ beeinflussen.

#### ■ **Sonderschutzbestimmungen bei**

**Mutterschaft:** Für Frauen im gebärfähigen Alter sind Risikobeurteilungen ihrer Tätigkeiten vorzunehmen, z. B. bezüglich Heben und Tragen von Lasten, Stehen bei der Arbeit usw. Die geltenden Vorschriften sind in der Mutterschutzverordnung enthalten.

#### ■ **Sonderschutzbestimmungen für**

**Jugendliche:** Jugendliche sind im Bereich der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes angemessen zu informieren und zu instruieren. Eine Risikobeurteilung der auszuführenden Arbeiten, geeignete Schutzmassnahmen sowie das Einhalten geltender Vorschriften für das Heben und Tragen von Lasten sind besonders wichtig. Weitere Bestimmungen sind in der Jugendarbeitsschutzverordnung (ArGV 5) sowie im Anhang 2 «Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes» des Bildungsplans zur Verordnung über die berufliche Grundbildung definiert.

Zu den meisten dieser Themenbereiche sind im nachfolgenden Tabellenteil weitergehende Angaben und Massnahmen enthalten. Für den aktuellen technischen Stand der Präventionsvorgaben sind die Wegleitungen zum Arbeitsgesetz und dessen Verordnungen (Bezugsquellen siehe Anhang) zu konsultieren.

## 10. Kontrolle, Audit

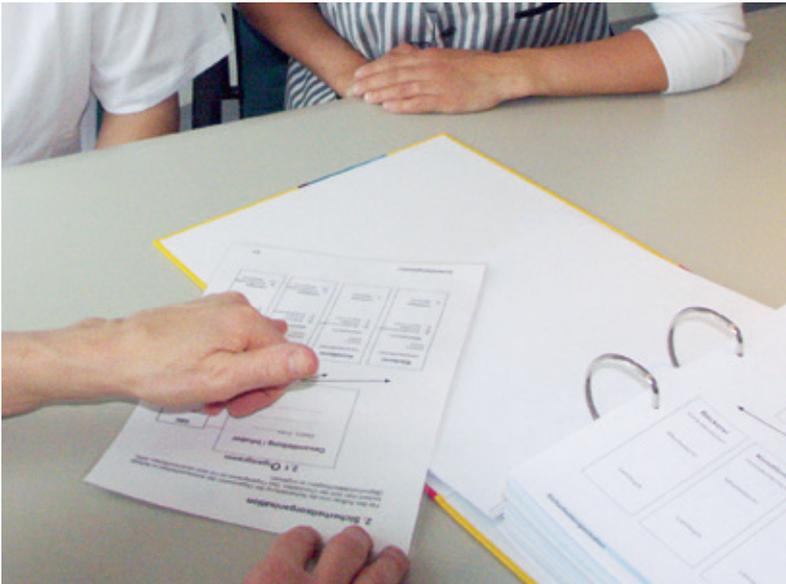


Ein Sicherheitssystem ist nur gut, wenn es auch regelmässig kontrolliert und verbessert wird. Regelmässige und systematische Sicherheitsinspektionen, bei denen kontrolliert wird, ob die getroffenen technischen, organisatorischen und verhaltensbezogenen Massnahmen noch wirksam sind, erhöhen die Qualität des Sicherheitssystems. Notwendige Korrekturmassnahmen sind einzuleiten und zu dokumentieren. Entsprechende Hilfsmittel (Checklisten) sind bei der Suva und der Trägerschaft der überbetrieblichen ASA-Lösung

erhältlich (Bezugsadresse siehe Anhang). Bei Änderungen in den Arbeitsabläufen, Anschaffung neuer Maschinen und Arbeitsmittel sowie nach Unfällen oder Beinahe-Unfällen ist es unerlässlich, das Sicherheitssystem zu überprüfen und durch geeignete Massnahmen anzupassen.

Jährlich festgelegte Ziele zur Verbesserung der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes am Arbeitsplatz stellen eine bewährte Methode dar, um die Wirksamkeit des Sicherheitssystems zu messen. Die Daten über die Zielerreichung am Ende des Monats oder des Jahres liefern wertvolle Erkenntnisse und ermöglichen die stetige Verbesserung des Systems.

Es ist dabei stets zu beachten, dass der Arbeitgeber zur Wahrung und Verbesserung der Arbeitssicherheit alle Anordnungen erteilen und alle Schutzmassnahmen treffen muss, die den Vorschriften der Verordnung über die Verhütung von Berufsunfällen und Berufskrankheiten sowie den für seinen Betrieb zusätzlich geltenden Vorschriften über die Arbeitssicherheit sowie im Übrigen den anerkannten sicherheitstechnischen und arbeitsmedizinischen Regeln entsprechen.





# Berufskrankheiten

Berufskrankheiten haben im Bäcker-Confitiseur-Gewerbe eine besondere Bedeutung. Mit jährlich 40 bis 60 NEV liegt das Risiko weit über dem Schweizer Durchschnitt. Verantwortlich dafür sind im Weizen- und Roggenmehl natürlich vorkommende Stoffe, die Allergien auslösen können. Auch andere Backmehle oder bestimmte Zutaten können allergieauslösende Stoffe enthalten. Eine Allergie entsteht vor allem beim Einatmen solcher Stäube und betrifft die Atemwege. Was mit leichteren Beschwerden wie Schnupfen beginnt, kann sich bei anhaltendem Mehlkontakt zur Atemnot (Bäckerasthma) steigern. Hat sich eine Allergie einmal entwickelt, führen bereits geringe Einwirkungen zu Beschwerden. Oft ist dann ein Berufswechsel angezeigt.

Bereits vorhandene Allergien (z. B. Heuschnupfen) oder erbliche Vorbelastungen weisen auf ein erhöhtes Risiko für mehlbedingte Erkrankungen hin. Eine seriöse

Eignungsabklärung vor Beginn der Berufsausbildung ist daher wichtig. Für das Entstehen einer Allergie spielt weiter der Grad der Luftbelastung mit Mehlstaub eine wichtige Rolle. Hohe Staubbelastungen – auch kurzzeitig – sind zu vermeiden. Zur Reduktion von Staubbelastungen in der Backstube sind folgende Massnahmen besonders wirksam: staubarme Arbeitstechniken, feinstaubarme Spezialmehle zum Stauben sowie geschlossene Maschinen und Anlagen. Auch Berufskrankheitsfälle aufgrund von Hauterkrankungen können so reduziert werden.

Die Haut – insbesondere die Hände – ist durch den Kontakt mit Backmehlen, Teigen, Wasser sowie Reinigungs- und Desinfektionsmitteln einer Dauerbelastung ausgesetzt. Auch die regelmässige Pflege der Hände ist deshalb wichtig, um einer möglichen Berufskrankheit vorzubeugen.

## Berufskrankheiten

### Situation / Gefährdung

#### Arbeiten mit Backmehlen

Bäckerschnupfen/-asthma

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Mitarbeitende zur Allergieproblematik und zur Staubvermeidung instruieren.
- ▶ Belastungsspitzen durch staubarme Arbeitstechniken vermeiden.
- ▶ Staubarme Trennmehle einsetzen.
- ▶ Hohe Fallhöhen beim Abwiegen von Mehl oder Zutaten vermeiden, Säcke vorsichtig entleeren.
- ▶ Zutaten möglichst als Granulat, Paste oder in flüssiger Form einsetzen.
- ▶ Arbeitsräume in staubarme und staubbelastete Zonen trennen.
- ▶ Möglichst geschlossene Maschinen (Verdeck) einsetzen. Förderluft von Mehlsiloanlagen ins Freie ableiten.
- ▶ Maschinen mit Staubsauger reinigen, der für gesundheitsgefährdende und brennbare Stäube geeignet ist (siehe Angaben des Herstellers). Kein Abblasen mit Druckluft.
- ▶ Bei Arbeiten mit Staubeentwicklung Atemschutzmaske tragen (FFP2 EN 149:2001+A1:2009).
- ▶ Getrennte Garderobekästen für Alltags- und Arbeitskleidung zur Verfügung stellen.



Fortsetzung auf Seite 29

## Berufskrankheiten

### Situation / Gefährdung

#### Arbeiten mit Backmehlen Hauterkrankungen

### Massnahmen / zu beachten

*Fortsetzung von Seite 28*

- ▶ Desinfektionsmittel mit integrierten lebensmittelverträglichen und hautpflegenden Substanzen verwenden.
- ▶ Haut nach der Arbeit schonend reinigen und anschliessend eine Pflegecreme mit regenerierender und feuchtigkeitserhaltender Wirkung verwenden.



### Mehr Informationen

- Suva, [www.suva.ch/mehlstaub](http://www.suva.ch/mehlstaub)
- Suva, [www.suva.ch/de-ch/praevention/sachthemen/hautschutz](http://www.suva.ch/de-ch/praevention/sachthemen/hautschutz)

## Berufskrankheiten

### Situation / Gefährdung

#### Teigherstellung

Bäckerschnupfen/-asthma

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Füllschlauch in der Mehlwaage bis knapp über Kesselboden führen.
- ▶ Beim Füllvorgang Füllschlauch mit Hand nachführen.
- ▶ Abdeckhaube schliessen und im kleinsten Gang ankneten.
- ▶ Bei zu weichen Teigen Mehl nur im langsamen Gang unterkneten.
- ▶ Bei Reinigungsarbeiten an Mehlsilos und Mehlwaage (Filtersäcke) Atemschutzmaske tragen (FFP2 EN 149:2001+A1:2009).
- ▶ Bei manueller Teigentnahme Hände und Arme mit Wasser benetzen und den Teig ohne Mehleinsatz der Knetmaschine entnehmen.
- ▶ Teigbehälter leicht mit pflanzlichem Öl einölen.



### Mehr Informationen

– Suva, [www.suva.ch/mehlstaub](http://www.suva.ch/mehlstaub)

## Berufskrankheiten

### Situation / Gefährdung

#### Getreidemühlen

Bäckerschnupfen/-asthma

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Atemschutzmaske tragen (FFP2 EN 149:2001+A1:209).
- ▶ Reinigung mit Staubsauger vornehmen, der für gesundheitsgefährdende und brennbare Stäube geeignet ist (siehe Angaben des Herstellers).

#### Mehr Informationen

– Suva, [www.suva.ch/mehlstaub](http://www.suva.ch/mehlstaub)



### Situation / Gefährdung

#### Bäckereimaschinen (z. B. Langwirker)

Bäckerschnupfen/-asthma

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Anstelle von Normalmehl staubarme Trennmittel einsetzen.
- ▶ Bei Arbeiten mit Staubeentwicklung Atemschutzmaske tragen (FFP2 EN 149:2001+A1:2009).
- ▶ Maschinen mit Staubsauger reinigen, der für gesundheitsgefährdende und brennbare Stäube geeignet ist (siehe Angaben des Herstellers).

#### Mehr Informationen

– Suva, [www.suva.ch/mehlstaub](http://www.suva.ch/mehlstaub)





# Arbeitsorganisation

Die Arbeitsorganisation hat einen grossen Einfluss auf die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz in einem Betrieb. Unklare Entscheidungskompetenzen, ein schlechtes Arbeitsklima, hoher Leistungsdruck und chronische Überlastung können zu gesundheitlichen Beschwerden oder Unfällen führen.

Wichtig ist es, die Arbeit stets mit Rücksicht auf die Arbeitsumgebung und die gegebenen Verhältnisse zu organisieren. Es sind zielgerichtete Massnahmen zu treffen, wenn die Arbeitsumgebung die Arbeit in irgendeiner Form beeinträchtigt. Beispielsweise werden die betrieblichen Kapazitäten durch grosse Hitze eingeschränkt. Die Arbeit muss in diesem Fall so organisiert werden, dass trotz der Hitze die geforderte Arbeitsleistung erbracht werden kann. Zugleich muss aber die veränderte Gefährdungslage infolge erhöhter Fehleranfälligkeit berücksichtigt werden.

Auch der Arbeitsinhalt trägt wesentlich zur Erhöhung oder Minderung von Gefährdungen bei. Belastende Faktoren können hier unter

anderem eine unzureichende Qualifikation des Mitarbeitenden für die zugeordnete Aufgabe, mangelnde Abwechslung, fehlende Information oder ein geringer Handlungsspielraum sein. Diese Faktoren können je nach Aufgabengebiet zu Gesundheitsgefährdungen führen. Besondere Aufmerksamkeit verdient der Einsatz von temporären Arbeitskräften und Hilfskräften. Das Anforderungsprofil des Betriebs sollte mit dem Eignungsprofil des jeweiligen Mitarbeitenden abgestimmt werden und durch notwendige Einweisungen ergänzt werden.

Alles in allem profitieren Betriebe massgeblich davon, wenn sie die Arbeit im Betrieb sorgfältig organisieren. Eine angemessene Arbeitsorganisation, ausgewogene Arbeitsinhalte, das Fördern eines guten Arbeitsklimas sowie die Wertschätzung der Mitarbeitenden tragen entscheidend zur Identifikation mit der Unternehmung bei. Dies führt wiederum zu einer grösseren Zufriedenheit und einer erhöhten Bereitschaft, Verhaltens- und Sicherheitsregeln einzuhalten. Letztendlich steigen so die Leistungsbereitschaft des Einzelnen und die Produktivität der Unternehmung bei zugleich sinkenden Ausfalltagen.

## Arbeitsorganisation

### Situation / Gefährdung

#### Arbeitsorganisation

Unter- oder Überforderung; Stress; psychische Belastung; Motivations- oder Leistungseinbußen; erhöhte Unfallgefahr durch organisatorische Mängel; Konzentrationsstörungen; nicht geregelte Notfallorganisation

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Die Aufgaben so gestalten, dass sie verschiedene Tätigkeiten umfassen. Mögliches Beispiel: rotierender Einsatz für verschiedene Tätigkeiten (Jobrotation).
- ▶ Arbeitslast gerecht verteilen.
- ▶ Prioritäten setzen.
- ▶ Dokumentiertes Einführungsprogramm erstellen und neue Mitarbeitende begleiten.
- ▶ Weiterbildung der Mitarbeiter sicherstellen.
- ▶ Personalkapazität an Arbeitslast anpassen.
- ▶ Störungsfreies Arbeiten ermöglichen. Arbeitsabläufe möglichst nicht unnötig unterbrechen.
- ▶ Verbesserungsmöglichkeiten im Team besprechen.
- ▶ Durch gute Planung und Vorbereitung Hektik vermeiden.
- ▶ Sicherheitsmassnahmen für allein arbeitende Personen gewährleisten.
- ▶ Sicherheitsbeauftragten bestimmen, Mitarbeitende informieren.
- ▶ Schichtpläne geeignet gestalten (Vorwärtsrotation, Verteilung der Nachtschichten usw.) und mindestens 14 Tage im Voraus bekannt geben.



Fortsetzung auf Seite 35

## Arbeitsorganisation

### Situation / Gefährdung

#### Arbeitsorganisation

### Massnahmen / zu beachten

Fortsetzung von Seite 34

#### Mehr Informationen

- SECO, Flyer 710.236.d «Psychosoziale Risiken am Arbeitsplatz»
- SECO, Checkliste 710.401.d «Schutz vor psychosozialen Risiken am Arbeitsplatz»
- SECO, Broschüre 710.238.d «Schutz vor psychosozialen Risiken am Arbeitsplatz – Informationen für Arbeitgeber und Arbeitgeberinnen»
- SECO, «Psychische Gesundheit am Arbeitsplatz, Psychische Belastungen – Checklisten für den Einstieg»
- SECO, Website «Psychosoziale Risiken am Arbeitsplatz»
- Suva, Checkliste 67019.d «Einführung neuer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter»
- Suva, Checkliste 67010.d «Stress»
- Suva, Merkblatt 44065.d «Stress? Da haben wir etwas für Sie!»
- Suva, Merkblatt 66112.d «Die wollen einfach nicht! – wirklich? Tipps für das Motivieren in der Arbeitssicherheit»
- [www.stressnostress.ch](http://www.stressnostress.ch)
- Friendly Work Space, Job-Stress-Analysis, [www.fws-jobstressanalysis.ch](http://www.fws-jobstressanalysis.ch)

Arbeits-  
organisation

### Situation / Gefährdung

#### Arbeitsablauf und Arbeitsinhalt

Psychische Belastung;  
Fehler durch unklare oder nicht angepasste Aufgabenstellung; kommunikative Probleme

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Auf angemessene (physische und psychische) Beanspruchung achten.
- ▶ Anleitungen stufengerecht sowie verständlich erteilen und dokumentieren.
- ▶ Verantwortlichkeiten für Aufgaben fördern.
- ▶ Fragen möglichst rasch beantworten.
- ▶ Rückmeldung und Anerkennung durch Vorgesetzte und unter Kollegen fördern.

#### Mehr Informationen

Siehe Arbeitsorganisation



## Arbeitsorganisation

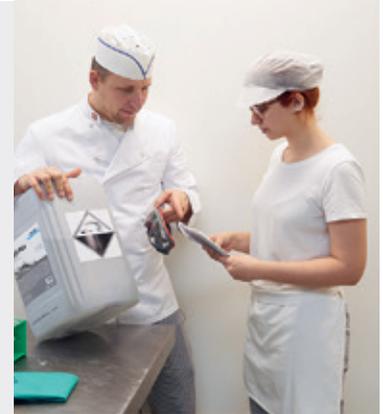
### Situation / Gefährdung

#### Mitarbeiterführung

Stress; fehlende Motivation;  
gestörte Zusammenarbeit;  
psychische Belastung

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Führungsverantwortung wahrnehmen, Führungsaufgaben erfüllen.
- ▶ Junge oder angehende Führungskräfte unterstützen und begleiten.
- ▶ Älteren Mitarbeitenden ihren Ressourcen und allfälligen Einschränkungen angepasste Aufgaben zuordnen.
- ▶ Arbeitsabläufe klar regeln.
- ▶ Klare Weisungen erteilen, eventuell Betriebsreglement und/oder Betriebsordnung erstellen. Fehlverhalten ansprechen.
- ▶ In Stresssituationen für Unterstützung sorgen.
- ▶ Auf Problemmeldungen eingehen und Lösungen suchen.
- ▶ Leistungen anerkennen und loben.
- ▶ Kulturelle Unterschiede der Mitarbeitenden beachten.



#### Mehr Informationen

Siehe Arbeitsorganisation

### Situation / Gefährdung

#### Mitarbeiterinstruktion und Ausbildung

Erhöhte Unfallgefahr durch mangelnde Instruktion / Ausbildung

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Sicherstellen, dass die Ausbildung des Mitarbeitenden bzw. der temporären Arbeitskraft mit der zugewiesenen Tätigkeit übereinstimmt.
- ▶ Ausbildungs- und Instruktionsplan basierend auf der Gefahrenermittlung erstellen.
- ▶ Ausbildungen und Instruktionen angepasst an die auszuführenden Tätigkeiten, die eingesetzten Arbeitsmittel, die entsprechenden Gefährdungen und die dazugehörigen Sicherheitsregeln durchführen.
- ▶ Ausbildungs- und Instruktionsplan periodisch auf Aktualität hin überprüfen.
- ▶ Ausbildungen und Instruktionen schriftlich dokumentieren.



#### Mehr Informationen

- Suva, Informationsschrift 66109.d «Ausbildung und Instruktion im Betrieb, Grundlage für sicheres Arbeiten»
- Suva, Checkliste 67019.d «Einführung neuer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter»
- Suva, Prospekt 84020.d «Neuer Arbeitsplatz – neue Gefahren. So starten Sie sicher am neuen Arbeitsplatz (für neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter)»
- EKAS, 6060.d «Persönlicher Sicherheitspass im Personalverleih»
- [www.ekas.ch](http://www.ekas.ch) > Personalverleih (Hilfsmittel im Personalverleih)

## Arbeitsorganisation

### Situation / Gefährdung

#### Interne Kommunikation

Spannungen; zwischenmenschliche Probleme; psychische Belastung; Probleme aufgrund von Verständigungsschwierigkeiten

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Klar, verständlich und stufengerecht kommunizieren und auf die kommunikativen Bedürfnisse von Auszubildenden sowie von ungeschulten und sensiblen Mitarbeitenden eingehen.
- ▶ Eine offene Gesprächskultur pflegen (Mitarbeitende und Vorgesetzte sowie Mitarbeitende untereinander).
- ▶ Probleme und persönliches Befinden zur Sprache bringen.
- ▶ Sicherstellen, dass auch fremdsprachige Mitarbeitende die Anweisungen verstehen. Bilder und Piktogramme einsetzen. Mitarbeitende mit ausreichenden Deutschkenntnissen für Erklärungen und Instruktionen an fremdsprachige Mitarbeitende beziehen.



#### Mehr Informationen

Siehe Arbeitsorganisation

## Arbeitsorganisation

### Situation / Gefährdung

#### Mitwirkung

Sinkende Motivation und Leistungsbereitschaft; gestörte Zusammenarbeit; zwischenmenschliche Spannungen; mangelnder Informationsaustausch

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Arbeitnehmenden in allen Fragen zur Verhütung von Berufsunfällen und zur Einhaltung des Gesundheitsschutzes ein Mitspracherecht gewähren.
- ▶ Wissen der Mitarbeitenden bei der Analyse von Risiken und physischen und psychischen Belastungen nutzen, um Betriebsabläufe zu verbessern.



Arbeits-  
organisation

#### Mehr Informationen

- SECO, «Wegleitung zum Arbeitsgesetz und zu den Verordnungen 1 und 2», ArG Art. 48
- SECO, «Wegleitung zum Arbeitsgesetz und zu den Verordnungen 3 und 4», ArGV 3 Art. 6
- Bundesgesetz über die Unfallverhütung (UVG), Artikel 82, Absatz 2 (SR 832.20)
- Bundesgesetz über die Information und Mitsprache der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer in den Betrieben (Mitwirkungsgesetz) (SR 822.14)
- Verordnung über die Verhütung von Unfällen und Berufskrankheiten (Verordnung über die Unfallverhütung, VUV), Art. 6a (SR 832.30)

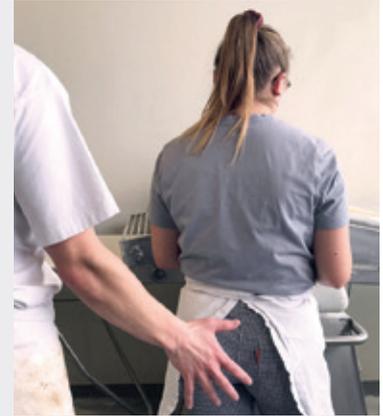
## Arbeitsorganisation

### Situation / Gefährdung

**Zwischenmenschliche Spannungen / Mobbing / Sexuelle Belästigung**  
Schlechtes Arbeitsklima und sinkende Leistungsbereitschaft; Repressalien gegen einzelne Mitarbeitende; offene oder verdeckte Konflikte; psychische Belastungen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Verhaltensgrundsätze festlegen.
- ▶ Eine neutrale Ansprechstelle schaffen und Mitarbeitende schriftlich informieren.
- ▶ Führungsverantwortung wahrnehmen. Frühwarnzeichen wie fehlende Motivation, Gereiztheit, häufige Abwesenheiten erkennen und entsprechend reagieren.
- ▶ Thematik in Teamsitzungen und Schulungen sowohl für Führungskräfte wie auch für Mitarbeitende behandeln.
- ▶ Konfliktmanagementsystem auf Führungsstufe einführen.
- ▶ Konflikte durch interne oder externe Vertrauensperson zur Sprache bringen.
- ▶ Bei Bedarf frühzeitig Fachpersonen beiziehen.



### Mehr Informationen

- SECO, Broschüre 710.064 d «Mobbing und andere Belästigungen – Schutz der persönlichen Integrität am Arbeitsplatz»
  - SECO, Broschüre 301.922.d «Sexuelle Belästigung am Arbeitsplatz, Ein Ratgeber für Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer»
  - SECO, Broschüre 301.926.d «Sexuelle Belästigung am Arbeitsplatz, Informationen für Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber»
  - SDBB, Merkblatt 209 «Sexuelle Belästigung»
  - ASA-Branchenlösung, Kapitel 6.11 «Sexuelle Belästigung»
- Weitere Publikationen siehe Arbeitsorganisation

## Arbeitsorganisation

### Situation / Gefährdung

#### Alkohol / Medikamente / Drogen

Suchtgefahr; erhöhte Unfallgefahr; gesundheits-schädigende Auswirkungen; Leistungseinbussen; Ausfall

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Frühwarnzeichen wie Konzentrationsmangel, Müdigkeit, Unpünktlichkeit, Vergesslichkeit, Aggressivität, wiederholte Absenzen erkennen und mit interner oder externer Unterstützung behandeln.
- ▶ Klare Regeln (evtl. mit Sanktionen) definieren und bekannt machen.
- ▶ Regeln gegenüber von Personen, die unter dem Einfluss von Alkohol, bestimmten Medikamenten und/oder Drogen stehen, durchsetzen. Bestehen erhöhte Risiken, müssen präventive Massnahmen ergriffen werden.
- ▶ Thematik zur allgemeinen Information in Teamsitzungen und Schulungen behandeln.
- ▶ Ständigen Zeitdruck vermeiden.
- ▶ Spannungen und Konfrontationen abbauen.

#### Mehr Informationen

- Suva, Informationsschrift 66095.d «Suchtmittel am Arbeitsplatz aus rechtlicher Sicht»
- ASA-Branchenlösung, Kapitel 6.9 «Alkohol und andere Suchtmittel am Arbeitsplatz»
- [www.alkoholamarbeitsplatz.ch](http://www.alkoholamarbeitsplatz.ch)



Arbeits-  
organisation

## Arbeitsorganisation

### Situation / Gefährdung

#### Arbeits- und Ruhezeitenregelung

Bei Nichteinhalten der Ruhezeitenregelungen Abnahme der Konzentrationsfähigkeit und Arbeitsleistung; Zunahme der Fehlerhäufigkeit; Übermüdung und Stress; gesundheitliche Probleme durch Überlastung; erhöhtes Unfallrisiko

#### Pausen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Gesetzlich zulässige bzw. vertraglich vereinbarte Arbeitszeiten oder Bestimmungen des Gesamtarbeitsvertrags einhalten.
- ▶ Arbeitszeiterfassung oder vereinfachte Arbeitszeiterfassung gemäss gesetzlichen Bestimmungen einhalten.
- ▶ Überstunden und Überzeitarbeit nach Möglichkeit vermeiden, auf ausserordentliche Situationen beschränken und zeitnah kompensieren. Maximale gesetzlich erlaubte Überzeitarbeit (Arbeitszeit, die über die gesetzliche Höchstarbeitszeit hinausgeht) nicht überschreiten.
- ▶ Überstundenregelung bei Teilzeitarbeit klar definieren.
- ▶ Für genügenden Ausgleich zwischen Arbeit und Freizeit sorgen.
  
- ▶ Gesetzlich vorgeschriebene Pausenregelung einhalten; Pausen sind um die Mitte der Arbeitszeit anzusetzen.
- ▶ Pausen nicht am Arbeitsplatz, sondern in separaten Räumen mit Sicht ins Freie ermöglichen.

*Fortsetzung auf Seite 43*



### Situation / Gefährdung

#### Arbeits- und Ruhezeitenregelung Nacht- und Sonntagsarbeit

### Massnahmen / zu beachten

Fortsetzung von Seite 42

- ▶ Für die Nacht- und Sonntagsarbeit das Einverständnis der Arbeitnehmenden einholen.
- ▶ In der Produktion Nachtarbeit an höchstens 2 Tagen pro Woche uneingeschränkt, an den übrigen Tagen erst ab 1 Uhr anordnen.
- ▶ Wenn ein Teil der Arbeit in der Nacht zwischen 23 und 6 Uhr bzw. 22 bis 5 Uhr geleistet wird, die Arbeitszeit auf höchstens 9 Stunden beschränken. Nur in einzelnen Nächten die Arbeitszeit auf 11 Stunden ausdehnen.
- ▶ Arbeitnehmende höchstens an 6 von 7 aufeinanderfolgenden Nächten arbeiten lassen und dies nur, wenn im Durchschnitt des Kalenderjahrs die Fünftageweche gewährt wird.
- ▶ Den Arbeitnehmenden mindestens 12 freie Sonntage pro Jahr gewähren. Freie Sonntage, die in die gesetzlichen Mindestferien fallen, dürfen nicht an die frei zu gewährenden Sonntage angerechnet werden.
- ▶ In denjenigen Wochen, in denen an einem Sonntag gearbeitet wird, im unmittelbaren Anschluss an die tägliche Ruhezeit eine wöchentliche Ruhezeit von 36 Stunden (also insgesamt 47 Stunden) gewähren.

Fortsetzung auf Seite 44



Die Gesetzgebung hat sich unter Umständen seit Erarbeitung der Broschüre verändert. Bitte konsultieren Sie gegebenenfalls die aktuellste Version des ArG und der entsprechenden Verordnungen.

## Arbeitsorganisation

### Situation / Gefährdung

#### Arbeits- und Ruhezeitenregelung Nacht- und Sonntagsarbeit

### Massnahmen / zu beachten

Fortsetzung von Seite 43

- ▶ Weitere Sonderregelungen für Nacht- und Sonntagsarbeit (Lohnzuschlag, Freizeitausgleich, Ersatzruhetag, medizinische Untersuchungen) abklären und Vorschriften einhalten.
- ▶ Arbeitnehmende, die in der Nacht arbeiten, müssen gemäss Arbeitsgesetz auf ihre Eignung für die Nachtarbeit geprüft werden, wenn sie mehr als 25 Nächte im Jahr Nachtarbeit leisten.
- ▶ Die Mitarbeitenden verfügen über Informationen zur Verpflegung während der Nachtschicht.
- ▶ Lernende in der Nacht ab dem vollendeten 16. Altersjahr höchstens 5 Nächte pro Woche ab 4 Uhr (vor Sonn- und Feiertagen ab 3 Uhr); ab dem vollendeten 17. Altersjahr höchstens 5 Nächte pro Woche ab 3 Uhr (vor Sonn- und Feiertagen ab 2 Uhr) arbeiten lassen.
- ▶ Lernende ab dem vollendeten 16. Altersjahr höchstens an einem Sonntag pro Monat, ab dem vollendeten 17. Altersjahr höchstens an zwei Sonntagen pro Monat arbeiten lassen.
- ▶ Für Lernende sind die Begleitmassnahmen des Anhangs 2 des Berufsbildungsplans anzuwenden.
- ▶ Für die Nacht- und Sonntagsarbeit das Einverständnis der Arbeitnehmenden einholen.

Fortsetzung auf Seite 45



### Situation / Gefährdung

#### Arbeits- und Ruhezeitenregelung Nacht- und Sonntagsarbeit

### Massnahmen / zu beachten

*Fortsetzung von Seite 44*

#### **Mehr Informationen:**

- Bundesgesetz über die Arbeit in Industrie, Gewerbe und Handel (Arbeitsgesetz, ArG), Verordnungen 1 und 2 zum ArG
- SECO, «Wegleitung zu den Verordnungen 1 und 2 zum Arbeitsgesetz», ArGV 1 Art. 18 (Pausen), ArGV 1 Art. 45 (Nachtarbeit) und ArGV 2 Art. 27 (Bäckereien, Konditoreien und Confisereien)
- SECO, Flyer 710.224.d «Arbeit und Gesundheit. Arbeits- und Ruhezeiten»
- SECO, Flyer 710.078.d «Arbeiten in der Nacht und in Schicht – Informationen und Tipps»
- SECO, Broschüre 710.234.d «Nacht- und Schichtarbeit – Ernährungsempfehlungen und Tipps»
- Verordnung des WBF über die Ausnahmen vom Verbot von Nacht- und Sonntagsarbeit während der beruflichen Grundbildung
- ASA-Branchenlösung, Kapitel 6.2 «Eignungsabklärung für eine berufliche Mehlexposition»
- ASA-Branchenlösung, Kapitel 6.6 «Eignungsabklärung für die Nachtarbeit»
- ASA-Branchenlösung, Kapitel 8.12 Berufsbildungsplan «Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz»
- SDDB, «Wegweiser durch die Berufslehre»

## Arbeitsorganisation

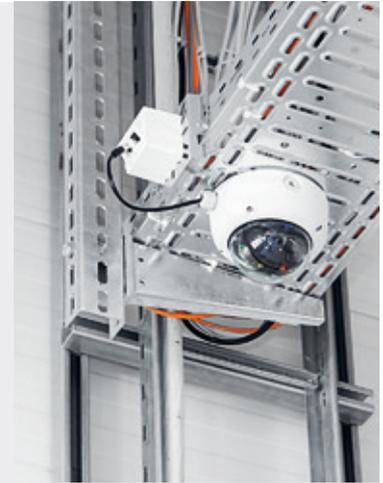
### Situation / Gefährdung

#### Überwachte Arbeitsplätze

Eingriff in die Privatsphäre;  
psychische Belastung

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Sicherstellen, dass das Verhalten der Mitarbeitenden nicht durch technische Überwachungssysteme aufgezeichnet wird.
- ▶ Aufgezeichnete Verhaltensdaten nicht zur Personalbeurteilung verwenden.
- ▶ Mitarbeitende über das Überwachungssystem und ihre Rechte informieren.



#### Mehr Informationen:

- SECO, «Wegleitung zu den Verordnungen 3 und 4 zum Arbeitsgesetz», ArGV 3 Art. 26
- SECO, Broschüre 710.239.d «Technische Überwachung am Arbeitsplatz»
- SECO, Checkliste «Überwachung der Arbeitnehmenden am Arbeitsplatz»

### Situation / Gefährdung

**Sonderschutzbestimmungen bei Schwangerschaft und Mutterschaft**  
Gefährdungen und schädigende Auswirkungen auf Mutter und Kind

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Überprüfen der Arbeitsbedingungen:
  - Risikobeurteilung der auszuführenden Arbeiten sowie der Exposition gegenüber chemischen, physikalischen und biologischen Substanzen durchführen und geeignete Schutzmassnahmen definieren bzw. Schutzeinrichtungen bereitstellen.
  - Informationen an Frauen im gebärfähigen Alter über mögliche Gefährdungen und Rechte abgeben.
  - Vorübergehende Umverteilungen der Aufgaben.
  - Beschäftigungserleichterungen vorsehen, wenn Tätigkeiten ungünstige, statische oder ermüdende Körperhaltungen erfordern (starkes Strecken/Beugen, Bücken, langes Stehen/Sitzen).
  - Arbeiten im Akkord oder taktgebundene Arbeiten sind nicht zulässig, wenn der Arbeitsrhythmus durch eine Maschine oder eine technische Einrichtung vorgegeben wird und manuell nicht beeinflusst werden kann.
  - Liegemöglichkeit vorsehen.
  - Lärm von 85 db(A) und mehr ist verboten.
  - Ab dem 6. Schwangerschaftsmonat Arbeiten im Stehen auf 4 Stunden begrenzen.
  - Ab dem 7. Schwangerschaftsmonat nur das gelegentliche Versetzen von Lasten bis max. 5 kg zulassen oder ganz vermeiden.

*Fortsetzung auf Seite 48*



## Arbeitsorganisation

### Situation / Gefährdung

**Sonderschutzbestimmungen bei Schwangerschaft und Mutterschaft**  
Gefährdungen und schädigende Auswirkungen auf Mutter und Kind

### Massnahmen / zu beachten

*Fortsetzung von Seite 47*

- Den Müttern die zum Stillen erforderliche Zeit und einen entsprechend geschützten Raum zur Verfügung stellen.
- ▶ Arbeitszeit von max. 9 Stunden / Tag während ganzer Schwangerschaft und Sonderregelungen bezüglich Nacht- und Schichtarbeit einhalten.
- ▶ Beschäftigungsverbot 8 Wochen nach der Niederkunft einhalten.

### **Mehr Informationen:**

- Verordnung des WBF über gefährliche und beschwerliche Arbeiten bei Schwangerschaft und Mutterschaft (Mutterschutzverordnung) (SR 822.111.52)
- SECO, Checkliste «Mutterschutz am Arbeitsplatz»
- SECO, Faltprospekt 710.220.d «Arbeit und Gesundheit – Schwangerschaft, Geburt, Stillzeit»
- SECO, Broschüre 710.229.d «Mutterschutz im Betrieb – Leitfaden für Arbeitgeber»
- SECO, Broschüre 710.233.d «Mutterschaft – Schutz der Arbeitnehmerinnen»
- SECO, Tabelle «Mutterschaft und Arbeitszeitgestaltung»
- SECO, «Wegleitung zu den Verordnungen 3 und 4 zum Arbeitsgesetz», ArGV 3 Art. 25
- ASA-Branchenlösung, Kapitel 6.10 «Mutterschutz»

## Arbeitsorganisation

### Situation / Gefährdung

#### Sonderschutzbestimmungen für Jugendliche und Auszubildende

Erhöhtes Unfallrisiko;  
schädigende Einflüsse;  
Überlastung

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Risikobeurteilung der auszuführenden Arbeiten durchführen und geeignete Schutzmassnahmen treffen.
- ▶ Heben und Tragen auf ein Minimum beschränken. Geeignete Hilfsmittel für schwere oder unhandliche Lasten zur Verfügung stellen. Richtwerte für zumutbare Lasten einhalten.
- ▶ Instruktion und Begleitung von jugendlichen Arbeitnehmenden sicherstellen.
- ▶ Tätigkeiten dem Alter der Jugendlichen entsprechend zuweisen und Einhaltung der Schutzmassnahmen kontrollieren.
- ▶ Sonderregelungen für Nacht- und Sonntagsarbeit einhalten (siehe Abschnitt Arbeits- und Ruhezeitenregelung, S. 43).

#### Mehr Informationen:

- SECO, «Wegleitung zur Verordnung 5 zum Arbeitsgesetz – Jugendarbeitsschutz»
- SECO, Broschüre 710.063.d «Jugendarbeitsschutz – Informationen für Jugendliche bis 18 Jahre»
- Verordnung des WBF über die Ausnahmen vom Verbot von Nacht- und Sonntagsarbeit während der beruflichen Grundbildung (SR 822.115.4), Art. 3 (Bäckereien, Konditoreien, Confisereien)
- Verordnung des WBF über gefährliche Arbeiten für Jugendliche (SR 822.115.2)
- Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung, Anhang 2: Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes
- SDDB, «Wegweiser durch die Berufslehre»
- Suva, Checkliste 67190.d «Sichere Lehrzeit»



Auszug aus Art. 19 Abs.1 + 2 ArGV 5:  
«<sup>1</sup>Der Arbeitgeber muss dafür sorgen, dass alle in seinem Betrieb beschäftigten Jugendlichen von einer befähigten erwachsenen Person ausreichend und angemessen informiert und angeleitet werden, namentlich in Bezug auf Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz. Der Arbeitgeber muss den Jugendlichen entsprechende Vorschriften und Empfehlungen nach Eintritt in den Betrieb abgeben und erklären.

<sup>2</sup>Der Arbeitgeber muss zudem die Eltern oder erziehungsberechtigten Personen über die Arbeitsbedingungen, über mögliche Gefahren sowie die Massnahmen, die für Sicherheit und Gesundheit getroffen werden, informieren.»

Arbeits-  
organisation

## Arbeitsorganisation

### Situation / Gefährdung

#### Sicherheitsgerechtes Verhalten

Verletzungen aller Art wegen Nichteinhaltens von Sicherheitsregeln

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Sicherheitsregeln dokumentieren und Mitarbeitenden kommunizieren; gegebenenfalls bei Nichteinhaltung der Regeln Sanktionen ergreifen.
- ▶ Mitarbeitende durch Schulung der Sicherheitsregeln und Tragpflicht persönlicher Schutzausrüstungen sensibilisieren.
- ▶ Sicherheitskultur fördern.
- ▶ Motivation in Bezug auf die Arbeitssicherheit steigern durch den Einbezug der Mitarbeitenden:
  - beim Erstellen der Gefährdungsermittlung und beim Festlegen von Sicherheitsregeln (Anerkennung!);
  - beim Festlegen gemeinsamer Zielsetzungen.
- ▶ Vorbildfunktion wahrnehmen.



#### Mehr Informationen:

- Suva, Informationsschrift 66111.d «Sicherheitsgerechtes Verhalten fördern»
- Suva, Merkblatt 66112.d «Die wollen einfach nicht! – wirklich? Tipps für das Motivieren in der Arbeitssicherheit»

## Arbeitsorganisation

### Situation / Gefährdung

#### Sozialräume / Garderoben / Verpflegung

Mangelnde Erholung;  
mangelnde Hygiene;  
Beeinträchtigung des  
Wohlbefindens; ungesunde  
oder einseitige Ernährung;  
Erkältungen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Pausen-, Ess- und Aufenthaltsräume mit grosszügigem Tageslicht und Sicht ins Freie gewährleisten.
- ▶ Arbeits- und Sozialräume trennen: Keine Mahlzeiten am Arbeitsplatz einnehmen und in Sozialräumen keine Arbeiten ausführen.
- ▶ Gesetzlich vorgeschriebenen Nichtraucherschutz (Schutz vor Passivrauchen) einhalten.
- ▶ Geschlechtergetrennte Garderoben (ab 10 Personen), Toiletten und Waschanlagen vorsehen.
- ▶ Getrennte Aufbewahrung für Alltags- und Arbeitskleidung zur Verfügung stellen und Raum gut belüften.
- ▶ Sozialräume, insbesondere Waschanlagen, Duschen und Toiletten regelmässig reinigen (evtl. mit Reinigungskontrollblatt).

#### Mehr Informationen:

- SECO, «Wegleitung zu den Verordnungen 3 und 4 zum Arbeitsgesetz», ArGV 3 Art. 29–33
- SECO, Broschüre 710.213.d «Nacht- und Schichtarbeit – Ernährungsempfehlungen und Tipps»



Arbeits-  
organisation

## Arbeitsorganisation

### Situation / Gefährdung

#### Alarmierung / Notfallorganisation

Ungenügende Hilfeleistung im Notfall

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Alarmierungssystem/Notfallplan festlegen, um ein möglichst rasches Eintreffen der Hilfs- und Rettungskräfte zu gewährleisten.
- ▶ Mitarbeitende über Alarmierungsablauf periodisch instruieren.
- ▶ Alarmstellen und Telefonnummern gut lesbar und sichtbar in allen Filialen aufhängen sowie beim Telefon und in der Erste-Hilfe-Box anbringen. Nummern periodisch überprüfen und aktualisieren.
- ▶ Sammelplatz festlegen und Mitarbeitende informieren.
- ▶ Ausbildung in Erster Hilfe und Sanität in ausreichendem Mass sicherstellen.

#### Mehr Informationen:

- Suva, Checkliste 67061.d «Notfallplanung für nicht ortsfeste Arbeitsplätze»
- Suva, Checkliste 67062.d «Notfallplanung für ortsfeste Arbeitsplätze»
- Suva, Checkliste 67157.d «Fluchtwege»
- Suva, Merkblatt 67062/1.d «Verhalten im Notfall»
- Suva, Karte 88217/1.d «Notfallkarte»
- Suva, Kleinplakat 2806.d «Unfall. Was tun? Schnell und richtig handeln» (Format A3)
- Suva, Kleinplakat 55212.d «Im Notfall schnell und richtig handeln» (Format A4)
- EKAS, Richtlinie 6508
- ASA-Branchenlösung, Kapitel 2.2 «Erste Hilfe/Notfallorganisation»



### Situation / Gefährdung

#### Alleinarbeit

Ungenügende Hilfeleistung  
im Notfall

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Notfallkonzept bei Alleinarbeit erstellen. Regelmässige Kontaktaufnahme und Alarmierung sicherstellen, z. B. mit Totmangeräten oder Personennotsignalanlagen/ Apps. Regelmässige Funktionskontrolle in allen Bereichen des Betriebes (inkl. Keller, Kühlraum) durchführen.
- ▶ Nur Personen mit Alleinarbeit beauftragen, welche die Voraussetzungen dafür erfüllen:
  - Medizinische Risikofaktoren wurden abgeklärt.
  - Es sind keine Erkrankungen bekannt, die Bewusstseinsstörungen oder Herzbeschwerden verursachen können.
  - Es sind keine Probleme mit Alkohol-, Drogen- oder Medikamentenmissbrauch bekannt.
- ▶ Arbeiten mit erhöhter Verletzungsgefahr bei Alleinarbeit unterlassen und den vorhandenen Verletzungsrisiken besondere Aufmerksamkeit zukommen lassen (z. B. Behebung von technischen Störungen bei Maschinen und Anlagen).
- ▶ Zugang zu Betriebsräumen für Ereignisdienste gewährleisten.

#### Mehr Informationen:

- Suva, Informationsschrift 44094.d «Alleinarbeit kann gefährlich sein. Anleitung für Arbeitgeber und Sicherheitsbeauftragte»
- Suva, Checkliste 67023.d «Allein arbeitende Personen»
- SECO, Merkblatt für allein arbeitende Personen
- SECO, Informationsbroschüre 710.225.d «Arbeit und Gesundheit – Allein arbeiten im Schweizer Einzelhandel»



## Arbeitsorganisation

### Situation / Gefährdung

#### Brandschutz

Brandverletzungen;  
Rauchvergiftungen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Brandschutzmassnahmen und Evakuierung festlegen und Mitarbeitende regelmässig instruieren.
- ▶ Ernstfall regelmässig proben und Instruktionen/ Schulungen im Umgang mit dem Handfeuerlöscher durchführen.
- ▶ Feuerlöscher bzw. geeignete Löschmittel bereithalten und regelmässig gemäss den Angaben des Herstellers warten.
- ▶ Rauchverbot im Betrieb einhalten.
- ▶ Rauchen nur in dafür vorgesehenen und gekennzeichneten Zonen erlauben. Sicherstellen, dass genügend selbstlöschende Aschenbecher zur Verfügung stehen.
- ▶ Brennbare Materialien in geschlossenen, nicht brennbaren Behältern aufbewahren.
- ▶ Brandlast minimieren.
- ▶ Für den Brandschutz bei der Lagerung von Chemikalien siehe Kapitel Hygiene, Reinigung, Umgang mit Chemikalien, S. 137.

#### Mehr Informationen:

- Vereinigung Kantonaler Feuerversicherungen VKF, Brandschutzvorschriften:  
[www.bsvonline.ch/de/vorschriften/](http://www.bsvonline.ch/de/vorschriften/)
- ASA-Branchenlösung, Kapitel 2.3 «Brandschutz» 2.3.3 «Feuer was tun? / Gebäudeevakuaton»
- ASA-Branchenlösung, Kapitel 2.3.4 «Organisatorische Massnahmen»
- ASA-Branchenlösung, Kapitel 2.3.4 «Lüftungstechnische Anlagen in Bäckereien»



## Arbeitsorganisation

### Situation / Gefährdung

#### Erste Hilfe

Körperschädigung durch zu späte oder ausbleibende Erste Hilfe

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Die Leistung der Ersten Hilfe ist zu allen Zeiten, in welchen im Betrieb gearbeitet wird, sicherzustellen.
- ▶ Mindestens einen Erste-Hilfe-Koffer mit Desinfektions- und Verbandmaterial bereitstellen.
- ▶ Bei grösseren Betrieben und solchen, die auf verschiedene Stockwerke oder Gebäude verteilt sind, entsprechende Ausrüstungen an mehreren und günstig gelegenen Orten bereitstellen.
- ▶ Standorte mit weissem Kreuz auf grünem Grund kennzeichnen.
- ▶ Periodische Kontrolle des Materials durchführen (Vollständigkeit, Ablaufdaten).
- ▶ Verantwortlichen für Erste-Hilfe-Material bezeichnen und entsprechende Ausbildungen durchführen.
- ▶ Erste-Hilfe-Massnahmen für mobile Arbeitsplätze definieren und entsprechende Ausrüstung vorsehen.
- ▶ Keine Medikamente an Mitarbeitende abgeben.
- ▶ Umfang und Ausbildung des Sanitätspersonals an die im Betrieb vorhandenen Unfall- und Gesundheitsgefahren anpassen.
- ▶ Personal in Erster Hilfe ausbilden und ins Sicherheitskonzept einbeziehen.

#### Mehr Informationen:

- SECO, «Wegleitung zu den Verordnungen 3 und 4 zum Arbeitsgesetz», ArGV 3 Art. 36
- ASA-Branchenlösung, Kapitel 2.2 «Erste Hilfe/Notfallorganisation»



Arbeits-  
organisation

## Arbeitsorganisation

### Situation / Gefährdung

#### Übertragbare Krankheiten (Grippe / Pandemie)

Erkrankung; erhöhte Unfallrisiken durch Stress, Hektik, psychische Belastung, infolge unklarer Entwicklungen; Erkrankungen im familiären Umfeld; Kurzarbeit

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Die Ankündigung einer Epidemie/Pandemie ernst nehmen, da nicht vorhersehbar ist, wie und in welcher Form sich die Lage entwickelt.
- ▶ Pandemiekonzept anwenden und umsetzen.
- ▶ Den Mitarbeitenden frühzeitig aufzeigen, welche Vorkehrungen der Betrieb für den Gesundheitsschutz getroffen hat.
- ▶ Mitteilungen/Massnahmen des BAG im Betrieb möglichst zeitnah kommunizieren und umsetzen.
- ▶ Anweisungen erstellen, wie man sich gegen eine mögliche Ansteckung (Tröpfcheninfektion) schützen kann, z. B. durch erhöhte Aufmerksamkeit bei der Hygiene.
- ▶ Hygieneschutzmasken und Desinfektionsmittel in ausreichender Menge (50 Stück pro Mitarbeitenden) beschaffen.
- ▶ Das korrekte Tragen von Schutzmasken instruieren.

#### Mehr Informationen:

- ASA-Branchenlösung, Kapitel 6.8.3 «Pandemiekonzept»
- BAG, «Pandemieplan: Handbuch für die betriebliche Vorbereitung»



## Arbeitsorganisation

### Situation / Gefährdung

#### Einkauf von Maschinen

Gefährdungen durch nicht konforme Maschinen und Geräte

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Mitarbeitende bei der Beschaffung zur Mitwirkung beiziehen.
- ▶ Nur Maschinen und Geräte beschaffen, die bezüglich Sicherheit und Gesundheitsschutz dem Stand der Technik entsprechen und für den vorgesehenen Einsatz geeignet sind.
- ▶ Beim vorgesehenen Standort darauf achten, dass ausreichender Bewegungsfreiraum vorhanden ist.
- ▶ Maschinen und Geräte vor Inbetriebnahme auf offensichtliche Mängel überprüfen und mögliche Gefährdungen identifizieren.
- ▶ Sicherheitsnachweis durch CE-Konformitätserklärung des Herstellers einfordern.
- ▶ Bedienungs- und Wartungsanleitung in der jeweiligen Landessprache verlangen.
- ▶ Mitarbeitende vor dem Einsatz in der Bedienung und Wartung sowie über die notwendigen Sicherheitsmassnahmen instruieren oder schulen.
- ▶ Maschinen und Geräte, die vor dem 1.1.1997 erstmals in Verkehr gebracht wurden, gemäss dem Stand der Technik sicherheitskonform nachrüsten und den Sicherheitsnachweis einfordern.

Fortsetzung auf Seite 58



Arbeits-  
organisation

## Arbeitsorganisation

### Situation / Gefährdung

**Einkauf von Maschinen**  
Gefährdungen durch nicht konforme Maschinen und Geräte

### Massnahmen / zu beachten

*Fortsetzung von Seite 57*

#### **Mehr Informationen:**

- EKAS, Richtlinie 6512.d «Arbeitsmittel»
- Suva, Informationsschrift 66084.d «Arbeitsmittel. Sicherheit beginnt beim Kauf»
- Suva, Informationsschrift 66084/1.d «Sichere Maschinen beschaffen – aber wie?»
- Suva, Word-Vorlage 66084/2.d «Abnahmecheckliste für Arbeitsmittel»
- ASA-Branchenlösung, Kapitel 4.1 «Anschaffung und Instandhaltung»
- ASA-Branchenlösung, Kapitel 4.1.4 «Checkliste – Kauf einer neuen Maschine»
- ASA-Branchenlösung, Kapitel 4.1.5 «Checkliste – Kauf einer Occasionsmaschine»

### Situation / Gefährdung

**Ergonomische Arbeitsgestaltung / Umgang mit Lasten**  
Überbelastungs- und Abnützungserscheinungen des Bewegungsapparates; muskuloskelettale Beschwerden; Rückenschäden

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Arbeitsplätze, Arbeitsgeräte und Hilfsmittel nach ergonomischen Gesichtspunkten gestalten, einrichten und benutzen, z. B. durch höhenverstellbare Arbeitstische, optimale Arbeitshöhe, Bewegungsrhythmus, Lager- und Betriebsräume auf einer Ebene, Weglängen usw.
- ▶ Arbeitsabläufe regelmässig überprüfen, um das Heben und Tragen von Lasten zu reduzieren.
- ▶ Hebe- und Transporthilfsmittel für den Transport oder das Positionieren von Lasten verwenden.

*Fortsetzung auf Seite 59*



## Arbeitsorganisation

### Situation / Gefährdung

#### Ergonomische Arbeitsgestaltung / Umgang mit Lasten

Überbelastungs- und Abnützungserscheinungen des Bewegungsapparates; muskuloskelettale Beschwerden; Rückenschäden

### Massnahmen / zu beachten

*Fortsetzung von Seite 58*

- ▶ Einsatz von Hebebühnen, Hebezeugen, Bandförderern usw. vorsehen.
- ▶ Last- und Transportgewichte in mehrere leichtere Einheiten aufteilen.
- ▶ Für den Transport schwerer und sperriger Lasten mehrere Personen einsetzen.
- ▶ Richtwerte für die Gewichte beim Lastentransport einhalten.
- ▶ Mitarbeitende abwechslungsweise an verschiedenen Arbeitsplätzen einsetzen (Jobrotation).
- ▶ Mitarbeitende in körperschonenden Arbeitstechniken instruieren. Siehe für Umgang mit Lasten auch Kapitel Verkehrswege, Lagerung, S. 105.
- ▶ Ein gleichzeitiges Anheben der Last und Abdrehen des Oberkörpers vermeiden.
- ▶ Geeignetes Schuhwerk tragen.

*Fortsetzung auf Seite 60*



Arbeits-  
organisation

## Arbeitsorganisation

### Situation / Gefährdung

#### Ergonomische Arbeitsgestaltung / Umgang mit Lasten

Überbelastung der Gelenke durch einseitige, monotone Bewegungen; Ermüdung/Verspannung der Beinmuskulatur

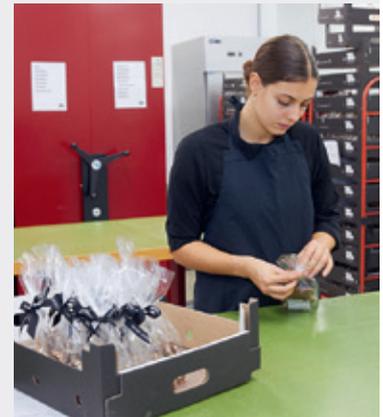
Erhöhtes Unfall- und Erkrankungsrisiko durch beengte Räume, zu kleine Arbeitsflächen

### Massnahmen / zu beachten

*Fortsetzung von Seite 59*

- ▶ Extreme Arbeitsteilung vermeiden, schnell wiederholende Bewegungsabläufe über längere Zeit vermeiden.
- ▶ Arbeitsrhythmus, der von der Maschine vorgegeben wird, vermeiden und Mitarbeitenden Einfluss auf Arbeitsrhythmus ermöglichen.
- ▶ Überwachungstätigkeiten, die dauernde Aufmerksamkeit erfordern, vermeiden.
- ▶ Bei Arbeiten im Stehen vermehrt Pausen machen, für Verkaufspersonal Stehhilfen und Anti-Ermüdmatten verwenden.
- ▶ Mitarbeitende abwechslungsweise an verschiedenen Arbeitsplätzen einsetzen (Jobrotation).
- ▶ Hebehilfen einsetzen.
- ▶ Wenn sich Beschwerden am Bewegungsapparat häufen, andere Tätigkeiten vorsehen.
- ▶ Die häufigsten Handaktivitäten innerhalb einer Zone von 30 cm gerade vor dem Körper verrichten.
- ▶ Bei «Präzisionsarbeiten» (z. B. Schreiben von Schildchen, Ausgarnieren von Lebkuchen, Patisserie, Pralinés, Spezialitäten usw.) die Unterarme abstützen.
- ▶ Die Höhe der Arbeitstische der Tätigkeit entsprechend anpassen.

*Fortsetzung auf Seite 61*



### Situation / Gefährdung

#### Ergonomische Arbeitsgestaltung / Umgang mit Lasten

Erhöhtes Unfall- und Erkrankungsrisiko durch beengte Räume, zu kleine Arbeitsflächen

### Massnahmen / zu beachten

*Fortsetzung von Seite 60*

#### Mehr Informationen:

- EKAS, Informationsbroschüre 6245.d «Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz beim Lastentransport von Hand»
- Suva, Merkblatt 44018.d «Hebe richtig – trage richtig!»
- Suva, Checkliste 67089.d «Lastentransport von Hand»
- Suva, Faltblatt 66128.d «Arbeitsplatz-Check körperliche Belastungen»
- Suva, Merkblatt 44061.d «Ergonomie. Erfolgsfaktor für jedes Unternehmen»
- Suva, Anleitung 88190.d «Gefährdungsermittlung: Heben und Tragen (Ergo-Test)»
- SECO, Informationsbroschüre 710.067.d «Ergonomie»
- SECO Prüfmittel 710.069.d «Prüfmittel Gesundheitsrisiken – Belastungen für Rücken, Muskeln und Sehnen bei der Arbeit»
- SECO Leitfaden 710.070.d «Leitfaden. Prüfmittel Gesundheitsrisiken – Belastungen für Rücken, Muskeln und Sehnen bei der Arbeit»
- SECO, Broschüre 710.068.d «Sitzen bei der Arbeit»
- SECO, Broschüre 710.077.d «Stehen bei der Arbeit»
- SECO, «Wegleitung zu den Verordnungen 3 und 4 zum Arbeitsgesetz», ArGV 3 Art. 25
- Richtlinie 2006/42/EG des Europäischen Parlaments und des Rates (Maschinenrichtlinie)
- ASA-Branchenlösung, Kapitel 7.1 «Ergonomie am Arbeitsplatz»

## Arbeitsorganisation

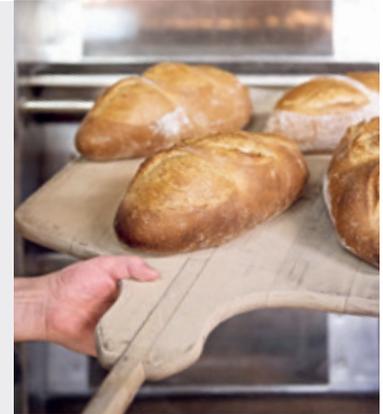
### Situation / Gefährdung

#### Arbeiten bei Hitze

Erhöhtes Unfallrisiko; Kreislaufkollaps; Ermüdung; Unwohlsein; Erschöpfung; Bewusstseinsstrübung; Gereiztheit; Schwäche; Schwindel; Übelkeit; Kopfschmerzen; Verwirrtheit; Pulserhöhung; Blutdruckabfall; erhöhtes Unfallrisiko am Steuer infolge Ermüdung

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Auch ohne Durstgefühl stündlich etwas trinken.
- ▶ Mitarbeitende auf Hitzesymptome und ihre Gefahren aufmerksam machen.
- ▶ Arbeitsbeginn im Rahmen der gesetzlichen Möglichkeiten in die etwas kühleren Morgenstunden verlegen.
- ▶ Mehr Zeit zur Arbeitserledigung einrechnen, um den Arbeitsrhythmus etwas zu verlangsamen.
- ▶ Auf alkoholische und stark gesüsste Getränke verzichten.
- ▶ Zum Thema Raumklima siehe auch das Kapitel Gebäude, Unterhalt, Raumklima, S. 145.



#### Mehr Informationen:

- SECO, «Wegleitung zu den Verordnungen 3 und 4 zum Arbeitsgesetz», ArGV 3 Art. 16
- ASA-Branchenlösung, Kapitel 6.12 «Arbeiten bei Hitze»
- Suva, Factsheet «Hitze»
- [www.turboschlaf.ch](http://www.turboschlaf.ch)

# Produktion, Traiteur, Catering und Verpackung

Die Produktion von Back- und Confitseriewaren ist heute vom Einsatz verschiedenster Maschinen geprägt. Die Unfallverhütung in der Produktion muss darum der sicheren Bedienung von Maschinen besondere Aufmerksamkeit schenken. Es gelten hierbei die allgemeinen Grundsätze: «Es dürfen nur sicherheitskonforme Maschinen installiert und verwendet werden.» und «Die Maschinen müssen stets bestimmungsgemäss und nach Herstellerangaben verwendet und gewartet werden.» Beim Kauf einer Maschine ist darum immer auf das Vorhandensein einer Konformitätserklärung und einer Betriebsanleitung zu achten. Die Sicherheit von Maschinen und Einrichtungen muss aber auch nach jahrelangem Betrieb gewährleistet bleiben. Die Schutzeinrichtungen müssen darum periodisch auf ihre Wirksamkeit überprüft werden, sie dürfen nie unwirksam gemacht werden. Ebenso wichtig ist es aber auch, verständliche Arbeitsanweisungen zu geben und wiederholt Instruktionen durch-

zuführen. Geeignete und zweckmässige Arbeitskleidung verhindert, dass Personen von Maschinenteilen erfasst und verletzt werden. Das Tragen von Schuhen mit gutem Halt und rutschhemmenden Sohlen hilft, Stürze zu vermeiden. Bei gefährlichen Arbeiten muss zudem auf ein konsequentes Tragen der persönlichen Schutzausrüstung geachtet werden. Schutzhandschuhe, Schutzbrillen oder ein Gehörschutz können bleibende Schäden verhindern.

Bei Traiteurarbeiten kommen diverse Kochgeräte und spezielle Transportutensilien zum Einsatz. Hier ist vor allem auf die sichere Verwendung der Geräte und auf die Verhütung von Verbrüh- und Verbrennungsgefahren zu achten. Im Rahmen des Caterings wird oftmals in unbekannter Umgebung gearbeitet. Dabei ist es wichtig, sich vorgängig ein gutes Bild der Örtlichkeit zu machen, um die Sicherheit der Mitarbeitenden auch hier jederzeit sicherstellen zu können. Auch auf einen sicheren Transport muss geachtet werden.

Das Verpacken von Back- und Confitseriewaren erfolgt in Kleinbetrieben mehrheitlich in handwerklicher Arbeit. In mittleren und grös-

seren Unternehmungen hingegen wird die Verpackung und Auszeichnung von Sandwiches, Back- und Confiseriewaren oft mithilfe von Verpackungsmaschinen vorgenommen.

Bei Produkten, welche eine längere Haltbarkeit garantieren müssen, erfolgt die Verpackung auch unter Schutzgasatmosphäre. Verpackungsarbeiten sind oft von andauernden, repetitiven Tätigkeiten geprägt und erfordern hohe Konzentration. Langes Stehen, exaktes Einfüllen von Produkten in Verpackungen oder das Binden von Maschen und Dekorelementen von Hand sind oft Teil dieser Arbeiten. Aus diesem Grund muss besonders auf eine ergonomische Arbeitsgestaltung geachtet werden. Beleuchtung, Bewegungsräume, Arbeitsflächen und Arbeitshöhen müssen jeweils an die Arbeitssituation angepasst werden können. Abwechselnde Tätigkeiten (sitzend, stehend) und kurze Erholungspausen ermöglichen eine ausreichende Regenerierung. Eine gute Ordnung am Arbeitsplatz trägt sowohl zum Verhindern von Unfällen als auch zu einer Steigerung der Arbeitsleistung bei.



## Produktion, Traiteur, Catering und Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Allgemeine Reinigung und Instandhaltung von Maschinen und Anlagen

Diverse Gefährdungen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Reinigung und Wartung gemäss den Herstellerangaben vornehmen.
- ▶ Die lebenswichtigen Regeln für die Instandhaltung befolgen.
- ▶ Die Mitarbeitenden instruieren und die Einhaltung der LWR durch die Vorgesetzten kontrollieren lassen.

#### Mehr Informationen:

- Suva, Faltprospekt 84040.d «Acht lebenswichtige Regeln für die Instandhaltung»
- Suva, Instruktionsmappe 88813.d «Acht lebenswichtige Regeln für die Instandhaltung»
- Suva, Checkliste 67075.d «Unerwarteter Anlauf von Maschinen und Anlagen»
- ASA-Branchenlösung, Kapitel 3.4.1 «Instruktionsrapport an Maschinen und Anlagen»



Produktion,  
Traiteur,  
Catering und  
Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Instruktion für die Bedienung von Maschinen und Anlagen

Diverse Gefährdungen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Mitarbeitende über die vorhandenen Gefahren sowie über die korrekte Bedienung der Maschine/Anlage instruieren (Empfehlung: schriftliche Dokumentation der Durchführung; wer, wann, von wem, worüber).
- ▶ Die Einhaltung der Vorgaben ist durch die Vorgesetzten periodisch zu überprüfen, und falls nötig ist korrigierend einzugreifen.

#### Mehr Informationen:

- ASA-Branchenlösung, Kapitel 3.4.1 «Instruktionsrapport an Maschinen und Anlagen»



### Situation / Gefährdung

#### Mehlauslauf, Absperr- einrichtung an Silowaage

Finger- und Handverletzungen; Bäkerschnupfen/-asthma (Berufskrankheit)

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Der Sicherheitsabstand zwischen Auslauföffnung (ohne Mehlschlauch) und automatischem Schieber muss mindestens 850 mm betragen (es sind auch andere Lösungen möglich, wenn sie das Greifen in die Gefahrenstelle verhindern).
- ▶ Staubentwicklung durch zu grosse Fallhöhen vermeiden.
- ▶ Zum Thema Bäckerasthma siehe Kapitel Berufskrankheiten, S. 27.



### Mehr Informationen

- Suva, Checkliste 67113.d «Mechanische Gefährdungen»
- ASA-Branchenlösung, Kapitel 3.4.1 «Instruktionsrapport an Maschinen und Anlagen»

## Produktion, Traiteur, Catering und Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Knetmaschinen

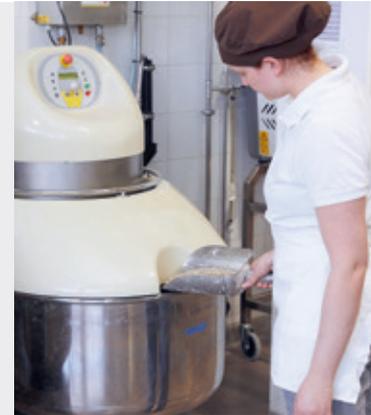
Verschiedene Fang-, Klemm-, Scher- und Quetschstellen an beweglichen Maschinenteilen und Knetwerkzeugen

Rückenverletzung

Bäckerasthma  
(Berufskrankheit)

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nie in laufende Maschinen oder in den Knetkessel greifen (bei Knetmaschinen älterer Bauart noch möglich).
- ▶ Ältere Maschinen überprüfen und gegebenenfalls eine Nachrüstung vornehmen.
- ▶ Nicht zu viel Teig auf einmal aus dem Knetkessel nehmen und die Grundsätze des Hebens und Tragens beachten.
- ▶ Zum Thema Bäckerasthma siehe Kapitel Berufskrankheiten, S. 27.



Produktion,  
Traiteur,  
Catering und  
Verpackung

#### Mehr Informationen

– ASA-Branchenlösung, Kapitel 3.4.1 «Instruktionsrapport an Maschinen und Anlagen»

### Situation / Gefährdung

#### Mixer (Stephan) / Cutter

Fang-, Klemm-, Scher-,  
Schnitt- und Quetschstellen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Das Greifen in die Messer und Knetwerkzeuge durch eine Verkleidung (Deckel) verhindern. Beim Anheben des Deckels muss die Messerwelle innerhalb von vier Sekunden stillstehen.
- ▶ Teige, Massen und Füllungen vorsichtig entnehmen, auch beim Auskratzen der Maschine Vorsicht walten lassen.
- ▶ Scharfe Messer mit Messerschutz abdecken.
- ▶ Beim Reinigen und beim Messerwechsel Schnittschutzhandschuhe verwenden.



### Mehr Informationen

– ASA-Branchenlösung, Kapitel 3.4.1 «Instruktionsrapport an Maschinen und Anlagen»

## Produktion, Traiteur, Catering und Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Brotanlage

(bestehend z. B. aus Teigteilmaschine, Kegelrundwirker, Transportbänder, Zwischengärschrank, Längsroller)

Fang-, Klemm-, Scher-, Schnitt- und Quetschstellen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur Maschinen einsetzen, bei welchen der Eingriff in bewegte Maschinenteile sicher verhindert ist.
- ▶ Ältere Maschinen überprüfen und gegebenenfalls eine Nachrüstung vornehmen.
- ▶ Die sicherheitstechnischen Einrichtungen sind regelmässig auf ihre korrekte Funktion zu überprüfen.



Produktion,  
Traiteur,  
Catering und  
Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Getreidemöhlen

Lärmbelästigung;  
Gehörschäden

Bäckerschnupfen/-asthma  
(Berufskrankheit)

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Gehörschutz tragen.
- ▶ Mühlen in separatem Raum betreiben.
- ▶ Zum Thema Bäckerasthma siehe Kapitel Berufskrankheiten, S. 27.

#### Mehr Informationen

– ASA-Branchenlösung, Kapitel 3.4.1 «Instruktionsrapport an Maschinen und Anlagen»



### Situation / Gefährdung

#### Hebekipper, Hub-Kipp-Vorrichtungen

Klemm- und Quetschverletzungen, u. a. durch Absturz des Behälters, Bruch von Tragorganen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Heber nur in Gang setzen, wenn der Knetkessel sicher angekoppelt ist.
- ▶ Beim Absenken sind folgende Varianten zulässig:
  - Senkbewegung im Tippbetrieb (Bedientaste muss dauernd gedrückt werden).
  - Halbautomatischer Betrieb: Senkbewegung bis max. 50 cm über Boden erfolgt automatisch, Restabsenkung im Tippbetrieb.
  - Vollautomatischer Betrieb: Gefahrenbereich muss mit einer Schutzeinrichtung gesichert sein.



### Mehr Informationen

– ASA-Branchenlösung, Kapitel 3.4.1 «Instruktionsrapport an Maschinen und Anlagen»

## Produktion, Traiteur, Catering und Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Halbautomatische Teigteil- und Wirkmaschinen

Quetsch- und Scherstellen;  
Stromschlag; Bäcker-  
schnupfen/-asthma (Berufs-  
krankheit)

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Presskopf immer zu zweit auf die Seite kippen und wieder zurücksetzen.
- ▶ Umfassungsring aus Metall vorsichtig entfernen.
- ▶ Fehlstromschutzschalter (FI-Schutz) installieren.
- ▶ Stromkabel nicht an den beweglichen Teilen vorbeiführen.
- ▶ Bei Maschinen mit manuellem Pressvorgang den Presshebel mit einem Schrumpfschlauch isolieren.
- ▶ Maschinen mit Staubsauger reinigen, der für gesundheitsgefährdende und brennbare Stäube geeignet ist (siehe Angaben des Herstellers).



Produktion,  
Traiteur,  
Catering und  
Verpackung

### Mehr Informationen

– ASA-Branchenlösung, Kapitel 3.4.1 «Instruktionsrapport an Maschinen und Anlagen»

### Situation / Gefährdung

#### Vollautomatische Teigteil- und Wirkmaschinen

Quetsch- und Scherstellen;  
Stromschlag; Bäcker-  
schnupfen/-asthma  
(Berufskrankheit)

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Umfassungsring auf Anschlag montieren.
- ▶ Gasdruckdämpfer prüfen: Ein defekter Gasdruckdämpfer führt beim Umklappen des «Abpresskopfes» zu einer Quetschgefahr.
- ▶ Immer nur eine Wirkplatte einsetzen.
- ▶ Mit guter Reinigung und Pflege der Maschine Verklemmen des Umfassungsrings beim Start verhindern.
- ▶ Kein Arbeiten ohne Abdeckhaube durchführen.
- ▶ Beschädigte oder brüchige Abdeckhauben ersetzen (Verletzungsgefahr bzw. Beeinträchtigung der Lebensmittelsicherheit).
- ▶ Maschinen mit Staubsauger reinigen, der für gesundheitsgefährdende und brennbare Stäube geeignet ist (siehe Angaben des Herstellers).

#### Mehr Informationen

– ASA-Branchenlösung, Kapitel 3.4.1 «Instruktionsrapport an Maschinen und Anlagen»



## Produktion, Traiteur, Catering und Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Automatische Abpress- und Teigteilmaschine

Arm- und Kopfverletzungen  
(durch aufspringenden  
Deckel)

Bäckerasthma  
(Berufskrankheit)

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Abgenützte Verschlussbolzen umgehend ersetzen.
- ▶ Bei älteren Maschinen sind Bedienungshebel zu verwenden, bei denen man sich beim Pressvorgang nicht über den Gefahrenbereich beugen muss.
- ▶ Anstelle von Normalmehl staubarme Trennmittel einsetzen.
- ▶ Maschinen mit Staubsauger reinigen, der für gesundheitsgefährdende und brennbare Stäube geeignet ist (siehe Angaben des Herstellers).
- ▶ Für mehr Informationen zum Thema Bäckerasthma siehe Kapitel Berufskrankheiten, S. 27.



Produktion,  
Traiteur,  
Catering und  
Verpackung

### Mehr Informationen

– ASA-Branchenlösung, Kapitel 3.4.1 «Instruktionsrapport an Maschinen und Anlagen»

## Produktion, Traiteur, Catering und Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Langwirker, Teigausrollmaschinen und Gipfelrollmaschinen

Eingezogen und gequetscht werden: z. B. Einzug zwischen Walzen, Wirkbändern sowie zwischen drehenden Antriebsteilen und festen Bauteilen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nie über eine laufende Maschine beugen.
- ▶ Das Greifen in die Walzen und Schneidwerkzeuge muss verhindert sein. Die Walzeneinlaufstellen müssen mit einer Schutzleiste gesichert werden bzw. dürfen nicht erreichbar sein.
- ▶ Funktion der Schutzeinrichtungen regelmässig kontrollieren.

#### Mehr Informationen

– ASA-Branchenlösung, Kapitel 3.4.1 «Instruktionsrapport an Maschinen und Anlagen»



### Situation / Gefährdung

#### Teigabwiegemaschine

Scher- und Quetschstellen; Abtrennen von Gliedmassen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Ältere Maschinen mit manueller Einfüllung: Einfülltrichter mit elektrisch überwachtem Gitter sichern.
- ▶ Automatische Einfüllung (Hebekipper, Förderband): Gefahrenbereiche müssen mit Schutzeinrichtungen gesichert sein.

#### Mehr Informationen

– ASA-Branchenlösung, Kapitel 3.4.1 «Instruktionsrapport an Maschinen und Anlagen»



## Produktion, Traiteur, Catering und Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Backofen

Verbrennungen; Quetschungen; Verpuffungs- und Brandgefahr

Verätzungen durch Reinigungsmittel

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Ofenhandschuhe tragen im Umgang mit heissen Formen und Blechen.
- ▶ Rauchgaskamine/Ventilatoren regelmässig reinigen und jährlich durch den Kaminfeger reinigen lassen. Bei Wahrnehmung von ungewöhnlichen Geräuschen bei der Ofenanlage/den Ventilatoren besteht eine Meldepflicht (Fachpersonal aufbieten).
- ▶ Um Verbrennungen vorzubeugen, Backgut, welches Flüssigkeiten freigibt, immer auf Sichthöhe oder darunter (Einsehbarkeit) backen.
- ▶ Beim Öffnen der Türen des Backschranks besonders bei geschlossenem Zug Abstand halten (entweichender Dampf).
- ▶ Bei Reinigungsarbeiten die vorgeschriebene persönliche Schutzausrüstung gemäss Sicherheitsdatenblatt tragen (Schutzbrille, Handschuhe etc.).
- ▶ Siehe für weitere Informationen auch Kapitel Hygiene, Reinigung, Umgang mit Chemikalien, S. 137.



Produktion,  
Traiteur,  
Catering und  
Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### **Brotschneidemaschinen mit Kreis-, Sichel- oder Gattermessern und Aufschnittmaschinen**

Finger- und Handverletzungen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Sichel- oder Gattermesser ausreichend sichern.
- ▶ Ältere Maschinen überprüfen und gegebenenfalls nachrüsten.
- ▶ Brotschneide- und Aufschnittmaschinen nur mit dazugehörigem Schnittschutz (Restehalter und Fingerschutz) verwenden.
- ▶ Bei Zerlegung und Reinigung die Maschine vom Stromnetz trennen und die Sicherheitshinweise des Herstellers beachten.
- ▶ Für Schleif- und Reinigungsarbeiten schnittsichere Handschuhe tragen.



### Mehr Informationen

– ASA-Branchenlösung, Kapitel 3.4.1 «Instruktionsrapport an Maschinen und Anlagen»

### Situation / Gefährdung

#### Fritteusen

Sturzverletzungen durch Ausrutschen; Verbrennungen; Überhitzung/Brandgefahr

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Instruktion zum Verhalten bei Fritteusenbrand: Stromzufuhr unterbrechen/Thermostat zurückdrehen, 1. Alarmieren, 2. Retten, 3. Löschen. Ohne Panik die Löschdecke (1800 × 1200 mm) über die Fritteuse legen. Nie mit Wasser löschen!
- ▶ Maximalen Füllstand einhalten, frisches Fett sorgfältig zu heissem Öl geben.
- ▶ Öl vor dem Reinigen abkühlen lassen, nicht über 40 °C ablassen.
- ▶ Fetttropfen auf dem Boden umgehend aufwischen.
- ▶ Fritteuse an einem sicheren Standort platzieren (nicht neben einem Wasserhahn/Verkehrsweg).
- ▶ Heisse Fritteuse nicht umherschoben bzw. transportieren.
- ▶ Defekten Wendemechanismus umgehend reparieren.
- ▶ Den Temperaturbegrenzer (Thermostat) regelmässig mit Kontrollmessung überprüfen.
- ▶ Löschdecke (1800 × 1200 mm) bereitstellen.
- ▶ Bei erfolglosem Löscheversuch Gefahrenstelle verlassen.

#### Mehr Informationen

– ASA-Branchenlösung, Kapitel 3.4.1 «Instruktionsrapport an Maschinen und Anlagen»



Produktion,  
Traiteur,  
Catering und  
Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Fahrbare Blechrechen

Fuss- und Körperverletzungen durch Umstürzen des Rechens oder Herunterfallen der Bleche

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Rollen mit möglichst grossem Durchmesser verwenden. Auf leichtgängige Räder achten.
- ▶ Auf sicheren Stand des Rechens achten.
- ▶ Blechrechen von unten nach oben befüllen.
- ▶ Mehrere leere Bleche wegen Kippgefahr nur in der unteren Hälfte einschieben und transportieren.
- ▶ Blechrechen – wann immer möglich – schieben statt ziehen und auf Personen und Hindernisse achten.
- ▶ Der stehende Wagen muss gegen das Wegrollen gesichert werden können.
- ▶ Blechauflagen müssen so ausgebildet sein, dass die Bleche nicht herausrutschen können.
- ▶ Beschädigte oder stark verbogene Bleche auswechseln.
- ▶ Beschädigte Böden reparieren – Unebenheiten ausgleichen.



## Produktion, Traiteur, Catering und Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Blechputz- und Einfettmaschinen

Schnitt- und Handverletzungen; Gehörschäden; Fussverletzungen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Handschuhe tragen/scharfkantige Bleche entgraten.
- ▶ Umsichtig an der Maschine arbeiten, Verletzungen durch herabfallende Bleche oder durch Anstossen an anderen Personen verhindern.
- ▶ Für Reinigungsarbeiten Maschine ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- ▶ Gehörschutz tragen (siehe Sicherheitshinweise zur Maschine).

#### Mehr Informationen

– ASA-Branchenlösung, Kapitel 3.4.1 «Instruktionsrapport an Maschinen und Anlagen»



Produktion,  
Traiteur,  
Catering und  
Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### «Rückbrot»-Zerkleinerer (Haselnuss-, Mandel- und Paniermehlmühle)

Verletzung durch die Zerkleinerungswerkzeuge

Gehörschäden

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Eingreifen in die laufenden Zerkleinerungswerkzeuge sowohl einlauf- wie auslaufseitig verunmöglichen (z. B. durch Einfülltrichter mit elektrisch überwachtem Schutzdeckel) oder einen Sicherheitsabstand zur Gefahrenstelle von mind. 850 mm vorsehen.
- ▶ Beim Reinigen oder Wechseln der Zerkleinerungswerkzeuge schnittsichere Handschuhe tragen.
- ▶ Ab 85 db(A) Gehörschutz tragen.



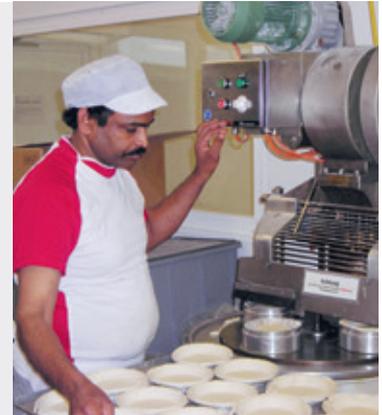
### Situation / Gefährdung

#### Törtchenstanzmaschine

Klemm- und Quetschstellen;  
Verbrennungen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Automatische Törtchenstanzmaschinen müssen mit einer Schutzeinrichtung ausgestattet sein, z. B.:
  - Hubauslösung mit Zweihandschaltung
  - Elektrisch überwachte Schutzabdeckung
  - Regelmässige Funktionskontrolle durchführen!
- ▶ Auf sicheren Stand und eine gute Befestigung der Maschine achten.
- ▶ Arbeitshöhe so einrichten, dass eine ergonomische Arbeitsweise möglich ist.
- ▶ Bei manuellen Stanzmaschinen auf Arbeitshöhe achten und ergonomische Grundsätze befolgen.
- ▶ Gefahrenhinweis «Vorsicht heisse Oberfläche» anbringen.
- ▶ Beim Wechseln des Stanzkopfes Ofenhandschuhe tragen.



### Mehr Informationen

– ASA-Branchenlösung, Kapitel 3.4.1 «Instruktionsrapport an Maschinen und Anlagen»

## Produktion, Traiteur, Catering und Verpackung

### Situation / Gefährdung

**Wasserstrahlschneidemaschine, Tortenschneidemaschine**  
Schnittgefahr

Gehörschaden

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Bedienung, Wartung und Unterhalt gemäss den Vorgaben des Herstellers durchführen.
- ▶ Ab 85 dB(A) Gehörschutz tragen.



Produktion,  
Traiteur,  
Catering und  
Verpackung

### Situation / Gefährdung

**Kombinierte Konditoreimaschinen «Walzenwerk/Rühr- und Knetmaschine/ Universal-Reibmaschine»**

Verschiedene Klemm-, Quetsch- und Scherstellen; Schnittverletzungen; Brand- und Explosionsgefahr

### Massnahmen / zu beachten

#### Walzenwerk

- ▶ Auch ältere Maschinen (Trichter) mit Schutzgitter nachrüsten, welches ein Eingreifen in die Gefahrenstelle verunmöglicht.
- ▶ Teig/Massen nur mit Stossholz nachstossen.
- ▶ Zum Reinigen der Walzen «Schutzkeil» einlegen.
- ▶ Abstreifmesser vorsichtig entfernen, zum Reinigen schnittsichere Handschuhe tragen.
- ▶ Walzen möglichst von unten her reinigen.
- ▶ Instruktion und Unterweisung schriftlich festhalten.

*Fortsetzung auf Seite 82*



### Situation / Gefährdung

#### **Kombinierte Konditorei- maschinen «Walzenwerk/ Rühr- und Knetmaschine/ Universal-Reibmaschine»**

Verschiedene Klemm-,  
Quetsch- und Scherstellen;  
Schnittverletzungen; Brand-  
und Explosionsgefahr

### Massnahmen / zu beachten

*Fortsetzung von Seite 81*

#### **Rührmaschinen**

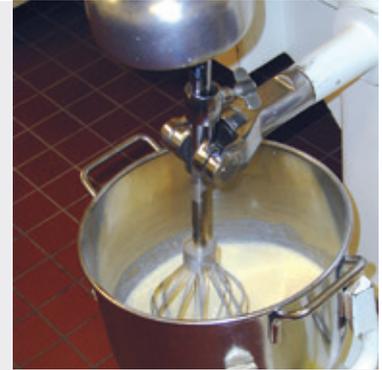
- ▶ Falls vorhanden, regelmässig Gasinstallation (Dichtungen, Schläuche und Züandsicherung etc.) kontrollieren.
- ▶ Keine entflammaren Materialien in der Nähe des Gasbrenners platzieren.
- ▶ Gaszufuhr nach Arbeitsende sicher unterbrechen.

#### **Einarm-Planeten-Knetmaschine**

- ▶ Knetarm immer zusammen mit Knetkessel montieren.
- ▶ Bei der Zugabe von Zutaten die Maschine möglichst langsam (im kleinsten Gang) laufen lassen.
- ▶ Beim «Herunterkratzen» des Knetkessels die Maschine ausschalten.

#### **Mehr Informationen**

– ASA-Branchenlösung, Kapitel 3.4.1 «Instruktionsrapport an Maschinen und Anlagen»



### Situation / Gefährdung

#### Gasrechauds

Brand- und Explosionsgefahr

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ In Arbeitsräumen nur Einzelflaschen anschliessen. Löschdecke (1800 × 1200 mm) in unmittelbarer Nähe bereitstellen.
- ▶ Nach Arbeitsende die Gaszufuhr unterbrechen.
- ▶ Bei älteren Rechauds wird die Nachrüstung einer Zündsicherung empfohlen.
- ▶ Gasrechauds ohne Zündsicherung nicht in Untergeschossen betreiben.
- ▶ Gasrechauds nie neben leicht entflammaren Stoffen betreiben.
- ▶ Reserveflaschen ausserhalb des Gebäudes in einem verschlossenen und gut durchlüfteten Kasten, nicht in Nähe von Lichtschächten und geschützt vor direkter Sonneneinstrahlung, lagern.
- ▶ Gasrechauds mindestens alle sechs Jahre kontrollieren lassen, sofern der Hersteller keine anderen Perioden vorgesehen hat.

#### Mehr Informationen

- Suva, Faltprospekt 84016.d «Flüssiggas: Kein Brand beim Flaschenwechsel»
- [www.arbeitskreis-lpg.ch/](http://www.arbeitskreis-lpg.ch/)
- ASA-Branchenlösung, Kapitel 3.4.1 «Instruktionsrapport an Maschinen und Anlagen»
- ASA-Branchenlösung, Kapitel 8.1.04 «Checkliste Flüssiggas»



Produktion,  
Traiteur,  
Catering und  
Verpackung

## Produktion, Traiteur, Catering und Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Mikrowellengeräte

Verbrennungen durch Berührung und Dampf

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur für Mikrowellengeräte geeignete Teller/Behälter verwenden.
- ▶ Bei der Entnahme der Teller/Behälter usw. Handschuhe oder Lappen verwenden.

#### Mehr Informationen

– Faktenblatt Mikrowellenofen BAG (nichtionisierende Strahlung NIS)



### Situation / Gefährdung

#### Induktionsherde (mit hoher Leistung)

Gesundheitliche Störungen; Gefährdung des Embryos bei einer Schwangerschaft (Mutterschutz)

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Personen mit Herzschrittmacher oder implantiertem Defibrillator nur nach Rücksprache beim Arzt an einem Induktionsherd arbeiten lassen.
- ▶ Zum Umrühren nur Kunststoffrührkellen verwenden, damit keine Ableitströme durch den Körper fließen können (Funktionsstörungen des Schrittmachers/Defi möglich).
- ▶ Kochzone immer vollständig mit einer entsprechend grossen Pfanne abdecken.

Fortsetzung auf Seite 85



### Situation / Gefährdung

#### Induktionsherde (mit hoher Leistung)

Gesundheitliche Störungen;  
Gefährdung des Embryos  
bei einer Schwangerschaft  
(Mutterschutz)

### Massnahmen / zu beachten

*Fortsetzung von Seite 84*

- ▶ Nur für Induktionsherde geeignete Pfannen verwenden.
- ▶ Keine defekten Pfannen mit krummen Böden verwenden.
- ▶ Zur Reduktion der Magnetfeldstärke mindestens 5 bis 10 cm Abstand zum Kochherd halten (bei Schwangerschaft 15 cm).

#### Mehr Informationen

– Faktenblatt Induktionsherde BAG (nichtionisierende Strahlung NIS)

Produktion,  
Traiteur,  
Catering und  
Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Glacemaschinen (Freezer, Softeismaschine)

Scher-, Schnitt- und  
Quetschstellen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Trichterhals bezüglich Länge und Durchmesser so vorsehen, dass nicht in den gefährlichen Bereich gegriffen werden kann.
- ▶ Einfülltrichter muss fest mit dem Deckel verbunden sein.
- ▶ Auslauföffnung mit Stäben so sichern, dass nicht in den Spachtelbereich gegriffen werden kann.
- ▶ Regelmässig kontrollieren, ob bei der Auslassöffnung noch alle Stäbe vorhanden sind. Defekte umgehend beheben (Instandhaltung).

#### Mehr Informationen

– ASA-Branchenlösung, Kapitel 3.4.1 «Instruktionsrapport an Maschinen und Anlagen»



### Situation / Gefährdung

#### Kleine Rührwerke

Quetsch- und Klemmstellen;  
Rückenverletzungen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Beim Herunterkratzen mit Gummispachtel oder Horn die Maschine ausschalten oder, falls ein Weiterrühren der Masse erforderlich ist, auf geringsten Schwingkreis und kleinste Rührstufe schalten.
- ▶ Bei der Zugabe von Zutaten zur Masse auf kleinste Rührstufe schalten.
- ▶ Staubentwicklung vermeiden.
- ▶ Staubminderungsmaßnahmen vorsehen, z. B. durch Nachrüsten mit geschlossenem Schutzverdeck.
- ▶ Auf richtiges Heben und Tragen achten.



### Mehr Informationen

– ASA-Branchenlösung, Kapitel 3.4.1 «Instruktionsrapport an Maschinen und Anlagen»

## Produktion, Traiteur, Catering und Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Grosse Planetenrührwerke

Quetsch- und Klemmstellen;  
Rückenverletzungen

Bäckerasthma  
(Berufskrankheit)

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Bedienung, Wartung und Unterhalt gemäss den Vorgaben des Herstellers durchführen.
- ▶ Bei Zugabe von Zutaten in eine Masse auf kleinste Rührstufe schalten.
- ▶ Hebehilfen einsetzen oder Rührkessel immer zu zweit in die Rührwerke einspannen bzw. daraus entnehmen.
- ▶ Staubentwicklung vermeiden.
- ▶ Für mehr Informationen zum Thema Bäckerasthma siehe Kapitel Berufskrankheiten, S. 27.



Produktion,  
Traiteur,  
Catering und  
Verpackung

### Mehr Informationen

– ASA-Branchenlösung, Kapitel 3.4.1 «Instruktionsrapport an Maschinen und Anlagen»

### Situation / Gefährdung

**Aufschnittmaschine /  
Aufschnittmaschine mit  
automatischem Ableger**  
Schnittverletzungen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Schutzeinrichtungen (z. B. Messerschutzbügel) nicht entfernen, überbrücken oder unwirksam machen.
- ▶ Anschlagplatte so einstellen, dass der Abstand zwischen Messerschneide und Anschlagplatte in der Nullstellung nicht mehr als 5 mm beträgt.
- ▶ Schneidegut immer mit dem Handschutz führen.
- ▶ Zum Schneiden von Endstücken Resthalter einsetzen.
- ▶ Bei Schnittdicke über 15 mm zusätzlichen Eingriffschutz oberhalb des Schneidebereichs einsetzen.
- ▶ Bei allen Arbeiten am Messer, auch bei der Reinigung, Schnittschutzhandschuhe tragen.
- ▶ Messer immer von der Mitte nach aussen abwischen, nicht umgekehrt.
- ▶ Verkrustete Rückstände mit feuchtem Tuch oder Reinigungslösung aus Spritzflasche aufweichen.
- ▶ Schutzbügel mit kleiner Bürste reinigen.
- ▶ Messer ersetzen, sobald durch Schleifen der Abstand zwischen Messer und Schutzbügel 5 mm übersteigt.



### Mehr Informationen

- ASA-Branchenlösung, Kapitel 3.4.1 «Instruktionsrapport an Maschinen und Anlagen»
- EKAS, Checkliste 6802.d «Küche»

## Produktion, Traiteur, Catering und Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Abwaschmaschine / Geschirrspüler / Gebindewaschmaschine

Sturz- und Rutschgefahr;  
Verätzungen durch Reinigungs- oder Glanzmittel;  
Verbrennungen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Rutschhemmende Böden und geeignetes Schuhwerk vorsehen.
- ▶ Warnschild «Vorsicht Rutschgefahr» aufstellen.
- ▶ Haube nach Abwasch langsam anheben: Gefahr durch heissen Dampf!
- ▶ Gerätschaften vor der Entnahme abkühlen lassen.
- ▶ Sicherheitsdatenblätter (SDB) beachten und beim Umgang mit Chemikalien die entsprechende Schutzausrüstung tragen.
- ▶ Mitarbeitende über den sicheren Reinigungsmittelwechsel instruieren (z. B. Sonde sorgfältig vom leeren Bidon in den vollen Bidon wechseln, Restmenge vorsichtig – mit Trichter – umschütten).
- ▶ Siehe dazu auch Kapitel Hygiene, Reinigung, Umgang mit Chemikalien, S. 137.

### Mehr Informationen

– ASA-Branchenlösung, Kapitel 3.4.1 «Instruktionsrapport an Maschinen und Anlagen»



Produktion,  
Traiteur,  
Catering und  
Verpackung

## Produktion, Traiteur, Catering und Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Druckluftanlagen / Druckluftpistolen Wegfliegende Teile

Gesundheitliche Belastung  
der Atemwege

Gehörschaden

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Kompressor in einem separaten Raum aufstellen (Lärmbelastigung ausschliessen) und regelmässige Wartung vorsehen.
  - ▶ Maschinen nur dort, wo das Saugen nicht möglich ist, mit Druckluft reinigen (Mehlstaubentwicklung).
  - ▶ Druckluftpistolen mit lärmgeminderten Düsen und Sicherheitskupplungen verwenden.
  - ▶ Druck auf 3,5 Bar reduzieren oder Mehrlochdüsen verwenden.
  - ▶ Schutzbrille und Gehörschutz tragen.
  - ▶ Arbeitskleidung und Körper nie mit Druckluft abblasen!
- 
- ▶ Bei sprühnebelreichen Arbeiten (Eier, Milch, Kuvertüre, Fettstoffe etc.) Atemschutzmaske tragen (FFP2 EN 149:2001+A1:2009) oder Spritzkabine verwenden.
- 
- ▶ Ab 85 dB(A) Gehörschutz tragen.

#### Mehr Informationen

- Suva, Checkliste 67054.d «Druckluft»
- ASA-Branchenlösung, Kapitel 3.4.1 «Instruktionsrapport an Maschinen und Anlagen»



## Produktion, Traiteur, Catering und Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Hochdruck- und Dampfreiniger

Verbrühungsgefahr; Schnittgefahr; wegfliegende Teile; Lärm

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Bedienung, Wartung und Unterhalt gemäss den Vorgaben des Herstellers durchführen.
- ▶ Personal instruieren, z. B. Lanze nie auf Personen richten.
- ▶ Schläuche, Stromkabel regelmässig auf Beschädigungen überprüfen (Instandhaltung).
- ▶ Beschädigung von Kabel und Schlauch vermeiden.
- ▶ Persönliche Schutzausrüstung tragen (z. B. Handschuhe, Schutzbrille, Stiefel mit rutschfester Sohle, Pelerine).
- ▶ Ab 85 dB(A) Gehörschutz tragen.



Produktion,  
Traiteur,  
Catering und  
Verpackung

### Mehr Informationen

– ASA-Branchenlösung, Kapitel 3.4.1 «Instruktionsrapport an Maschinen und Anlagen»

### Situation / Gefährdung

#### Messer

Schnitt- und Stich-  
gefährdung

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Für die vorgesehene Tätigkeit geeignetes Messer verwenden.
- ▶ Nur instruierte Mitarbeitende mit Messern arbeiten lassen.
- ▶ Schnittsicheren Schutzhandschuh tragen (z. B. beim Schneiden von Broten für Sandwichs).
- ▶ Messer nicht im Abwaschtrog und auf dem Tisch liegen lassen.
- ▶ Nur Messer beschaffen, bei welchen ein Abrutschen in die Klinge verhindert wird.
- ▶ Nur Messer mit intakten Griffen benutzen.
- ▶ Keine spitzen Messer verwenden, die das Gewebe der Schutzhandschuhe durchdringen können.
- ▶ Messer am Magnetband oder in einer Messerschublade aufbewahren.
- ▶ Messer sicher transportieren.
- ▶ Messer immer gut schleifen, stumpfe Messer erhöhen die Verletzungsgefahr.
- ▶ Nach dem Schleifen einen Warnhinweis anbringen: Vorsicht, frisch geschliffene Messer!

#### Mehr Informationen

- ASA-Branchenlösung, Kapitel 3.4.1 «Instruktionsrapport an Maschinen und Anlagen»
- ASA-Branchenlösung, Kapitel 8.1.8 «Checkliste – Schnittverletzungen»
- EKAS, Checkliste 6803.d «Messer in Küchen»



## Produktion, Traiteur, Catering und Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Temperiermaschine

Quetsch-, Scher- und Schnittgefährdung

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Alte Maschinen ohne Überwachung des Deckels (Maschine stellt beim Öffnen des Deckels nicht ab) mit einem «Sicherheitsschalter» nachrüsten.
- ▶ Die Auslauföffnung sichern, so dass nicht ins Rührwerk gegriffen werden kann.

#### Mehr Informationen

- Suva, Checkliste 67113.d «Mechanische Gefährdungen»
- ASA-Branchenlösung, Kapitel 3.4.1 «Instruktionsrapport an Maschinen und Anlagen»



Produktion,  
Traiteur,  
Catering und  
Verpackung

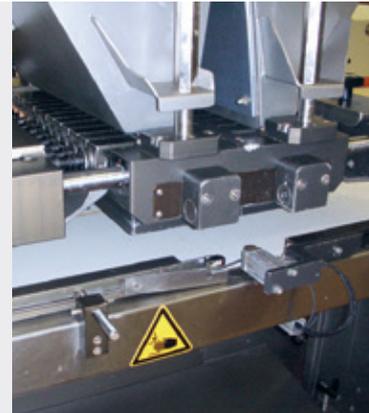
### Situation / Gefährdung

#### Schokoladeabfüllanlagen

Quetsch- und Stichgefährdung

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Bedienung, Wartung und Unterhalt gemäss den Vorgaben des Herstellers durchführen.



## Produktion, Traiteur, Catering und Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Dragiermaschine

Lärm; Bäckerasthma;  
Verbrennungsgefahr

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Ab 85 db(A) Gehörschutz tragen.
- ▶ Bei möglicher Staubentwicklung Atemschutzmaske tragen (FFP2 EN 149:2001+A1:2009).
- ▶ Für Bäckerasthma siehe auch Kapitel Berufskrankheiten, S. 27.
- ▶ Nicht in laufende Maschinen greifen.



### Situation / Gefährdung

#### Gebrannte-Mandeln-Maschine (Caramel kochen)

Gasexplosion; Verbrennungsgefahr

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Gasinstallation regelmässig überprüfen.
- ▶ Beim Gasflaschenwechsel vorsichtig hantieren.
- ▶ PSA gemäss Vorgaben des Herstellers tragen (Handschuhe, Schutzbrille).
- ▶ Beim Ablöschen des heissen, geschmolzenen Zuckers die Flüssigkeit vorsichtig zugeben.



## Produktion, Traiteur, Catering und Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Handbunsenbrenner Verbrennungsgefahr

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Gaskartuschen im Freien und in genügender Entfernung zu Zündquellen auswechseln.



Produktion,  
Traiteur,  
Catering und  
Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Staubsauger

Gesundheitsgefährdende  
Stäube; Brand- und Explosions-  
gefahr; elektrostatische  
Entladung

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur Staubsauger verwenden, welche für gesundheitsgefährdende und brennbare Stäube geeignet sind (Nachweis vom Hersteller einfordern).
- ▶ Wartung und Unterhalt gemäss Angaben des Herstellers durchführen und nur Originalersatzfilter und -schläuche verwenden!



## Produktion, Traiteur, Catering und Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Fettfilter, Abzugshaube

Brandgefahr (Verpuffung); Absturzgefahr und Verätzung (bei Reinigungsarbeiten)

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Reinigungsarbeiten gemäss den Vorgaben des Herstellers ausführen und dokumentieren.
- ▶ Zur Verminderung der Brandgefahr eine regelmässige Kontrolle und falls erforderlich eine gründliche Reinigung der Abluftkamine durch den Kaminfeger vornehmen lassen.
- ▶ Nur geeignete, sichere Steighilfen verwenden.
- ▶ Bei den Reinigungsarbeiten (oft über Kopf) Schutzbrille und Schutzhandschuhe tragen.
- ▶ Nach der Reinigung die Filter wieder sorgfältig einbauen und gegen ein Herunterfallen sichern.
- ▶ Siehe dazu auch Kapitel Hygiene, Reinigung, Umgang mit Chemikalien, S. 137.



### Situation / Gefährdung

#### Umluftofen / Kombi-Steamer / Konfektomat

Verbrennungen und Verbrühungen; Verätzungen; Quetschen von Finger und Hand

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Betriebs-, Wartungs- und Sicherheitshinweise des Herstellers beachten.
- ▶ Gerät nur durch fachlich geschulte Personen betreiben lassen.
- ▶ Verriegelungsmechanismus an der Tür regelmässig prüfen.



## Produktion, Traiteur, Catering und Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Hochleistungsmikrowelle (Highspeed-Ofen)

Verbrennungsgefahr

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Betriebs-, Wartungs- und Sicherheitshinweise des Herstellers beachten.
- ▶ Beim Aufstellen der Geräte auf sicheren Stand achten.
- ▶ Ofenhandschuhe tragen.



Produktion,  
Traiteur,  
Catering und  
Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Druckbräsière / Steamer

Verbrennungen;  
Verbrühungen; Quetschen  
von Finger und Hand

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Betriebs-, Wartungs- und Sicherheitshinweise des Herstellers beachten.
- ▶ Gerät nur durch fachlich geschulte Personen betreiben lassen.
- ▶ Technische Mängel an der Verriegelung des Deckels bzw. am Ventil umgehend durch eine Fachperson beheben lassen.
- ▶ Deckel nur in drucklosem Zustand öffnen.



## Produktion, Traiteur, Catering und Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Kippkessel / Standkessel

Verbrennungen;  
Verbrühungen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Betriebs-, Wartungs- und Sicherheitshinweise des Herstellers beachten.
- ▶ Gerät nur durch fachlich geschulte Personen betreiben lassen.
- ▶ Vor Verbrennungen beim Einfüllen von Öl, Fett, Wasser oder Kochgut in den vorgeheizten, heissen Kessel schützen.
- ▶ Bereich unter dem Kippkessel freihalten und nicht als Lagerplatz nutzen.
- ▶ Arbeitsschuhe mit gutem Stand und rutschsicheren Sohlen tragen.
- ▶ Bei Rutschgefahr gelbe Warnschilder «Vorsicht Rutschgefahr» aufstellen.



### Situation / Gefährdung

#### Rechauds und Speise- wärmer (Gas, Sprit, Pasten)

Explosions- und  
Brandgefahr

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Mitarbeitende über Handhabung von Brennpasten sowie Gaskartuschen instruieren.
- ▶ Leicht brennbare Flüssigkeiten (Sprit/Ethanol) durch Sicherheitsbrennpaste ersetzen.
- ▶ Brennpastenbehälter/Rechauds nur in abgekühltem Zustand nachfüllen, Sicherheitshinweise der Hersteller beachten.



## Produktion, Traiteur, Catering und Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Kabel und Kabelrollen

Stromschlag; Brandgefahr durch nicht ganz abgerollte Kabelrolle (Hitzezustau); Hängenbleiben oder Stolpern über lose Kabel

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Defekte Stecker und Kabel umgehend ersetzen.
- ▶ Stecker nie durch Ziehen am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- ▶ Kabelrolle immer vollständig abrollen (Wärmestau vermeiden).
- ▶ Im Aussenbereich Kabelrollen mit FI-Schutz verwenden.
- ▶ Kabel sicher und geschützt verlegen (z. B. mit Klebeband fixieren).
- ▶ Provisorische Installationen gut sichtbar markieren (z. B. mit Markierband oder Warndreieck).



Produktion,  
Traiteur,  
Catering und  
Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Catering

Gefährdungen durch Arbeit in ungewohnter Umgebung, mit nicht vertrauter Infrastruktur und unter evtl. erschwerten Bedingungen

Verletzungen/Beschwerden am Bewegungsapparat durch Heben und Tragen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Informationen zum Veranstaltungsort einholen, im Zweifelsfall eine Beurteilung vor Ort vornehmen (Wasser, Strom, Anlieferung, Lift, Lager- und Kälteräume etc.).
- ▶ Sicheren Transport gewährleisten: Ungesicherte oder heisse Gegenstände in geeignete Transportboxen verpacken. Auf richtiges Heben und Tragen achten bzw. Hilfsmittel verwenden.

*Fortsetzung auf Seite 100*



## Produktion, Traiteur, Catering und Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Catering

Verbrennungen, z. B. durch heiße Gegenstände, Flüssigkeiten, Gasgrill

Fehlendes Notfallkonzept und nicht organisierte Erste Hilfe

### Massnahmen / zu beachten

Fortsetzung von Seite 99

- ▶ Prüfen, ob mit Propangas/Butangas geheizte Geräte über eine gültige Vignette/ein Prüfsiegel verfügen.
- ▶ Notfallplanung vorbereiten (Notfallnummern: nächstgelegener Arzt, Krankenhaus etc.; Fluchtweg; Sammelplatz) und Mitarbeitende instruieren.
- ▶ Erste-Hilfe-Koffer, Feuerlöscher und Löschdecke (1800 × 1200 mm) vor Ort bereithalten.
- ▶ Schulung und sorgfältige Einweisung der Mitarbeitenden sicherstellen.
- ▶ Verletzungsgefährdungen für Kinder beachten.
- ▶ Siehe auch Kapitel Kommissionierung/Spedition/Auslieferung/Transport, S. 115.



Gasgeräte, welche z. B. an **bewilligungspflichtigen Veranstaltungen** (öffentlichen Anlässen) eingesetzt werden, müssen über die Vignette einer gültigen Gaskontrolle verfügen, und der Betreiber vor Ort hat die entsprechende Checkliste auszufüllen.

## Produktion, Traiteur, Catering und Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Hand-Papier-Schneidemaschine

Schnittgefahr

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Auf stabilen Untergrund achten.



Produktion,  
Traiteur,  
Catering und  
Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Verpackungsarbeiten / Dekor

Rückenschmerzen;  
Verspannungen; muskulo-  
skelettale Beschwerden;  
stolpern und stürzen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Bei Verpackungsarbeiten auf die Ergonomie achten (Tische mit verstellbarer Höhe, Stütz- oder Sitzhilfen bereitstellen, abwechseln der Position: stehend oder sitzend etc.).
- ▶ Auf gutes Raumklima achten (Zugluft vermeiden, evtl. Kälteschutzkleider tragen etc.).
- ▶ Sturz- und Stolperfallen durch Ordnung am Arbeitsplatz vermeiden.



## Produktion, Traiteur, Catering und Verpackung

### Situation / Gefährdung

#### Haubenschumpf- und Verschweissmaschine

Verbrennungs- und Quetschgefahr

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Betriebs-, Wartungs- und Sicherheitshinweise des Herstellers beachten.
- ▶ Heissen Schweissbalken nicht berühren (Warnhinweis).
- ▶ Auf gute Lüftung achten.



### Situation / Gefährdung

#### Verpackungsmaschinen (Schlauchbeutel)

Handverletzungen, Verbrennungen, Quetschungen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Betriebs-, Wartungs- und Sicherheitshinweise des Herstellers beachten.
- ▶ Bedienung und Einstellarbeiten nur von geschulten Personen vornehmen lassen.
- ▶ Bei Störungen, Produkt- oder Folienstau die Maschine vor dem Eingreifen immer ausschalten.
- ▶ Alte Maschinen: Eingriff in den Schneide- oder Schweissbalken darf nicht möglich sein. Maschinen sind mit Schutzeinrichtungen nachzurüsten.
- ▶ Maschine so einstellen, dass der Arbeitsrhythmus bei den Mitarbeitenden zu keiner Stresssituation führt.



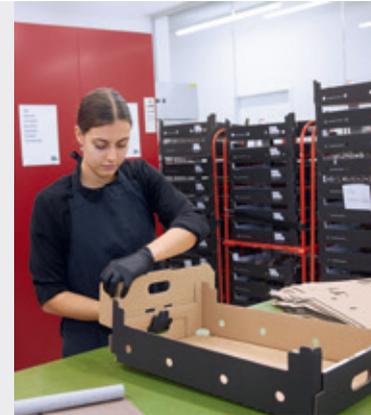
## Produktion, Traiteur, Catering und Verpackung

### Situation / Gefährdung

**Kartonschachteln /  
Konfektionieren**  
Stich- und Schnitt-  
verletzungen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Beim Zusammenfalten, Befüllen und Verschliessen der Kartonschachteln Schutzhandschuhe tragen.
- ▶ Die Grundsätze des Hebens und Tragens von Lasten beachten.
- ▶ Nur aufeinanderpassende Kisten stapeln.
- ▶ Kisten mit Transportrollis verschieben.



Produktion,  
Traiteur,  
Catering und  
Verpackung



# Logistik – Verkehrswege / Lagerung

In den Betrieben dienen Verkehrswege dem innerbetrieblichen Warenfluss und ermöglichen den Personen ein hindernisfreies Erreichen des Arbeitsplatzes. Arbeitsplätze, Räume, Gebäude und Betriebsgelände müssen im Ereignisfall aber auch rasch und sicher verlassen werden können. Alle Verkehrswege bilden deshalb wichtige Fluchtwege. Sie dienen auch als Zugang für Rettungsdienste und die Feuerwehr.

Die häufigsten Unfallursachen auf innerbetrieblichen Verkehrswegen sind Stolpern/Stürzen und Kollisionen mit elektrisch betriebenen Fahrzeugen. Es ist darum besonders darauf zu achten, dass Verkehrswege stets hindernisfrei sind. Kommen «Ameisen» oder Gabelstapler im Betrieb zum Einsatz, so müssen die Benutzer instruiert und die Verkehrswege so gestaltet werden, dass Kollisionen mit Regalen, Personen oder Waren verhindert werden können.

Die Lebensmittelbranche hat hohe Anforderungen an die Lagerhaltung und Lagerbewirtschaftung. Täglich werden Roh- und Frischprodukte, aber auch Non-Food-Artikel, Verpackungsmaterialien etc. angeliefert. Diese werden in entsprechenden Zonen und Temperaturbereichen nach dem «first in, first out»-Prinzip eingelagert. Die damit verbundenen Arbeiten erfolgen mehrheitlich manuell. Dies kann bei ungeeigneter Arbeitsweise sowie beim Heben und Tragen von zu schweren Lasten zu Beschwerden am Bewegungsapparat (z. B. Rücken) führen.

### Situation / Gefährdung

#### Verkehrswege / Durchgänge

Stolpern und stürzen  
bzw. ausrutschen;  
Kopfverletzungen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Hauptverkehrswege in einer Breite von mind. 1,2 Metern vorsehen.
- ▶ Beschädigte Bodenbeläge, Bodenunebenheiten und Niveauunterschiede beheben.
- ▶ Verkehrswege frei und sauber halten sowie gut beleuchten und erkennbar markieren.
- ▶ Keine Waren/Gebinde, Abfallbehälter, kein Mobiliar, keine Paletten usw. auf Verkehrswegen lagern.
- ▶ Unvermeidbare Stolperstellen, Schwellen, Stufen und Rampen markieren.
- ▶ Bei den Rampen darauf achten, dass die Steigung nicht grösser als 5 Prozent ist.
- ▶ Durchgänge wenn möglich mit automatischen Türen samt Sichtverbindung vorsehen.
- ▶ Tiefliegende Hindernisse polstern bzw. markieren.

### Mehr Informationen

- Suva, Checkliste 67001.d «Verkehrswege für Personen»
- Suva, Checkliste 67005.d «Verkehrswege für Fahrzeuge»
- Suva, Checkliste 67012.d «Böden»
- Suva, Checkliste 67179.d «Stopp den Stolper- und Sturzunfällen an ortsfesten Arbeitsplätzen in Industrie und Gewerbe»



### Situation / Gefährdung

#### Umgang mit Lasten, Arbeitsplatzgestaltung

Beschwerden am Bewegungsapparat (z. B. Bandscheibenvorfall, Rückenschmerzen)

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Geeignete Hilfsmittel für schwere oder unhandliche Lasten zur Verfügung stellen.
- ▶ Wegstrecken und Produktionsabläufe optimieren (z. B. Lager- und Produktionsräume auf gleicher Ebene), um das Heben und Tragen von Lasten auf ein Minimum zu beschränken.
- ▶ Last- und Transportgewichte in mehrere, leichtere Einheiten aufteilen. Schwere Lasten zu zweit bewegen.
- ▶ Richtwerte für zumutbare Lasten einhalten.
- ▶ Mitarbeitende anleiten, wie Lasten gefahrlos gehoben, getragen und bewegt werden können, und sie in körperschonenden Arbeitstechniken schulen, wie z. B. im richtigen Heben und Tragen von Lasten: Auf einen sicheren Stand achten, beim Anheben von Lasten die Knie beugen, den Rücken gerade halten, die Last mit beiden Händen greifen, die gebeugten Beine langsam strecken, die Last möglichst nahe am Körper halten.
- ▶ Gutes Schuhwerk tragen.
- ▶ Beim Lastentransport freie Sicht auf Verkehrsweg sicherstellen.



Logistik – Verkehrswege / Lagerung

#### B2 Belastung des Rückens (sitzend oder stehend)

a) Zumutbare Lastgewichte für eng am Körper gehaltene Lasten.  
 Falls diese Grenzen nicht eingehalten werden können, sind generell besondere Massnahmen erforderlich.

Alter	Männer	Frauen
14 bis 16 Jahre*	< 15 kg	< 11 kg
16 bis 18 Jahre*	< 19 kg	< 12 kg
18 bis 20 Jahre*	< 23 kg	< 14 kg
20 bis 35 Jahre	< 25 kg	< 15 kg
35 bis 50 Jahre	< 21 kg	< 13 kg
über 50 Jahre	< 16 kg	< 10 kg
bis zum Ende des 6. Schwangerschaftsmonats**		< 5/10 kg
ab dem 7. Schwangerschaftsmonat**		< 5 kg

\* Jugendliche im Wachstumsschub (Pubertät) brauchen zusätzliche Erholungen nach anstrengenden Tätigkeiten.

\*\* Die Mutterschutzverordnung enthält einschränkende Schutzbestimmungen für das Bewegen schwerer Lasten.

### Situation / Gefährdung

#### Mehllager / Siloraum

Ersticken; Staubexplosion;  
Verletzungen durch  
Austrags- und Fördereinrich-  
tungen; Gehörschäden

Gefährdung durch  
Explosionsgefahr:

Siloraum = Ex-Zone 22

Silos = Ex-Zone 21

Inneres Mehlwaage = Ex-Zone 20

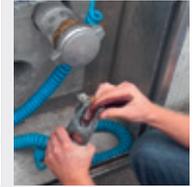
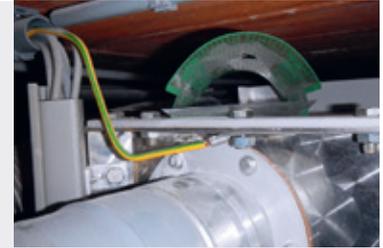
### Massnahmen / zu beachten

#### Instandhaltung

- ▶ Siloanlagen regelmässig durch sachkundiges Instandhaltungspersonal warten lassen.
- ▶ Vor Reinigungs- und Unterhaltsarbeiten vorgängig Arbeitserlaubnisschein ausfüllen.
- ▶ Siloanlage sicher abschalten und gegen unbeabsichtigtes Einschalten sichern.
- ▶ Regelmässig prüfen, ob Förderleitungen und Silos elektrisch leitend miteinander verbunden und sicher geerdet sind.

#### Befüllung

- ▶ Silos nur bei vollständiger Erdungskette befüllen.
- ▶ Vor jeder Neubefüllung Filtersäcke entleeren und auf Lecks überprüfen.
- ▶ Bei jeder Neubefüllung überwachen, ob die Überfüllsicherung des Silos anspricht.
- ▶ Beschädigte Kontrollgläser oder Kontrollgläser mit Haarrissen (Acrylscheiben) umgehend ersetzen, lecke Stellen melden/abdichten.



Grün = geerdet

Oxydierte Klemme wird «gereinigt».

Fortsetzung auf Seite 109

### Situation / Gefährdung

#### Mehllager / Siloraum

Ersticken; Staubexplosion;  
Verletzungen durch Aus-  
trags- und Fördereinrich-  
tungen; Gehörschäden

### Massnahmen / zu beachten

*Fortsetzung von Seite 108*

#### Einstieg in Silos

- ▶ Nur explosionsgeschützte Arbeitsmittel in den Silos verwenden.
- ▶ Einwegschutzanzug (Overall) inkl. Einwegüberziehschuhe sowie Schutzbrille und Atemschutzmaske (FFP2 EN 149:2001+A1:2009) anziehen.
- ▶ Nie ohne Aufsicht in Silos einsteigen! Einsteigende müssen jederzeit (auch im leblosen Zustand) aus dem Silo gezogen werden können.
- ▶ Schmutz-, Staub- und Mehlablagerungen in Siloräumen entfernen/absaugen (nur Staubsauger einsetzen, welche für gesundheitsgefährdende und brennbare Stäube geeignet sind; siehe Angaben des Herstellers).

#### Mehr Informationen

- ASA-Branchenlösung, Kapitel 8.1.6 «Checkliste – Mehlsiloanlagen»
- ASA-Branchenlösung, Kapitel 8.1.14 «Explosionsschutz-Dokument Mehlsiloanlage»



Logistik –  
Verkehrswege/  
Lagerung

### Situation / Gefährdung

#### Kühl- und Gefrierräume / Arbeiten in kalter Umgebung

Eingeschlossen werden in  
Lager- und Kühlräumen;  
Bewusstlosigkeit/Ersticken;  
Erfrieren; Erkältung/  
Rheuma; Stürze

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Notfallkonzept erstellen, das Personal instruieren und die Schulungen schriftlich dokumentieren.
- ▶ Sicherstellen, dass die Türen jederzeit von innen und aussen geöffnet werden können (Notentriegelung).
- ▶ Sicherheitseinrichtungen (Alarm, Drucktaster in Bodennähe) periodisch auf Wirksamkeit überprüfen und Notfallsituationen üben.
- ▶ Sicherstellen, dass der Alarm jederzeit von Dritten (akustisch oder durch Lichtsignal) wahrgenommen werden kann.
- ▶ Rutschfeste Böden vorsehen.
- ▶ Sicherstellen, dass Ventilatoren von Kälteanlagen jederzeit sicher vom Strom getrennt werden können (Wartungs-/Revisionsschalter bzw. Stecker).
- ▶ Für den Fall eines Stromunterbruchs eine wirksame Notbeleuchtung anbringen. Notausgänge mit nachleuchtenden Schildern markieren.
- ▶ Zugang zur Alarmauslösetaste freihalten.
- ▶ Wirksame und der Temperatur angepasste Schutzkleider inkl. Handschuhe zur Verfügung stellen. Darauf achten, dass diese getragen werden und sauber sind.



Fortsetzung auf Seite 111

### Situation / Gefährdung

#### Kühl- und Gefrierräume / Arbeiten in kalter Umgebung

Eingeschlossen werden in  
Lager- und Kühlräumen;  
Bewusstlosigkeit/Ersticken;  
Erfrieren; Erkältung/  
Rheuma; Stürze

### Massnahmen / zu beachten

Fortsetzung von Seite 110

- ▶ Maximale Aufenthaltsdauer in Kühlräumen (je nach Kältestufe) festlegen und Mindest-Aufwärmepausen einhalten.
- ▶ Bei Schwangerschaft die Hinweise zum Mutterschutz Kapitel 6.10 ASA-BL beachten (Kälteschutz).
- ▶ Bei Kältemitteln wie z. B. CO<sub>2</sub>/ Propan/ Ammoniak ist ein Alarm- und Lüftungskonzept zu erstellen. Bei Gasalarm muss das schnelle und sichere Verlassen des Gebäudes möglich sein.

#### Mehr Informationen

- Suva, Checkliste 67181.d «Kühlräume (Raum grösser als 10 m<sup>3</sup> und Temperatur unter null Grad)»
- Suva, Infoblatt Cool.d «Schutz von Personen in Kühlräumen», SN EN 378-1 Anhang D
- SECO, Merkblatt 710.226.d «Arbeiten bei Kälte»
- ASA-Branchenlösung, Kapitel 8.1.10. «Checkliste – Kühlräume»



Logistik –  
Verkehrswege/  
Lagerung

### Situation / Gefährdung

#### Lagerregale und Lagerpodeste

Verletzungen durch umstürzende oder umkippende Regale; Einklemmen; Verletzungen durch herunterfallende Lasten

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Regale so aufstellen, dass ausreichend Raum für die Wareneinlagerung/-entnahme vorhanden ist.
- ▶ Regale/Gestelle miteinander baulich/mechanisch verbinden und an Decken und/oder Wänden befestigen.
- ▶ Lagerkonzept erarbeiten und materialgerechte Einlagerung sicherstellen. Schwere Lasten auf Hüfthöhe und nicht über Augenhöhe platzieren.
- ▶ Maximale Tragkraft der Regale beschriften und Überlastung von Regalen und Böden vermeiden.
- ▶ Beim Übereinanderstapeln Tragkraft der Gebinde berücksichtigen (z. B. einknickende Schachteln).
- ▶ Exponierte Stützen mit einem am Boden verankerten Anfahrerschutz (mind. 400 mm hoch) versehen.
- ▶ Ware auf Paletten hinreichend mit Folien umwickeln und sichern, bevor Paletten eingelagert werden.
- ▶ Im Regal verklemmte Paletten mit grosser Vorsicht aus dem Lagerplatz entnehmen (kein Aufenthalt von Personen im Gefahrenbereich).
- ▶ Für manuelle Entnahmen sichere Aufstiegshilfen verwenden.
- ▶ Personal instruieren.
- ▶ Regale regelmässig überprüfen, insbesondere die Aushängesicherung. Beschädigte Teile ersetzen.



Fortsetzung auf Seite 113

### Situation / Gefährdung

#### Lagerregale und Lagerpodeste

Absturzgefahr

### Massnahmen / zu beachten

*Fortsetzung von Seite 112*

- ▶ Absturzkanten an den Lagerpodesten sichern.
- ▶ Sicheren Zustieg zu den Lagerpodesten gewährleisten.
- ▶ Sichere Warenübergabestellen gewährleisten.



Logistik –  
Verkehrswege/  
Lagerung

### Mehr Informationen

- Suva, Checkliste 67032.d «Lagerregale und Schubladenschränke»
- Suva, Checkliste 67142.d «Lagern und Stapeln»
- Suva, Richtlinie 1791.d «Richtlinien über Stapeln und Lagern»
- Suva, Checkliste 67123.d «Übergabestellen für den Warentransport mit Staplern und Kranen»

### Situation / Gefährdung

#### Lagerung von Sackware

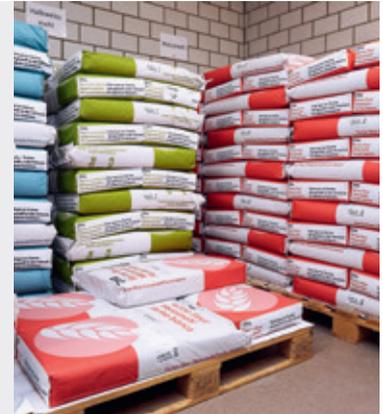
Rückenschäden durch falsches Heben und Tragen; Stolpern und Stürzen; Gefahren im Zusammenhang mit dem Transport von Sackware

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Für den Transport Hilfsmittel benutzen (Sackrolli, Rollbehälter usw.).
- ▶ Manuelles Heben und Tragen von Lasten auf ein Minimum beschränken, unhandliche Lasten immer zu zweit bewegen.
- ▶ Gewicht der Säcke auf max. 25 kg beschränken.

#### Mehr Informationen

- SECO, «Wegleitung zu den Verordnungen 3 und 4 zum Arbeitsgesetz»
- Suva, Themenseite «Körperliche Belastungen», [www.suva.ch/de-ch/praevention/sachthemen/koerperliche-belastungen](http://www.suva.ch/de-ch/praevention/sachthemen/koerperliche-belastungen)



### Situation / Gefährdung

#### Lagerung Chemikalien

Verätzungen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Siehe dazu Kapitel Hygiene, Reinigung, Umgang mit Chemikalien, S. 137.



# Logistik – Kommissionierung / Spedition / Auslieferung / Transport

Kommissionierung und Spedition finden mehrheitlich in den frühen Morgenstunden statt. Das Sicherstellen sauberer Warenflüsse sowie das Einhalten der Lebensmittelsicherheitskriterien erfordern in der Spedition ein systematisches Vorgehen. Die Arbeit ist häufig von Zeitdruck und Hektik geprägt und erfordert hohe Konzentration, denn jeder Kunde erwartet pünktlich seine bestellte Ware. Gemeinsam mit engen Platzverhältnissen, schlechter Beleuchtung sowie widrigen Wetterbedingungen ergibt dies eine erhöhte Unfallgefahr.

Beim Kommissionieren von Lieferungen ist auf eine ergonomische Arbeitsweise zu achten. Höhenverstellbare Arbeitstische sowie der Einsatz von leichtgängigen Transportrollis für den Lastentransport helfen mit, die Körperbelastungen zu reduzieren. Beim Umgang mit Lasten können ergonomisch unzureichende Arbeitsabläufe und repetitives Arbeiten in hoher Taktfrequenz zu Beschwerden

am Bewegungsapparat führen, ebenso wie der Transport von schweren Lasten ohne geeignete Hilfsmittel.

Im innerbetrieblichen Warenverkehr kommt es vor allem auf engen und unübersichtlichen Verkehrswegen zu Unfällen. Personen werden angestossen, umgestossen oder eingeklemmt, oftmals sind bei dieser Art von Unfällen Transportrollis involviert. Gutes Schuhwerk, saubere Böden, gut gesicherte Laderampen, Ladebleche und Hebebühnen tragen viel zur Unfallverhütung bei. Auch ein sicherheitsbewusster Einsatz von Transportmitteln beim Beladen und Entladen von Fahrzeugen sowie beim innerbetrieblichen Transport verhindert Unfälle. Da Bäckerei-Confiserie-Betriebe aufgrund des strukturellen Wandels zunehmend grösser werden, sind immer öfters auch Flurförderzeuge im Einsatz, welche entsprechend ausgebildetes Personal erfordern.

Bei der Auslieferung an die Kunden und Filialen kann aus den gleichen Gründen wie bei der Kommissionierung eine erhöhte Unfallgefahr bestehen. Hinzu kommen Pannen, Umleitungen, Strassensperren, Verkehrsunfälle, Stau usw., welche bei Lieferungen plötzlich auftreten können und ebenfalls die Unfallgefahr erhöhen, da sie Stress auslösen.

Nässe und Nebel bei gleichzeitiger Dunkelheit sind ein gefährlicher Mix, der bei Auslieferung und Transport zu beachten ist. Es empfiehlt sich, bei der Beschaffung der Arbeitskleider auf verarbeitetes lichtreflektierendes Gewebe oder Elemente zu achten. Mit gut sichtbarer Kleidung und Stirnleuchten ausgerüstet, ist man auf nächtlicher Liefertour immer «sicher» und gut erkennbar unterwegs.

### Situation / Gefährdung

#### Spedition / Laderampe

Verletzungen durch Ausgleiten (Nässe), Stürzen, Abstürzen; Verletzungen durch Einklemmen von Personen oder Körperteilen zwischen Fahrzeugen und Gebäudewand oder Rampe

Verletzungen/Beschwerden am Bewegungsapparat durch Heben und Tragen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Auslieferzone/Rampe überdachen.
- ▶ Sturzkanten ausserhalb des Ladebereichs durch ein Geländer sichern.
- ▶ Rampenkanten gut sichtbar markieren und Laderampen ausreichend beleuchten.
- ▶ Auf der Rampe Sicherheitsabstände von mindestens 50 cm zwischen Fahrzeugaufbauten und festen Gebäudeteilen einhalten, z. B. durch Anbringen von Puffern, Leit- oder Distanzelementen.
- ▶ Sicheren Aufstieg durch Treppe mit Handlauf und/oder Geländer gewährleisten.
- ▶ Rutschhemmende Bodenbeläge sowie Arbeitsschuhe mit festem Halt und rutschsicherer Sohle benutzen.
- ▶ Schmutzschleusen bei den Eingängen vorsehen, damit Laub, Mehl- und Brotbrösel nicht zur Ausrutschgefahr führen.
- ▶ Wenn möglich geeignete Hilfsmittel (z. B. Rollcontainer/Transportwagen, «Gebinde-Rolli») verwenden, damit sich das Heben und Tragen von Lasten erübrigt.
- ▶ Die Mitarbeitenden zum korrekten Heben und Tragen instruieren.

#### Mehr Informationen

- Suva, Checkliste 67065.d «Laderampen»
- Suva, Checkliste 67067.d «Hebebühnen für Laderampen»
- GS1 Schweiz, Logistik-Standards, [www.gs1.ch](http://www.gs1.ch) > Logistik



Logistik –  
Kommissionierung / Spedition /  
Auslieferung /  
Transport

### Situation / Gefährdung

#### Hebebühne / Anpassrampe

Absturz von Hebebühne;  
Einklemmen von Körperteilen;  
unter der Hebebühne  
erdrückt werden

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Klemmstellen mit Sicherheitskontaktleisten sichern und deren Funktion/Wirksamkeit regelmässig überprüfen.
- ▶ Seitliche Klemmstellen durch Schürzen (Abdeckungen) sichern.
- ▶ Sturzstellen sichern bzw. kennzeichnen.
- ▶ Freie Sicht von Bedieneinheit auf Arbeits-/Gefahrenbereich sicherstellen.
- ▶ Bedienungsschalter korrekt beschriften.
- ▶ Bedienung für Unbefugte verhindern (z. B. durch Schlüssel sichern; Stromversorgung ausserhalb Betriebszeiten unterbrechen).
- ▶ Personal im sicheren Umgang mit Hebebühnen instruieren.
- ▶ Regelmässige Wartung durch Fachpersonal durchführen lassen.
- ▶ Sicherheitsschuhe mit Schutzkappe und rutschfester Sohle tragen.

#### Mehr Informationen

- Suva, Checkliste 67066.d «Anpassrampen und Ladebuchten»
- Suva, Checkliste 67067.d «Hebebühnen für Laderampen»
- GS1 Schweiz, Logistik-Standards, [www.gs1.ch](http://www.gs1.ch) > Logistik



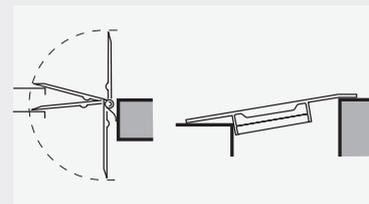
### Situation / Gefährdung

#### Ladebleche (Ladebrücken)

Ausgleiten; Abstürzen  
wegen ungesicherter / unge-  
eigneter Rampenbleche

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur intakte und sichere Ladebleche einsetzen.
- ▶ Ladebleche nach Möglichkeit durch Einbau von Anpassrampen ersetzen.
- ▶ Ladebleche (Ladebrücken) mit strukturierter, rutschfester Oberfläche verwenden.
- ▶ Ladebleche (Ladebrücken) gegen Wegrutschen sichern, z. B. durch Verankerungsschiene. Auf genügend grosse Auflagefläche achten.
- ▶ Ladebleche (Ladebrücken) verwenden, die genügend breit sind.



Logistik –  
Kommissionierung / Spedition /  
Auslieferung /  
Transport

#### Mehr Informationen

- Suva, Checkliste 67065.d «Laderampen»
- GS1 Schweiz, Logistik-Standards, [www.gs1.ch](http://www.gs1.ch) > Logistik

### Situation / Gefährdung

#### Rollcontainer / Transportwagen

Fuss- und Handverletzungen;  
Einklemmen zwischen  
Container und festen Bau-  
teilen

Verletzungen von Körper-  
teilen durch umstürzende  
oder weggrollende Container

Verletzungen durch Anstos-  
sen und Quetschen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Festes Schuhwerk tragen (Sicherheitsschuhe mit Schutzkappe und rutschfester Sohle empfohlen)
- ▶ Rollcontainer/Backwagen etc. besser stossen statt ziehen, auf gute Sicht und Drittpersonen achten.
- ▶ Defekte, schwergängige Räder, nicht funktionierende Arretierungen usw. melden und instand setzen lassen.
- ▶ Auf korrekte Gewichtsverteilung achten: schwere Lasten unten, seitlich gleichmässig beladen.
- ▶ Zwischenböden (Tablare) auf guten Sitz kontrollieren.
- ▶ Rollcontainer gegen Wegrollen sichern (mind. 1 Rolle arretieren).
- ▶ Gummibänder kontrolliert befestigen und lösen (spröde Gummibänder ersetzen).
- ▶ Rollcontainer/Transportwagen umsichtig umher-schieben.



### Situation / Gefährdung

#### Palettenrolli (Handgabelhubwagen)

Fussverletzungen;  
Einklemmen von Personen;  
Verletzungen durch  
Umstürzen/Kippen der Last

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Verbot des Mitfahrens für Personen durchsetzen (kein Trottinettfahren).
- ▶ Palettenrolli korrekt beladen.
- ▶ Instruktion der Mitarbeitenden sicherstellen.
- ▶ Festes Schuhwerk tragen (Sicherheitsschuhe empfohlen).
- ▶ Lebensmittelbranche: Palettenrolli mit Stützrollen aus Kunststoff verwenden (Plattenböden werden weniger beschädigt; HACCP/Splittergefahr).



Logistik –  
Kommissionierung / Spedition /  
Auslieferung /  
Transport

### Mehr Informationen

- Suva, Checkliste 67005.d «Verkehrswege für Fahrzeuge»
- Suva, Checkliste 67046.d «Deichselstapler»

### Situation / Gefährdung

#### **Deichselstapler (Ameise) / Gabelstapler mit Fahrersitz**

Gefährdungen durch  
Umstürzen des Staplers;  
Umstürzen/Kippen der Last;  
Einklemmen/An- oder  
Überfahren von Personen

### Massnahmen / zu beachten

#### **Allgemein:**

- ▶ Sicherheitsschuhe mit Schutzkappe und rutschfester Sohle tragen.
- ▶ Sichere Verkehrswege benutzen, rücksichtsvoll fahren und auf genügend Manövrierraum achten.
- ▶ Nur gesicherte Lasten transportieren (z. B. umwickelt mit Folie).
- ▶ Gabelstapler mit Fahrersitz: Rückhaltevorrichtung (Sitzgurt) verwenden.
- ▶ Bewegliche Teile und Ketten regelmässig überprüfen.
- ▶ Wartung durch Fachspezialisten durchführen lassen und dokumentieren.
- ▶ Beim Laden und der Wartung der Batterien Vorgaben des Herstellers beachten (Bedienungsanleitung).

#### **Instruktion/Ausbildung:**

- ▶ Bedienung von Deichselstaplern nur nach erfolgter Instruktion.
- ▶ Bedienung von Gabelstaplern mit Fahrersitz nur mit entsprechender Staplerfahrerausbildung!

#### **Mehr Informationen**

- Suva, Checkliste 67005.d «Verkehrswege für Fahrzeuge»
- Suva, Checkliste 67046.d «Deichselstapler»
- Suva, Checkliste 67021.d «Gegengewichtsstapler»
- Suva, Instruktionshilfe 88830.d «Neun lebenswichtige Regeln für das Arbeiten mit Staplern»
- EKAS, Richtlinie 6518.d «Richtlinie zur Ausbildung und Instruktion für Bediener von Flurförderzeugen»

### Situation / Gefährdung

#### Fahrzeug und Beladen des Fahrzeugs

Unfallgefahr durch technische Mängel bzw. nicht korrekt ausgerüstetes Fahrzeug

Umfallen von Gebinden oder Herabfallen von Lasten beim Öffnen der Türen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Fahrzeuge gemäss den Vorgaben des Herstellers instand halten (Service).
- ▶ Fahrzeuge rechtzeitig auf Wintertauglichkeit umrüsten.
- ▶ Maximal zulässiges Ladegewicht der Fahrzeuge beachten.

#### Ladungssicherung:

- Schwere Lasten unten und möglichst vorne (in Fahrtrichtung), leichte Lasten hinten und oben platzieren.
- Ladung (Gebinde) ohne Spielraum von vorne nach hinten satt auffüllen.
- Die Ladung gegen Verrutschen sichern.

#### Mehr Informationen

– Suva, Checkliste 67172.d «Sicherheit im Aussendienst, Teil 1: Unterwegs»



Logistik –  
Kommissionierung / Spedition /  
Auslieferung /  
Transport

### Situation / Gefährdung

#### Lieferung / Transport

Gefahren beim Transport von Bäckerei- und Confi-se-riewaren, insbesondere durch schlecht gesicherte Ladungen im Fahrzeug

Ablenkung z. B. durch Bedienung von Navigations-system, Audioanlage, Smartphone oder Rauchen während der Fahrt

Zeitdruck, zum Beispiel durch unvorhergesehene Verzögerungen

Müdigkeit, zum Beispiel wegen zu wenig Pausen oder zu wenig Schlaf

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Ladung korrekt gegen Verrutschen sichern.
- ▶ Rauchverbot in den Lieferfahrzeugen durchsetzen.
- ▶ Während der Fahrt weder telefonieren (nur mit Freisprechanlage zulässig) noch essen.
- ▶ Fahrt ausgeruht und entspannt (nicht in emotional geladener Stimmung) antreten.
- ▶ Genügend Zeit einplanen für Kundenkontakt und Fahrt zur nächsten Filiale oder zum nächsten Kunden.



Fortsetzung auf Seite 125

### Situation / Gefährdung

#### Lieferung / Transport

Witterungsbedingungen  
(Regen, Schnee, Eis ...)

### Massnahmen / zu beachten

*Fortsetzung von Seite 124*

- ▶ Instruktion zur Notfallorganisation durchführen.
- ▶ Beim Transport (z. B. Versorgungsfahrten in die Filialen) von Gefahrstoffen wie z. B. stark ätzenden Reinigungsmitteln, Laugen oder Gasflaschen die Vorgaben der ASA-Branchenlösung Kapitel 6.1.5 «Gefahrgut in PKW und Kleintransporter» berücksichtigen.
- ▶ Den Witterungsverhältnissen angepasstes Schuhwerk tragen und vorsichtig gehen, insbesondere beim Tragen von Lasten («Lueg uf de Wäg»).



Logistik –  
Kommissionierung / Spedition /  
Auslieferung /  
Transport

### Mehr Informationen

- Suva, Checkliste 67172.d «Sicherheit im Aussendienst, Teil 1: Unterwegs»
- ASA-Branchenlösung, Kapitel 6.1.5 «Gefahrgut in PKW und Kleintransporter»

## Verkauf und Bistro

Sichere und gesunde Arbeitsplätze sind in allen Betriebszweigen einer Bäckerei-Confitserie selbstverständlich. Dazu gehören auch der Bistrobereich, Verkaufsmobile oder das Betreiben eines Marktstandes. Konnten in den vergangenen Jahren die Sturzunfälle in der Produktion kontinuierlich gesenkt werden, verharren sie im Verkaufsbereich auf konstantem Niveau. Gemäss den Unfallmeldungen werden die Unfälle häufig durch Hektik und Stress, enge Platzverhältnisse, Unachtsamkeit, beim Treppensteigen, Laufen und Gehen mit ungeeignetem Schuhwerk verursacht. Hinzu kommen äussere Einflüsse wie das Wetter, welches das Risiko von Stürzen in den Verkaufsräumen durch Nässe erhöht.

Von heftigen Windböen begleitete Unwetter lassen lose Gegenstände im Freien wie Abfalleimer, Werbetafeln, Sonnenschirme, Stühle, Tische usw. zur Gefahr werden. Bei schnellen Wetterveränderungen ist daher im Interesse der Sicherheit ein frühzeitiges Agieren der Mitarbeitenden notwendig. Auch

ein stolperfreier Zugang zu den Lokalitäten, eine gute Beleuchtung sowie eine intakte Schmutzschleuse beim Eingang sind unfallverhindernde Massnahmen.

Zum Umgang mit Gefährdungen im Verkaufs- und Bistrobereich sind in weiteren Broschüren aus der Reihe «Unfall – kein Zufall!» hilfreiche Informationen zu finden. Die Broschüren zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Detailhandel (EKAS 6236.d) und in Betrieben des Gastgewerbes, Hotels, Verpflegungsbereichen von Spitälern und Heimen (EKAS 6209.d) thematisieren unter anderem ausführlich Gefährdungen an Küchenarbeitsplätzen oder bei der Warenpräsentation/Dekoration.

## Verkauf und Bistro

### Situation / Gefährdung

#### Arbeitsumgebung

Erhöhtes Erkrankungsrisiko durch Luftzug; Beschwerden durch langes Stehen; Stürzen; Ausrutschen und Stolpern

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Durchzug bei Kundeneingängen und anderen regelmässig geöffneten Türen vermeiden.
- ▶ Aus Klimaanlage austretende Luft nicht auf Personen richten.
- ▶ Hinter dem Ladenkorpus gut isolierten und nicht zu harten Bodenbelag vorsehen.
- ▶ Bei unvermeidlicher Rutschgefahr Warnständer verwenden.
- ▶ Unvermeidliche Stufen deutlich markieren.
- ▶ Siehe auch die Abschnitte Böden, S. 149, und Raumklima/Klimaanlage, S. 151 (Kapitel Gebäude, Unterhalt, Raumklima).



Verkauf und  
Bistro

## Verkauf und Bistro

### Situation / Gefährdung

#### Steighilfen / Auftritte / Schemel

Verletzungen durch Stürzen beim Bedienen von hohen Regalen

Verletzungen durch Umstürzen der Steighilfen, beim Reinigen oder bei der Artikelentnahme von hohen Regalen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Vor dem Einsatz von Steighilfen immer einen Sicherheitscheck vornehmen.
- ▶ Intakte und standsichere Steighilfen mit rutschhemmenden Stufen (Oberflächen) verwenden.
- ▶ Gutes Schuhwerk tragen.
- ▶ Steighilfen bei Arbeiten in der Höhe stets sichern (z. B. durch zweite Person ab 1 Meter Absturzhöhe).

#### Mehr Informationen

- EKAS, Infoblatt 6091/6.d «Steighilfen richtig einsetzen»
- ASA-Branchenlösung, Kapitel 8.1.11 «Checkliste für den Verkauf»
- EKAS, Broschüre 6236.d «Unfall – kein Zufall! Sicherheit und Gesundheitsschutz im Detailhandel»



## Verkauf und Bistro

### Situation / Gefährdung

#### Heben und Tragen oder Lastentransport von Hand

Schäden am Bewegungsapparat; Ausrutschen; Entgleiten der Waren aus den Händen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Hilfsmittel einsetzen.
- ▶ Geeignetes Schuhwerk tragen.
- ▶ Mitarbeiter über ergonomisch richtiges Heben und Tragen instruieren.
- ▶ Flaschen gegen Umfallen sichern und nur in gut gelüfteten Räumen lagern.
- ▶ Siehe auch Abschnitt «Ergonomische Arbeitsplatzgestaltung/Umgang mit Lasten» im Kapitel Arbeitsorganisation, S. 58.



Verkauf und  
Bistro

#### Mehr Informationen

- ASA-Branchenlösung, Kapitel 7.1 «Ergonomie am Arbeitsplatz»
- Suva, Checkliste 67089.d «Lastentransport von Hand»
- Suva, Merkblatt 44018.d «Hebe richtig – trage richtig»
- SECO, «Wegleitung zu den Verordnungen 3 und 4 zum Arbeitsgesetz» ArGV3 Art. 25

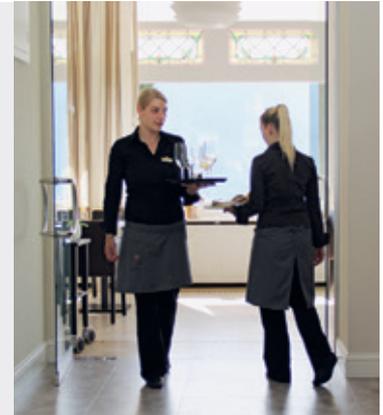
## Verkauf und Bistro

### Situation / Gefährdung

**Verkehrswege im Service,  
Abräumstationen**  
Ausrutschen; Anstossen;  
Zusammenstossen; Stolpern

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Böden sauber halten, regelmässig reinigen, bei Rutschgefahr Warnständer aufstellen.
- ▶ Stolperfallen beseitigen, Ordnung schaffen, Verkehrswege freihalten.
- ▶ Unvermeidbare Schwellen markieren.
- ▶ Klare Regelung der Durchgänge, wenn möglich Ein- und Ausgang trennen.
- ▶ Automatische Türen mit Sichtverbindung ins Office und in die Küche vorsehen.



### Mehr Informationen

– Suva-Checkliste 67012.d «Böden»

## Verkauf und Bistro

### Situation / Gefährdung

#### Gehweg zum Ladenlokal und Vorplatz / Bistro-Ladenlokal

Ausrutschgefahr im Winter  
durch Glatteis

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Bei Schnee- und Eisglätte splitten/salzen.
- ▶ Auf dem Grundstück für eine gute und richtig platzierte Beleuchtung sorgen (Schattenwurf kann Stolpergefahr schaffen).
- ▶ Belagsschäden (Löcher, Risse) ausbessern lassen.
- ▶ Bei Rutschgefahr Warnständer «Achtung Rutschgefahr» anbringen.
- ▶ Schneeräumung rechtzeitig organisieren.
- ▶ Werbetafeln sicher positionieren.

### Mehr Informationen

- Suva, Broschüre 44088.d «Ohne Sturzunfälle durch den Winter – Tipps für Hausdienst-Verantwortliche»
- SECO, «Wegleitung zu den Verordnungen 3 und 4 zum Arbeitsgesetz», ArGV 3 Art. 15
- Schweizer Licht Gesellschaft, Richtlinien SLG: [www.slg.ch](http://www.slg.ch)



Verkauf und  
Bistro

## Verkauf und Bistro

### Situation / Gefährdung

#### Böden

Verletzungen durch Ausrutschen, Stolpern und Stürzen wegen:

- losen oder aufstehenden Bodenbelägen
- schmutzigen und/oder nassen Bodenbelägen
- Niveauunterschieden

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Rutschsichere Bodenbeläge auswählen.
- ▶ Defekte Bodenbeläge umgehend instand stellen.
- ▶ Bodenbeläge aus Textilien fest mit dem Baugrund verkleben.
- ▶ Schmutzschleusen wählen, welche satt aufliegen und von den Ecken her nicht aufrollen.
- ▶ Unvermeidliche Stufen deutlich markieren.
- ▶ Bei unvermeidbarer Rutschgefahr Warnständer verwenden.



#### Mehr Informationen

- SECO, «Wegleitung zu den Verordnungen 3 und 4 zum Arbeitsgesetz», ArGV 3 Art. 14
- Suva, Checkliste 67012.d «Böden»
- Suva, «Sichere Böden für innerbetriebliche Verkehrswege», [www.suva.ch](http://www.suva.ch)
  - > Sichere Böden für innerbetriebliche Verkehrswege
- BFU, Fachdokumentation 2.027 «Bodenbeläge»
- BFU, Fachdokumentation 2.032 «Anforderungsliste Bodenbeläge»
- [www.stolpern.ch](http://www.stolpern.ch)

## Verkauf und Bistro

### Situation / Gefährdung

#### Mobiliar im Bistro

Quetsch- und Klemmstellen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Stühle und Tische in tadellosem Zustand halten.
- ▶ Auf sicheren Stand der Stühle und Tische achten.
- ▶ Klapptische und Klappstühle ohne «gefährliche» Klemmstellen beschaffen.
- ▶ Zum Thema Reinigung siehe Kapitel Gebäude, Unterhalt, Raumklima, S. 145.



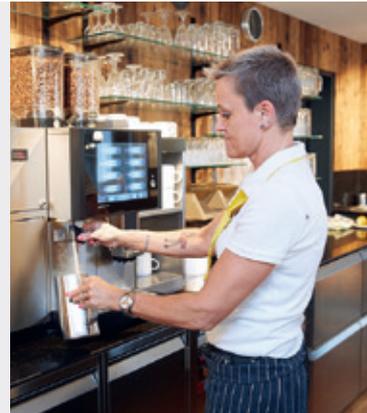
### Situation / Gefährdung

#### Kaffeemaschine / Milchschaumer

Verbrennungen durch heiße  
Gegenstände/Flüssigkeiten;  
Verbrühen durch Dampf

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Mitarbeitende über die Bedienung und korrekte Reinigung instruieren.
- ▶ Bei Bedarf sichere und geeignete Steighilfe zur Verfügung stellen, z. B. zum Einfüllen von Kaffeebohnen oder zur Reinigung der Maschine.
- ▶ Reinigungstabletten, Flüssigkeiten nicht zusammen mit Lebensmitteln lagern (Sicherheitsdatenblätter beachten).



Verkauf und  
Bistro

## Verkauf und Bistro

### Situation / Gefährdung

#### Geschirr (Porzellan), Gläser

Schnittverletzungen durch Glasbruch oder Scherben von Geschirrtteilen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Bei Glasbruch in Bereichen mit offenen Lebensmitteln ist die Arbeit sofort zu unterbrechen. Die Gefahr von Glas- oder Keramiksplittern in Lebensmitteln muss vor der Weiterarbeit ausgeschlossen werden.
- ▶ Bruchglas oder Porzellan sorgfältig mit Besen und Schaufel zusammenwischen.
- ▶ Bruchglas und Porzellan in getrennten Boxen sammeln und separat entsorgen.
- ▶ Schnittsichere Handschuhe tragen.



### Situation / Gefährdung

#### Überwachter Arbeitsbereich (Verkaufsraum / Bistro)

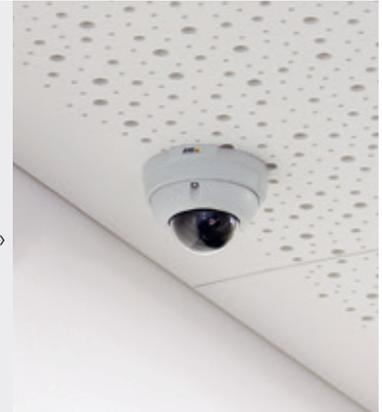
Psychische Belastung

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Beim Eingang schriftlich darauf hinweisen, dass der Raum mit einer Videokamera überwacht wird.
- ▶ Den Mitarbeitenden aufzeigen, welcher Bereich im Lokal überwacht wird.
- ▶ Die Optik der Kamera fix einstellen und so ausrichten, dass die Arbeitsplätze nicht erfasst werden können. Siehe dazu auch Abschnitt «Überwachte Arbeitsplätze» im Kapitel Arbeitsorganisation, S. 46.

#### Mehr Informationen

- SECO, «Wegleitung zu den Verordnungen 3 und 4 zum Arbeitsgesetz», ArGV 3 Art. 26
- SECO, Checkliste «Überwachung der Arbeitnehmenden am Arbeitsplatz»



## Verkauf und Bistro

### Situation / Gefährdung

#### Überfall

Schock; psychische Folgeschäden durch bewaffnete Überfälle; Körperverletzungen als Folge eines Überfalls

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Präventiv: Regelmässig Bargeld aus den Kassen abschöpfen und Tresor verwenden.
- ▶ Kennzeichnen, dass der Raum videoüberwacht wird, und Kamera gut sichtbar im Eingangsbereich montieren.
- ▶ Bei einem Überfall auf Täterwunsch rasch eingehen und Handlungen kommentieren (sagen, was man tut).
- ▶ Mitarbeitende regelmässig instruieren.
- ▶ Bargeld nie sichtbar und nicht zu fixen Zeiten transportieren.
- ▶ Tür zum Raum mit Tresor immer geschlossen halten.
- ▶ Personaleingänge immer verriegelt halten.
- ▶ Verhindern, dass Unbefugte Hinterräume betreten können.



Verkauf und  
Bistro

#### Mehr Informationen

– ASA-Branchenlösung, Kapitel 2 «Notfallorganisation»

## Verkauf und Bistro

### Situation / Gefährdung

#### Arbeit im Freien am Verkaufsstand, im Verkaufsmobil

Erhöhtes Erkältungsrisiko;  
Gefahr von Sonnenbrand  
und Hitzschlag; Beschwerden  
am Bewegungsapparat

Stromschlag; Stürzen;  
Stolpern

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Der Witterung angepasste Kleidung (z. B. Thermo- wäsche, isolierte Schuhe, Kopfbedeckung) tragen.
- ▶ Verkaufsstände der Witterung anpassen (Sonnen- und Regenschutz durch Dach vorsehen).
- ▶ Bei Hitze regelmässig trinken, im Winter warme Getränke.
- ▶ Stossdämpfende Stehmatten oder Schuhe verwenden.
- ▶ Gute und durchdachte Arbeitsorganisation vorsehen, Pausen und Ablösungen einplanen.
- ▶ Notfallorganisation sicherstellen (siehe dazu auch Abschnitt «Alarmierung/Notfallorganisation» im Kapitel Arbeitsorganisation, S. 52).
  
- ▶ Auf eine sichere Stromversorgung sowie auf intakte Stecker und Kabel achten.
- ▶ Stolperstellen, z. B. Deichseln von Anhängern, deutlich markieren (z. B. mit Pylone).

#### Mehr Informationen

– ASA-Branchenlösung, Kapitel 6.12 «Arbeiten bei Hitze»



# Hygiene, Reinigung, Umgang mit Chemikalien

Im Umgang mit Lebensmitteln sind die Hygieneanforderungen besonders hoch. Die Reinigung spielt daher eine wichtige Rolle. Beim Einsatz und im Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sind Lösungen anzustreben, die den Zielkonflikt zwischen Hygiene und Sicherheit optimal lösen. Wenn immer möglich sollten chemische Stoffe, die für den Menschen keine Gefährdung darstellen und dennoch die notwendigen Reinigungskriterien erfüllen, eingesetzt werden. Zudem braucht es entsprechende Schutzmassnahmen. Eine gute Ausbildung und Instruktion, zum Beispiel beim Einsatz neuer Geräte und Stoffe oder bei der Einführung neuer Mitarbeitenden, helfen mit, Unfälle und gesundheitliche Beschwerden zu vermeiden. Periodische Auffrischungen der Hygieneregeln sind für alle Mitarbeitenden sinnvoll. Insbesondere wenn es um das Tragen der persönlichen Schutzausrüstung geht (Handschuhe, Schutzbrillen, Schutzkleider etc.) oder um elementare Regeln der Sauberkeit.

Die Haut ist ein natürlicher Schutzmantel des Menschen. Gewisse Stoffe üben eine chemische und physikalische Reizwirkung aus und verursachen Hautentzündungen. Ein Hautschutzprogramm ist deshalb notwendig, um Gefährdungen durch chemische Substanzen, häufige Handdesinfektion und wiederholtes Händewaschen vorzubeugen.

Durch eine zentrale Lagerhaltung von Reinigungsmitteln und die folgende Feinverteilung in die Filialen kann nicht ausgeschlossen werden, dass Lebensmittelbetriebe gelegentlich Stoffe transportieren, die gemäss Gefahrgutrecht als «Gefährliche Güter» eingestuft sind. Gefährliche Güter sind chemische Produkte/ Gegenstände wie Gasflaschen, von denen bei der Beförderung eine Gefahr für die öffentliche Sicherheit ausgehen kann (Beispiel bei Verkehrsunfall, Havarie).

Hygiene,  
Reinigung,  
Umgang mit  
Chemikalien

## Hygiene, Reinigung, Umgang mit Chemikalien

### Situation / Gefährdung

#### Hygiene

Ausfälle aufgrund von Erkrankungen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Massnahmen zur Vorbereitung auf Pandemiefälle treffen.
- ▶ Massnahmen zur Vermeidung von Erkrankungen am Arbeitsplatz (Grippe etc.) treffen.

#### Mehr Informationen

– ASA-Branchenlösung, Kapitel 6 «Gesundheitsvorsorge»



### Situation / Gefährdung

#### Hautschutz

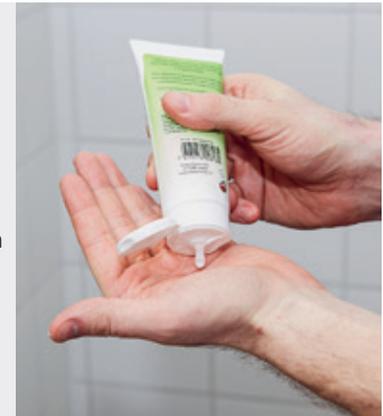
Schädigung oder Beeinträchtigung der Schutzfunktion der Haut; Hautentzündungen; Allergien; Ekzeme

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Hautschutz- und Hygieneplan erstellen.
- ▶ Möglichst reizarme Stoffe verwenden.
- ▶ Geeignete persönliche Schutzausrüstung auswählen und unter Einbezug der Mitarbeitenden beschaffen. Möglichst latexfreie oder latex-allergenarme, ungepuderte Handschuhe verwenden.
- ▶ Mitarbeitende im korrekten Gebrauch der persönlichen Schutzausrüstung sowie im Hautschutz instruieren.
- ▶ Bei Hautveränderungen Arzt aufsuchen.

#### Mehr Informationen

– Suva, Informationsschrift 44074.d «Hautschutz bei der Arbeit»  
– Suva, Checkliste 67117.d «Hautschutz in der Nahrungsmittelindustrie, in Grossküchen und im Catering»  
– Website zur Prävention von Berufsdermatosen: [www.2haende.ch](http://www.2haende.ch)  
– ASA-Branchenlösung, Kapitel 6.4. «Hautpflege in der Lebensmittelbranche»



## Hygiene, Reinigung, Umgang mit Chemikalien

### Situation / Gefährdung

#### Hygieneanforderungen an Arbeitsmittel

Bei Nichteinhalten der Ruhezeitenbestimmungen  
Abnahme der Konzentrationsfähigkeit, der Arbeitsleistung, gesundheitliche Probleme durch Überlastung, Ermüdung und Stress, Absenzen, «innere Kündigung», psychische Belastung, Zunahme der Fehlerhäufigkeit, erhöhtes Unfallrisiko

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur Arbeitsmittel einsetzen, welche sicher und für die Herstellung von Lebensmitteln zugelassen sind.
- ▶ Alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Flächen müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- ▶ Sicherstellen, dass von Lebensmitteln stammende Flüssigkeiten sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Spülmittel ungehindert abfliessen können.
- ▶ Lebewesen, insbesondere Insekten, dürfen möglichst nicht in Bereiche eindringen, die für die Reinigung unzugänglich sind.



#### Mehr Informationen

Siehe auch Abschnitt 2.1 des Anhangs I der EG-Maschinenrichtlinie 98/37/EG, DIN EN 1672-2 «Nahrungsmittelmachines; Allgemeine Gestaltungsleitsätze; Teil 2: Hygieneanforderungen» und Verordnung über Lebensmittelhygiene (852/2004)

Hygiene,  
Reinigung,  
Umgang mit  
Chemikalien

## Hygiene, Reinigung, Umgang mit Chemikalien

### Situation / Gefährdung

#### Reinigung

Ausgleiten auf schmutzigen oder nassen Böden;  
Rutsch- und Sturzgefahr bei Nassreinigung von Böden

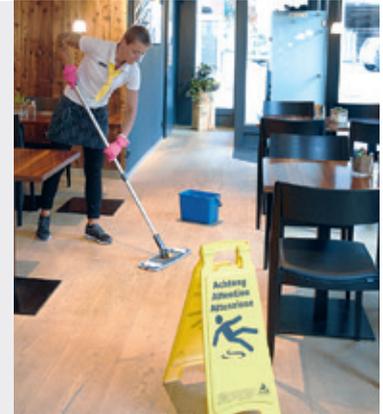
### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Bodenbeläge regelmässig reinigen und geeignete Reinigungsmittel einsetzen.
- ▶ Verunreinigungen schon vor der eigentlichen Reinigung immer wieder aufwischen.
- ▶ Reinigung abschnittsweise planen und vermeiden, dass sie direkt vor oder nach den Pausenzeiten oder den Schichtwechseln erfolgt.
- ▶ Reinigungsmaschinen nicht in unmittelbarer Nähe von Mitarbeitenden einsetzen.
- ▶ Schmutz- und Sauberzonen separat reinigen.
- ▶ Arbeitsbereich absperren oder gut sichtbar markieren. Warnständer aufstellen.
- ▶ Mitarbeitende auf Gefahren hinweisen und Arbeitskräfte aus Drittfirmen korrekt instruieren.
- ▶ Gleitsicheres Schuhwerk tragen.

#### Abstürzen

- ▶ Für Reinigungsarbeiten in der Höhe sichere Steighilfen verwenden und geeignete Zugänge schaffen.
- ▶ Geeignete Hilfsmittel, z. B. Teleskopwischer, einsetzen.
- ▶ Für Aussenreinigung von Fassaden die notwendigen technischen Sicherheitsmassnahmen ergreifen und nur geschultes Fachpersonal einsetzen.
- ▶ Wo möglich und immer ab 3 Metern Höhe Hebebühnen oder andere sichere Hilfsmittel anstatt Leitern einsetzen.

Fortsetzung auf Seite 141



## Hygiene, Reinigung, Umgang mit Chemikalien

### Situation / Gefährdung

#### Reinigung

### Massnahmen / zu beachten

Fortsetzung von Seite 140

#### Mehr Informationen

- EKAS, Merkblatt 6212.d «An die Verantwortlichen für Reinigung und Bodenpflege»
- EKAS, Warnständer 99103.d «Achtung Ausrutschgefahr»
- Suva, Checkliste 67045.d «Reinigung und Unterhalt von Gebäuden»
- Suva, Checkliste 67012.d «Böden»

### Situation / Gefährdung

#### Steighilfen / Tragbare Leitern Absturzgefahr

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur sichere Leitern verwenden.
- ▶ Regelmässig Zustand kontrollieren, z. B. Gleitschutzschuh, Holme, Sprossen, Tritte, Spreizsicherung usw.
- ▶ Beschädigte Leitern reparieren oder ersetzen.
- ▶ Personal instruieren.
- ▶ Benötigte Gerätschaften u. a. Reinigungsutensilien, Werkzeuge, Leuchtmittel etc. erst nach dem Erreichen der Arbeitshöhe und in sicherem Stand durch eine zweite Person nachreichen lassen.
- ▶ Leitern nur bis zu einer Raumhöhe von 3 Metern verwenden.
- ▶ Ab 3 Metern Standhöhe ist ein anderes Hilfsmittel anstatt einer Leiter einzusetzen. Wenn trotzdem eine Leiter verwendet werden muss, ist eine Sicherung mit persönlicher Schutzausrüstung gegen Absturz (PSAgA) zu verwenden.

#### Mehr Informationen

- Suva, Checkliste 67028.d «Tragbare Leitern»
- Suva, Merkblatt 44026.d «Tragbare Leitern»



Hygiene,  
Reinigung,  
Umgang mit  
Chemikalien

## Hygiene, Reinigung, Umgang mit Chemikalien

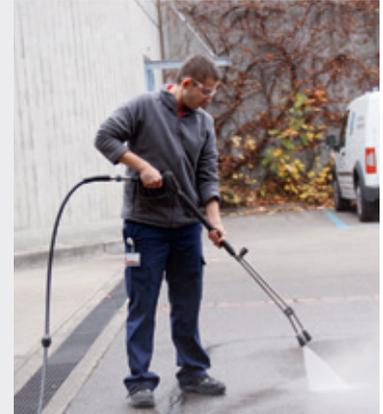
### Situation / Gefährdung

#### Dampf-, Hoch- und Niederdruckreiniger

Verletzungen der Augen, der Haut oder von Körperteilen durch hohen Druck; Verbrennungen durch hohe Temperatur; Gehörschaden

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Betriebs-, Wartungs- und Sicherheitshinweise des Herstellers beachten.
- ▶ Stromkabel und Schläuche regelmässig auf Beschädigungen überprüfen.
- ▶ Einklemmen, Knicken, Überfahren oder Überdehnen von Schlauchleitungen vermeiden.
- ▶ Persönliche Schutzausrüstung tragen (Handschuhe, Gesichtsschutz/Schutzbrille, Gehörschutz).
- ▶ Personal instruieren.



### Situation / Gefährdung

#### Reinigungs- / Desinfektionsmittel, Chemikalien

Kontaminierte Oberflächen; Verwechslungsgefahr; chemische Reaktionen; Hauterkrankungen; Atemwegserkrankungen; Verätzungen; Vergiftungen; Explosions- und Brandgefahr

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Wo immer möglich Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Chemikalien mit geringem gesundheitlichem Risiko einsetzen.
- ▶ Nur die benötigte Menge einkaufen.
- ▶ Sicherheitsdatenblätter beschaffen, an einem zentralen Ort aufbewahren und den Anwendern leicht zugänglich machen. Gefahrenhinweise (H-Sätze resp. P-Sätze) beachten!
- ▶ Sich an die Vorschriften der Lieferanten und Hersteller (Gebrauchsanweisung) halten. Betriebsanweisung



Fortsetzung auf Seite 143

## Hygiene, Reinigung, Umgang mit Chemikalien

### Situation / Gefährdung

#### Reinigungs- / Desinfektionsmittel, Chemikalien

Kontaminierte Oberflächen; Verwechslungsgefahr; chemische Reaktionen; Hauterkrankungen; Atemwegserkrankungen; Verätzungen; Vergiftungen; Explosions- und Brandgefahr

### Massnahmen / zu beachten

Fortsetzung von Seite 142

- erstellen und Personal instruieren. Auch Arbeitskräfte aus Drittfirmen korrekt instruieren.
- ▶ Schutzausrüstung (Handschuhe, Schutzbrille, evtl. Schutzkleider) und Erste-Hilfe-Material (z. B. Augendusche) leicht zugänglich und am Ort des Gebrauchs zur Verfügung stellen. Tragpflicht kontrollieren.
  - ▶ Reinigungs-, Desinfektionsmittel und andere Chemikalien möglichst nur in Originalgebinden aufbewahren. Nie in Lebensmittelgebinde umfüllen. Konforme Beschriftung und Kennzeichnung bei Umfüllung sicherstellen.
  - ▶ Reinigungs-, Desinfektionsmittel und andere Chemikalien getrennt von Lebensmitteln aufbewahren.
  - ▶ Direkten, ungeschützten Kontakt (Haut, Augen) mit schädigenden Stoffen vermeiden. Sicherheitsdatenblatt beachten!
  - ▶ Keine grösseren Mengen an Aerosolen (Spray) ausbringen, sondern Schaumreiniger verwenden.
  - ▶ Dafür sorgen, dass inkompatible Produkte nicht in Kontakt miteinander kommen, z. B. durch getrennte Lagerung.
  - ▶ Informationen über Lagerung gemäss Sicherheitsdatenblatt befolgen. Im Lagerbereich für leicht brennbare Flüssigkeiten spezielle Lagervorschriften beachten (Brand- und Explosionsschutz!).

Fortsetzung auf Seite 144



#### Mehr Informationen

- Suva, Checkliste 67045.d «Reinigung und Unterhalt von Gebäuden»
- Suva, Broschüre 11030.d «Gefährliche Stoffe. Was man darüber wissen muss»
- Suva, Checkliste 67013.d «Umgang mit Lösemitteln»
- Suva, Checkliste 67084.d «Säuren und Laugen»
- Suva, Checkliste 67071.d «Lagern von leicht brennbaren Flüssigkeiten»
- Suva, Checkliste 67132.d «Explosionsrisiken (Explosionsschutzdokument für KMU)»
- Suva, Checkliste 67117.d «Hautschutz in der Nahrungsmittelindustrie, in Grossküchen und im Catering»
- Suva, Tafel 2063/1.d «Massnahmen bei Vergiftungen und Verätzungen»
- Suva, Informationsschrift 44074.d «Hautschutz bei der Arbeit»

Hygiene,  
Reinigung,  
Umgang mit  
Chemikalien

## Hygiene, Reinigung, Umgang mit Chemikalien

### Situation / Gefährdung

#### Reinigungs- / Desinfektionsmittel, Chemikalien

Kontaminierte Oberflächen; Verwechslungsgefahr; chemische Reaktionen; Hauterkrankungen; Atemwegserkrankungen; Verätzungen; Vergiftungen; Explosions- und Brandgefahr

### Massnahmen / zu beachten

*Fortsetzung von Seite 143*

- ▶ Beim Transport von chemischen Stoffen (Gefahrgut) 1000-Punkte-Regel beachten. Transport nur mit Beförderungspapier gemäss ADR durchführen.
- ▶ Wo immer möglich gefährliche Stoffe durch weniger gefährliche Stoffe ersetzen.
- ▶ Gefährliche Stoffe ordnungsgemäss entsorgen.

- EKAS, Richtlinie 1825.d «Brennbare Flüssigkeiten. Lagern und Umgang»
- KAS, Richtlinie 6501.d «Säuren und Laugen»
- Zum verantwortungsvollen Umgang mit chemischen Produkten im Alltag: [www.cheminfo.ch](http://www.cheminfo.ch)
- Kantonale Fachstellen für Chemikalien, ChemSuisse, «Sicherheitsdatenblatt», [www.chemsuisse.ch](http://www.chemsuisse.ch)
- ASA-Branchenlösung, Kapitel 6.1 «Gefahrenstoffe»
- Konferenz der Vorsteher der Umweltschutzämter der Schweiz, «Lagerung gefährlicher Stoffe – Leitfaden für die Praxis»

### Situation / Gefährdung

#### Umgang mit Laugen (Laugengebäck)

Verätzungen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Dicht schliessende Schutzbrille und laugenfeste Handschuhe tragen.
- ▶ Laugen nur in Originalgebinden lagern.
- ▶ Sicherheitsdatenblatt beachten und griffbereit halten.
- ▶ Instruktion der Mitarbeitenden.

#### Mehr Informationen

- ASA-Branchenlösung, Kapitel 6.1 «Gefahrenstoffe»
- Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis



# Gebäude, Unterhalt, Raumklima

Die Gestaltung der Arbeitsräume und der Arbeitsplätze verdient besondere Beachtung. Mitarbeitende arbeiten sicherer, motivierter und effizienter, wenn die Umgebungsbedingungen stimmen. Die verschiedenen Aspekte der Raumgestaltung beeinflussen das Arbeitsklima und die Arbeitsleistung.

Besonderes Augenmerk ist auf Verkehrs- und Fluchtwege, Treppen, Ein- und Ausgänge zu richten. Stolper- und Sturzunfälle gehören zu den häufigsten Unfallursachen. Besonders gefährlich sind Stolperstellen wie Schwellen und Absätze, nasse und rutschige Böden, zu steile Rampen oder provisorische Einrichtungen. Eine gute Markierung der Verkehrswege und Treppenabsätze, ausreichende Beleuchtung, rutschhemmende Bodenbeläge und das Ausgleichen von Niveauunterschieden tragen viel zur Erhöhung der Sicherheit bei.



Gebäude,  
Unterhalt,  
Raumklima

## Gebäude, Unterhalt, Raumklima

### Situation / Gefährdung

#### Fluchtwege / Notausgänge / Notbeleuchtung, Handlampen

Todesgefahr aufgrund Behinderung durch verstellte Fluchtwege, ungenügende Ausleuchtung, verriegelte Notausgänge, nicht funktionierende Schliesssysteme; Sturzverletzungen wegen ungenügender Beleuchtung oder fehlender Notbeleuchtung bei Stromausfall

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Fluchtwege und Notausgänge festlegen, kennzeichnen, gut beleuchten und immer freihalten (auch im Winter).
- ▶ Fluchtwegmarkierungen nicht durch Ware, Lagerregale usw. verdecken. Sie müssen jederzeit von überall sichtbar sein.
- ▶ Mitarbeitende instruieren, dass Paletten, Gebinde etc. nur in den dafür gekennzeichneten Bereichen (Bodenmarkierungen anbringen) gelagert werden dürfen.
- ▶ Türen müssen sich jederzeit ungehindert und ohne Hilfsmittel in Fluchtrichtung öffnen lassen (Panik- oder Notausgangsentriegelung).
- ▶ Sicherstellen, dass die Türen auf Fluchtwegen auch durch die Rettungskräfte von aussen mit geeigneten Mitteln geöffnet werden können (Schlüsselrohr).
- ▶ Regelmässige Sicherheitsrundgänge durchführen.
- ▶ Periodisch alle Notleuchten, Handlampen auf richtige Funktion hin überprüfen.
- ▶ Defekte Leuchtmittel sowie Batterien/Akkus ersetzen (Lebensdauer beachten).

#### Mehr Informationen

- Suva, Checkliste 67157.d «Fluchtwege»
- Verordnung über die Verhütung von Unfällen und Berufskrankheiten (Verordnung über die Unfallverhütung, VUV), Art. 20
- SECO, «Wegleitung zu den Verordnungen 3 und 4 zum Arbeitsgesetz», ArGV 4 Art. 8, Art. 10, sowie Anhang zu ArGV 3 Art. 10 und Art. 15



### Situation / Gefährdung

#### Automatische Türen und Tore

Verletzungen durch technische Defekte; Einklemmen von Körperteilen; Kopfverletzungen durch Anstossen

Verletzungen durch Stürze wegen Stolperstellen bei Schwellen oder Torführungen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Quetsch- und Klemmstellen vermeiden oder sichern.
- ▶ Kontrolle der Sicherheitseinrichtung und periodische Wartung durch qualifiziertes Fachpersonal sicherstellen.
- ▶ Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten dokumentieren.
- ▶ Sicherstellen, dass bei motorisch angetriebenen Tür- bzw. Toranlagen die Konformitätserklärung vorhanden ist.
- ▶ Wenn möglich manuell bedienbare Notentriegelung einrichten.
- ▶ Unvermeidbare Stolperstellen auffällig markieren.

#### Mehr Informationen

- EKAS, Informationsbroschüre 6280.d «Tore – Türen – Fenster»
- Suva, Checkliste 67072.d «Türen und Tore»



## Gebäude, Unterhalt, Raumklima

### Situation / Gefährdung

#### Ein- und Ausgänge, Stolperfallen

Verletzungen durch Stürze wegen rutschiger Böden, Niveauunterschieden, «aufstehenden» Ecken und Kanten bei Schmutzschleusen und Teppichen

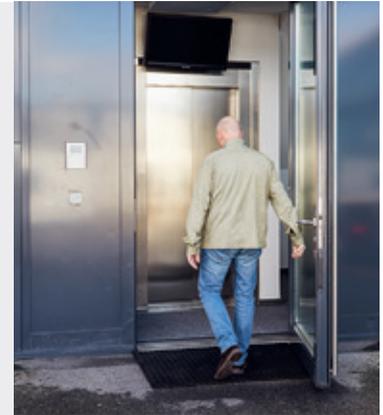
Verletzungen wegen Schnee, Eis, Glätte im Aussenbereich

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Verkehrswege auf Rutsch- und Stolperstellen überprüfen, nach Möglichkeit überdachen.
- ▶ Schwellen markieren.
- ▶ Ausreichende Beleuchtung vorsehen.
- ▶ Schmutzschleusen, Teppiche, Trittmatten beschaffen, deren Ecken und Kanten nicht «aufstehen» können.
- ▶ Winterdienst sicherstellen, Schnee möglichst vor dem Festfahren, Festtreten entfernen. Umgehend Splitt streuen oder salzen.

#### Mehr Informationen

- [www.stolpern.ch](http://www.stolpern.ch)
- Suva, Checkliste 67012.d «Böden»
- Suva, Checkliste 67031.d «Gefahren im Winter»



### Situation / Gefährdung

#### Böden

Verletzungen durch Ausrutschen; Stolpern und Stürzen wegen losen oder «aufstehenden» Bodenbelägen, schmutzigen und/oder nassen Bodenbelägen, Niveauunterschieden

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Rutschhemmende Bodenbeläge einsetzen:
  - R11 im Ladenbereich
  - R11 bis R12 in der Produktion
  - R13 im Nass- und/oder Frittierbereich
- ▶ Defekte Bodenbeläge umgehend fachgerecht instand stellen.
- ▶ Böden sauber und trocken halten.
- ▶ Unvermeidliche Stufen deutlich markieren.
- ▶ Bei Rutschgefahr Warnständer verwenden.



#### Mehr Informationen

- SECO, «Wegleitung zu den Verordnungen 3 und 4 zum Arbeitsgesetz», ArGV 3 Art. 14
- Suva, Checkliste 67012.d «Böden»
- Suva, «Sichere Böden für innerbetriebliche Verkehrswege», [www.suva.ch](http://www.suva.ch) > Sichere Böden für innerbetriebliche Verkehrswege
- BFU, Fachdokumentation 2.027 «Bodenbeläge»
- BFU, Fachdokumentation 2.032 «Anforderungsliste Bodenbeläge»
- [www.stolpern.ch](http://www.stolpern.ch)

### Situation / Gefährdung

#### Treppen

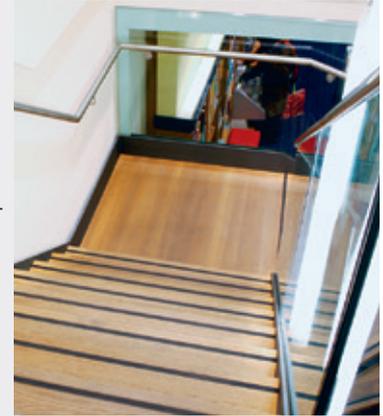
Verletzungsgefahr durch Ausrutschen, Stolpern und Stürzen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Treppen mit gut umfassbarem Handlauf sichern, allgemein ab 4 Stufen, im Kundenbereich bereits ab 2 Stufen.
- ▶ Ab 1,50 m Treppenbreite sind beidseitig Handläufe vorgeschrieben.
- ▶ Handläufe sind so zu gestalten, dass jedes Verletzungsrisiko ausgeschlossen ist.
- ▶ Rutschhemmende Beläge anbringen.
- ▶ Stufenkanten mit Gummiprofil oder Gleitschutzstreifen versehen.
- ▶ Treppenhaus genügend beleuchten. Treppen nie im Dunkeln begehen.
- ▶ Treppenhaus freihalten, nicht als Abstellfläche oder Lagerraum benützen.
- ▶ Bei Warentransport auf Treppen besondere Vorsicht walten lassen, da oft keine Hand für den Handlauf frei ist.
- ▶ Keine Ablenkungen zulassen (z. B. durch Handy).
- ▶ Treppenstufen nicht überspringen und immer mit einer Hand den Handlauf umfassen.
- ▶ Handläufe regelmässig gut reinigen und desinfizieren, um der Verbreitung von übertragbaren Krankheiten vorzubeugen.

#### Mehr Informationen

- SECO, «Wegleitung zu den Verordnungen 3 und 4 zum Arbeitsgesetz», ArGV 4 Art. 9
- Suva, Checkliste 67185.d «Handlauf: Stopp den Sturzunfällen auf Treppen»
- BFU, Broschüre 2.007 «Treppen»
- [www.stolpern.ch](http://www.stolpern.ch)



## Gebäude, Unterhalt, Raumklima

### Situation / Gefährdung

#### Raumklima / Klimaanlage

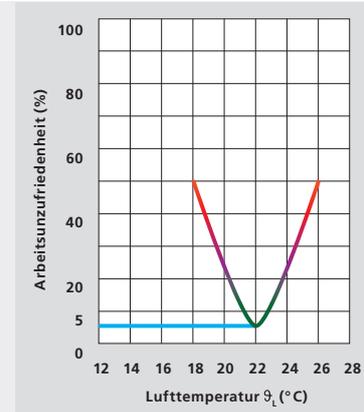
Erkältungsgefahr; beeinträchtigt Wohlbefinden; Leistungseinbussen; Hitzeschlag; Dehydrierung

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Die Raumtemperatur ist abhängig von der Tätigkeit und den zu verarbeitenden Produkten. An Temperatur und Tätigkeit individuell angepasste Arbeitskleidung zur Verfügung stellen.
- ▶ An Arbeitsplätzen mit Kälteeinwirkung (z. B. in gekühlten Arbeitsbereichen) entsprechende persönliche Schutzausrüstung, Kälteschutzjacke tragen.
- ▶ Bei sehr warmen Bedingungen Regenerationszeit gewährleisten.
- ▶ Durchzug nach Möglichkeit vermeiden.
- ▶ Genügend Flüssigkeit zu sich nehmen.
- ▶ Periodische Wartung und Reinigung der Klima- und Lüftungsanlagen (Filter und Kanäle) gemäss Angaben des Herstellers. Schimmelbefall entfernen und eventuell durch bauliche Massnahmen verhindern.

#### Mehr Informationen

- SECO, «Wegleitung zu den Verordnungen 3 und 4 zum Arbeitsgesetz», ArGV 3 Art. 16
- SECO, Merkblatt 710.226.d «Arbeiten bei Kälte»
- EKAS, Checkliste 6807 «Instandhaltung von raumlufttechnischen Anlagen (RLT-Anlagen)»



Gebäude,  
Unterhalt,  
Raumklima

### Situation / Gefährdung

#### Lärm / Vibrationen / Raumakustik

Gehörschaden; Ermüdung;  
Stress; Fehleranfälligkeit;  
Verständigungsschwierig-  
keiten; Überhören von  
Signalen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nach Möglichkeit weniger lärmintensive Maschinen und Geräte beschaffen/einsetzen.
- ▶ Ausbreitung des Lärms durch raumakustische Massnahmen (lärmdämmende Einhausungen) reduzieren.
- ▶ Tätigkeitsbezogene Richtwerte wie auch Richtwerte für Hintergrundgeräusche berücksichtigen.
- ▶ Leise und laute Arbeitsplätze voneinander trennen.
- ▶ Wird der Arbeitsgrenzwert von 85 dB(A) überschritten, geeignete Gehörschutzmittel bereitstellen und Tragpflicht durchsetzen.
- ▶ Räume/Tätigkeiten, wo eine Tragpflicht von Gehörschutzmitteln vorgesehen ist, mit Gebotszeichen kennzeichnen.
- ▶ Akustische Signale durch optische Signale (Drehlicht) ersetzen.

#### Mehr Informationen

- Suva, Checkliste 67009.d «Lärm am Arbeitsplatz»
- Suva, Informationsschrift 66058.d «Belästigender Lärm am Arbeitsplatz» (nur elektronisch verfügbar)
- Suva, Checkliste 67020.d «Gehörschutzmittel»
- SECO, «Wegleitung zu den Verordnungen 3 und 4 zum Arbeitsgesetz», ArGV 3 Art. 22 (nur elektronisch verfügbar)



## Gebäude, Unterhalt, Raumklima

### Situation / Gefährdung

#### Beleuchtung / natürliches und künstliches Licht / Sicht ins Freie

Nichterkennen von Gefahren; schnelles Ermüden; Augen- oder Kopfschmerzen; Unwohlsein; Sturzverletzungen; Blendungen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Natürliches Licht ist dem künstlichen Licht vorzuziehen.
- ▶ Auf eine gute, der Tätigkeit angepasste Beleuchtung achten und Blendungen vermeiden.
- ▶ Defekte oder flackernde Leuchtmittel umgehend ersetzen.
- ▶ Helle Raumgestaltung (Farbanstriche) vorsehen.
- ▶ Sicht ins Freie sicherstellen.
- ▶ Für Arbeitsplätze in Räumen ohne Tageslicht und ohne Sicht ins Freie kompensatorische Massnahmen (baulich/organisatorisch) vorsehen, z. B. tageslicht-ähnliche Beleuchtung, Lichtschächte mit Lichtspiegelung ins UG, Arbeitsplatzrotation, Pausen in Aufenthaltsräumen mit Tageslicht.



#### Mehr Informationen

- SECO, «Wegleitung zu den Verordnungen 3 und 4 zum Arbeitsgesetz», ArGV 3 Art. 15
- Schweizer Licht Gesellschaft, Richtlinien SLG, [www.slg.ch](http://www.slg.ch)

Gebäude,  
Unterhalt,  
Raumklima

### Situation / Gefährdung

#### Elektrische Installationen

Stromschlag durch Berührung bei fehlender oder defekter Isolation an Sicherungsverteilern, Steckdosen, Schaltern usw.; Stromschlag durch defekte Kabel oder Beleuchtungskörper; Kopfverletzungen durch herunterfallende Reflektoren

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Arbeiten an elektrischen Installationen nur durch qualifiziertes Fachpersonal ausführen lassen.
- ▶ Speziell für die Aussen- und Nassbereiche: Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) installieren.
- ▶ Kabelrollen mit FI-Schutz verwenden.
- ▶ Regelmässige Sichtkontrolle von stromführenden Kabeln und Steckdosen durchführen. Installationen und Anschlüsse periodisch überprüfen lassen.
- ▶ Stromverteiler/Elektroschrank dürfen nur für qualifizierte Fachpersonen zugänglich sein.



#### Mehr Informationen

- Suva, Informationsbroschüre 44087.d «Elektrizität – eine sichere Sache»
- Suva, Faltprospekt 84042.d «5 + 5 lebenswichtige Regeln im Umgang mit Elektrizität. Für Elektrofachleute»
- Suva, Instruktionmappe 88814.d «5 + 5 lebenswichtige Regeln im Umgang mit Elektrizität. Für Elektrofachleute»
- Suva, Factsheet 33079.d «Sichere Instandhaltung: Wer darf Arbeiten an elektrischen Einrichtungen ausführen?»
- [www.bfu.ch](http://www.bfu.ch), «Lampenwechsel»

## Gebäude, Unterhalt, Raumklima

### Situation / Gefährdung

#### Gebäudereinigung

Diverse Gefährdungen, z. B. Verletzungen durch Absturz, wegfliegende Teile, chemische Stoffe, Stromschlag usw.

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Reinigungsarbeiten (wie z. B. Fensterreinigung) planen, nicht improvisieren.
- ▶ Guter Zugang zum Reinigungsort gewährleisten.
- ▶ Zuständigkeiten für Instandhaltung regeln.
- ▶ Richtige Arbeitsmittel (z. B. Teleskop-Reinigungsgerät, Hubarbeitsbühne) für die Ausführung von Arbeiten in der Höhe verwenden.
- ▶ Bei Arbeiten in der Höhe sind Massnahmen gegen das Abstürzen zu treffen.
- ▶ Notwendige persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- ▶ Siehe zu diesem Thema auch Kapitel Hygiene, Reinigung, Umgang mit Chemikalien, S. 137.



Gebäude,  
Unterhalt,  
Raumklima

#### Mehr Informationen

- Suva, Checkliste 67045.d «Reinigung und Unterhalt von Gebäuden»
- [www.cheminfo.ch](http://www.cheminfo.ch), Kampagne zum verantwortungsvollen Umgang mit chemischen Produkten im Alltag

### Situation / Gefährdung

#### Warenaufzüge (ältere Bauarten)

Gefährdungen durch Einklemmen von Körperteilen; eingezogen werden; Steckenbleiben im Aufzug

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Ältere Aufzüge nachrüsten (Einbau einer Innentür).
- ▶ Nutzlast gut sichtbar anschreiben.
- ▶ Mitarbeitende instruieren.
- ▶ Periodische Wartung mittels Wartungsvertrag sicherstellen.
- ▶ Quartalsweise eine Funktionskontrolle der Notrufeinrichtung sowie der Notbeleuchtung durchführen.



### Mehr Informationen

– Suva, Themenseite «Nachrüsten älterer Personen- und Lastenaufzüge», [www.suva.ch/de-CH/material/Factsheets/nachruesten-aelterer-personen-und-lastenaufzuege](http://www.suva.ch/de-CH/material/Factsheets/nachruesten-aelterer-personen-und-lastenaufzuege)

## Gebäude, Unterhalt, Raumklima

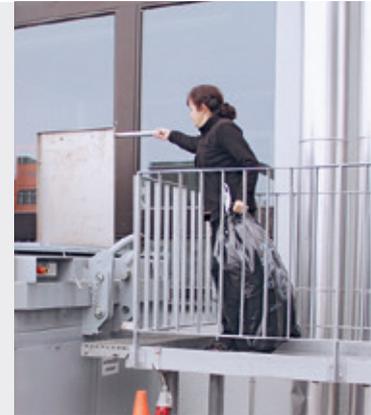
### Situation / Gefährdung

#### Entsorgung, Container, Sammelbehälter, Abfallverdichter

Quetschgefahr; Einklemmen von Körperteilen; Stich- und Schnittverletzungen; Kontamination; Infektionen

### Massnahmen / zu beachten

- ▶ Vorschriften des Herstellers beachten.
- ▶ Mitarbeitende instruieren und sicherstellen, dass nur instruiertes Personal die Bedienung von Abfallverdichtern und Pressmulden übernimmt.
- ▶ Stromversorgung bei Pressmulden nach jeder Benutzung mittels Schlüssel unterbrechen.
- ▶ Grosse und schwere Container nur zu zweit verschieben, Handschuhe tragen.
- ▶ Bei Containern verschliessbare Deckel vorsehen.
- ▶ Container gegen Wegrollen sichern.
- ▶ Abfallsäcke lose transportieren.
- ▶ Abfall nicht mit blossen Händen oder Füssen zusammendrücken.
- ▶ Strikte Abfalltrennung (Wertstoffe) vornehmen.



#### Mehr Informationen

- EKAS, Richtlinie 6512.d «Arbeitsmittel»
- Suva, Belastungsanalyse 88293.d «Stossen und Ziehen von Gegenständen auf Rollen»

Gebäude,  
Unterhalt,  
Raumklima

# Anhang 1:

## Gesetzliche Grundlagen

Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz basieren nicht nur auf Freiwilligkeit; sie sind vom Gesetzgeber vorgeschrieben. Hier die wichtigsten Bestimmungen des Bundesgesetzes über die Unfallversicherung (UVG) SR 832.20 sowie des Bundesgesetzes über die Arbeit in Industrie, Gewerbe und Handel (Arbeitsgesetz) SR 822.11:

### **Pflichten des Arbeitgebers**

Art. 82 UVG

<sup>1</sup> Der Arbeitgeber ist verpflichtet, zur Verhütung von Berufsunfällen und Berufskrankheiten alle Massnahmen zu treffen, die nach der Erfahrung notwendig, nach dem Stand der Technik anwendbar und den gegebenen Verhältnissen angemessen sind.

<sup>2</sup> Der Arbeitgeber hat die Arbeitnehmer bei der Verhütung von Berufsunfällen und Berufskrankheiten zur Mitwirkung heranzuziehen.»

Art. 6 ArG

<sup>1</sup> «Der Arbeitgeber ist verpflichtet, zum Schutze der Gesundheit der Arbeitnehmer alle Massnahmen zu treffen, die nach der Erfahrung notwendig, nach dem Stand der Technik anwendbar und den Verhältnissen des Betriebes angemessen sind. Er hat im Weiteren die erforderlichen Massnahmen zum Schutze der persönlichen Integrität der Arbeitnehmer vorzusehen.»

### **Pflichten des Arbeitnehmers**

Art. 82 UVG

<sup>3</sup> «Die Arbeitnehmer sind verpflichtet, den Arbeitgeber in der Durchführung der Vorschriften über die Verhütung von Berufsunfällen und Berufskrankheiten zu unterstützen. Sie müssen insbesondere persönliche Schutzausrüstungen benutzen, die Sicherheitseinrichtungen richtig gebrauchen und dürfen diese ohne Erlaubnis des Arbeitgebers weder entfernen noch ändern.»

Art. 6 ArG

<sup>3</sup> «Für den Gesundheitsschutz hat der Arbeitgeber die Arbeitnehmer zur Mitwirkung heranzuziehen. Diese sind verpflichtet, den Arbeitgeber in der Durchführung der Vorschriften über den Gesundheitsschutz zu unterstützen.»

### **Bundesgesetz über die Produktesicherheit (PrSG)**

Das PrSG verlangt in Artikel 3 Absatz 2, dass nur Produkte in Verkehr gebracht werden, die den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen nach Artikel 4 PrSG oder, wenn keine solchen Anforderungen festgelegt worden sind, dem Stand des Wissens und der Technik entsprechen. Dies gilt folglich auch für Arbeitsmittel. Die zugehörigen Verordnungen PrSV und MaschV regeln, wie die Erfüllung der Anforderungen nachzuweisen ist.

### **Mitwirkung**

Die Mitwirkungsrechte der Arbeitnehmer sind im Bundesgesetz über die Information und Mitsprache der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer in den Betrieben (Mitwirkungsgesetz) SR 822.14 geregelt. Die Mitwirkung der Arbeitnehmer umfasst auch die Arbeitsbedingungen,

insbesondere bezüglich Gesundheitsschutz und Arbeitssicherheit. Zusätzliche gesetzliche Verankerungen befinden sich auch in der Verordnung über die Verhütung von Unfällen und Berufskrankheiten (Art. 6a VUV) sowie im Arbeitsgesetz (Art. 48 ArG).

### **Die wichtigsten gesetzlichen Grundlagen und gesetzlichen Regelwerke für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz**

**Hinweis:** Die Gesetze und Verordnungen des Bundes sind im Internet unter [www.admin.ch/bundesrecht/](http://www.admin.ch/bundesrecht/) (Systematische Sammlung des Bundesrechts SR) zu finden.

### **Allgemeine Gesetze**

#### **MWG**

Bundesgesetz über die Information und Mitsprache der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer in den Betrieben (Mitwirkungsgesetz, SR 822.14)

#### **OR**

Bundesgesetz betreffend die Ergänzung des Schweizerischen Zivilgesetzbuches (Fünfter Teil: Obligationenrecht, OR, SR 220)

#### **StGB**

Schweizerisches Strafgesetzbuch (SR 311)

### **Arbeitsgesetz, dazugehörige Verordnungen und Wegleitungen**

#### **ArG**

Bundesgesetz über die Arbeit in Industrie, Gewerbe und Handel (Arbeitsgesetz, SR 822.11)

#### **ArGV 1**

Verordnung 1 zum Arbeitsgesetz (SR 822.111)

#### **Mutterschutzverordnung**

Verordnung des EVD vom 20. März 2001 über gefährliche und beschwerliche Arbeiten bei Schwangerschaft und Mutterschaft (SR 822.111.52)

#### **ArGV 2**

Verordnung 2 zum Arbeitsgesetz (Sonderbestimmungen für bestimmte Gruppen von Betrieben oder Arbeitnehmern und Arbeitnehmerinnen, SR 822.112)

#### **ArGV 3**

Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz (Gesundheitsschutz, SR 822.113)

#### **ArGV 4**

Verordnung 4 zum Arbeitsgesetz (Industrielle Betriebe, Plangenehmigung und Betriebsbewilligung, SR 822.114)

#### **ArGV 5**

Verordnung 5 zum Arbeitsgesetz (Jugendarbeitsschutzverordnung, SR 822.115)

**Anhänge:**  
Gesetze,  
Adressen,  
Links,  
Abkürzungen

### **WBF-Verordnung**

Verordnung des WBF über gefährliche Arbeiten für Jugendliche (SR 822.115.2)

### **SECO**

- Wegleitung zum Arbeitsgesetz und zu den Verordnungen 1 und 2
- Wegleitung zu den Verordnungen 3 und 4 zum Arbeitsgesetz
- Wegleitung zur Verordnung 5 zum Arbeitsgesetz – Jugendarbeitsschutz

### **Unfallversicherungsgesetz, dazugehörige Verordnungen und Richtlinien**

#### **UVG**

Bundesgesetz über die Unfallversicherung (Unfallversicherungsgesetz, SR 832.20)

#### **VUV**

Verordnung über die Verhütung von Unfällen und Berufskrankheiten (Verordnung über die Unfallverhütung SR 832.30)

#### **UVV**

Verordnung über die Unfallversicherung (SR 832.202)

#### **EigV**

Verordnung über die Eignung der Spezialistinnen und Spezialisten der Arbeitssicherheit (Eignungsverordnung, SR 822.116)

### **EKAS – ASA-Richtlinie**

Richtlinie über den Beizug von Arbeitsärzten und anderen Spezialisten der Arbeitssicherheit (ASA-Richtlinie 6508.d)

### **EKAS – Wegleitung durch die Arbeitssicherheit**

Online-Wegleitung durch die Arbeitssicherheit, [www.wegleitung.ekas.ch](http://www.wegleitung.ekas.ch)

### **Gesetze und Verordnungen zur Produktesicherheit**

#### **PrHG**

Bundesgesetz über die Produkthaftpflicht (Produkthaftpflichtgesetz, PrHG, SR 221.112.944)

#### **PrSG**

Bundesgesetz über die Produktesicherheit (SR 930.11)

#### **PrSV**

Verordnung über die Produktesicherheit (SR 930.111)

#### **MaschV**

Verordnung über die Sicherheit von Maschinen (Maschinenverordnung, SR 819.14)

#### **EU-Maschinenrichtlinie**

Richtlinie 2006/42/EG des Europäischen Parlaments und des Rates (Maschinenrichtlinie)

### **DGVV**

Verordnung über die Sicherheit und den Gesundheitsschutz der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer bei der Verwendung von Druckgeräten (Druckgeräteverwendungsverordnung DGVV, SR 832.312.12)

### **Druckgeräteverordnung**

Verordnung über die Sicherheit von Druckgeräten (SR 819.121)

### **Druckbehälterverordnung**

Verordnung über die Sicherheit von einfachen Druckbehältern (SR 819.122)

## **Gesetze und Verordnungen zu Chemikalien und gefährlichen Stoffen**

### **ChemG**

Bundesgesetz über den Schutz vor gefährlichen Stoffen und Zubereitungen (Chemikaliengesetz, ChemG, SR 813.1)

### **ChemV**

Verordnung über den Schutz vor gefährlichen Stoffen und Zubereitungen (Chemikalienverordnung, ChemV, SR 813.11)

## **Gesetze und Verordnungen zur Elektrizität**

### **EleG**

Bundesgesetz betreffend die elektrischen Schwach- und Starkstromanlagen (Elektrizitätsgesetz, EleG, SR 734.0)

### **STV**

Verordnung über elektrische Starkstromanlagen (Starkstromverordnung STV, SR 734.26)

### **NEV**

Verordnung über elektrische Niederspannungserzeugnisse (NEV, SR 734.27)

### **NIV**

Verordnung über elektrische Niederspannungsinstallationen (Niederspannungsinstallationsverordnung, NIV)

### **NIN**

Niederspannungsinstallationsnorm (NIN 2015)

## **Baugesetze und Brandschutzvorschriften**

Örtliche Baugesetze und örtliche Brandschutzvorschriften gemäss kantonaler Regelung bzw. gemäss Richtlinien der Vereinigung Kantonaler Feuerversicherungen VKF.

## **Gesamtarbeitsvertrag**

Gesamtarbeitsvertrag 2019 für die Schweizerische Bäcker-, Konditoren- und Confiserie-Branche, [www.hotelgastrounion.ch/de/hgu/politik/gav-baeckerei-confiserie/](http://www.hotelgastrounion.ch/de/hgu/politik/gav-baeckerei-confiserie/)

**Anhänge:**  
Gesetze,  
Adressen,  
Links,  
Abkürzungen

# Anhang 2:

## Nützliche Adressen und Links

### **Kontaktstelle für die Branchenlösung Bäcker-Confiseure**

Der Schweizerische Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC) mit Sitz in Bern ist die schweizweite Berufsorganisation der Arbeitgeber der gewerblichen Bäckereien-Confiserien.

### **Auskünfte:**

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband  
Seilerstrasse 9  
Postfach  
3011 Bern  
Tel. 031 388 14 14  
Fax 031 388 14 24  
info@swissbaker.ch  
www.swissbaker.ch

### **Nützliche Adressen, Bezugsquellen für Informationen, Publikationen und Schulungen**

### **BFU**

Beratungsstelle für Unfallverhütung BFU  
(nichtbetrieblicher Bereich), Hodlerstrasse 5a, 3011 Bern  
www.bfu.ch

### **Biscosuisse**

Schweizerischer Verband der Backwaren- und  
Zuckerwaren-Industrie, Münzgraben 6, 3011 Bern  
www.biscosuisse.ch

### **Bundespublikationen**

www.bundespublikationen.admin.ch

### **Chocosuisse**

Verband Schweizerischer Schokoladefabrikanten,  
Münzgraben 6, 3011 Bern  
www.chocosuisse.ch

### **EKAS**

Eidgenössische Koordinationskommission  
für Arbeitssicherheit EKAS, Postfach, 6002 Luzern  
Online-Bestellung: [www.ekas.ch](http://www.ekas.ch) (> Dokumentation >  
Bestellservice)

### **EN**

EN-Normen können bei der SNV bestellt werden.  
SNV Schweizerische Normen-Vereinigung  
www.snv.ch

**Gesamtarbeitsvertrag für die Schweizerische  
Bäcker-, Konditoren- und Confiserie-Branche**

Radgasse 3, 8021 Zürich  
www.hotelgastrounion.ch/de/hgu/politik/gav-  
baeckerei-confiserie/

**IVA**

Interkantonaler Verband für Arbeitnehmerschutz (IVA)  
www.iva-ch.ch

**PANVICA**

Ausgleichskasse PANVICA  
Talstrasse 7, 3053 Münchenbuchsee  
www.panvica.ch

**Richemont Fachschule**

RICHEMONT KOMPETENZZENTRUM –  
Bäckerei Konditorei Confiserie  
Seeburgstrasse 51, 6006 Luzern  
www.richemont.swiss

**Richemont École Professionnelle**

RICHEMONT CENTRE DE COMPETENCE –  
boulangerie pâtisserie confiserie  
Rue des Prés-du-Lac 32, 1400 Yverdon-les-Bains  
www.richemont.swiss

**Schweizer Bäckerei- und Konditorei-  
Personal-Verband**

Hotel & Gastro Union  
Adligenswilerstrasse 29/22, 6006 Luzern  
www.hotelgastrounion.ch/de/sbkpv/

**SECO**

Staatssekretariat für Wirtschaft SECO, Leistungsbereich  
Arbeitsbedingungen  
Holzikofenweg 36, Postfach, 3003 Bern  
www.seco.admin.ch

**SGARM**

Schweizerische Gesellschaft für Arbeitsmedizin  
Geschäftsstelle, Lerchenweg 9, 2543 Lengnau  
www.sgarm-ssmt.ch

**SGAS**

Schweizerische Gesellschaft für Arbeitssicherheit  
Postfach 336, 3700 Spiez  
www.sgas.ch

**SGAH**

Schweizerische Gesellschaft für Arbeitshygiene  
www.sgah.ch

**Anhänge:**  
Gesetze,  
Adressen,  
Links,  
Abkürzungen

**SVTI**

Schweizerischer Verein für technische Inspektionen,  
Kesselinspektorat  
Richtstrasse 15, Postfach, 8304 Wallisellen  
[www.svti.ch](http://www.svti.ch)

**Suissepro**

Dachverband der Fachgesellschaften für Sicherheit und  
Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz  
[www.suissepro.org](http://www.suissepro.org)

**Suva**

Schweizerische Unfallversicherungsanstalt  
Zentraler Kundendienst, Postfach, 6002 Luzern  
[www.suva.ch](http://www.suva.ch)

**SwissErgo**

Schweizerische Gesellschaft für Ergonomie  
3000 Bern  
[www.swissergo.ch](http://www.swissergo.ch)

**Unia**

Gewerkschaft Unia  
Zentralsekretariat, Fachbereich Arbeitssicherheit/  
Gesundheitsschutz  
Weltpoststrasse 20, Postfach, 3000 Bern 15  
[www.unia.ch](http://www.unia.ch)

**VKF**

Vereinigung Kantonalen Feuerversicherungen  
Bundesgasse 20, Postfach, 3001 Bern

# Anhang 3:

## Verzeichnis der Abkürzungen

<b>ArG</b>	Arbeitsgesetz
<b>ArGV</b>	Verordnung zum Arbeitsgesetz
<b>ASA</b>	Arbeitsärzte und andere Spezialisten der Arbeitssicherheit
<b>BFU</b>	Schweizerische Beratungsstelle für Unfallverhütung (nichtbetrieblicher Bereich)
<b>EAI</b>	Eidgenössische Arbeitsinspektion
<b>EKAS</b>	Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit
<b>EN</b>	Europäische Norm
<b>FI</b>	Fehlerstrom(-schutzschalter)
<b>GHS</b>	Globally Harmonized System (Internationale Gefahrenstoffkennzeichnung)
<b>H-Sätze/ P-Sätze</b>	H-Sätze = Hazard (engl.: Gefahr, Gefährdung) beschreiben Gefährdungen; P-Sätze = Precautionary (engl.: Sicherheitsmassnahme, Vorsicht) geben Sicherheitshinweise im Umgang mit diesen
<b>ISO</b>	Internationale Norm (International Organization for Standardization)
<b>IVA</b>	Interkantonaler Verband für Arbeitnehmerschutz
<b>KAI</b>	Kantonale Arbeitsinspektorate
<b>NEV</b>	Nichteignungsverfügungen

**Anhänge:**  
Gesetze,  
Adressen,  
Links,  
Abkürzungen

<b>NOGA</b>	Nomenclature Générale des Activités économiques (Einordnungssystem der Wirtschaftszweige des Bundesamts für Statistik)
<b>PrSG</b>	Bundesgesetz über die Produktesicherheit
<b>PSA</b>	Persönliche Schutzausrüstung
<b>PSAgA</b>	Persönliche Schutzausrüstung gegen Absturz
<b>SECO</b>	Staatssekretariat für Wirtschaft
<b>SIBE</b>	Sicherheitsbeauftragter
<b>SN</b>	Schweizer Norm
<b>SR</b>	Systematische Sammlung des Bundesrechts
<b>SSUV</b>	Sammelstelle für Statistik der Unfallversicherungen
<b>STOP</b>	<b>S</b> ubstitution, <b>T</b> echnische Massnahmen, <b>O</b> rganisatorische Massnahmen, <b>P</b> ersönliche Schutzmassnahmen
<b>Suva</b>	Schweizerische Unfallversicherungsanstalt
<b>SVTI</b>	Schweizerischer Verein für technische Inspektionen
<b>UVG</b>	Bundesgesetz über die Unfallversicherung
<b>VKF</b>	Vereinigung Kantonalen Feuerversicherungen
<b>VUV</b>	Verordnung über die Unfallverhütung

# Anhang 4:

## Stichwortverzeichnis

### A

Abpress- und Teigteilmaschine	73
Abwaschmaschine	89
Abzugshaube	96
Alarmierung/Notfallorganisation	52
Alkohol	18, 23, 41, 62
Alleinarbeit	53
Anpassrampe	118–119
Arbeit im Freien	136
Arbeits- und Ruhezeitenregelung	4, 42–45, 49
Arbeitsablauf	35
Arbeitsinhalt	33, 35
Arbeitsorganisation	4, 9, 18, 24, 33–35, 129, 139
Arbeitsumgebung	18, 33, 127
Aufschnittmaschinen	76
Ausbildung	13, 16, 19, 37, 52, 55, 122, 137
Auszubildende	7, 38, 49
Automatische Türen und Tore	147

### B

Bäckerschnupfen/-asthma	28, 30, 31, 66, 69, 71
Backmehle	22, 27, 28–29
Backofen	23, 75
Beladen des Fahrzeugs	123
Beleuchtung	11, 23, 64, 115, 126, 131, 145, 148, 153–154,
Blechputz- und Einfettmaschinen	79
Blechrechen	78
Böden	9, 18, 78, 85, 89, 106, 110, 112, 115, 120–121, 127, 130, 132, 140, 141, 148–149
Brandschutz	54, 161
Brotanlage	69
Brotschneidemaschinen	76

### C

Catering	63, 99–100, 138, 143
Chemikalien	4, 54, 75, 89, 96, 114, 137, 142–144, 155, 161

### D

Deichselstapler	121–122
Dragiermaschine	94
Drogen	23, 41, 53

Druckbraisière	97
Druckluftanlagen	90

## E

Ein- und Ausgänge	145, 148
Einkauf von Maschinen	57
Elektrische Installationen	154
Entsorgung	4, 157
Ergonomische Arbeitsgestaltung	22, 58–61, 64
Erste Hilfe	21, 55, 100, 143

## F

Fahrzeug	105–106, 115, 117, 121–124
Fluchtwege	21, 52, 105, 145–146
Fritteusen	77

## G

Gabelstapler	16, 105, 122
Garderoben	51
Gasrechauds	83
Gebäudereinigung	155
Gebrannte-Mandeln-Maschine	94
Gehweg	131
Geschirr	89, 134
Getreidemühlen	23, 31, 69

Gipfelrollmaschinen	74
Glacemaschinen	85

## H

Halbautomatische Teigteil- und Wirkmaschinen	71
Hand-Papier-Schneidemaschine	101
Handbunsenbrenner	18, 95
Haubenschumpf- und Verschweissmaschine	102
Hauterkrankungen	27, 29, 142–144
Hautschutz	22, 29, 137–138, 143
Hebebühne	59, 115, 117–118, 140
Hebekipper	70, 74
Hitze	18, 33, 62, 99, 136, 151
Hochdruck- und Dampfreiniger	91
Hub-Kipp-Vorrichtungen	70
Hygiene	4, 51, 54, 56, 75, 89, 96, 114, 137–139, 155
Hygieneanforderungen an Arbeitsmittel	139

## I

Induktionsherde	84–85
Instandhaltung von Maschinen und Anlagen	65

Instruktion	6, 16, 13, 15, 16, 19, 21, 37–38, 49, 54, 63, 65, 77, 81, 121–122, 125, 137, 144
Interne Kommunikation	38

## J

Jugendliche	24, 49, 107, 160
-------------	------------------

## K

Kabel und Kabelrollen	99
Kaffeemaschine	133
Kippkessel	98
Klimaanlage	127, 151
Knetmaschinen	67
Kombinierte Konditoreimaschinen	81–82
Konfektionieren	103
Kühl- und Gefrierräume	110–111

## L

Ladebleche	115, 119
Laderampe	115, 117–119
Lagerregale	112–113, 146
Lagerung von Sackware	114
Langwirker	31, 74
Lärm	18, 23, 47, 94, 152

Lasten	18, 22, 24, 47, 49, 59, 58, 60–61 103, 105, 107, 112, 114–115, 117, 120, 122–123, 125, 129
--------	--

Lastentransport von Hand	61, 129
Laugen	125, 143–144
Lieferung	115–116, 124–125

## M

Medikamente	41, 53, 55
Mehlauslauf	66
Mehllager	108–109
Messer	11, 68, 88, 92
Mikrowellengeräte	84
Mitarbeiterführung	36
Mitarbeiterinstruktion	37
Mitwirkung	14, 22, 39, 57, 158–159
Mixer	68
Mobbing	23, 40
Mobiliar	106, 133
Mutterschaft	24, 47, 48, 159

## N

Notausgänge	110, 146
-------------	----------

**P**

Palettenrolli	121
Pandemie	56, 138
Planetenrührwerke	87

**R**

Raumakustik	152
Raumklima	4, 18, 25, 62, 101, 127, 133, 145, 151
Reinigung	4, 11, 27, 31, 54, 65, 72, 75–76, 88–89, 96, 108, 114, 125, 133, 137, 139, 140–144, 151, 155
Reinigung von Maschinen und Anlagen	65
Reinigungs-/Desinfektionsmittel	18, 27, 29, 56, 137, 142–144
Rollcontainer	117, 120
«Rückbrot»-Zerkleinerer	79
Rührwerke	86–87

**S**

Schokoladeabfüllanlagen	93
Schwangerschaft	47–48, 84–85, 111, 159
Sexuelle Belästigung	23, 40
Sicherheitsgerechtes Verhalten	17, 50
Sicht ins Freie	23, 42, 51, 153
Siloraum	108–109

Silowaage	66
Sozialräume	51
Spedition	115, 117
Staubsauger	28, 31, 71–73, 95, 109
Steighilfen	96, 128, 140–141
Stephan	68

**T**

Teigabwiegemaschine	74
Teigausrollmaschinen	74
Teigherstellung	30
Temperiermaschinen	93
Törtchenstanzmaschinen	80
Tortenschneidemaschine	81
Transport	22, 58–59, 63, 99, 114–116, 124–125, 144
Treppen	

**U**

Überfall	135
Übertragbare Krankheiten	56
Überwachte Arbeitsplätze	134
Überwachter Arbeitsbereich	134
Umgang mit Lasten	59, 107, 115, 129
Umluftofen	96

**V**

Verkauf/Bistro	126
Verkaufsstand	136
Verkehrswege	59, 105–106, 121–122, 132, 145, 149
Verpackungsarbeiten	64, 101
Verpackungsmaschinen	18, 64, 102
Verpflegung	44, 51
Vollautomatische Teigteil- und Wirkmaschinen	72

**W**

Warenaufzüge	156
Wasserstrahlschneidemaschine	81

**Z**

Zwischenmenschliche Spannungen	10, 40
--------------------------------	--------



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

**Eidgenössische Koordinationskommission  
für Arbeitssicherheit EKAS**