

EKAS Checkliste

Fleischwirtschaft

Verkauf und Catering



Wie sicher sind in Ihrem Betrieb die Bereiche Verkauf und Catering?

Das Risiko von Unfällen in diesen Bereichen können Sie erheblich senken, wenn Sie Ihr Personal gut instruieren und dafür sorgen, dass die Sicherheitsregeln eingehalten werden.

Gründe für Verletzungen sind hauptsächlich:

- falscher Umgang mit Aufschnittmaschinen, Verpackungsmaschinen und ähnlichen Arbeitsmitteln
- ergonomische Fehlhaltungen
- unsachgemässes Bewegen von grossen Lasten

Diese Checkliste unterstützt Sie bei der Gefährdungsermittlung und der Einleitung von Massnahmen zur Verhinderung von Unfällen.

Diese Checkliste entstand in Zusammenarbeit mit der Trägerschaft der Branchenlösung für die Fleischwirtschaft.

EKAS Bestellnummer: 6812.d



Im Folgenden finden Sie eine Auswahl wichtiger Fragen zum Thema dieser Checkliste. Sollte eine Frage für Ihren Betrieb nicht zutreffen, streichen Sie diese einfach weg.

Wo Sie eine Frage mit ~~X~~ «nein» oder ~~X~~ «teilweise» beantworten, ist eine Massnahme zu treffen.

Notieren Sie die Massnahmen auf der Rückseite.

Einrichtung und Ergonomie

- | | |
|--|--|
| <p>1 Werden Arbeitsplätze nach ergonomischen Kriterien gestaltet?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verkaufstheken so anordnen, dass ungünstige Körperhaltungen vermieden werden. • Tiefe der Auslageflächen gering halten. (Bild 1) • Ware abhängig von der Zugriffshäufigkeit platzieren. • Greifraum für kleine wie auch für grosse Personen erreichbar machen. | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |
| <p>2 Wird auf eine optimale Arbeitshöhe geachtet und Arbeitstische auf die Grösse der Personen abgestimmt?</p> <p>Hinweis: Wenn nötig Hilfsmittel zum Erreichen der optimalen Schnitthöhe verwenden.</p> | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |
| <p>3 Werden abwechselnde Tätigkeiten und Erholungspausen vorgesehen?</p> | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> nein |



Bild 1: Nach ergonomischen Kriterien gestaltete Verkaufstheke

Maschinen

- | | |
|---|--|
| <p>4 Aufschnittmaschine (Bild 2):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wird der Messerschutzbügel nicht entfernt sowie das Schneidegut immer mit dem Handschutz geführt? | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |
| <p>5 Hackmaschine und/oder Schnitzelmaschine:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wird der Stopfer benutzt und nicht mit den Fingern Fleisch nachgestossen, damit diese nicht in die drehenden Messer gelangen können? • Wird beim Hantieren und beim Reinigen der Messerwalze die persönliche Schutzausrüstung getragen? | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |
| <p>6 Steaker:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wird das Fleisch nicht mit den Fingern nachgestossen, damit diese nicht in die drehenden Messer gelangen können? • Wird beim Einsetzen und Reinigen der Messerwalzen die persönliche Schutzausrüstung getragen? | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |



Bild 2: Korrekte Bedienung der Aufschnittmaschine

Catering und Küche

- | | |
|---|--|
| <p>7 Wird der Steamer korrekt bedient? (Bild 3)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Richtiges Öffnen der Türe instruieren. • Verriegelungsmechanismus nutzen. • Beim Greifen von heissen Gegenständen Schutzhandschuhe tragen. • Vorsicht walten lassen beim Befüllen bzw. Entnehmen von flüssigem Gargut (Überschwappgefahr). • Einschubhöhe an Gargut anpassen (unter Augenhöhe). | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |
| <p>8 Werden Warmhaltestationen (Bain-Maries) korrekt bedient?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Richtige Temperatur des Wassers einstellen. • Bestücken und Entnehmen des Wasserbehälters nur mit Wärmeschutz. • Durch vorsichtiges Handling Klemmstellen vermeiden. (Bild 4) | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |
| <p>9 Werden Fritteusen korrekt bedient?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maximalen Füllstand einhalten. • Öl vor dem Nachfüllen/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. • Den Thermostat regelmässig mit Kontrollmessung überprüfen. • Löschdecke (mindestens 1800 x 1200 mm) bereitstellen. (Bild 5) | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |



Bild 3: Sachgerechte Bedienung des Steamers



Bild 4: Vorsichtiges Handling beim Befüllen der Bain-Marie

<p>10 Ist den Mitarbeitenden bewusst, wie sie sich bei einem Fritteusenbrand verhalten müssen?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stromzufuhr unterbrechen / Thermostat zurückdrehen, • 1. alarmieren, 2. retten, 3. löschen. • Nie mit Wasser löschen! • Bei erfolglosem Löschversuch Gefahrenstelle verlassen. 	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
<p>11 Wird mit Abzugshauben korrekt umgegangen?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reinigungsarbeiten gemäss den Vorgaben des Herstellers ausführen. • Zur Verminderung der Brandgefährdung eine regelmässige Kontrolle vornehmen und falls erforderlich eine gründliche Reinigung der raumlufttechnischen Anlagen durch den Kaminfeger durchführen lassen. • Nur geeignete, sichere Steighilfen verwenden. • Bei den Reinigungsarbeiten (oft über Kopf) Schutzbrille und Schutzhandschuhe tragen. (Bild 6) • Nach der Reinigung die Filter sorgfältig einbauen und gegen ein Herunterfallen sichern. <p>Siehe auch EKAS, Checkliste 6807.d «Instandhaltung von raumlufttechnischen Anlagen (RLT-Anlagen)».</p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
<p>12 Wird bei Reinigungsarbeiten die den jeweiligen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln entsprechende persönliche Schutzausrüstung getragen? (Handschuhe, Schutzbrille usw.)</p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
<p>13 Wird mit Kabelrollen und Steckdosen korrekt umgegangen?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Defekte Steckdosen, Stecker und Kabel umgehend ersetzen. • Stecker nie durch Ziehen am Kabel aus der Steckdose ziehen. • Kabelrolle immer vollständig abrollen (Wärmestau vermeiden). • 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). 	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein

Umgang mit Gas

<p>14 Wird vor Inbetriebnahme des Gasgrills eine Sichtprüfung auf erkennbare Mängel durchgeführt? (Bild 7)</p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
<p>15 Wird bei Inbetriebnahme von gasbetriebenen Geräten (Gasgrill, Fritteuse, Brenner usw.) nach der Bedienungsanleitung und den Sicherheitsanweisungen auf der Gasflasche vorgegangen? Unter anderem Verwendung nur im Freien oder in gut belüfteten Räumen, nie in Untergeschossen oder Kellern.</p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
<p>16 Werden die Kontrollintervalle für Flüssiggasanlagen beachtet und eingehalten (z. B. ein Jahr für Anlagen im Einsatz bei Veranstaltungen)?</p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
<p>17 Werden Gasflaschen korrekt gelagert? (Bild 8)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gasflaschen sind im Freien oder bei guter Lüftung zu lagern. In Unterflurräumen oder geschlossenen Räumen ist eine ausreichende künstliche Lüftung einzurichten und wo nötig ein Gasmelder zu installieren. • Gasflaschen gegen Umfallen sichern. 	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein

Instruktion

<p>18 Wird das Personal, insbesondere Lehrlinge und Hilfspersonal, zu den Themen Verkauf und Catering instruiert?</p> <p>Siehe auch SAFE AT WORK, Schulungskit Fleischwirtschaft und Metzgereigewerbe.</p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
---	--



Bild 5: Löschdecke griffbereit neben der Fritteuse bereitstellen



Bild 6: Reinigungsarbeiten mit entsprechender Schutzausrüstung vornehmen

Arbeitskreis LPG
für Sicherheit mit Flüssiggas

Checkliste Veranstaltungen

		Ja	Nein*
1. Allgemeines			
Stimmen Druckregleranschlüsse und Gasflaschenanschlüsse überein? (Keine Druckregler mit deutschen Anschlüssen an schweizerischen Gasflaschen & keine Druckregler mit schweizerischen Anschlüssen an deutschen Gasflaschen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind geeignete Löschmittel (z.B. Feuerlöcher, Löschdecke) vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind alle Gasgeräte mit einer Vignette gekennzeichnet und sind die entsprechenden „Kontrollbescheinigungen Veranstaltungen“ vor Ort vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Instruktion der Mitarbeiter			
Sind alle Bediener vor der Inbetriebnahme über den Umgang mit den Gasgeräten instruiert worden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wird das Auswechseln der Gasflaschen nur durch instruierte Personen ausgeführt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wird nach jedem Flaschenwechsel die Dichtheit überprüft (z.B. mittels Lecksuchspray)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Aufstellung der Gasflaschen			
Sind Gasflaschen gegen Umkippen und Wegrollen gesichert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind Gasflaschen (für den Betrieb wie auch Vorrats- und Leerflaschen) mit einem Minimalabstand von 1 m zu Vertiefungen wie Keller, Kanälen, Schächten und Gruben aufgestellt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind im Arbeitsbereich nur angeschlossene Gasflaschen vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind Reserve- und Leerflaschen ausserhalb des Arbeitsbereichs, mindestens aber 2 m vom Verbrauchgerät entfernt, gelagert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind Gasflaschen und Versorgungsleitungen, die durch mechanische Beschädigung gefährdet sind, ausreichend geschützt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Schläuche			
Werden nur armierte und für Flüssiggas zugelassene Schläuche (z.B. orange oder schwarz) verwendet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weisen die Schläuche keine mechanischen, thermischen, alterungsbedingte Schädigungen oder Reparaturen auf? (z.B. Risse, starke Verformungen, Klebeband)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist das Ablaufdatum (oder Herstellungsdatum + Gebrauchsdauer) der Schläuche eingehalten?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Standbetreiber			
Anlass / Ort			
..... Standnummer			
Datum			
..... Unterschrift			

Bild 7: Hilfsmittel zur Überprüfung: Siehe auch Checkliste «Veranstaltungen» des Arbeitskreises LPG und Bedienungsanleitung.



Bild 8: Korrekt gelagerte Gasflaschen

Es ist möglich, dass in Ihrem Betrieb noch weitere Gefahren zum Thema dieser Checkliste bestehen. Ist dies der Fall, treffen Sie die notwendigen Massnahmen (siehe Rückseite).

