



EKAS «Unfall – kein Zufall!»

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in

Betrieben der Fleischwirtschaft

- Metzgereien
- Schlachthöfe
- Fleischverarbeitende Betriebe
- Detailhandel mit Fleisch
und Fleischwaren



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

**Eidgenössische Koordinationskommission
für Arbeitssicherheit EKAS**

Impressum

Herausgeber

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

«Unfall – kein Zufall!»

*Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
in Betrieben der Fleischwirtschaft*

1. Auflage, September 2018
EKAS-Bestell-Nr. 6293.d

Nachdruck mit Quellennachweis
gestattet.

Mitwirkende

Folgende Personen haben an der Erar-
beitung dieser Erstausgabe mitgewirkt:

- Roman Bongni, Wissenschaftlicher
Mitarbeiter, Branchenbetreuer
Fleischwirtschaft, SECO, Bern
(Vorsitz)

- Benno Hänggi, Arbeitsinspektor,
Wirtschaft und Arbeit (wira),
Kanton Luzern (Vorsitz)
- Peter Bigler, Sicherheitsfachmann,
Ernst Sutter AG, Gossau SG
- Monika Gygax, Inhaberin/Geschäfts-
führerin, Metzgerei Gygax AG,
Lützelflüh
- Peter Hess, Sicherheitsingenieur,
Vertreter Branchenlösung
Fleischwirtschaft, Hess QS GmbH,
Küssnacht a. R.
- Thomas Hilfiker, Sicherheitsfach-
mann/Redaktor, elva solutions,
Meggen
- Markus Schnyder, Sicherheits-
ingenieur, Abteilung Arbeits-
sicherheit, Suva, Luzern
- Albino Sterli, Metzgermeister,
Vertreter Metzgereipersonal-
Verband der Schweiz MPV,
Savognin
- Ausbildungszentrum für die
Schweizer Fleischwirtschaft,
ABZ, Spiez
- Coop Schweiz, Filialen in
Dagmersellen und Schenkon
- EKAS, Luzern
- Ernst Sutter AG, Standorte in
Langnau und Geuensee
- Metzgerei Gygax AG, Lützelflüh
- Rausser Handelsfirma, Ebmatingen

Bildnachweis

Mit freundlicher Genehmigung/Unter-
stützung folgender Unternehmen und
Institutionen:

Wichtige Hinweise

Die im Tabellenteil dieser Broschüre aufgelisteten Gefährdungen und Massnahmen fassen in übersichtlicher Form die wichtigsten Punkte zusammen. Die Broschüre erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Sie ist als praktisches Informationsmittel für die Prävention im täglichen Arbeitsumfeld gedacht. In Spezialfällen und zur Vertiefung der einzelnen Aspekte können externe Fachspezialisten (z.B. ASA-Spezialisten) und die ebenfalls zitierte weiterführende Literatur Unterstützung leisten.

Diese Broschüre ist als Nachschlagewerk mit Registerteilen konzipiert. Leserinnen und Leser können damit mithilfe des Inhalts- oder Stichwortverzeichnisses die gewünschten Informationen suchen. Die Kapitelabfolge ist so konzipiert, dass die spezifisch in der Fleischwirtschaft relevanten Themen (Messer, Schlachten, Zerlegen,

Kommissionieren) zuerst abgehandelt werden, während die allgemein anwendbaren Informationen zu Themen wie Transport, Reinigung, Chemikalien, Gebäude, Unterhalt und Arbeitsorganisation etc. im zweiten Teil der Broschüre zu finden sind.

Die Schlachtung und die Verarbeitung von Geflügel und Spezialfleisch (Wild, Kaninchen, Strauss) wurden in dieser Broschüre nicht speziell bearbeitet, da diese Tätigkeiten vorwiegend von einigen wenigen, stark spezialisierten Grossbetrieben wahrgenommen werden. Viele in dieser Broschüre enthaltene Informationen und Massnahmen finden jedoch auch in diesen Schlachtereien Anwendung. Für Fragen zur Arbeitssicherheit bei Arbeitsabläufen und technischen Einrichtungen, welche speziell bei der Schlachtung und Verarbeitung von Geflügel- und Spezialfleisch zur Anwendung kommen,

sind die entsprechenden Durchführungsorgane (Suva, kantonale Arbeitsinspektorate) zuständig.

Diese Broschüre ersetzt nicht die offiziellen Gesetzes- oder Verordnungstexte. Sie dient lediglich als Orientierungshilfe und 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 Männer.



Inhalt

Warum diese Broschüre?	6
Unfallstatistik, Ursachen und Kosten	8
Systeme für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	13
Messer	27
Viehannahme, Schlachtung	35
Zerlegen, Ausbeinen, Fleisch- und Wurstproduktion	44
Kommissionierung, Verkauf, Verpackung	65
Lagerung und Transport	75
Reinigung, Hygiene, Umgang mit Chemikalien	85
Gebäude, Unterhalt, Instandhaltung, Raumklima	92
Arbeitsorganisation, Arbeitsinhalt	107

Anhänge

Gesetzliche Grundlagen	134
Nützliche Adressen und Links	139
Verzeichnis der Abkürzungen	141
Stichwortverzeichnis	143

Warum diese Broschüre?

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sind zentrale Themen der Arbeitswelt. Dank sicherer Technik und grosser Präventionsanstrengungen ist das Unfallgeschehen am Arbeitsplatz im Laufe der letzten zehn Jahre in der Fleischwirtschaft stark zurückgegangen. Vielversprechende, breit abgestützte Präventionskonzepte und -projekte wurden aufgebaut und eingeführt. Erfreuliche Fortschritte in verschiedenen Bereichen sind das Resultat dieser Anstrengungen. Das Handlungspotenzial ist aber noch nicht ausgeschöpft.

In der Fleischwirtschaft, d. h. in Metzgereien, Schlachthöfen, fleischverarbeitenden Betrieben und im Detailhandel mit Fleisch und Fleischwaren arbeiten etwas mehr als 22 000 Beschäftigte. Sie erbringen wichtige Dienstleistungen für die Versorgung mit Fleisch und Fleischprodukten unserer Bevölkerung. Jahr für Jahr verzeichnet dieser Wirtschaftszweig durchschnittlich 2000 bis 2400 anerkannte Berufsunfälle. Hinzu kommen Absenzen wegen arbeitsbedingter Gesundheitsbelastungen.

Die Verhütung von Berufsunfällen, Berufskrankheiten und arbeitsbedingten Gesundheitsbelastungen ist in der Fleischwirtschaft eine Daueraufgabe. Neue Arbeitnehmende müssen mit der Arbeitssicherheit und dem Gesundheitsschutz vertraut gemacht werden. Der technische Fortschritt, die Einführung neuer Maschinen, veränderte Arbeitstechniken und Prozesse machen erneute Risikoanalysen und die Umsetzung geeigneter Sicherheitsmassnahmen erforderlich. Die Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS hat deshalb die vorliegende Broschüre erarbeitet, um die Berufsleute für die potenziellen Gefährdungen stärker zu sensibilisieren und ihnen geeignete Massnahmen aufzuzeigen, mit denen sich die Sicherheit und die Gesundheit am Arbeitsplatz verbessern lassen.

Für Arbeitgeber, Arbeitnehmer und Spezialisten der Arbeitssicherheit

Diese Broschüre richtet sich insbesondere an die Betriebe, d. h. an Arbeitgeber und Mitarbeitende in der Fleischwirtschaft. Sie zeigt in übersichtlichen Tabellen auf, wo und bei welchen Tätigkeiten Gefahren für die Gesundheit der Mitarbeitenden bestehen, und sie lis-



tet Massnahmen auf, mit denen man diesen Gefährdungen wirksam begegnen kann. Die Broschüre ist nicht nur für Sicherheitsbeauftragte in der Fleischwirtschaft ein nützliches Hilfsmittel, sondern auch für Mitarbeitende der Durchführungsorgane. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Betrieb können aber auch schon in der Planungsphase gefördert werden. Wir hoffen daher, dass diese Broschüre auch für Architekten und Planer ein hilfreiches Informationsmittel darstellt, wenn es darum geht, Gebäude und Arbeitsplätze in der Fleischwirtschaft sicher und ergonomisch zu konzipieren und einzurichten.

Die EKAS wünscht Ihnen bei der Umsetzung viel Erfolg!

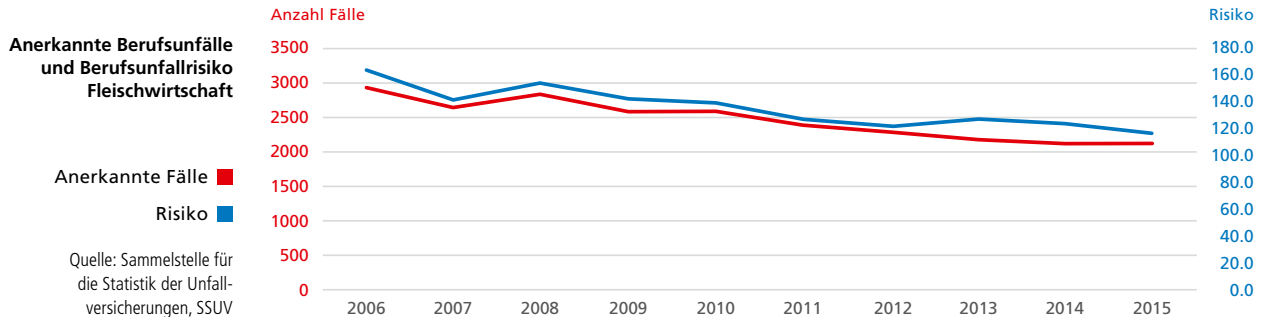
*Felix Weber
Präsident der EKAS und Vorsitzender
der Geschäftsleitung der Suva*

Unfallstatistik, Ursachen und Kosten

In den letzten zehn Jahren ist das Unfallgeschehen in der Fleischwirtschaft zurückgegangen (siehe Grafik unten). Die Anzahl anerkannter Berufsunfälle sank von 2006 mit rund 3000 Fällen auf 2125 Fälle im Jahr 2015. Bei den Berufskrankheiten ist eine ähnliche Abnahme zu verzeichnen. Diese gingen von 27 Fällen im Jahr 2006 auf elf Fälle im Jahr 2015 zurück. Zu den Erkrankungen am Bewegungsapparat aufgrund der beruflichen Tätigkeit liegen keine zuverlässigen Zahlen vor.

Das Berufsunfallrisiko lag 2006 bei 164 und sank bis 2015 auf rund 117 pro 1000 Vollbeschäftigte¹. Dieser Wert ist deutlich tiefer als beispielsweise das Unfallrisiko in der Bauwirtschaft (Hoch- und Tiefbau 160) oder der Land- und Forstwirtschaft (144), liegt jedoch immer noch klar über dem Durchschnitt aller Wirtschaftszweige (64)².

Die Auswertung der bei der Suva versicherten Betriebe (Klasse 351, vorwiegend Schlachthöfe und industrielle Fleischwarenbetriebe) ergibt zusätzlich ein differenzierteres Bild. Das Unfallrisiko liegt in Betrieben mit weniger als 80 Mitarbeitenden höher als in Gross-



betrieben mit mehr als 80 Mitarbeitenden. Am höchsten ist das Unfallrisiko in Schlachthöfen. Betriebe, die Schlachthausnebenprodukte verwerten, liegen deutlich tiefer. In Metzgereien und Fleischwarenfabriken ist das Unfallrisiko pro 1000 Vollbeschäftigte leicht unter dem Branchendurchschnitt³.

Die durchschnittlich laufenden Versicherungsleistungen von 2006 bis 2015 betragen rund 13 Millionen Franken pro Jahr. Nicht minder ins Gewicht fallen jedoch auch die indirekten Kosten für die Betriebe:

- Ausfallzeiten wegen 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 Produkteschäden

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 mangelhafte Arbeits- und Hilfsmittel, enge Platzverhältnisse, nicht konforme oder mangelhafte Maschinen und Einrichtungen.

2. Organisationsmängel

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

¹ Quelle, SSUV, Unfallgeschehen Fleischwirtschaft 2006–2015, NOGA 2008: 101, 4722 und Suva-Klasse 35I

² Quelle: SSUV, Unfallstatistik UVG 2017, Versicherungsbestand und Unfallrisiko nach Wirtschaftszweig, 2015

³ Quelle: Suva, Zeitreihen zum Unfallgeschehen 2007–2016, Suva-Klasse 35I

3. Persönliche Faktoren

Beispielsweise Unaufmerksamkeit, Missverständnisse, Sprachprobleme, zwischenmenschliche Spannungen, Hast, Ermüdung.

Unfallhergänge und Ursachen für Erkrankungen

Rund die Hälfte aller Berufsunfälle in der Fleischwirtschaft sind Schnitt- und Stichverletzungen (siehe Grafik S. 12). Besonders häufig sind dabei Messer und Maschinen zum



*Mangelnde Arbeitsorganisation
und Unordnung können
Unfälle verursachen.*

Zerteilen beteiligt. Dem sicheren und fachgerechten Umgang mit Messern und Schneidewerkzeugen muss deshalb oberste Priorität in betrieblichen Sicherheitskonzepten eingeräumt werden.

Häufig sind auch Stolper- und Sturzunfälle. Nasse und verschmutzte Böden, mit Hindernissen verstellte Verkehrswege, Treppen mit rutschigen Belägen, Unebenheiten oder schlechten Kantenmarkierungen, mangelhafte Beleuchtung, ungeeignetes Schuhwerk usw. sind nur einige der Ursachen, die zu Stolper- und Sturzunfällen führen können.

Unfälle aufgrund mechanischer Gefährdungen sind ebenfalls relativ häufig. Es handelt sich meistens um Unfälle beim Transport von Lasten, im Umgang mit Handwerkzeugen, Geräten und Einrichtungen. Beispiele aus Unfallberichten zeigen auf, dass Verletzungen durch spitzige Knochensplinter und Haken, z. B. beim Aufladen von Schlachtierkörpern, eher oft vorkommen. Auch Zusammenstöße mit Geräten, mit Transportmitteln oder mit Tieren in Betäubungsbuchten ereignen sich häufig. Da in der Fleischwirtschaft die Abläufe und die Produkte fast permanent

in Bewegung sind, verdienen Verkehrswege und Transportmittel besonderes Augenmerk. Ausgesprochen wichtig ist das Tragen geeigneter persönlicher Schutzausrüstungen.

Nicht selten passieren auch Unfälle bei der Reinigung von Maschinen oder beim Beheben von Störungen. Beispielsweise kann es beim Reinigen von Schneidewerkzeugen oder bei Störungsbehebungen an Förderanlagen zu Quetsch-, Klemm- oder Schnittverletzungen kommen.

Vorsicht geboten ist auch im Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Chemikalien, die in der Fleischwirtschaft zum Einsatz gelangen und die zu Gesundheitsgefährdungen durch Einatmen oder Hautkontakt führen können.

Erkrankungen am Bewegungsapparat können durch eintönige, repetitive Bewegungsabläufe verursacht werden; oder sie sind die Folge von unsachgerechtem Umgang mit Lasten, d. h. wegen fehlender oder ungeeigneter Transporthilfsmittel und aufgrund ungeschulter Arbeitstechniken.

Häufigste Unfallhergänge in der Fleischwirtschaft:

(Klasse 351 und NOGA 2008 101, 4722)



Hochgerechnete Stichprobenergebnisse und Vollerhebung. Mehrfachnennungen, d. h. pro Unfall sind mehrere Unfallhergänge möglich.

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 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 den dazugehörigen Verordnungen zum Arbeitsgesetz, insbesondere in der Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz, 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**) erlassen. Sie erläutert die Pflichten

des Arbeitgebers bezüglich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz. Die ASA-Systematik wird auf den folgenden Seiten anhand eines Zehn-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);
- die Ausbildung und Instruktion der Mitarbeitenden für ihre Tätigkeiten unter Berücksichtigung der sicherheitsrelevanten Aspekte sowie der Sicherheitsregeln;
- eine umfassende Gefährdungsermittlung im Betrieb mit entsprechender Massnahmenplanung.

Durch ein systematisches Vorgehen wird das Ziel verfolgt, Berufsunfälle und Berufskrankheiten 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. Kollektive Lösungen sind für Betriebe geeignet, die im Verbund und mit externer Unterstützung ein Sicherheitssystem umsetzen möchten. Dazu gehören namentlich sogenannte Branchenlösungen, Betriebsgruppenlösungen (Grossbetriebe) und Modelllösungen (Musterlösung einer Beratungsfirma).

Branchenlösung als Königsweg

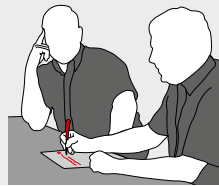
Der Schweizer Fleischfachverband SFF und der Metzgereipersonal-Verband der Schweiz MPV vereinen rund 1100 Betriebe mit über 22 000 Beschäftigten in der Schweiz. Sie fungieren als Trägerschaft der Branchenlösung Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz für die angeschlossenen Betriebe. Die operative Leitung der Branchenlösung liegt beim Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft in Spiez (ABZ Spiez). Das

ABZ Spiez ist das Kompetenzzentrum für die berufliche und fachliche Ausbildung, die Qualitätssicherung und die Sicherheit und den Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz für die ganze Schweizer Fleischwirtschaft. Die Branchenlösung «Fleischwirtschaft» wurde von der EKAS zertifiziert. Sie basiert auf einer umfassenden Risikoanalyse, die sich auf die gesamte Fleischwirtschaft erstreckt und in Zusammenarbeit mit ASA-Spezialisten erarbeitet wurde. Die Branchenlösung stellt eine Art Königsweg zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz für die Betriebe in der Fleischwirtschaft dar. Viele der angeschlossenen Betriebe sind über die Branchenversicherung Schweiz versichert (Kontaktadressen siehe Anhang 2).

ASA – Sicherheit mit System

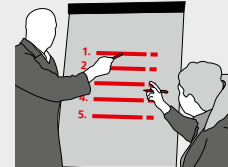
Die ASA-Richtlinie der EKAS verlangt ein betriebliches Sicherheitssystem. Dieses umfasst die nachfolgenden zehn Elemente, die für sichere und gesunde Arbeitsplätze und die Sicherheitskultur in den Betrieben bedeutsam sind:

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. Formulieren Sie zudem verbindliche Zielsetzungen für die Bereiche Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz.

2. Sicherheitsorganisation



Bestimmen Sie an jedem Betriebsstandort eine geeignete Person für die Belange der Arbeitssicherheit. Deren Hauptaufgaben umfassen die innerbetriebliche Koordination, die Überprüfung der notwendigen Sicherheitsmassnahmen sowie die Instruktion der Mitarbeitenden. Erstellen Sie klare Regeln für die Aufgaben, Verantwortung und Kompetenzen der Sicherheitsverantwortlichen, der Vorgesetzten und der Mitarbeitenden. Halten Sie diese beispielsweise in einem Pflichtenheft fest. Stellen Sie die für die Ausübung der Aufgaben der Sicherheitsverantwortlichen erforderliche Zeit innerhalb des regulären Arbeitspensums zur Verfügung. Ziehen Sie externe Spezialisten für Arbeitssicherheit bei, falls das erforderliche Fachwissen für die Bereiche Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Betrieb nicht genügend vorhanden ist. 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. Legen Sie schriftlich fest, welche Ausbildungen und welche Instruktionen der Mitarbeitende für die auszuführenden Tätigkeiten braucht. Planen Sie die internen und externen Schulungen rechtzeitig. Verschiedene Branchenverbände, das ABZ Spiez und die Suva 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. Schulen Sie die sicherheitsrelevanten Tätigkeiten mindestens jährlich. Wichtige Informationen,

Instruktionen und Ausbildungen (auch externe) sind zu dokumentieren.

Als Unterlagen für Schulungen eignen sich beispielsweise Betriebsanleitungen von Maschinen, Checklisten und Merkblätter der Branchenlösung und der Suva sowie diese Broschüre. Einige Tätigkeiten verlangen eine Spezialausbildung, beispielsweise das Fahren mit dem Gabelstapler.

4. Sicherheitsregeln



Bestimmen Sie aufgrund der Gefährdungen zusammen mit Ihren Mitarbeitenden, für welche Tätigkeiten Regeln der Arbeitssicherheit festgelegt und eingehalten werden müssen. Erstellen Sie für kritische Tätigkeiten und Abläufe Arbeitsanweisungen. Zum Regelwerk gehören Checklisten der Branche und der Suva sowie Merkblätter, Betriebsanleitungen, Sicherheitsdatenblätter und Informationsbroschüren.

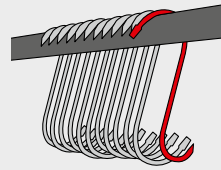
Beispiele ausgewählter
Sicherheitskennzeichen



Formulieren Sie Arbeitsanweisungen kurz und eindeutig. Klare und verbindliche Abmachungen erhöhen die Sicherheit. Anerkennen Sie sicherheitsgerechtes Verhalten, aber korrigieren Sie sicherheitswidriges Verhalten umgehend und ergreifen Sie notfalls Sanktionen. Gehen Sie mit dem guten Beispiel voran – das eigene Verhalten spielt eine entscheidende Rolle.

Bringen Sie die für Ihren Betrieb relevanten Warn-, Verbots- und Gebotskennzeichnungen an Gebäudeteilen und Geräten an und stellen Sie sicher, dass alle Mitarbeitenden die Sicherheitsregeln kennen und verstehen.

5. Gefährdungs- ermittlung, Risikobeurteilung



Gefahren können nur bewältigt werden, wenn sie bekannt sind. Die Sicherheits- und Gesundheitsrisiken im Betrieb zu ermitteln gehört deshalb zu den zentralen Sicherheitsaufgaben. Die Checklisten der Branchenlösung sowie andere Publikationen und Hilfsmittel der Suva und der EKAS erleichtern Ihnen 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, Arbeitshygieniker, Sicherheitsingenieure oder Sicherheitsfachleute) beizuziehen.

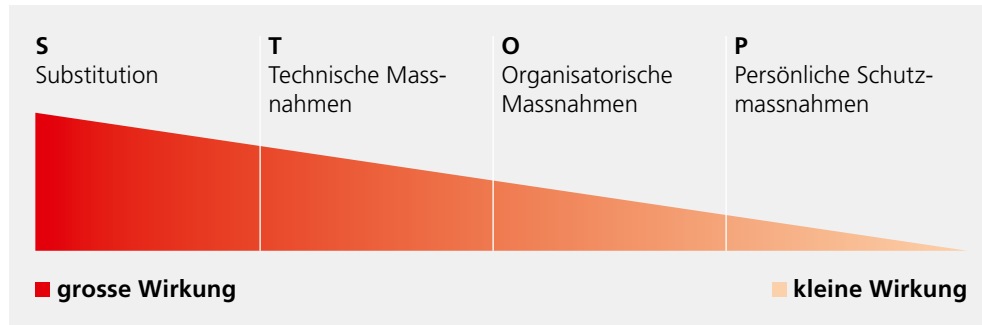
Wichtigste Gefährdungen:

- **Mechanische Gefahren**, z. B. durch Messer, Schneidewerkzeuge, Haken, bewegte Maschinenteile, Einzugsstellen, Transportmittel
- **Stolper- und Sturzgefahr**, z. B. durch rutschige Böden und Treppen, Niveau-

unterschiede, Hindernisse auf Verkehrswegen, ungeeignetes Schuhwerk

- **Elektrische Gefahren**, z. B. durch Stromschläge aufgrund defekter Kabel oder Stecker
- **Thermische Gefahren**, z. B. durch heisse Oberflächen oder Flüssigkeiten, Dampf
- **Brand- und Explosionsgefahren**, z. B. durch Chemikalien, Öl, Gas
- **Gesundheitsgefährdende Stoffe**, z. B. durch Gase, Dämpfe von Chemikalien wie Reinigungs- oder Lösemittel, Flüssigkeiten wie Blut, Verunreinigungen durch Mikroorganismen
- **Belastungen am Bewegungsapparat**, z. B. durch repetitive Bewegungsabläufe über lange Zeit, häufig in Verbindung mit erzwungenen Fehlhaltungen sowie durch Lastentransport von Hand
- **Belastungen durch Arbeitsumgebungen**, z. B. durch Raumklima, Hitze, Feuchtigkeit, Zugluft, Kälte (Kühl- und Gefrierräume)
- **Physikalische Belastungen**, z. B. durch Lärm, UV-Strahlung, Vibrationen
- **Psychosoziale Belastungen**, z. B. durch schlechte Arbeitsorganisation, hohen Arbeitsdruck, Hektik, Nichteinhalten der Arbeits- und Ruhezeiten

Abnahme der Wirksamkeit,
Rangfolge der Massnahmen.



6. Massnahmen- planung 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 oder Stoffe durch andere ersetzen, bei denen keine Gefährdung besteht.
- T** Technische Massnahmen, z. B. Schutzeinrichtungen.

- 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

Beschaffen Sie nur Maschinen und Geräte, die bezüglich Sicherheit und ergonomischer Arbeitsgestaltung dem Stand der Technik entsprechen und für den vorgesehenen Einsatz geeignet sind (Bundesgesetz über die Produktesicherheit PrSG und Verordnung über die Produktesicherheit PrSV). Occasionsmaschinen, die vor dem 1.1.1997 erstmals eingesetzt worden sind, haben dem im 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. Verlangen Sie vom Verkäufer einen entsprechenden «Nachweis der Sicherheit» und eine Betriebsanleitung in Landessprache des Betreibers. Für Maschinen und Geräte, die nach dem 1.1.1997 gebaut wurden, muss der Sicherheits-

nachweis mit einer CE-Konformitätserklärung erbracht werden. Die Maschinen sind vor der Inbetriebnahme durch den Betreiber auf offensichtliche Mängel hin zu überprüfen. Für Fragen über die Sicherheit von Arbeitsmitteln oder die Beurteilung älterer Arbeitsmittel wenden Sie sich an das kantonale Arbeitsinspektorat (www.iva-ch.ch), an die Spezialisten Ihrer Branchenlösung (Schweizer Fleischfachverband SFF/ABZ Spiez, www.abzspiez.ch), an die Suva (www.suva.ch) oder an das SECO, Eidg. Arbeitsinspektorat (www.arbeitsbedingungen.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 ist eine periodische Inspektion, Wartung und Instandhaltung notwendig. Stellen Sie sicher, dass regelmässig alle Einrichtungen und Geräte nach den Angaben des Herstellers von ausgebildeten oder ausreichend instruierten Fachpersonen instand gehalten werden.

Vor Instandhaltungsarbeiten (Ölen, Schmieren, Reinigen, Reparieren von Maschinen) ist die

Anlage bestimmungsgemäss abzuschalten (z.B. an Hauptschalter, Revisionschalter, 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.



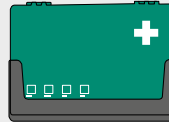
Gegen Wiedereinschalten sichern

Mehr Informationen

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



7. Notfall- organisation



Bei Unfällen und akuten Erkrankungen muss rasche Hilfe gewährleistet sein. Ein Alarmierungsplan mit den wichtigen Telefonnummern und den Adressen der Rettungsdienste und Ärzte hilft, in Notfällen Zeit zu sparen. Vergessen Sie bei der Organisation der Ersten Hilfe die Einzelarbeitsplätze nicht (beispielsweise Lager).

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 dazugehöriger Wegleitungstext ist zu beachten). Dieses Wissen ist periodisch aufzufrischen.

Sorgen Sie dafür, dass das Erste-Hilfe-Material immer griffbereit, komplett und in einwandfreiem Zustand ist. Auch der Brandverhütung und der Brandbekämpfung ist die notwendige Aufmerksamkeit zu schenken.

Üben Sie mit den Mitarbeitenden die verschiedenen Notfallszenarien. Begehen Sie mit ihnen periodisch die Fluchtwege und zeigen Sie ihnen die Standorte der Alarmierungspläne, des Erste-Hilfe-Materials, der Brandbekämpfungsmittel und den Sammelplatz.

8. Mitwirkung



Der Miteinbezug der Mitarbeitenden ist gesetzlich verankert (Art. 6a VUV, Art. 48 ArG und Mitwirkungsgesetz). Nutzen Sie das Wissen der Mitarbeitenden, um die Betriebsabläufe zu verbessern. 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.

9. Gesundheitschutz



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. Integrieren Sie alle Aspekte des Gesundheitsschutzes in die Gefährdungsermittlung/Risikoanalyse. In der Fleischwirtschaft sind zum Beispiel folgende Themen besonders relevant:

- **Hautschutz:** In Metzgereien und fleischverarbeitenden Betrieben finden sich Flüssigkeiten wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel, welche die Haut schädigen können. Auch häufiges Händewaschen und Arbeiten in feuchter Umgebung str-

pazieren die Haut. Beachten Sie die Sicherheitsdatenblätter der einzelnen Produkte. Vermeiden Sie Hautkontakt und Spritzer in die Augenschleimhäute. Sie können sich vor Schäden schützen, z. B. durch das Tragen von geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen (Schutzhandschuhe, Schutzbrillen). Ein wirksames Instrument zur Umsetzung der persönlichen Schutzmassnahmen ist der Hautschutzplan (schützen – reinigen – pflegen).

- **Ergonomische Arbeitsgestaltung:** Repetitive Tätigkeiten, die häufig in erzwungenen Fehlhaltungen und in hoher Taktfrequenz ausgeführt werden, können zu Beschwerden des Bewegungsapparats führen. Ebenso der Transport von schweren Lasten ohne geeignete Hilfsmittel und mit hohem Krafteinsatz. Ergonomisch eingerichtete und auf die Körpergrösse abgestimmte Arbeitsplätze, Jobrotation bei repetitiven Bewegungsabläufen und der Einsatz von Hilfsmitteln für den Lasten-transport helfen mit, Körperbelastungen zu reduzieren.

- **Vergiftungen:** Chemikalien nie in Lebensmittelgebinde umfüllen (Verwechslungsgefahr). Verwenden Sie daher immer Originalgebinde! Das Einatmen von Dämpfen gesundheitsgefährdender Stoffe kann ernsthafte Gesundheitsschäden verursachen. Entsprechende technische Schutzmassnahmen (Lüftung) sowie das Tragen persönlicher Schutzausrüstungen (z. B. Schutzmasken) sind daher notwendig.
- **Lärm/Vibrationen:** Lärm ist so weit wie möglich zu reduzieren. Lärmwerte über L_{EX} 85 dB (A) können unheilbare Gehörschäden verursachen. Davor kann man sich mit Gehörschutzmitteln schützen.
- **Raumklima:** Belastungen durch zu hohe oder zu tiefe Luftfeuchtigkeit und Temperaturen sollten nach Möglichkeit durch raumlufttechnische und organisatorische Massnahmen reduziert werden. Achten Sie auf Arbeitsplätze mit Sicht ins Freie sowie mit genügend natürlicher und künstlicher Beleuchtung.
- **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. Sorgen Sie dafür, dass in Ihrem Betrieb das Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauchen sowie die entsprechende Verordnung eingehalten werden.
- **Psychosoziale Risiken:** Stress, Burnout, Mobbing und sexuelle Belästigung können gravierende Folgen haben und sind frühzeitig durch professionelle Hilfe anzugehen. Stress erhöht zudem das Unfallrisiko. Ein schlechtes Betriebsklima, ungenügende Arbeitsorganisation, mangelhaft eingerichtete Arbeitsplätze, zeitliche und fachliche Überforderung verursachen psychische Belastungen, welche die Leistungen negativ beeinflussen. Psychosoziale Risiken dürfen nicht unterschätzt werden. Sie können die Gesundheit beeinträchtigen und zu Langzeitausfällen führen.

- **Sonderschutzbestimmungen bei Mutterschaft:** Veranlassen Sie für schwangere Frauen Risikobeurteilungen ihrer Tätigkeiten, z. B. bezüglich Umgang mit gesundheitsgefährdenden Stoffen, Heben und Tragen von Lasten, Stehen bei der Arbeit usw. Beachten Sie die geltenden Vorschriften der Mutterschutzverordnung!
- **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) definiert.

Zu den meisten dieser Themenbereiche finden Sie im nachfolgenden Tabellenteil weitergehende Angaben und Massnahmen. Den aktuellen technischen Stand der Präventionsvorgaben finden Sie in den Wegleitungen zum Arbeitsgesetz und dessen Verordnungen (Bezugsquellen siehe Anhang).

10. Kontrolle, Audit



Ein Sicherheitssystem ist nur gut, wenn es auch regelmässig kontrolliert und verbessert wird. Betriebe müssen regelmässig systematische Sicherheitsinspektionen durchführen, bei welcher kontrolliert wird, ob die getroffenen technischen, organisatorischen und personenbezogenen bzw. verhaltensbezogenen Massnahmen noch wirksam sind. Notwendige Korrekturmassnahmen sind einzuleiten und zu dokumentieren. Entsprechende Hilfsmittel (Checklisten) werden von ABZ Spiez elektronisch zur Verfügung gestellt (Bezugsadresse siehe Anhang). Bei Änderungen in den Arbeitsabläufen, Anschaffung neuer Maschinen und Arbeitsmittel sowie nach Unfällen oder Beinaheunfällen ist es unerlässlich, das Sicherheitssystem zu überprüfen und durch geeignete Massnahmen anzupassen.

Setzen Sie sich jährlich Ziele zur Verbesserung der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes am Arbeitsplatz. Diese Ziele müssen messbar sein. Überprüfen Sie am Ende des Monats, des Jahres, ob die Ziele erreicht

wurden. Werten Sie die Ergebnisse aus und lassen Sie die Erkenntnisse in die weitere Planung einfließen.





Messer

Schnitt- und Stichverletzungen gehören zu den häufigsten Unfallarten in der Fleischwirtschaft. Besonders häufig sind dabei Messer beteiligt. Entsprechend wichtig ist daher der sichere Umgang mit Messern. Folgende Sicherheitsregeln haben sich in der Praxis bewährt:

- **Instruktion:** Wer mit Messern arbeitet, muss im korrekten Umgang mit Messern ausreichend instruiert sein: bei der Benutzung, beim Schleifen, beim Reinigen, beim Aufbewahren und beim Transportieren.
- **Kontrolle:** Nur scharfe Messer in einwandfreiem Zustand eignen sich für das Bearbeiten von Fleischprodukten. Zu spitze Messer können beispielsweise das Schutzgewebe der persönlichen Schutzausrüstung durchdringen. Wichtig ist daher vor Arbeitsbeginn die Kontrolle der Klinge, der Spitze, des Griffs etc.
- **Wahl des Messers:** Nicht jedes Messer ist für jede Tätigkeit geeignet. Für verschiedene Tätigkeiten sind Spezialmesser/ Sicherheitsmesser erforderlich. Die Wahl des richtigen Messers ist daher unerlässlich.
- **Transport/Aufbewahrung/Entsorgung:** Nicht benutzte Messer nie offen liegen lassen, auch nicht im Spülwasser, sondern in geeigneten Aufbewahrungsbehältern (z. B. Messerkörben) lagern. Messer nie offen transportieren. Abgenutzte und beschädigte Messer fachgerecht entsorgen.
- **Schutzausrüstung:** Das Tragen einer persönlichen Schutzausrüstung ist im Umgang mit Messern ein Muss.
- **Verhalten:** Konzentriertes Arbeiten ohne Ablenkung trägt viel zur Sicherheit bei. Wer mit Messern arbeitet, arbeitet mit «Köpfchen» und schützt damit andere Mitarbeitende und sich selbst. Zu überlegtem Arbeiten mit Messern gehört auch, für genügend Platz sowie für die richtige Arbeitshöhe und Körperhaltung zu sorgen.

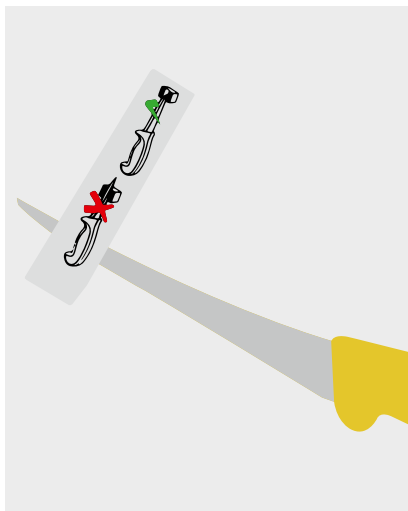
Instruktion



Gewusst wie!

Ich weiss Bescheid, wie man mit Messern umgeht.

Kontrolle



Kontrolle ist besser!

Ich arbeite nur mit einwandfreien Messern.

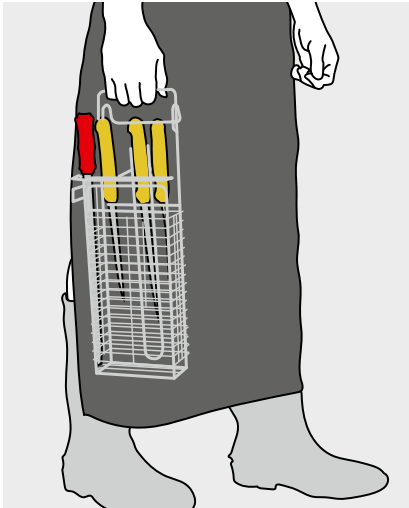
Wahl des Messers



Das richtige Messer!

Ich wähle das richtige Messer für meinen Job.

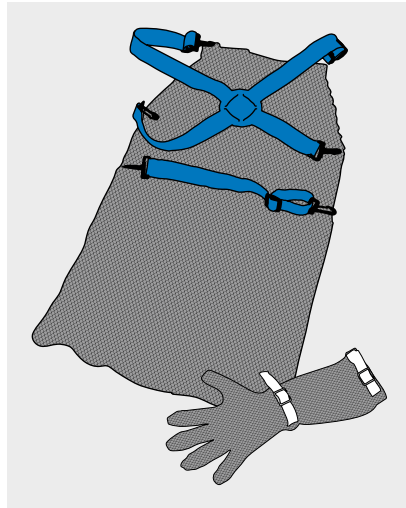
Transport/Aufbewahrung/ Entsorgung



Messer in der Hand oder im Korb!

Ich halte mein Messer in der Hand oder lege es in den Korb.

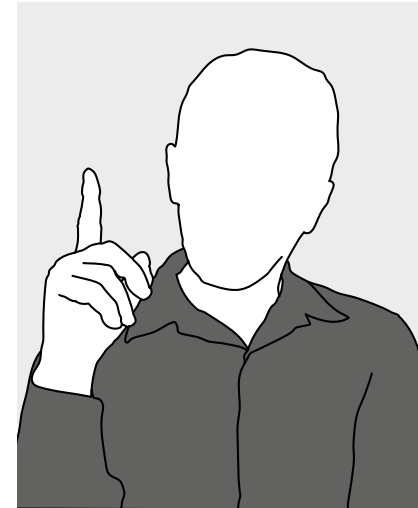
Schutzausrüstung



Schutz statt Schnitt!

Ich trage immer meine Schutzausrüstung.

Verhalten



Köpfchen!

Ich überlege mir genau wie und wo ich mit Messern arbeite.

Messer

Situation / Gefährdung

Messer

Gefahr durch Schneide und Spitze bei Handhabung, Transport, Reinigung, Aufbewahrung und Schleifen. Schnitt- und Stichverletzungen mit schweren Haut-, Sehnen- bzw. Nervenverletzungen sowie lebensbedrohendem Blutverlust bzw. Blutvergiftungen. Gefahr durch unsachgemäße Entsorgung.

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur geeignete und instruierte Mitarbeitende mit dem Messer arbeiten lassen.
- ▶ Nur Messer mit Griff benutzen, der durch seine Beschaffenheit ein Abrutschen in die Klinge verhindert.
- ▶ Keine Messer verwenden, die so spitz sind, dass sie das Schutzgewebe durchdringen können (Messerlehre vom SFF benutzen).
- ▶ Bei der Wahl des Messers prüfen, ob das Messer für die Tätigkeit geeignet ist, oder gegebenenfalls ein Spezialmesser verwenden.
- ▶ Für Messertransport bzw. Aufbewahrung geeignete Behälter (Messerkorb **1**, Steck- **2** oder Magnethalter **3**) verwenden.



Fortsetzung auf Seite 31



Messer

Situation / Gefährdung

Messer

Massnahmen / zu beachten

Fortsetzung von Seite 30

- ▶ Das Messer befindet sich ausschliesslich in der Hand des Benutzers oder in einer der Sicherheit entsprechenden Ablage.
- ▶ Nur mit geschliffenen Messern arbeiten.
- ▶ Bei Ausbein- und Zerlegearbeiten an der Material führenden Hand einen Metallringgeflecht-Handschuh und als Körperschutz eine Stechschutzschürze tragen.
- ▶ Bei Dressierarbeiten zumindest einen Schnittschutzhandschuh tragen.
- ▶ Empfehlung: an der messerführenden Hand ebenfalls einen Schnittschutzhandschuh tragen.
- ▶ Nicht mehr benutzbare Messer sachgemäss in geschlossenem Behälter entsorgen.

Fortsetzung auf Seite 32

Mehr Informationen

- ABZ Spiez, Checkliste «Zerlegen»



Messer

Situation / Gefährdung

Messer

Massnahmen / zu beachten

Fortsetzung von Seite 31



Ausbeinmesser



Fleischmesser



Dressiermesser



Messerlehre

Messer

Situation / Gefährdung

Schleifmaschine/ Messer schleifen

Gefährdungen durch wegfliegende Splitter und Späne, durch Zurückschlagen des Werkstücks, durch Einatmen von Stäuben, durch Erfasstwerden von beweglichen Teilen, Schürfungen, Abtrennungen von Fingerkuppen; Gefährdungen durch unsachgemässe Befestigung des Schleifsteines, Gehörschaden

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur instruiertes Personal einsetzen.
- ▶ Schutzverdeck nicht demontieren, unwirksam machen oder manipulieren.
- ▶ Vor Inbetriebnahme durch Probelauf sicherstellen, dass die Schleifscheibe sachgemäss befestigt ist.
- ▶ Auftretende Stäube durch Absaugvorrichtung absaugen.
- ▶ Persönliche Schutzausrüstung tragen, d. h. Schutzbrille, Gehörschutz.
- ▶ Keine losen Kleidungsstücke oder Schmuck tragen (Einzugsgefahr!).
- ▶ Nie in die laufende Maschine greifen.
- ▶ Nach Beendigung der Arbeiten, vor der Reinigung sowie dem Auf- und Abbau Stromversorgung abschalten.

Mehr Informationen

- Suva, Checkliste 67037.d «Tisch- und Ständerschleifmaschinen»



Maschinell schleifen:
Schleifen mit Schleifmaschine



Schleifen von Hand:
Messer abziehen



Viehannahme, Schlachtung

Viehtransport und Viehannahme stellen eine anspruchsvolle Aufgabe dar. Lebende Tiere sollten möglichst stressfrei transportiert werden. Gefährdungen durch ausbrechende oder unruhige Tiere bedingen eine klare Trennung von Mensch und Tier sowie gut organisierte Treibgänge mit entsprechenden Sicherheitsvorkehrungen.

Auch das Betäuben und Schlachten ist nicht ungefährlich. Bei den eingesetzten Arbeitsmitteln sowie durch unruhige Tiere kann es zu Schnitt- und Stichverletzungen, Stromschlägen, Verbrennungen sowie Quetschungen, Prellungen oder Verletzungen durch hohen Krafteinsatz oder herunterfallende Lasten kommen. Für solche Tätigkeiten ist daher nur fachkundiges und ausreichend ausgebildetes bzw. instruiertes Personal einzusetzen.

Besondere Beachtung verdienen der sachgemäße Umgang mit verschiedenen Sägen, Messern, Schneidewerkzeugen, Flammgeräten und Förderanlagen. Das Tragen einer persönlichen Schutzausrüstung ist daher ein Muss. Im Umgang mit schweren Lasten ist aus ergonomischer Sicht der Einsatz von geeigneten Transporthilfsmitteln erforderlich.

Viehannahme, Schlachtung

Situation / Gefährdung

Entladen, Treiben

Gefährdung durch Schlagen, Stossen, Treten, Beissen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur fachkundige oder ausreichend ausgebildete Personen einsetzen.
- ▶ Treibgänge und Buchten benutzen.
- ▶ Im Umgang mit speziellen Tierrassen und Freilauftieren ist besondere Vorsicht geboten.



Situation / Gefährdung

Betäubung mit Bolzenschussapparat

Gefährdung durch unsachgemässen Umgang, z. B. von etwas getroffen werden

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur fachkundige und ausreichend ausgebildete Personen einsetzen.
- ▶ Vor Arbeitsbeginn Funktionsprüfung des ungeladenen Gerätes vornehmen.
- ▶ Tier in Betäubungsbox fixieren oder mit anderen Einrichtungen sachgemäss befestigen.
- ▶ Schuss gezielt abgeben und Schussapparat nie auf Personen richten.
- ▶ Gehörschutzen verwenden.



Gehörschaden

Viehannahme, Schlachtung

Situation / Gefährdung

Betäubung mit Strom/ Stromzange

Gefährdung durch unsachgemässen Umgang, Stromschlag

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur fachkundige und ausreichend ausgebildete Personen einsetzen.
- ▶ Keine spannungsführenden Teile berühren.
- ▶ Arbeiten an elektrischen Anlagen nur durch Elektrofachpersonal ausführen lassen.

Mehr Informationen

- Suva, Informationsbroschüre 44087.d «Elektrizität – eine sichere Sache»
- Suva, Faltprospekt 84042.d «5 + 5 lebenswichtige Regeln im Umgang mit Elektrizität. Für Elektrofachleute»



Viehannahme,
Schlachtung

Situation / Gefährdung

Betäubung mit CO₂

Gefährdung durch austretendes Betäubungsgas, bewegende Maschinenteile, Absturzgefahr in den Betäubungsschacht, Gehörschaden

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur fachkundige und ausreichend ausgebildete Personen einsetzen.
- ▶ MAK-Wert (Maximale Arbeitsplatz Konzentration) am Auswurf der Anlage überwachen.
- ▶ Anlage nur im gasfreien Zustand betreten, Messanzeige beachten.
- ▶ Gehörschutzmittel verwenden.



Viehannahme, Schlachtung

Situation / Gefährdung

Blutentzug

Stich- und Schnittverletzungen, Gefährdungen durch Absturz von Schlachttieren oder durch ausschlagende Tiere

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur fachkundige und ausreichend ausgebildete Personen einsetzen.
- ▶ Beim hängend Stechen Helm tragen. Nicht in engen Räumen ausführen.
- ▶ Beim liegend Stechen von Grossvieh obenliegendes Bein fixieren.
- ▶ Persönliche Schutzausrüstung tragen.



Viehannahme, Schlachtung

Situation / Gefährdung

Seil- und Kettenzug

Mechanische Gefährdungen durch Quetschen, Scheren, Einziehen, durch abstürzende Lasten getroffen werden

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur fachkundige und ausreichend ausgebildete Personen einsetzen.
- ▶ Persönliche Schutzausrüstung tragen.
- ▶ Stromführende Teile schonend reinigen.



Viehannahme,
Schlachtung

Situation / Gefährdung

Schweine brühen und enthaaren

Gefährdung durch Verbrennungen, Einzugsgefahr von Körperteilen

Gehörschaden

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur fachkundige und ausreichend ausgebildete Personen einsetzen.
- ▶ Persönliche Schutzausrüstung tragen.
- ▶ Gehörschutzmittel verwenden.



Viehannahme, Schlachtung

Situation / Gefährdung

Flammgeräte und Flammanlagen

Gefährdung durch Brand und Explosion, Verbrennungen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur fachkundige und ausreichend ausgebildete Personen einsetzen.
- ▶ Betrieb nur in gut belüfteten Arbeitsräumen.
- ▶ Abgase von Flammanlagen gezielt ins Freie abführen.
- ▶ Alle sicherheitsrelevanten Teile periodisch prüfen.

Mehr Informationen

- EKAS, Richtlinie 6517.d «Flüssiggas»
- Suva, Merkblatt 66122.d «Gasflaschen. Lager, Rampen, Gasverteilsysteme»
- Suva, Checkliste 67068.d «Gasflaschen»



Situation / Gefährdung

Hydraulische Zerlegezange

Quetschgefahr bei unsachgemässer Anwendung, Gefährdung durch herabfallende Zange infolge Riss des Kabelzuges

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur fachkundige und ausreichend ausgebildete Personen einsetzen.
- ▶ Sichtprüfung der Zange und des Kabelzuges auf erkennbare Mängel vor dem Betrieb.
- ▶ Gerät an beiden Handgriffen sicher halten, niemals einhändig arbeiten.



Viehannahme, Schlachtung

Situation / Gefährdung

Brustbeinsäge

Stich- und Schnittverletzungen, Quetschgefahr bei unsachgemäßer Anwendung; Gefährdung durch herabfallende Säge infolge Riss des Kabelzugs

Stromschlag

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur fachkundige und ausreichend ausgebildete Personen einsetzen.
- ▶ Sichtprüfung der Säge und des Kabelzugs auf erkennbare Mängel vor dem Betrieb.
- ▶ Gerät an beiden Handgriffen sicher halten, niemals einhändig arbeiten.
- ▶ Gerät nur mit Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) verwenden.
- ▶ Sägeblattwechsel und Wartung nur an vom Stromnetz abgetrennten Geräten durchführen.



Viehannahme,
Schlachtung

Situation / Gefährdung

Halbierungssäge

Schnittverletzungen, Abtrennen von Körperteilen, Stromschlag, Gehörschaden; Gefährdung durch herunterfallende Säge infolge Riss des Kabelzugs

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur fachkundige und ausreichend ausgebildete Personen einsetzen.
- ▶ Sichtprüfung der Aufhängevorrichtung auf erkennbare Mängel vor dem Betrieb.
- ▶ Nie in den Bereich des Sägebands greifen.
- ▶ Bei Lärmpegel > 85 dBA Gehörschutzmittel verwenden.
- ▶ Nur mit Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) verwenden.



Viehannahme, Schlachtung

Situation / Gefährdung

Spalter

Quetschungen,
Schnittverletzungen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur fachkundige und ausreichend ausgebildete Personen einsetzen.
- ▶ Spalter beidhändig führen.
- ▶ Breitbeinig stehen.
- ▶ Sicherheitsschuhe/-stiefel tragen.



Situation / Gefährdung

Arbeiten in der Höhe

Gefährdung durch Absturz

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Arbeitspodeste mit Geländern und rutschfesten Oberflächen ausrüsten.
- ▶ Geländer (keine Ketten), Höhe mind. 1 m (bei technischen Anlagen 1,1 m) mit Knie- und Fussleiste, als Absturzsicherung verwenden.
- ▶ Wo keine Geländer möglich sind, persönliche Schutzausrüstung gegen Absturz (PSAgA) einsetzen.

Mehr Informationen

- Suva, Merkblatt 44006.d «Geländer – Gestaltung von Geländern an ortsfesten Zugängen zu maschinellen Anlagen»



Viehannahme, Schlachtung

Situation / Gefährdung

Förderanlagen/Rohrbahn/Rohrbahnhaken

Gefährdung durch automatischen Wiederanlauf; Quetschgefahr bei laufender Anlage, Absturz von Gegenständen oder Haken

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur fachkundige und ausreichend ausgebildete Personen einsetzen.
- ▶ Beim Einschalten darauf achten, dass sich niemand im Gefahrenbereich aufhält.
- ▶ Während des Betriebes nicht an den Förderanlagen arbeiten. Für Wartung sicher vom Stromnetz trennen.
- ▶ Bei Arbeiten im Bereich von Hochbahnen Helm tragen.
- ▶ Keine leeren Haken befördern.



Viehannahme,
Schlachtung

Zerlegen, Ausbeinen, Fleisch- und Wurstproduktion

Die Arbeiten beim Zerlegen von Fleisch sowie bei der Herstellung von Wurst- und Fleischprodukten sind mit vielfältigen Gefährdungen verbunden. Die richtige und sichere Handhabung von Messern wird in einem speziellen Kapitel (siehe Seite 27ff.) behandelt. Im vorliegenden Kapitel geht es insbesondere um den sicheren Umgang mit den zahlreichen Maschinen und Geräten, die bei der Fleischverarbeitung eingesetzt werden.

Sicherheit beginnt bereits beim Kauf. Achten Sie bei der Anschaffung neuer Geräte darauf, dass diese den geltenden Bestimmungen betreffend Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz entsprechen, dass CE-Konformitätserklärungen des Herstellers vorliegen und dass Bedienungs- und Wartungsanleitungen in der Landessprache des Betreibers mitgeliefert werden. Mitarbeitende, insbesondere temporäre Arbeitskräfte, sind in der fachgerechten Bedienung der Maschinen und Geräte zu instruieren. Besonders wichtig ist die

regelmässige Sicht- und Funktionskontrolle der Geräte. Defekte Kabel oder Stecker, fehlende oder manipulierte Schutzvorrichtungen müssen vor Inbetriebnahme durch eine Fachperson repariert werden.

Achten Sie bei der Einrichtung und Platzierung der Maschinen und Geräte darauf, dass diese standfest aufgestellt und so in die Arbeitsumgebung integriert werden, dass die Sicherheit der Arbeitnehmenden gewährleistet sowie die Anforderungen an den Gesundheitsschutz, namentlich bezüglich Ergonomie, erfüllt sind. Verkehrswege sollten immer frei bleiben, so dass keine Gefährdungen beim Warentransport oder durch Umkippen von Gerätschaften und Hilfsmitteln entstehen.

Besonderes Augenmerk verdienen auch die Reinigung und die Wartung der verschiedenen Geräte. Das Tragen einer geeigneten Schutzausrüstung, z. B. Schnittschutzhandschuhe, und das Abschalten sämtlicher Energiequellen sind dabei ein Muss. Bei Störungen, untypischen Geräuschen oder Verdacht auf Beschädigungen sollten Geräte nicht weiterbenutzt werden. Informieren Sie die verantwortlichen Vorgesetzten und lassen Sie die Geräte durch Fachpersonen instand stellen.



**Zerlegen,
Ausbeinen,
Fleisch-
und Wurst-
produktion**

Zerlegen, Ausbeinen, Fleisch- und Wurstproduktion

Situation / Gefährdung

Zerlegetisch

Muskuloskeletale Beschwerden aufgrund erzwungener Fehlhaltungen (Verspannungen, Rückenschmerzen)

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Auf ergonomisch optimale Arbeitshöhe achten und Zerlegetische auf Grösse der Personen abstimmen. Hilfsmittel zur optimalen Schnitthöhe einsetzen.
- ▶ Nach Möglichkeit höhenverstellbare Arbeitstische anschaffen.
- ▶ Stablen Unterbau vorsehen.
- ▶ Arbeitsabläufe anpassen, z.B. für Rechts- und Linkshänder.

Mehr Informationen

- SECO, Flyer BBL 710.077.d «Stehen bei der Arbeit»
- Suva, Merkblatt 44061.d «Ergonomie. Erfolgsfaktor für jedes Unternehmen»



Zerlegen, Ausbeinen, Fleisch- und Wurstproduktion

Situation / Gefährdung

Handkreissägen

Verletzungsgefahr durch Splitter und Späne; Schnittverletzungen oder Abtrennen von Körperteilen durch Einzug in das Sägeblatt; Stromschlag, Gehörschaden; muskuloskelettale Beschwerden aufgrund erzwungener Fehlhaltungen (Verspannungen, Glieder- und Rückenschmerzen)

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Gewichtsentlastende Aufhängung einrichten.
- ▶ Säge nur bei sicherem Stand bedienen.
- ▶ Säge nur zum Sägen von Knochen und Fleisch verwenden.
- ▶ Nie einhändig ohne Zusatzgriff sägen.
- ▶ Nie ohne Schutzhaube sägen.
- ▶ Nie in den Bereich des Sägeblatts greifen.
- ▶ Zerlege- und Stichsägen über die Auslaufphase der Auslaufbremse von ca. 2 bis 4 Sekunden beidhändig sicher halten.
- ▶ Bei Lärmpegel > 85 dBA Gehörschutzmittel verwenden.
- ▶ Schutzbrille/Gesichtsvisier tragen.
- ▶ Handkreissägen nur mit Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) verwenden.
- ▶ Periodische Sichtkontrolle von Kabeln und Steckern. Defekte Kabel und Stecker von einem Fachmann reparieren lassen.



Zerlegen,
Ausbeinen,
Fleisch-
und Wurst-
produktion

Mehr Informationen

- Suva, Checkliste 67016.d «Handkreissäge»
- ABZ Spiez, Checkliste «Zerlegen»

Zerlegen, Ausbeinen, Fleisch- und Wurstproduktion

Situation / Gefährdung

Stationäre Band- und Kreissägen, Knochenbandsägen

Schnittverletzungen oder Abtrennen von Körperteilen durch Einzug in das Sägeband; Quetschen der Hände durch die Spanneinrichtung; Hand- und Fussverletzungen durch Herabfallen des Schiebetisches oder des Gefrierfleisches, Gehörschaden

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Maschine nicht in der Nähe von Verkehrswegen oder anderen Arbeitsplätzen platzieren.
- ▶ Bandsäge nur für das Schneiden von frischem und tiefgekühltem Fleisch oder von Knochen verwenden.
- ▶ Bandspannung hoch halten und wenn nötig nachspannen.
- ▶ Keine rissigen oder stumpfen Sägeblätter verwenden.
- ▶ Blattabdeckung entsprechend dem zu bearbeitenden Fleisch-/Knochenstück einstellen.
- ▶ Fleisch-/Knochenstück flach auf Tischplatte legen.
- ▶ Anschlag und Drücker benutzen.
- ▶ Nicht in laufende Maschinenteile greifen.
- ▶ Auch bei kurzen Unterbrüchen Maschine ausschalten und Sägeblatt schützen.
- ▶ Bei Lärmpegel > 85 dBA Gehörschutz tragen.



Mehr Informationen

- ABZ Spiez, Checkliste «Zerlegen»

Zerlegen, Ausbeinen, Fleisch- und Wurstproduktion

Situation / Gefährdung

Entschwärtungs- maschine / Entvliesmaschine

Schnittverletzungen an Fingern und Hand beim Hineingreifen in Zug- und Transportwalze, Einzugsgefahr beim Tragen von ungeeigneten Handschuhen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Maschine gegen Wegrollen sichern.
- ▶ Bei der Bedienung immer geeignete Schutzhandschuhe tragen (keine Stechschutzhandschuhe).
- ▶ Hände und Kleidung von Klingen und Zahnwalze fernhalten.
- ▶ Nicht in Einzugsstelle greifen.
- ▶ Stumpfe Klingen ersetzen.
- ▶ Klingen nicht berühren. Beim Klingenwechsel Schutzhandschuhe tragen.
- ▶ Beim Reinigen Maschine ausschalten, sicher vom Stromnetz trennen. Elektrische Schalter/Drucktaster nicht direkt mit dem Wasserstrahl abspritzen.



Zerlegen,
Ausbeinen,
Fleisch-
und Wurst-
produktion

Zerlegen, Ausbeinen, Fleisch- und Wurstproduktion

Situation / Gefährdung

Haubeil / Hackbeil

Schnitt- und Stichverletzungen, muskuloskeletale Beschwerden aufgrund erzwungener Fehlhaltungen (Verspannungen, Rückenschmerzen), Abtrennen von Körperteilen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur instruierte Mitarbeitende einsetzen.
- ▶ Hackbeil mit der Schlaghand genau führen.
- ▶ Sicherheitsgriffe für einen guten Halt und eine gute Kraftübertragung verwenden.
- ▶ Regelmässige Kontrolle und Nachschleifen des Hackbeils sicherstellen.
- ▶ Sachgerechte Lagerung vorsehen.



Situation / Gefährdung

Fleischhaken / S-Haken

Stichverletzungen der Hand, Verletzungen im Kopfbereich durch aufgehängte Leerhaken

Massnahmen / zu beachten

- ▶ S-Haken mit einer einzigen Spitze verwenden.
- ▶ Haken an Hakenleisten mit Spitze zur Wand, oberhalb des Kopfbereichs lagern.
- ▶ Leerhaken nicht herumliegen lassen.
- ▶ Mitarbeitende instruieren.



Zerlegen, Ausbeinen, Fleisch- und Wurstproduktion

Situation / Gefährdung

Fleischwolf / Scheffel

Schnittverletzungen an Fingern und Hand beim Hineingreifen in rotierendes Kreuzmesser; Einzugsgefahr; Verlust von Fingern, Hand oder Unterarm beim Hineingreifen in die Einzugsstelle der Arbeitsschnecke

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Griff in den Gefahrenbereich verhindern und für Fleischzufuhr von Hand immer Stopfer verwenden. **1**
- ▶ Beim Einbau der Teile richtige Reihenfolge beachten.
- ▶ Nur mit ordnungsgemäss eingesetztem Messereinsatz in Betrieb nehmen.
- ▶ Lochscheiben mit Lochdurchmesser >13 mm nur mit zusätzlichem Auslaufschutz verwenden.
- ▶ Zum Abstreifen von Fleisch am Auslauf die Maschine ausschalten und den Stillstand der Maschine abwarten.



Zerlegen,
Ausbeinen,
Fleisch-
und Wurst-
produktion



Automatische Beschickung bei grossen Geräten



Zerlegen, Ausbeinen, Fleisch- und Wurstproduktion

Situation / Gefährdung

Kutter (Cutter) / Blitz

Schwere Schnittverletzungen bis hin zu Verlust von Gliedmassen, Gehörschaden

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nie unter den Kutterdeckel greifen (z. B. bei Fehleingabe von Material oder Gegenständen). **1**
- ▶ Beim Entleeren von Hand nur vorderen Teil (an der Auslaufseite) entleeren.
- ▶ Lärmschutzdeckel schliessen.
- ▶ Bei laufendem Kutter sicherstellen, dass alle im Lärmbereich anwesenden Personen einen Gehörschutz tragen.
- ▶ Nie im Schwenkbereich der Beschickungseinrichtung stehen.
- ▶ Beim Auskratzen des Deckels, insbesondere bei grossen Geräten, Messer mit Messerschutz abdecken.
- ▶ Bei Arbeiten am Messer (Reinigung, Messerwechsel) Schnittschutzhandschuhe tragen. **2**



Reinigen mit Bürste und Schnittschutzhandschuhen



Einfüllen



Deckel schliessen



Entleeren

Zerlegen, Ausbeinen, Fleisch- und Wurstproduktion

Situation / Gefährdung

Portionenschneider

Schnittverletzungen bei Werkzeugwechsel und Reinigung

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Sicherstellen, dass sich keine Fremdstoffe (Holz, Metall usw.) unter dem Schneidgut befinden.
- ▶ Die Maschine während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Bei Messerwechsel Schnittschutzhandschuhe tragen. **1 2**



Zerlegen,
Ausbeinen,
Fleisch-
und Wurst-
produktion



Zerlegen, Ausbeinen, Fleisch- und Wurstproduktion

Situation / Gefährdung

Steaker / Nadelsteaker / Fleischmürber

Schnitt- und Stichverletzungen, Quetschungen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur knochenloses Fleisch bearbeiten.
- ▶ Niemals mit der Hand nachstopfen.
- ▶ Für Einstellungen, Prüfungen oder Wechseln des Messerblocks Gerät sicher vom Stromnetz trennen.
- ▶ Aus- und Einbau des Messerblocks nur mit Schnittschutzhandschuhen vornehmen.
- ▶ Auch bei stehender Maschine können von den Messern Schnittverletzungen passieren.



Situation / Gefährdung

Schnitzelmaschine

Schnittverletzungen an Fingern und Hand beim Hineingreifen in Zug- und Transportwalze, Einzugsgefahr

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Keine Feststoffe (Knochen, Metall) in die Maschine geben.
- ▶ Niemals von Hand nachstopfen.
- ▶ Nicht in Einzugsstelle greifen.
- ▶ Aus- und Einbau des Messersatzes nur mit Schnittschutzhandschuhen vornehmen.



Zerlegen, Ausbeinen, Fleisch- und Wurstproduktion

Situation / Gefährdung

Gefrierfleisch- schneidemaschine

Schnittverletzungen, muskuloskeletale Beschwerden aufgrund erzwungener Fehlhaltungen (Verspannungen, Glieder- und Rückenschmerzen); Gefahr durch Kälte (gefrorenes Fleisch), Gehörschaden

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Niemals mit der Hand in den Gefahrenbereich greifen.
- ▶ Für schwere Lasten geeignete Hilfsmittel einsetzen.
- ▶ Schutzhandschuhe gegen Kälte tragen.
- ▶ Gehörschutz tragen.



Zerlegen,
Ausbeinen,
Fleisch-
und Wurst-
produktion

Situation / Gefährdung

Fleischformmaschine / Hamburgermaschine

Handverletzungen beim Zugriff zum Formwerkzeug, Gehörschaden

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Bei laufendem Betrieb nicht in den Trichter greifen.
- ▶ Bei Lärmpegel > 85 dBA Gehörschutzmittel tragen.



Zerlegen, Ausbeinen, Fleisch- und Wurstproduktion

Situation / Gefährdung

Wurstfüllmaschine / Vakuümfüller

Quetschgefahr beim Ein- bzw. Wegschwenken des Abdrehgetriebes oder durch Deckel

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Zugriff auf Trichtergrund verhindern, z.B. durch Deckel.
- ▶ Bei automatischer Beschickung sicherstellen, dass Hebevorrichtung beim Schliessen selbständig verriegelt, wenn der Brätwagen bis zum Anschlag eingefahren ist. **1**
- ▶ Nicht auf Füller stehen.
- ▶ Zum Leeren des Trichters (wenn vorhanden), Trichteroberteil hochschwenken **2** und Restbrät mit Schlesinger zusammenstreifen. Restbrät nie bei laufender Maschine auskratzen.



Zerlegen, Ausbeinen, Fleisch- und Wurstproduktion

Situation / Gefährdung

Wurstclipper

Quetschgefahr für Finger,
Gehörschaden

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nie in die Clip- oder Messerzone greifen.
- ▶ Automaten: besondere Vorsicht bei Setzung des ersten Clips, z. B. durch Zweihandsteuerung oder Betätigungseinrichtung mit genügend Abstand zum Gefahrenbereich.
- ▶ Gehörschutzmittel tragen.



Zerlegen,
Ausbeinen,
Fleisch-
und Wurst-
produktion

Zerlegen, Ausbeinen, Fleisch- und Wurstproduktion

Situation / Gefährdung

Würfelschneider

Schnittverletzungen bei Messerwechsel oder Reinigung

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Aus- und Einbau des Messersatzes nur mit Schnittschutzhandschuhen.
- ▶ Vor dem Reinigen Maschine ausschalten und sicher vom Stromnetz trennen.



Situation / Gefährdung

Pökelspritzmaschine

Stich- und Rissverletzungen, Gefährdungen der Haut durch austretende Substanzen, Leckagen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nicht mit den Händen in Gefahrenbereich greifen.
- ▶ Hautkontakt mit austretenden Flüssigkeiten vermeiden. Gummihandschuhe benutzen.
- ▶ Hautschutzmassnahmen beachten: gründliche Reinigung und Pflege mit Hautschutzcreme nach der Arbeit.

Mehr Informationen

- Suva, Informationsbroschüre 44074.d «Hautschutz bei der Arbeit»
- Suva, Checkliste 67035.d «Hautschutz bei der Arbeit»



Zerlegen, Ausbeinen, Fleisch- und Wurstproduktion

Situation / Gefährdung

Fleischtumbler

Gefährdung durch Einzug und Fangstellen am umlaufenden Behälter, durch automatischen Anlauf, durch umlaufende Werkzeuge im Behälter; Einklemmen oder Quetschen durch Kippen des Geräts

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Maschine standsicher aufstellen und vor dem Wegrollen sichern.
- ▶ Nicht in Gefahrenbereich greifen.
- ▶ Vorhandene Hilfsmittel zur Beschickung und Entleerung verwenden.



Marinade einfüllen



Leeren



Tumbler Grossformat

Zerlegen,
Ausbeinen,
Fleisch-
und Wurst-
produktion

Zerlegen, Ausbeinen, Fleisch- und Wurstproduktion

Situation / Gefährdung

Rauch- und Kochwagen

Gefahr durch Quetschen von Fingern, Hand, Arm und Fuss; Fussverletzungen durch Überfahren bzw. Anfahren, Einklemmen zwischen Wagen und festem Bauteil, Einklemmen, Erdrücken durch Umkippen oder Abrollen des Wagens; Verbrennungen, muskuloskelettale Beschwerden durch erzwungene Fehlhaltungen (Verspannungen, Glieder- und Rückenschmerzen)

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur Wagen in gutem Zustand benutzen, bei welchen sich die Räder einwandfrei drehen. Defekte Räder instand stellen lassen.
- ▶ Wagen immer von unten nach oben und seitlich gleichmässig beladen (Kippgefahr!).
- ▶ Wagen – wenn immer möglich – schieben, nicht ziehen.
- ▶ Auf gute Sicht achten.
- ▶ Auf Drittpersonen achten.
- ▶ Wagen beim Schieben immer an den Handgriffen halten.
- ▶ Bei starker Beladung Wagen zu zweit schieben.
- ▶ Schutzhandschuhe tragen.
- ▶ Geeignetes Schuhwerk (Sicherheitsschuhe) tragen.



Zerlegen, Ausbeinen, Fleisch- und Wurstproduktion

Situation / Gefährdung

Räucheranlagen

Verbrennungen, Gefährdungen durch Stäube und Dämpfe, Verätzungen, Explosionsgefahr

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Anlage während des Betriebs nicht betreten.
- ▶ Vor dem Schliessen der Anlage sicherstellen, dass sich keine Personen oder Gegenstände in der Anlage befinden.
- ▶ Sicherstellen, dass der Endschalter des Raucherzeugers nicht bei geöffneter Tür betätigt werden kann.
- ▶ Niemals in die Reibmechanismen des Friktionsraucherzeugers greifen.
- ▶ Umluftventilatoren mit kleinmaschigen Schutzgittern sichern.
- ▶ Bei der Reinigung die gemäss Sicherheitsdatenblättern nötige Schutzausrüstung tragen (Schutzanzug, Schutzbrille, Schutzhandschuhe).
- ▶ Während der Reinigung Raucherzeugungstüre und Anlagetüre nicht öffnen.

Fortsetzung auf Seite 62



Zerlegen,
Ausbeinen,
Fleisch-
und Wurst-
produktion

Situation / Gefährdung

Räucheranlagen

Massnahmen / zu beachten

Fortsetzung von Seite 61

- ▶ Vor Reinigungsarbeiten Rauchanlage vom Stromnetz trennen und gegen Wiedereinschalten sichern.
- ▶ Bei Verwenden eines alkalischen Reinigungsmittels verhindern, dass Aluminiumrückstände (Räucherstöcke etc.) in die Kammer eingebracht oder zurückgelassen werden. Gefahr von Gasbildung (Wasserstoff-Luft-Gemisch) bzw. Explosionsgefahr.
- ▶ Asche und Restschnitzel vor der Entsorgung immer richtig auskühlen lassen.



Mehr Informationen

- Suva, Broschüre 11030.d «Gefährliche Stoffe. Was man darüber wissen muss»
- Suva, Checkliste 67084.d «Säuren und Laugen»
- Suva, Tafel 2063/1 «Massnahmen bei Vergiftungen und Verätzungen»
- Suva, Checkliste 67132.d «Explosionsrisiken (Explosionsschutzdokument für KMU)»

Zerlegen, Ausbeinen, Fleisch- und Wurstproduktion

Situation / Gefährdung

Kochkessel

Verbrennungen, Verbrühungen, Gefährdungen durch Dampfdruck

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Standsichere Befestigung.
- ▶ Geeignete Hilfsmittel verwenden.
- ▶ Dampfdruckkochkessel fachgerecht verschliessen und vor dem Öffnen Druck ablassen.



Zerlegen,
Ausbeinen,
Fleisch-
und Wurst-
produktion

Situation / Gefährdung

Förderband

Quetschgefahr bei laufendem Förderband, Einzugsgefahr von Körperteilen und Kleidung, Stromschlag durch fehlerhafte elektrische Leitungen und Anschlüsse

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Einzugsstellen durch Schutzabdeckungen sichern und diese nicht entfernen.
- ▶ Beim Einschalten darauf achten, dass sich niemand im Gefahrenbereich aufhält.
- ▶ Bei der Reinigung die Herstellerangaben beachten, Band immer ausschalten und gegen Wiedereinschalten sichern, Wasserstrahl nicht direkt auf die elektrischen Teile richten.





Kommissionierung, Verkauf, Verpackung

Arbeiten im Verkauf, vor allem zu Stosszeiten, sind hektisch und erfordern gute Arbeitsbedingungen, eine gute Arbeitsplanung sowie erprobte Arbeitsabläufe. Entsprechend wichtig ist es, dass Mitarbeitende mit diesen Abläufen gut vertraut sind, die vorhandenen Geräte sowie die davon ausgehenden Gefährdungen kennen und in der sicheren Bedienung instruiert sind.

Achten Sie vor Inbetriebnahme auf sichtbare Mängel an Maschinen im Verkaufsbereich und beheben Sie diese vor Arbeitsbeginn. Sicherheitsvorkehrungen an Maschinen dürfen nie entfernt, überbrückt oder unwirksam gemacht werden. Bei der Reinigung von Geräten ist die Stromzufuhr immer zu unterbrechen und gegen Wiedereinschalten zu sichern. Halten Sie bei der Reinigung die Wartungs- und Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung ein und achten Sie darauf, dass alle Mitarbeitenden immer die notwendigen persönlichen Schutzausrüstungen tragen.

Durch hygienische Arbeitskleidung und das Tragen von Handschuhen bei hautgefährdenden Tätigkeiten lassen sich Beschwerden wie Hautentzündungen, Infektionen und Allergien vermeiden. Ein Hautschutzplan ist im Umgang mit Fleischprodukten und Lebensmitteln unumgänglich. Stellen Sie sicher, dass alle Mitarbeitenden sich daran halten und ihre Haut entsprechend schützen.

Besonderes Augenmerk verdient auch die ergonomische Arbeitsgestaltung. Passen Sie Ladeneinrichtungen, Bewegungsräume, Arbeitsflächen und Arbeitshöhe an die verschiedenen Beschäftigten, an die Arbeitsabläufe und an die auszuführenden Aufgaben an. Stellen Sie geeignete Hilfsmittel zur Vermeidung oder Minimierung des Lastentransports von Hand zur Verfügung. Schulen Sie Mitarbeitende in körperschonenden Arbeitstechniken und achten Sie auf gutes Schuhwerk. Dadurch lassen sich muskuloskelettale Beschwerden am Bewegungsapparat (Verspannungen, Glieder- und Rückenschmerzen) reduzieren oder ganz vermeiden. Abwechselnde Tätigkeiten (sitzend, stehend) und Erholungspausen ermöglichen zudem ausreichende Regenerierung.

Kommissionierung, Verkauf, Verpackung

Kommissionierung, Verkauf, Verpackung

Situation / Gefährdung

Ladeneinrichtung (Theken, Schränke, Kanten, Hakenleisten)

Anstossen an hervorstehenden Ecken, Schnittverletzungen durch defekte Glas- oder scharfkantige Metalltablare, Verletzungen am Kopf durch Haken

Muskuloskelettale Beschwerden durch erzwungene Fehlhaltungen (Verspannungen, Glieder- und Rückenschmerzen)

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Hervorstehende Ecken sichern (z. B. vertikale Träger, abgerundete oder farblich markierte Ecken).
- ▶ Regelmässige Sichtkontrolle und Austausch defekter Tablare.
- ▶ Hakenleisten nicht an Maschinen- oder Handarbeitsplätzen platzieren, um Verletzungen am Kopf beim Vorbeugen zu vermeiden.
- ▶ Arbeitsplätze nach ergonomischen Kriterien gestalten. Verkaufstheken so anordnen, dass ungünstige Körperhaltungen vermieden werden.
- ▶ Tiefe der Auslageflächen gering halten. Ware in Abhängigkeit der Zugriffshäufigkeit platzieren. Greifraum für kleine wie auch grosse Personen erreichbar machen.

Mehr Informationen

- Suva, Merkblatt 44061.d «Ergonomie. Erfolgsfaktor für jedes Unternehmen»
- SECO, Informationsbroschüre 710.067.d «Ergonomie»
- SECO, Broschüre 710.077.d «Stehen bei der Arbeit»



Kommissionierung, Verkauf, Verpackung

Situation / Gefährdung

Arbeitstische

Muskuloskeletale Beschwerden aufgrund erzwungener Fehlhaltungen (Verspannungen, Glieder- und Rückenschmerzen)

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Auf optimale Arbeitshöhe achten und Arbeitstische auf Grösse der Personen abstimmen.
- ▶ Stabilen Unterbau vorsehen. Hilfsmittel zur optimalen Schnitthöhe verwenden.
- ▶ Abwechselnde Tätigkeiten und Erholungspausen vorsehen.



Kommissionierung, Verkauf, Verpackung

Mehr Informationen

- SECO, «Wegleitung zu den Verordnungen 3 und 4 zum Arbeitsgesetz», Art. 23, ArGV 3 (nur elektronisch verfügbar)
- SECO, Publikation 710.077.d «Stehen bei der Arbeit»

Situation / Gefährdung

Aufschnittmaschine / Aufschnittmaschine mit automatischem Ableger

Gefahr von Schnittverletzungen an Händen und Fingern.

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Schutzeinrichtungen (z. B. Messerschutzbügel) nicht entfernen, überbrücken oder unwirksam machen.
- ▶ Anschlagplatte so einstellen, dass der radiale Abstand zwischen Messerschneide und Anschlagplatte in der Nullstellung nicht mehr als 5 mm beträgt.
- ▶ Schneidegut immer mit dem Handschutz führen.
- ▶ Nie unter den Handschutz greifen.
- ▶ Resthalter zum Schneiden von Endstücken einsetzen. Bei Schnittdicke über 15 mm zusätzlichen Eingriffsschutz oberhalb des Schneidereichs einsetzen.
- ▶ Bei allen Arbeiten am Messer Schnittschutzhandschuhe tragen.
- ▶ Messer von der Mitte nach aussen abwischen, nicht umgekehrt. **1**
- ▶ Eingekrustete Eiweissrückstände mit feuchtem Tuch oder Spritzflasche aufweichen.
- ▶ Schutzbügel mit kleiner Bürste reinigen.
- ▶ Messer ersetzen, sobald durch Schleifen der Abstand zwischen Messer und Schutzbügel 5 mm übersteigt.

Mehr Informationen

- EKAS, Checkliste 6802.d «Küche»
- ABZ Spiez, Checkliste «Ladenmaschinen»



Kommissionierung, Verkauf, Verpackung

Situation / Gefährdung

Verpackungsmaschine/ Vakuummachine

Mechanische Gefährdungen durch bewegte Teile und Werkzeuge (Einziehen, Quetschen, Scheren, Schneiden); Verletzungen durch Anstossen an Ecken, scharfen Kanten oder Berühren rauer Oberflächen, Verbrennungen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur instruierte Mitarbeitende einsetzen.
- ▶ Trennende Schutzeinrichtungen (Verkleidungen, Abdeckungen) nicht unwirksam machen.
- ▶ Beim Eingriff in die Vakuumkammer immer die Haube mit Stützen sichern, sofern dies nicht technisch gelöst ist.
- ▶ Sich vor heissen Metallteilen, insbesondere beim Heizplattenwechsel, mit Schutzhandschuhen schützen, Heizplatten auskühlen lassen.



Kommissionierung, Verkauf, Verpackung

Situation / Gefährdung

Steamer

Verbrennungen, Verbrühungen, Verätzungen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Richtiges Öffnen der Türe instruieren, Verriegelungsmechanismus anwenden.
- ▶ Schutzhandschuhe beim Greifen von heissen Gegenständen tragen.
- ▶ Vorsicht beim Befüllen bzw. Entnehmen von flüssigem Gargut (Überschwappen).
- ▶ Einschubhöhe an Gargut anpassen (unter Augenhöhe).
- ▶ Bei Reinigungsarbeiten die für die jeweiligen Reinigungs- und Desinfektionsmittel entsprechende persönliche Schutzausrüstung tragen (Handschuhe, Schutzbrille usw.).



Kommissionierung, Verkauf, Verpackung

Situation / Gefährdung

Fritteuse

Verbrennungen, Brand- und Explosionsgefahr, Quetsch- und Scherstellen an mechanischen Hebeeinrichtungen.

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Mit der Bedienung nur instruierte Mitarbeitende beauftragen. Bedienungsanleitung beachten.
- ▶ Verdeckungen zwischen den mechanisch angetriebenen Hebe-/Senkvorrichtungen nicht entfernen.
- ▶ Nur entsprechendes Frittieröl verwenden und immer genügend Öl in die Fritteuse geben.
- ▶ Kein Nachschütten oder Ölwechsel bei heissem Öl vornehmen.
- ▶ Fritteuse nicht in der Nähe von Wasseranschlüssen platzieren (Brand- und Explosionsgefahr!).
- ▶ Fritteuse nicht in der Nähe von Tischen und Arbeitsflächen platzieren (Spritzer, hineinfallende Gegenstände).
- ▶ Durch geeignete Griffe an den Körben sicherstellen, dass das Eintauchen und Herausnehmen des Fettbackkorbes oder des Frittierkorbes gefahrlos möglich ist.
- ▶ Haltevorrichtung an den Körben benutzen.
- ▶ Brennende Fritteuse nie mit Wasser löschen. Löschdecke in Reichweite bereithalten **1**, evtl. geeignetes Handlöschgerät bereitstellen.
- ▶ Altes Öl abkühlen lassen und fachgerecht entsorgen.



1

Kommissionierung, Verkauf, Verpackung

Situation / Gefährdung

Bain-Marie / Wasserbad

Verbrennungen an heißen Oberflächen, Quetschen, Einklemmen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Richtige Temperatur des Wassers einstellen.
- ▶ Bestücken und Entnahme des Wasserbehälters nur mit Wärmeschutz durchführen.
- ▶ Vorsichtiges Handling, um Klemmstellen zu vermeiden.



Kommissionierung, Verkauf, Verpackung

Situation / Gefährdung

Abwaschmaschine / Geschirrspüler / Gebindewaschmaschine

Verätzungen durch Reinigungs- oder Glanzmittel

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Trennung von Schmutz- und Saubereich.
- ▶ Genügend Abfall- und Entsorgungsbehälter bereitstellen.
- ▶ Reinigungsmittelwechsel richtig instruieren.
- ▶ Zum Reinigungsmittelwechsel Schutzbrille und Handschuhe benutzen.
- ▶ Gefahrensymbole auf Packungen beachten.



Kommissionierung, Verkauf, Verpackung

Situation / Gefährdung

Gasgrill

Explosions-/Brandgefahr durch fehlerhafte Leitungen und Anschlüsse bzw. ausströmendes Gas; Verbrennungen an heißen Oberflächen, offenem Feuer

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Vor Inbetriebnahme Sichtprüfung des Gasgrills auf erkennbare Mängel, Gasflasche anschliessen, darauf achten, dass der Schlauch mit dem Druckregler korrekt und dicht angeschlossen ist und der Schlauch keine aufgeheizten Teile berührt.
- ▶ Gasgrill nur im Freien oder in gut belüfteten Räumen verwenden – nie in Untergeschossen oder Kellern.
- ▶ Bei unkontrolliert ausströmendem Gas sofort Gasflasche verschliessen.
- ▶ Gasflaschen nur stehend anschliessen und benutzen sowie gegen Umfallen sichern.
- ▶ Beim Wechseln von Gasflaschen darauf achten, dass sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.
- ▶ Unter und neben dem Grill keine Reservegasflaschen platzieren (auch keine leeren!).
- ▶ Hitzebeständige Grill-Handschuhe benutzen. Achtung: Grill kann auch nach dem Abstellen noch heiss sein.
- ▶ Löschdecke und Feuerlöscher bereithalten.
- ▶ Kontrollintervalle für Flüssiggasanlagen beachten und einhalten (z. B. ein Jahr für Anlagen im Einsatz bei Veranstaltungen).
- ▶ Für die Reinigung entsprechende persönliche Schutzausrüstung tragen. **1**

Mehr Informationen

- EKAS, Richtlinie 6517.d «Flüssiggas»



Kommissionierung, Verkauf, Verpackung

Situation / Gefährdung

Gasflaschen

Gefahr von Explosionen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Mitarbeitende betreffend Handhabung und Lagerung von Gasflaschen instruieren.
- ▶ Gasflaschen sind im Freien oder bei guter Lüftung zu lagern, keinesfalls in Unterflurräumen oder geschlossenen Räumen.
- ▶ Gasflaschen gegen Umfallen sichern. **1**
- ▶ Geeignetes Werkzeug zum Öffnen und Schliessen von Gasflaschenhahn oder Ventil bereitstellen und verwenden.
- ▶ Sicherstellen, dass die Anschlüsse zusammenpassen. Vorsicht bei ausländischen Gasflaschen und Gasgrills!

Mehr Informationen

- EKAS, Richtlinie 6517.d «Flüssiggas»



Kommissionierung, Verkauf, Verpackung



Kommissionierung, Verkauf, Verpackung

Situation / Gefährdung

Catering

Gefährdungen durch Arbeiten in fremder Umgebung und unter erschwerten Bedingungen, Verletzungen beim Lastentransport von Hand

Erste Hilfe/Notfälle

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Gute Rekognoszierung des Veranstaltungsorts.
- ▶ Die Möglichkeiten zur Durchführung des Anlasses gut planen: Wasser-, Abwasser- und Stromversorgung, Warenlager und Warenumschatz sowie Entsorgung abklären.
- ▶ Alle Installationen für Wasser, Strom usw. durch lizenzierte Fachleute ausführen lassen.
- ▶ Dem Wetter entsprechende Infrastruktur vorsehen.
- ▶ Sicheren Transport gewährleisten. Transporthilfsmittel zur Verfügung stellen und handliche Gebinde vorsehen.

- ▶ Notfallplanung vorbereiten: Notfallblatt, Notfallnummern, Fluchtwege, nächstgelegenes Krankenhaus. Erste-Hilfe-Koffer, Feuerlöscher und Löschdecke vor Ort deponieren.

Mehr Informationen

- EKAS, Informationsbroschüre 6245.d «Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz beim Lastentransport von Hand»
- Suva, Checkliste 67061.d «Notfallplanung für nicht ortsfeste Arbeitsplätze»
- Suva, Checkliste 67093.d «Fahrzeuge beladen von Hand»
- Suva, Checkliste 67089.d «Lastentransport von Hand»



Lagerung und Transport

Anlieferung und Spedition finden während des ganzen Arbeitstages statt. Teilweise schon früh am Morgen oder bis spätabends. Schlechte Beleuchtung, enge Platzverhältnisse und Zeitdruck erhöhen die Unfallgefahr. Auf Aussentreppen und Rampen steigt bei schlechter Witterung das Risiko von Stolper- oder Sturzunfällen. Beim Umgang mit lebenden Tieren, Transportgeräten, Rohrbahnen etc. können – besonders auf engen und unübersichtlichen Verkehrswegen – Personen angestossen, umgestossen oder eingeklemmt werden. Gut gesicherte Laderampen, Rampenbleche und Hebebühnen können daher viel zur Unfallverhütung beitragen. Ebenso sicherheitskonformes Umgehen mit Lasten unter Einsatz von Transportmitteln beim Beladen und Entladen von Fahrzeugen sowie beim innerbetrieblichen Transport.

Besondere Aufmerksamkeit gilt auch für Arbeiten rund um die Lagerung von Fleischprodukten. Die Bedienung von Flurförderzeugen

ist durch entsprechend ausgebildetes Personal sicherzustellen. Ebenso bedarf das Einhalten der notwendigen Sicherheitsregeln in Lager- und Kühlräumen vorgängiger Instruktion sowie regelmässiger Kontrolle.



Lagerung und Transport

Lagerung und Transport

Situation / Gefährdung

Laderampe

Verletzungen durch Ausgleiten, Stürzen, Abstürzen

Verletzungen durch Einklemmen von Personen oder Körperteilen zwischen Lastwagen und Gebäudewand oder Rampe

Verletzungen durch Ausgleiten, Stürzen, Abstürzen auf Rampentreppe

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Rampen, wenn möglich, überdachen. In exponierten Bereichen eventuell Rampenheizung vorsehen.
- ▶ Sturzkanten ausserhalb des Ladebereichs durch Geländer sichern.
- ▶ Gefälle der Laderampe max. 5 %.
- ▶ Sturzkanten markieren.
- ▶ Laderampen ausreichend beleuchten.
- ▶ Sicherheitsschuhe tragen.

- ▶ Auf der Rampe Sicherheitsabstände von mindestens 50 cm zwischen Fahrzeugaufbauten und festen Gebäudeteilen einhalten, z. B. durch Anbringen von Puffern, Leit- oder Distanzelementen.

- ▶ Sicherem Aufstieg gewährleisten, z. B. durch Treppe oder ortsfeste Leiter.
- ▶ Bei Treppen Handlauf und/oder Geländer anbringen.
- ▶ Rutschfeste Bodenbeläge verlegen.

Mehr Informationen

- Suva, Checkliste 67065.d «Laderampen»
- Suva, Checkliste 67066.d «Anpassrampen und Ladebuchten»
- Suva, Checkliste 67067.d «Hebebühnen für Laderampen»
- Schweiz. Gesellschaft für Logistik SGL, Empfehlung 206.4 «Planung und Projektierung von Warenumschlagsrampen»



Lagerung und Transport

Situation / Gefährdung

Anpassrampe / Hebebühne

Absturz von der Anpassrampe, Einklemmen von Körperteilen, unter der Hebebühne erdrückt werden

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Klemmstellen mit Sicherheitskontaktleisten sichern und diese regelmässig überprüfen.
- ▶ Seitliche Klemmstellen durch Schürzen (Abdeckungen) sichern.
- ▶ Sturzstellen sichern, z. B. farbliche Kennzeichnung oder Geländer anbringen.
- ▶ Freie Sicht des Bedieners auf Arbeitsbereich sicherstellen.
- ▶ Bedienungsorgane korrekt beschriften.
- ▶ Bedienung für Unbefugte ausschliessen (z. B. durch Schlüssel sichern; Stromversorgung ausserhalb Betriebszeiten unterbrechen).
- ▶ Personal im sicheren Umgang mit Hebebühnen instruieren.
- ▶ Wartung nur durch Fachpersonal durchführen lassen.

Mehr Informationen

- Suva, Checkliste 67066.d «Anpassrampen und Ladebuchten»
- Suva, Checkliste 67067.d «Hebebühnen für Laderampen»
- Schweiz. Gesellschaft für Logistik SGL, Empfehlung 206.4 «Planung und Projektierung von Warenumschlagsrampen»



Lagerung und
Transport



Lagerung und Transport

Situation / Gefährdung

Rollcontainer / Behälterwagen / Kutterwagen / Räucherwagen

Fussverletzungen, Einklemmen zwischen Container und festen Bauteilen

Verletzungen von Körperteilen durch umstürzende oder wegrollende Container

Verletzungen im Gesicht oder an Körperteilen durch wegfliegende Material-sicherungsbänder, Verletzungen durch Anstossen und Quetschen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Festes Schuhwerk tragen (z. B. Sicherheitsschuhe mit Schutzkappen).
- ▶ Grosse Container schieben statt ziehen, auf gute Sicht und Drittpersonen achten.
- ▶ Defekte Räder instand setzen lassen.
- ▶ Beladen von unten nach oben; Entladen von oben nach unten.
- ▶ Auf korrekte Gewichtsverteilung achten: schwere Lasten unten, seitlich gleichmässig beladen.
- ▶ Rollcontainer gegen Wegrollen sichern (Rollen mit Blockierungseinrichtung).
- ▶ Bänder kontrolliert lösen.
- ▶ Umsichtiges Handling.



Lagerung und Transport

Situation / Gefährdung

Palettenrolli (Handgabelhubwagen), Deichselgeräte / Flurförderzeuge

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

Flurförderzeuge mit Fahrersitz (Gabelstapler)

Gefährdungen durch Umstürzen/Kippen des Staplers bzw. der Last, Einklemmen/Überfahren von Personen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Sicherheitsschuhe tragen.
- ▶ Verbot des Mitfahrens für Personen durchsetzen (kein Trottnettfahren).
- ▶ Verkehrswege freihalten.
- ▶ Handgabelhubwagen korrekt beladen.
- ▶ Instruktion sicherstellen.
- ▶ **Grundsatz:** Bedienung von Gabelstaplern mit Fahrersitz nur mit Staplerfahrerausbildung.
- ▶ Last sichern, rücksichtsvoll fahren, auf genügend Manövrierraum achten, Rückhaltevorrichtung verwenden.

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»



Lagerung und Transport



Lagerung und Transport

Situation / Gefährdung

Ladung / Transport

Einklemmen von Körperteilen, Verletzungen durch Umfallen von Gebinden oder Herabfallen von Lasten, Unfallgefahr durch Verrutschen der Ware beim Fahren

Verletzungen des Bewegungsapparats, muskuloskelettale Beschwerden (Verspannungen, Glieder- und Rückenschmerzen)

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Ladungssicherung in Abhängigkeit des Ladeguts beachten (Ladestangen, Zurrgurte usw.).
- ▶ Umsichtiges Handling.
- ▶ Markierte Verkehrswege für Lastentransport benutzen und immer freihalten.
- ▶ Massnahmen zur Sicherheit von Mitarbeitenden beim Transport im Aussendienst beachten.
- ▶ Persönliche Schutzausrüstung tragen, insbesondere Sicherheitsschuhe und Handschuhe.

- ▶ Hilfsmittel einsetzen (z. B. Palettenrolli, Gebinderrolli).
- ▶ Hebe- und Tragtechnik richtig anwenden.



Mehr Informationen

- EKAS, Informationsschrift 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, Checkliste 67172.d «Sicherheit im Aussendienst. Teil 1: Unterwegs»
- Suva, Checkliste 67173.d «Sicherheit im Aussendienst. Teil 2: Beim Kunden (Montage- und Servicearbeiten)»
- Suva, Anleitung 88190.d «Gefährdungsermittlung: Heben und Tragen (Ergo-Test)»
- Les Routiers Suisse, Broschüre «Ladungssicherung»
- Les Routiers Suisse, Broschüre «Lieferwagen/Transporter 3,5t»

Lagerung und Transport

Situation / Gefährdung

Rohrbahn / Hängebahn

Verletzungen durch Abrutschen, durch herabfallende Lasten, durch herabschlagende Hebeschwinge, Einquetschen zwischen Lasten, Gehörschaden

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Hängebahnen nicht über Arbeitsplätze oder Durchgangswegen führen. Ansonsten mit Fangnetzen ausrüsten.
- ▶ Abhängesicherungen an Abhängestellen installieren.
- ▶ Zulässige Nenntragfähigkeit der Hängebahn gut sichtbar und dauerhaft beschriften.
- ▶ Ausreichende Sicherheitsabstände zu festen Bauteilen, Einrichtungen und Arbeitsplätzen einhalten.
- ▶ Bei Gefälle Sperren und Gleitbremsen installieren.
- ▶ Anlagen regelmässig überprüfen, warten und schmieren.
- ▶ Kunststoffweichen oder beschichtete Rohrbahnhaken zur Lärmreduzierung einsetzen. Bei erhöhtem Lärmpegel > 85 dBA Gehörschutzmittel verwenden.
- ▶ Mitarbeitende periodisch instruieren.

Mehr Informationen

- Suva, Informationsschrift 66084.d «Arbeitsmittel. Sicherheit beginnt beim Kauf»
- ABZ Spiez, Checkliste «Innerbetrieblicher Transport»



Lagerung und Transport



Lagerung und Transport

Situation / Gefährdung

Lager-, Kühl- und Gefrierräume/Arbeiten in kalter Umgebung

Eingeschlossen werden in Lager- und Kühlräumen, bewusstlos werden, Erfrieren, Stürze

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Sicherheitsdispositiv oder Notfallplanung ausarbeiten und Personal informieren.
- ▶ Türe und Tore mit Notentriegelungen **1** ausrüsten.
- ▶ Alarmsysteme mit gut sichtbarem Notfallschalter **2** unten einbauen, mit der Alarmanlage verbinden und regelmässig kontrollieren lassen.
- ▶ Leistungsfähige Lüftungen installieren. Separate Stromstecker für Aggregate und Ventilatoren vorsehen.
- ▶ Personal instruieren und Schulungen dokumentieren.
- ▶ Notbeleuchtung periodisch kontrollieren.
- ▶ Notausgänge gut markieren.
- ▶ Rutschfeste Böden vorsehen.

Fortsetzung auf Seite 83



Lagerung und Transport

Situation / Gefährdung

Lager-, Kühl- und Gefrierräume / Arbeiten in kalter Umgebung

Unterkühlung, Rheuma

Massnahmen / zu beachten

Fortsetzung von Seite 82

- ▶ Geeignete und der Temperatur angepasste Schutzkleider bereitstellen und Tragpflicht vorschreiben.
- ▶ Maximale Aufenthaltsdauer in Kühlräumen (je nach Kältestufe) und Mindest-Aufwärmepausen einhalten.

Mehr Informationen

- Suva, Checkliste 67181.d «Kühlräume (Raum grösser als 10 m³ 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»



Lagerung und Transport



Lagerung und Transport

Situation / Gefährdung

Regale, Schubladenstöcke, Lagern und Stapeln

Gefährdungen durch umstürzende oder umkippende Regale, Einklemmen, Verletzungen durch herunterfallende Lasten

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Regale an der Wand oder an der Decke befestigen und seitlich verbinden.
- ▶ Lagerkonzept erarbeiten. Materialgerechte Einlagerung sicherstellen, d. h. schwere Lasten auf Hüfthöhe und keinesfalls über Augenhöhe: Leichtes oben, wenig Gebrauchtes unten.
- ▶ Maximale Tragkraft der Regale beschriften **1** und Überbelastung von Regalen und Böden vermeiden.
- ▶ Bei Schubladenelementen Einzelschubladensperre vorsehen.
- ▶ Anfahrtschutz anbringen. **2**
- ▶ Personal instruieren.
- ▶ Regale regelmässig überprüfen, speziell Aushängesicherung. Beschädigte Teile ersetzen.
- ▶ Wartung dokumentieren.

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»



Reinigung, Hygiene, Umgang mit Chemikalien

Im Umgang mit Fleischprodukten 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 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, Schutzbrille, Schutzkleider etc.) oder um elementare Regeln der Sauberkeit.

Die Haut ist der natürliche 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, Nassarbeit, häufige Handdesinfektion und wiederholtes Händewaschen vorzubeugen. Auch der Schutz vor Erregern von Infektionskrankheiten, die von Tier auf Mensch übertragbar sind, gehört zum betrieblichen Sicherheitskonzept fleischverarbeitender Betriebe.



Reinigung,
Hygiene,
Umgang mit
Chemikalien

Reinigung, Hygiene, Umgang mit Chemikalien

Situation / Gefährdung

Reinigung

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

Abstürzen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Bodenbeläge regelmässig reinigen und geeignete Reinigungsmittel einsetzen.
 - ▶ Fleisch- und Fettreste 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 einsetzen.
 - ▶ Mitarbeitende auf Gefahren hinweisen und Arbeitskräfte aus Drittfirmen korrekt instruieren.
 - ▶ Gleitsicheres Schuhwerk tragen.
-
- ▶ 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.

Mehr Informationen

- ABZ Spiez, Checkliste «Reinigung»
- 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»



Reinigung, Hygiene, Umgang mit Chemikalien

Situation / Gefährdung

Hoch- und Niederdruckreiniger

Verletzungen der Augen, Haut oder Körperteile durch hohen Druck, Verbrennungen durch hohe Temperatur, Gehörschaden

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Schläuche regelmässig auf Beschädigungen überprüfen.
- ▶ Einklemmen, Überfahren oder Überdehnen von Schlauchleitungen vermeiden.
- ▶ Persönliche Schutzausrüstung tragen (Handschuhe, Gesichtsschutz/Schutzbrille, Gehörschutz).
- ▶ Personal instruieren.



Reinigung,
Hygiene,
Umgang mit
Chemikalien

Mehr Informationen

- ABZ Spiez, Checkliste «Reinigung»

Reinigung, Hygiene, Umgang mit Chemikalien

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, zentral lagern und den Anwendern leicht zugänglich machen. Gefahrenhinweise (H-Sätze resp. R-Sätze) beachten.
- ▶ Sich an die Vorschriften der Lieferanten und Hersteller (Gebrauchsanweisung) halten. Betriebsanweisung erstellen und Personal instruieren. Auch Arbeitskräfte aus Drittfirmen korrekt instruieren.
- ▶ Schutzausrüstung (Handschuhe, Schutzbrille, Schutzkleider) leicht zugänglich und am Ort des Gebrauches 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.

Fortsetzung auf Seite 89



Reinigung, Hygiene, Umgang mit Chemikalien

Situation / Gefährdung

Reinigungs- / Desinfektionsmittel Chemikalien

Massnahmen / zu beachten

Fortsetzung von Seite 88

- ▶ Direkten, ungeschützten Kontakt (Haut, Augen) mit schädigenden Stoffen vermeiden. Dämpfe nicht einatmen.
- ▶ Keine grösseren Mengen an Aerosolen (Spray) ausbringen, sondern Schaumreiniger verwenden.
- ▶ Dafür sorgen, dass inkompatible Produkte nicht in Kontakt miteinander kommen, z. B. durch getrennte Auffangwannen für Säuren und Laugen.
- ▶ Informationen über Lagerung gemäss Sicherheitsdatenblatt befolgen. Im Lagerbereich für leicht brennbare Flüssigkeiten spezielle Lagervorschriften beachten (Brand- und Explosionsschutz!).
- ▶ Gefährliche Stoffe ordnungsgemäss entsorgen.

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»
- EKAS, Richtlinie 1825.d «Brennbare Flüssigkeiten. Lagern und Umgang»
- EKAS, Richtlinie 6501.d «Säuren und Laugen»
- Zum verantwortungsvollen Umgang mit chemischen Produkten im Alltag: www.cheminfo.ch
- Kantonale Fachstellen für Chemikalien, ChemSuisse, Merkblatt CO₂, «Sicherheitsdatenblatt», www.chemsuisse.ch

Reinigung,
Hygiene,
Umgang mit
Chemikalien

Reinigung, Hygiene, Umgang mit Chemikalien

Situation / Gefährdung

Hautschutz

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

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Hautschutz- und Hygieneplan erstellen.
- ▶ Geeignete persönliche Schutzausrüstung auswählen und beschaffen. Möglichst latexfreie oder latexallergenarme, ungeduderte Handschuhe verwenden.
- ▶ Mitarbeitende im korrekten Gebrauch der persönlichen Schutzausrüstung sowie beim 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»
- Suva, Informationsschrift 2869/33.d «Latexallergie (Arbeitsmedizin). Gefährdung und Schutzmassnahmen am Arbeitsplatz»
- Pädagogische und praktische Webseite zur Prävention von Berufsdermatosen: www.2haende.ch



Reinigung, Hygiene, Umgang mit Chemikalien

Situation / Gefährdung

Kontakt mit Tieren, Blut und Schlachtabfällen

Übertragung von Infektionserregern durch Stich- und Schnittverletzungen, durch direkten oder indirekten Kontakt mit Haut, Schleimhäuten sowie durch Spritzer auf Augenbindehäute und Schleimhäute, mikrobiologisch belastete Stäube und Aerosole; Geruchsbelästigungen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Arbeitsverfahren und technische Massnahmen so wählen, dass die Ausbreitung von Mikroorganismen möglichst vermieden wird.
- ▶ Arbeitsbereiche regelmässig reinigen und nötigenfalls desinfizieren.
- ▶ Kontakt mit Blut, tierischen Körperflüssigkeiten, Magen-/Darminhalt etc. sowie mit potenziell gefährlichem Material wie Abszessen vermeiden.
- ▶ Allgemeine Hygienemassnahmen einhalten, insbesondere konsequente und gezielte Händedesinfektion.
- ▶ Geeignete persönliche Schutzausrüstung tragen (Arbeitskleider, Augen- und Handschutz, Atemschutz). Diese nach Gebrauch reinigen und nötigenfalls desinfizieren.
- ▶ Tierische Schlachtabfälle fachgerecht der Weiterverarbeitung resp. der Entsorgung zuführen.
- ▶ Schutzimpfungen durchführen (nebst Basisimpfungen gemäss BAG): Influenza-Impfungen bei Geflügelbetrieben, FSME-Impfung (Zecken) bei Verarbeitung von Wild.

Mehr Informationen

- Suva, Informationsschrift 2869/31.d «Verhütung blutübertragbarer Infektionen»
- Bundesamt für Gesundheit BAG «Schweizerischer Impfplan»



Reinigung,
Hygiene,
Umgang mit
Chemikalien

Gebäude, Unterhalt, Instandhaltung, Raumklima

Schenken Sie der Gestaltung der Arbeitsräume und der Arbeitsplätze besondere Beachtung. Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten sicherer, motivierter und effizienter, wenn die Umgebungsbedingungen stimmen. Die verschiedenen Aspekte der Raumgestaltung – beispielsweise natürliche und künstliche Beleuchtung, Raumklima, ergonomisch eingerichtete Arbeitsplätze usw. – 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, rutschfeste Bodenbeläge und das Ausgleichen von Niveauunterschieden tragen viel zur Erhöhung der Sicherheit bei.

Entsprechen Ihre Anlagen, Einrichtungen und Geräte bezüglich Sicherheit den anerkannten Regeln der Technik? Sind sie so beschaffen, dass bei der bestimmungsgemässen Verwendung und unter Beachtung der gebotenen Sorgfalt Leben und Gesundheit nicht gefährdet werden? Achten Sie bei Neuanschaffungen darauf, dass Sie für Maschinen und Geräte eine CE-Konformitätserklärung und Betriebsanleitungen der Landessprache des Betreibers erhalten! Einrichtungen, die sicherheitstechnische Mängel aufweisen, sind nachzurüsten oder wenn nötig zu ersetzen.

Alle technischen Einrichtungen und Geräte sind periodisch nach Herstellerangaben von Personen mit Fachkenntnissen zu warten und instand zu halten. Die Instandhaltung ist zu dokumentieren. Anlagen- und gerätekundige, regelmässig geschulte und instruierte Mitarbeitende arbeiten besser und können sich sicherheitsgerecht verhalten.

Gebäude, Unterhalt, Instandhaltung, Raumklima

Situation / Gefährdung

Verkehrswege / Durchgänge

Stolpern wegen deponierter Gegenstände, Hindernissen, Schwellen, Zusammenstossen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Verkehrswege in Abhängigkeit der Anzahl Benutzer genügend breit konzipieren. Hauptverkehrswege in einer Breite von mind. 1,2 m vorsehen.
- ▶ Verkehrswege festlegen, korrekt und gut erkennbar markieren sowie regelmässig kontrollieren.
- ▶ Bodenunebenheiten und Niveauunterschiede beheben. Unvermeidbare Schwellen markieren.
- ▶ Klare Regelung der Durchgänge, wenn möglich richtungsgetreunt. Automatische Türen mit Sichtverbindung vorsehen.
- ▶ Verkehrswege frei und sauber halten sowie gut beleuchten. Keine gelagerten Waren, Abfallbehälter, Mobiliar, Paletten usw. auf Verkehrswegen abstellen.
- ▶ Die vorgegebenen Verkehrswege benutzen, auch unter Zeitdruck.
- ▶ Beim Arbeitsplatz und den Arbeitsstationen Ordnung halten.

Mehr Informationen

- Suva, Checkliste 67001.d «Verkehrswege für Personen»
- Suva, Checkliste 67005.d «Verkehrswege für Fahrzeuge»
- Suva, Checkliste 67012.d «Böden»



Gebäude,
Unterhalt,
Instandhaltung,
Raumklima

Situation / Gefährdung

Fluchtwege / Notausgänge

Behinderung durch verstellte Fluchtwege, ungenügende Ausleuchtung, verriegelte Notausgänge, nicht funktionierende Schliesssysteme

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Fluchtwege und Notausgänge festlegen, kennzeichnen, gut beleuchten und immer frei halten.
- ▶ Notleuchten anbringen.
- ▶ Türen müssen sich jederzeit ungehindert und ohne Hilfsmittel in Fluchtrichtung öffnen lassen (Panik- oder Notausgangsentriegelung).
- ▶ Regelmässige Sicherheitsrundgänge durchführen.
- ▶ Personal instruieren.

Mehr Informationen

- Suva, Checkliste 67157.d «Fluchtwege»
- SECO, «Wegleitung zu den Verordnungen 3 und 4 zum Arbeitsgesetz», ArGV 4 Art. 8 und Art. 10 sowie Anhang zu Art. 10 (nur elektronisch verfügbar)
- Suva, Bestell-Nr. 1520.d «Verordnung über die Verhütung von Unfällen und Berufskrankheiten (VUV)» Art. 20



Situation / Gefährdung

Automatische Türen und Tore

Verletzungen durch Einklemmen von Körperteilen, Kopfverletzungen durch Türen, die sich zu spät öffnen oder zu früh schliessen.

Verletzungen durch Stürze wegen Stolperstellen bei Schwellen oder Torführungen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Pneumatische Schaltleisten, Kontaktleisten, Lichtschranken usw. installieren.
- ▶ Rutschkupplung, Rücklaufsicherung, Fangvorrichtung für Torflügel usw. vorsehen.
- ▶ Öffnungszeitpunkt richtig einstellen, Quetsch- und Klemmstellen sichern.
- ▶ Kontrolle der Sicherheitseinrichtung und periodische Wartung durch qualifiziertes Fachpersonal.
- ▶ Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten dokumentieren.
- ▶ Konformitätserklärung bei motorisch angetriebenen Tür- bzw. Toranlagen beschaffen.
- ▶ Mechanische Notentriegelung anbringen.

- ▶ Unvermeidbare Stolperstellen auffällig markieren.

Mehr Informationen

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



Situation / Gefährdung

Ein- und Ausgänge

Verletzungen (auch von Drittpersonen) durch Stürze wegen rutschiger Böden oder Schwellen bei Ein- und Ausgängen oder Schnee, Eis, Glätte im Aussenbereich

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Gehwege auf Stolperstellen überprüfen und entschärfen.
- ▶ Schwellen markieren.
- ▶ Gehwege nach Möglichkeit überdachen.
- ▶ Ausreichende Beleuchtung vorsehen.
- ▶ Zweckmässige Schmutzschleusen vorsehen.
- ▶ Winterdienst sicherstellen. Splitt streuen oder salzen.



Mehr Informationen

- www.stolpern.ch

Situation / Gefährdung

Böden

Verletzungen durch Ausrutschen, Stolpern und Stürzen wegen:

- loser oder aufstehender Bodenbeläge
- schmutziger und/oder nasser Bodenbeläge
- Niveauunterschieden

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Rutschfeste Bodenbeläge einsetzen. **1**
- ▶ Defekte Bodenbeläge umgehend fachgerecht instand stellen.
- ▶ Böden sauber und trocken halten.
- ▶ Regelmässig Fett- und Fleischreste zusammenkehren.
- ▶ Niveauunterschiede durch Schrägrampe mit geringer Neigung (max. 5 %) überwinden.
- ▶ Unvermeidliche Stufen deutlich markieren.
- ▶ Warnständer verwenden.

Mehr Informationen

- SECO, «Wegleitung zu den Verordnungen 3 und 4 zum Arbeitsgesetz», ArGV 3 Art. 14 (nur elektronisch verfügbar)
- Suva, Checkliste 67012.d «Böden»
- bfu, Dokumentation 2.027 «Bodenbeläge»
- bfu, Dokumentation 2.032 «Anforderungsliste Bodenbeläge»
- www.stolpern.ch



Situation / Gefährdung

Treppen

Verletzungsgefahr durch Stolpern, Ausrutschen und Stürzen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Treppen mit umfassbarem Handlauf sichern.
- ▶ Ab 1,50 m Treppenbreite sind beidseitig Handläufe vorgeschrieben.
- ▶ Rutschfeste Beläge anbringen.
- ▶ Stufenkanten mit Gummiprofil oder Gleitschutzstreifen versehen.
- ▶ Auf ergonomisches Stufenverhältnis achten.
- ▶ Treppenhaus genügend beleuchten.
- ▶ Treppenhaus freihalten, nicht als Abstellfläche oder Lagerraum benützen.
- ▶ Besondere Vorsicht bei Warentransport auf Treppen: keine Ablenkungen zulassen (z. B. durch Handy).



Mehr Informationen

- Suva, Checkliste 67185.d «Handlauf: Stopp den Sturzunfällen auf Treppen»
- bfu, Broschüre 2.007 «Treppen»
- www.stolpern.ch

Situation / Gefährdung

Raumklima

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 oder Thermogilet tragen. Aufwärmepausen vorsehen.
- ▶ Auch bei sehr warmen Bedingungen genügend Regenerationszeit gewährleisten.
- ▶ Durchzug nach Möglichkeit vermeiden.
- ▶ Genügend Flüssigkeit zu sich nehmen.



Steuerung der Raumtemperatur

Mehr Informationen

- SECO, «Wegleitung zu den Verordnungen 3 und 4 zum Arbeitsgesetz», ArGV 3 Art. 16 (nur elektronisch verfügbar)
- SECO, Merkblatt 710.226.d «Arbeiten bei Kälte»

Situation / Gefährdung

Lärm

Gehörschaden, Ermüdung, Stress, Fehleranfälligkeit, Verständigungsschwierigkeiten, Überhören von Signalen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nach Möglichkeit weniger lärmintensive Maschinen und Geräte einsetzen.
- ▶ Ausbreitung des Lärms durch raumakustische Massnahmen reduzieren.
- ▶ Tätigkeitsbezogene Richtwerte wie auch Richtwerte für Hintergrundgeräusche berücksichtigen.
- ▶ Leise und laute Arbeitsplätze voneinander trennen.
- ▶ Geeignete Gehörschutzmittel bereitstellen und Tragpflicht durchsetzen.

Mehr Informationen

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



Gebäude, Unterhalt, Instandhaltung, Raumklima

Situation / Gefährdung

Beleuchtung / natürliches und künstliches Licht / Sicht ins Freie

Gefahren nicht erkennen, schnelles Ermüden, Unwohlsein, Sturzverletzungen, Blendungen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Auf gute, der Tätigkeit angepasste, natürliche und künstliche Beleuchtung achten, z. B. auf Helligkeit, Kontrast achten. Blendungen vermeiden.
- ▶ Defekte Leuchtkörper fachgerecht ersetzen lassen.
- ▶ Helle Raumgestaltung (Farbanstriche) vorsehen.
- ▶ Für Arbeitsplätze in Räumen ohne Tageslicht und ohne Sicht ins Freie kompensatorische Massnahmen (baulich/organisatorisch) vorsehen, z. B. tageslicht-ähnliche Beleuchtung, Arbeitsplatzrotation, Pausen in Aufenthaltsräumen mit Tageslicht usw.

Mehr Informationen

- SECO, BBL 710.250.d «Wegleitung zu den Verordnungen 3 und 4 zum Arbeitsgesetz», ArGV 3 Art. 15
- Schweizer Licht Gesellschaft, Richtlinien SLG, www.slg.ch



Gebäude,
Unterhalt,
Instandhaltung,
Raumklima

Situation / Gefährdung

Notbeleuchtung, Handlampen, Notausgangsleuchten

Sturzverletzungen wegen ungenügender Beleuchtung, fehlende Notbeleuchtung bei Stromausfall

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Defekte Leuchtmittel melden und ersetzen lassen.
- ▶ Periodisch alle Notleuchten durch Simulation eines Stromunterbruchs auf richtige Funktion hin überprüfen.
- ▶ Programmierschalterstellung periodisch überprüfen.
- ▶ Lampenkörper der netzunabhängigen Notbeleuchtung kennzeichnen.
- ▶ Defekte Batterien oder Akkus ersetzen (Lebensdauer und Standort beachten).
- ▶ Richtlinien der Schweizer Licht Gesellschaft (SLG) berücksichtigen.



Mehr Informationen

- SECO, «Wegleitung zu den Verordnungen 3 und 4 zum Arbeitsgesetz», ArGV 3 Art. 15 (nur elektronisch verfügbar)
- Suva, Checkliste 67157.d «Fluchtwege»
- Schweizer Licht Gesellschaft, Richtlinien SLG: www.slg.ch

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

- ▶ Elektro-Sicherheitskonzept erarbeiten und regelmässig überprüfen.
- ▶ Abdeckungen nicht demontieren.
- ▶ Defekte Einrichtungen sofort durch eine Fachperson reparieren lassen.
- ▶ Speziell für die Aussen- und Nassbereiche: Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) installieren.
- ▶ Defekte Leuchtmittel sofort ersetzen. Nötigenfalls eine Fachperson beiziehen.
- ▶ Regelmässige Sichtkontrolle von stromführenden Kabeln und Steckdosen durchführen. Installationen und Anschlüsse periodisch überprüfen.
- ▶ Stromverteiler/Elektroschrank abschliessen und nur Fachpersonen zugänglich machen.

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»
- www.bfu.ch «Lampenwechsel»



Gebäude,
Unterhalt,
Instandhaltung,
Raumklima

Situation / Gefährdung

Entsorgung, Container, Sammelbehälter, Abfallverdichter

Quetschgefahr,
Einklemmen von Körper-
teilen, Schnittverletzungen

Kontamination, Infektionen,
Geruchsbelästigung

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Herstellervorschriften beachten.
- ▶ Abdeckbleche und Deckel zum Schliessen der Container vorsehen. Nicht unter Abdeckungen greifen.
- ▶ Mitarbeitende instruieren und sicherstellen, dass nur instruiertes Personal die Bedienung übernimmt.
- ▶ Grosse und schwere Container nur zu zweit verschieben.
- ▶ Handschuhe und bei Bedarf Schutzbrille tragen.
- ▶ Abfallsäcke lose transportieren. Abfall nicht zusammendrücken.
- ▶ Abfalltrennung vornehmen.
- ▶ Container vor Wegrollen sichern.
- ▶ Stromversorgung bei öffentlich zugänglichen Pressmulden ausserhalb der Betriebszeiten abschalten.
- ▶ Tierische Nebenprodukte nach Risiko-Kategorien separieren und diese nur in bestimmungsgemässen und klar gekennzeichneten Behältern lagern und transportieren.
- ▶ Geltende gesetzliche Vorschriften für die Entsorgung tierischer Nebenprodukte einhalten.

Mehr Informationen

- EKAS, Richtlinie 6512.d «Arbeitsmittel»
- Suva, Belastungsanalyse 88293.d «Stossen und Ziehen von Gegenständen auf Rollen»
- Verordnung über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten, SR 916,441.22



Gebäude, Unterhalt, Instandhaltung, Raumklima

Situation / Gefährdung

Wartung und Instandhaltung

Maschinen und Geräte

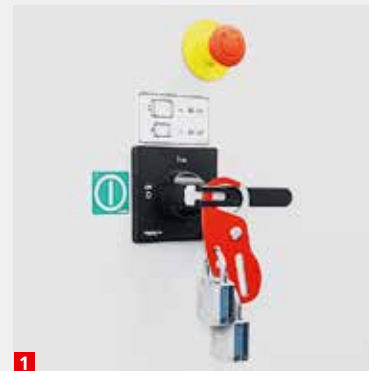
Schnittverletzungen, Quetschungen, Prellungen, Abtrennen von Gliedmassen, Stromschläge

Gebäude und Anlagen

Diverse Gefährdungen, z. B. Verletzungen durch bewegte Teile, Absturz, Stromschlag usw.

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur instruiertes Personal für Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten einsetzen.
 - ▶ Betriebs- und Wartungsanleitung beachten sowie Sicherheitsvorschriften einhalten.
 - ▶ Notwendige persönliche Schutzausrüstung tragen.
 - ▶ Geräte und Maschinen vom Stromnetz trennen und gegen Wiedereinschalten sichern. **1** Sicherstellen, dass keine potenzielle Energie vorhanden ist.
 - ▶ Sichtprüfung auf erkennbare Mängel vornehmen.
 - ▶ Periodische Kontrolle von Kabeln und Steckern durchführen. Defekte Kabel und Stecker durch einen Fachmann reparieren lassen.
 - ▶ Nach erfolgter Instandhaltung Funktionskontrolle durchführen und Sicherheitsvorkehrungen, Abschaltmechanismen und Schutzabdeckungen kontrollieren.
 - ▶ Wartungsarbeiten dokumentieren.
-
- ▶ Instandhaltungs- und Reinigungsarbeiten planen. Betriebs- und Wartungsanleitungen einhalten, nicht improvisieren.
 - ▶ Zuständigkeiten für Instandhaltung regeln.
 - ▶ Nur ausgebildetes und instruiertes Fachpersonal einsetzen (speziell für Arbeiten an elektrischen Einrichtungen).
 - ▶ Wartungsverträge abschliessen.
 - ▶ Instandhaltungen dokumentieren.



1

Mehr Informationen

- Suva, Faltprospekt 84040.d «Acht lebenswichtige Regeln für die Instandhaltung von Maschinen und Anlagen»

Gebäude,
Unterhalt,
Instandhaltung,
Raumklima

Situation / Gefährdung

Druckluftanlagen / Druckluftpistolen

Verletzungen durch Luftstrahl und wegfliegende Teile, Beeinträchtigung durch Lärm

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Kompressor in einem separaten Raum aufstellen (Lärmbelästigung) und professionelle Wartung vorsehen.
- ▶ Druckluftpistolen mit lärmgeminderten Düsen und Sicherheitskupplungen verwenden. **1**
- ▶ Schutzbrille und Gehörschutz tragen.

Mehr Informationen

- Druckgeräteverwendungsverordnung (SR 832.312.12)
- Suva, Merkblatt, 44085.d «Druckluft – die unsichtbare Gefahr. Sicherheits-Blaspistolen und Sicherheits-Kupplungen: Schutzziele und Lösungen»
- Suva, Checkliste 67054.d «Druckluft»



Situation / Gefährdung

Dampfkesselanlagen und Leitungen

Berstgefahr, Verbrennungen durch Dampfaustritt, Entweichen von Dampf bei unkontrolliertem Druckanstieg oder Bersten

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Druckgeräte vor unbefugtem Zugriff schützen und professionelle Wartung vorsehen.
- ▶ Überdruckventile einbauen und periodisch überprüfen.
- ▶ Druckgeräte gemäss Art. 1 der Druckgeräteverwendungsverordnung vor der Inbetriebnahme der Suva melden.

Mehr Informationen

- Druckgeräteverordnung (SR 819.121)
- Druckgeräteverwendungsverordnung (SR 832.312.12)
- EKAS, Richtlinie 6516.d «Druckgeräte»
- Suva, Meldeformular 88223.d «Inbetriebnahme eines Druckgerätes»



Arbeitsorganisation, Arbeitsinhalt

Zwischen Unfallgeschehen und Arbeitsorganisation besteht ein enger Zusammenhang. Auch gesundheitliche Beschwerden können durch Mängel in der Arbeitsorganisation mitverursacht werden. Ungenügende Arbeitsvorbereitung, unklare Entscheidungskompetenzen, schlechtes Arbeitsklima, chronische Überlastung, Nichteinhalten der Arbeits- und Ruhezeitbestimmungen, hoher Arbeitsdruck, Missverständnisse und schlechte Arbeitsbedingungen wie ungeeignete Arbeitsplätze oder ergonomisch unzureichende Arbeitsabläufe sind oft Ursachen von Unfällen oder Gesundheitsbeschwerden und Auslöser von kritischen Situationen. Besondere Aufmerksamkeit verdient auch der Einsatz von temporären Arbeitskräften. Das Anforderungsprofil des Betriebs und das Eignungsprofil der temporären Arbeitskraft sollten vorgängig aufeinander abgestimmt und durch notwendige Instruktion ergänzt werden.

Berufsunfälle und gesundheitliche Beschwerden wie muskuloskelettale Beschwerden oder

psychosoziale Belastungen führen zu Leistungseinbußen oder gar längeren Abwesenheiten vom Arbeitsplatz. Nicht nur Verunfallte oder Erkrankte leiden darunter. Absenzen führen zu weiteren organisatorischen Engpässen, vermehrten Überstunden von anderen Mitarbeitenden und hohen Kosten.

Das menschliche Verhalten spielt bei der Prävention von Unfällen und Krankheiten eine wichtige Rolle. Wer den Faktor «Mensch» ernst nimmt, muss auch die Arbeitsorganisation, das Arbeitsklima und die Arbeitsinhalte hinterfragen. Denn diese Aspekte haben einen grossen Einfluss auf das Verhalten der Mitarbeitenden. Sie tragen entscheidend zur Motivation und letztlich zur Leistungsbereitschaft bei.

Arbeitsorganisation, Arbeitsinhalt

Situation / Gefährdung

Arbeitsorganisation

Unter- oder Überforderung, Stress, psychische Belastungen, Motivations- oder Leistungseinbussen, erhöhte Unfallgefahr durch organisatorische Mängel, Konzentrationseinbussen oder nicht geregelte Notsituationen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Die Aufgaben so gestalten, dass sie verschiedene Tätigkeiten umfassen. Mögliches Beispiel: rotierender Einsatz für verschiedene Tätigkeiten (Jobrotation).
- ▶ Arbeitslast gerecht verteilen.
- ▶ Dokumentiertes Einführungsprogramm erstellen und neue Mitarbeitende begleiten.
- ▶ Weiterbildungskurse sowie erforderliche Rahmenbedingungen anbieten.
- ▶ Personalkapazität an Arbeitslast anpassen.
- ▶ Störungsfreies Arbeiten ermöglichen. Geplante Arbeitsabläufe 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 frühzeitig, d.h. mind. 14 Tage im Voraus, bekannt geben.

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, Teil 4 – Psychische Belastungen – Checklisten für den Einstieg
- SECO, Webseite www.psyatwork.ch
- Suva, Checkliste 67019.d «Einführung neuer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter»
- Suva, Merkblatt 44065.d «Stress? Da haben wir etwas für Sie!»
- www.stressnostress.ch
- www.s-tool.ch



Arbeitsorganisation, Arbeitsinhalt

Situation / Gefährdung

Arbeitsablauf und Arbeitsinhalt

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

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Auf angemessene Beanspruchung (körperliche und geistige) achten.
- ▶ Anleitungen stufengerecht sowie verständlich erteilen und dokumentieren.
- ▶ Unter- und Überforderungen thematisieren.
- ▶ Auftauchende Fragen möglichst rasch beantworten.



Mehr Informationen

Siehe Arbeitsorganisation, S. 108

Arbeits-
organisation,
Arbeitsinhalt

Arbeitsorganisation, Arbeitsinhalt

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 erstellen. Fehlverhalten ansprechen.
- ▶ In Stress-Situationen für Unterstützung sorgen.
- ▶ Auf Problemmeldungen eingehen.
- ▶ Leistungen anerkennen und loben.
- ▶ Kulturelle Unterschiede der Mitarbeitenden beachten.



Mehr Informationen

Siehe Arbeitsorganisation, S. 108

Arbeitsorganisation, Arbeitsinhalt

Situation / Gefährdung

Temporäre Arbeitskräfte

Erhöhtes Unfallrisiko durch fehlende Ausbildung oder Instruktion

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Sicherstellen, dass Anforderungsprofil des Betriebs und Eignungsprofil der temporären Arbeitskraft für die zugewiesene Tätigkeit übereinstimmen.
- ▶ Instruktion über die auszuführende Tätigkeit, die eingesetzten Arbeitsmittel und die relevanten Sicherheitsregeln gewährleisten.

Mehr Informationen

- www.ekas.ch > Personalverleih (Hilfsmittel im Personalverleih)
- EKAS, 6060.d «Persönlicher Sicherheitspass im Personalverleih»



Situation / Gefährdung

Interne Kommunikation

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

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Klar, verständlich und stufengerecht kommunizieren.
- ▶ Eine offene Gesprächskultur pflegen (Mitarbeitende und Vorgesetzte sowie Mitarbeitende untereinander).
- ▶ Probleme und persönliches Befinden zur Sprache bringen.
- ▶ Sicherstellen, dass auch fremdsprachige Mitarbeitende die Anweisungen verstanden haben. Bilder und Piktogramme einsetzen. Mitarbeitende mit ausreichenden Deutschkenntnissen für Erklärungen und Instruktionen an fremdsprachige Mitarbeitende beziehen.

Mehr Informationen

Siehe Arbeitsorganisation, S. 108



Arbeits-
organisation,
Arbeitsinhalt

Arbeitsorganisation, Arbeitsinhalt

Situation / Gefährdung

Mitwirkung

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

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Mitspracherechte der Arbeitnehmenden in allen Fragen der Verhütung von Berufsunfällen und des Gesundheitsschutzes wahrnehmen.
- ▶ Wissen der Mitarbeitenden bei der Analyse von Risiken und Belastungen nutzen, um Betriebsabläufe zu verbessern (z. B. Vorschlagswesen).



Mehr Informationen

- SECO, Wegleitung zum Arbeitsgesetz, Art. 48
- 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 VUV, Art. 6a (SR 832.30)

Situation / Gefährdung

Zwischenmenschliche Spannungen / Mobbing / Sexuelle Belästigung

Schlechtes Arbeitsklima und sinkende Leistungsbereitschaft, Repressalien gegen einzelne Mitarbeitende, offene oder verdeckte Konflikte, psychische Belastung

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Verhaltensgrundsätze festlegen.
- ▶ Eine neutrale Ansprechstelle schaffen und Mitarbeitende schriftlich informieren.
- ▶ Führungsverantwortung wahrnehmen. Frühwarnzeichen wie z. B. fehlende Motivation, Gereiztheit, häufige Abwesenheiten usw. erkennen und reagieren.
- ▶ Thematik in Teamsitzungen und Schulungen sowohl für Führungskräfte als auch für Mitarbeitende behandeln.
- ▶ Konfliktmanagement auf Führungsstufe schulen.
- ▶ Konflikte durch interne oder externe Vertrauensperson zur Sprache bringen.
- ▶ Gegebenenfalls Fachperson frühzeitig beiziehen.



Gestellte Situation

Mehr Informationen

- SECO, Broschüre 710.064 d «Mobbing und andere Belästigungen»
- 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»
- Weitere Publikationen: siehe Arbeitsorganisation, S. 108

Arbeitsorganisation, Arbeitsinhalt

Situation / Gefährdung

Alkohol / Medikamente / Drogen

Sucht, erhöhte Unfallgefahr, gesundheitsschädigende Auswirkungen, Leistungseinbussen, Ausfall

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Frühwarnzeichen wie z. B. Konzentrationsmangel, Müdigkeit, Unpünktlichkeit, Vergesslichkeit, Aggressivität, Absenzen, Fehler usw. erkennen und mit interner oder externer Unterstützung Hilfe zur Selbsthilfe anbieten.
- ▶ Thematik in Teamsitzungen und Schulungen behandeln.
- ▶ Vermeiden von ständigem Zeitdruck.
- ▶ Spannungen und Konfrontationen abbauen.

Mehr Informationen

- Suva, Informationsschrift 66095.d «Suchtmittel am Arbeitsplatz aus rechtlicher Sicht»
- Suva, Merkblatt 44052.d «Einerseits. Andererseits. Klartext über Alkohol und andere Suchtmittel am Arbeitsplatz.»



Arbeitsorganisation, Arbeitsinhalt

Situation / Gefährdung

Arbeits- und Ruhezeitenbestimmungen

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

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Gesetzlich zulässige bzw. vertraglich vereinbarte Arbeitszeiten, z. B. 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 nicht am Arbeitsplatz, sondern in separaten Räumen mit Sicht ins Freie ermöglichen.
 - ▶ Bei Arbeiten in kalter Arbeitsumgebung, Aufwärm-pausen vorsehen.

Fortsetzung auf Seite 116



Arbeits-
organisation,
Arbeitsinhalt

Arbeitsorganisation, Arbeitsinhalt

Situation / Gefährdung

Arbeits- und Ruhezeitenbestimmungen Nacht- und Sonntagsarbeit

Massnahmen / zu beachten

Fortsetzung von Seite 115

- ▶ Nacht- und Sonntagsarbeit bedürfen grundsätzlich einer Bewilligung des Kantons am Einsatzort oder des SECO.
- ▶ Bei Nacht- und Sonntagsarbeit ist das Einverständnis der Arbeitnehmenden einzuholen.
- ▶ In der Nacht, zwischen 23.00 und 06.00 Uhr, darf die Arbeitszeit höchstens 9 Stunden betragen und muss innerhalb eines Zeitrahmens von 10 Stunden liegen.
- ▶ Sonderregelungen für Sonntagsarbeit (Lohnzuschlag, Freizeitausgleich, Ersatzruhetag, medizinische Untersuchungen) einzeln abklären und Vorschriften einhalten.

Mehr Informationen

- Bundesgesetz über die Arbeit in Industrie, Gewerbe und Handel (Arbeitsgesetz ArG)
- GAV Metzgereipersonal-Verband der Schweiz MPV, www.mpv.ch > Branche > Gesamtarbeitsvertrag
- SECO, Flyer 710.224.d «Arbeit und Gesundheit. Arbeits- und Ruhezeiten»
- Verordnungen 1, 2, 3 und 5 zum Arbeitsgesetz, ArGV 1, ArGV 2, ArGV 3, ArGV 5
- SECO, «Wegleitung zu den Verordnungen 1 und 2 zum Arbeitsgesetz» (nur elektronisch verfügbar)
- SECO, «Wegleitung zu den Verordnungen 3 und 4 zum Arbeitsgesetz» (nur elektronisch verfügbar)
- SECO, «Wegleitung zur Verordnung 5 zum Arbeitsgesetz» (nur elektronisch verfügbar)

Situation / Gefährdung

Sonderschutzbestimmungen bei Schwangerschaft und Mutterschaft

Gefährdungen und schädigende Auswirkungen auf Mutter und Kind

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Überprüfungen der Arbeitsbedingungen:
 - Risikobeurteilung der auszuführenden Arbeiten sowie der Exposition gegenüber chemischen und biologischen Substanzen durchführen und geeignete Schutzmassnahmen bzw. Schutzeinrichtungen bereitstellen.
 - Informationen an Frauen im gebärfähigen Alter über mögliche Gefährdungen und Rechte abgeben.
 - Vorübergehende Umverteilungen der Aufgaben und Beschäftigungserleichterungen vor allem bei stehenden und ergonomisch ungeeigneten Tätigkeiten vorsehen.
 - Nicht zulässig ist Arbeit im Akkord oder taktgebundene Arbeit, wenn der Arbeitsrhythmus durch eine Maschine oder eine technische Einrichtung vorgegeben wird und von der Arbeitnehmerin nicht beeinflusst werden kann.
 - Liegemöglichkeit vorsehen.
 - Lärm von 85 dB und mehr ist verboten.

Fortsetzung auf Seite 118



Arbeits-
organisation,
Arbeitsinhalt

Situation / Gefährdung

Sonderschutzbestimmungen bei Schwangerschaft und Mutterschaft

Massnahmen / zu beachten

Fortsetzung von Seite 117

- Versetzen schwerer Lasten bis max. 10 kg entsprechend dem Verlauf der Schwangerschaft vermeiden und ab dem 7. Schwangerschaftsmonat nur das gelegentliche Versetzen von Lasten bis max. 5 kg zulassen oder ganz vermeiden.
- Ab dem 6. Schwangerschaftsmonat arbeiten im Stehen auf 4 Stunden begrenzen.
- Den Müttern die zum Stillen erforderliche Zeit und einen entsprechend geschützten Raum zur Verfügung stellen.
- ▶ Arbeitszeit von max. 9 Std./Tag während der ganzen Schwangerschaft und Sonderregelungen bezüglich Nacht- und Schichtarbeit einhalten.
- ▶ Beschäftigungsverbot bis 8 Wochen nach der Niederkunft einhalten.

Mehr Informationen

- Verordnung 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 710.233.d «Mutterschaft – Schutz der Arbeitnehmerinnen»
- SECO, Tabelle «Mutterschaft und Arbeitszeitgestaltung»
- SECO, «Wegleitung zu den Verordnungen 3 und 4 zum Arbeitsgesetz», ArGV 3 Art. 25 (nur elektronisch verfügbar)



Situation / Gefährdung

Sonderschutzbestimmungen für Jugendliche und Auszubildende

Erhöhtes Unfallrisiko, schädigende Einflüsse, Überlastung

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Risikobeurteilung der auszuführenden Arbeiten durchführen und geeignete Schutzmassnahmen ergreifen.
- ▶ Heben und Tragen auf ein Minimum beschränken. Geeignete Hilfsmittel für schwere oder unhandliche Lasten zur Verfügung stellen. Richtwerte für zumutbare Lasten einhalten.
- ▶ Gefährliche Arbeiten sind für Jugendliche unter 18 Jahren grundsätzlich verboten. Ausnahme: im Rahmen der beruflichen Grundausbildung.
- ▶ Instruktion und Begleitung von jugendlichen Arbeitnehmenden sicherstellen (siehe Anhang 2 des Bildungsplans zur Verordnung über die berufliche Grundbildung).
- ▶ Sonderregelungen für Nacht- und Sonntagsarbeit einhalten (siehe WBF-Verordnung).
- ▶ Tätigkeiten dem Alter der Jugendlichen entsprechend zuweisen (siehe WBF-Verordnung).
- ▶ Ruhezeit vor Beginn der Berufsschule beachten.

Mehr Informationen

- SECO, BBL 710.256 «Wegleitung zur Verordnung 5 zum Arbeitsgesetz»
- SECO, Broschüre 710.063.d «Jugendarbeitsschutz – Informationen für Jugendliche bis 18 Jahre»
- Eidg. Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung, Verordnung des WBF vom 21. April 2011 über die Ausnahmen vom Verbot von Nacht- und Sonntagsarbeit während der beruflichen Grundbildung (SR 822.115.4)
- Eidg. Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung, «Verordnung des WBF vom 4. Dezember 2007 über gefährliche Arbeiten für Jugendliche» (SR 822.115.2)
- Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundausbildung, Anhang 2



Auszug aus Art. 19 Abs.1+2 ArGV5:
«¹ 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.

² 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.»

Arbeitsorganisation,
Arbeitsinhalt

Arbeitsorganisation, Arbeitsinhalt

Situation / Gefährdung

Sicherheitsgerechtes Verhalten

Verletzungen aller Art wegen Nichtbeachtens von Sicherheitsregeln

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Sicherheitsregeln dokumentieren. Sanktionen definieren und kommunizieren.
- ▶ Sensibilisierung durch Schulung der Sicherheitsregeln und Einhalten der Tragpflicht der persönlichen Schutzausrüstung.
- ▶ Sicherheitskultur fördern.
- ▶ Motivation der Mitarbeitenden zur Arbeitssicherheit durch
 - Einbezug in die Mitarbeiterqualifikation
 - Mitarbeitergespräche durchführen.
- ▶ 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, Arbeitsinhalt

Situation / Gefährdung

Ergonomische Arbeitsgestaltung / Umgang mit Lasten / einseitige Beanspruchung

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.
- ▶ 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.
- ▶ Jobrotation organisieren.

Fortsetzung auf Seite 122



Arbeits-
organisation,
Arbeitsinhalt

Situation / Gefährdung

Ergonomische Arbeitsgestaltung / Umgang mit Lasten / einseitige Beanspruchung

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

Massnahmen / zu beachten

Fortsetzung von Seite 121

- ▶ Mitarbeitende in körperschonenden Arbeitstechniken instruieren. Zum Beispiel das richtige Heben und Tragen von Lasten: Beim Anheben der Last Knie beugen, Rücken gerade halten, Last mit beiden Händen greifen und langsam anheben. Beinmuskulatur gleichmässig beanspruchen. Beim Tragen der Last Rücken gerade halten und Last möglichst nah am Körper tragen.
- ▶ Geeignetes Schuhwerk tragen.
- ▶ Extreme Arbeitsteilung vermeiden, schnell wiederholende Bewegungsabläufe über längere Zeit vermeiden.
- ▶ Arbeitsrhythmus, der von der Maschine vorgegeben wird, vermeiden und Mitarbeitenden Einfluss auf Arbeitsrhythmus ermöglichen.
- ▶ Mitarbeitende abwechslungsweise an verschiedenen Arbeitsplätzen einsetzen (Jobrotation).
- ▶ Hebehilfen einsetzen.
- ▶ Bei Arbeiten im Stehen vermehrt Pausen machen, Für Verkaufspersonal Stehhilfen und Anti-Ermüdungs-Fussmatten verwenden.

Mehr Informationen

- EKAS, Informationsbroschüre 6245.d «Arbeits-sicherheit und Gesundheitsschutz beim Lasten-transport 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 «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 (nur elektronisch verfügbar)
- Richtlinie 2006/42/EG des Europäischen Parlaments und des Rates (Maschinenrichtlinie)

Arbeitsorganisation, Arbeitsinhalt

Situation / Gefährdung

Sozialräume / Garderoben / Verpflegung

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

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Branchenrelevante Hygieneregeln festlegen und allen Mitarbeitenden klar kommunizieren.
- ▶ Pausen-, Ess- und Aufenthaltsräume mit 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, Toiletten und Waschanlagen vorsehen.
- ▶ Getrennte Aufbewahrung für Alltags- und Arbeitskleidung ermöglichen 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 (nur elektronisch verfügbar)
- SECO, Info-Publikation «Pausen und Ernährung, Ratschläge für Arbeitnehmende»



Arbeits-
organisation,
Arbeitsinhalt

Arbeitsorganisation, Arbeitsinhalt

Situation / Gefährdung

Alarmierung / Notfallorganisation

Zu spätes Eintreffen der Hilfs- und Rettungskräfte

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Alarmierungssystem/Notfallplan festlegen, um eine möglichst rasche Alarmierung der Hilfs- und Rettungskräfte zu gewährleisten.
- ▶ Alarmierung bei Alleinarbeit sicherstellen.
- ▶ Mitarbeitende über Alarmierungsablauf periodisch instruieren.
- ▶ Alarmstellen und Telefonnummern gut sichtbar aufhängen, periodisch überprüfen und aktualisieren.
- ▶ Sammelplatz festlegen und Personal informieren.
- ▶ Ausbildung in Erster Hilfe und Sanität 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» (Word-Vorlage)
- 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)



Situation / Gefährdung

Erste-Hilfe-Material

Nicht auffindbares, nicht vorhandenes oder unvollständiges Erste-Hilfe-Material

Massnahmen / zu beachten

- ▶ 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.



Mehr Informationen

- SECO, «Wegleitung zu den Verordnungen 3 und 4 zum Arbeitsgesetz»,
ArGV 3 Art. 36 (nur elektronisch verfügbar)

Arbeitsorganisation, Arbeitsinhalt

Situation / Gefährdung

Brandschutz

Brandverletzungen,
Rauchvergiftungen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Brandschutzmassnahmen und Evakuierung festlegen und Mitarbeitende regelmässig instruieren.
- ▶ Feuerlöscher bzw. geeignete Löschmittel bereithalten und regelmässig warten.
- ▶ Rauchverbot im Betrieb einhalten.
- ▶ Brennbare Materialien in nicht brennbaren Behältern aufbewahren.

Mehr Informationen

- Vereinigung Kantonaler Feuerversicherungen VKF, Brandschutzrichtlinien:
www.bsvonline.ch



Situation / Gefährdung

Überwachte Arbeitsplätze

Eingriff in die Privatsphäre,
psychische Belastung

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Dispositiv der elektronischen und personellen Überwachung so einrichten, dass das Verhalten der Mitarbeitenden nicht überwacht werden kann.
- ▶ Mitarbeitende informieren.

Mehr Informationen

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



Arbeitsorganisation, Arbeitsinhalt

Situation / Gefährdung

Administrative Tätigkeiten, Büroarbeitsplätze, Sitzen bei der Arbeit

Verspannungen, Ermüdung, Durchblutungsstörungen, Kreislaufstörungen, Schmerzen im Nacken/Hals

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Für administrative Tätigkeiten ergonomisch eingerichtete Büroarbeitsplätze vorsehen.
- ▶ Administrative Tätigkeiten in störungsfreier Umgebung, evtl. räumlich getrennt, einplanen.
- ▶ Für Büroarbeitsplätze Empfehlungen der EKAS, des SECO und der Suva beachten (siehe Hinweise unten).

Mehr Informationen

- EKAS, Broschüre 6205.d «Unfall – kein Zufall! Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in Bürobetrieben»
- EKAS-Box, «Online-Informationsmittel für die Prävention im Büro», www.ekas-box.ch
- EKAS, www.praevention-im-buero.ch
- Suva, Informationsbroschüre 44034.d «Bildschirmarbeit»
- Suva, Internetseite «Ergonomie am Bildschirmarbeitsplatz», www.suva.ch/bildschirmarbeit



Arbeits-
organisation,
Arbeitsinhalt

Arbeitsorganisation, Arbeitsinhalt

Situation / Gefährdung

Arbeitskleidung

Arbeitskleidung
Verunreinigungen der Haut

Eingezogen werden, erfasst
werden, hängenbleiben

Stolper- und Sturzunfälle,
Fussverletzungen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Auf Tätigkeiten abgestimmte, geeignete Arbeitskleider tragen.
- ▶ Verunreinigte Kleider wechseln, reinigen lassen oder ersetzen.
- ▶ Keine losen Kleidungsstücke tragen.
- ▶ Keine Ringe oder Schmuckstücke tragen, die zu Gefährdungen führen können.
- ▶ Geeignetes Schuhwerk tragen: geschlossene Schuhe mit rutschfesten Sohlen.
- ▶ Für Arbeiten mit schweren Lasten, Rollcontainern oder Transportgeräten Sicherheitsschuhe tragen.

Mehr Informationen

- SECO, «Wegleitung zu den Verordnungen 3 und 4 zum Arbeitsgesetz», ArGV 3 Art. 28 (nur elektronisch verfügbar)



Situation / Gefährdung

Persönliche Schutzausrüstung

Schnittverletzungen an Händen, Armen und anderen Körperteilen; Augenverletzungen, Gehörschäden, Schädigung der Atemwege, Verletzungen durch sich bewegendende Maschinenteile oder Schneidewerkzeuge

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Auf Tätigkeiten abgestimmte, geeignete persönliche Schutzausrüstung bereitstellen: Schnittschutzhandschuhe, Stechschutzhandschuhe, Stechschutzschürze, Schutzkleider, Schutzbrillen, Gehörschutz, Sicherheitsschuhe usw.
- ▶ Mitarbeitende bei der Auswahl der persönlichen Schutzausrüstung miteinbeziehen.
- ▶ Nur Handschuhe und Stechschutzschürzen tragen, die der Körpergrösse entsprechen.
- ▶ Mitarbeitende in der Handhabung, Wartung, Pflege und Kontrolle der persönlichen Schutzausrüstung instruieren.
- ▶ Persönliche Schutzausrüstung regelmässig kontrollieren und bei Bedarf ersetzen.
- ▶ Tragpflicht regelmässig kontrollieren und durchsetzen. Arbeitsplätze mit Gebotszeichen kennzeichnen.

Mehr Informationen

- Suva, Checkliste 67091.d «Persönliche Schutzausrüstungen (PSA)»
- SECO, «Wegleitung zu den Verordnungen 3 und 4 zum Arbeitsgesetz», ArGV 3 Art. 27 (nur elektronisch verfügbar)



Persönliche
Schutzrüstung



Schnittschutzhandschuh



Stechschutzhandschuh



Baumwoll-Unterziehhandschuh



Mehrweghandschuhe



Einweghandschuhe



Arbeitshandschuhe



Hitze-/Kältehandschuhe



Stechschutzschürze

Persönliche Schutzrüstung



Schutzbrille



Gehörschutz



Schutzhelm



Sicherheitsschuhe / -stiefel



Thermogilet



Thermoweste



Hautschutzcreme

Arbeits-
organisation,
Arbeitsinhalt

Arbeitsorganisation, Arbeitsinhalt

Situation / Gefährdung

Einkauf von Maschinen

Gefährdungen durch nicht konforme Maschinen und Geräte

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur Maschinen und Geräte beschaffen, die bezüglich Sicherheit und Gesundheitsschutz dem Stand der Technik entsprechen und für den vorgesehenen Einsatz geeignet sind.
- ▶ Maschinen und Geräte vor Inbetriebnahme auf offensichtliche Mängel überprüfen und mögliche Gefährdungen identifizieren.
- ▶ Sicherheitsnachweis durch CE-Konformitätserklärung des Herstellers einfordern.
- ▶ Bedienungs- und Wartungsanleitung in Landessprache des Betreibers verlangen.
- ▶ Mitarbeitende vor Einsatz in der Bedienung und Wartung sowie über die notwendigen Sicherheitsmassnahmen instruieren.
- ▶ 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.
- ▶ Siehe auch Einleitung S. 20

Mehr Informationen

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



Anhang 1: Gesetzliche Grundlagen	134
Anhang 2: Nützliche Adressen und Links	139
Anhang 3: Abkürzungsverzeichnis	141
Anhang 4: Stichwortverzeichnis	143

Anhänge:
Gesetze,
Adressen,
Links,
Abkürzungen

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

¹ «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.

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

Art. 6 ArG

¹ «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

³ «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

³ «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/ (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)

ZGB

Schweizerisches Zivilgesetzbuch (ZGB, SR 210)

Schutz vor Passivrauchen

Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauchen (SR 818.31)

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)

Anhänge:
Gesetze,
Adressen,
Links,
Abkürzungen

ArGV 5

Verordnung 5 zum Arbeitsgesetz (Jugendarbeitsschutzverordnung, SR 822.115)

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)

EKAS

Online-Wegleitung durch die Arbeitssicherheit, www.wegleitung.ekas.ch

UVV

Verordnung über die Unfallversicherung (SR 832.202)

EigV

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

EKAS

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

Gesetze und Verordnungen zur Produktesicherheit

PrHG

Bundesgesetz über die Produktheftpflicht (Produktheftpflichtgesetz, 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 930.113)

Gesetze und Verordnungen über Lebensmittel und zum Schlachten**Lebensmittelgesetz (LMG)**

Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (SR 817.0)

VHys

Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten (SR 817.190.1)

VLtH

Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (SR 817.022.108)

VSFK

Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (SR 817.190)

Gesetze und Verordnungen zur Umwelt**USG**

Bundesgesetz über den Umweltschutz (Umweltschutzgesetz, USG, SR 814.01)

GSchG

Gewässerschutzgesetz (GSchG, SR 814.20)

LRV

Luftreinhalte-Verordnung (LRV, SR 814.318.142.1)

LSV

Lärmschutz-Verordnung (LSV, SR 814.41)

VeVA

Verordnung über den Verkehr mit Abfällen (VeVA SR 814.610)

VTNP

Verordnung über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten (SR 916.441.22)

Anhänge:
Gesetze,
Adressen,
Links,
Abkürzungen

Gesetze und Verordnungen zu Chemikalien und gefährlichen Stoffen

ChemG

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

ChemRRV

Verordnung zur Reduktion von Risiken beim Umgang mit bestimmten besonders gefährlichen Stoffen, Zubereitungen und Gegenständen (Chemikalien-Risiko-reduktions-Verordnung, ChemRRV, SR 814.81)

ChemV

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

SAMV

Verordnung über den Schutz der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer vor Gefährdung durch Mikroorganismen (SR 832.321)

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 734.20)

NEV

Verordnung über elektrische Niederspannungserzeugnisse (NEV, SR 734.26)

NIV

Verordnung über elektrische Niederspannungsinstallatio-nen (Niederspannungsinstallationsverordnung, NIV 734.27)

NIN

Niederspannungsinstallationsnorm (NIN 2015)

Baugesetze und Brandschutzvorschriften

Örtliche Baugesetze und örtliche Brandschutzvorschriften gemäss kantonalen Regelung bzw. gemäss Richtlinien der Vereinigung Kantonalen Feuerversicherungen VKF.

Gesamtarbeitsvertrag

Gesamtarbeitsvertrag für das schweizerische Metzgereigewerbe abgeschlossen zwischen dem Schweizer Fleisch-Fachverband SFF und dem Metzgereipersonal-Verband der Schweiz, www.mpv.ch

Anhang 2:

Nützliche Adressen und Links

Kontaktstelle für Branchenlösung Fleischwirtschaft

Das Ausbildungszentrum ABZ Spiez ist für die Branchenlösung der Schweizer Fleischwirtschaft verantwortlich und setzt sich zum Ziel, individuelle, schnelle, und persönliche Lösungen in allen Fragen rund um Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz anzubieten.

Auskünfte, ABZ Spiez:

Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft, Schachenstrasse 43, Postfach 422, CH-3700 Spiez

Tel. +41 (0)33 650 81 81, Fax +41 (0)33 654 41 94
info@abzspiez.ch

Nützliche Adressen, Bezugsquellen für Informationen, Publikationen und Schulungen

AT

Arbeitsgemeinschaft Tabakprävention Schweiz,
Haslerstrasse 30, 3008 Bern, www.at-schweiz.ch

bfu

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

Branchen Versicherung Schweiz

Branchen Versicherung Schweiz, Sihlquai 255, Postfach, 8031 Zürich, www.branchenversicherung.ch

Bundespublikationen

www.bundespublikationen.admin.ch

CENTRAVO

Centravo Holding AG, Dienstleistungen für die Fleischwirtschaft, Sihlquai 255, Postfach, 8031 Zürich, www.centravo.ch

Conseil Romand de la Boucherie

Conseil Romand de la Boucherie, Avenue de la Châtelaine 80, 1219 Châtelaine

EKAS

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

Electrosuisse

Normen und Publikationen, www.electrosuisse.ch

EN

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

IVA

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

Anhänge:
Gesetze,
Adressen,
Links,
Abkürzungen

Kantonale Arbeitsinspektorate

www.arbeitsinspektorat.ch oder www.iva-ch.ch

MPV/Gesamtarbeitsvertrag Metzgereigewerbe

Metzgereipersonal-Verband der Schweiz MPV,
Berninastrasse 25, 8057 Zürich, www.mpv.ch

Proviande

Proviande, Brunnhofweg 27, Postfach, 3001 Bern
www.schweizerfleisch.ch

SECO

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

SFF

Schweizer Fleischfachverband SFF, Sihlquai 255, Postfach,
8031 Zürich, www.sff.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

SVTI

Schweizerischer Verein für technische Inspektionen,
Kesselinspektorat, Richtistrasse 15, Postfach,
8304 Wallisellen, www.svti.ch

Suissepro

Dachverband der Fachgesellschaften für Sicherheit und
Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz
www.suissepro.org

Suva

Suva, Zentraler Kundendienst, Postfach, 6002 Luzern,
Online-Bestellung: www.suva.ch

SwissErgo

Schweizerische Gesellschaft für Ergonomie
3000 Bern, www.swissergo.ch

VKF

Vereinigung Kantonaler Feuerversicherungen
Bundesgasse 20, Postfach, 3001 Bern, www.vkf.ch

Anhang 3:

Verzeichnis der Abkürzungen

ABZ	Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft, Spiez	KAI	Kantonale Arbeitsinspektorate
ArG	Arbeitsgesetz	KOPAS	Kontaktperson Arbeitssicherheit
ArGV	Verordnung zum Arbeitsgesetz	MPV	Metzgereipersonal-Verband der Schweiz
ASA	Arbeitsärzte und andere Spezialisten der Arbeitssicherheit	NOGA	Nomenclature Générale des Activités économiques (Einordnungssystem der Wirtschaftszweige des Bundesamts für Statistik)
AT	Arbeitsgemeinschaft Tabakprävention Schweiz	PrSG	Bundesgesetz über die Produktesicherheit
bfu	Schweizerische Beratungsstelle für Unfallverhütung (nichtbetrieblicher Bereich)	PSA	Persönliche Schutzausrüstung
BVS	Branchenversicherung Schweiz	R-Sätze/ H-Sätze	R-Sätze = Risk (engl.) bezeichnen Risiken und werden zur Gefahrstoffkennzeichnung verwendet; H-Sätze = Hazard (engl.) beschreiben Gefahrenhinweise
EAI	Eidgenössische Arbeitsinspektion	SECO	Staatssekretariat für Wirtschaft
EKAS	Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit	SEV/ electro- suisse	Verband für Elektro-, Energie- und Informationstechnik
EN	Europäische Norm	SFF	Schweizer Fleischfachverband
FI	Fehlerstrom(schutzschalter)	SIA	Schweizerischer Ingenieur- und Architekten-Verein
GHS	Globally Harmonized System (Internationale Gefahrstoffkennzeichnung)	SN	Schweizer Norm
H-Sätze/ R-Sätze	H-Sätze = Hazard (engl.) beschreiben Gefahrenhinweise; R-Sätze = Risk (engl.) bezeichnen Risiken und werden zur Gefahrstoffkennzeichnung verwendet	SR	Systematische Sammlung des Bundesrechts
ISO	Internationale Norm (International Organization for Standardization)	SSUV	Sammelstelle für Statistik der Unfallversicherungen
IVA	Interkantonaler Verband für Arbeitnehmerschutz	STOP	Substitution, Technische Massnahmen, Organisatorische Massnahmen, Persönliche Schutzmassnahmen

Anhänge:
Gesetze,
Adressen,
Links,
Abkürzungen

Suva	Schweizerische Unfallversicherungsanstalt
SVTI	Schweizerischer Verein für technische Inspektionen
TEG	Technische Einrichtungen und Geräte
UVG	Bundesgesetz über die Unfallversicherung
VKF	Vereinigung Kantonalen Feuerversicherungen
VUV	Verordnung über die Unfallverhütung

Anhang 4:

Stichwortverzeichnis

A

Abfallverdichter/Pressmulde	104
Abkürzungen	141–142
Absturzgefahr	37, 42, 86
Abwaschmaschine	71
Administrative Tätigkeiten	127
Adressen	139–140
Alarmierung	21, 124
Alkohol	23, 114
Allein arbeitende Personen	108
Allergien	65, 90
Anpassrampe	77
Arbeiten in der Höhe	42, 86
Arbeitsablauf	109
Arbeitsärzte	13, 18, 136, 141
Arbeitsgesetz	134–136
Arbeitsinhalt	107–132
Arbeitskleidung	65, 99, 123, 128
Arbeitsorganisation	107–132
Arbeitsstische	46, 67, 121
Arbeitszeiten	115

ASA-Richtlinie	13, 15, 136
ASA-Spezialisten	3, 13–14
Audit	24
Aufschnittmaschine	68
Ausbeinen	44–63
Ausbildung	2, 13–14, 16, 19, 79, 85, 111, 119, 124, 125, 139
Ausgänge	82, 92, 94, 96
Auszubildende	119

B

Bain-Marie	71
Bandsägen	48
Behälterwagen	78
Beleuchtung	11, 23, 75, 82, 92, 96, 101–103
Berufskrankheiten	6, 8, 13, 90, 134–136,
Berufsunfälle	6, 8, 10, 13, 107, 134
Betäubung	36–37
Bezugsquellen	24, 139
Blitz	52
Blut	18, 30, 38, 91
Blutentzug	38
Böden	11, 18, 82, 86, 92–93, 96–97
Brandschutz	126, 138
Brandschutzvorschriften	138

Brüh- und Enthaarungsmaschine	39
Brustbeinsäge	41
Büroarbeit	127

C

Catering	74
Chemikalien	3, 5, 11, 18, 23, 85–91, 138
Chemische Reaktionen	88
Container	78, 104
Cutter	52

D

Dampfkesselanlagen	106
Deichselgeräte	79
Desinfektionsmittel	11, 22, 85, 88, 89
Drogen	23, 114
Druckluftanlagen	106
Durchgänge	93

E

Eingänge	96
Einkauf von Maschinen	20, 132
Elektrische Installationen	103
Elektrizität	37, 103, 138
Entbluten	38
Entladen	36, 75–78

Entschwartungsmaschine	49
Entsorgung	62, 74, 91, 104, 137
Entvliesmaschine	49
Ergonomie	44, 46, 66, 121–122, 127, 140
Erste Hilfe	21, 74, 124–125
Erste-Hilfe-Material	21, 124–125
Evakuierung	124, 126

F

Flammgeräte/Flammanlagen	35, 40
Fleischformmaschine	55
Fleischhaken	50
Fleischtumbler	59
Fleischwolf	51
Fluchtwege	21, 74, 92, 94, 102, 124
Flurförderzeuge	75, 79
Förderanlagen (Conveyor)	11, 35, 43
Förderband	63
Fritteuse	70

G

Gabelstapler/Gegengewichtsstapler	16, 79
Garderoben	123
Gasflaschen	40, 72–73
Gasgrill	72–73

Gebäude	3, 5, 7, 17, 76, 86, 89, 92–106, 125
Gefährdungsermittlung	13, 18–19, 122
Gefahrenkennzeichnungen	17
Gefahrstoffe/Gefährliche Stoffe	85–91
Gefrierfleischschneidemaschine	55
Gefrierräume	18, 82–83
Geländer	42, 76–77
Geschirrspüler	71
Gesetzliche Grundlagen	5, 13, 134–138
Gesundheitsschutz	2, 5–7, 13–15, 22, 24–25, 44, 74, 80, 112, 119, 122, 127, 132, 134–135, 137, 139–140

H

Haken	11, 18, 43, 50, 66, 81
Halbierungssäge	41
Hamburgermaschine	55
Handkreissägen	47
Hängebahn	81
Haubeil/Hackbeil	50
Hautschutz	22, 58, 65, 85, 89–90, 131
Hebebühne	75–77, 121
Heben und Tragen	24, 80, 118, 119, 121–122
Hebezeug	121

Hochdruckreiniger	87
Höchstarbeitszeit	115
Hygiene	5, 85–91, 123, 137, 140

I

Infektionen	65, 91, 104
Instandhaltung/Instandhaltungsarbeiten	5, 19–20, 92–106
Instruktion	13, 15–16, 19–20, 27–28, 75, 79, 85, 103, 107, 111, 119
Interne Kommunikation	111

J

Jugendliche	24, 119, 136
-------------	--------------

K

Kälte	18, 55, 82–83, 99, 130
Kalte Umgebung	82–83
Knochenbandsägen	48
Kochkessel	63
Kommissionierung	5, 65–74
Konfliktmanagement	113
Konformitätserklärung	20, 44, 92, 95, 132
KOPAS/Kontaktpersonen für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	141
Kosten	5, 8–9, 107

Kreissägen	47–48
Kühlräume	75, 82–83
Künstliche Beleuchtung	92, 101
Kutter	52

L

Ladeneinrichtung	65–66
Laderampe	75–77
Ladung	60, 80
Lager/Lagern	5, 21, 27, 40, 50, 73–84, 89, 93, 121
Lärm	18, 23, 41, 47–48, 52, 55, 81, 100, 106, 117, 137
Leitbild	15
Licht (natürliches)	15, 101
Lichtschranken	95
Lösemittel	18, 88–89

M

Massnahmenplanung	13, 19
Medikamente	114, 125
Messer	3, 5, 10–11, 18, 27–33, 35, 44, 51–54, 57–58, 68
Mitarbeiterführung	110
Mitspracherechte	112
Mitwirkung	21, 112, 134–135

Mobbing	23, 113
Mutterschaft	24, 117–118, 135
Mutterschutzverordnung	24, 118, 135

N

Nacharbeit	116
Nadelsteaker	54
Nassarbeit	85
Natürliche Beleuchtung	23, 92, 101
Nichtraucherschutz	123
Niederdruckreiniger	87
Notausgänge	82, 94
Notbeleuchtung	82, 102
Notentriegelung	82, 95
Notfall	17, 21, 74, 82, 124
Notfallorganisation	21, 124

O

Organisation	3, 5, 9–10, 13, 18, 21, 23, 107–132
Organisatorische Massnahmen	19, 23, 141

P

Palettenrolli	79–80
Passivrauchen	23, 123, 135

Pausen	65, 67, 83, 86, 101, 115, 122, 123
--------	---------------------------------------

Persönliche Schutzausrüstung PSA	33, 38–39, 42, 69, 80, 87, 90–91, 99, 105, 128–131, 134, 141
Pflichten des Arbeitgebers	13, 134
Pflichten des Arbeitnehmers	134
Pökelspritzmaschine	58
Portionenschneider	53
Produktesicherheit	20, 134, 136, 141
Psychosoziale Risiken	23, 108

R

Rauchen	23, 123, 135
Räucheranlagen	61–62
Räucherwagen	60, 78
Raumklima	5, 18, 23, 99
Raumtemperatur	99
Regale	84
Reinigung	3, 5, 11, 18, 22, 45, 52, 62 65, 68, 71, 85–91, 105, 123
Reinigungsmaschinen	86
Reinigungsmittel	62, 71, 86, 88–89
Risikobeurteilung	18, 24, 117, 119
Rohrbahn	43, 75, 81
Rollcontainer	78

Ruhezeiten	3, 18, 115–116
------------	----------------

S

Sammelplatz	21, 124
Sauberkeit	85
Scheffel	51
Schlachtabfälle	91
Schlachtung	3, 5, 35–43
Schleifmaschine	33
Schmuck	33, 128
Schneidewerkzeuge	11, 18, 35, 129
Schnitzelmaschine	54
Schulungen	16, 82, 108, 110, 111, 139
Schussapparat	36
Schwangerschaft	117–118, 135
Schweine brühen/enthaaren	39
Seil- und Kettenzug	39
Sexuelle Belästigung	23, 113
Sicherheitsdatenblätter	16, 22, 61, 88
Sicherheitsgerechtes Verhalten	17, 120
Sicherheitsleitbild	15
Sicherheitsorganisation	15
Sicherheitsregeln	13, 16–17, 27, 75, 111, 120
Sicherheitssystem	13–15, 24
Sicherheitsziele	15

Sicht ins Freie	23, 101, 115, 123
Sonderschutz	24, 117–119
Sonderschutzbestimmungen	24, 117–119
Sonntagsarbeit	116, 119
Sozialräume	123
Spalter	42
Spezialisten der Arbeitssicherheit	6, 13, 18, 136, 141
Steaker	54
Steamer	69
Stechen	12, 38
Steckdosen	103
Stichwortverzeichnis	143–149
Stillen	118
Stolpern	93, 96–98
STOP	19, 141
Stromschlag	37, 41, 47, 63, 103, 105
Stromzange	37
Stürzen	39, 76, 78–79, 84, 86, 97–98
Substitution	19, 141
Suchtmittel	23, 114

T

Tageslicht	101
Technische Massnahmen	19, 91, 141
Theken	66

Tore (Hub-, Kipp-, Schiebe-, Roll-, Falttore)	95
Transport	3, 5, 11, 18, 22, 27, 29–30, 35, 44, 49, 54, 65, 74–84, 98, 104, 121–122
Treiben	36
Treppen	11, 18, 75, 92, 98
Türen	93–95

U

Überforderung	9, 23, 108–109
Überstunden	9, 107, 115
Überzeit	115
Überwachte Arbeitsplätze	126
Umwelt/Umweltschutz	137
Unfallkosten	8
Unfallstatistik	5, 8, 9
Unfallversicherungsgesetz	136
Unordnung	10
Unterforderung	108–109
Unterhalt	3, 5, 86, 89, 92–106

V

Vakuumfüller	56
Vakuummachine	69
Vergiftung	23, 62, 88–89

Verhalten	17, 24, 27, 29, 92, 107, 110, 113, 120, 124, 126
Verkauf	5, 65–74, 122
Verkehrswege	11, 18, 44, 48, 75, 79–80, 92–93
Verpackungsmaschine	69
Verpflegung	123
Viehannahme	5, 35–36
Viehtransporter	35
Viehtreiben	36

W

Wartung	20, 41, 44, 65, 77, 84, 95, 105–106, 132
Wasserbad	71
Wolf	51
Würfelschneider	58
Wurstclipper	57
Wurstfüllmaschine	56

Z

Zerlegen	3, 5, 31, 44–63
Zerlegetisch	46
Zerlegezange	40
Zwischenmenschliche Spannungen	10, 113



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

**Eidgenössische Koordinationskommission
für Arbeitssicherheit EKAS**