



EKAS «Unfall – kein Zufall!»

Informationen zur Arbeitssicherheit
und zum Gesundheitsschutz in

Betrieben des Gast- gewerbes, Hotels, Verpflegungsbereichen von Spitälern und Heimen



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

**Eidgenössische Koordinationskommission
für Arbeitssicherheit EKAS**

Impressum

Diese Broschüre basiert auf der bisherigen Ausgabe der gleichnamigen Publikation (9. überarbeitete Auflage 2009) und wurde inhaltlich vollständig überarbeitet sowie neu bebildert. Folgende Personen haben an der Überarbeitung mitgewirkt:

- Urs Hof, wiss. Mitarbeiter, Staatssekretariat für Wirtschaft SECO, Eidgenössische Arbeitsinspektion, Bern (Vorsitz)
- Reto Biasi, Arbeitsinspektor/Sicherheitsfachmann EigV, Amt für Wirtschaft und Arbeit, Zürich
- Paul Kaelin, Sicherheitsfachmann, ecopoint, Basel, Vertreter der Branchenlösung Gastro
- Urs Vonesch, eidg. Spital- und Heimkoch FA, Küchenchef, Restaurant ristoro, Baden-Dättwil
- Carmen Vonesch, dipl. Betriebsökonomin FH, Ausbilder FA, Dättwil
- Thomas Hilfiker, lic. phil., Kommunikationsberatung, Meggen

Bildnachweis

Mit freundlicher Genehmigung/Unterstützung folgender Unternehmen und Institutionen:

- Ausbildungszentrum WäBi, Wädenswil
- Campus Sursee
- Ecopoint, Basel
- EKAS, Bildarchiv
- Kantonsspital Baden
- Hotel Vitznauerhof, Vitznau
- Restaurant ristoro, Baden-Dättwil
- Seehotel Hermitage, Luzern

Herausgeber

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

Informationen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz in *Betrieben des Gastgewerbes, Hotels, Verpflegungsbereichen von Spitälern und Heimen*

EKAS-Bestell-Nr. 6209.d

Nachdruck mit Quellennachweis gestattet.

10. komplett überarbeitete Auflage 2012

Gendergerechte Formulierung

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

Inhalt

Warum diese Broschüre?	4
Die wichtigsten Ursachen	6
Vorbeugende Massnahmen	8
Arbeitsinhalt, Organisation und Verhalten	17
Küchenarbeitsplätze und Umgebung	33
Office, Service und Catering	55
Infrastruktur, Unterhalt und technische Geräte	67
Anhang 1: Gesetzliche Grundlagen	94
Anhang 2: Bezugsquellen für Publi- kationen und Branchen- lösung Gastgewerbe	97
Anhang 3: Stichwortverzeichnis	99

Warum diese Broschüre?

Die Arbeitsbedingungen im Gastgewerbe und der Hotellerie haben sich im Laufe der letzten Jahre stark verändert. Die Bereiche Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sind dadurch ebenfalls tangiert. Die durch die EKAS in den neunziger Jahren herausgegebene Broschüre wurde seit der ersten Auflage nur geringfügig überarbeitet. Eine komplette Neuerstellung mit angepassten Inhalten und neuem Bildmaterial war deshalb dringend notwendig, um den heutigen Erfordernissen in der Branche gerecht zu werden.

Erfreulicherweise konnte die Unfallquote im Gastgewerbe innerhalb des letzten Jahrzehnts gesenkt werden. Dennoch liegt mit 78 anerkannten Berufsunfällen pro 1000 versicherte Personen die Unfallquote im Gastgewerbe deutlich höher als der Durchschnitt der Dienstleistungsbranche (50)¹. Hinzu kommen die immer häufiger werdenden schleichen- den Symptome aus dem Bereich des Gesundheitsschutzes: Muskuloskelettale Beschwerden

und stressbedingte Erkrankungen haben auch in dieser Branche stark zugenommen und führen immer öfters zu Absenzen.

Daraus resultieren noch mehr Stress und erhöhte Unfallgefahren für die anderen Mitarbeitenden, hohe Ausfall- und Heilungskosten, schlechtere Produktivität und schliesslich sinkende Erträge für die Unternehmer. Unfälle und berufsbedingte Krankheiten sind nicht Schicksal. Die meisten Ursachen sind erkennbar und geeignete Sicherheitskonzepte zusammen mit adäquaten Präventionsmassnahmen können viel zur Verbesserung beitragen.

Prävention steht im Vordergrund

Vorbeugen ist besser als heilen. Dies ist in knappen Worten Sinn und Zweck dieser Broschüre. Sie zeigt stichwortartig auf, wo im Gastgewerbe, in der Hotellerie sowie in Verpflegungsbereichen von Spitälern und Heimen Gefahren für die Gesundheit lauern, und sie gibt Hinweise, wie man ihnen begegnen kann.

¹ Quelle: Unfallstatistik UVG, Ergebnisse nach Wirtschaftsklasse, BUV, alle Versicherte, 2009



Sie erhalten in dieser Broschüre auch Informationen über Pflichten und Rechte von Arbeitgebern und Arbeitnehmern. Dazu gehört auch die EKAS-Richtlinie 6508 über den Beizug von Arbeitsärzten und anderen Spezialisten der Arbeitssicherheit (ASA-Richtlinie). Sie verlangt – zusammen mit den

übergeordneten Vorschriften des Unfallversicherungsgesetzes (UVG), des Arbeitsgesetzes (ArG) und des Mitwirkungsgesetzes –, dass die Betriebe zusammen mit den Arbeitnehmenden Massnahmen zur Unfallverhütung und zum Gesundheitsschutz treffen und dazu wenn nötig die entsprechenden Fachleute beiziehen.

Für Arbeitgeber, Arbeitnehmer und Planer

Diese Broschüre richtet sich in erster Linie an die Betriebe, d. h. an Arbeitgeber und Arbeitnehmer. Da es jedoch einfacher und billiger ist, die Aspekte zur Förderung von Sicherheit und Gesundheit bereits in der Planungsphase statt erst im Nachhinein zu berücksichtigen, hoffen wir, dass die Broschüre auch für (Innen-)Architekten, Ingenieure und Planer ein nützliches Hilfsmittel sein wird.

Wir wünschen Ihnen bei der Umsetzung viel Erfolg.

*Dr. Ulrich Fricker
Präsident der EKAS
und Vorsitzender der Geschäftsleitung
der Suva*

Die wichtigsten Ursachen

Verschiedene Ursachen führen zu unfall- oder krankheitsbedingten Absenzen in den Betrieben. Folgende Faktoren spielen dabei eine wichtige Rolle:

1. Technische und bauliche Mängel

(z. B. Schwachstellen, nicht konforme Maschinen und Geräte, enge Platzverhältnisse, Abnutzung, Planungsfehler)

2. Organisationsmängel

(z. B. Überforderung, Zeitdruck, Hektik, schlechtes Arbeitsklima, unklare Arbeitsabläufe, fehlende Aus- und Weiterbildung)

3. Menschliche Faktoren

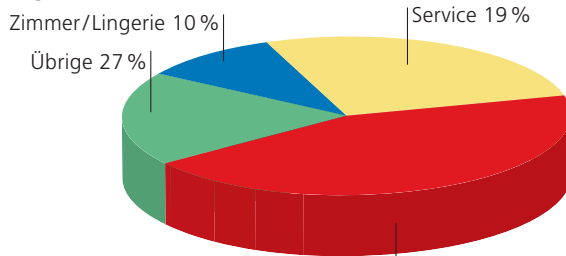
(z. B. Unaufmerksamkeit, Missverständnisse mit fremdsprachigen Mitarbeitenden, Bequemlichkeit, Hast, Ermüdung, zum Teil mangelhafte Berufsbildung)

Berufsunfälle

Die Berufsunfallstatistik zeigt, dass die Gefährdungen auch im Sektor Gastgewerbe und Hotellerie zahlreich sind (siehe Grafik 1). Nicht minder belastend sind auch die Folgen für die Betriebe:

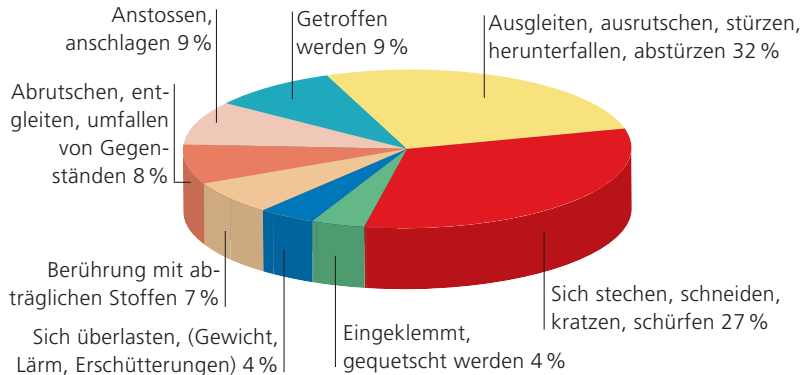
- Ausfallzeiten (Arztbesuch, Spitalaufenthalt, Rekonvaleszenz)
- Überstunden anderer Mitarbeiter
- Behebung von Sachschaden
- Organisatorischer Aufwand für Um disponierungen
- Reduzierte Leistungsfähigkeit
- Erhöhte Fehlerrate
- Ineffizienter weil reaktiver Ressourceneinsatz
- Schlechtes Arbeitsklima
- evtl. Kundenverlust und Umsatzeinbussen
- Imageverlust
- Mitleidenschaft des sozialen Umfeldes (Familie etc.)

Grafik 1: Unfallhäufigkeiten nach Orten und Ursachen im Gastgewerbe und der Hotellerie



Quelle: Unfallstatistik 2009, HOTELA Assurances SA

Grafik 2: Unfallhergang



Quelle: Statistik der Unfallversicherung UVG (SSUV), 2009, Branche 55 Beherbergungs- und Gaststätten, Mehrfachnennungen möglich

Gesundheitsbelastungen

Gesundheitsbelastungen gewinnen wirtschaftlich zunehmend an Bedeutung. Es ist schwierig, ein genaues Bild über die Gesundheitsbelastungen im Gastgewerbe und in der Hotellerie zu vermitteln. Am häufigsten sind muskuloskeletale Beschwerden wie Gelenk-, Rücken- und Nackenschmerzen. Auch die psychosozialen Risiken wie stressbedingte Erkrankungen, Burnout, Mobbing oder sexuelle Belästigungen nehmen stetig zu.

Eine SECO-Studie² belegt, dass Stress Kosten in der Höhe von 4,2 Milliarden Schweizer Franken pro Jahr verursacht. In dieser Summe sind die Kosten der medizinischen Versorgung, der Selbstmedikation gegen Stress und der Fehlzeiten inbegriffen. Eine weitere SECO-Studie³ zeigt, dass Beschwerden im Bewegungsapparat in den Betrieben mit 3,3 Milliarden Schweizer Franken zu Buche schlagen.

² SECO, Die Kosten des Stresses in der Schweiz, 2003, www.seco.admin.ch → Dokumentation → Publikationen und Formulare → Studien und Berichte → Arbeit

³ Arbeitsbedingungen und Erkrankungen des Bewegungsapparates: Geschätzte Fallzahlen und volkswirtschaftliche Kosten für die Schweiz, Läubli&Müller, 2009, EVD/SECO/ABGG.

Vorbeugende Massnahmen

Die EKAS-Richtlinie 6508 über den Beizug von Arbeitsärzten und anderen Spezialisten der Arbeitssicherheit (ASA-Richtlinie) erläutert die Pflichten des Arbeitgebers bezüglich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz. Die gesetzlichen Grundlagen zum Thema Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sind im Anhang 1 aufgelistet.

Unabhängig vom gesetzlichen Rahmen gibt es eine Reihe von Punkten, die für sichere und gesunde Arbeitsplätze und die Sicherheitskultur in den Betrieben bedeutsam sind:

■ Absichtserklärung der Unternehmensleitung

Die Unternehmensleitung muss sich klar zum Thema Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz bekennen und die entsprechenden Zielsetzungen verbindlich formulieren.

■ Sicherheitsorganisation

An jedem Unternehmensstandort ist eine geeignete Person für die Belange der Arbeitssicherheit zu bestimmen. Deren Hauptaufgaben umfassen die innerbetriebliche Koordination, die Überprüfung der notwendigen Sicherheitsmassnahmen sowie das Anleiten der Mitarbeitenden. Die Aufgaben und Kompetenzen des/der Sicherheitsverantwortlichen sind in einem Pflichtenheft festzuhalten und auch die Zeit, die für die Ausübung der Funktion erforderlich ist (z. B. 20 %).

■ Gefährdungsermittlung

Eine wichtige Basis bildet das Erkennen von möglichen Gefährdungen und Risiken im Betrieb und in dessen Umgebung. Dabei sollten auch Sicherheits- und Gesundheitsanliegen der Mitarbeitenden einfließen (Wahrnehmen des Mitspracherechts, u. a. gemäss Art. 6a VUV und Art. 48 ArG und Mitwirkungsgesetz).

Zum Wahrnehmen dieser Aufgaben braucht es ein solides Grundwissen. Massgebend sind dabei auch die Betriebsgrösse und das Tätigkeitsfeld. Das erforderliche Wissen kann man sich im Selbststudium oder durch den



Besuch von Kursen (Brandschutz, Ergonomie, Nothelferkurs usw.) oder von Fachtagungen erwerben. Für die Grundausbildung in Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz eignen sich insbesondere auch Branchenlösungen.

Bestehen Unsicherheiten in der Beurteilung vorhandener Gefährdungen oder sind solche in grösserem Umfang vorhanden, ist es angebracht, einen externen Spezialisten gemäss Eignungsverordnung (Arbeitsmediziner/-hygieniker, Sicherheitsingenieur/-fachmann) oder einen Spezialisten aus einem anderen Fachbereich (z. B. Ergonomie, Arbeitspsychologie, Arbeitsorganisation, Suchtprävention usw.) beizuziehen. Für weiterführende Auskünfte stehen das SECO, die kantonalen Arbeitsinspektorate, die Suva oder die Verantwortlichen der entsprechenden Branchenlösung zur Verfügung.

Besonderes Augenmerk ist zu richten auf:

- **Bauliche Einrichtungen:** Neu- und Umbauten müssen die anerkannten Regeln der Baukunst einhalten. Zukünftigen Bauherren und Mietern, die Mitarbeiter beschäftigen, wird empfohlen, die Pläne für die vorgesehenen Einrichtungen zur Begutachtung

einzureichen. So lassen sich nachträgliche arbeitsgesetzliche Auflagen weitgehend vermeiden.

- **Maschinen und Geräte:** Bestellen Sie nur sicherheitskonforme Maschinen und Geräte mit CE-Konformitätserklärung gemäss Gesetz und Verordnung über die Produktesicherheit (PrSG/PrSV) sowie gemäss Maschinenverordnung (MaschV). Lassen Sie sich beim Gebrauch von alten Geräten vom Arbeitsinspektorat über die sichere Verwendung beraten. Stellen Sie sicher, dass nur gut instruiertes Personal an Maschinen und Geräten arbeitet.

- **Ordnung, Organisation und Sauberkeit:** Klar geregelte Arbeitsabläufe, einwandfrei funktionierende Beleuchtung und Lüftung, rutschfeste Böden und mit Handläufen ausgerüstete Treppen sowie stets peinliche Sauberkeit des Bodens (Verschmutzungen führen häufig zu schweren Sturzunfällen!) tragen wesentlich zur Unfallverhütung bei. Achten Sie auf geeignetes Schuhwerk Ihrer Mitarbeitenden.

- **Anleitung/Instruktion:** Legen Sie in Ihrem Betrieb besonderes Gewicht auf zweck-

mässige und verständliche Anleitung von Mitarbeitenden (auch bei fremdsprachigen oder temporär eingesetzten Arbeitskräften).

■ **Sicherheitsregeln und Massnahmenplanung**

Nach der Gefährdungsermittlung erfolgt das Einleiten von technischen, organisatorischen und persönlichen Schutzmassnahmen:

- Geplante Sicherheitsmassnahmen budgetieren und implementieren
- Notfallplanung erstellen. Je nach Betriebsgrösse: Auswahl und Koordination der Erste-Hilfe-Personen
- Regeln der Rechte und Pflichten bei Zusammenarbeit mit Fremdfirmen

Suva-Informationsschrift 66092.d

■ **Umsetzung**

Zur Umsetzung gehört das Durchsetzen von Weisungen (z.B. Freihalten der Fluchtwege und Notausgänge):

- Verantwortlichkeiten klar regeln
- Bestimmen eines Koordinators für betriebsinterne Ereignisse (Unfälle, Evakuationen, Brände usw.)
- Regelmässige Aktualisierung der Alarmorganisation (u. a. Mutieren der Notrufnummern am Anschlagbrett)

■ **Kontrolle**

Regelmässige Sicherheitsberichte (z.B. Massnahmenvorschläge, Bedürfnisse und Vorkommnisse) zuhanden der Geschäftsleitung ermöglichen es, die Sicherheitsorganisation auf dem neusten Stand zu halten. Dazu gehören:

- Periodisches Überprüfen und Protokollieren der eingeführten Massnahmen, z.B. mit Hilfe von Checklisten
- Kontrolle und Anpassung der Sicherheitsorganisation bei geänderten Abläufen
- Periodische Kontrolle des Erste-Hilfe-Materials (Vollständigkeit, Verfalldatum usw.)

■ **Absenzenmanagement**

Eruieren Sie in Ihrem Betrieb auch die Kosten der durch Unfälle und Gesundheitsprobleme verursachten Absenzen. Mit einer systematischen Erfassung sämtlicher Absenzen erhalten Sie ein effizientes Führungsinstrument. Absenzendaten ermöglichen den Aufbau eines Zielsetzungs- und Controllingprozesses. Das Absenzenmanagement – mit Instrumenten wie Case Management, Rückkehrgesprächen und Gesundheitszirkel – bildet die Grundlage für eine gezielte Prophylaxe und eine erfolgreiche Wiedereingliederung.

■ **Ausbildung**

Sensibilisieren Sie das Personal für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz:

- Instruieren und bilden Sie Ihre Mitarbeitenden systematisch aus und dokumentieren Sie die durchgeführten Instruktionen und Ausbildungen.
- Führen Sie Neueintretenden und temporär Beschäftigte an ihrem Arbeitsplatz sorgfältig ein.

Suva-Prospekt 84020.d

Suva-Informationsschrift 66094.d

Suva-Checkliste 67019.d

SECO, «Starte sicher – bleibe gesund», Unterrichtgrundlagen
«Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz» für Berufsschul-
lehrer/innen

- Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Fremdfirmen (Handwerker, Servicepersonal, Temporärangestellte usw.) müssen die sie betreffenden Sicherheitsvorschriften ebenfalls kennen.
- Stellen Sie sicher, dass auch fremdsprachige Mitarbeitende oder temporäre Arbeitskräfte die Instruktionen richtig verstanden haben.
- Wiederholen Sie die Instruktionen regelmässig.

Und nicht vergessen: Die positive Vorbildfunktion der Vorgesetzten erspart manche zusätzliche Instruktion.

■ **Notfallorganisation**

Unfälle, Brände oder andere unerwünschte Ereignisse können jeden Betrieb treffen. In solchen Fällen tragen eine gute Notfallorganisation, funktionierende Erste-Hilfe-Massnahmen sowie gut instruiertes Personal viel zur Leid- und Schadensminderung bei.

Erarbeiten Sie einen Alarmierungsplan mit den wichtigen Adressen und Telefonnummern und sorgen Sie dafür, dass der Plan bei jedem Telefonapparat zur Verfügung steht.

Stellen Sie das Erste-Hilfe-Material (Sanitätskasten) gut erreichbar bereit und achten Sie darauf, dass es immer komplett 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.



Suva-Merkblatt
67062/1.d,
«Verhalten im Notfall»

Notfallnummern	
Sanität	144
REGA	1414
Polizei	117
Feuerwehr	118
Vergiftungen	145
Europa-Notruf	112

■ Verhalten in Notfall

Das richtige Verhalten im Notfall kann Leben retten. Die wichtigsten Schritte sind hier kurz zusammengefasst:

- 1. Überblick verschaffen.** Art des Ereignisses? Verletzte, Sachschaden?
- 2. Gefahren erkennen.** Gefahr für Retter? Brandgefahr? Explosionsgefahr? Sich selber schützen. Verunfallte aus dem Gefahrenbereich bringen. Absicherung gegen weitere Unfallgefährdung.
- 3. Rettungsdienst alarmieren.** Ärztliche Hilfe anfordern (was, wo, wer, wann, wie viele, weitere drohende Gefahren). Daten des Anrufers angeben.
- 4. Lebensrettende Sofortmassnahmen beim Verletzten.**
Wiederbelebung **CABD**:
- Herzmassage (**C**irculation)
- Atemwege freimachen (**A**irways)
- Beatmung (**B**reathing)
- Defibrillation
- Lagerung, Schutz, Betreuung, weitere Massnahmen, Wiederholung CABD, Sanität einweisen.
- Ereignismeldung an Personalverantwortlichen zwecks Information der Angehörigen.



■ **Organisation und Mitwirkung**

Eine gute Organisation und weniger Störungen sorgen für höhere Effizienz. Für eine optimale Arbeitsorganisation sollten folgende Punkte beachtet werden:

- Arbeitsabläufe klar regeln.
- Aufgaben und Kompetenzen in Pflichtenheften festhalten.
- Je enger die Platzverhältnisse, desto besser muss die Ordnung sein.

Optimierte Betriebsabläufe, die richtigen Einrichtungen, Ordnung sowie die zweckmässige Gestaltung der Räumlichkeiten vermindern Störungen und unnötigen Stress. Stress ist eine Ursache für Qualitätseinbußen sowie vermehrte Absenzen.

Arbeitsicherheit und Gesundheitsschutz sind Führungsaufgaben. Doch nur wenn die Mitarbeitenden bei der Gestaltung der Arbeitsplätze, bei der Beschaffung der Arbeitsmittel und der Organisation mitwirken können, bestehen optimale Voraussetzungen. Eine Sicherheitskultur lässt sich nur gemeinsam aufbauen.

■ **Gesundheitsschutz**

Der Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz wird im Arbeitsgesetz in Artikel 6 geregelt. Die Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz konkretisiert diese Anforderung und umschreibt den Grundsatz in Art. 2: «Der Arbeitgeber muss alle Massnahmen treffen, die nötig sind, um den Gesundheitsschutz zu wahren und zu verbessern und die physische und psychische Gesundheit der Arbeitnehmer zu gewährleisten».

Der Gesundheitsschutz ist ein weitreichendes Gebiet und umfasst verschiedenste Themen wie:

- Luftqualität, Raumklima
- Belästigender Lärm
- Muskuloskelettale Beschwerden
- Psychische Belastungen
- Arbeitsorganisation
- Sonderschutzbestimmungen für Jugendliche und werdende Mütter

Ungünstige Arbeitsbedingungen (organisatorischer, ergonomischer, physikalischer, chemischer oder biologischer Art) können Ursachen von gesundheitlichen Beschwerden sein. Zu den meisten dieser Themenbereiche

finden sich deshalb weitergehende Angaben und Massnahmen im Tabellenteil dieser Broschüre. Den aktuellen technischen Stand der Präventionsvorgaben finden Sie in den Wegleitungen zum Arbeitsgesetz und dessen Verordnungen

(<http://www.seco.admin.ch/dokumentation/publikation/00009/index.html?lang=de>)



Arbeitsinhalt, Organisation und Verhalten

Gesundheit und Wohlbefinden am Arbeitsplatz

Zwischen Unfallgeschehen und Arbeitsorganisation besteht ein enger Zusammenhang. Mängel in der Arbeitsorganisation, unklare Entscheidungskompetenzen, Missverständnisse, hoher Arbeitsdruck, hektische Arbeitsabläufe kombiniert mit schlechten Arbeitsbedingungen wie Lärm, hoher Luftfeuchtigkeit und Hitze sowie schlecht eingereichtete und nicht angepasste Arbeitsplätze, zum Teil ohne Sicht ins Freie, sind oft Auslöser von kritischen Situationen.

Unfälle und Gesundheitsprobleme, die sich zum Beispiel durch muskuloskelettale Beschwerden wie Gelenk-, Rücken- oder Nackenschmerzen äussern, führen teilweise zu massiven Leistungseinbussen oder längeren Absenzen vom Arbeitsplatz.

Oft werden Unfälle auf menschliches Fehlverhalten zurückgeführt. Wer bei der Unfallverhütung den Faktor «Mensch» ernst nimmt, muss neben dem Arbeitsklima im Betrieb auch die Arbeitsorganisation hinterfragen. Denn diese Aspekte haben einen grossen Einfluss auf das Verhalten der Mitarbeitenden und tragen entscheidend zur Motivation und letztendlich zur Produktivität und Qualität bei.

Auch technische Einrichtungen und Geräte stellen häufig ein Unfallrisiko dar. Mit der Konformitätserklärung versichert der Verkäufer, dass das Produkt ohne Gesundheitsgefährdung betrieben werden kann. Ebenso werden in der Gebrauchsanleitung neben der korrekten Handhabung auch der Unterhalt sowie das Vorgehen bei Defekten beschrieben. Meistens müssen Geräte durch ausgebildete, fachkundige Personen repariert oder gewartet werden. Dies ist ein sehr wichtiger Punkt, da bei nachgewiesener, unsachgemässer Behebung eines Defektes der Verkäufer des Produktes bei einem Unfall die Haftung ablehnen kann.

Die Hygiene am Arbeitsplatz ist nicht einzig wegen des Lebensmittelinspektorats oder wegen der Kunden wichtig, der Arbeitgeber ist gemäss Artikel 2 der Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz verpflichtet,

¹ «...alle Massnahmen zu treffen, die nötig sind, um den Gesundheitsschutz zu wahren und zu verbessern und die physische und psychische Gesundheit der Arbeitnehmer zu gewährleisten. Insbesondere muss er dafür sorgen, dass:

- a. ergonomisch und hygienisch gute Arbeitsbedingungen herrschen;
- b. die Gesundheit nicht durch schädliche und belästigende physikalische, chemische und biologische Einflüsse beeinträchtigt wird;
- c. eine übermässig starke oder allzu einseitige Beanspruchung vermieden wird;
- d. die Arbeit geeignet organisiert wird.

² Die Massnahmen, welche die Behörde vom Arbeitgeber zur Gesundheitsvorsorge verlangt, müssen im Hinblick auf ihre baulichen und organisatorischen Auswirkungen verhältnismässig sein.»

Neue Mitarbeitende sollten also neben den Massnahmen zur reinen Unfallverhütung auch diejenigen im Bereich des Gesundheitsschutzes gemäss Arbeitsgesetz kennenlernen und diese periodisch auffrischen. Nur so können Arbeitgeber und Arbeitnehmende auf dem Gebiet der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes umfassend sensibilisiert und entsprechende Massnahmen umgesetzt werden.



Für Büroarbeitsplätze bitte die **EKAS-Broschüre 6205.d** «Unfall – kein Zufall!» Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in Bürobetrieben sowie das Online-Präventionstool «**EKAS-Box**» (www.ekas-box.ch) beachten.

Arbeitsinhalt, Organisation und Verhalten

Situation / Gefährdung

Arbeitsorganisation

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

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Anleitungen klar und auch für fremdsprachige Mitarbeitende verständlich formulieren.
- ▶ Arbeitsabläufe regeln, die Mitarbeitenden über die Anwendung und Gefahren der benötigten Maschinen instruieren.
- ▶ Hektik durch gute Planung und Organisation vermeiden.
- ▶ Verbesserungsmöglichkeiten im Team besprechen und loben.
- ▶ Alle guten Leistungen würdigen, ausserordentliche hervorheben.
- ▶ Ansprechpersonen für heikle Arbeitssituationen oder nicht funktionierende Geräte bestimmen.
- ▶ Alarmierung und Erste Hilfe bei Unfall oder Brandausbruch periodisch schulen, dabei den Alarmierungsplan kontrollieren und bei Bedarf aktualisieren (siehe Seite 13).

Mehr Informationen

SECO: <http://www.seco.admin.ch/Dokumentation> → Publikationen und Formulare → Broschüre → Arbeit:

- Psychische Gesundheit am Arbeitsplatz, Teil 4 –

Psychische Belastungen – Checklisten für den Einstieg

Suva-Checkliste 67019.d «Einführung neuer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter»

Suva-Merkblatt 44065.d «Stress? Da haben wir etwas für Sie!»

www.stressnostress.ch



Arbeitsinhalt, Organisation und Verhalten

Situation / Gefährdung

Arbeitsinhalt

Angepasste Aufgabenstellung, psychosoziale Probleme, kommunikative Probleme

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Auf angemessene Beanspruchung (körperliche und geistige) achten.
- ▶ Ziele nach dem Prinzip SMART formulieren:
Spezifisch, **M**achbar, **A**traktiv, **R**ealistisch, **T**erminiert.
- ▶ Aufträge stufengerecht und verständlich erteilen.
- ▶ Auftauchende Fragen beantworten.

Mehr Informationen

Siehe Arbeitsorganisation



Situation / Gefährdung

Mitarbeiterführung

Stress, fehlende Motivation, gestörte Zusammenarbeit, psychosoziale Probleme

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Führungsverantwortung wahrnehmen. Führungsaufgaben erfüllen.
- ▶ Arbeitsabläufe klar regeln.
- ▶ Klare Weisungen, eventuell Betriebsreglement erstellen.
- ▶ Ausreichende Handlungsspielräume und Entscheidungsmöglichkeiten schaffen.
- ▶ In Stress-Situationen für Unterstützung sorgen.
- ▶ Leistungen anerkennen.
- ▶ Sozial-ethische und moralische Beziehungen beachten, besonders bei Angestellten aus andern Kulturkreisen.

Mehr Informationen

Siehe Arbeitsorganisation



Arbeitsinhalt, Organisation und Verhalten

Situation / Gefährdung

Interne Kommunikation

Spannungen,
zwischenmenschliche
Probleme

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Eine offene Gesprächskultur pflegen (Mitarbeitende und Vorgesetzte sowie Mitarbeitende untereinander).
- ▶ Tatsachen und persönliches Befinden zur Sprache bringen.



Mehr Informationen
Siehe Arbeitsorganisation

Arbeitsinhalt, Organisation und Verhalten

Situation / Gefährdung

Zwischenmenschliche Spannungen / Mobbing / sexuelle Belästigung

Psychische Belastungen, verschlechtertes Arbeitsklima und sinkende Leistungsbereitschaft, Repressalien gegen einzelne Mitarbeitende, offene oder verdeckte Konflikte

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Schaffen einer Ansprechstelle.
- ▶ Ungelöste Konflikte ansprechen. Konflikte durch interne oder externe Vertrauensperson zur Sprache bringen.
- ▶ Führungsverantwortung wahrnehmen. Frühwarnzeichen wie z. B. fehlende Motivation, Gereiztheit, häufige Abwesenheiten usw. erkennen und frühzeitig reagieren.
- ▶ Gegebenenfalls Fachperson frühzeitig beiziehen.



Mehr Informationen

SECO, Broschüre 710.062 d «Mobbing, Begriff und rechtliche Aspekte»
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

Arbeitsinhalt, Organisation und Verhalten

Situation / Gefährdung

Alkohol, Medikamente, Drogen

Sucht, erhöhte Unfallgefahr, gesundheitsschädigende Auswirkungen, Leistungseinbußen, Ausfall

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Frühwarnzeichen wie z. B. Konzentrationsmangel, Müdigkeit, Unpünktlichkeit, Vergesslichkeit, Aggressivität usw. erkennen und mit interner oder externer Unterstützung Hilfe zur Selbsthilfe anbieten.
 - ▶ Nicht zögern: externe Hilfe beanspruchen.
 - ▶ Fremdbestimmung am Arbeitsplatz vermindern.
 - ▶ Vermeiden von ständigem Zeitdruck.
 - ▶ Spannungen und Konfrontationen abbauen.
-
- ▶ Keine Medikamente an Gäste oder Mitarbeitende abgeben.

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.»
sba156 «Eingrenzen statt ausgrenzen.»



Arbeitsinhalt, Organisation und Verhalten

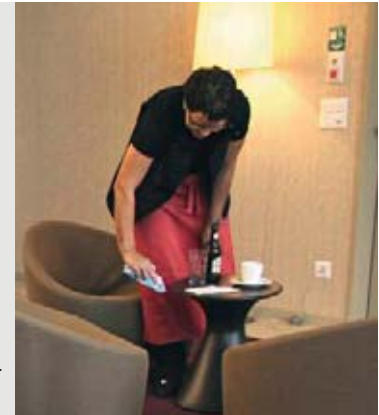
Situation / Gefährdung

Arbeits- und Ruhezeitregelungen

Bei Nichteinhalten der Arbeits- und Ruhezeitenregelungen Abnahme der Konzentrationsfähigkeit, der Arbeitsleistung, gesundheitliche Probleme durch Überlastung, Absenzen, «innere Kündigungen»

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Arbeits- und Einsatzpläne mindestens 2 Wochen im Voraus für 2 Wochen bekannt geben (Saisonbetriebe: 1 Woche im Voraus für 1 Woche). Nur so ist eine koordinierte Planung mit der privaten Zeit möglich.
- ▶ Arbeitszeiterfassung mit effektiv geleisteten Arbeitszeiten. Wenn nicht vorhanden: veranlassen.
- ▶ Einhalten der gesetzlich zulässigen und vertraglich vereinbarten Arbeitszeiten.
- ▶ Überzeit auf max. 140h/Jahr (nicht industrielle Betriebe) oder nach Gesamtarbeitsvertrag beschränken. Überzeiten dokumentieren und kurzfristig kompensieren.



Mehr Informationen

SECO, Wegleitung zur Verordnung 1 zum Arbeitsgesetz (ArGV 1), Kap. 2
L-GAV (Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes): www.l-gav.ch
SECO, Broschüre 710.078.d «Tipps für Schichtarbeitende»

Arbeitsinhalt, Organisation und Verhalten

Situation / Gefährdung

Pausen und Ruhezeitmangel

Übermüdung,
Leistungsabfall,
Verdauungsstörungen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Regelmässige Pausen in Räumlichkeiten mit Tageslicht und Sicht ins Freie gewährleisten.
- ▶ Besondere Situation der Früh- und Spätschichten beachten.
- ▶ Ruhezeit von mindestens 11 aufeinanderfolgenden Stunden/Tag einhalten.
- ▶ Mitarbeitende haben Anspruch auf 2 Ruhetage pro Woche. Die wöchentliche Ruhezeit ist nach Möglichkeit zusammenhängend zu gewähren. Pro Woche ist mindestens ein ganzer Ruhetag zu gewähren. Die übrige Ruhezeit kann auch in halben Ruhetagen gewährt werden. Im Einverständnis mit dem Mitarbeitenden können halbe Ruhetage für längstens 4 Wochen, in Saisonbetrieben für längstens 12 Wochen, zusammenhängend gewährt werden.



Mehr Informationen

SECO, Wegleitung zur Verordnung 1 zum Arbeitsgesetz (ArGV 1), Kap. 2
L-GAV, Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes: www.l-gav.ch
SECO, Broschüre 710.078.d «Tipps für Schichtarbeitende»

Arbeitsinhalt, Organisation und Verhalten

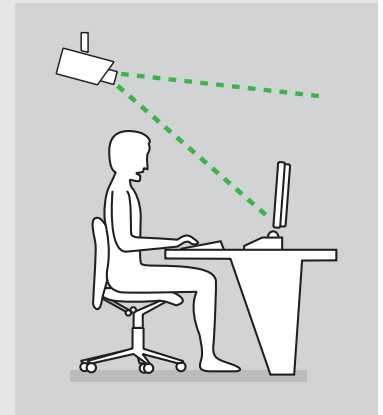
Situation / Gefährdung

Überwachte Arbeitsplätze

Psychische Belastung durch Eingriff in die Privatsphäre.

Massnahmen / zu beachten

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



Mehr Informationen

SECO, Wegleitung zur Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz, Art. 26

SECO, Wegleitung zur Verordnung 4 zum Arbeitsgesetz, Art. 8

Suva-Checkliste 67023.d, «Allein arbeitende Personen»

Arbeitsinhalt, Organisation und Verhalten

Situation / Gefährdung

Körperhaltung / dauern- des Sitzen oder Stehen / häufiges Heben und Tragen

Muskuloskelettale Beschwerden, d. h. Probleme im Bewegungsapparat, Rückenbeschwerden, Schmerzen im Nacken/Hals, Muskelverspannungen, rasche Ermüdung

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Wechselarbeitsplätze schaffen, welche ein Stehen und Sitzen erlauben.
- ▶ Für Steharbeitsplätze Stehhilfen und weiche Fussunterlage einsetzen. Genügend Pausen einschalten.
- ▶ Arbeitsplätze individuell anpassen und gegebenenfalls eine ergonomische Beratung beanspruchen.
- ▶ Für immer wiederkehrende Transporte und insbesondere schwere Lasten geeignete Transportmittel vorsehen.
- ▶ Im Lager schwere Produkte unten, leichte oben einlagern.
- ▶ Lasten körpernah heben und tragen.

Mehr Informationen

SECO, Broschüre 710 068.d «Sitzen bei der Arbeit»

SECO, Broschüre 710 077.d «Stehen bei der Arbeit»

SECO, Flyer 710 223.d «Ergonomie, Arbeits- und Produktgestaltung»

SECO, Broschüre 710 069.d «Prüfmittel Gesundheitsrisiken Bewegungsapparat»

SECO, Broschüre 710 070.d, «Leitfaden Inspektions-Prüfmittel

Gesundheitsrisiken Bewegungsapparat»

Suva-Checkliste 67089.d, «Lastentransport von Hand»



Arbeitsinhalt, Organisation und Verhalten

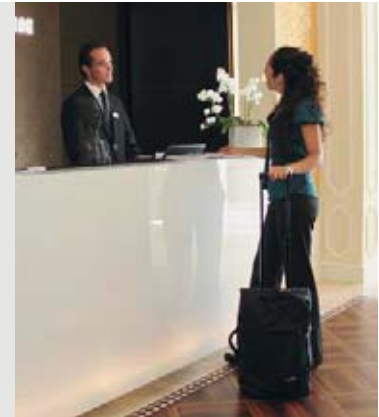
Situation / Gefährdung

Réception / Gästeservice / Nachtdienst

Stress durch immer
«Nett sein müssen»,
Gewalttätigkeiten/
Aggressivität durch Gäste,
Gefährdungen allein
arbeitender Personen
beim Nachtdienst

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Pausen, Ablösung, Wechsel mit anderen Tätigkeiten.
- ▶ Geräuschpegel durch raumakustische Massnahmen reduzieren oder Front- und Backoffice trennen.
- ▶ Sicherheitskonzept und geeignete Sicherheitsmassnahmen vorsehen (Alarmierung, Fluchtweg, Hilfeleistung).
- ▶ Melde- und Alarmadressen à jour halten.
- ▶ Allfällige Probleme im Team besprechen.
- ▶ Personal nicht alleine lassen. Alarmsystem einbauen.
- ▶ Gästebulletin ab 20:00 Uhr periodisch nachführen **und ausdrucken**.
- ▶ Liftbenutzung bei Alleinarbeitsplatz **verboten**.



Arbeitsinhalt, Organisation und Verhalten

Situation / Gefährdung

Transportfahrten

Erhöhtes Unfallrisiko wegen verminderter Konzentration, Übermüdung, Zeitdruck

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Während der Fahrt nicht telefonieren, rauchen oder essen.
- ▶ Fahrt nicht in emotional geladener Stimmung beginnen.
- ▶ Fahrt mit Zeitreserven planen.



Mehr Informationen

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

Arbeitsinhalt, Organisation und Verhalten

Situation / Gefährdung

Sonderschutz- bestimmungen bei Mutterschaft

Gefährdungen und schädigende Auswirkungen auf Mutter und Kind

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Arbeitszeit von max. 9h/ Tag während ganzer Schwangerschaft einhalten.
- ▶ Beschäftigungsverbot 8 Wochen nach der Niederkunft einhalten.
- ▶ Überprüfungen der Arbeitsbedingungen:
 - Bei gefährlichen oder beschwerlichen Arbeiten eine Risikobeurteilung durchführen lassen.
 - Beschäftigungserleichterungen vor allem bei stehenden und ergonomisch ungeeigneten Tätigkeiten vorsehen.
 - Liegemöglichkeit vorsehen.
 - Lärm von 85 dB und mehr ist verboten.
 - Heben von Lasten entsprechend dem Verlauf der Schwangerschaft vermeiden.
 - Ab dem 6. Schwangerschaftsmonat arbeiten im Stehen auf 4 h begrenzen.
 - Den Müttern die zum Stillen erforderliche Zeit und einen entsprechend geschützten Raum zur Verfügung stellen.

Mehr Informationen

SECO, Broschüre 710.233.d «Mutterschaft-Schutz der Arbeitnehmerinnen»

SECO, Checkliste «Mutterschutz am Arbeitsplatz»

SECO, Faltprospekt 710.220.d «Arbeit und Gesundheit – Schwangerschaft, Geburt, Stillzeit»



Arbeitsinhalt, Organisation und Verhalten

Situation / Gefährdung

Sonderschutz- bestimmungen für Jugendliche und Auszubildende

Erhöhtes Unfallrisiko,
schädigende Einflüsse,
Überlastung

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Auszug aus Art. 19 Abs.1 ArGV 5: «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. Er muss den Jugendlichen entsprechende Vorschriften und Empfehlungen nach dem Eintritt in den Betrieb abgeben und erklären.»
- ▶ Sonderregelungen für Nacht- und Sonntagsarbeit einhalten.

Mehr Informationen

SECO, Broschüre 710.063.d «Jugendarbeitsschutz – Informationen für Jugendliche bis 18 Jahre»
SECO, Wegleitung zur Verordnung 5 zum Arbeitsgesetz



Situation / Gefährdung

Hauswart, Kurier, Handwerker

Unfall, Krankheit oder
Unwohlsein, Fehlreaktion

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Regelmässig persönlichen Kontakt zu diesen Personen aufnehmen (Teil der Führungsverantwortung).
- ▶ In der Nähe des Einzelarbeitsplatzes eine Verbindung zu einer sicher besetzten Stelle gewährleisten (Telefon, Handy, Sprechfunk oder Funkalarm).
- ▶ Telefon mit Totmannfunktion.

Mehr Informationen

Suva-Checkliste 67023.d «Allein arbeitende Personen»
SECO-Merkblatt für allein arbeitende Personen





Küchenarbeitsplätze und Umgebung

Im Gastgewerbe und in der Hotellerie werden Waren vor allem frühmorgens oder auch nachts angeliefert. Das Unfallrisiko erhöht sich dabei erfahrungsgemäss durch verschiedene Faktoren:

- Mangelhafte Beleuchtung
- Enge Platzverhältnisse
- Schlechte Bodenbeschaffenheit (Stolperstellen, unsaubere oder nicht rutschfeste Bodenbeläge)
- Witterung.

Auch die bauliche Beschaffenheit von Treppen oder Rampen, wie zum Beispiel fehlende Handläufe oder Markierungen, erhöhen die Gefahr von Stürzen.

In Küchen haben Hygieneanforderungen einen hohen Stellenwert. Die verwendeten Materialien sollten deshalb glatte Oberflächen aufweisen, damit diese richtig gereinigt werden

können. Bei Zielkonflikten zwischen Hygiene und Sicherheit lässt sich durch die Wahl der geeigneten Reinigungsmethode eine optimale Lösung finden.

Entscheidend ist der richtige Umgang mit Geräten und Maschinen. Ist das Personal gut eingeführt und werden beim Einsatz von Küchengeräten und -maschinen die vorgeschriebenen Schutzmassnahmen eingehalten, können Gefährdungen weitgehend ausgeschlossen werden. Auch die fachgerechte Wartung durch qualifiziertes Personal oder externe Spezialisten gehört dazu. Generell nur Maschinen und Geräte mit Betriebs- und Wartungsanleitung sowie CE-Konformitätserklärung des Herstellers einsetzen.

Das Arbeitsklima in Küchen ist oft geprägt von Zeitdruck und Hektik. Gute Vorbereitung und klar geregelte Arbeitsabläufe sind daher äusserst wichtig. Eine gute Ausbildung und regelmässige Instruktionen, zum Beispiel beim Einsatz neuer Geräte oder bei der Einführung neuer Mitarbeitenden, helfen mit, Unfälle zu vermeiden.

Warenanlieferung

Situation / Gefährdung

Rampe

Ausgleiten, Stolpern

Abstürzen

Einklemmen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Rutschhemmende Oberfläche anbringen.
 - ▶ Überdachung der Rampe als Schutz vor Witterung.
 - ▶ Genügend breites Rampenblech mit Wegrutschsicherung verwenden.
 - ▶ Im Winter Schnee räumen, evtl. salzen.
-
- ▶ Rampenkante gut sichtbar markieren oder Sturzstellen mit Geländer sichern.
-
- ▶ Gute Sicht ermöglichen, z. B. durch Anbringen eines Spiegels.
 - ▶ Abstand durch Puffer sicherstellen.
 - ▶ Andockhilfen mit klarer Markierung anbringen.

Mehr Informationen

Suva-Checkliste 67065.d «Laderampen»

Suva-Checkliste 67066.d «Anpassrampen und Ladebuchten»

Suva-Merkblatt 44036.d «Innerbetriebliche Verkehrswege»

Schweiz. Gesellschaft für Logistik SGL, Empfehlung 206.4

«Planung und Projektierung von Warenumschlagsrampen»



Warenanlieferung

Situation / Gefährdung

Treppen

Verletzungen durch Ausrutschen, Stolpern oder Stürzen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Handläufe anbringen: Ab 5 Stufen einseitig und ab 1.5 m Breite beidseitig gesetzlich vorgeschrieben.
- ▶ Regelmässige Reinigung.
- ▶ Stufen mit rutschhemmenden Belägen ausrüsten.
- ▶ Stufenkanten mit Gummiprofil oder Gleitschutzstreifen ausrüsten. Stufenkanten markieren.
- ▶ Stolperstellen vermeiden. Treppen freihalten und nicht als Abstell- oder Lagerfläche benützen.
- ▶ «Transportrinne» anbringen, z. B. für Transport von Harassen.

Mehr Informationen

Suva-Merkblatt 44036.d «Innerbetriebliche Verkehrswege»
Bfu, Broschüre 2.007 «Treppen»



Küchenarbeits-
plätze und
Umgebung

Warenanlieferung

Situation / Gefährdung

Verkehrswege

Zusammenstossen von Personen, Kollision mit Transportmitteln

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Innerbetriebliche Verkehrswege klar kennzeichnen, instand halten und regelmässig kontrollieren.
- ▶ Transportwege freihalten und nicht als Lager benutzen.

Mehr Informationen

Suva-Merkblatt 44036.d «Innerbetriebliche Verkehrswege»

Suva-Checkliste 67001.d «Verkehrswege für Personen»

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



Situation / Gefährdung

An- und Auslieferung ohne Rampe

Verletzungen durch Ausrutschen, Stolpern oder Stürzen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Waren auf baulich günstigen Wegen transportieren.
- ▶ Personal richtig instruieren.
- ▶ Lasten aufteilen und geeignetes Rollmaterial einsetzen.
- ▶ Richtige, funktionelle Beleuchtungen einsetzen.
Defekte Lampen sofort ersetzen.
- ▶ Nachleuchtende Markierungen anbringen.

Mehr Informationen

Suva-Checkliste 67001.d «Verkehrswege für Personen»

Suva-Checkliste 67072.d «Türen und Tore»



Warenanlieferung

Situation / Gefährdung

Hebebühne und Warenlifte

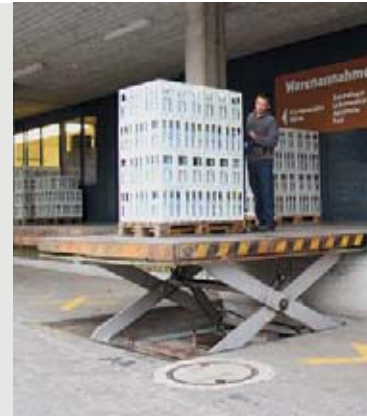
Einklemmen von Körperteilen, Abstürzen von Personen, Absturz der Hebebühne

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur Anlagen und Geräte mit CE-Konformitätserklärung installieren und gemäss Betriebs- und Wartungsanleitung einsetzen.
- ▶ Hebebühne in Rampe einbauen.
- ▶ Hebebühne mit rutschhemmendem Belag versehen.
- ▶ Sicherheitsschalter im Gebäudeinnern montieren, damit keine Gefährdung Dritter entstehen kann.
- ▶ Totmannsteuerung, Einklemmsicherung anbringen und regelmässig überprüfen.
- ▶ Bedienungsorgane an einer Stelle anbringen, von wo aus sich alle Bewegungen der Hebebühne überblicken lassen.
- ▶ Sturzkante kennzeichnen oder durch Geländer sichern.
- ▶ Bei öffentlich zugänglichen Hebebühnen Klemmstellen sichern. Instandhaltung gemäss Vorgaben des Herstellers durchführen

Mehr Informationen

Suva-Checkliste 67067.d «Hebebühnen für Laderampen»



Küchenarbeits-
plätze und
Umgebung

Warenanlieferung

Situation / Gefährdung

Vorrats-, Kühl- und Gefrierräume

Umstürzen von Regalen

Eingeschlossen werden in Kühlräumen, Erfrieren

Erfrierungen, Unterkühlung

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Regale an der Wand oder an der Decke befestigen und seitlich verbinden.
 - ▶ Lagergut zweckmässig einräumen, d. h. schwere Lasten unten, wenig Gebrauchtes und Leichtes oben.
 - ▶ Personal gut instruieren.
 - ▶ Überbelastung von Regalen und Böden vermeiden.
 - ▶ Maximale Tragkraft der Regale beschriften und einhalten.
 - ▶ Rammschutz anbringen.
-
- ▶ Türen müssen von innen jederzeit geöffnet werden können. Bauweise der Türen entsprechend anpassen.
 - ▶ Türe und Tore mit Entriegelungsmechanismen ausrüsten.
 - ▶ Alarmsysteme einbauen und mit der Alarmanlage verbinden.
-
- ▶ Geeignete Schutzkleider bereitstellen und Gebrauch vorschreiben.



Warenanlieferung

Situation / Gefährdung

Fortsetzung von Seite 38.

Vorrats-, Kühl- und Gefrierräume

Stürze, Eingeschlossen werden, Ausfall von Elektronik

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Rutschfeste Böden vorsehen.
- ▶ Alarmanlage mit gut sichtbarem Notfallschalter installieren. Regelmässige Funktionskontrolle durchführen.
- ▶ Sicherheitsdispositiv oder Notfallplanung ausarbeiten und Personal informieren.
- ▶ Bedienungs- und Wartungspersonal instruieren.
- ▶ Leistungsfähige Lüftungen installieren.
- ▶ Brandschutzeinrichtungen installieren.
- ▶ Notbeleuchtung periodisch kontrollieren.
- ▶ Notausgänge gut markieren.
- ▶ Separate Stromstecker für Aggregate und Ventilatoren vorsehen.

Mehr Informationen

Suva Checkliste 67181.d «Kühlräume (Raum grösser als 10 m³ und Temperatur unter null Grad)»

Suva-Merkblatt Kühlräume.pdf.d «Schutz von Personen in Kühlräumen»

Suva, Infoblatt Cool.d «Schutz von Personen in Kühlräumen»

SN EN 378-1 Anhang D

bfu-Dokumentation R0210, «Bodenbeläge, Tipps zu Planung, Bau und Unterhalt von sicheren Bodenbelägen», 2005

SECO-Merkblatt 710226.d «Arbeiten bei Kälte»



Küchenarbeits-
plätze und
Umgebung



Warenanlieferung

Situation / Gefährdung

Abfall-Container / Container-Presse

Einklemmen von
Körperteilen, Hineinfallen
Schnittverletzungen

Unfälle und Verletzungen
durch wegrollende
Container

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Abdeckbleche und Anfahrtsschwellen anbringen.
 - ▶ Deckel zum Schliessen der Container vorsehen.
 - ▶ Abfalltrennung klar kennzeichnen.
 - ▶ Schutzhandschuhe und bei Bedarf Schutzbrille tragen.
-
- ▶ Bei Verkehrswegen mit Gefälle das Wegrollen durch geeignete Massnahmen verhindern.



Situation / Gefährdung

Warenaufzug / Speiselift

Einklemmen von
Körperteilen,
Hängenbleiben mit
Schmuck oder
Kleidungsstücken,
Eingeschlossen
werden

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Mitarbeitende richtig instruieren.
- ▶ Alarmweiterleitung muss gewährleistet sein.
- ▶ Warenaufzügen nach SIA-Norm bauen.
- ▶ Wartungsvertrag abschliessen.
- ▶ Personentransporte in Warenaufzügen sind in der Regel verboten. Nur mit entsprechender Zulassung des Herstellers.

Mehr Informationen

Normen für elektrisch betriebene Personen- oder Lastenaufzüge:

SN EN 81-1 / SIA-Norm 370.001

Normen für hydraulisch betriebene Aufzüge: SN EN 81-2 / SIA 370.002



Warenaufbereitung und Küche

Situation / Gefährdung

Gefährdungsanalyse

Gefährdungen
im Bereich Küche

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Analyse anhand der EKAS- bzw. der Suva-Checkliste periodisch vornehmen und entsprechende Massnahmen einleiten.

Mehr Informationen

EKAS-Checkliste 6802.d «Küche»

Suva-Checkliste 67117.d «Hautschutz in der Nahrungsmittelindustrie, in Grossküchen und im Catering»



Küchenarbeits-
plätze und
Umgebung

Situation / Gefährdung

Böden und Bodenabläufe

Stolpern, Stürzen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Rutschhemmende Bodenbeläge vorsehen.
- ▶ Entsprechendes Schuhwerk anziehen.
- ▶ Bodenabläufe mit kipp- und trittsicheren Abdeckgittern ausrüsten.
- ▶ Stolperstellen eliminieren.



Warenaufbereitung und Küche

Situation / Gefährdung

Flischaufbereitung

Stich- und
Schnittverletzungen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Mitarbeitende mit entsprechender Arbeitstechnik vertraut machen.
- ▶ Geeignete Messer verwenden.
- ▶ Beim Zerlegen von grösseren Fleischstücken entsprechende Schutzausrüstung, z. B. Stechhandschutz und Stechschürze tragen.

Mehr Informationen

EKAS-Checkliste 6802.d «Küche»

EKAS-Checkliste 6803.d «Messer in Küchen»



Situation / Gefährdung

Aufschnitt- Schneidemaschine

Schnittverletzungen,
Quetschungen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur konforme Maschinen mit entsprechenden Schutzvorrichtungen einsetzen.
- ▶ Schleifstein nur durch instruierte Mitarbeitende benützen lassen.
- ▶ Reinigung bei ausgestecktem Strom und mit Schutzhandschuhen.

Mehr Informationen

EKAS-Checkliste 6802.d «Küche»



Stromschlag

Warenaufbereitung und Küche

Situation / Gefährdung

Wolf

Quetschungen,
Einklemmen bis Verlust
von Gliedmassen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur Maschinen mit CE-Konformitätserklärung verwenden, Betriebs- und Wartungsanleitung beachten.
- ▶ Für Zufuhr immer «Stössel» verwenden.

Mehr Informationen

Suva-Merkblatt 11038.d «Persönliche Schutzausrüstungen in der Metzgerei»
EKAS-Checkliste 6802.d «Küche»



Küchenarbeits-
plätze und
Umgebung

Situation / Gefährdung

Blitz (Cutter)

Schnittverletzungen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Maschinen mit CE-Konformitätserklärung und elektrisch überwachtem Schutzdeckel verwenden.
- ▶ Betriebs- und Wartungsanleitung beachten.
- ▶ Funktion der Schutzeinrichtung regelmässig prüfen.



Warenaufbereitung und Küche

Situation / Gefährdung

Stabmixer

Schnittverletzungen durch laufende Rotoren

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Gerät zum Reinigen immer ausstecken.



Situation / Gefährdung

Mixer / Universalmaschine

Verletzungen durch laufenden Rotor.

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Maschinen mit CE-Konformitätserklärung und elektrisch überwachter Schutzabdeckung verwenden.
- ▶ Betriebs- und Wartungsanleitung beachten.
- ▶ Funktion der Schutzeinrichtung regelmässig prüfen.



Warenaufbereitung und Küche

Situation / Gefährdung

Brot-schneidemaschine
Schnittverletzungen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Genügend lange Abdeckung der Messer anbringen.



Küchenarbeits-
plätze und
Umgebung

Situation / Gefährdung

**Salat- und
Gemüsewaschgerät**
Quetschungen,
Verlust von Gliedmassen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Maschine mit CE-Konformitätserklärung und elektrisch überwachtem Schutzdeckel verwenden.
- ▶ Betriebs- und Wartungsanleitung beachten.
- ▶ Funktion der Schutzeinrichtung regelmässig prüfen



Warenaufbereitung und Küche

Situation / Gefährdung

Messer

Schnitt- und
Stichverletzungen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Ergonomisch richtige Sicherheitsgriffe verwenden.
- ▶ Regelmässige Kontrolle und Nachschleifen der Messer.
- ▶ Sachgerechte Lagerung.

Mehr Informationen

EKAS-Checkliste 6803.d «Messer in Küchen»



Situation / Gefährdung

Gemüseschneider

Schnittverletzungen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Maschine mit CE-Konformitätserklärung und elektrisch überwachtem Schutzdeckel verwenden.
- ▶ Betriebs- und Wartungsanleitung beachten.
- ▶ Funktion der Schutzeinrichtung regelmässig prüfen
- ▶ Für Zufuhr immer «Stössel» verwenden.



Warenaufbereitung und Küche

Situation / Gefährdung

Tische

Verspannungen und Beschwerden des Bewegungsapparats, Rückenschmerzen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Optimale Arbeitshöhe durch Verlängerung der Tischbeine anpassen.
- ▶ Stabilen Unterbau vorsehen.
- ▶ Hilfsmittel zur optimalen Schnitthöhe verwenden.



Küchenarbeits-
plätze und
Umgebung

Situation / Gefährdung

Herd

Brandverletzungen beim Berühren der Hitzeteile

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Kompetente, richtige Instruktion der Mitarbeitenden sicherstellen.
- ▶ Haltestangen am Herd anbringen.



Warenaufbereitung und Küche

Situation / Gefährdung

Induktionsherd

Gesundheitsbeeinträchtigungen aufgrund von Magnetfeldexpositionen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Schwangere Frauen, Personen mit aktiven medizinischen Implantaten wie Herzschrittmacher oder Insulinpumpen instruieren und informieren.
- ▶ Evtl. diesen Personen andere Tätigkeiten zuweisen.

Mehr Informationen

Suva, Abteilung Arbeitsmedizin, Factsheet «Elektromagnetische Verträglichkeit»



Situation / Gefährdung

Gasinstallationen

Brand- und Explosionsgefahr, Sauerstoffmangel

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Gasaustrittsüberwachung anbringen.
- ▶ Fachgerechte Wartung.
- ▶ Haupthahn klar kennzeichnen und nach Beendigung der Arbeit immer schliessen.
- ▶ Flüssiggas- und SVGW-Richtlinien einhalten.

Mehr Informationen

EKAS-Richtlinie 1941.d «Flüssiggas, Teil 1: Behälter, Lagern, Umschlagen und Abfüllen»

EKAS-Richtlinie 1942.d «Flüssiggas, Teil 2: Verwendung von Flüssiggas in Haushalt, Gewerbe und Industrie»



Warenaufbereitung und Küche

Situation / Gefährdung

Fettfilter, Lüftungshaube

Verätzung bei Reinigung,
Abstürzen bei
Wartungsarbeiten

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Ungehinderten Zugang sicherstellen.
- ▶ Geeignete Steighilfen zur Verfügung stellen.
- ▶ Bei Wartung und Unterhalt Schutzausrüstungen (Schutzbrille, Schutzhandschuhe und Atemschutz) verwenden.
- ▶ Regelmässige Reinigung und mind. alle 2 Jahre Reinigung der Abzugsrohre durch spezialisierte Firma zur Verminderung der Brandgefahr.



Küchenarbeits-
plätze und
Umgebung

Situation / Gefährdung

Glacemaschine

Quetschungen,
Verlust von Gliedmassen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Maschine mit CE-Konformitätserklärung verwenden.
- ▶ Betriebs- und Wartungsanleitung beachten.
- ▶ Rührwerk richtig einsetzen.
- ▶ Nicht mit Fremdgegenständen oder Händen in den Einfüllstutzen greifen.



Warenaufbereitung und Küche

Situation / Gefährdung

Teigausrollmaschine

Einklemmen, Verletzungen an Einzugsstellen (Walzen, Umlenkrollen)

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Keine losen Kleidungsstücke tragen (Vorsicht vor Einzugsstellen).
- ▶ Sicherheitsschalter anbringen.
- ▶ Einzugsstellen mit Schutzgitter sichern.

Mehr Informationen

Suva-Merkblatt 44038.d «Die gebräuchlichsten Bäckereimaschinen. Technische Sicherheitsbestimmungen»



Situation / Gefährdung

Umluftofen / Kombi-Steamer / Konfektomat

Verbrennungen, Verbrühungen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Betriebs- und Wartungsanleitung sowie CE-Konformitätserklärung des Herstellers verlangen.
- ▶ Verriegelungsmechanismus an der Ofentüre regelmässig prüfen.
- ▶ Instruktion: Richtiges Öffnen der Türe.



Warenaufbereitung und Küche

Situation / Gefährdung

Mikrowellenofen

Verbrennungen,
Kurzschluss

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Zum Entnehmen von heissen Speisen Torchon oder Schutzhandschuhe verwenden.
- ▶ Gerät muss mit Kontaktschalter an der Türe ausgerüstet sein.
- ▶ Keine Gefässe oder Gegenstände aus Metall einschieben.



Küchenarbeits-
plätze und
Umgebung

Situation / Gefährdung

Hochdruckbraisiere, Steamer

Verbrennungen und
Verbrühungen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ CE-Konformitätserklärung des Herstellers verlangen.
- ▶ Betriebs- und Wartungsanleitung beachten.
- ▶ Deckel darf sich nur in drucklosem Zustand öffnen lassen.
- ▶ Ablaufrohre in passender Höhe verwenden.



Warenaufbereitung und Küche

Situation / Gefährdung

Kippkessel / Standkessel

Verbrennungen,
Verbrühungen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ CE-Konformitätserklärung des Herstellers verlangen.
- ▶ Betriebs- und Wartungsanleitung beachten.
- ▶ Standsichere Befestigung.
- ▶ Geeignete Hilfsmittel verwenden.
- ▶ Korrekte Bedienung instruieren.



Situation / Gefährdung

Friteuse

Verbrennungen,
Brand- und
Explosionsgefahr

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nur entsprechendes Fritture-Öl verwenden.
- ▶ Kein Nachschütten oder Ölwechsel bei heissem Öl.
- ▶ Friteuse nicht in der Nähe von Wasseranschlüssen platzieren.
- ▶ Immer genügend Öl in die Friteuse geben.
- ▶ Altes Öl sofort richtig entsorgen, nirgends herumstehen lassen. Vor dem Transport abkühlen lassen.
- ▶ Brennende Friteuse nie mit Wasser löschen.
- ▶ Löschdecke in Reichweite montieren, evtl. geeignetes Handlöschgerät bereitstellen oder vorinstallierte Löschanlage vorsehen.
- ▶ Friteuse nicht neben Tischen oder Arbeitsflächen platzieren, um Ölspritzer durch hineinfallende Gegenstände zu vermeiden.



Warenaufbereitung und Küche

Situation / Gefährdung

Schockfreezer

Gefrierverletzungen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ CE-Konformitätserklärung des Herstellers verlangen.
- ▶ Betriebs- und Wartungsanleitung beachten.
- ▶ Mitarbeiter entsprechend instruieren.
- ▶ Kälteregeln beachten.



Küchenarbeits-
plätze und
Umgebung

Situation / Gefährdung

Geschirrspülmaschine

Verätzungen durch
Reinigungs- oder
Glanzmittel

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Trennung von Schmutz- und Sauberbereich.
- ▶ Genügend Abfall- und Entsorgungsbehälter bereitstellen.
- ▶ Betriebs- und Wartungsanleitung sowie CE-Konformitätserklärung des Herstellers verlangen.
- ▶ Gebindefwechsel richtig instruieren.
- ▶ Zum Gebindefwechsel Schutzbrille und Handschuhe benutzen.
- ▶ Gefahrensymbole auf Packungen beachten.



Warenaufbereitung und Küche

Situation / Gefährdung

Abwaschen (Plonge)

Schnitt- und
Stichverletzungen,
Verbrennungen,
Rückenverletzungen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Messer nicht ins Abwaschbecken geben, klar ersichtlich deponieren.
- ▶ Heisse Töpfe und Pfannen beim Herd auskühlen lassen und erst dann zum Abwaschen geben.
- ▶ Heben von grossen Töpfen zu zweit und in leerem Zustand.
- ▶ Wo nötig Schutzausrüstung verwenden.



Office, Service und Catering

Die Mitarbeitenden in Office und Service stehen in den Spitzenzeiten unter besonderem Zeitdruck, um die hohen Ansprüche der Gäste zu erfüllen. Dies erhöht die Gefahr von Unfällen und gesundheitlichen Schäden.

Wenn Sie die Abläufe klar regeln, die Infrastruktur gut planen, die Mitarbeitenden sensibilisieren sowie gut instruieren und auch dafür sorgen, dass beim Arbeiten die Sicherheitsregeln beachtet werden, können Sie das Unfallrisiko erheblich senken. Wichtig ist auch die Verwendung sicherer und gewarteter Einrichtungen und Geräte.

Häufig entstehen Unfälle, Gefährdungen und Gesundheitsstörungen in diesem Bereich durch:

- Zusammenstossen, Stolpern, Ausrutschen, Stürzen
- Verbrennungen, Schnittverletzungen mit Bruchglas
- Hektik, Stress, Nichteinhalten der Arbeitszeiten, Zugluft, mangelnde Ergonomie
- Missachten der Sonderschutzbestimmungen für Jugendliche und schwangere Frauen.

Schenken Sie der Sicherheit und Gesundheit Ihrer Mitarbeitenden genügend Aufmerksamkeit, und beachten Sie den Gefährdungs- und Massnahmenkatalog auf den folgenden Seiten.

Office, Service
und Catering

Office, Service und Catering

Situation / Gefährdung

Gefährdungsanalyse

Gefährdungen im Bereich Office, Service

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Analyse anhand der EKAS-Checkliste periodisch vornehmen und entsprechende Massnahmen einleiten.



Mehr Informationen

EKAS-Checkliste, 6801.d «Office, Service»

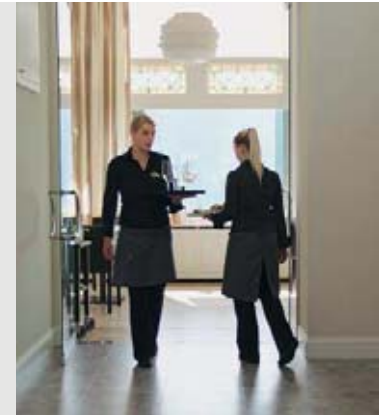
Situation / Gefährdung

Verkehrswege im Service, Abräumstationen

Ausrutschen, Anstossen, Zusammenstossen, Stolpern

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Böden sauber halten, regelmässig reinigen, Warntafeln stellen.
- ▶ Rutschhemmende Bodenbeläge vorsehen.
- ▶ Stolperfallen beseitigen, Ordnung schaffen, Verkehrswege frei halten.
- ▶ Schwellen markieren.
- ▶ Klare Regelung der Durchgänge, wenn möglich getrennt.
- ▶ Automatische Türen mit Sichtverbindung ins Office und in die Küche.



Mehr Informationen

Suva-Checkliste 67012.d «Böden»

Office, Service und Catering

Situation / Gefährdung

Abräumbänder in Spitälern, Heimen und in der Gemeinschaftsgastronomie

Quetschungen, Einklemmen von Körperteilen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Mögliche Gefahrenquellen, wie zum Beispiel Eingreifen in ungesicherte, bewegte Teile, Kettenauflaufstellen und Mitnehmernocken verhindern.
- ▶ Betriebs- und Wartungsanleitung sowie CE-Konformitätserklärung des Herstellers verlangen.

Mehr Informationen

Suva-Checkliste 67022.d «Stetigförderer für Stückgut»



Office, Service und Catering

Situation / Gefährdung

Geschirr, Gläser

Schnittverletzungen durch Glasbruch oder Scherben von Geschirrtteilen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Bruchglas und Porzellan in getrennten Boxen sammeln und separat entsorgen.
- ▶ Beim Zusammenkehren von Bruchglas oder Porzellan Handschuhe tragen oder mit Besen und Schaufel aufnehmen.



Situation / Gefährdung

Umgang mit Gasflaschen, Rechauds (Gas, Spirit)

Gefahr von Explosionen, Bränden und Verletzungen durch austretende Gase und Dämpfe

Hochgefährlich:

Nachfüllen von heissen Rechauds

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Mitarbeiter über Handhabung und Lagerung von Gasflaschen instruieren.
- ▶ Leichtbrennbare Flüssigkeiten (Sprit) ersetzen, z. B. durch Brennpaste.
- ▶ Brennpaste in Kunststoffbehältern mit flammrückschlagsicherem Ausgussventil einsetzen.
- ▶ Gasflaschen (Propan/Butan) sind im Freien unter Verschluss zu lagern, keinesfalls in Unterflurräumen.
- ▶ Regelmässige Wartung der Geräte (Dichtungen, Schläuche, Ventile) durchführen.
- ▶ Rechauds nur in abgekühltem Zustand nachfüllen und Sicherheitshinweise beachten.

Mehr Informationen

Flüssiggas- und SVGW-Richtlinie

EKAS-Richtlinie 1941.d «Flüssiggas, Teil 1: Behälter, Lagern, Umschlagen und Abfüllen»

EKAS-Richtlinie 1942.d «Flüssiggas, Teil 2: Verwendung von Flüssiggas in Haushalt, Gewerbe und Industrie»

Suva-Faltprospekt 84016.d «Flüssiggas: Kein Brand beim Flaschenwechsel»



Office, Service und Catering

Situation / Gefährdung

Druckgasflaschen

Berstgefahr oder Quetschungen durch Umstürzen der Druckgasflaschen, Erstickungsgefahr bei Gasaustritt

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Volle und leere Flaschen gegen Umfallen sichern.
- ▶ Lagerung nur in gut gelüfteten Räumen.



Office, Service und Catering

Situation / Gefährdung

Lastentransport von Hand

Falsche Körperhaltung, schwere Lasten, Ausrutschen, Entgleiten der Waren aus den Händen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Hilfsmittel einsetzen (geeignetes Rollmaterial verwenden und kurze Distanzen einplanen).
- ▶ Geeignetes Schuhwerk tragen (festsitzend und rutschfeste Sohle).
- ▶ Die Mitarbeiter über ergonomisch richtiges Heben und Tragen instruieren.

Mehr Informationen

Suva-Checkliste 67089.d «Lastentransport von Hand»
Suva-Merkblatt 44018.d «Hebe richtig – trage richtig»



Office, Service und Catering

Situation / Gefährdung

Messer (Brotmesser, Tranchiermesser, Rüstmesser)

Schneiden, Stechen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Messer in Schutz-, Steck oder Magnethalterung aufbewahren.
- ▶ In Schubladen mit Klingenschutz oder in Ablagefächern nach Grösse geordnet.
- ▶ Mitarbeitende, insbesondere Auszubildende und temporäre Arbeitskräfte, im Arbeiten mit Messern instruieren.

Mehr Informationen

EKAS-Checkliste 6802.d «Küche»

EKAS-Checkliste 6803.d «Messer in Küchen»



Situation / Gefährdung

Handregale im Weinkeller und Economat

Verletzungen durch umstürzende Regale

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Regelmässige Sichtkontrolle durchführen.
- ▶ Standfestigkeit prüfen, wenn immer möglich Wandbefestigung anbringen.
- ▶ Gestelle richtig bestücken und nicht überfüllen. Schwere Materialien unten und leichte oben lagern.
- ▶ Tragkraft-Angaben des Herstellers einhalten.
- ▶ Geeignete Steighilfen zur Verfügung stellen.
- ▶ Nicht auf Regale steigen!

Abstürzen von Mitarbeitenden



Office, Service und Catering

Situation / Gefährdung

Reinigungs-/ Desinfektionsmittel

Verätzungen der Atemwege durch Einatmen von Sprühnebeln und Dämpfen.

Verätzungen von Augen und Haut durch Kontakt, Allergien, Gefährdung von Drittpersonen und/oder Umwelt

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Sicherheitsdatenblätter zentral bereitstellen und Mitarbeitende instruieren bezüglich
 - Gefahren
 - Handhabung/Schutzvorkehrungen
 - sowie Erste Hilfe.
- ▶ Arbeitsanweisungen vor Ort auflegen.
- ▶ Geeignete persönliche Schutzausrüstung wie Handschuhe, Mundschutz und Schutzbrille bereitstellen.
- ▶ Nur korrekt beschriftete Originalgebinde verwenden, die mit dem Namen des Produkts und den Gefahrensymbolen gekennzeichnet sind.
- ▶ Reinigungsmittel getrennt von Lebensmitteln aufbewahren.

Mehr Informationen

Suva-Broschüre 11030.d «Gefährliche Stoffe. Was man darüber wissen muss»



Office, Service
und Catering



Situation / Gefährdung

Elektrische Geräte und Installationen

Stromschlag

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Periodische Sichtkontrollen der Kabel, Kabelanschlüsse, Stecker und Steckdosen vornehmen.
- ▶ Meldepflicht bei Mängeln.
- ▶ Spritzwasserdichte Steckdosen und Lichtschalter im Nassbereich installieren.
- ▶ Installationen über Abspritzniveau anbringen.
- ▶ In sämtlichen Nass- und Feuchtbereichen Fehlerstrom-Schutzschaltung verwenden (FI-Schutz).
- ▶ Defekte Einrichtungen umgehend durch den Fachmann reparieren lassen.



Mehr Informationen

Suva-Informationsschrift SBA 103.d «Die Fehlerstromschutzschaltung»

Office, Service und Catering

Situation / Gefährdung

Kaffeemaschine

Verbrennen, Verletzungen durch Abstürzen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Instruktion neuer Mitarbeitender über Bedienung der Kaffeemaschine.
- ▶ Bei Bedarf geeignete Steighilfe zur Verfügung stellen, z. B. zum Einfüllen von Kaffeebohnen oder bei der Reinigung.
- ▶ Regelmässige Wartung durch den Fachmann (Servicevertrag).



Office, Service und Catering

Mehr Informationen

EKAS-Checkliste 6801.d «Office, Service»

Situation / Gefährdung

Etagen-Service

Übergriffe, Eingriff in die Privatsphäre

Gefährdungen durch Notsituationen

Probleme des Bewegungsapparats durch falsche Körperhaltung, falsches Heben und Tragen von schweren Lasten

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Schulung der Mitarbeitenden über das richtige Verhalten in Gästezimmern. Erfahrung im Team besprechen und austauschen.
- ▶ Fluchtwege und Notausgänge gut kennzeichnen und Mitarbeitende informieren.
- ▶ Geeignete Hilfsmittel einsetzen.
- ▶ Die Mitarbeiter über ergonomisch richtiges Heben und Tragen instruieren.

Mehr Informationen

EKAS-Checkliste 6804.d «Etage, Zimmer»

Suva-Checkliste 67089.d «Lastentransport von Hand»

Suva-Merkblatt 44018.d «Hebe richtig – trage richtig!»

SECO-Checkliste 301.928.d «Sexuelle Belästigung»



Office, Service und Catering

Situation / Gefährdung

Catering

Gefährdungen durch Arbeiten in fremder Umgebung und unter erschwerten Bedingungen

Verletzungen oder Beschwerden des Bewegungsapparats beim Transport und der Installation von Geräten, Maschinen usw.

Erste Hilfe/Notfälle

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Gute Rekognoszierung des Veranstaltungsorts (wie, wo, was).
- ▶ Die Möglichkeiten zur Durchführung des Anlasses gut planen. Wasser-, Abwasser und Stromversorgung sowie Entsorgung abklären.
- ▶ Alle Installationen für Wasser, Strom usw. durch lizenzierte Fachleute ausführen lassen.
- ▶ Dem Wetter entsprechende Infrastruktur vorsehen.
- ▶ Transport und Logistik für Nachschub nicht unterschätzen. Geeignete Boxen, Transportkisten verwenden. Fahrzeuge und Rollmaterial einplanen.
- ▶ Ruhezeiten des Fahrers beachten.
- ▶ Zulässiges Ladegewicht des Fahrzeugs einhalten.
- ▶ Notfallplanung vorbereiten: Notfallnummern, Fluchtwege, nächst gelegenes Krankenhaus. Erste-Hilfe-Koffer, Feuerlöscher und Löschdecke vor Ort deponieren.
- ▶ Bei mehrtägigen Veranstaltungen Sicherheitsfirma zur Bewachung der Infrastruktur beauftragen.
- ▶ Schulung und sorgfältige Einweisung der Mitarbeitenden

Mehr Informationen

Suva-Checkliste 67061.d «Notfallplanung für nicht ortsfeste Arbeitsplätze»

Suva-Checkliste 67093.d «Fahrzeuge beladen von Hand»

Suva-Checkliste 67089.d «Lastentransport von Hand»



Office, Service und Catering



Office, Service und Catering

Situation / Gefährdung

Take away

Gefährdung allein arbeitender Mitarbeiter durch enge Platzverhältnisse und mangelnde Organisation

Erkältungen bei Kälte und Nässe

Notfälle

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Regelung der Pausen.
- ▶ Für sanitäre Einrichtungen sorgen.
- ▶ Gute und durchdachte Arbeitsorganisation, z. B. Ablösungen einplanen.

- ▶ Der Witterung angepasste Kleidung (z. B. Thermowäsche, isolierte Schuhe, Kopfbedeckung) tragen.

- ▶ Notfallplanung vorbereiten (siehe Seite 13 und 90)

Mehr Informationen

SECO-Merkblatt für allein arbeitende Personen

SECO-Publikation 710.232.d « Arbeit und Gesundheit. Bei Kälte in einem Kiosk oder anderem offenen Stand arbeiten »

SECO-Merkblatt «Arbeit und Gesundheit. Allein arbeitende Personen»

Suva-Informationsschrift SBA 150 «Allein arbeitende Personen, Anleitung für Arbeitgeber und Sicherheitsbeauftragte»



Infrastruktur, Unterhalt und technische Geräte

Der Arbeitsbereich in der Lingerie ist in den meisten Betrieben hochgradig technisiert. Der Informations- und Ausbildungsstand der Mitarbeitenden entspricht möglicherweise aber nicht in jedem Fall den Anforderungen für einen sicheren Betrieb. Daraus können sich Unfallgefahren ergeben. Besonders Elektroinstallationen im Nass- und Feuchtbereich müssen genügend gesichert sein (FI-Schutzschalter). Der richtige Umgang mit Mangen und Bügelpressen, Waschmaschinen und Tumblern will gelernt sein. So lassen sich Verletzungen, wie Verbrennungen oder Einklemmen von Körperteilen durch Antriebsorgane, Trommeln oder Walzen wirksam verhindern.

Was für einzelne Betriebsbereiche zum Teil ausgeprägt gilt, trifft für den Betrieb ganz allgemein zu. Überall dort, wo Beleuchtungen, Beläge, elektrische Installationen, Schutzeinrichtungen von Maschinen usw. defekt sind, ist die Arbeitssicherheit herabgesetzt –

zum Teil selbstverständlich auch die Sicherheit der Gäste. Darum gilt es, hier generell sehr aufmerksam zu sein und beim Entdecken von Mängeln sofort für Abhilfe zu sorgen.

Putz- und Reinigungsmittel dürfen nur in Originalgebinden aufbewahrt werden. Depots müssen abschliessbar sein, das Personal ist entsprechend zu instruieren. Der Haupthahn der Gasinstallation ist gut sicht- und erreichbar ausserhalb der Küche anzubringen. Flüssiggasflaschen (Propan/Butan) sind im Freien oder bei guter Lüftung, aber keinesfalls in Unterflurräumen, zu lagern. Fachgerechte Wartung, einwandfreier Unterhalt und regelmässige Reinigung sind besonders wichtig für die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz innerhalb eines Betriebes.

**Infrastruktur,
Unterhalt
und technische
Geräte**

Lingerie

Situation / Gefährdung

Gefährdungsanalyse

Gefährdungen im Bereich Lingerie

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Analyse anhand der EKAS-Checkliste periodisch vornehmen und entsprechende Massnahmen einleiten.



Mehr Informationen

EKAS-Checkliste 6805.d «Lingerie»

Situation / Gefährdung

Heben und Tragen

Rückenbeschwerden, Gelenkschmerzen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Geeignete Hilfsmittel oder Rollmaterial zur Verfügung stellen.
- ▶ Regelmässige Wartung und Ersatz von defekten Rollen.
- ▶ Mitarbeitende informieren.



Mehr Informationen

Suva-Checkliste 67089.d «Lastentransport von Hand»

Lingerie

Situation / Gefährdung

Wäschsortierung

Schnitt- und Stichverletzungen, Infektionen, Ansteckungen durch Krankheiten

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Geeignete Schutzausrüstung zur Verfügung stellen (Maske und Handschuhe).
- ▶ Mitarbeitende informieren.



Infrastruktur,
Unterhalt
und technische
Geräte

Situation / Gefährdung

Bügeln, Mangen, Pressen

Verbrennungen durch Dampf oder heisses Bügeleisen, Einklemmen oder Quetschen von Körperteilen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Mitarbeitende instruieren.
- ▶ Bedienungsanleitung befolgen.
- ▶ Konformitätserklärung des Herstellers verlangen.
- ▶ Keine losen Kleidungsstücke (Foulard, lange Ärmel etc.) zum Verrichten der Arbeit tragen.



Mehr Informationen

SN EN ISO 10472 «Sicherheitsanforderungen für industrielle Wäschereimaschinen» Teil 1, 5 und 6

Lingerie

Situation / Gefährdung

Waschmaschine / Tumbler

Verletzungen an drehenden Trommeln oder an Antriebsteilen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Richtige Bekleidung tragen. Keine langen Ärmel, kein Halstuch, kein Schmuck wie Armketten.
- ▶ Fuselsieb regelmässig reinigen.

Mehr Informationen

Suva-Merkblatt 44048.d «Walzen. Unfallgefahren, Schutzziele und Lösungen»
SN EN ISO 10472 «Sicherheitsanforderungen für industrielle Wäschereimaschinen»
Teil 1–4



Situation / Gefährdung

Wasch- und Reinigungsmittel

Verätzungen, Vergiftungen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Sicherheitsdatenblatt zentral bereitstellen. Wenn nicht mit dem Produkt zugeschickt, beim Hersteller einfordern.
- ▶ Arbeitsanweisungen vor Ort auflegen.
- ▶ Persönliche Schutzausrüstung bereitstellen und Mitarbeitende über die richtige Handhabung informieren.
- ▶ Lagervorschriften beachten.

Mehr Informationen

Suva-Checkliste 67084.d «Säuren und Laugen»
Suva-Informationsschrift 44074.d «Hautschutz bei der Arbeit»



Etage und Zimmer

Situation / Gefährdung

Gefährdungsanalyse

Gefährdungen im Bereich Etage/Zimmer

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Analyse anhand der EKAS-Checkliste periodisch vornehmen und entsprechende Massnahmen einleiten.



Mehr Informationen

EKAS-Checkliste 6804.d «Etage, Zimmer»

Infrastruktur,
Unterhalt
und technische
Geräte

Situation / Gefährdung

Ergonomie

Beschwerden des Bewegungsapparats durch repetitive Bewegungen, Zwangshaltungen, Fehlbelastungen beim Heben und Tragen von Lasten

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Arbeitstechniken und Körperhaltungen schulen.
- ▶ Geeignete Hilfsmittel für Lastentransport einsetzen.
- ▶ Mobiliar vorsehen (z. B. Betten), das sich ohne grossen Kraftaufwand verschieben lässt.
- ▶ Geeignete Aufstiegshilfen zur Verfügung stellen.

Mehr Informationen

SECO, Wegleitung zu Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz, Art. 24
Suva-Merkblatt 44061.d «Ergonomie. Erfolgsfaktor für jedes Unternehmen»
Suva-Merkblatt 44018.d «Hebe richtig – trage richtig!»



Etage und Zimmer

Situation / Gefährdung

Zimmerreinigung

Absturzgefahr

Ausrutschen, Stürzen

Allergien, Verätzungen,
Augenverletzungen

Ansteckungen, Schnitt-
verletzungen im Umgang
mit Wäsche und Abfall

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Geeignete Aufstiegshilfen für Reinigungsarbeiten an Spiegeln, Vorhängen etc. zur Verfügung stellen.
- ▶ In Nasszellen rutschhemmende Bodenbeläge vorsehen.
- ▶ Geeignete Schutzausrüstungen (Handschuhe, Schutzbrille, Schutzmaske) für den Umgang mit Reinigungs- und Entkalkungsmitteln bereitstellen.
- ▶ Mitarbeitende über die Gefahren und Schutzmassnahmen periodisch instruieren.
- ▶ Plastiksäcke in Abfalleimer einlegen. Abfallsäcke lose transportieren. Abfall nicht zusammendrücken.
- ▶ Schutzhandschuhe und evtl. Schutzmaske tragen.
- ▶ Stark verschmutzte Wäsche separat zur Lingerie transportieren.



Chemikalien/Gefahrenstoffe

Situation / Gefährdung

Lagerung und Handhabung von Chemikalien / Gefährliche Chemikalien

Gesundheitsschädigung, Brand- und Explosionsgefahr, Umweltschädigung, Verwechslung

Reaktionen von gefährlichen Chemikalien

Brand-/Explosionsgefahr von Feststoffen, Flüssigkeiten und Gasen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Produkte in Originalgebinden lagern.
- ▶ Sicherheitsdatenblatt zentral bereitstellen. Wenn nicht mit dem Produkt zugeschickt, beim Hersteller einfordern.
- ▶ Arbeitsanweisungen vor Ort auflegen.
- ▶ Personal instruieren und die richtige persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung stellen.
- ▶ Chemikalien richtig lagern. Dafür sorgen, dass inkompatible Produkte nicht in Kontakt miteinander kommen. Nicht zusammen mit Lebensmitteln lagern.
- ▶ Flüssigkeiten in Lagern mit Auffangwannen aufbewahren.
- ▶ Gefährliche Chemikalien unter Verschluss aufbewahren.

- ▶ Informationen über die Lagerung auf dem Etikett und im Sicherheitsdatenblatt sind zu befolgen.

- ▶ Besondere Lagervorschriften für leichtbrennbare Flüssigkeiten und Gase wegen Brand- und Explosionsgefahr beachten.

Mehr Informationen

Suva-Broschüre 11030.d «Gefährliche Stoffe. Was man darüber wissen muss»
Suva-Kleinplakat 55232.d «Gefährliche Stoffe niemals in Getränkeflaschen!»
Suva-Checkliste 67071.d «Lagern von leichtbrennbaren Flüssigkeiten»
Suva-Checkliste 67132.d «Explosionsrisiken»
Bundesamt für Gesundheit (BAG), GHS-Flyer 311.784.d «Achtung Gefahr!»



Infrastruktur,
Unterhalt
und technische
Geräte

Situation / Gefährdung

Elektroinstallation

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

- ▶ Abdeckungen nicht demontieren.
- ▶ Defekte Einrichtungen sofort durch einen Fachmann reparieren lassen.
- ▶ Speziell für die Aussen- und Nassbereiche: Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) installieren.
- ▶ Defekte Lampen sofort ersetzen. Nötigenfalls eine Fachperson beiziehen.
- ▶ Regelmässige Sichtkontrolle von stromführenden Kabeln und Steckdosen durchführen. Installationen und Anschlüsse periodisch überprüfen.

Mehr Informationen

Suva-Informationsschrift SBA 103.d «Die Fehlerstromschutzschaltung»
www.bfu.ch → Lampenwechsel



Elektrische und technische Einrichtungen, Unterhalt und Gebäude

Situation / Gefährdung

Beleuchtung

Sturzverletzungen wegen ungenügender oder unzweckmässiger Beleuchtung

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Generell für ausreichende Beleuchtung sorgen (Raum- und Aussenbeleuchtung).
- ▶ Periodische Nachmessung, um sicher zu stellen, dass die Beleuchtung noch ausreichend ist.
- ▶ Auf richtige Platzierung der Beleuchtung achten (Schattenwurf kann Stolpergefahr schaffen).
- ▶ Richtlinien der Schweizer Licht Gesellschaft (SLG) berücksichtigen.

Mehr Informationen

SECO, Wegleitung zur Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz, Art. 15
Schweizer Licht Gesellschaft, Richtlinien SLG: www.slg.ch



Infrastruktur,
Unterhalt
und technische
Geräte

Situation / Gefährdung

Maschinen

Hineingreifen in ungesicherte, bewegte Teile

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Vorgeschriebene Sicherheitseinrichtungen periodisch auf Vollständigkeit und Funktion kontrollieren.
- ▶ Wartung und Instandhaltung regelmässig durch qualifizierten Fachmann durchführen lassen.
- ▶ Bedienungsanleitung und Konformitätserklärung des Herstellers verlangen.
- ▶ Vom Hersteller angeordnete Hilfsmittel und persönliche Schutzausrüstung einsetzen.

Mehr Informationen

Suva-Checkliste 67146.d «STOP dem Manipulieren von Schutzeinrichtungen»



Situation / Gefährdung

Doppelböden

Kipp- und Stolpergefahr durch falsch eingesetzte Bodenplatten

Sturzgefahr bei offenen Hohlböden (z. B. bei Kabeleinzug, Revisionsarbeiten)

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Bodenplatten richtig einsetzen.
- ▶ Bodenöffnungen umwehren und ausreichend markieren.
- ▶ Bei Arbeitsunterbrüchen Gefahrenstelle sichern und markieren.



Situation / Gefährdung

Bodenanschlussdosen (Satellit)

Stolperfallen bei aufstehender Abdeckplatte

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Anschlusskabel in vorgesehene Durchführillen legen und Abdeckplatte bodenbündig einsetzen.



Elektrische und technische Einrichtungen, Unterhalt und Gebäude

Situation / Gefährdung

Kabel und Kabelrollen

Brandgefahr durch nicht ganz abgerollte Kabelrolle (Hitzestau)

Hängenbleiben oder Stolpern über lose Kabel

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Kabelrolle immer ganz abrollen.
- ▶ Kabel geschützt verlegen.
- ▶ Provisorische Installationen gut sichtbar markieren (z. B. mit Markierband oder Warndreieck)



Infrastruktur,
Unterhalt
und technische
Geräte

Situation / Gefährdung

Aufzüge

Steckenbleiben in der Liftkabine, Einklemmen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Weiterleiten des Alarms aus der Kabine und Hilfeleistung von aussen sicherstellen. Gegensprechanlage verhindert Panik.
- ▶ Sicherheitshinweise im Lift anbringen lassen.
- ▶ Aufzugsanlagen sind gemäss der Verordnung über die Sicherheit von Aufzügen SR 819.13 sowie den SNV-Normen SN EN 81-1 und 81-2 zu erstellen und zu unterhalten.



Situation / Gefährdung

Türen, Tore

Verletzungen durch Einklemmen

Schnittverletzungen durch beschädigte Glasfüllungen oder fehlende Markierungen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Totmannsteuerung installieren.
- ▶ Druckwellenleisten anbringen.
- ▶ Automatische Öffnung installieren.

- ▶ Beschädigte Glasfüllungen ersetzen.
- ▶ Glastüren mit Markierungen versehen, z. B. Querbalken.
- ▶ Sicherheitsglas verwenden (ESG).

Mehr Informationen

Suva-Checkliste 67072.d «Türen und Tore»



Situation / Gefährdung

Fenster

Abstürzen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Sichere Steighilfen benutzen und geeignete Zugänge schaffen.
- ▶ Geeignete Hilfsmittel, zum Beispiel Teleskopwischer, einsetzen.
- ▶ Bei Unterhalts- und Reinigungsarbeiten Absturzsicherung einsetzen.
- ▶ Nur instruiertes Personal einsetzen.



Situation / Gefährdung

Böden

Verletzungen durch Ausrutschen, Stolpern und Stürzen wegen:

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

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Rutschhemmende Beläge einsetzen.
- ▶ Defekte Bodenbeläge umgehend fachgerecht instand stellen.
- ▶ Böden sauber und trocken halten.
- ▶ Zweckmässige Schmutzschleusen vorsehen.
- ▶ Niveauunterschiede durch Schrägrampe mit geringer Neigung (max. 5 %) überwinden.
- ▶ Unvermeidliche Stufen deutlich markieren.
- ▶ Warnständer verwenden.

Mehr Informationen

Suva-Checkliste 67012.d «Böden»
SECO, Wegleitung zur Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz, Art. 14
bfu-Dokumentation 2.027 «Bodenbeläge»
bfu-Dokumentation 2.032 «Anforderungsliste Bodenbeläge»
www.stolpern.ch



Infrastruktur,
Unterhalt
und technische
Geräte



Situation / Gefährdung

Treppen

Verletzungsgefahr durch Stürzen, Ausrutschen und Stolpern

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Treppen mit umfassbarem Handlauf sichern.
- ▶ Ab 5 Stufen ist ein Handlauf gesetzlich vorgeschrieben; ab 1.50 m Treppenbreite zwei Handläufe.
- ▶ Rutschhemmende Beläge, keine «nachgebenden» Teppiche.
- ▶ Stufenkanten mit Gummiprofil oder Gleitschutzstreifen versehen.
- ▶ Auf ergonomisches Stufenverhältnis achten.
- ▶ Treppenhaus ist freizuhalten, nicht als Abstellfläche oder Lagerraum benützen.

Mehr Informationen

Suva-Checkliste 67185.d «Stopp den Sturzunfällen auf Treppen – Handlauf»

Suva-Merkblatt 44036.d «Innerbetriebliche Verkehrswege»

Bfu, Broschüre 2.007 «Treppen»



Elektrische und technische Einrichtungen, Unterhalt und Gebäude

Situation / Gefährdung

Eingänge und Verkehrswege Restaurant / Hotel

Stürzen, Stolpern,
Ausrutschen auf Nässe,
Schnee oder Eis

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Vorgehen für Reinigung festlegen (wer, wann, was)
- ▶ Mitarbeitende informieren.
- ▶ Entsprechendes Arbeitsmaterial zur Verfügung stellen: Schaufel oder Besen für Schneeräumung, Kies, Split oder Salz für Eis.



Infrastruktur,
Unterhalt
und technische
Geräte

Situation / Gefährdung

Abgehängte Decken

Verletzungen durch
herabstürzende
Deckenplattenelemente

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Nach Reinigung und Unterhaltsarbeiten Deckenplatten wieder sicher einklinken.



Situation / Gefährdung

Reinigung von Böden und Gebäudeteilen

Stürzen, Stolpern,
Ausgleiten auf feuchten
oder schmutzigen Böden

Allergien, Vergiftungen,
Verätzungen durch
Reinigungsmittel

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Böden periodisch reinigen.
- ▶ Abschnittsweise reinigen und Warnständer verwenden.
- ▶ Sicherheitsdatenblätter zentral lagern.
- ▶ Schutzausrüstung (Handschuhe, Schutzbrille) zur Verfügung stellen.
- ▶ Reinigungsmittel nur in Originalgebinden aufbewahren.

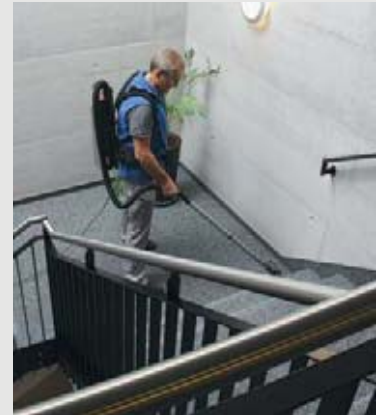
Mehr Informationen

EKAS-Infoschrift 6712.d «An die Verantwortlichen für Reinigung und Bodenpflege»

EKAS-Warnständer 6228 aufstellen

Suva-Checkliste 67012.d «Böden»

Suva-Checkliste 67045.d «Reinigung und Unterhalt von Gebäuden»



Situation / Gefährdung

Klima- / Belüftungsanlagen

Erkrankungen durch mikrobielle Verunreinigungen, Staubemissionen, Zugluft

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Regelmässige Einregulierung, Wartung und Unterhalt durch Fachperson.
- ▶ Verschmutzte Filter ersetzen und umweltgerecht entsorgen.
- ▶ Oberflächen der Wärmetauscher sauber halten.
- ▶ Kondenswasserabläufe durchspülen.
- ▶ Konformitätserklärung, Betriebs- und Wartungsanleitung vom Hersteller verlangen.



Infrastruktur,
Unterhalt
und technische
Geräte

Mehr Informationen

SECO, Wegleitung zur Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz, Art.16
SECO, Faltprospekt 710.221.d «Arbeit und Gesundheit – Licht, Beleuchtung, Raumklima, Raumluftqualität»

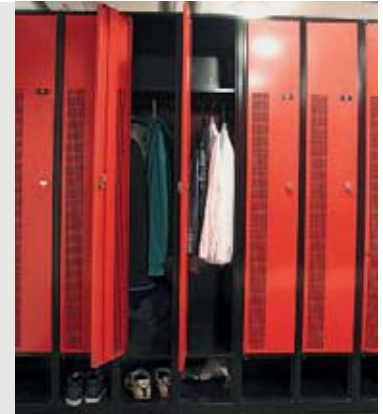
Situation / Gefährdung

Garderoben, Toiletten, Hygiene

Verunreinigungen durch Bakterien, Unwohlsein oder Erkältungen durch Temperaturunterschiede oder nasse bzw. verschwitzte Kleidungsstücke

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Regelmässige Reinigung (eventuell mit Reinigungskontrollblatt) durchführen.
- ▶ Geeignete Garderoben mit guten Belüftungsmöglichkeiten einrichten.
- ▶ Getrennte Garderobenkästen für Alltags- und Arbeitskleidung einplanen.
- ▶ Grössere Temperaturunterschiede auf dem Weg zu den Garderoben und Waschanlagen vermeiden.



Elektrische und technische Einrichtungen, Unterhalt und Gebäude

Situation / Gefährdung

Entsorgung, Reinigungsboys, Container, Sammelbehälter, Abfallverdichter

Finger einklemmen oder
quetschen, Schnitt-
und Stichverletzungen

Brandgefahr durch
Selbstentzündung

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Schutzeinrichtungen nicht entfernen.
- ▶ Schutzhandschuhe tragen.
- ▶ Abfalltrennung vornehmen.
- ▶ Keine glimmenden Abfälle in brennbare Behälter kippen.
- ▶ Mitarbeitende instruieren.



Infrastruktur,
Unterhalt
und technische
Geräte

Situation / Gefährdung

Gasflaschen

Gefahr von Explosionen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Mitarbeitende über Handhabung und Lagerung von Gasflaschen instruieren.
- ▶ Regelmässige Kontrolle der Schläuche, Ventile und Dichtungen.
- ▶ Gasflaschen sind im Freien oder bei guter Lüftung zu lagern, keinesfalls in Unterflurräumen.
- ▶ Gasflaschen gegen Umfallen sichern.

Mehr Informationen

Suva-Checkliste 67068.d: «Gasflaschen»



Situation / Gefährdung

Gestelle, Regale, Podeste, Aufstiegshilfen

Verletzungen durch herunterfallendes Material, einbrechende Böden, umstürzende Lagereinrichtungen

Verletzungen durch Abstürzen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Standfestigkeit und Kippsicherung: Regale an Wand oder Decke befestigen und gegenseitig verbinden.
- ▶ Zugänglichkeit zu Regalen sicherstellen.
- ▶ Beschriftung mit zulässiger Belastung für Boden (kg/m^2) und Regale (kg/Fach) anbringen und einhalten.
- ▶ Rammschutz anbringen.
- ▶ Geeignete und sichere Aufstiegshilfen zur Verfügung stellen und verwenden.

Mehr Informationen

Suva-Checkliste 67032.d: «Lagerregale und Schubladenschränke»

Suva-Checkliste 67142.d: «Lagern und Stapeln»



Elektrische und technische Einrichtungen, Unterhalt und Gebäude

Situation / Gefährdung

Hochdruckreiniger

Augenverletzungen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Schutzausrüstung zur Verfügung stellen.
- ▶ Mitarbeitende instruieren
- ▶ Betätigungseinrichtung muss beim Loslassen selbsttätig schliessen und gegen unbeabsichtigtes Auslösen gesichert sein.



Infrastruktur,
Unterhalt
und technische
Geräte

Situation / Gefährdung

Gartenarbeiten / Schneeräumung

Schnittverletzungen bis
Verlust von Gliedmassen,
Quetschen, Einklemmen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Mitarbeitende über die richtige Handhabung der Geräte instruieren.
- ▶ Geeignete Schutzausrüstungen zur Verfügung stellen.

Mehr Informationen

EKAS-Richtlinie 6512.d «Arbeitsmittel»

Suva-Checkliste 67131.d «Rasenmäher»

Bfu, Sicherheitstipp Mai 2008 «Beim Rasenmähen ist Vorsicht gefragt»



Notfallorganisation

Situation / Gefährdung

Verkehrs- und Fluchtwege, Notausgänge

Behinderungen durch versteckte Verkehrs- und Fluchtwege

Fehlende Markierungen

Ungenügende Ausleuchtung

Verriegelte Türen, nicht funktionierende Schliesssysteme

Behinderung durch blockierte Schleusen bei Sicherheitszonen

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Verkehrs- und Fluchtwege, Notausgänge festlegen, markieren, gut beleuchten und immer freigehalten.
- ▶ Regelmässige Sicherheitsrundgänge durchführen.
- ▶ Notleuchten anbringen, mit Piktogrammen kennzeichnen.
- ▶ Bei Verwendung von nachleuchtenden Materialien auf gute Qualität achten.
- ▶ Deckenbeleuchtung mit netzunabhängiger Notbeleuchtung (Lampenkörper) nachrüsten.
- ▶ Türen müssen sich jederzeit ungehindert und ohne Hilfsmittel in Fluchtrichtung öffnen lassen (Schliesssystem mit Notausgangsentriegelung).
- ▶ Periodisch Funktionskontrolle durchführen und Mängel gegebenenfalls sofort instand stellen lassen.
- ▶ Geeignete Panikentriegelungen zum Verlassen von Sicherheitszonen anbringen. Organisatorische Massnahmen für Hilfeleistung treffen.
- ▶ Wichtig: Personal instruieren!

Mehr Informationen

Suva-Merkblatt 44036.d «Innerbetriebliche Verkehrswege»

Suva-Checkliste 67157.d «Fluchtwege»

SECO, Wegleitung zur Verordnung 4 zum Arbeitsgesetz, Anhang zu Art. 10



Notfallorganisation

Situation / Gefährdung

Brandabschnitte

Gefährdungen durch Feuerausbreitung

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Brandschutztüren und -tore immer funktionstüchtig und frei halten.
- ▶ Periodische Kontrolle von Brandabschottungen, vor allem nach baulichen Veränderungen (z. B. nach Elektroarbeiten)



Infrastruktur,
Unterhalt
und technische
Geräte

Situation / Gefährdung

Notbeleuchtung, Handlampen, Notaus- gangsleuchten usw.

Bei Stromausfall keine
Notbeleuchtung

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Periodisch alle Notlampen durch Simulation eines Stromunterbruchs auf richtige Funktion hin überprüfen (mindestens 1–2 Lux).
- ▶ Lampenkörper der netzunabhängigen Notbeleuchtung kennzeichnen.
- ▶ Programmierschalterstellung periodisch überprüfen.
- ▶ Defekte Batterien oder Akkus ersetzen (Lebensdauer und Standort beachten).

Mehr Informationen

Suva-Checkliste 67157.d «Fluchtwege»



Notfallorganisation

Situation / Gefährdung

Alarmierung / Notfallplan

Zu spätes Eintreffen der Hilfs- und Rettungskräfte

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Alarmierungssystem / Notfallplan festlegen, um eine möglichst rasche Alarmierung der Hilfs- und Rettungskräfte zu gewährleisten.
- ▶ Mitarbeitende über Alarmierungsablauf periodisch instruieren.
- ▶ Alarmstellen und Telefonnummern im Notfallplan periodisch überprüfen und gegebenenfalls aktualisieren.
- ▶ Sammelplatz festlegen und Personal informieren.



Notfallorganisation

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 oder solchen, die auf verschiedene Stockwerke oder Gebäude verteilt sind, sollten entsprechende Ausrüstungen an mehreren und günstig gelegenen Orten vorhanden sein.
- ▶ Periodische Kontrolle des Erste-Hilfe-Materials.
- ▶ Aufbewahrungsorte des Erste-Hilfe-Materials mit weissem Kreuz auf grünem Grund kennzeichnen.



Infrastruktur,
Unterhalt
und technische
Geräte



Notfallorganisation

Situation / Gefährdung

Feuerlöscher / Wasserlöschposten

Verstellter Zugang oder fehlende Plomben-Sicherung (Feuerlöscher)

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Periodische Sichtkontrolle und gesetzliche Funktionskontrolle (alle drei Jahre) durchführen.
- ▶ Mitarbeitende über die Standorte und Handhabung der Feuerlöscher instruieren.



Situation / Gefährdung

Überfall

Geldforderung mit Waffen oder anderen Drohmitteln

Massnahmen / zu beachten

- ▶ Verhalten bei Überfall festlegen:
 - Ruhe bewahren
 - keine gefahrbringende Gegenwehr oder Provokation unternehmen
 - unter vorgehaltener Waffe auf Täterwunsch eingehen
 - stillen Alarm auslösen.
- ▶ Mitarbeitende regelmässig instruieren.
- ▶ Türe zum Raum mit Tresor immer geschlossen und verriegelt halten.
- ▶ Unbefugten Zutritt in Hinterräume verhindern (möglichst technisch).
- ▶ Präventiv: Kein Bargeld sichtbar transportieren.
- ▶ Bargeld durch Geldtransportfirma abholen lassen.



Anhang 1	
Gesetzliche Grundlagen	94
Anhang 2	
Bezugsquellen für Publikationen und Branchenlösung Gastgewerbe	97
Anhang 3	
Stichwortverzeichnis	99

Anhang 1
Gesetzliche
Grundlagen

Anhang 2
Bezugsquellen
für Publikationen
und Branchen-
lösung Gastge-
werbe

Anhang 1: Gesetzliche Grundlagen

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

Pflichten des Arbeitgebers

Artikel 82 UVG

«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 angepasst sind.»

Art. 6 Abs. 1 ArG

«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.»

Pflichten der Arbeitnehmer

Artikel 82 UVG

«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 benützen, die Sicherheitseinrichtungen richtig gebrauchen und dürfen diese ohne Erlaubnis des Arbeitgebers weder entfernen noch ändern.»

Art. 6 Abs. 3 ArG

«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.»

Die wichtigsten gesetzlichen Grundlagen für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

Hinweis: Die Gesetze und Verordnungen des Bundes sind im Internet unter www.bk.admin.ch/ch/d/sr/ (Systematische Sammlung des Bundesrechts SR) zu finden.

ArG

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

ArGV 1

Verordnung 1 zum Arbeitsgesetz (SR 822.111)

ArGV 2

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

ArGV 3

Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz (**Gesundheitsschutz**, SR 822.113)

ArGV 4

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

ArGV 5

Verordnung 5 zum Arbeitsgesetz (*Jugendarbeitsschutzverordnung*, SR 822.115),
Verordnung des EVD über gefährliche Arbeiten für Jugendliche SR 822.115.2

Mutterschutzverordnung

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

SECO

Wegleitung zu den Verordnungen 3 und 4 zum Arbeitsgesetz (*Bestell-Nr. BBL: 710.250.d*)

UVG

Bundesgesetz über die Unfallversicherung (*Unfallversicherungsgesetz*, SR 832.20)

VUV

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

UVV

Verordnung über die Unfallversicherung
(SR 832.202)

EigV

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

EKAS, Richtlinie 6508

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

MWG

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

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*)

Anhang 2: Bezugsquellen für Publikationen und Branchenlösung Gastgewerbe

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

Bundespublikationen

www.bundespublikationen.admin.ch

EKAS

Eidgenössische Koordinationskommission
für Arbeitssicherheit EKAS, Postfach, 6002
Luzern
www.ekas.ch (→ Dokumentation →
Bestellservice)

Gastrosuisse

Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
www.gastrosuisse.ch

hotelleriesuisse

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

SECO

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

SLG

Schweizer Licht Gesellschaft, Postgasse 17,
Postfach 686, 3000 Bern 8
www.slg.ch

Suva

Suva, Zentraler Kundendienst, Postfach,
6002 Luzern
www.suva.ch
(→ Service → Infomittel bestellen [Waswo] →
<https://extra.suva.ch/suva/b2c/b2c/start.do>)

Anhang 2
Bezugsquellen
für Publikationen
und Branchen-
lösung Gastge-
werbe

SVTI

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

VKF

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

**Kurse zum Thema Arbeitssicherheit
im Gastgewerbe**

Weitere Auskünfte erhalten Sie bei:

Gastrosuisse

Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
www.gastrosuisse.ch

hotelleriesuisse

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

Branchenlösung Gastgewerbe

Ein Ordner zur Umsetzung der Branchenlösung
Gastgewerbe kann bezogen werden bei:

Gastrosuisse

Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
www.gastrosuisse.ch

hotelleriesuisse

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

**Geschäftsstelle Branchenlösung
Gastgewerbe**

c/o ecopoint GmbH, Postfach 4002 Basel,
www.ecopoint.ch
info@ecopoint.ch
Tel. 061 283 83 63

Anhang 3: Stichwortverzeichnis

A

Abfall	40, 53, 72, 85
Abfall-Container	40, 85
Abfalltrennung	40, 85
Abfallverdichter	40, 85
Abgehängte Decken	81
Abräumbänder	57
Abräumstation	56
Absenzenmanagement	11
Abwaschen	54
Alarm, Alarmierung, Alarmsystem	11, 19, 28, 38, 77, 90
Alkohol	23
An- und Auslieferung	36
Arbeits- und Ruhezeiten	24
Arbeitsinhalt	17, 20
Arbeitsorganisation	10, 13, 15, 17, 19, 66
Arbeitszeit	24, 25, 30, 55
Aufschnittmaschine	42
Aufstiegshilfen	71, 72, 86
Aufzüge	40, 77

Ausbildung	12, 33
Auszubildende	31, 60

B

Bauliche Einrichtungen	10
Beleuchtung	10, 33, 36, 75, 83, 89
Belüftungsanlagen	83
Blitz	43
Böden	10, 38, 39, 41, 56, 76, 79, 82, 86
Bodenabläufe	41
Bodenanschlussdosen	76
Braisiere	51
Brandabschnitt	89
Brandmelder	90
Brandschutztüre	89
Brotmesser	60
Brotschneidemaschine	45
Bügeln	69

C

Catering	55, 65
Chemikalien	73
Container/Sammelbehälter	85
Cutter	43

D	
Decken	81
Desinfektionsmittel	61, 91
Doppelböden	76
Drogen	23
Druckgasflaschen	59

E	
Economat	60
Eingang, Eingänge	81
Einsatzplan	24
Elektrische Geräte	62
Elektrische Installationen	62, 67, 74
Entsorgung	53, 65, 85
Ergonomie	10, 27, 55, 71
Erste-Hilfe-Material	11, 12, 91
Etagen-Service	64

F	
Fenster	78
Fettfilter	49
Feuerlöscher	52, 65, 92
Fleischaufbereitung	42
Fluchtwege	11, 12, 64, 88, 89

Flüssiggas	48, 58
Friteuse	52
Führungsverantwortung	20, 22, 31

G	
Garderoben	84
Gartenarbeiten	87
Gas	48, 58, 59, 67, 73, 85
Gasflaschen	58, 85
Gästedienst	28
Gasinstallation	48, 67
Gebäudeteile	82
Gefährdungsermittlung	8, 11
Gefährliche Chemikalien	73
Gefrierraum	38, 39
Gemüseschneider	46
Gemüsewaschgerät	45
Geschirr	53, 57
Geschirrspülmaschine	53
Gestelle	38, 60, 86
Gesundheitsschutz	4, 5, 8, 12, 15, 18, 67, 94, 95
Glacemaschine	49
Gläser	57

H	
Handlampen	89
Handregale	60
Hebebühne	37
Heben und Tragen	27, 59, 64, 68, 71
Herd	47
Hochdruckbräsiere	51
Hochdruckreiniger	87
Hygiene	18, 33, 84
I	
Induktionsherd	48
Infrastruktur	65, 67
Interne Kommunikation	21
J	
Jugendliche	15, 31, 55, 95
K	
Kabel	62, 74, 76, 77
Kabelrollen	77
Kaffeemaschine	63
Kippkessel	52
Klimaanlagen	83
Kombi-Steamer	50

Konfektomat	50
Körperhaltung	27, 59, 64, 71
Kosten	7, 11
Küche	7, 33, 41–43, 46, 56, 60, 67
Kühlraum	38, 39
L	
Lagerung	38, 58, 59, 73, 85, 86
Lastentransport	27, 34, 36, 59, 64, 65, 68, 71
Lastentransport von Hand	27, 59, 64, 65, 68
Löschdecke	52, 65
M	
Mangen	67, 69
Maschinen	6, 10, 19, 33, 42, 43, 65, 67, 75, 96
Medikamente	23
Messer	42, 45, 46, 54, 60
Mikrowellenofen	51
Mitarbeiterführung	20
Mitwirkung	13, 94
Mixer	44
Mobbing	22
Mutterschaft	30

N	
Nachtdienst	28
Notausgänge	11, 39, 64, 88
Notausgangsluchten	89
Notbeleuchtung	39, 88, 89
Notfallorganisation	12, 88–92
Notfallplan	39, 65, 66, 90
O	
Office	55, 56
P	
Pausen	25, 27, 28, 66
Planungsbegutachtung	10
Plonge	54
Podeste	86
Pressen	69
R	
Rampe	33, 34, 36, 37
Réception	28
Rechauds	58
Regale	38, 60, 86
Reinigung	35, 42, 49, 63, 67, 72, 78, 81, 82, 84

Reinigungsboys	85
Reinigungsmittel	53, 61, 67, 70, 82
Ruhetage	25
Rüstmesser	42, 46, 60
S	
Salatwaschgerät	45
Sammelbehälter/Container	85
Schneeräumung	81, 87
Schneidemaschine	42
Schockfreezer	53
Schutzrüstung	43, 49, 50, 54, 61, 69, 70, 72, 73, 75, 82, 87
Service	7, 55, 56, 63, 64
Sexuelle Belästigung	22, 64
Sicherheitsorganisation	8, 11
Sitzen und Stehen	27
Sonderschutzbestimmungen	15, 30, 31, 55
Spülmaschine	53
Stabmixer	44
Standkessel	52
Steamer	51

T

Take away	66
Technische Geräte	67
Teigausrollmaschine	50
Tische	47
Toiletten	84
Tore	36, 38, 78
Tragkraft	38, 60, 86
Tranchiermesser	60
Transportfahrten	29
Transportwege	36
Treppen	10, 33, 35, 80
Tumbler	67, 70
Türen	36, 38, 56, 78, 88, 89

U

Überfall	92
Überwachte Arbeitsplätze	26
Überzeit	24
Umluftofen	50
Unfallstatistik	4, 7
Universalmaschine	44
Unterhalt	17, 39, 49, 67, 74–87
Ursachen	4, 6, 7

V

Verkehrswege	34–36, 40, 56, 80, 81, 88
Vorratsraum	38, 39

W

Warenaufzug	40
Warenlift	37
Warentransport	27, 34–37, 65
Wäsche	68–70, 72
Wäschesortierung	69
Waschmaschine	70
Waschmittel	70
Wasserlöschposten	92
Weinkeller	60, 86
Wolf	43

Z

Zimmerreinigung	72
Zwischenmenschliche Spannungen	22



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

**Eidgenössische Koordinationskommission
für Arbeitssicherheit EKAS**