



Unfall – kein Zufall!

Arbeitssicherheit und
Gesundheitsschutz im/in

- **Gastgewerbe**
- **Hotels**
- **Verpflegungsbereichen
von Spitälern und Heimen**

Urs Hof

Staatssekretariat für Wirtschaft SECO
Arbeitsbedingungen
Eidgenössische Arbeitsinspektion

Effingerstrasse 31
3003 Bern

Tel +41 31 323 86 01
Fax +41 31 322 78 31
urs.hof@seco.admin.ch





Warum eine neue Broschüre?

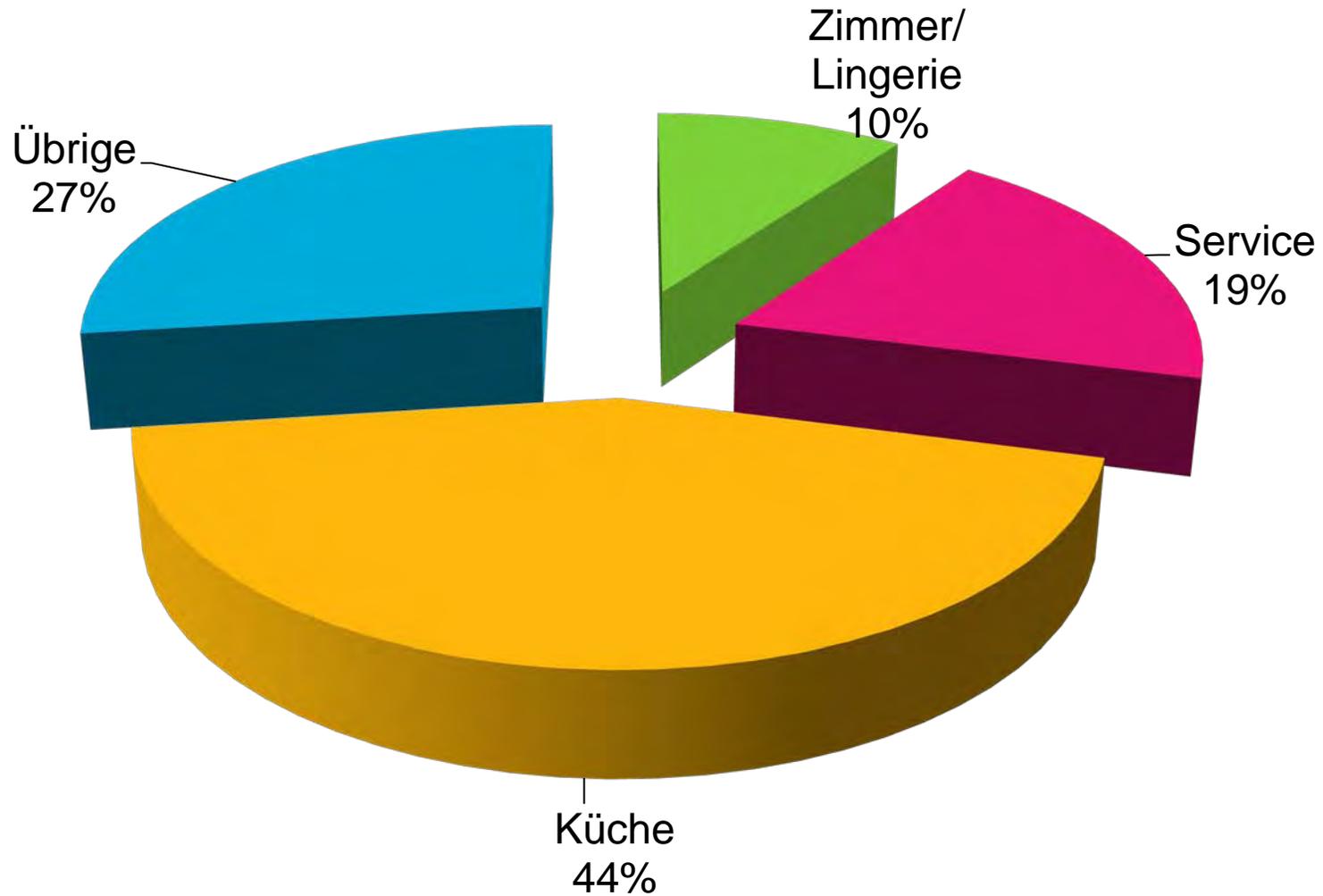


- Bisherige Broschüre stark veraltet
- Rahmenbedingungen stark verändert
- Unfallquote überdurchschnittlich (78 von 1000 versicherten Personen)
- Gesundheitliche Beschwerden nehmen zu



Unfallhäufigkeit Gastgewerbe/Hotellerie nach Orten

Quelle: Unfallstatistik 2009, HOTELA Assurances SA

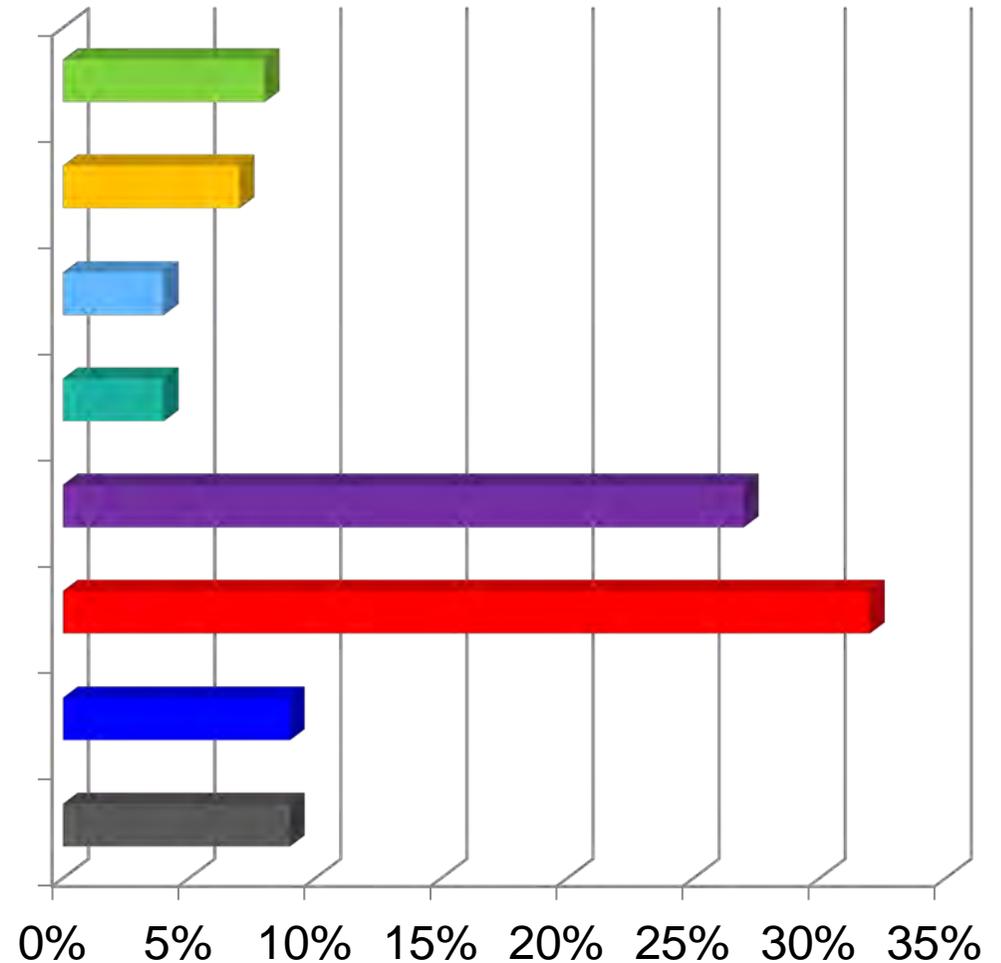




Unfallhergang

Quelle: SSUV, 2009, Branche 55 Beherbergungs- und Gaststätten

- Entgleiten, umfallen von Gegenständen
- Berührung mit abträglichen Stoffen
- Sich überlasten (Gewicht, Erschütterung)
- Eingeklemmt, gequetscht werden
- Sich stechen, schneiden, kratzen, schürfen
- Ausgleiten, ausrutschen, stürzen
- Getroffen werden
- Anstossen, anschlagen





Gesundheitsbeschwerden im Vormarsch

- Muskuloskeletale Beschwerden: Gelenk-, Rücken-, und Nackenschmerzen
- Psychosoziale Risiken: Stressbedingte Erkrankungen, Burnout
- Mobbing, sexuelle Belästigungen



Neukonzeption

- Neuer Inhalt
- Neue Gliederung
- Neue Gestaltung
- Neue Bebilderung



Titelseite



EKAS 6209.d

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**



Inhaltsseite Arbeitsorganisation / Verhalten

Arbeitsinhalt,
Organisation
und Verhalten

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

- ▶ Wechslearbeitsplätze 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»



EKAS 6209 d

27



Inhaltsseite Küche

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.





Innenseite Unterhalt und technische Geräte

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 Armbketten.
- ▶ 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»





Kapitel 1: Arbeitsinhalt, Organisation und Verhalten

- Arbeitsorganisation / Arbeitsinhalte
- Mitarbeiterführung
- Interne Kommunikation
- Mobbing, sexuelle Belästigung
- Arbeits- und Ruhezeitenregelung
- Pausen
- Körperhaltungen (Sitzen/Stehen, Heben und Tragen)
- Sonderschutz (Mutterschaft, Jugendliche)





Kapitel 2: Küchenarbeitsplätze und Umgebung

- Warenanlieferung / Rampe
- Verkehrswege / Treppen
- Hebebühne, Warenlifte
- Vorrats-, Kühl- und Gefrierräume
- Abfall-Container
- Warenaufbereitung in der Küche
- Böden
- Küchengeräte, Messer
- Herd, Friteuse, Kessel, Steamer
- Geschirrspüler, Abwaschen





Kapitel 3: Office, Service und Catering

- Verkehrswege
- Abräumstationen
- Geschirr, Gläser
- Rechauds, Gasflaschen
- Lastentransport von Hand
- Economat / Weinkeller
- Reinigungsmittel
- Etagenservice
- Catering
- Take away





Kapitel 4: Infrastruktur, Unterhalt und technische Geräte

- Lingerie
- Etage und Zimmer
- Chemikalien, Gefahrenstoffe
- Elektroinstallationen, Beleuchtung
- Türen, Tore, Fenster
- Eingänge, Böden, Treppen
- Verkehrs- und Fluchtwege
- Klima- und Belüftungsanlagen
- Umgebung
- Notfallkonzept





Anhänge

- Gesetzliche Grundlagen
- Bezugsquellen für Publikationen und Branchenlösung
- Stichwortverzeichnis





Bestellungen

- www.ekas.ch > Bestellservice
- www.suva.ch > Informationsmittel bestellen (Waswo)
- Bestellnummer 6209.d





Vertriebskonzept

- Enge Zusammenarbeit mit Branchenverbänden: Gastrosuisse, Hotelleriesuisse, Cafetier Suisse
- Aussand an Verbandsmitglieder und Institutionen mit Gemeinschaftsverpflegung: ca. 30'000 Exemplare
- Information an Durchführungsorgane
- Einsatz im Kurswesen, Berufsausbildung
- Informationen in der Fachpresse und im EKAS-Mitteilungsblatt



Besten Dank für Ihre
Aufmerksamkeit.

