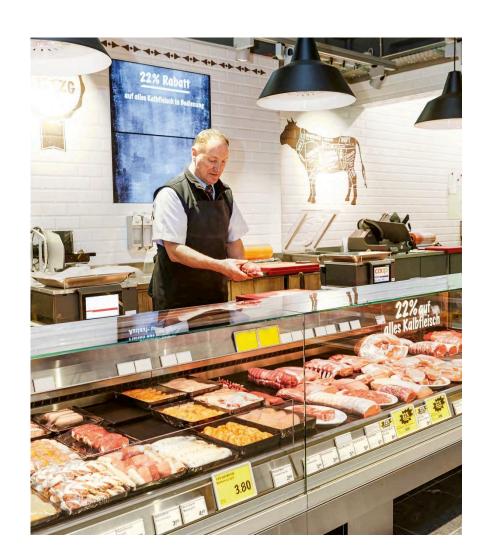


### **Unfall – kein Zufall!**

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in Betrieben der

## **Fleischwirtschaft**

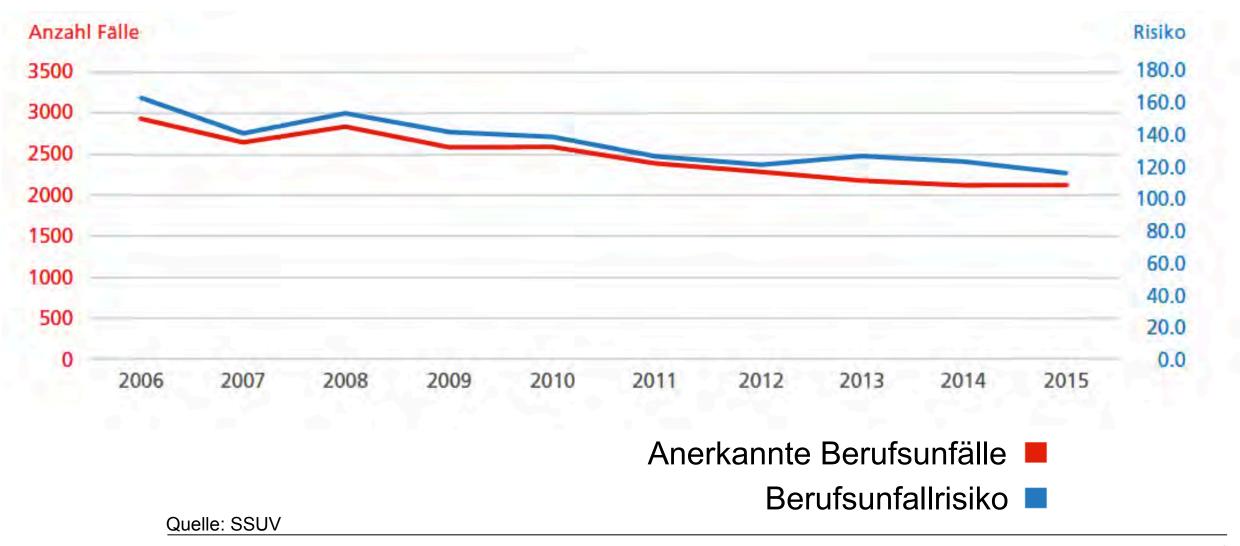
- Metzgereien
- Schlachthöfe
- Fleischverarbeitende Betriebe
- Detailhandel mit Fleisch



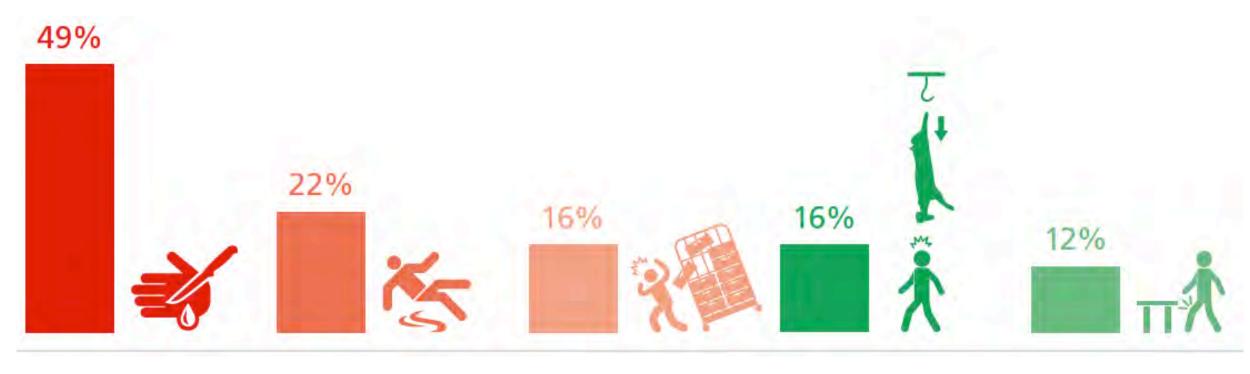
- Warum eine Broschüre?
  - Unfallstatistik in der Fleischwirtschaft rückläufig
  - Jedoch nach wie vor erhöhtes Unfallrisiko (117/1000 VB, 2000-2400 Berufsunfälle pro Jahr)
  - Wichtiger Wirtschaftszweig mit rund 22'000 Beschäftigten
  - Veränderte Produktionstechniken und Abläufe
  - Keine umfassende Präventionsbroschüre für die gesamte Branche
  - Prävention besonders wichtig in der Ausbildung des Nachwuchses in der Fleischwirtschaft

### O

### Unfallstatistik Fleischwirtschaft



## Unfallhergänge 2006 - 2015



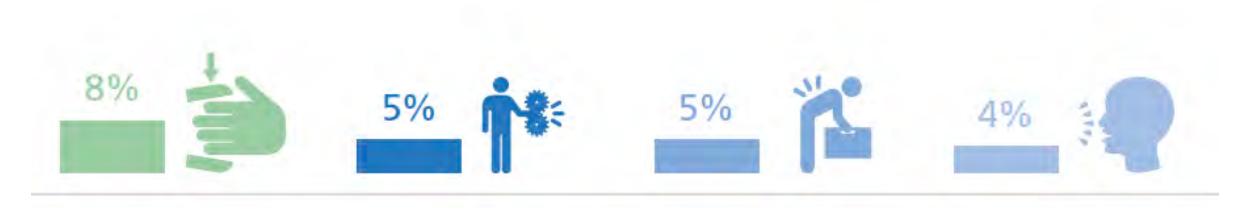
Stechen Schneiden Ausgleiten Stürzen Abrutschen Umfallen

Getroffen werden

Anstossen Anschlagen

### **Q**

## Unfallhergänge 2006 - 2015 (2)



Einklemmen Quetschen Erfasst / mitgerissen werden Sich überlasten Abträgliche Stoffe Verätzen

## Inhaltliches Konzept

- Bewährtes Konzept: Handliches Format, Register zum Nachschlagen
- Einleitung mit Unfallstatistik, ASA-Systematik für betriebliche Umsetzung
- Kapitel auf Tätigkeitsgebiete abgestimmt, Tabellenteil mit Gefährdungen, möglichen Massnahmen und aussagekräftigen Bildern
- Anhänge mit Gesetzesverweisen, nützlichen Adressen und Stichwortverzeichnis

### O

## **Extrakapitel: Messer**





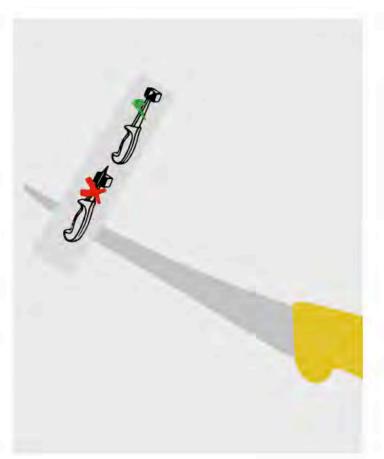
## Regeln im Umgang mit Messern (1)

Instruktion



Wahl des Messers







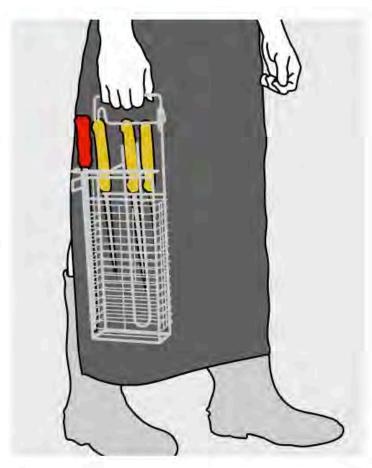


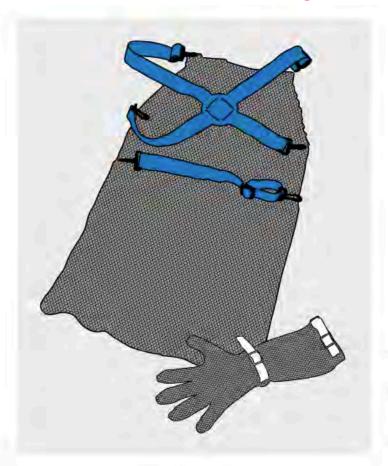
## Regeln im Umgang mit Messern (2)

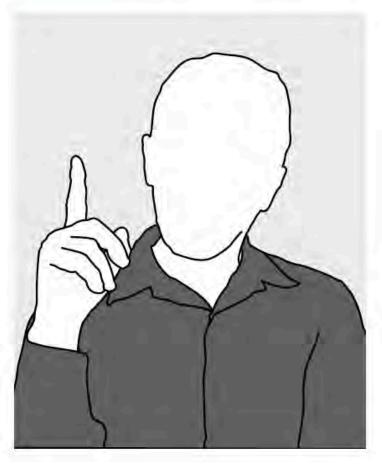
Transport / Aufbewahrung

Schutzausrüstung

Verhalten







## Viehannahme / Schlachtung







# Zerlegen, Ausbeinen, Fleisch- und Wurstproduktion







## Kommissionierung, Verkauf, Verpackung







### O

## **Lagerung und Transport**









## Weitere Kapitel

### Hygiene / Chemikalien



Gebäude



### Arbeitsorganisation



## Vertriebskonzept

- Erstversand an Betriebe: Mitte September 2018
- Mitteilung an Verbände und Durchführungsorgane
- Medienmitteilung (Fachzeitschriften)
- Artikel im EKAS Mitteilungsblatt
- Verteilung an SwissSkills
- Einsatz als Schulungsinstrument im ABZ Spiez
- Reminder-Aktionen, z.B. zusammen mit dem IVA und SAFE AT WORK



## Bestellung kostenlos: EKAS 6293.d

www.ekas.ch >

Dokumentation > Bestellservice

www.suva.ch >

Bestellnummer 6293.d



## Gelungene Teamarbeit

### **Organisationen**

- EKAS
- Kantone
- SECO
- Suva
- ABZ Spiez / SFF
- Privatwirtschaft

### **Autoren**

- Roman Bongni, SECO
- Benno Hänggi, wira, Kt. Luzern
- Peter Bigler, Ernst Sutter AG
- Monika Gygax, Metzgerei Gygax AG
- Peter Hess, ABZ Spiez / Hess QS GmbH
- Thomas Hilfiker, elva solutions
- Markus Schnyder, Suva
- Albino Sterli, Metzgereipersonalverband der Schweiz MPV



## Vielen Dank für die Aufmerksamkeit!