



Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz

Bäckerei-Confiserie-Gewerbe

Unsachgemässer Umgang mit Maschinen und Geräten (Messern, Einzugstellen) kann zu Verletzungen an Händen und Fingern führen. Mehlstäube und andere Backmittel können Atemwegserkrankungen bewirken und gewisse Produkte führen zu Hautproblemen (Ekzeme, Reizungen). Dämpfe von Backöfen und Backfritteusen enthalten Substanzen, die die Atemwege reizen und gesundheitsschädlich wirken können.

Weitere Gefährdungen und Störungen des Betriebsablaufs sind: Bauliche Mängel, heisse Flüssigkeiten, Laugen, Dämpfe und Oberflächen, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Mikroorganismen, Mängel an Maschinen und Geräten, mangelhafte Arbeitsorganisation, Brandgefährdungen (Fettablagerungen in Abzügen), ungeeignete Regale und unsachgemässe Lagerung, etc.

Maschinen, Anlagen und Betriebsmittel altern und nutzen sich mit der Zeit ab. Durch eine regelmässige Kontrolle und Wartung können schädigende Einflüsse eliminiert werden. Wenn die Mitarbeiter:innen Bescheid wissen und sich auskennen, passieren weniger Fehler und Unfälle. Die Mitarbeiter:innen sind über ihre Arbeitsaufgaben und die sicheren Arbeitsabläufe zu informieren.

Weitere Informationen:

- **EKAS Broschüre 6207 «Unfall – kein Zufall. Sicherheit und Gesundheitsschutz im Bäcker-Confiseur-Gewerbe.**
- «Gefährliche Stoffe. Was man darüber wissen muss» (Suva-Publikations-Nr. 11030)

Im Folgenden finden Sie eine Auswahl wichtiger Fragen zur Bäcker-Confiseriebranche. Sollte eine Frage für Ihren Betrieb nicht zutreffen, streichen Sie diese einfach durch.



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Finanziert durch die EKAS
www.ekas.ch



SAFE AT WORK

Unfälle verhüten, Berufstätige schützen.
Prévenir des accidents, protéger les travailleurs.
Prevenire incidenti, proteggere lavoratori.

Wo Sie eine Frage mit «nein» oder «teilweise» beantworten, ist eine Massnahme zu treffen. Notieren Sie die Massnahmen auf der Rückseite.

Maschinen und Geräte

Weiterführende Hinweise, Erläuterungen

1	Ist für Maschinen und Geräte ab Jahrgang 1997 eine Konformitätserklärung des Herstellers wie auch eine Bedienungsanleitung in der entsprechenden Landessprache vorhanden?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	
2	Ist der sichere Zugriff gewährleistet, sowohl im Normalbetrieb (Produktion) wie im Sonderbetrieb (Reinigung, Wartung, etc.)?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	Bei Wartungs- und Reinigungsarbeiten: Stromzufuhr unterbrechen und sichern. Restenergien müssen vollständig abgebaut sein.
3	Verfügt die Maschinen, über Schutzabdeckungen, so dass ein Eingreifen bei laufendem Betrieb verhindert ist (beim Kneiter ein Schutzverdeck mit Öffnung für Ingrezien Beigabe)?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	Nachrüsten empfohlen! Sollte dies bei älteren Maschinen aus technischen Gründen nicht möglich sein, dürfen nur Mitarbeitende diese Maschinen betätigen, welche spezifisch im Umgang und zu den Gefährdungen dieser Maschinen geschult wurden
4	Ist die Wartung der Geräte sichergestellt, dokumentiert und erfolgt sie regelmässig?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	Schriftliche Dokumentation
5	Werden technische Mängel sofort durch die entsprechend ausgebildeten Fachkräfte behoben?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	Mangelhafte Arbeitsmittel werden nicht benutzt

Arbeits-, Verkaufs- und Lagerräume

6	Sind die Fussböden in den Arbeits- und Verkaufsräumen sicher begehbar und rutschfest?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	
7	Sind die Arbeitsplätze, Verkaufs- und Lagerräume ausreichend beleuchtet?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	
8	Lassen sich die Maschinen und Arbeitsflächen ergonomisch an die Arbeitshöhe anpassen?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	Falls Nein, regelmässige Pausen, Job Rotation
9	Gibt es fürs Heben und Tragen von schweren Lasten Hilfsmittel und werden diese benutzt?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	Bei Bedarf Hilfe von Zweitpersonen anfordern
10	Sind die Mehlstaubkonzentrationen bei den verschiedenen Arbeitsplätzen bekannt und die mit Mehlstaub belasteten Bereiche von den anderen Räumen abgetrennt?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	falls technische Massnahmen nicht ausreichen, so ist die notwendige Schutzausrüstung zur Verfügung zu stellen und zu tragen.
11	Werden staubärmere Verfahren eingesetzt oder technische Massnahmen ergriffen um das Auftreten von Mehlstaub gering zu halten bei der Teigzubereitung, Sackleerung und der Reinigung?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	kein Mehlwurf / Handwurf, staubarme Trennmehle einsetzen, allergenarme Spezialmehle verwenden, staubarm Säcke entleeren, staubarme Reinigungsverfahren anwenden (Feucht- und Nass statt Trockenreinigung)

12	Wurde ermittelt, ob durch Mehlstaub eine Explosionsgefährdung besteht?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	EKAS Broschüre 6207, Seite 108 zu Gefährdungen im Mehllager/Siloraum. Spezialisten beiziehen; explosionsfähige Atmosphären eliminieren (Gemisch aus Gasen, Dämpfen, oder Stäuben, Staubschichten und Ablagerungen von brenn-barem Staub), Zündquellen vermeiden
13	Gibt es am Mehlsilo eine Füllanzeige, ist die elektrostatische Aufladung verhindert und reicht der Füllschlauch bis knapp über den Kesselboden, so dass kaum Mehlstaub entsteht?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	
14	Sind die Lagerregale standsicher, fixiert, ausreichend tragfähig und die Waren gut erreichbar?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	Inkl. Traglastangaben der Regale
15	Stehen ausreichen Lagerräume zur Verfügung, so dass keine Verkehrs- und Fluchtwege verstellt sind?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	
16	Gibt es Ablageflächen, wo heisse Bleche etc. ohne Gefährdung auskühlen können?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	
17	Falls es begehbare Kühlräume <0 C° und >10 m³ gibt: Sind diese mit zugänglichen Notfallalarmknöpfen ausgestattet und können die Türen auch von innen geöffnet werden?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	Kühlräume > 10 m³ siehe Suva Factsheet «COOL.D» und Suva CL 67181
18	Fluchtwege: Sind die Notausgänge gekennzeichnet, während den Betriebszeiten von innen zu öffnen und innen wie auch aussen unverstellt?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	

Backöfen, Fritteusen, etc.

19	Sind bei den Backöfen Absauganlagen und bei den Backwarenfritteusen Abzugshauben mit Fettfilter vorhanden, so dass die austretenden Dämpfe nicht in die Atemwege gelangen?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	Die verschiedenen Anlagen sind voneinander zu trennen.
20	Werden für Fritteusen nur geeignete Fette und Öle verwendet (schwerentflammbar, hochoverhitzbar) und die Arbeits- und Sicherheitsthermostate der Fritteuse gemäss Angaben des Lieferanten periodisch von einem Fachmann kontrolliert?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	gross genug, standsicher, verschliessbar
21	Brennstoffzufuhr: gibt es eine Sicherung, die das Nachfliessen (Gas, etc.) unterbricht, so dass keine unverbranntes Heizmaterial ausströmen kann? Automatisch beheizte Öfen: lässt sich die Brennstoffzufuhr sicher abschalten (gekennzeichnet)?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	

Ausbildung der Mitarbeiter:innen und Gesundheitsschutz

22	Sind die Mitarbeiter:innen über die Gefährdungen und den Umgang mit den Maschinen informiert und instruiert (Knetmaschinen, Planetenrührmaschinen, Gabelteigknetter, Teigausrollmaschinen, Backöfen, Backwarenfritteusen, Brezellaugen, Schneidmaschinen, Küchengeräte bei Tea-Rooms, etc.)?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	Schriftliche Dokumentation
----	--	--	----------------------------

23	Werden die Mitarbeiter:innen regelmässig zu den Gefährdungen sensibilisiert	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
24	Werden die Mitarbeitenden geschult in Bezug auf ergonomische Körperhaltungen?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
25	Sind die Arbeiten so organisiert, dass keine übermässigen und langandauernden starken Belastungen für Rücken, Arme, Hände, etc. entstehen?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
26	Sind die Mitarbeitenden im Umgang mit schwierigen Kunden, Aggressionen und Diebstahl (Verkauf, Auslieferung, Tea-Room) geschult?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein

Gefahrstoffe, Reinigung, Hygiene

27	Wurden die Mitarbeiter:innen bei Stellenantritt über mögliche Gefährdungen durch Reinigungs- und Desinfektionsmittel geschult, so dass sie den sicheren Umgang kennen und die korrekten PSA tragen?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	Gefahrstoffliste ist zu erstellen (idealerweise mit SICHEM-Tool) SICHEM – Sicherer Umgang mit CHEMikalien (admin.ch)
28	Gibt es Regeln oder Betriebsanweisungen betreffend dem Umgang mit Gefahrstoffen (z.B. Reinigungsmittel) und sind die Gefährdungen der Inhaltsstoffe bekannt (Sicherheitsdatenblätter vorhanden) ?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	Verlangen Sie vom Lieferanten die Sicherheitsdatenblätter (SDB)
29	Wurden potentiell gefährlichere Reinigungs- und Desinfektionsmittel durch weniger gefährliche Produkte ersetzt?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	
30	Sind die Reinigungs- und Desinfektionsmittel getrennt von Lebensmitteln und Produktionsmitteln gelagert?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	Je nach Mengen und Art der Gefahrstoffen: Zusammenlagerung, Auffangwannen, etc. siehe saw-gefahrstoffe-modul-02-richtig.pdf (wasabisys.com)
31	Erfolgt die Reinigung der Maschinen/Räume mit einem Staubsauger der Filterklasse M, der für brennbare Stäube geeignet ist?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	
32	Werden Reinigungsarbeiten staubarm (ohne Druckluft, Besen) durchgeführt und verschmutzte Arbeitsflächen rasch gereinigt?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	
33	Werden Vorkehrungen in den Arbeits-, Lager- und Verkaufsräumen (z. B. Wände, Decken) in Bezug auf Schimmelpilzbefall vorgenommen?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	Regelmässige Kontrollen. Kann durch ungenügende Lüftung bei Wärme und Feuchtigkeit entstehen.
34	Sind die Mitarbeiter geschult, welche Gefährdungen durch Arbeiten in feuchten Milieu und Kontakt mit Reinigungsmitteln bestehen?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	Schulen, mildere Reinigungsmittel verwenden, Hautschutz- und Hautpflegemittel einsetzen.
35	Bestehen für die Arbeitsabläufe, Arbeits- und Aufenthaltsräume die entsprechenden Hygienemassnahmen (Arbeitskleidung, Handtücher, Reinigungstücher, Schädlingsbekämpfung, etc.)?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	
36	Wird bei der Reinigung der Arbeitsmittel (und falls ein Tea-Room etc. vorhanden), auch beim Geschirr und Bestecks darauf geachtet, dass keine scharfen Gegenstände/Splitter zu Verletzungen führen können?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein	

Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

- | | | |
|----|---|--|
| 37 | Werden die entsprechenden persönliche Schutzausrüstungen (Schutzbrillen, Handschuhe, Masken) gemäss Geräteinformation und Sicherheitsdatenblättern für die Mitarbeitenden durch den Arbeitgeber kostenlos zur Verfügung gestellt? | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |
| 38 | Sind diese PSA individuell für jeden Mitarbeitenden und in der passenden Grösse vorhanden und werden sie je nach Tätigkeit getragen? | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |
| 39 | Werden die PSA korrekt und regelmässig gewartet bzw. ersetzt? | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |
| 40 | Tragen die Mitarbeitenden rutschfeste Schuhe, Absätze mit mässiger Höhe und mit sicherem Fersenhalt? | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |

Arbeitszeiten, Nacht- und Sonntagsarbeit

- | | | | |
|----|--|--|--|
| 41 | Werden die gemäss Art. 27 ArGV 2 erlaubten Höchstarbeitszeiten eingehalten? | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein | Ohne Wechsel mit Tagesarbeit an bis zu 6 von 7 aufeinanderfolgenden Nächten, sofern im Jahresdurchschnitt die 5-Tage-Woche eingehalten wird (Art. 10 Abs. 5 ArGV 2). |
| 42 | Können die Mitarbeiter:innen regelmässige Pausen beziehen mit Sicht ins Freie (ArG Art. 15)? | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein | |
| 43 | Erfolgt bei den Mitarbeitenden, welche mehr als 25 Nächte pro Jahr Nachtarbeit leisten, eine Eignungsuntersuchung und wird diese gemäss den Vorgaben zur Nachtarbeit Art. 45, ArGV1 in den vorgegebenen Abständen durchgeführt? | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein | |
| 44 | Lernende: Werden die Nacht- und Sonntagsarbeitszeiten eingehalten? <ul style="list-style-type: none">ab dem vollendeten 16. Altersjahr:<ul style="list-style-type: none">höchstens 5 Nächte pro Woche ab 4 Uhr (vor Sonn- und Feiertagen ab 3 Uhr);höchstens einen Sonntag pro Monat;ab dem vollendeten 17. Altersjahr:<ul style="list-style-type: none">höchstens 5 Nächte pro Woche ab 3 Uhr (vor Sonn- und Feiertagen ab 2 Uhr).höchstens 2 Sonntage pro Monat. | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein | |
| 45 | Schwangere und Stillende Frauen: Beschäftigung nur mit Einverständnis, max. 9 Std. pro Tag, weitere Einschränkungen je nach Zeitraum vor oder nach der Geburt. | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein | Vorgaben unter: Mutterschaft und Arbeitszeitgestaltung (admin.ch) |

Mutterschutz

<https://www.seco.admin.ch/seco/de/home/Arbeit/Arbeitsbedingungen/mutterschutz.html>

-
- | | | |
|----|--|--|
| 46 | Liegt für den Arbeitsplatz eine ausgefüllte Checkliste für Mutterschutz vom Seco vor? Checkliste «Mutterschutz am Arbeitsplatz» (Checkliste «Mutterschutz am Arbeitsplatz» (admin.ch)) (Oder wurde eine Risikobeurteilung inkl. Schutzmassnahmen durch einen Arbeitsmediziner oder -hygieniker erstellt) | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |
| 47 | Wurde die Mitarbeiterin über die Gefährdungen in Bezug auf die Mutterschutzverordnung bei Stellenantritt informiert? | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |
| 48 | Werden die notwendigen Schutzmassnahmen bei schwangeren Mitarbeiterinnen vorgenommen? | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |
-

Auslieferung:

-
- | | | |
|----|--|--|
| 49 | Sind die Fahrzeuge in verkehrssicherem Zustand und werden sie regelmässig gewartet? | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |
| 50 | Sind die Waren gegen Verrutschen und Umkippen gesichert? | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |
| 51 | Sind die Fahrzeugführer:innen in fahrtüchtigem Zustand (kein Alkohol, keine Übermüdung, etc.)? | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |
-

Weitere Anforderungen gemäss EKAS-Richtlinie 6508

-
- | | | |
|----|--|--|
| 52 | Werden die Gefährdungen durch die Vorgesetzten regelmässig identifiziert (z.B. jährlich), dokumentiert und die notwendigen Massnahmen geplant und umgesetzt? | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |
| 53 | Werden die Mitarbeiter:innen über die Gefährdungsermittlung und die daraus resultierenden Massnahmen informiert? | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |
| 54 | Ist ein Sicherheits- und Notfallkonzept schriftlich vorhanden und den Mitarbeiter:innen kommuniziert? | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |
-

03.05.2024 SAW

