Sicher und gesund arbeiten im Gastgewerbe

Dieses Dokument richtet sich gezielt an Akteure des Gastgewerbes sowie der traditionellen Gastronomie und der Gemeinschaftsgastronomie. Es unterstützt sie bei der Umsetzung Ihres betrieblichen Arbeitssicherheitssystems (ASA-System) gemäss den EKAS-Vorgaben.

Unsachgemässer Umgang mit Maschinen und Geräten (Messern, Einzugsstellen) kann zu Verletzungen an Händen und Fingern führen. Bei der Reinigung von Backöfen, Fritteusen, Steamern und vergleichbaren Geräten können Dämpfe entstehen, die gesundheitsschädliche Stoffe freisetzen und die Atemwege reizen können. Weitere Gefährdungen und Störungen des Betriebsablaufs sind: Bauliche Mängel, heisse Flüssigkeiten, Dämpfe und Oberflächen, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Mikroorganismen, Mängel an Maschinen und Geräten, mangelhafte Arbeitsorganisation, Brandgefährdungen (Fettablagerungen in Abzügen), ungeeignete Regale und unsachgemässe Lagerung, etc.

Wenn Mitarbeitende über ihre konkreten Arbeitsaufgaben und die erforderlichen sicheren Arbeitsabläufe ausreichend informiert und entsprechend unterwiesen sind, können Fehler und Arbeitsunfälle vermieden bzw. reduziert werden.

Diese Checkliste soll eine Selbsteinschätzung des Betriebs hinsichtlich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz (ASGS) darstellen. Es ersetzt nicht die mit einem ASA-Konzept verbundenen Pflichten.

Im Folgenden finden Sie eine Auswahl wichtiger Fragen für das Gastgewerbe. **Sollte eine Frage für Ihren Betrieb nicht zutreffen, streichen Sie diese einfach durch.** Um die Kontinuität und Nachhaltigkeit Ihres ASA-Konzepts zu gewährleisten, wird empfohlen, diese Selbsteinschätzung mindestens einmal jährlich zu wiederholen.

Diese Checkliste entstand in Zusammenarbeit mit dem Arbeitsinspektorat Genf sowie der Branchenlösung hotelgastrosafety.

INTERKANTONALER VERBAND FÜR ARBEITNEHMERSCHUTZ - IVA
ASSOCIATION INTERCANTONALE POUR LA PROTECTION DES TRAVAILLEURS - AIPT
ASSOCIAZIONE INTERCANTONALE PER LA PROTEZIONE DEI LAVORATORI - AIPL

SAFE AT WORK

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Finanziert durch die EKAS
Financé par la CFST
Finanziato dalla CFSL
www.ekas.admin.ch

Wo Sie eine Frage mit «Nein» beantworten, ist eine Massnahme zu treffen.
Notieren Sie die Massnahmen auf der Tabelle im Anhang oder auf der Rückseite.

Organisation / Schulung / Sensibilisierung			
1	Ist die für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz zuständige Person in diesem Bereich geschult?	☐ Ja ☐ Nein	Wirtepatent, HFP, Branchenlösung, KOPAS, …
2	Werden neue Mitarbeitende bei ihrer Einführung auch zu den wichtigsten Aspekten der Arbeitssicherheit instruiert?	☐ Ja ☐ Nein	Gilt auch für temporär Beschäftigte; Einarbeitungsplan erstellen z.B. Umgang mit Messern, Tragen von Lasten, Umgang mit heissen Flüssigkeiten und Reinigungs- / Desinfektionsmitteln.
3	Sind die Mitarbeitenden im Umgang mit schwierigen Kunden, Aggressionen, Belästigungen und Diebstahl geschult?	☐ Ja ☐ Nein	
4	Werden regelmässig Auffrischungen und Wiederholungen zur Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz durchgeführt?	☐ Ja ☐ Nein	Aushang, Einbindung in eine regelmässige Personalversammlung, Dokumentation
6	Werden die Gefahren im Betrieb regelmässig ermittelt und dokumentiert?	☐ Ja ☐ Nein	Checkliste Branchenlösung hotelgastrosafety.ch, EKAS-Checkliste, …
Arbeitsräume			
7	Sind gefährliche Maschinen identifiziert, ihre Gefahren bewertet und die erforderlichen Schutzmassnahmen getroffen worden?	☐ Ja ☐ Nein	Gefrierräume, Steamer, Fritteuse, Teigmaschinen, Wolf, Cutter, (Stab)-Mixer, Planetenrührmaschinen, Backöfen, Herde, Schneidmaschinen, Walzwerk, handgeführte E-Werkzeuge, …
8	Sind die Mitarbeitenden über den sicheren Umgang mit gefährlichen Maschinen instruiert?	☐ Ja ☐ Nein	Dokumentation vorhanden?
9	Sind die Sicherheitseinrichtungen an Maschinen vorhanden und intakt?	☐ Ja ☐ Nein	z.B. Berührungsschutz bei rotierenden Messern
10	Ist die Wartung der Geräte gemäss Herstellerangaben sichergestellt, dokumentiert und erfolgt sie regelmässig?	☐ Ja ☐ Nein	Bedienungsanleitungen vorhanden?
11	Sind alle Mitarbeitenden über den sicheren Umgang mit den Lebensmittelgasen der Ausschankanlage instruiert?	☐ Ja ☐ Nein	Entlüftung des Lagerorts der Lebensmittelgase, fixinstallierte CO_2-Gasmeldeanlage, Merkblatt 04_04 «Druckbehälter, Ausschankanlagen» von der Branchenlösung (BL44)
12	Liegt ein aktuelles Chemikalienverzeichnis vor und wurden die Gefährdungen der verwendeten Chemikalien, einschliesslich CMR-Eigenschaften sowie der Anforderungen des Jugend- und Mutterschutzes, im Rahmen einer Risikobeurteilung bewertet?	☐ Ja ☐ Nein	822.111.52 Mutterschutzverordnung 822.115 Jugendarbeitsschutzverordnung, ArGV 5 Online Tool: SICHEM (Sicherer Umgang mit Chemikalien) – vollständiges Chemikalienverzeichnis
13	Sind alle Mitarbeitenden über den sicheren Umgang mit den verwendeten Chemikalien (z. B. Reinigungs- und Desinfektionsmittel) instruiert?	☐ Ja ☐ Nein	Sorgfaltspflicht Art. 24a ArGV3 Online Tool: SICHEM (Sicherer Umgang mit Chemikalien) – vollständiges Chemikalienverzeichnis
14	Werden rutschfeste (SRC-Norm) Arbeitsschuhe vom Betrieb zur Verfügung gestellt?	☐ Ja ☐ Nein	Insbesondere für Arbeiten in der Küche.
15	Sind die Fussböden in den Arbeitsräumen sicher begehbar und rutschfest?	☐ Ja ☐ Nein	Stolperstellen und Hindernisse? Schutz bei fettigen Böden.
16	Werden die Böden in Arbeitsräumen regelmässig gereinigt?	☐ Ja ☐ Nein	Reinigungsplan oder betriebliche Anweisung vorhanden?
17	Sind die Arbeitsplätze, insbesondere Schneideplätze, ausreichend beleuchtet?	☐ Ja ☐ Nein	Beim Schneiden mit Messer sollte es möglichst keinen Schattenwurf geben. Rutschfeste Unterlagen vorhanden?

18	Sind Treppen mit mehr als 4 Stufen mit einem Handlauf ausgestattet?	☐ Ja ☐ Nein	Tipp: Handlauf bereits ab 2 Stufen, um Menschen mit eingeschränkter Mobilität den Zugang zu erleichtern
19	Sind alle Steckdosen in den Produktionsräumen gegen Spritzwasser geschützt?	☐ Ja ☐ Nein	
20	Stehen Warnständer und/oder andere Kennzeichnungen von Gefahrstellen zur Verfügung?	☐ Ja ☐ Nein	z.B. Warnständer «Achtung Rutschgefahr»
21	Werden unvermeidbare Stolperstellen markiert?	☐ Ja ☐ Nein	
Lagerräume			
22	Sind die Reinigungs- und Desinfektionsmittel getrennt von Lebensmitteln in geeigneten Räumen gelagert?	☐ Ja ☐ Nein	Sicherheitsdatenblätter vorhanden? Personal instruiert?
23	Sind Regale und Lagerregale ausreichend tragfähig und befestigt, um ein Umkippen zu verhindern?	☐ Ja ☐ Nein	
24	Sind geeignete Leitern und Trittleitern vorhanden und in gutem Zustand?	☐ Ja ☐ Nein	*SUVA-Checkliste «Tragbare Leitern und Trittleitern»*
Arbeitszeit			
25	Wird die effektiv geleistete Arbeitszeit für das gesamte Personal (mit Ausnahme der höheren Führungskräfte) erfasst und dokumentiert?	☐ Ja ☐ Nein	Excel-Datei, Software, Stempeluhr… *Link SECO «Arbeitszeiten-Publikationen»*
26	Werden die Dienstpläne in der Regel zwei Wochen im Voraus für mindestens 2 Wochen bekannt gegeben?	☐ Ja ☐ Nein	
27	Werden den Mitarbeitenden 2 freie Tage pro Woche gewährt?	☐ Ja ☐ Nein	Anspruch auf 2 aufeinanderfolgende freie Tage bei Sonntagsarbeit 83 Stunden Ruhezeit bei Arbeit an 7 aufeinanderfolgenden Tagen
28	Werden Pausen (mit Sicht ins Freie) entsprechend der Dauer der täglichen Arbeitszeit gewährt?	☐ Ja ☐ Nein	¼ Stunde bei einem Arbeitstag von mehr als 5 ½ ½ Stunde bei einem Arbeitstag von mehr als 7 Stunden Eine Stunde bei einem Arbeitstag von mehr als 9 Stunden
29	Tag-/Abendarbeit: Wird der maximal zulässige Arbeitseinsatz innerhalb 14 Stunden pro Tag eingehalten?	☐ Ja ☐ Nein	Max. effektive Arbeitszeit 12.5 h, Jugendliche max. 9h
30	Nachtarbeit: Wird die maximal zulässige Arbeitszeit (9h) innerhalb 10 Stunden eingehalten?	☐ Ja ☐ Nein	
Sozialräume und Raucherbereiche			
31	Steht ein geschlechtergetrennter Umkleideraum mit persönlichen, abschliessbaren Schränken zur Verfügung?	☐ Ja ☐ Nein	Bei Aktivitäten, bei denen kein Umziehen erforderlich ist, mindestens ein abschliessbares Fach für persönliche Gegenstände.
32	Werden Toiletten und Umkleideraum regelmässig gereinigt?	☐ Ja ☐ Nein	Reinigungsplan vorhanden?
33	Sind die Toiletten für Mitarbeitende, von denen für Kunden getrennt?	☐ Ja ☐ Nein	Siehe Wegleitung ArGV3, Arti. 32
34	Werden die nationalen und/oder kantonalen Vorschriften bezüglich Rauchen in Räumen eingehalten?	☐ Ja ☐ Nein	Verbot von Bedienung in Raucherräumen in den Kantonen BS, BL, FR, GE, NE, SG, VD, VS

Besondere Schutzmassnahmen

35	Sind die besonderen Schutzbestimmungen für Schwangere und Stillende bekannt und werden sie umgesetzt? (Checklisten «Mutterschutz» ausgefüllt?)	☐ Ja ☐ Nein	Max. 9 Stunden/Tag, Abend- und Nachtarbeit 8 Wochen vor Geburtstermin verboten, bezahlte Arbeitszeit und separater Raum für das Stillen/Abpumpen von Milch, etc.
36	Sind Frauen im gebärfähigen Alter über die Gefährdungen durch Lebensmittelgase der Ausschankanlage und die entsprechenden Schutzmassnahmen informiert und instruiert worden?	☐ Ja ☐ Nein	Entlüftung des Lagerorts der Lebensmittelgase, fixinstallierte CO_2-Gasmeldeanlage, Merkblatt 04_04 «Druckbehälter Ausschankanlagen» von der Branchenlösung (BL44)
37	Sind die Anforderungen des Jugend- und Mutterschutzes im Umgang mit Chemikalien eingehalten. (siehe Punkt 12 unter Arbeitsräume)	☐ Ja ☐ Nein	822.111.52 Mutterschutzverordnung 822.115 Jugendarbeitsschutzverordnung, ArGV 5 Online Tool: SICHEM (Sicherer Umgang mit Chemikalien) – vollständiges Chemikalienverzeichnis
38	Liegt ein Nachweis vor, dass die Magnetfeldexposition an den Induktionsherden im relevanten Frequenzbereich (20–100 kHz) den Grenzwert von 6,25 µT einhält und insbesondere im Hinblick auf den Mutterschutz nicht überschritten wird?	☐ Ja ☐ Nein	SECO: Checkliste Mutterschutz am Arbeitsplatz
39	Sind die besonderen Schutzbestimmungen für junge Arbeitnehmende (unter 18 Jahren) und Auszubildende bekannt?	☐ Ja ☐ Nein	*Link SECO «Jugendarbeitsschutz»* Klare Regeln, spezifische Schulungen, interne/externe Vertrauensperson
40	Gibt es Massnahmen zur Prävention psychosozialer Risiken (Mobbing, sexuelle Belästigung, Stress…)?	☐ Ja ☐ Nein	*Link SECO - "Übersicht psychosoziale Risiken"*
41	Werden Überwachungsmittel (z. B. Kameras, GPS, IT-Logfiles, Badges) rechtskonform eingesetzt?	☐ Ja ☐ Nein	keine permanente Verhaltenskontrolle, Transparenz, Zweckbindung; Schutzzonen beachtet.

Notfallorganisation

42	Sind die Fluchtwege bekannt, erkennbar gekennzeichnet und jederzeit frei begehbar?	☐ Ja ☐ Nein	Fluchttüren innen und aussen freihalten.
43	Werden die Brandschutzeinrichtungen von einem kompetenten Unternehmen regelmässig überprüft?	☐ Ja ☐ Nein	Feuerlöscher, Notbeleuchtung, Rauch- und Brandmelder, …
44	Ist ein Sammelplatz für den Evakuierungsfall festgelegt und allen bekannt?	☐ Ja ☐ Nein	Muss immer ausserhalb des Gebäudes sein; auch temporär Beschäftigte sind zu unterweisen.
45	Ist im Betrieb ein Aushang mit Notfallnummern gut sichtbar angebracht?	☐ Ja ☐ Nein	
46	Ist ein Erste-Hilfe-Koffer o.ä. vorhanden, zweckmässig ausgestattet und wird er regelmässig auf Vollständigkeit überprüft?	☐ Ja ☐ Nein	Überprüfung der Verfallsdaten. Verbrennungsgel, wasserfeste Pflaster Keine Medikamente!
47	Sind Ersthelfer anwesend und regelmässig geschult?	☐ Ja ☐ Nein	Ausbildung vom Typ BLS-AED, Auffrischungskurs alle 2 Jahre
48	Werden alle Mitarbeitenden regelmässig über die Notfall- und Alarmorganisation instruiert und wird dies auch geübt?	☐ Ja ☐ Nein	▪ Notfallliste mit Telefonnummern ▪ Umgang mit den Meldeanlagen ▪ Reihenfolge der Informationen bei der Notfallmeldung ▪ Evakuation ▪ zentraler Sammelplatz

Checkliste EKAS / SAFE AT WORK

- EKAS-Checkliste *Küchen*
- EKAS-Checkliste *Küchenmesser*
- EKAS-Checkliste *Office und Service*
- EKAS-Checkliste *Etagen- und Zimmerpersonal*
- *Hautschutz in der Nahrungsmittelindustrie und in der Gastronomie*
- EKAS-Checkliste *Lingerie*
- SAFE AT WORK Checklisten Wellness- und Spa-Bereiche:
  - *Bäder*
  - *Saunen*
  - *Solarien*

Schulungsmaterial von Safe At Work:

- *Schulungskit mit Anwender-Anleitung*
- *Online Lernplattform in 15 Sprachen*
- *Präventionsposter*

Weitere nützliche Links

- Branchenlösung *Arbeitssicherheit: Hotellerie – Gastronomie* *https://hotelgastrosafety.ch* (freier Zugang nach Registrierung)

- EKAS-Dokument «Informationen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz in der Gastronomie, in Hotels sowie in den Verpflegungsbereichen von Spitälern und Heimen» *https://www.ekas.admin.ch/fileadmin/Dokumente/Unfall_kein_Zufall/06209_d.pdf*

- Kampagne «Hotellerie-Gastronomie» von SAFE AT WORK *https://www.safeatwork.ch/branchen/gastgewerbe*

- Brandschutztipps für Restaurants, Bars, Diskotheken und bei öffentlichen Veranstaltungen. *Brandschutz in der Gastronomie, Clubs und bei Veranstaltungen*

30.09.2026 SAW

Zusammenfassung der wichtigsten Bestimmungen zur Arbeitszeit

	Über 18 Jahre	Jugendliche unter 18 Jahre und in der Grundbildung EBA/EFZ Hotellerie – Gastronomie *
Wochenarbeitszeit	maximal 50 Stunden	maximal 50 Stunden
Maximale tägliche effektive Arbeitszeit	12,5 Std.	9 Std.
Maximaler täglicher Einsatzzeitraum	14 Std.	12 Std.
Nachtarbeitszeiten	nach Wahl der Einrichtung: 22 Uhr --> 5 Uhr 23 Uhr --> 6 Uhr 00 Uhr --> 7 Uhr	Nur in Ausnahmen
Nachtzuschlag	Gelegentlich (<25 Nächte/Jahr): +25 % auf den Lohn Regelmässig (>25 Nächte/Jahr): +10 % auf die Arbeitszeit	Gelegentlich (<25 Nächte/Jahr): +25 % auf den Lohn Regelmässig (>25 Nächte/Jahr): +10 % auf die Arbeitszeit
Maximale tägliche, effektive Arbeitszeit bei Nachtarbeit	9 Stunden	9 Stunden, bewilligungspflichtig; teilweise Ausnahmen möglich
Täglicher Einsatzzeitraum bei Nachtarbeit	10 Stunden	9 Stunden, bewilligungspflichtig; teilweise Ausnahmen möglich
Ende des Arbeitstages		20 Uhr (unter 16 Jahren), 23 Uhr (ab 16 Jahren) 1 Uhr morgens (ab 16 Jahren – 10-mal pro Jahr) 20 Uhr an Tagen vor Schulunterricht
Tägliche Ruhezeit	11 Stunden Möglichkeit einer Verkürzung auf 8 Stunden 1x/Woche bei einem Durchschnitt von 11 Stunden über 2 Wochen	12 Stunden
Freie Sonntage pro Jahr (zusätzlich zu den Ferienwochen)	4 12 bei familiären Verpflichtungen	12 bis 16 Jahre: keine Sonntagsarbeit

***** Für Arbeitnehmende unter 18 Jahren, **die keine Lehre im Gastgewerbe absolvieren,** sind gefährliche Arbeiten gemäss Verordnung des WBF sowie Nacht- und Sonntagsarbeit grundsätzlich verboten (siehe SECO-Broschüre ***«Jugendarbeitsschutz»***). Für Jugendliche unter 16 Jahren ist die Bedienung von Gästen verboten.

Name des Betriebes:

_____

Ausgefüllt durch:

_____

Datum und Unterschrift:

_____

Massnahmenplanung: Gastgewerbe

Nr.	Zu erledigende Massnahmen	Termin	beauftragte Person	erledigt Datum	Visum	Bemerkungen	Kontrolle Datum	Visum