

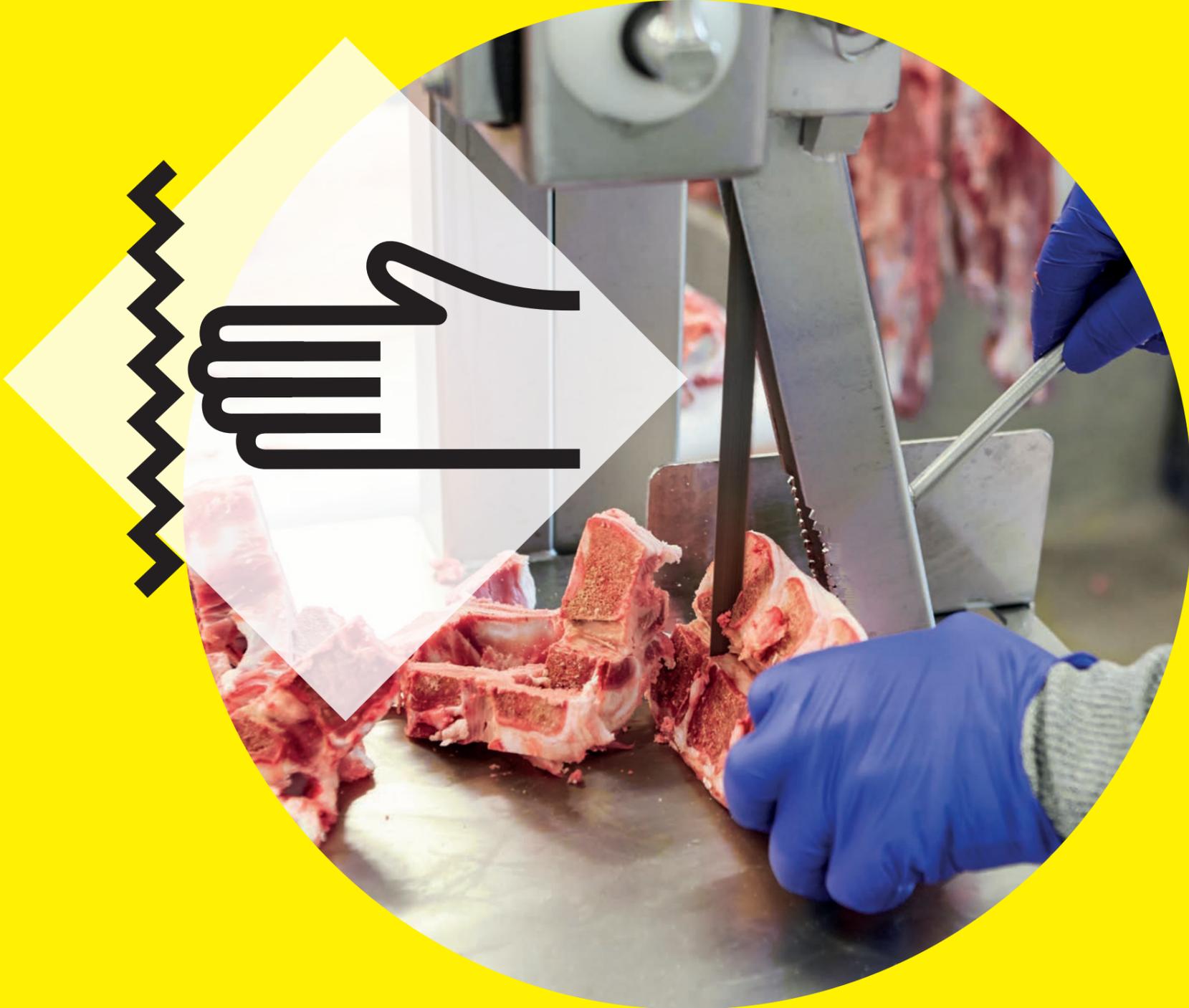


## Umgang mit Messern – Schnittverletzungen vermeiden

**Richtige Schneidetechnik anwenden – Krallengriff.**

**Schnittgut immer auf Schneidebrett fixieren.**

**Messer fachgerecht reinigen und aufbewahren.**



## Umgang mit Kutter und Bandsägen

**Der Umgang muss instruiert werden.**

**Vor der Verwendung Sicherheitscheck durchführen.**

**Richtige PSA verwenden während der Produktion, Reinigung und Unterhalt.**

**Regeln strikte einhalten!**



## Lärm

**Bei hohem Schallpegel (>85dB(A)) Gehör zwingend schützen!**

**Der Lärmbelastung angepassten Gehörschutz verwenden.**

**Zustand regelmässig überprüfen und falls nötig reinigen und/oder ersetzen lassen.**



## Stolpern, Ausrutschen, Stürzen

**Verkehrswege bestimmen und deutlich sichtbar markieren; Hindernisse entfernen; Schwellen markieren.**

**Klare Regelung der Durchgänge, getrennte Richtung der Verkehrswege.**

**Auf Treppen Handlauf benutzen.**



## Heben, Tragen und Bewegen von Lasten

**Für das Heben und Tragen von schweren Lasten geeignete Hilfsmittel benutzen.**

**Bei der Arbeit auf die korrekte Körperhaltung achten.**



## **Ergonomische Arbeitsplatzgestaltung**

**Arbeitshöhe an die Körpergrösse anpassen.**

**Arbeitsplatz so einrichten, dass die Objekte leicht zu erreichen sind.**

**Hände und Arme entlasten bei repetitiven Arbeiten.**



## Ergonomie im Verkauf

**Bedientheke: Zwangshaltung vermeiden.**

**Regelmässig Wechsel der Tätigkeiten und genügend Pausen einplanen.**

**(Gemeinsam) Ausgleichsübungen durchführen.**



## Umgang mit Reinigungsmitteln

**Produkte sicher lagern –  
mit Sicherheitsdatenblatt.**

**Stoffe nur in Originalbehältern lagern –  
nie in Lebensmittelgebinden.**

**Persönliche Schutzausrüstung verwenden:  
Schutzbrille, Schutzhandschuhe, bei Bedarf  
Schürze und Stiefel tragen.**



## Hautschutz

**Schützen: Geeignete PSA-Handschuhe in der richtigen Grösse verwenden.**

**Reinigen: Keine Lösemittel oder scheuernde Produkte zur Handreinigung verwenden.**

**Pflegen: Hände regelmässig mit geeigneter Creme pflegen.**



## Catering, Partyservice

**Bewilligungspflichtige Veranstaltungen:  
Gasgrills nur gemäss den gesetzlichen  
Vorschriften einsetzen.**

**Gasgrills mit der Vignette einer gültigen  
Gaskontrolle versehen.**

**Checkliste vor Ort ausfüllen.**



## Verbrennungen, Verbrühungen

### **Sofortmassnahmen bei Verbrennungen:**

- 1. Ruhe bewahren und Betroffene beruhigen.**
- 2. Kleidung an den betroffenen Körperteilen so weit wie möglich entfernen.**
- 3. Kühlen bis zur Schmerzfreiheit, maximal jedoch 20 Minuten.**
- 4. Verletzte in Rettungsdecken einhüllen.**
- 5. Notruf 144 wählen.**
- 6. Keine Getränke oder Speisen verabreichen.**