

EKAS Checkliste

Fleischwirtschaft

Zerlegen und Produktion



Wie sicher sind in Ihrem Betrieb die Bereiche Zerlegerei und Produktion?

Das Risiko von Unfällen in diesen Bereichen können Sie erheblich senken, wenn Sie Ihr Personal gut instruieren und dafür sorgen, dass die Sicherheitsregeln eingehalten werden.

Gründe für Verletzungen sind hauptsächlich:

- falscher Umgang mit Maschinen
- heisse Medien und heisse Oberflächen
- Nichttragen der Schutzausrüstung

Diese Checkliste unterstützt Sie bei der Gefährdungsermittlung und der Einleitung von Massnahmen zur Verhinderung von Unfällen.

Diese Checkliste entstand in Zusammenarbeit mit der Trägerschaft der Branchenlösung für die Fleischwirtschaft.

EKAS Bestellnummer: 6811.d



Im Folgenden finden Sie eine Auswahl wichtiger Fragen zum Thema dieser Checkliste. Sollte eine Frage für Ihren Betrieb nicht zutreffen, streichen Sie diese einfach weg.

Wo Sie eine Frage mit ~~X~~ «nein» oder ~~X~~ «teilweise» beantworten, ist eine Massnahme zu treffen.

Notieren Sie die Massnahmen auf der Rückseite.

Sägen (z. B. Handkreissäge, Bandsäge)

1	Werden Sägen nur zum Sägen von Knochen und Fleisch verwendet, und werden die Schutzvorrichtungen wie vorgesehen benutzt? (Bild 1)	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
2	Wird beim Einsatz von Sägen die vorgeschriebene persönliche Schutzausrüstung (z. B. Schutzbrille, Gehörschutz) getragen?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
3	Werden die Sägen nur mit sicherem Stand bedient?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
4	Werden gewichtsentlastende Aufhängungen verwendet? (Bild 2)	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
5	Werden die Kabel und Stecker der Sägen periodischen Sichtkontrollen unterzogen? (Defekte Kabel und Stecker umgehend von einem Fachmann reparieren lassen.)	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein



Bild 1: Korrektes Verwenden der Andrückvorrichtung



Bild 2: Gewichtsentlastende Aufhängung der Säge

Weitere Maschinen (Entschwartungs- und Entvliesmaschine, Cutter, Blitz, Wolf usw.)

6	Werden die Sicherheitsmassnahmen zur Bedienung der Maschinen beachtet? Insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • Verwendung nur durch instruiertes Personal • Schutzvorrichtungen werden nicht verändert oder entfernt • Fleischzufuhr, wo nötig, immer mit Hilfsmittel (z. B. Stopfer) vornehmen (Bild 3) • Bei laufendem Betrieb nie in die Austragsöffnung greifen 	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
7	Werden Maschinen gegen Wegrollen gesichert? (Bild 4)	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
8	Werden beim Bedienen der Maschinen keine losen Kleidungsstücke getragen?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
9	Werden beim Klingenswechsel Schnittschutzhandschuhe getragen?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
10	Werden die Maschinen für die Reinigung ausgeschaltet oder sicher vom Stromnetz getrennt? Hinweis: Elektrische Schalter/Drucktaster nicht mit direktem Wasserstrahl abspritzen!	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
11	Werden bei einem Lärmpegel > 85 dB(A) Gehörschutzmittel verwendet?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein



Bild 3: Fleischzufuhr mit Hilfe eines Stopfers



Bild 4: Gegen Wegrollen gesicherte Maschine

Arbeiten in der Wursterei und Salzerei

<p>12 Wird zum Leeren des Trichters (wenn vorhanden) das Trichteroberteil hochgeschwenkt? (Bild 5) (Restbrät nur bei ausgeschalteter, stillstehender Maschine auskratzen.)</p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
<p>13 Wird beim Einsalzen Hautkontakt mit der Salzlake vermieden (Gummihandschuhe benutzen)?</p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
<p>14 Gibt es einen Hautschutzplan, und wird dieser umgesetzt? Siehe auch Suva, Checkliste 67117.d «Hautschutz in der Nahrungsmittelindustrie».</p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
<p>15 Rauch-, Kochanlagen, Kochkessi: • Werden diese Anlagen nach Bedienungsanleitung bedient, um Rauchvergiftungen, Verbrennungen und Verbrühungen zu verhindern?</p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
<p>16 Werden Koch- und Rauchwagen • immer von unten nach oben und seitlich gleichmässig beladen und umgekehrt entladen (Kippgefahr!)? (Bild 6) • beim Schieben und Ziehen immer an den Handgriffen oder innen am Rahmen gehalten (Quetschgefahr!)?</p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein



Bild 5: Hochgeschwenktes Trichteroberteil verhindert das Anlaufen der Maschine



Bild 6: Sachgerechtes Befüllen des Wagens

Weitere Aspekte

<p>17 Werden die Gefährdungen beim Arbeiten in Kühlräumen beachtet? Siehe auch Suva, Checkliste 67181.d «Kühlräume».</p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
<p>18 Wird bei der Reinigung die gemäss Sicherheitsdatenblättern nötige Schutzausrüstung getragen (Schutzanzug, Schutzbrille, Schutzhandschuhe), und steht eine Augendusche beim Handling von Säuren und Laugen zur Verfügung?</p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
<p>19 Werden die Gefährdungen beim Umgang mit grossen Lasten beachtet? (Bild 7) Siehe auch Suva, Checkliste 67199.d «Clever mit Lasten umgehen».</p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
<p>20 Wird das Personal, insbesondere Lehrlinge und Hilfspersonal, zu den Themen Zerlegen und Produktion instruiert? (Bild 8)</p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
<p>21 Wird auf eine optimale Arbeitshöhe geachtet und Arbeitstische auf die Grösse der Personen abgestimmt? Hinweis: Hilfsmittel zum Einrichten einer optimalen Schnitthöhe verwenden!</p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
<p>22 Sind die Bodenbeläge den Verhältnissen entsprechend rutschfest gestaltet? Hinweise zu Bodenbelägen finden Sie in der BFU-Fachdokumentation 2.032 «Anforderungsliste Bodenbeläge».</p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein



Bild 7: Geeignete Hebeteknik



Bild 8: Instruktion der Mitarbeitenden, siehe auch SAFE AT WORK, Schulungskit Fleischwirtschaft und Metzgereigewerbe.

Es ist möglich, dass in Ihrem Betrieb noch weitere Gefahren zum Thema dieser Checkliste bestehen. Ist dies der Fall, treffen Sie die notwendigen Massnahmen (siehe Rückseite).

