

EKAS Checkliste

Office, Service



Schenken Sie der Sicherheit und Gesundheit Ihres Personals genügend Beachtung?

Die Mitarbeitenden in Office und Service stehen in Spitzenzeiten unter besonderem Zeitdruck. Dies erhöht die Gefahr von Unfällen und Gesundheitsschäden.

Wenn Sie Ihre Mitarbeitenden gut instruieren und dafür sorgen, dass beim Arbeiten die Sicherheitsregeln beachtet werden, können Sie das Unfallrisiko erheblich senken. Wichtig ist auch die Verwendung sicherer Einrichtungen und Geräte.

Die Hauptgefahren sind:

- Zusammenstossen, Stolpern, Ausrutschen, Stürzen
- Brandverletzungen
- Gesundheitsstörungen durch Zugluft, Rauch, Stress usw.

Mit dieser Checkliste bekommen Sie solche Gefahren besser in den Griff. Diese Checkliste entstand in Zusammenarbeit mit den Trägerschafts-Verbänden der Branchenlösung für das Gastgewerbe.

EKAS Bestellnummer: 6801.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 «nein» oder «teilweise» beantworten, ist eine Massnahme zu treffen.

Notieren Sie die Massnahmen auf der Rückseite.

Office

1	Sind die Bodenbeläge rutschhemmend und den Verhältnissen angepasst?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
2	Sind Stolperstellen soweit möglich beseitigt? Zum Beispiel einzelne Stufen, Bodenabsätze, aufstehende Bodengitter, Teppichränder usw.	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
3	Werden bei Durchgängen Verletzungen durch Zusammenstösse verhindert? Zum Beispiel durch konsequentes Rechtsgehen, Trennung der Verkehrswege oder durch Sichtfenster in den Türen (Bild 1).	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
4	Wird der Kleingüteraufzug (Speiseaufzug) periodisch durch eine Fachfirma gewartet? (Servicevertrag)	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
5	Sind die Tablare in Griffhöhe (oder sind wenigstens geeignete Aufstiegshilfen vorhanden)?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
6	Können die Kaffeemaschinen und der Milchkocher gefahrlos nachgefüllt werden? Dafür braucht es geeignete Aufstiegshilfen wie Bockleitern oder Trittschemel mit genügend grosser Auftrittsfläche (Bild 2).	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
7	Sind die Kohlensäureflaschen gegen Umfallen gesichert, z. B. durch Ketten?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
8	Ist ein spezieller Behälter für das Entsorgen von Glasscherben vorhanden?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein

Brandschutz, Flambieren

9	Ist ein selbstschliessender Metallbehälter für das Entsorgen der Inhalte von Aschenbechern vorhanden?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
10	Werden Kerzen nur in standsicheren Kerzenständern verwendet?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
11	Wird das Flambieren am Tisch nur von geschulten Mitarbeiter/-innen ausgeführt?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
12	Wird in Rechauds anstelle von leichtbrennbarem Brennsprit Brennpaste eingesetzt? (Bild 3)	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
13	Besitzen die fahrbaren Flambier-Rechauds eine Züandsicherung ?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
14	Wissen die Mitarbeitenden, dass nach dem Flambieren der Hahn der Gasflasche immer zuge dreht werden muss?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
15	Ist beim Flambieren immer eine Löschdecke griffbereit, z. B. direkt am Flambierwagen?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein

Angaben über Anforderungen an die Bodenbeläge finden Sie im bfu-Merkblatt Nr. 9811 «Bodenbeläge, Anforderungen an die Gleitfestigkeit».

Achtung: Keramische Böden und Steinböden können durch Fachfirmen nachträglich rutschfest gemacht werden.



Bild 1: Durch konsequentes Rechtsgehen werden Zusammenstösse vermieden.



Bild 2: Nachfüllen der Kaffeebohnen von einem sicheren Standort aus.



Bild 3: Sicheres Einfüllen der Brennpaste mittels Dosiervorrichtung.

Persönliche Schutzmassnahmen

- | | | |
|----|---|--|
| 16 | Tragen die Service-Mitarbeitenden gut am Fuss sitzende Schuhe (geschlossen oder mit Riemli) mit rutschfesten Sohlen? | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |
| 17 | Stehen für den Umgang mit heissen Tellern, Pfannen usw. Handschuhe oder Servicetücher zur Verfügung? | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |
| 18 | Stehen für die Verwendung von Reinigungskonzentraten persönliche Schutz-ausrüstungen wie Schutzbrille und Handschuhe zur Verfügung und wird deren Verwendung überwacht? (Bild 4) | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |



Bild 4: Reinigen eines Kupferrechauds mit Schutzhandschuhen.

Gesundheitsschutz, Ergonomie

- | | | |
|----|--|--|
| 19 | Wird Zugluft vermieden?
Zum Beispiel durch Türabschlüsse, korrekte Einstellung der Lüftung | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |
| 20 | Ist in den Restaurationsräumen eine raucharme Raumluft gewährleistet?
Lösung: genügend leistungsfähige Lüftungsanlage oder natürliche Lüftung (Fenster) | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |
| 21 | Werden rauchempfindliche Mitarbeitende in Nicht-raucherräumen eingesetzt und die anderen Mitarbeitenden alternierend in Raucher- und Nichtraucher-räumen? | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |
| 22 | Wird bei der Arbeitseinteilung im Service Rücksicht genommen auf Alter, Geschlecht und Konstitution der Mitarbeitenden? | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |
| 23 | Stehen zum Transportieren von grösseren Lasten (mehrere Gedecke, Suppenschüssel usw.) Servicewagen zur Verfügung? | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |
| 24 | Sind für den Transport der Getränke vom Keller/Lager ins Office die nötigen Hilfsmittel vorhanden (Sackkarren, Rolli usw.)?
Ist der Einsatz solcher Hilfsmittel nicht möglich, die Lasten zu zweit tragen. | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |



Bild 5: Löschen eines Recheaudbrandes. Der Körper und die Hände bleiben geschützt.

Schulung, menschliches Verhalten

- | | | |
|----|--|--|
| 25 | Werden die Mitarbeitenden bei Stellenantritt und danach periodisch über die Gefahren und Schutzmassnahmen instruiert ?

Wichtige Instruktionsthemen:
<ul style="list-style-type: none"> ■ sofortige Reinigung verschmutzter Böden ■ Umgang mit persönlicher Schutzausrüstung ■ Umgang mit Flambier-Rechauds und anderen gasbetriebenen Geräten sowie Verwendung der Löschdecke (Bild 5) ■ Freihalten von Notausgängen und Fluchtwegen (Bild 6) ■ Transport schwerer Lasten <ul style="list-style-type: none"> – mit Transport-Hilfsmitteln – zu zweit oder – den Weg mehrmals gehen ■ rückengerechtes Heben und Tragen ■ weitere Themen je nach betrieblichen Gegebenheiten | <input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> nein |
|----|--|--|

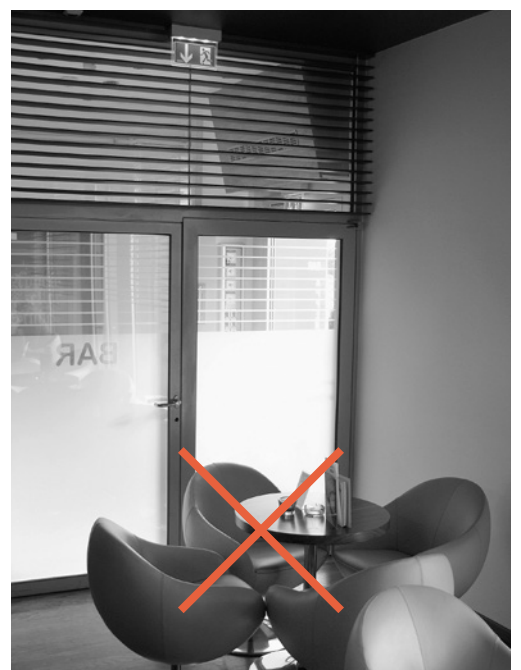


Bild 6: Fluchttüren müssen jederzeit begehbar sein und dürfen nicht versperrt werden.

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).

