



Leitfaden für die Arbeitsplatzevaluierung in Bäckereien



Impressum

Herausgeber

Bundesministerium für Arbeit

Sektion II – Zentral-Arbeitsinspektorat, Favoritenstraße 7, 1040 Wien

Allgemeine Unfallversicherungsanstalt, Adalbert-Stifter-Straße 65, 1200 Wien

Inhalt, Redaktion

Susanne Pinsger, Hermann Gremel, Wilhelm Pammer, Angelika Zapfel (ZAI)

Astrid Antes (AUVA)

Layout: Christian Berschlinghofer (ZAI)

Erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Jänner 2015

LEITFADEN FÜR DIE ARBEITSPLATZEVALUIERUNG IN BÄCKEREIEN

INHALTSVERZEICHNIS

1. VORBEMERKUNGEN	3
1.1 Rechtliche Grundlagen.....	3
1.2 Durchführung und Dokumentation der Arbeitsplatzevaluierung	3
2. ARBEITEN MIT DEM LEITFADEN	4
2.1 Informationsteil	4
2.2 Dokumentationsteil	5
3. INFORMATIONSTEIL	5
3.1 Belastung durch Arbeitsstoffe	5
3.2 Hautschutz - Hautpflege	6
3.3 Schutz der Atemwege	6
3.4 Belastung des Stütz- und Bewegungsapparates.....	7
3.5 Stürzen, Stolpern und Ausrutschen	8
3.6 Beleuchtung und Belichtung, Sicherheitsbeleuchtung und sonstige Orientierungshilfen	8
3.7 Elektrische Gefährdungen.....	9
3.8 Gefährdung durch Maschinen	10
3.9 Brand- und Explosionsschutz	11
3.10 Erste Hilfe	12
3.11 Wiederkehrende Prüfungen	12
3.12 Besonders schutzbedürftige Personen	14
3.13 Sanitär- und Sozialeinrichtungen.....	16
3.14 Persönliche Schutzausrüstung, Arbeitskleidung.....	16
3.15 Psychische Belastungen	17
3.16 Nichtraucher/innen-Schutz.....	17
3.17 Information, Unterweisung, Arbeitsanweisung	18
4. DOKUMENTATIONSTEIL.....	19
4.1 Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokument, Beilagen	19
4.1.1 Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokument gemäß §5 ArbeitnehmerInnenschutzgesetz (ASchG).....	19
4.1.2 Unterweisungen	22
4.1.3 Verzeichnis der gefährlichen Arbeitsstoffe	24
4.1.4 Hautschutz.....	25
4.1.5 Hautschutz Leerformular.....	26

LEITFADEN FÜR DIE ARBEITSPLATZEVALUIERUNG IN BÄCKEREIEN

4.1.6	Reinigung Leerformular.....	28
4.1.7	Verdacht auf Berufskrankheit - Leerformular	30
4.1.8	Beilageblatt "Zuständige Personen"	32

1. Vorbemerkungen

Der vorliegende Leitfaden soll Bäcker/innen, die Arbeitnehmer/innen beschäftigen, bei der Ermittlung und Beurteilung der Gefahren am Arbeitsplatz sowie der Festlegung und Dokumentation von Maßnahmen unterstützen.

Der Leitfaden wurde von der Allgemeinen Unfallversicherungsanstalt (AUVA) in Zusammenarbeit mit der Arbeitsinspektion (AI) auf Grundlage des ArbeitnehmerInnenschutzgesetzes (ASchG) erarbeitet.

Das ASchG beinhaltet den gesetzlichen Auftrag, Gefahren in Zusammenhang mit der Arbeit in Eigenverantwortung zu ermitteln, zu beurteilen und in Folge Maßnahmen zu deren Beseitigung und/oder Reduzierung festzulegen, zu dokumentieren und durchzuführen! Ziel ist die laufende Verbesserung der Arbeitsbedingungen, die einerseits zu einer Vermeidung von Arbeitsunfällen und andererseits zu einer Reduzierung arbeitsbedingter Krankenstände führen soll.

1.1 Rechtliche Grundlagen

Das ArbeitnehmerInnenschutzgesetz (ASchG) und die dazu erlassenen Verordnungen wie z.B. Arbeitsstättenverordnung (ASStV), Arbeitsmittelverordnung (AM-VO), Grenzwertverordnung (GKV) oder die Verordnung biologische Arbeitsstoffe (VbA) bilden die Grundlage für die Evaluierung.

Es sind allerdings auch der „Stand der Technik“, einschlägige Erlässe, Bestimmungen zum Maschinenschutz sowie ÖNORMEN (z.B. zur Beleuchtung, Sicherheitsbeleuchtung) oder die „Basisanforderungen für Bäckereien“ heranzuziehen.

Das ASchG und die Verordnungen zum ASchG finden Sie unter www.ris.bka.gv.at bzw. sind in den Merkblättern der AUVA unter www.auva.at (Service- Publikationen) sowie auf der Website der Arbeitsinspektion www.arbeitsinspektion.gv.at Informationen zu den Themen des Arbeitnehmer/innen-Schutzes abrufbar.

1.2 Durchführung und Dokumentation der Arbeitsplatzevaluierung

§ 4 ASchG - Durchführung der Arbeitsplatzevaluierung:

Arbeitgeber/innen sind verpflichtet, die für die Sicherheit und Gesundheit der Arbeitnehmer/innen bestehenden Gefahren zu ermitteln und zu beurteilen. Dabei sind die Grundsätze der Gefahrenverhütung gemäß § 7 ASchG anzuwenden. Insbesondere sind dabei zu berücksichtigen: die Gestaltung und die Einrichtung der Arbeitsstätte, die Gestaltung und der Einsatz von Arbeitsmitteln, die Verwendung von Arbeitsstoffen, die Gestaltung der Arbeitsplätze, die Gestaltung der Arbeitsverfahren und Arbeitsvorgänge und deren Zusammenwirken, die Gestaltung der Arbeitsaufgaben und die Art der Tätigkeiten, der Arbeitsumgebung, der Arbeitsabläufe sowie der Arbeitsorganisation und der Stand der Ausbildung und Unterweisung der Arbeitnehmer/innen.

LEITFADEN FÜR DIE ARBEITSPLATZEVALUIERUNG IN BÄCKEREIEN

Auf Grundlage dieser Ermittlung und Beurteilung sind die durchzuführenden Maßnahmen zur Gefahrenverhütung festzulegen. Bei sich ändernden Gegebenheiten muss die Arbeitsplatzevaluierung entsprechend angepasst werden.

§ 5 ASchG, DOK-VO - Dokumentation der Arbeitsplatzevaluierung:

Arbeitgeber/innen sind verpflichtet, in einer der Anzahl der Beschäftigten und den Gefahren entsprechenden Weise die Ergebnisse der Ermittlung und Beurteilung der Gefahren sowie die durchzuführenden Maßnahmen zur Gefahrenverhütung nach der Dokumentationsverordnung (DOK-VO) in den „Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokumente“ schriftlich festzuhalten. Soweit dies aus Gründen der Gefahrenverhütung erforderlich ist, ist diese Dokumentation arbeitsplatzbezogen vorzunehmen (§ 5 ASchG).

Die Verantwortung für die Durchführung und Dokumentation der Arbeitsplatzevaluierung sowie die Umsetzung der Maßnahmen liegt immer bei den Arbeitgeber/innen!

2. Arbeiten mit dem Leitfaden

Der Evaluierungsleitfaden bietet für Bäcker/innen eine Anleitung zur Durchführung und Dokumentation der Arbeitsplatzevaluierung. Sowohl im Informations- als auch im Dokumentationsteil werden typische bzw. zu erwartende Situationen und Gegebenheiten beschrieben. Die Unterlagen sind allerdings nur die Grundlage für weiterführende Überlegungen und für eine entsprechende Anpassung der Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokumente.

2.1 Informationsteil

Im Informationsteil werden spezifische Informationen zu den einzelnen Themen gegeben, die aufgrund der Tätigkeit für Arbeitnehmer/innen von besonderer Bedeutung sind wie z.B.

- Belastung durch Arbeitsstoffe wie Mehlstaub
- Hautschutz
- Schutz der Atemwege
- Belastung des Stütz- und Bewegungsapparates
- Unfallgefahr durch Stolpern, Stürzen und Ausrutschen
- Beleuchtung und Belichtung, Sicherheitsbeleuchtung und sonstige Orientierungshilfen
- Gefährdungen durch Arbeitsmittel
- Erste Hilfe
- Brand- und Explosionsschutz
- Elektrische Gefährdungen
- Wiederkehrende Überprüfungen
- Besonders schutzbedürftige Personengruppen

LEITFADEN FÜR DIE ARBEITSPLATZEVALUIERUNG IN BÄCKEREIEN

- Sanitär- und Sozialbereiche
- Nichtraucher/innen-Schutz
- Psychische Belastungen

2.2 Dokumentationsteil

Im Dokumentationsteil werden Dokumente und Leerformulare zur Arbeitsplatzevaluierung zur Verfügung gestellt, die eine Hilfestellung für die betriebsbezogene Arbeitsplatzevaluierung bieten sollen.

Die in der Broschüre enthaltenen Dokumente sowie weitere Informationen finden Sie unter

www.auva.at

www.arbeitsinspektion.gv.at

www.eval.at

3. Informationsteil

3.1 Belastung durch Arbeitsstoffe

Im Rahmen der Arbeitsplatzevaluierung muss der Arbeitgeber/die Arbeitgeberin sich informieren, ob es sich bei den verwendeten Arbeitsstoffen um gefährliche oder gesundheitsgefährdende Arbeitsstoffe handelt.

Zu den gesundheitsgefährdenden Arbeitsstoffen zählt auch der *Getreidemehlstaub*. Mehlstaub ist sensibilisierend, da durch Einatmen oder Hautkontakt Überempfindlichkeitsreaktionen hervorgerufen werden können.

Weiters sind bei der Arbeitsplatzevaluierung *biologische Arbeitsstoffe* zu berücksichtigen.

Es kann sowohl eine unbeabsichtigte (durch Schimmelpilzbefall wie z.B. *Aspergillus niger*, *Aspergillus fumigatus*) als auch eine beabsichtigte (durch *Saccharomyces cerevisiae*, Bäckerhefe) Verwendung biologischer Arbeitsstoffe vorliegen.

Schimmelpilze, wie z.B. *Aspergillus niger*, zählen zu den biologischen Arbeitsstoffen der Risikogruppe 1. In der Regel ist keine Gefährdung für die Beschäftigten zu erwarten. *Aspergillus fumigatus* hingegen gehört in die Risikogruppe 2 und kann schwere Lungenerkrankungen hervorrufen.

Da Getreidemehl brennbar ist, kann es bei ungünstiger Durchmischung mit Luft auch explodieren. Neben vielen einfachen organisatorischen Maßnahmen, wie staubarmem Arbeiten, sind auch andere Maßnahmen nötig. Ebenso ist die Erstellung eines Ex-Schutzdokumentes gemäß VEXAT notwendig, um zu erkennen wo und in welchem Ausmaß Explosionsgefahren herrschen, und um diesen effizient vorbeugen zu können.

Die Arbeitsinspektion hat einen Folder zu Ex-Schutz in Bäckereien erstellt, der grundlegende Informationen bietet, zu finden unter www.arbeitsinspektion.gv.at Publikationen. Eine weitere

LEITFADEN FÜR DIE ARBEITSPLATZEVALUIERUNG IN BÄCKEREIEN

konkrete Hilfe für kleine und mittlere Bäckereien, insbesondere bei der Erstellung des Ex-Schutzdokumentes findet sich unter www.eval.at – VEXAT – Umsetzung Bäcker.

Die meisten Maßnahmen die unter 3.3. angeführt sind, schützen nicht nur die Gesundheit sondern verringern auch die Explosionsgefahren!

Kennzeichnung und Sicherheitsdatenblatt:

Gefährliche Arbeitsstoffe, die den Bestimmungen des Chemikaliengesetzes unterliegen (z.B. Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel) sind mit Gefahrensymbolen gekennzeichnet. Für gefährliche Arbeitsstoffe müssen Sicherheitsdatenblätter von Hersteller/innen bereitgestellt werden.

Arbeitgeber/innen müssen ein Verzeichnis der gefährlichen Arbeitsstoffe, sowie der zugehörigen Maßnahmen erstellen und dem Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokument beilegen (siehe Formular „Arbeitsstoffverzeichnis“).

Mehlstaub und Backzusatzmittel stellen ebenso Arbeitsstoffe dar und sind bei der Erstellung des Arbeitsstoffverzeichnisses auch anzuführen. Ebenso sind für diese Maßnahmen zu vermerken, die zu einer geringeren Exposition führen. Maßnahmen, die zu einer geringeren Exposition führen, wenig oder nichts kosten und oft auch bei der Qualitätssicherung hilfreich sind, sind unter 3.3 angeführt.

3.2 Hautschutz - Hautpflege

Im Bäckerberuf können auch Hauterkrankungen auftreten. Die Ursachen dafür sind z.B. Arbeiten und Kontakt mit feuchtem Teig, Backhilfsmitteln oder Nassarbeit beim Reinigen. Viele Erkrankungen sind durch konsequenten Hautschutz und richtige Hautpflege vermeidbar (siehe Formulare „Haut“).

3.3 Schutz der Atemwege

Was die Haut reizt, reizt auch die Atemwege.

Gesundheitsgefährdende Stoffe greifen neben der Haut auch die Atemwege an. Als Folge kann Asthma („Bäckerasthma“) auftreten. Hauptursache für Asthma in Bäckereien ist der Mehlstaub selbst, aber auch Zusatzstoffe wie Backenzyme und/oder Verunreinigungen durch Schimmelpilze oder Schädlinge wie z.B. Kornkäfer oder Vorratsmilben. Die Gefahr einer Allergie steigt mit der Staubkonzentration.

Weder juckende und tränende Augen noch eine verstopfte und/oder rinnende Nase („Bäckerschnupfen“) sind harmlos.

Beim Auftreten von ersten Symptomen sofort einen Arzt aufsuchen!

Empfohlene Schutzmaßnahmen zur Verringerung oder Vermeidung einer Mehlstaubbelastung (siehe „Basisanforderungen für Bäckereien“) sind z.B.

- kein „Mehlwerfen“
- für ausreichende Raumlüftung sorgen

LEITFADEN FÜR DIE ARBEITSPLATZEVALUIERUNG IN BÄCKEREIEN

- Mischarbeiten unter einer Absaugung durchführen
- Aufbringen des Trennmehles auf der Tafel durch Streuen, Verreiben oder mit einem Sieb statt durch Mehlwerfen (Flugstaubtechnik)
- sanftes Kehren des überschüssigen Trennmehles auf der Tafel in ein geeignetes Behältnis statt des Schleuderns auf den Boden
- Verwendung geschlossener Behältnisse zur Mehlbevorratung
- bei Verwendung von Sackware einen zweiten Entlastungsschnitt (auf der Sackunterseite) beim Entleeren hinzufügen
- weiters wird - sofern produktionstechnisch möglich - der Einsatz von Substituten als Trennmittel (Öl, staubarme Mehle) und das Bestäuben der Brotsimperl mit Hilfe eines Siebes statt dem Staubbeutel empfohlen
- Staubschutzdeckel auf Knetmaschinen
- keine Luftrückführung der Transportluft in den Arbeitsraum nach dem Zyklon
- Motorenabluft nicht über die Mehlbehältnisse führen (z.B. beim Bestäuber)
- Anwendung staubvermeidender Reinigungsverfahren (Staubsauger statt Besen oder Druckluft, Nassreinigungsmaschine)
- Verwendung automatischer Bestäuber
- punktuelle Absaugung an Staubentstehungsstellen (z.B. Maschinen, am Mischplatz, an der Tafel)
- geschlossenes System bei der Mehlausbringung (Silos, Wägeeinrichtungen)
- Fallhöhe des Mehles möglichst gering halten
- langen Einfüllschlauch verwenden
- mit niedriger Geschwindigkeit anmischen
- Verwendung einer Feinstaubmaske der Schutzstufe P2 bei stark staubenden Tätigkeiten (Siloreinigung, Mehlsiebmaschine)
- die Arbeitskleidung im Betrieb wechseln und getrennt von der Straßenkleidung aufbewahren.

3.4 Belastung des Stütz- und Bewegungsapparates

Viele Bäcker/innen verbringen einen Teil ihrer Arbeitszeit in stehender Haltung. Weiters können durch das Heben und Tragen von Lasten (z.B. Mehlsäcke, Arbeitsmittel wie Schüsseln, Teigknetter oder im Verkauf) sowie durch eine unergonomische Arbeitshaltung Belastungen auftreten.

Als manuelle Handhabung im Sinne des ArbeitnehmerInnenschutzgesetzes gilt jede Beförderung oder das Abstützen einer Last durch Arbeitnehmer/innen, insbesondere das Heben, Absetzen, Schieben, Ziehen, Tragen und Bewegen einer Last, wenn dies aufgrund der Merkmale der Last oder ungünstiger ergonomischer Bedingungen für die Arbeitnehmer/innen eine Gefährdung, insbesondere des Bewegungs- und Stützapparates, mit sich bringt.

LEITFADEN FÜR DIE ARBEITSPLATZEVALUIERUNG IN BÄCKEREIEN

Lässt es sich nicht vermeiden, dass Arbeitnehmer/innen Lasten manuell handhaben müssen, so haben die Arbeitgeber/innen im Rahmen der Ermittlung und Beurteilung der Gefahren insbesondere die Merkmale der Last, den erforderlichen körperlichen Kraftaufwand, die Merkmale der Arbeitsumgebung und die Erfordernisse der Aufgabe zu berücksichtigen (siehe unter www.arbeitsinspektion.gv.at unter Arbeitsvorgänge/Unterseite „Manuelle Lasthandhabung“).

3.5 Stürzen, Stolpern und Ausrutschen

Eine der häufigsten Ursachen von Arbeitsunfällen ist Stolpern und Ausrutschen.

Ursache für Stürze	Empfohlene Maßnahmen
Rutschige Böden, z.B. durch Nässe, Teig, Mehl, Öl	Nassreinigen, Trockenwischen, Saugen, Reinigungsintervall beachten
Stolpern über Kabel	Steckdosen in Arbeitshöhe, Akkugeräte mit geringem Gewicht
offenes Schuhwerk (z.B. Pantoffel)	geschlossenes Schuhwerk mit Fersenhalt tragen
Alte oder beschädigte Aufstiegshilfen	Austausch gegen ÖNORM-konforme Leitern (mit rutschhemmenden Sprossen)
Unebener, schadhafter Boden, Schwellen	Beseitigen, ausbessern, kennzeichnen
Stiegen	Handlauf bei mehr als 4 Stufen, An- und Abtrittsstufe von Stiegenläufen kennzeichnen
Fehlende oder zu geringe Beleuchtung in Nebenräumen und Stiegenhäusern Rampen	Beleuchtung verstärken Absturzkanten bei Laderampen kennzeichnen, Rampen nicht steiler als 1:10

3.6 Beleuchtung und Belichtung, Sicherheitsbeleuchtung und sonstige Orientierungshilfen

Die Arbeitsstättenverordnung regelt die erforderlichen Lichteintrittsflächen für Arbeitsräume (mindestens 10 % der Bodenfläche des Raumes) sowie die Sichtverbindung zum Freien.

LEITFADEN FÜR DIE ARBEITSPLATZEVALUIERUNG IN BÄCKEREIEN

Beleuchtung

Für Betriebe ohne räumliche Trennung zwischen Bäckerei und Konditorei muss im Bereich der Sehaufgaben eine Mindestbeleuchtungsstärke von 300 Lux gewährleistet sein.

Sind die Backstube und Konditoreiabteilung räumlich getrennt, beträgt die Mindestbeleuchtungsstärke im Bereich der Sehaufgaben:

- für Backstube mindestens 300 Lux,
- Konditoreiabteilung mit Verzierarbeitsplätzen mindestens 500 Lux.

Im Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokument ist das Intervall für die Reinigung der Leuchten und des Raumes festzulegen. Bei der Neuplanung von Beleuchtungseinrichtungen ist von Planer/innen der Wartungsfaktor im Sinne der ÖNORM EN 12464-1 Punkt 4.8 anzugeben.

Sicherheitsbeleuchtung

Auf Grund der Lage der Arbeitszeit ist für die Backstube und die Fluchtwege eine Sicherheitsbeleuchtung erforderlich, sodass eine sichere Orientierung und ein rasches und gefahrloses Verlassen im Gefahrenfall gewährleistet sind. Lager und Sozialbereich sollen mit einer Fluchtwegorientierungsbeleuchtung ausgestattet sein.

Hinweis: Die ÖNORM EN 1838 sowie die TRVB E 102 enthalten entsprechende Ausführungsvorschriften.

(siehe Vorgaben der „KennV“ sowie „Fachinformationen Arbeitsstätten- Ausführung von Sicherheitsbeleuchtungen und nachleuchtenden Orientierungshilfen“).

3.7 Elektrische Gefährdungen

Die elektrische Anlage und die ortsveränderlichen elektrischen Betriebsmittel (Elektrogeräte) müssen den Bestimmungen der Elektroschutzverordnung 2012 - ESV 2012 entsprechen. Um den Anforderungen der ESV 2012 zu genügen sind elektrische Anlagen nach den entsprechenden Errichtungsnormen (insbes. ÖVE/ÖNORM E 8001-1) herzustellen. In Neuanlagen müssen alle Steckdosenstromkreise mit einem Zusatzschutz in Form eines Fehlerstromschutzschalters mit einem Auslösestrom von max. 30 mA ausgestattet sein.

In Feuchtbereichen, wie z. B. in der Backstube oder der Abwäsche, dürfen nur elektrische Betriebsmittel verwendet werden, die gegen Feuchte und Nässe geschützt sind.

An Steckdosen von elektr. Altanlagen, die noch keinen Zusatzschutz aufweisen, dürfen Elektrogeräte mit Schutzerde (Schutzklasse I) nur dann betrieben werden, wenn sie wiederkehrend geprüft werden.

Falls für das Gebäude, in dem sich die Arbeitsstätte befindet, Blitzschutz erforderlich ist, ist die Blitzschutzanlage alle 3 Jahre bzw. jedes Jahr, wenn brand- oder explosionsgefährliche Arbeitsstoffe verwendet werden, einer wiederkehrenden Prüfung zu unterziehen.

Zur Bestätigung des ordnungsgemäßen Zustandes müssen Prüfbefunde über erfolgte Prüfungen in der Arbeitsstätte aufliegen.

LEITFADEN FÜR DIE ARBEITSPLATZEVALUIERUNG IN BÄCKEREIEN

3.8 Gefährdung durch Maschinen

Generell benötigen Rührwerke mit einer Antriebsleistung bis 300 W keine Schutzeinrichtungen gegen Gefahr bringendes Berühren des Rührwerkzeuges.

Für Antriebsleistungen über 300 W sind folgende Schutzeinrichtungen oder Schutzmaßnahmen erforderlich:

Bottich-Ø	Planetenrühr- und Knetmaschinen
bis 180 mm	keine Schutzeinrichtung, wenn Abstand zur Gefahrenstelle größer als 80 mm
bis 260 mm	keine Schutzeinrichtung, wenn Abstand zur Gefahrenstelle größer als 120 mm
über 260 mm	jedenfalls Schutzeinrichtung erforderlich
über 510 mm	Schutzeinrichtung in Form einer möglichst dicht schließenden Haube bei Belastung durch Mehlstaub
bis 510 mm bei Verwendung von Schneebesen	keine Schutzeinrichtung erforderlich

Bottich-Ø	Rühr- und Schlagmaschinen
bis 180 mm	keine Schutzeinrichtung, wenn Abstand zur Gefahrenstelle größer als 80 mm
über 180 mm	keine Schutzeinrichtung, wenn Abstand zur Gefahrenstelle größer als 120 mm
über 510 mm	Schutzeinrichtung in Form einer möglichst dicht schließenden Haube bei Belastung durch Mehlstaub

Evaluierungsunterlagen zu

- Hebe- und Kippvorrichtungen für Teig- Rührschalen
- Knet- und Mischmaschinen
- Planetenrühr- und Knetmaschinen
- Semmelwürfelmaschine

LEITFADEN FÜR DIE ARBEITSPLATZEVALUIERUNG IN BÄCKEREIEN

- Semmelstanz- und Gäranlage
- Teigausrollmaschine
- Teigteil- und Wirkmaschine (Semmelschleifmaschine)
- Teigteilmaschine (mit Einfülltrichter)
- Wickelmaschine

finden Sie unter: www.eval.at unter Arbeitsplatzevaluierung/Grundevaluierung oder unter www.arbeitsinspektion.gv.at unter Maschinen, Werkzeuge/Erlässe zu Maschinen, Werkzeuge/Schutzeinrichtungen für Planetenrühr- und Knetmaschinen sowie Rühr- und Schlagmaschinen.

3.9 Brand- und Explosionsschutz

Je nach Größe und Ausdehnung der Bäckerei müssen geeignete Maßnahmen zur Verhinderung einer Brandentstehung, einer Brandausbreitung sowie von Explosionen und deren Auswirkungen ergriffen werden.

Brandschutz

- Vorbeugender Brandschutz

Zum vorbeugenden Brandschutz gehören alle Maßnahmen zur Verhinderung einer Brandentstehung und der Brandausbreitung sowie der Sicherung der Flucht- und Rettungswege. Dabei zu berücksichtigen sind insbesondere Brandabschnitte laut Genehmigungsbescheiden, Selbstschließfunktion der Brandschutztüren, Freihalten der Flucht- und Rettungswege, Zufahrtsmöglichkeit für die Feuerwehr, usw.

- Löschhilfen

In jeder Arbeitsstätte sind, entsprechend der Betriebsart, geeignete Löschhilfen welche dem Stand der Technik entsprechen bereitzuhalten (z.B. entsprechende Anzahl von Handfeuerlöschgeräten in ausreichender Größe, leicht erreichbar und nicht verstellt, Standorte gekennzeichnet).

- Erhöhter Brandschutz

Die Behörde (im Regelfall die Bezirksverwaltungsbehörde - Magistrat oder Bezirkshauptmannschaft) kann bei Bedarf, Brandschutzbeauftragte, eine Betriebsfeuerwehr vorschreiben – siehe Genehmigungsbescheide.

- Personen für Brandbekämpfung und Evakuierung

Personen für die Brandbekämpfung und Evakuierung („Evakuierungsbeauftragte“) sind zu bestellen, wenn kein Brandschutzbeauftragter, keine Brandschutzgruppe, keine Brandschutzwarte oder Betriebsfeuerwehr eingerichtet oder vorgeschrieben sind.

- Brandmeldeanlagen

Brandmeldeanlagen sollen einen Entstehungsbrand zum frühestmöglichen Zeitpunkt so melden, dass geeignete Brandbekämpfungsmaßnahmen eingeleitet werden können.

LEITFADEN FÜR DIE ARBEITSPLATZEVALUIERUNG IN BÄCKEREIEN

Explosionsschutz

Die Brennbarkeit von Arbeitsstoffen wie Mehlstaub ist bei der Beurteilung der Gefährlichkeit zu berücksichtigen, nähere Informationen zu Brand- und Explosionsgefahr finden sich im Folder der Arbeitsinspektion zu Ex-Schutz in Bäckereien www.arbeitsinspektion.gv.at – Publikationen und auf www.eval.at - VEXAT - Umsetzung Bäcker.

3.10 Erste Hilfe

In jeder Bäckerei müssen die notwendigen Mittel und Einrichtungen für die Erste Hilfe vorhanden sein. In größeren Betrieben muss auch für den Abtransport von Verletzten gesorgt werden.

Erste-Hilfe-Kästen gem. ÖNÖRM Z 1020, Typ 1 oder 2 sind gut sichtbar und leicht zugänglich anzubringen und regelmäßig auf Vollständigkeit und unbeschädigte Verpackungen zu überprüfen.

Weiters müssen je nach Anzahl der Beschäftigten ausgebildete Ersthelfer/innen im Betrieb vorhanden sein, deren Namen gemeinsam mit den Notrufnummern der Rettung oder Vermerke über Unfallmeldestellen, Krankentransportmittel, Ärzte/innen oder Krankenhäuser in unmittelbarer Nähe der Erste-Hilfe-Kästen zu vermerken sind.

(siehe www.arbeitsinspektion.gv.at unter Arbeitsschutz/besondere Funktionen/Ersthelfer/innen, Merkblatt zur Ersten Hilfe im Betrieb)

3.11 Wiederkehrende Prüfungen

Bestimmte Arbeitsmittel und Anlagen müssen Sie innerhalb vorgeschriebener Zeitabstände (Intervalle) durch eine fachkundige, berechtigte Person wiederkehrend überprüfen lassen. Für bestimmte Arbeitsmittel (z.B. Tore, Hebezeuge etc.) müssen jedes vierte Jahr Ziviltechniker/innen oder Ingenieurbüros zur Prüfung herangezogen werden, wenn wiederkehrende Prüfungen durch fachkundige Betriebsangehörige durchgeführt wurden. Über Prüfungen müssen Sie Aufzeichnungen führen (z.B. Prüfbücher, Prüfbefunde).

Die folgende Tabelle enthält eine Auswahl der wichtigsten überprüfungspflichtigen Arbeitsmittel und Anlagen. Zusätzlich kann es je nach Art des Betriebes noch weitere prüfpflichtige Einrichtungen geben (z.B. aufgrund behördlicher Vorschriften lt. Genehmigungsbescheid).

Unter www.arbeitsinspektion.gv.at finden Sie weitere Details zu prüfpflichtigen Arbeitsmittel sowie Formulare für die Dokumentation (z.B. Absaugungen).

LEITFADEN FÜR DIE ARBEITSPLATZEVALUIERUNG IN BÄCKEREIEN

Gerät oder Anlage	Prüfintervalle, berechnigte Personen
Löschgeräte (HFL)	alle 2 Jahre, max. alle 27 Monate fachkundige, berechnigte Person
Sicherheitsbeleuchtung	1 x jährlich, max. 15 Monate fachkundige, berechnigte Person
Funktion der Sicherheitsbeleuchtung und Orientierungshilfen	1 x monatlich unterwiesene Person
Klima- u. Lüftungsanlage, Absauganlagen (z.B. Wrasenabzüge, Fritter, Dunstabzüge etc.)	1 x jährlich, max. 15 Monate fachkundige, berechnigte Person (siehe: www.arbeitsinspektion.gv.at , Formular Prüfung Absaugung nach § 32 GKV und § 7 VEXAT sowie § 13 AStV)
Brandmeldeanlagen	1 x jährlich, max. 15 Monate fachkundige, berechnigte Person
Kraftbetriebene Türen und Tore	1 x jährlich, max. 15 Monate fachkundige, berechnigte Person
Tore, die nach oben öffnen, Torblattfläche über 10m ² , händisch	1 x jährlich, max. 15 Monate fachkundige, berechnigte Person
Heben von Lasten mit kraftbetriebenen Arbeitsmitteln	1 x jährlich, max. 15 Monate fachkundige, berechnigte Person
Feuerungsanlagen (Öl oder Gas) 30kW Nennwärmeleistung	1 x jährlich, max. 15. Monate fachkundige, berechnigte Person
Elektrische Anlagen	alle 5 Jahre, Elektrofachkräfte mit entsprechenden Fachkenntnissen; kürzere Intervalle können durch die Behörde vorgeschrieben werden (§ 9 ESV 2012)
Ortsveränderliche elektrische Betriebsmittel (Elektrogeräte), wenn die elektr. Anlage keinen Zusatzschutz (FI mit max. 30 mA Fehlerstrom) aufweist, oder wenn Herstellerangaben oder die Gefahrenbeurteilung ergibt, dass eine wiederkehrende Prüfung erforderlich ist.	alle 5 Jahre, Elektrofachkräfte mit entsprechenden Fachkenntnissen; kürzere Intervalle können durch die Behörde vorgeschrieben werden (§ 9 ESV 2012)
Blitzschutzanlagen	3 Jahre bzw. 1 Jahr bei brand- oder explosionsgefährlichen Arbeitsstoffen, Elektrofachkräfte mit entsprechenden Fachkenntnissen (§ 15 ESV 2012)
Kälteanlagen Kältemittelfüllgewicht größer 1,5 kg	1 x jährlich, max. 15 Monate fachkundige, berechnigte Person

LEITFADEN FÜR DIE ARBEITSPLATZEVALUIERUNG IN BÄCKEREIEN

Hebezeuge, Anschlagmittel (Gurte, Ketten)	1 x jährlich, max. 15 Monate fachkundige, berechnigte Person
Funktionskontrolle sicherheitsrelevanter Bauteile (Zweihandauslöser, elektr. Verriegelungen, Notausschalter)	nach der Aufstellung und nach Reparaturen (§ 13 AM-VO) in regelmäßigen Zeitabständen (§ 17 ASchG, Angaben in der Betriebsanleitung)
Mechanische Leitern	1 x jährlich, max. 15 Monate fachkundige, berechnigte Person

Besonders zu beachten sind Flüssiggasverbrauchseinrichtungen. Eine behördliche Genehmigung ist erforderlich, wenn mehr als 15 kg Flüssiggas in der Arbeitsstätte gelagert bzw. verwendet werden. Auch sind wiederkehrende Prüfungen der Verbrauchseinrichtungen erforderlich. Die wichtigsten sind nachstehend aufgelistet.

Flüssiggasverbrauchseinrichtungen und Rohrleitungen sind regelmäßig wiederkehrend auf Dichtigkeit zu überprüfen (siehe § 41 Flüssiggasverordnung 2002)

- Alle 6 Jahre (ortsfeste Flüssiggasbehälter, Verdampfer und Rohrleitungen sowie Versandbehälter) durch eine Kesselprüfstelle
- an Versandbehälter (Flüssiggasflaschen) angeschlossene Rohrleitungen anlässlich jeden Behältertausches an den dafür vorgesehenen Verbindungen durch schaubildende Mittel (zB. Spray)
- alle 3 Jahre auf ordnungsgemäßen Zustand und Funktionstüchtigkeit

Weitere Details finden Sie in Ihrem Genehmigungsbescheid und auf der Website:

www.arbeitsinspektion.gv.at

3.12 Besonders schutzbedürftige Personen

Bei der Ermittlung und Beurteilung von Gefahren müssen Sie auch besonders gefährdete und schutzbedürftige Personen berücksichtigen. Das sind insbesondere Jugendliche und Lehrlinge, Schwangere und stillende Mütter sowie behinderte Arbeitnehmer/innen.

Schwangere und stillende Mütter

Gemäß § 2a Mutterschutzgesetz (MSchG) müssen alle Frauenarbeitsplätze von den Arbeitgeber/innen überprüft werden, ob an diesen Arbeitsplätzen Gefahren für Schwangere oder stillende Mütter bestehen, wenn sie dort weiter arbeitet. Wenn das der Fall ist, sind von den Arbeitgeber/innen Schutzmaßnahmen vorzusehen. Diese Maßnahmen müssen in der Mutterschutz-Evaluierung dokumentiert werden.

Die Evaluierung ist allerdings nicht erst dann, wenn dort tatsächlich Schwangere beschäftigt werden, durchzuführen!

Das Mutterschutzgesetz sieht zum Schutze der Gesundheit der werdenden Mutter und des Kindes Beschäftigungsverbote und -beschränkungen vor, die von den Arbeitgeber/innen eingehalten werden müssen.

LEITFADEN FÜR DIE ARBEITSPLATZEVALUIERUNG IN BÄCKEREIEN

Jugendliche und Lehrlinge

Die Beschäftigung von Jugendlichen wird grundsätzlich durch das Kinder- und Jugendbeschäftigungsgesetz (KJBG) und die Verordnung über Beschäftigungsverbote und -beschränkungen für Jugendliche (KJBG-VO) geregelt.

Ist in diesen Bestimmungen nichts Spezielles vorgesehen, gelten die allgemeinen ArbeitnehmerInnenschutzvorschriften.

Arbeitgeber/innen haben gemäß § 23 Abs. 1 KJBG vor Beginn der Beschäftigung und bei jeder bedeutenden Änderung der Arbeitsbedingungen die für die Sicherheit und Gesundheit des Jugendlichen sowie für die Sittlichkeit bestehenden Gefahren zu ermitteln (Evaluierung). Dabei sind insbesondere zu berücksichtigen:

- Die Einrichtung und Gestaltung der Arbeitsstätte und des Arbeitsplatzes;
- die Gestaltung, die Auswahl und der Einsatz von Arbeitsmitteln;
- die Verwendung von Arbeitsstoffen;
- die Gestaltung der Arbeitsverfahren und der Arbeitsvorgänge und deren Zusammenwirken und
- Körperkraft, Alter und Stand der Ausbildung und der Unterweisung der Jugendlichen.

Hinweis: In der Praxis hat sich eine Kennzeichnung der für Jugendliche verbotenen bzw. erlaubten Arbeitsmittel durch Farbcodes (Farbleitsystem) bewährt.

Arbeitnehmer/innen mit Behinderungen

Die Bestimmungen des Arbeitnehmer/innen-Schutzes gelten für Menschen mit oder ohne Behinderung gleichermaßen. Kriterien für die Beschäftigung von Menschen am Arbeitsplatz sind z.B.

- Konstitution und Körperkräfte
- Alter und Qualifikation
- körperliche Schwächen oder Gebrechen

Bei der Übertragung von Aufgaben an Arbeitnehmer/innen ist auf deren Eignung in Bezug auf Sicherheit und Gesundheit Rücksicht zu nehmen.

Das Schutzziel eines „sicheren und gesunden Arbeitsplatzes“ gilt für alle Arbeitnehmer/innen. Behinderte sollen entsprechend ihren individuellen Fähigkeiten im Arbeitsprozess eingegliedert werden, denn über die notwendige Existenzsicherung hinaus wird so außerdem die Teilnahme am gesellschaftlichen Leben ermöglicht.

Bei der Ermittlung und Beurteilung der Gefahren sind z.B. zu berücksichtigen:

- Möglichkeiten zur Flucht im Gefahrenfall,
- Umgang mit gefährlichen Arbeitsstoffen,
- Arbeiten an Maschinen,
- Erkennen von Gefahren,

LEITFADEN FÜR DIE ARBEITSPLATZEVALUIERUNG IN BÄCKEREIEN

- absehbare Betriebsstörungen
- Not- und Rettungsmaßnahmen.

Aus der Ermittlung und Beurteilung der Gefahren kann sich ergeben, dass Menschen mit bestimmten Behinderungen auf manchen Arbeitsplätzen nicht eingesetzt werden können.

Arbeitgeber/innen müssen gemeinsam mit ihren Sicherheitsfachkräften und Arbeitsmediziner/innen arbeitsphysiologische, arbeitspsychologische und sonstige ergonomische sowie arbeitshygienische Fragen, insbesondere des Arbeitsrhythmus, der Arbeitszeit- und Pausenregelung, der Gestaltung der Arbeitsplätze und des Arbeitsablaufes für alle Arbeitnehmer/innen berücksichtigen.

Hinweise

Beim Neubau bzw. bei baulichen Änderungen einer Arbeitsstätte sind die Bestimmungen der Arbeitsstättenverordnung einzuhalten. Bereits bei der Planung ist darauf zu achten, dass

- mindestens ein Endausgang ins Freie stufenlos ist
- eine Toilette und ein Waschplatz barrierefrei erreichbar sind
- wenn im Gebäude ein oder mehrere Aufzüge vorgesehen sind, zumindest ein Aufzug für Arbeitnehmer/innen mit Behinderungen gestaltet ist (Achtung: Ein Aufzug für Menschen mit Behinderung ist nicht gleichzusetzen mit einem Feuerwehraufzug)
- die nachträgliche Adaptierung leicht möglich sein muss.

Als Richtlinie für ein barrierefreies Bauen gilt die ÖNORM B 1600.

Vom Bundessozialamt werden die behindertengerechte Adaptierung von Arbeitsplätzen sowie die Schaffung von Arbeits- und Ausbildungsplätzen und Schulungs- und Ausbildungskosten gefördert.

3.13 Sanitär- und Sozialeinrichtungen

Für die Beschäftigten in der Backstube ist eine Dusche erforderlich. Eine getrennte Aufbewahrung der Bäckerkleidung von der Straßenkleidung ist ebenfalls erforderlich. Toiletten müssen über einen belüftbaren Vorraum und ein Handwaschbecken verfügen.

3.14 Persönliche Schutzausrüstung, Arbeitskleidung

- Zur Siloreinigung und bei anderen stark staubbelastenden Tätigkeiten Feinstaubmaske Schutzstufe P2,
- Hitzeschutzhandschuhe bei Ofenarbeiten,
- Hautschutzcremen, Hautpflege nach der Arbeit,
- Kälteschutzkleidung für Arbeiten in Kühl- und Gefrierräumen sowie Verladearbeiten im Winter,
- Sicherheitsschuhe bei Gefahr von Fußverletzung,
- Anstoßkappen bei Gefahr des Anstoßens.

LEITFADEN FÜR DIE ARBEITSPLATZEVALUIERUNG IN BÄCKEREIEN

3.15 Psychische Belastungen

Arbeitgeber/innen sind verpflichtet, psychische Belastungen, die zu Fehlbeanspruchungen führen können, zu erheben und zu bewerten, passende Maßnahmen zu setzen und deren Wirksamkeit zu überprüfen.

Psychische Belastungen sind sowohl psychosoziale, psychoemotionale als auch psychomentale Belastungen. Psychischen Fehlbelastungen treten dann auf, wenn Arbeitsbedingungen vorliegen, die das körperliche und geistige Wohlbefinden der Arbeitnehmer/innen stören können.

Gefahren durch Psychische Belastungen sind z.B.

- zunehmender Zeit- und Termindruck
- Lärm, Hitze, Kälte, Zwangshaltungen
- Informationsmangel oder -überflutung
- unregelmäßige Arbeitszeiten, frühes Aufstehen
- häufige Umstrukturierungen, Angst vor Arbeitsplatzverlust
- fehlende Handlungsspielräume
- isoliertes Arbeiten ohne Möglichkeit zu sozialen Kontakten

Im Rahmen der Arbeitsplatzevaluierung psychischer Belastungen müssen die vier grundlegenden Dimensionen der Arbeit erhoben werden. Dazu zählen:

- Aufgabenanforderungen und Tätigkeiten
- Sozial- und Organisationsklima
- Arbeitsumgebung
- Arbeitsabläufe und Arbeitsorganisation

Ein geeignetes standardisiertes Messverfahren zur Arbeitsplatzevaluierung von psychischen Belastungen, das besonders für Kleinbetriebe gut geeignet ist, ist die Arbeits-Bewertungs-Skala - ABS Gruppe - ein neues Instrument der AUVA. Dieses besteht aus einer Broschüre, einem Fragebogen und drei zugehörigen Postern (Moderationspaket). Informationen dazu sind bei der AUVA, www.auva.at unter Service/ Publikationen/ Evaluierungshefte nachzulesen, das Moderationspaket kann per E-Mail angefordert werden unter: psy.eval@auva.at.

Weiterführende Informationen finden Sie z.B. im „Leitfaden der Arbeitsinspektion zur Bewertung der Evaluierung arbeitsbedingter psychischer Fehlbelastungen“ und im Merkblatt „Arbeitsplatzevaluierung psychischer Belastungen nach dem ArbeitnehmerInnenschutzgesetz (ASchG)“ des BMASK, der Industriellenvereinigung und der WKÖ unter www.arbeitsinspektion.gv.at /Psychische Belastungen.

3.16 Nichtraucher/innen-Schutz

Arbeitgeber/innen haben dafür zu sorgen, dass Nichtraucher/innen vor den Einwirkungen von Tabakrauch am Arbeitsplatz geschützt sind, soweit dies nach der Art des Betriebes möglich ist.

LEITFADEN FÜR DIE ARBEITSPLATZEVALUIERUNG IN BÄCKEREIEN

In Produktionsräumen ergibt sich das Rauchverbot aus der Brand- und Explosionsgefahr.

3.17 Information, Unterweisung, Arbeitsanweisung

Arbeitgeber/innen sind verpflichtet, für eine ausreichende Information der Arbeitnehmer/innen über die Gefahren für Sicherheit und Gesundheit sowie über die Maßnahmen zur Gefahrenverhütung zu sorgen.

Die Information muss vor Aufnahme der Tätigkeit erfolgen und regelmäßig wiederholt werden, insbesondere wenn dies auf Grund sich ändernder betrieblicher Gegebenheiten erforderlich ist, weiters bei Änderung der maßgeblichen ArbeitnehmerInnenschutzvorschriften und bei neuen Erkenntnissen auf dem Gebiet der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes.

Arbeitgeber/innen müssen für eine ausreichende Unterweisung der Arbeitnehmer/innen über Sicherheit und Gesundheitsschutz sorgen. Diese muss in regelmäßigen Abständen, bei Jugendlichen jedenfalls einmal jährlich, erfolgen. Die Unterweisung muss nachweislich erfolgen.

Bei Arbeitnehmern/innen, die der deutschen Sprache nicht ausreichend mächtig sind, hat die Unterweisung in ihrer Muttersprache oder in einer sonstigen für sie verständlichen Sprache zu erfolgen.

Arbeitgeber/innen haben sich zu vergewissern, dass die Arbeitnehmer/innen die Unterweisung verstanden haben.

Eine Unterweisung kann auch schriftlich erfolgen. Gegebenfalls sind den Arbeitnehmer/innen schriftliche Betriebsanweisungen z.B. zu einzelnen Maschinen oder Bereichen bzw. sonstige Anweisungen zur Verfügung zu stellen.

4. Dokumentationsteil

4.1 Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokument Beilagen

4.1.1 Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokument gemäß § 5 ArbeitnehmerInnenschutzgesetz (ASchG)

Dieses Dokument muss beim Eintritt von Gründen laut § 4 Abs. 4 und 5 (z.B. Unfall, begründeter Verdacht einer arbeitsbedingten Erkrankung, neue Arbeitsmittel, -stoffe, -verfahren, begründetes Verlangen des Arbeitsinspektorates) überprüft und gegebenenfalls angepasst werden!

Arbeitsplatz/Bereich/Arbeitsstätte:		Bäckerei
(Tätigkeit):	Dokument-Nr.:	
Anzahl der Arbeitnehmer/innen:		
Kurzbeschreibung:		
Ermittlung/Beurteilung durch:		Datum:
Beigezogene Personen:		
Wenn bei der Festlegung von Maßnahmen zur Gefahrenverhütung ÖNORMEN, europäische Normen (EN), ÖVE-Vorschriften, Unfallverhütungsvorschriften, Technische Richtlinien oder sonstige anerkannte Regeln der Technik zugrunde gelegt werden, sind diese anzugeben:		
Maßnahmen beraten:		
Im Arbeitsschutzausschuss (<i>bei mehr als 100 Arbeitnehmer/innen</i>) behandelt:		<input type="checkbox"/>
Datum:		
<i>Wenn kein Arbeitsschutzausschuss besteht:</i>		SFK: <input type="checkbox"/>
Mit Sicherheitsfachkraft (SFK), Arbeitsmediziner/in (AM),		AM: <input type="checkbox"/>
Sicherheitsvertrauenspersonen (SVP) und Belegschaftsorganen (BO) beraten:		SVP: <input type="checkbox"/>
Datum:		BO: <input type="checkbox"/>
<i>Wenn kein Arbeitsschutzausschuss und keine SVP vorhanden sind:</i>		
Mit allen betroffenen Arbeitnehmer/innen beraten:		<input type="checkbox"/>
Datum:		
Beilagen:		

LEITFADEN FÜR DIE ARBEITSPLATZEVALUIERUNG IN BÄCKEREIEN

Angaben zum Arbeitsplatz (personenbezogen)	ja	nein	Hinweise (z.B.: <i>Wenn ja: Welche?</i>)
Gibt es Beschäftigungsverbote bzw. -beschränkungen für:			
▪ behinderte Arbeitnehmer/innen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
▪ Frauen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
▪ Schwangere und stillende Mütter?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	*)
▪ Jugendliche?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
▪ Lehrlinge?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sonstige personenbezogene Angaben: (z.B. <i>ab wann dürfen Lehrlinge beschäftigt werden; erforderliche besondere Fähigkeiten und Kenntnisse; Behinderungen, mit denen hier nicht gearbeitet werden darf</i>) *) Beschäftigungsbeschränkung für stehende Tätigkeit ab der 21. Schwangerschaftswoche auf höchstens 4 Stunden/Tag			
	ja	nein	Hinweise (z.B.: Welche? Wo?)
Sind Eignungs- und Folgeuntersuchungen erforderlich? (5. Abschnitt ASchG; VO über die Gesundheitsüberwachung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sind Fachkenntnisse nachzuweisen? (§ 63 ASchG - z.B. bei Staplerfahrer/innen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sind persönliche Schutzausrüstungen (PSA) notwendig? (eventuell Beilage)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<i>Siehe Maßnahmenblatt und Hautschutzplan</i>
Sind Bereichskennzeichnungen bzw. Zutrittsbeschränkungen erforderlich?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Sind Vorkehrungen für ernste und unmittelbare Gefahr erforderlich? (§3 Abs. 3 u. 4 ASchG)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wird mit gefährlichen Arbeitsstoffen gearbeitet? (§§ 40, 42 ASchG)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Verzeichnis erstellen und beilegen *) Grundlage : SDB
Bestehen Prüfpflichten ? (z.B. lt. § 37 ASchG, z.B.: Aufzüge, Hebebühnen etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<i>Wenn ja: Verzeichnis der Arbeitsmittel erstellen, Prüf- und Wartungspläne beilegen *)</i>
Sind Brandschutzordnung, Evakuierungspläne und Explosionsschutzdokument behördlich vorgeschrieben?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<i>Wenn ja: Dokumente beilegen *)</i>
*) oder Hinweis auf den Aufbewahrungsort angeben: <i>Prüfpflichten: * mech. Lüftung mind. 1x jährl. durch fachkundige Person, * elektr. Anlage mind. alle 5 Jahre durch fachkundige Person, * elektr. Schiebetür mind. 1x jährl. durch fachkundige Person, * Feuerlöscher mind. alle 2 Jahre durch fachkundige Person</i>			

LEITFADEN FÜR DIE ARBEITSPLATZEVALUIERUNG IN BÄCKEREIEN

4.1.2 Unterweisungen

Gem. § 14 ASchG sind Arbeitgeber/innen verpflichtet, für eine ausreichende Unterweisung der Arbeitnehmer/innen über Sicherheit und Gesundheitsschutz zu sorgen. Diese muss in regelmäßigen Abständen (empfohlen wird eine mindestens einmal jährliche Unterweisung), in jedem Fall bei festgestelltem Fehlverhalten, erfolgen.

In der folgenden Liste sind die wesentlichen Unterweisungsinhalte bereits vor- ausgefüllt, ggf. muss die Liste erweitert werden. Sie haben auch die Möglichkeit, für jede Arbeitnehmerin, für jeden Arbeitnehmer, eine eigene Liste zu führen.

Unterwiesene(r):

Unterweisungsinhalt	Datum der Unterw.	Bestätigung Arbeitnehmer/in	Nächste Unterw.
Mehlstaub			
Bäckerschnupfen, Bäckerasthma sowie deren Erkennung			
Schutz der Atemwege			
Hauterkrankungen sowie deren Erkennung			
Hautschutzplan			
PSA, Arbeitskleidung			
Maßnahmen der Ersten Hilfe, Standort der Erste-Hilfe-Kästen			
Brandschutz z.B. Standorte der Löscheinrichtungen, Verhalten im Brandfall			
Explosionsschutz, zB Einschalten Absaugung, staubarmes Arbeiten			
Notausgänge, Stiegen, Fluchtwegsplan			
Lüftungen und Absaugungen, Wartung, Reinigungsarbeiten, Hinweisschilder			

LEITFADEN FÜR DIE ARBEITSPLATZEVALUIERUNG IN BÄCKEREIEN

Wartungs- und Einstellarbeiten, Störfälle			
Reinigungsmittel laut Sicherheitsdatenblätter			
Gefahren durch den elektrischen Strom, Gefährdung durch Elektrogeräte			
Arbeiten an Maschinen			
Verhinderung von Stolpern, Ausrutschen, Stürzen			
Ergonomisches Arbeiten			
Psychische Belastungen			
Verbotene Arbeiten für Jugendliche, Jugendschutz			
Mutterschutz, Beschäftigungsbeschränkungen für Schwangere und Stillende			
Arbeitszeitaufzeichnungen			
Aufenthaltsräume, Nichtraucher/innen-Schutz			
<i>Weitere Punkte:</i>			

LEITFADEN FÜR DIE ARBEITSPLATZEVALUIERUNG IN BÄCKEREIEN

4.1.3 Verzeichnis der gefährlichen Arbeitsstoffe

(§ 2 Dok-VO, §§ 40 und 41 ASchG)

Handelsname Hersteller/in	Kennzeichnung	Verwendungszweck	Art der Verwendung	Verwendete Menge (/Tag oder Woche) Durchschnittliche Expositionszeit (h/Tag oder Woche)	Besonderheiten (Grenzwerte, Persönliche Schutzausrüstung, Untersuchungspflichten, Lagerung, Zutrittsverbote, etc.)



Gültig nur mehr bis
31.5.2015



Verpflichtend ab
1.6.2015

LEITFADEN FÜR DIE ARBEITSPLATZEVALUIERUNG IN BÄCKEREIEN

4.1.4 Hautschutz

WAS	WANN	WIE	WOMIT (Name des Produkts)
Hautschutzmittel (Lebensmittelgeeignet)	vor Arbeitsbeginn, vor hautschädigender Tätigkeit	gründliches Eincremen der Hände, ausreichend lang einziehen lassen (3 – 5 Min.)	
hygienische Hände-Desinfektion (keine Kombipräparate)	wenn aus hygienischen Gründen erforderlich, z.B. nach jedem Toiletengang, nach Geldkontakt	Händedesinfektion gemäß Hersteller/innen-Empfehlung (meist 30 – 60 Sekunden), ausreichende Menge (hohle Hand voll) auf trockenen Händen gut verteilen	
Hände waschen (mit lauwarmen Wasser)	regelmäßig aber: <ul style="list-style-type: none"> ▪ jedenfalls bei Arbeitsbeginn ▪ bei Eiweißrückständen auf der Haut ▪ bei Verschmutzung 	Hände nass machen, Handreinigungsmittel dosiert auftragen, mit kühlem Wasser aufschäumen und abwaschen, Hände sofort gut abtrocknen (Papierhandtücher)	
Schutzhandschuhe (geeignet für den Umgang mit entsprechenden Chemikalien) laut SDB	bei hautschädigender Tätigkeit, z.B. Umgang mit aggressiven Reinigungsmitteln, die eine Chemikalienkennzeichnung haben	Schutzhandschuhe nur mit trockenen, sauberen Händen anziehen	
Hautpflege	regelmäßig, aber jedenfalls nach der Arbeit, vor dem Schlafengehen, bei trockener und rissiger Haut	gründliches Eincremen der Hände	

LEITFADEN FÜR DIE ARBEITSPLATZEVALUIERUNG IN BÄCKEREIEN

4.1.5 Hautschutz Leerformular

1. Angaben zur Betriebsanlage	
Firmenname:	Firmenname:
Ortsangaben: (Straße, Gebäude, Geschoss usw.)	Ortsangaben: (Straße, Gebäude, Geschoss usw.)

2. Beschreibung der Tätigkeiten

3. Beschreibung der Dauer der oben genannten Tätigkeiten und Länge der Pausen

4. Ermittlung und Beurteilung	
<i>Frage 1)</i>	<i>Welche dieser Tätigkeiten sind automatisch bzw. mit Hilfsmitteln/ Werkzeugen durchzuführen?</i>
<i>Frage 2)</i>	<i>Welche dieser Tätigkeiten erfordern Handschuhe?</i>
	<i>2 a) Hitzeschutzhandschuhe</i>
	<i>2 b) Chemikalienschutzhandschuhe</i>
	<i>2 c) andere (Welche? Bezeichnung einfügen)</i>
<i>Frage 3)</i>	<i>Welche dieser Tätigkeiten erfordern Hautschutz durch Hautschutzmittel?</i>

LEITFADEN FÜR DIE ARBEITSPLATZEVALUIERUNG IN BÄCKEREIEN

5. Maßnahmen	
5.1. Technische Maßnahmen	
Verwendung von	
5.2. Organisatorische Maßnahmen	
Information	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Unterweisung	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
5.3. PSA	
5.3.1. Handschuhe	
Handschuhplan erstellt?	
Hitzeschutzhandschuh (Welcher? Wo? Wann?)	
Chemikalienhandschuhe (Welcher? Wo? Wann?) SDB des verwendeten Reinigungs-/Desinfektionsmittel aktuell? Chemikalienhandschuhe (Material, Dicke) laut SDB?	
Sonstige Handschuhe erforderlich?	
5.3.2. Hautmittel	
Lebensmittelgeeignete Hautschutzmittel vorhanden? Tube? Spender? Anwendung laut Hautschutzplan?	
Spezielle Hautreinigungsmittel erforderlich? Papierhandtücher?	
Lebensmittelgeeignete Hautpflegemittel vorhanden? Tube? Spender? Anwendung laut Hautschutzplan?	
Händedesinfektion erforderlich?	

6. Verantwortlichkeit	
Erstellt von _____ am _____	
Beigezogene Personen:	Arbeitgeber/in zur Kenntnis gebracht:

LEITFADEN FÜR DIE ARBEITSPLATZEVALUIERUNG IN BÄCKEREIEN

4.1.6 Reinigung Leerformular

1. Angaben zur Betriebsanlage	
Firmenname:	
Ortsangaben: (Straße, Gebäude, Geschoss usw.)	

2. Tätigkeiten laut Reinigungsplan
Geräte
Oberflächen
Hände laut Hautschutz- und Handhygieneplan

3. Ermittlung und Beurteilung
<i>Frage 1) Bei welcher dieser Reinigungstätigkeiten gibt es direkten Hautkontakt mit dem Reinigungsmittel</i>
<i>Frage 2) Wie kann dieser möglichst verhindert werden?</i>
<i>Frage 3) Welche HACCP- oder andere Hygienevorschriften gibt es dazu?</i>

LEITFADEN FÜR DIE ARBEITSPLATZEVALUIERUNG IN BÄCKEREIEN

4. Maßnahmen	
4.1. Technische Maßnahmen	
Verwendung von	
4.2. Organisatorische Maßnahmen	
Information	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Unterweisung	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Reinigungsplan passt mit Handschuh- und Hautschutzplan zusammen?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein

5. Verantwortlichkeit	
Erstellt von _____ am _____	
Beigezogene Personen:	Arbeitgeber/in zur Kenntnis gebracht:

LEITFADEN FÜR DIE ARBEITSPLATZEVALUIERUNG IN BÄCKEREIEN

4.1.7 Verdacht auf Berufskrankheit - Leerformular

1. Angaben zur Betriebsanlage	
Firmenname:	Firmenname:
Ortsangaben: (Straße, Gebäude, Geschoss usw.)	Ortsangaben: (Straße, Gebäude, Geschoss usw.)

2. Beschreibung der Tätigkeiten

3. Beschreibung der Dauer der oben genannten Tätigkeiten und Länge der Pausen

4. Beschreibung der Beschwerden
<i>Was? (z.B. Augenrinnen, Nasenrinnen, Juckreiz)</i>
<i>Wann? (z.B. beim Teiganmischen)</i>

LEITFADEN FÜR DIE ARBEITSPLATZEVALUIERUNG IN BÄCKEREIEN

5. Maßnahmen zur Reduktion des Mehlstaubs
5.1. Durch richtige Arbeitsweise z.B.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mehlsäcke beim Entleeren an beiden Seiten öffnen und leere Säcke staubarm entsorgen, ▪ Fallhöhe des Mehles möglichst gering halten, ▪ langen Einfüllschlauch verwenden, ▪ mit niedriger Geschwindigkeit anmischen, ▪ statt Einstauben durch die Hand Siebe verwenden oder das Mehl mit der Hand verreiben oder aufrollen, ▪ Staubsauger anstelle von Besen benutzen, ansonsten vorsichtig kehren, keinesfalls mit Druckluft blasen, ▪ regelmäßige staubarme Reinigung der Arbeitsmittel und des Raumes (Staubsauger, Nassreinigungsmaschine), ▪ Verwendung einer Feinstaubmaske der Schutzstufe P2 bei stark staubenden Tätigkeiten (Siloreinigung, Mehlsiebmaschine), ▪ die Arbeitskleidung im Betrieb wechseln und getrennt von der Straßenkleidung aufbewahren.
5.2. Durch technische Maßnahmen z.B.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ geschlossene Systeme bei der Mehlausbringung (Silos, Wägeeinrichtungen), ▪ Staubschutzdeckel auf den Knetmaschinen, ▪ automatische Bestäubung an Maschinen, ▪ punktuelle Absaugung an einzelnen Maschinen, am Mischplatz, an der Tafel, beim Simperlstauben, ▪ beim Abpacken und Einzählen für Raumlüftung sorgen, ▪ keine Luftrückführung in den Arbeitsraum nach dem Zyklon, ▪ Motorenabluft nicht über die Mehlbehältnisse führen, ▪ Verwendung staubarmer Mehle.

6. Meldung des Verdachts auf eine Berufskrankheit (Formulare unter www.auva.at/service/formulare)
<i>Wer?</i>
<i>Wann?</i>

7. Verantwortlichkeit	
Erstellt von _____ am _____	
Beigezogene Personen:	Arbeitgeber/in zur Kenntnis gebracht:

LEITFADEN FÜR DIE ARBEITSPLATZEVALUIERUNG IN BÄCKEREIEN

4.1.8 Beilageblatt "Zuständige Personen"

Arbeitsplatz / Bereich / Arbeitsstätte: _____ **zu Dokument Nr.:** _____

Zuständige Personen sind jedenfalls anzugeben:

Zuständig	Name
Evaluierungsbeauftragte	
Sicherheitsvertrauensperson (SVP) 1 für 11-50 AN 2 für 51-100 AN 3 für 101-300 AN	
Sicherheitsfachkraft (SFK)	
Arbeitsmediziner/in (AM)	

Zuständige Personen sind anzugeben, sowie sie vorhanden sind bzw. aufgrund gesetzlicher Vorschriften bestellt werden müssen:

Zuständig	Name
Ersthelfer/in	
Evakuierungsbeauftragte	
Brandschutzbeauftragte	
Betriebsrat (falls vorhanden)	
Sonstige innerbetriebliche Zuständige für Fragen der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes	
Innerbetriebliche Stelle, die nähere Angaben über Personen und Dienste mit besonderen Aufgaben auf diesem Gebiet erteilt	

LEITFADEN FÜR DIE ARBEITSPLATZEVALUIERUNG IN BÄCKEREIEN

Aushang der Normalarbeitszeit ¹⁾		vom:		bis:												
		Durchrechnungszeitraum:														
Arbeitszeitaufzeichnungen (geleistete Arbeitszeit) ²⁾		Durchrechnungszeitraum:														
Namen	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag		Stunden	
	Arbeitszeit von - bis	Ruhepause von - bis	Arbeitszeit von - bis	Ruhepause von - bis	Arbeitszeit von - bis	Ruhepause von - bis	Arbeitszeit von - bis	Ruhepause von - bis	Arbeitszeit von - bis	Ruhepause von - bis	Arbeitszeit von - bis	Ruhepause von - bis	Arbeitszeit von - bis	Ruhepause von - bis		
	1)															
	2)															
	1)															
	2)															
	1)															
	2)															
	1)															
	2)															
	1)															
	2)															

K = krank
U = Urlaub
W = Wochenuhne
F = Feiertag
BS = Berufsschule
E = Ersatzruhe
Z = Zeitausgleich
P = Pflegefreistellung
S = sonstige Verminderung

¹⁾ Die Aushangpflicht besteht gemäß § 25 Arbeitszeitgesetz (AZG) und
²⁾ die Aufzeichnungspflicht gemäß § 26 AZG und § 26 Kinder- und Jugendbeschäftigungsgesetz (KJBG)