



Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

Merkblatt Gastronomie (Stand: 12. November 2018)

Rechtliche Grundlagen

Gestützt auf Art. 6 des Arbeitsgesetzes (ArG), die Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz (ArGV3), Art. 82 des Unfallversicherungsgesetzes (UVG), die Verordnung über die Unfallverhütung (VUV) werden in diesem Merkblatt auf eine Auswahl von Vorschriften verwiesen, die allgemein zu beachten sind und die gemäss unseren Erfahrungen immer wieder zu Beanstandungen führen.

Allgemeine Hinweise

Der Arbeitgeber ist für die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften über die Arbeitssicherheit, die Gesundheitsvorsorge und die Arbeitszeiten verantwortlich. Leistet er den Vorschriften keine Folge, so ist das Durchführungsorgan gehalten, gemäss den Art. 62 ff. der Verordnung über die Unfallverhütung und Art. 51 ff. des Arbeitsgesetzes vorzugehen. Im Übrigen verweisen wir auf die Strafbestimmungen gemäss Art. 59 ff. des Arbeitsgesetzes und Art. 112 f. des Unfallversicherungsgesetzes.

1. Allgemeines

- 1.1. Gemäss Artikel 2, Absatz 1 der Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz muss der Arbeitgeber alle Massnahmen treffen, die nötig sind, um den Gesundheitsschutz zu wahren und zu verbessern und die physische und psychische Gesundheit der Arbeitnehmer zu gewährleisten. Insbesondere muss er dafür sorgen, dass:
 - ergonomisch und hygienisch gute Arbeitsbedingungen herrschen;
 - die Gesundheit nicht durch schädliche und belastende physikalische, chemische und biologische Einflüsse beeinträchtigt wird;
 - eine übermässig starke oder allzu einseitige Beanspruchung vermieden wird;
 - die Arbeit geeignet organisiert wird.
- 1.2. Die VKF-Brandschutzrichtlinie 16-15 "Flucht- und Rettungswege" regelt die Anforderungen an Flucht- und Rettungswege (www.bsvonline.ch/de/vorschriften/).
Diese stellen die allgemein, anerkannten Regeln der Technik dar. Sie gelten auch in Industrie- und Gewerbebauten für alle Bereiche, in denen sich Arbeitnehmende aufhalten.
Türen in Fluchtwegen müssen jederzeit in Fluchtrichtung ohne Hilfsmittel rasch geöffnet werden können.
- 1.3. Für Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz in Betrieben des Gastgewerbes, Hotels, Verpflegungsbereichen von Spitälern und Heimen wird auf die EKAS-Publikation 6209 "Unfall kein Zufall" verwiesen.

2. Glas am Bau

- 2.1. Es wird auf die bfu-Broschüre 2.006 „Glas in der Architektur“ verwiesen (www.bfu.ch → Bestellen → Fachinformationen → Bauwerke)



- 2.2. Wände, Türen und Abschränkungen, die aus Glas oder ähnlichem Material bestehen, müssen so gesichert sein, dass Personen bei Bruch des Materials nicht verletzt werden oder abstürzen können.
- 2.3. Grossflächige Füllungen aus durchsichtigem Material sind so zu gestalten oder zu kennzeichnen, dass sie jederzeit deutlich erkennbar sind.

3. Böden

- 3.1. Bodenbeläge müssen rutschfest sein. Hinweise zu den Eigenschaften verschiedener Bodenbeläge sind in der SECO-Wegleitung zu Art. 14 ArGV 3 (Tabelle 314) und in der Suva-Checkliste 67012 zu finden.
Unvermeidbare Stolperstellen sind auffallend zu kennzeichnen. Bodenkanäle und Vertiefungen sind zu verdecken. Die Verdeckungen müssen tragfähig sowie rutschfest sein und dürfen nicht wegrutschen oder kippen.
- 3.2. Gelangt erfahrungsgemäss Flüssigkeit auf den Boden (Restaurantküche, Abwasch), so ist für raschen Ablauf zu sorgen.

4. Beleuchtung und Lüftung

- 4.1. Die natürliche Beleuchtung ist durch eine künstliche Beleuchtung zu ergänzen, welche der Art und den Anforderungen der Arbeit angepasste Sehverhältnisse (Gleichmässigkeit, Blendung, Lichtfarbe, Farbspektrum) gewährleistet. Wir verweisen auf die Norm SN EN 12464-1 "Licht und Beleuchtung – Beleuchtung von Arbeitsstätten - Teil 1: Arbeitsstätten in Innenräumen".
- 4.2. Sämtliche Räume müssen ihrem Verwendungszweck entsprechend natürlich oder künstlich gelüftet werden können. Raumtemperatur, Luftgeschwindigkeit und relative Luftfeuchtigkeit sind so zu bemessen und aufeinander abzustimmen, dass ein der Gesundheit nicht abträgliches und der Art der Arbeit angemessenes Raumklima gewährleistet ist.

5. Garderoben, Toiletten

- 5.1. Sofern Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer bei ihrer Tätigkeit besondere Arbeitskleidung tragen müssen, sind Garderobenräume zur Verfügung zu stellen. Diese sind so zu bemessen, dass auf jede Person mindestens 0,8 m² Bodenfläche entfällt.
- 5.2. Für Frauen und Männer sind getrennte Garderoben, Waschanlagen und Toiletten oder zumindest eine getrennte Benutzung dieser Einrichtungen vorzusehen. Eine gemeinsame Anlage ist nur gestattet, wenn deren getrennte Benutzung gewährleistet ist, der Raum abgeschlossen werden kann, der Betrieb nicht mehr als zehn Arbeitnehmende beschäftigt und eine wenig verschmutzende Tätigkeit vorliegt (z.B. Büroarbeit).
- 5.3. Jedem Arbeitnehmer und jeder Arbeitnehmerin ist ein genügend grosser, lüftbarer und abschliessbarer Kleiderkasten (Mindestgrundfläche 30x50 cm) oder eine offene Einrichtung zum Aufbewahren der Kleider mit einem abschliessbaren Fach zur Verfügung zu stellen. Zum Umkleiden sind Sitzgelegenheiten bereit zu stellen.



- 5.4. Bei warmer Küche (frittieren, braten etc.) ist, infolge physischer Körperbeanspruchung bei Wärmestrahlung und hoher Lufttemperatur, der zusätzliche Einbau einer Dusche erforderlich.
- 5.5. Öffentlich zugängliche Toiletten, z.B. im Gastgewerbe, in Warenhäusern, Bahnhöfen, Spitälern, sollen nicht als Personaltoiletten dienen.
- 5.6. Für alleinarbeitende Personen muss der Arbeitgeber schriftlich klare Abläufe festhalten, die es den Arbeitnehmenden erlauben, den Arbeitsplatz zu verlassen, um eine Toilette aufzusuchen.

6. Arbeitsplätze und Ergonomie

- 6.1. Arbeitsplätze sind nach ergonomischen Gesichtspunkten zu gestalten und einzurichten. Wir verweisen auf das SECO-Merkblatt 710.067 "Ergonomie" und auf die Suva-Merkblätter 44061 und 44075 über Ergonomie im Betrieb, sowie auf die einschlägigen Normen.
- 6.2. Gebäudeteile und technische Einrichtungen dürfen natürliche Bewegungsabläufe nicht behindern.
- 6.3. Soweit wie möglich soll das Manipulieren von Lasten mittels Einsatz von Arbeitsmitteln (Hebezeuge, Band- und Rollenförderer, usw.) erfolgen oder zumindest erleichtert werden. Betreffend zumutbare Lastgewichte verweisen wir auf die SECO-Wegleitung zu Art. 25 ArGV 3.
- 6.4. Raucherräume müssen durch feste Bauteile von anderen Räumen dicht abgetrennt und an gut sichtbarer Stelle bei jedem Eingang deutlich als solche gekennzeichnet sein. Weiter dürfen Raucherräume nicht als Durchgang in andere Räume dienen, müssen über eine selbsttätig schliessende Türe und eine ausreichende Belüftung verfügen.
Die Fläche von Raucherräumen (Fumoirs) in Restaurations- oder Hotelbetrieben darf höchstens einen Drittel der Gesamtfläche der Ausschankräume betragen, und die Öffnungszeiten der Fumoirs dürfen nicht länger sein als im übrigen Betrieb.
- 6.5. In Raucherräumen (Fumoirs) von Restaurations- und Hotelbetrieben dürfen Arbeitnehmerinnen oder Arbeitnehmer nur beschäftigt werden, sofern sie schriftlich zugestimmt haben.
- 6.6. Sofern im vorgesehenen Aufenthaltsraum oder Personalrestaurant vom Betriebsinhaber Speisen oder Getränke verkauft werden, so ist dafür und für die Gestaltung des Ausschankraumes die Bewilligung der örtlichen Gesundheits- und Polizeibehörde einzuholen.

7. Sonderschutz

- 7.1. Für schwangere Frauen und stillende Mütter ist eine geeignete Möglichkeit zu schaffen, damit sie sich hinlegen und ausruhen können. Wir verweisen auf die SECO-Wegleitung zu Art. 34 ArGV 3 und auf die Mutterschutzverordnung.
- 7.2. Um bei Frauen im gebärfähigen Alter im Falle einer Mutterschaft das mögliche gesundheitliche Risiko abzuschätzen, sind die entsprechenden Arbeitsplätze einer Risikobeurteilung gemäss der Mutterschutzverordnung, zu unterziehen, insbesondere beim Vorliegen gefährlicher und beschwerlicher Arbeiten. Ausserdem verweisen wir auf Art. 62-66 ArGV 1 (Gesundheitsschutz bei Mutterschaft).



- 7.3. Für Jugendliche unter 18 Jahren gelten die Sonderschutzvorschriften des Arbeitsgesetzes (ArG) und seiner Verordnung 5 (ArGV 5).

8. Chemikalien, Gefahrstoffe

- 8.1. Betriebe, die mit gefährlichen Stoffen und Zubereitungen umgehen, müssen eine Ansprechperson bestimmen, welche Kenntnisse über den Betrieb und die Chemikaliengesetzgebung hat und den Informationsfluss zwischen Betriebsverantwortlichen und Behörden gewährleistet.
- 8.2. Beim Umgang mit Säuren und Laugen und bei deren Lagerung sind die Bestimmungen der EKAS-Richtlinie 6501 zu beachten.

9. Lager und Lagereinrichtungen

- 9.1. Lager- und Stapleinrichtungen sind so zu gestalten, dass das Lagergut nicht umfallen, weggleiten oder abstürzen kann. Hinweise dazu sind in der Suva-Richtlinie 1791 enthalten.
- 9.2. Hinweise zu Regalen sind in der Suva-Checkliste 67032 enthalten.
- 9.3. Die Regale sind standsicher zu befestigen, z.B. anzuschrauben oder miteinander zu verbinden.

10. Kühlanlagen

- 10.1. Kühlanlagen, Kälteanlagen und Tiefkühlräume müssen mindestens den Anforderungen der Normenreihe SN EN 378 "Kälteanlagen und Wärmepumpen - Sicherheitstechnische und umweltrelevante Anforderungen", Teile 1-4 entsprechen. Insbesondere sind die Anforderungen bezüglich folgender Punkte zu beachten:
- Notwendigkeit separater Räume
 - Lüftung
 - Alarm im Störfall
- Technische Regeln zu Kühl- und Tiefkühlräumen sind im Suva-Merkblatt "Schutz von Personen in Kühlräumen" enthalten (nur als Download unter www.suva.ch erhältlich).
- Weitere Hinweise zum Schutz von Personen in Kühlräumen sind in der Suva-Checkliste 67181 "Kühlräume" enthalten.
- Für die Gestaltung der Fluchtwege sind die Bestimmungen der ArGV 4 und der VUV massgebend.
- 10.2. Räume, in denen Kühl- oder Kälteanlagen aufgestellt werden und die unter dem Erdbodenniveau liegen, müssen über eine ausreichende künstliche Lüftung verfügen.
- 10.3. Der Umgang mit Ammoniak und dessen Lagerung müssen den Bestimmungen der EKAS-Richtlinie 6507 entsprechen.



11. Gesetze, Normen, Richtlinien

11.1. Die in diesem Schreiben erwähnten Unterlagen können grösstenteils aus dem Internet bestellt oder heruntergeladen werden:

- Suva und EKAS-Unterlagen: Suva (www.suva.ch);
- SECO-Unterlagen: SECO (www.seco.admin.ch) oder BBL/Verkauf Bundespublikationen (www.bundespublikationen.admin.ch);
- SN-, ISO- und EN-Normen: Schweiz. Normenvereinigung (SNV, www.snv.ch);
- SIA-Normen: Schweiz. Ingenieur- und Architektenverein SIA (www.sia.ch).