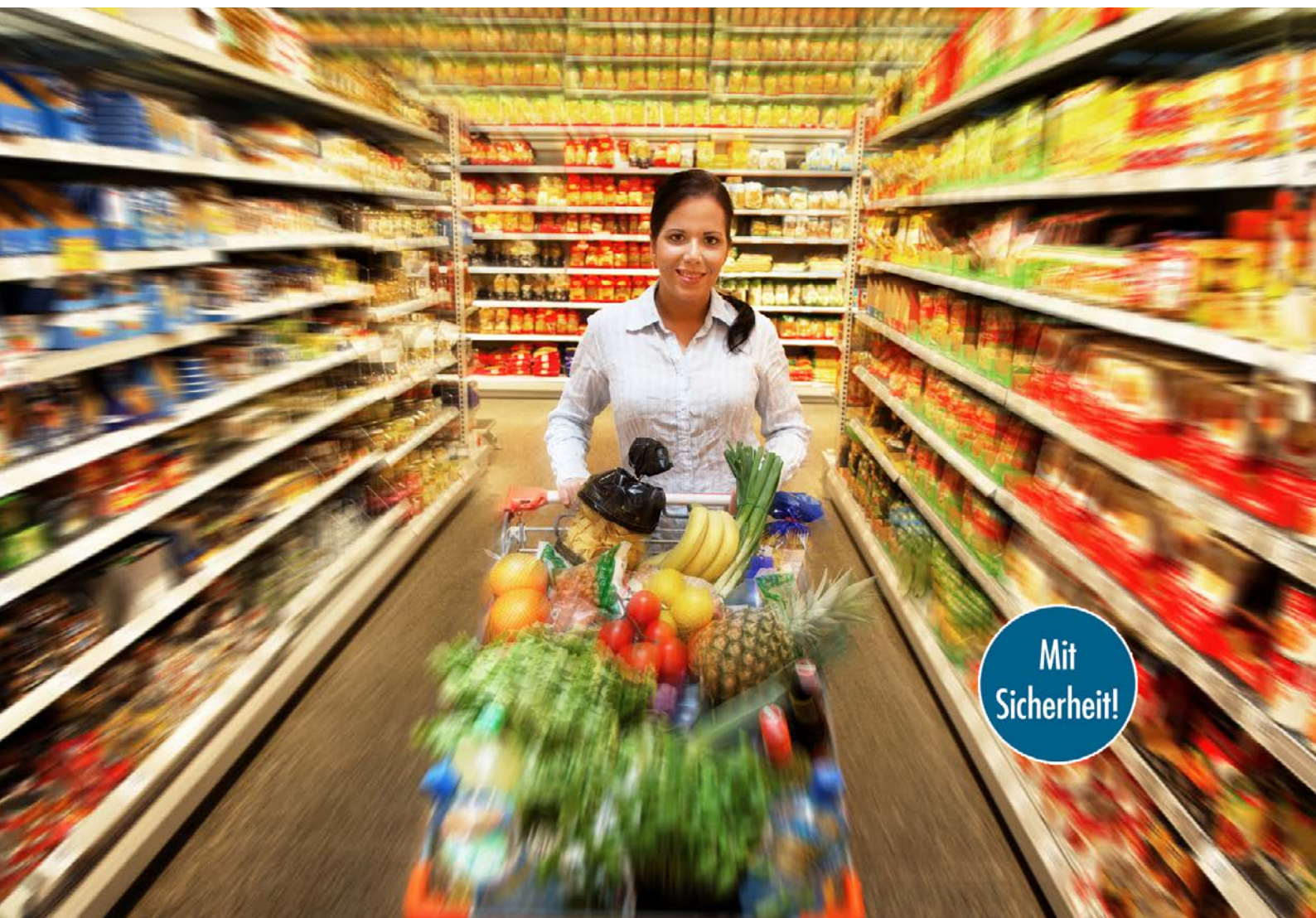




Österreichische
ArbeitnehmerInnenschutzstrategie 2013–2020



Leitfaden für die Arbeitsplatzevaluierung im Lebensmittelhandel

ArbeitnehmerInnenschutzstrategie 2013-2020

Impressum

Medieninhaber und Herausgeber:

Bundesministerium für Arbeit, Soziales und Konsumentenschutz, Zentral-
Arbeitsinspektorat

AutorInnen: AG 1 – Verbesserung von Arbeitsplatzevaluierung und
Gefahrenbewusstsein

Standort: 1040 Wien, Favoritenstraße 7

Titelbild: © fotolia.com, Gina Sanders

Erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

September 2017

INHALTSVERZEICHNIS

1.	Vorbemerkungen.....	1
1.1.	Rechtliche Grundlagen.....	3
1.2.	Durchführung und Dokumentation der Arbeitsplatzevaluierung.....	3
2.	Informationsteil.....	4
2.1.	Belastungen durch Arbeitsstoffe.....	4
2.2.	Hautschutz.....	5
2.3.	Belastungen des Bewegungs- und Stützapparats.....	6
2.4.	Stürzen, Stolpern und Ausrutschen.....	7
2.5.	Beleuchtung und Belichtung.....	8
2.6.	Elektroschutz.....	8
2.7.	Gefahrenstellen an Arbeitsmitteln (Maschinen, Handwerkzeuge).....	9
2.8.	Erste Hilfe.....	11
2.9.	Brandgefahr, Sicherung der Flucht.....	11
2.10.	Wiederkehrende Prüfungen.....	12
2.11.	Transport und Lagerung.....	15
2.12.	Besonders schutzbedürftige ArbeitnehmerInnen.....	18
2.12.1.	Werdende und stillende Mütter.....	18
2.12.2.	Jugendliche und Lehrlinge.....	19
2.12.3.	Behinderte ArbeitnehmerInnen.....	20
2.13.	Persönliche Schutzausrüstung (PSA).....	21
2.14.	Arbeitsbedingte psychische Belastungen.....	22
2.15.	NichtraucherInnenschutz.....	24
2.16.	Information, Unterweisung.....	24
2.17.	Alternsgerechtes Arbeiten.....	25
3.	Der Dokumentationsteil.....	27
3.1.	Vorlage: Zuständige Person.....	27
3.2.	Vorlage: Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokumente.....	28
3.3.	Vorlage: Verzeichnis gefährlicher Arbeitsstoffe.....	28
3.4.	Vorlage: Hautschutzpläne (Umgang mit Lebensmittel & Reinigung).....	29
3.5.	Vorlage: Prüfpflichtige Arbeitsmittel.....	31
3.6.	Vorlage: Unterweisung.....	32
4.	Schlussworte.....	33
5.	Abkürzungsverzeichnis.....	33

1. Vorbemerkungen

Der vorliegende Evaluierungsleitfaden richtet sich an UnternehmerInnen, die ArbeitnehmerInnen beschäftigen (bereits ab einer/einem ArbeitnehmerIn). Er dient zur Unterstützung bei der Ermittlung und Beurteilung von Gefahren und Belastungen am Arbeitsplatz sowie der Festlegung von geeigneten Maßnahmen.

Neben der Verpflichtung zur Arbeitsplatzevaluierung müssen ArbeitgeberInnen auch sogenannte „Präventivdienste“, das sind Sicherheitsfachkräfte (SFK) und ArbeitsmedizinerInnen (AM) bestellen (§§ 73 und 79 ArbeitnehmerInnenschutzgesetz (ASchG)).

Die vorgeschriebene sicherheitstechnische und arbeitsmedizinische Betreuung erfolgt in Arbeitsstätten bis 50 ArbeitnehmerInnen durch **Begehungen**

- alle zwei Jahre (1-10 ArbeitnehmerInnen)
- alle drei Jahre (1-10 ArbeitnehmerInnen) – bei nur Büroarbeitsplätzen sowie Arbeitsplätze mit Büroarbeitsplätzen vergleichbaren Gefährdungen und Belastungen
- jedes Jahr (11-50 ArbeitnehmerInnen)

Diese Begehungen können kostenlos bei AUVAsicher angefordert werden, sofern die ArbeitgeberInnen insgesamt nicht mehr als 250 MitarbeiterInnen beschäftigen.

Alternativ kann eine solche Betreuung auch durch eine interne (angestellte) oder externe Präventivfachkraft oder durch ein sicherheitstechnisches bzw. arbeitsmedizinisches Zentrum erfolgen.

Ansonsten sind Präventivfachkräfte entsprechend der Präventionszeit gemäß § 82a ASchG zu beschäftigen.



© AUVVA

Zum Nachlesen:

- AI-Merkblatt: „[Sicherheitstechnik und Arbeitsmedizin für KMU](#)“
- AI-Broschüre: „[Sicherheitstechnische und arbeitsmedizinische Betreuung](#)“
- AUVVA-Website: www.auva.at/auvasicher (Informationen zu AUVAsicher)

Die Verantwortung für die Durchführung und Dokumentation der Arbeitsplatzevaluierung sowie die Umsetzung der Maßnahmen liegt in jedem Fall immer bei den ArbeitgeberInnen!

Leitfaden für die Arbeitsplatzevaluierung im Lebensmittelhandel



© AUVA

Das ASchG beinhaltet den gesetzlichen Auftrag an ArbeitgeberInnen, Gefahren in Zusammenhang mit der Arbeit in Eigenverantwortung zu ermitteln, zu beurteilen und in Folge Maßnahmen zu deren Beseitigung oder weitestgehenden Reduzierung festzulegen, zu dokumentieren und durchzuführen! Ziel ist eine laufende Verbesserung der Arbeitsbedingungen, die eine Vermeidung von Arbeitsunfällen und eine Minimierung von arbeitsbedingten Krankenständen bewirken soll.

Der Leitfaden besteht aus zwei Teilen:

1. Der Informationsteil

Im Informationsteil werden spezifische Informationen zu einzelnen Themenbereichen gegeben, die für den Sicherheits- und Gesundheitsschutz im Lebensmittelhandel von besonderer Bedeutung sind:

- Belastungen durch Arbeitsstoffe
- Hautschutz
- Belastungen des Stütz- und Bewegungsapparats
- Stürzen, Stolpern und Ausrutschen
- Beleuchtung und Belichtung
- Elektroschutz
- Gefahren an Arbeitsmitteln
- Erste Hilfe
- Brandgefahr, Sicherung der Flucht
- Wiederkehrende Prüfungen
- Transport und Lagerung
- Besonders schutzbedürftige ArbeitnehmerInnen
- Persönliche Schutzausrüstung
- Arbeitsbedingte psychische Belastungen
- NichtraucherInnenschutz
- Information, Unterweisung
- Alterngerechtes Arbeiten

2. Der Dokumentationsteil

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



© Fotolia.com, MR

Arbeiten mit den Dokumenten

Die in dieser Broschüre enthaltenen Dokumente sind als Grundlage und Anregung für weiterführende Überlegungen und für entsprechende Anpassungen der Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokumente zu verstehen.

1.1. Rechtliche Grundlagen

Die rechtlichen Grundlagen für die Evaluierung bildet das ASchG und die dazu erlassenen Verordnungen. Das ASchG und die jeweiligen Verordnungen sind unter www.ris.bka.gv.at abrufbar. Weitere Informationen können den AUVA-Publikationen (www.auva.at) sowie der Website der Arbeitsinspektion (www.arbeitsinspektion.gv.at) entnommen werden.



© AUVA

1.2. Durchführung und Dokumentation der Arbeitsplatzevaluierung

Die Arbeitsplatzevaluierung soll ArbeitgeberInnen dabei helfen, auf systematische und organisierte Weise die Sicherheit und den Gesundheitsschutz der ArbeitnehmerInnen kontinuierlich zu verbessern. Dabei sind die Grundsätze der Gefahrenverhütung gemäß § 7 ASchG anzuwenden.

Insbesondere sind dabei zu berücksichtigen (ASchG § 4 (1)):

- 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 -vorgänge und deren Zusammenwirken
- die Gestaltung der Arbeitsaufgaben
- die Art der Tätigkeiten, der Arbeitsumgebung, der Arbeitsabläufe sowie der Arbeitsorganisation
- der Stand der Ausbildung und Unterweisung der ArbeitnehmerInnen

Auf Basis der Ermittlung und Beurteilung der Gefahren werden Maßnahmen zur Verhütung festgelegt. Die Ergebnisse der Gefahrenbeurteilung sowie die dazugehörigen Maßnahmen zur Gefahrenverhütung müssen in den Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokumenten



© fotolia.com,
DOC RABE Media

Leitfaden für die Arbeitsplatzevaluierung im Lebensmittelhandel

(Evaluierungsdokumenten) festgehalten werden. Die Dokumentationen sind auf aktuellen Stand zu halten.

2. Informationsteil

2.1. Belastungen durch Arbeitsstoffe



© AUVA

Im Rahmen der Arbeitsplatzevaluierung müssen sich ArbeitgeberInnen informieren, ob es sich bei den verwendeten Arbeitsstoffen um gefährliche oder gesundheitsgefährdende Arbeitsstoffe handelt.

Zu den gesundheitsgefährdenden Arbeitsstoffen zählen unter anderem Reinigungsmittel, durch welche die Haut geschädigt werden kann. Es besteht die Gefahr, die Haut durch den Gebrauch von Reinigungsmittel zu sensibilisieren, zu reizen oder zu verätzen.

Die Sicherheitsdatenblätter (SDB – erhalten Sie von Ihren LieferantInnen) aller gefährlichen Arbeitsstoffe (z.B. Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel, ...) beinhalten Informationen zu möglichen Gefahren und Erste-Hilfe-Maßnahmen, zu persönlicher Schutzausrüstung sowie Hinweise zur Entsorgung und eignen sich sehr gut für die Ermittlung und Beurteilung von gefährlichen Arbeitsstoffen. Es ist daher erforderlich, in der Arbeitsstätte von allen verwendeten gefährlichen Arbeitsstoffen ein aktuelles SDB vor Ort zu haben.

Kennzeichnung gemäß Verordnung (EG) Nr. 1272/2008	
Gefahrensymbole	
Signalwort	Gefahr
Gefahrenhinweise	H226 Flüssigkeit und Dampf entzündbar. H312 Gesundheitsschädlich bei Hautkontakt. H319 Verursacht schwere Augenreizung. H332 Gesundheitsschädlich bei Einatmen. H360D Kann das Kind im Mutterleib schädigen.
Sicherheitshinweise	
Prävention	P201 Vor Gebrauch besondere Anweisungen einholen. P210 Von Hitze/Funken/offener Flamme/heißen Oberflächen fernhalten. Nicht rauchen. P280 Schutzhandschuhe/ Schutzkleidung/ Augenschutz/ Gesichtsschutz tragen.
Reaktion	P303 + P361 + P353 BEI KONTAKT MIT DER HAUT (oder dem Haar): Alle beschmutzten, getränkten Kleidungsstücke sofort ausziehen. Haut mit Wasser abwaschen/duschen. P308 + P313 BEI Exposition oder falls betroffen: Ärztliche Hilfe einholen/ ärztliche Hilfe hinzuziehen.
Lagerung	P403 + P233 Kühl an einem gut belüfteten Ort aufbewahren.

© AUVA

Weiters ist ArbeitnehmerInnen die ordnungsgemäße Verwendung nachweislich zur Kenntnis zu bringen (siehe [Kapitel 2.16: Information, Unterweisung](#) und [Kapitel 3.3: Verzeichnis gefährlicher Arbeitsstoffe](#)).

Grundsätzlich ist immer der ungefährlichere Stoff einzusetzen. Bei gefährlichen Arbeitsstoffen (ASchG § 42) gilt eine Ersatzstoffpflicht!

Weiters sind bei der Arbeitsplatzevaluierung biologische Arbeitsstoffe zu berücksichtigen. Zu den biologischen Arbeitsstoffen zählt unbeabsichtigter Schimmelbefall, wie z.B. bei Schimmelkäse oder Salami sowie verschimmeltes

Leitfaden für die Arbeitsplatzevaluierung im Lebensmittelhandel

Obst oder Gemüse. Bei der Handhabung von Lebensmitteln, die von einem Schimmelbefall betroffen sind, müssen die Grundlagen der Hygiene (nach Berührung Hände waschen, etc.) beachtet werden.



© AUVA

Bei Arbeiten mit gefährlichen Arbeitsstoffen sind die Beschäftigungsverbote und -beschränkungen für Jugendliche wie auch für werdende und stillende Mütter zu berücksichtigen und in den Evaluierungsdokumenten festzuhalten (siehe [Kapitel 2.12: Besonders schutzbedürftige ArbeitnehmerInnen](#)).

Zum Nachlesen und zur Unterweisung:

- AI-Broschüre: „[Leitfaden – gefährliche Arbeitsstoffe](#)“
- AI-Broschüre: „[Biologische Arbeitsstoffe – Einstufung, Schutzmaßnahmen, Branchenbeispiele](#)“
- AUVA-Merkblatt 385: „[Das Sicherheitsdatenblatt](#)“
- AUVA-Evaluierungsheft 5: „[Biologische Arbeitsstoffe](#)“

2.2. Hautschutz

Die hauptsächlichen Hautbelastungen für ArbeitnehmerInnen in der Lebensmittelbranche sind Feuchtarbeiten, Arbeiten mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, Kältearbeiten oder überlanges Tragen von Handschuhen. Viele Erkrankungen sind durch konsequenten Hautschutz und richtige Hautpflege vermeidbar. Den Hautschutzplan erhalten Sie zusammen mit dem Produkt von Ihren LieferantInnenen bzw. im [Kapitel 3.4: Hautschutzpläne](#).



© AUVA

Das Dauertragen von Handschuhen muss vermieden werden, da sich die Haut unter dem Handschuh aufweicht und dadurch anfälliger für Ekzeme und kleine Verletzungen wird. Bei Vorbelastungen oder auftretenden Beschwerden können Baumwollunterziehhandschuhe oder Spezialhandschuhe erforderlich sein.

Zum Nachlesen und zur Unterweisung:

- AUVA-Folder: [Gesunde Haut beim Umgang mit Lebensmitteln](#)
- AUVA-Folder: [Gepflegte Hände für feine Kost. Tipps für Arbeitgeber](#)
- AUVA-Poster: [Gepflegte Hände für feine Kost.](#)
- AUVA-Folder: [Reine Hände für feine Kost. Kundeninformation.](#)

2.3. Belastungen des Bewegungs- und Stützapparats

Langandauerndes Sitzen und Stehen sowie das Heben und Tragen von schweren Lasten wirkt sich belastend auf den Bewegungs- und Stützapparat des Menschen aus. Die Höhe der Belastung wird hauptsächlich durch das zu hebende Gewicht, die Häufigkeit, die eingenommene Körperhaltung und die Form und Größe der Last bestimmt.

Die Handhabung von Lasten, also das Heben, Tragen, Absetzen, Schieben, Ziehen und Bewegen von Lasten, muss bei der Arbeitsplatzevaluierung besonders berücksichtigt werden (siehe [Kapitel 3.2: Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokumente](#) „Kassa“, „Lager“, „Regalbetreuung“). Des Weiteren sind die ArbeitgeberInnen verpflichtet, technische und organisatorische Maßnahmen zu ergreifen, die körperliche Eignung zu berücksichtigen und die betroffenen ArbeitnehmerInnen über das richtige Heben und Tragen zu unterweisen.



© AUVA

© AUVA

Leitfaden für die Arbeitsplatzevaluierung im Lebensmittelhandel

Es sind die Beschäftigungsverbote und -beschränkungen für Jugendliche wie auch für werdende und stillende Mütter zu berücksichtigen und in der Evaluierung festzuhalten (siehe [Kapitel 2.12: Besonders schutzbedürftige ArbeitnehmerInnen](#)).

Zum Nachlesen und zur Unterweisung:

- [ÖAS-Leitfaden zur Anwendung der Last-Handhabungstabellen bei normalen und erschwerenden Bedingungen](#)
- [AUVA-App: „Heben und Tragen“](#)
- [AUVA-Merkblatt 025: „Heben und Tragen“](#)
- [Evaluierungsunterlage auf \[www.eval.at\]\(http://www.eval.at\): „Lastenhandhabung, manuell“](#)

2.4. Stürzen, Stolpern und Ausrutschen

Stolpern und Ausrutschen sind eine der häufigsten Ursachen für Arbeitsunfälle. Der Tabelle sind die gängigsten Gefahrenquellen und die dazu empfohlenen Maßnahmen zu entnehmen:

Beispiele für Gefahrenquellen	Empfohlene Maßnahmen
Rutschige Böden (z.B. durch Nässe)	Trockenwischen, Reinigungsintervall beachten, rutschfester Boden, Hinweisschild, erforderlichenfalls: Schuhwerk mit rutschfester Sohle
Stolpern über Kabel	Steckdosen in Arbeitshöhe, Akku-geräte mit geringem Gewicht
Schuhwerk ohne Fersenhalt (z.B. Pantoffel)	Geschlossenes Schuhwerk mit Fersenhalt tragen
Defekte oder beschädigte Aufstiegshilfen	Austausch gegen ÖNORM-konforme Leitern (ÖNORM EN 131-1) oder Trittröckler („Elefantfuß“)
Unebener, schadhafter Boden, Schwellen	Beseitigen, ausbessern, kennzeichnen
Stiegen	Handlauf bei mehr als 4 Stufen, erste und letzte Stufe kennzeichnen
Fehlende oder zu geringe Beleuchtung in Nebenräumen, Stiegenhäusern oder Rampen	Beleuchtung verstärken, Absturzkanten bei Laderampen kennzeichnen, Rampen nicht steiler als 1:10



© AUVA



© AUVA

Leitfaden für die Arbeitsplatzevaluierung im Lebensmittelhandel

Zum Nachlesen und zur Unterweisung:

- AUVA-Merkblatt 023: „Leitern“

2.5. Beleuchtung und Belichtung

Die Arbeitsstättenverordnung (AStV) regelt die erforderlichen Lichteintrittsflächen für Arbeitsräume (Lichteintrittsflächen mindestens 10 % der Bodenfläche und direkte Führung ins Freie) sowie die Sichtverbindung ins Freie (AStV § 25 (1) und (5)).

Die Beleuchtungsstärke muss in Arbeitsräumen mindestens 100 Lux betragen und der Sehaufgabe und Tätigkeit angepasst sein. Die Mindeststärke ist genormt und beträgt beispielsweise 300 Lux für den Verkaufsbereich und 500 Lux für den Kassensbereich.

Verkaufsräume und Fluchtwege, die nicht natürlich belichtet bzw. die zwar natürlich belichtet sind, diese natürliche Belichtung jedoch z.B. auf Grund der baulichen Gegebenheiten oder auf Grund der Lage der Arbeitszeit nicht ausreicht, um bei Ausfall der künstlichen Beleuchtung das rasche und gefahrlose Verlassen der Arbeitsstätte zu ermöglichen, sind mit einer Sicherheitsbeleuchtung auszustatten (AStV § 9 (1)). Die TRVB E 102 enthält entsprechende Ausführungsvorschriften. Die Anforderungen an Leuchtzeichen sind im § 5 der Kennzeichnungsverordnung (KennV) geregelt.



© AUVA

Zum Nachlesen und zur Unterweisung:

- OEK: [Fachinformation Arbeitsstätten - Ausführung von Sicherheitsbeleuchtungen und nachleuchtenden Orientierungshilfen](#)

2.6. Elektroschutz

Um elektrische Gefährdungen ausschließen zu können, beachten Sie folgende Punkte:

1. Regelmäßige Sichtkontrolle

Achten Sie vor jeder Inbetriebnahme auf offensichtliche Mängel an der elektrischen Anlage (z.B. Leergutrücknahmeautomat, ...) und an elektrischen Betriebsmitteln (z.B. Schneidemaschine, Fleischwolf, ...). Solche offensichtlichen Mängel können zum Beispiel kaputte Stecker oder Steckdosen, beschädigte Leitungen oder gebrochene Gehäuse von Elektrogeräten sein. Mangelhafte

Leitfaden für die Arbeitsplatzevaluierung im Lebensmittelhandel

elektrische Anlagen(teile) oder Betriebsmittel dürfen nicht weiter verwendet werden! Unterweisen Sie auch Ihre MitarbeiterInnen entsprechend und lassen Sie sich offensichtliche Mängel sofort melden.



© AUVA

2. Austausch bzw. Reparatur durch eine Elektrofachkraft

Lassen Sie schadhafte Anlageteile oder Betriebsmittel von Elektrofachkräften oder elektrotechnisch unterwiesenen Personen im Sinne der Elektroschutzverordnung 2012 (ESV 2012) ersetzen.

3. Wiederkehrende Überprüfung

Sehen Sie in Ihrem gewerberechtlichen Bescheid nach, ob im Zuge des Gewerbeverfahrens ein Intervall (Zeitabstand) für die wiederkehrende Prüfung der elektrischen Anlage festgelegt wurde. Wenn nicht, dann gilt für Ihre Betriebsart aufgrund der ESV 2012 ein Intervall von 5 Jahren.

Sorgen Sie dafür, dass Ihre elektrische Anlage regelmäßig entsprechend diesem Intervall durch eine Elektrofachkraft überprüft wird.

Zum Nachlesen und zur Unterweisung:

- AUVA-Merkblatt 420: „Sicherer Umgang mit Elektrizität“

2.7. Gefahrenstellen an Arbeitsmitteln (Maschinen, Handwerkzeuge)

Gefahrenstellen an Arbeitsmitteln dürfen entweder nicht erreicht werden können oder müssen durch geeignete Schutzeinrichtungen gesichert werden.

1. Gefahren durch kraftbetriebene Maschinen

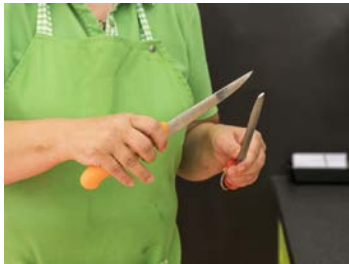
Kraftbetriebene Maschinen müssen vor jeder Verwendung durch Sichtkontrolle auf offensichtliche Mängel überprüft werden. Schadhafte Geräte müssen sofort ausgeschaltet bzw. entfernt werden. Der ordnungsgemäße Zustand muss nach vorgeschriebenen Intervallen geprüft und in Berichten festgehalten werden, welche im Betrieb aufliegen müssen (siehe Kapitel 2.10: Wiederkehrende Prüfungen).



© AUVA

Leitfaden für die Arbeitsplatzevaluierung im Lebensmittelhandel

2. Gefahren durch manuell betriebene Handwerkzeuge



© AUVA

Das Arbeiten mit manuellen Handwerkzeugen (Messer, Fleischmesser, Cutter) zählt zu den häufigsten Unfallursachen im Lebensmittelhandel. Viele Unfälle passieren, weil beschädigte oder falsche Werkzeuge verwendet oder einfache Schutzmaßnahmen missachtet werden.

Zu den wichtigsten Schutzmaßnahmen zählen:

- die richtige Handhabung von Messern üben (z.B. Krallengriff)
- das Messer stets vom Körper wegführen
- scharfe, geschliffene Messer verwenden
- Messer nie mit nassen oder fettigen Händen benützen
- auf Schneidbrettgröße und Auflagenqualität achten
- Schnittschutzhandschuh und Schutzschürze (bei Ausbeinarbeiten)



© AUVA



© AUVA

Es sind die Beschäftigungsverbote für Jugendliche zu berücksichtigen und in der Evaluierung festzuhalten (siehe Kapitel 2.12: **Besonders schutzbedürftige ArbeitnehmerInnen**).

Zum Nachlesen und zur Unterweisung:

- Musterevaluierungen auf www.eval.at
 - Aufschnittmaschine
 - Backöfen (Etagen- oder Stikkenofen)
 - Fleischwolf
 - Gebäckschneidemaschine (Semmelwürfelmaschine)
 - Messer, handgeführt

2.8. Erste Hilfe

In jeder Arbeitsstätte müssen ausreichende und geeignete Mittel und Einrichtungen für die Erste Hilfe zur Verfügung stehen. Erste-Hilfe-Kästen (Typ 1 für bis zu fünf ArbeitnehmerInnen, Typ 2 für bis zu zwanzig ArbeitnehmerInnen) sind gut sichtbar, leicht zugänglich und abnehmbar anzubringen. Außerdem gehören sie regelmäßig auf Vollständigkeit und unbeschädigte Verpackungen überprüft. In der unmittelbaren Nähe der Erste-Hilfe-Kästen müssen Vermerke mit den Namen der ErsthelferInnen und die Notrufnummern vorhanden sein.



© AUVA

Die Belegschaftsgröße ist für die Anzahl der ausgebildeten ErsthelferInnen im Betrieb ausschlaggebend (Anzahl der ErsthelferInnen und Ausbildung siehe AI-Merkblatt „Erst-HelferInnen“). ErsthelferInnen müssen in Abständen von höchstens 4 Jahren einen mindestens achtstündigen oder alle 2 Jahre einen mindestens vierstündigen Erste-Hilfe-Auffrischkurs absolvieren.

Zum Nachlesen und zur Unterweisung:

- AI-Merkblatt: „[Erst-HelferInnen in Arbeitsstätten und auf Baustellen](#)“
- AI-Merkblatt: „[Alleinarbeitsplätze – Sicherheitstechnische Grundlagen](#)“ und „[Alleinarbeitsplätze – Beispielsammlung](#)“
- AUVA-App: „[Erste Hilfe Hand](#)“

2.9. Brandgefahr, Sicherung der Flucht

Es müssen geeignete Maßnahmen zur Verhinderung einer Brandentstehung und -ausbreitung wie auch zur Sicherung der Flucht ergriffen werden.



© AUVA

Drei wichtige Punkte zum Brandschutz

1. Vorbeugender Brandschutz

Zum vorbeugenden Brandschutz gehören alle Maßnahmen zur Verhinderung einer Brandentstehung und Brandausbreitung sowie der Sicherung der Flucht- und Rettungswege. Berücksichtigt werden müssen insbesondere Brandabschnitte laut Genehmigungsbescheide, Selbstschließfunktion der Brandschutztüren, Freihalten der Flucht- und Rettungswege, Zufahrtsmöglichkeiten für die



© AUVA

Leitfaden für die Arbeitsplatzevaluierung im Lebensmittelhandel

Feuerwehr, etc.. Der Fluchtweg darf nicht verstellt, eingeengt oder durch leicht umfallende Gegenstände blockiert werden.

2. Feuerlöscheinrichtungen



© AUVA

In jedem Betrieb müssen entsprechende Feuerlöscheinrichtungen und erforderlichenfalls Brandmelder und Brandmeldeanlagen vorhanden sein. Die Feuerlöscheinrichtungen müssen gut sichtbar, leicht erreichbar und dauerhaft gekennzeichnet sein. Im Zweifelsfall ist mit der örtlichen Feuerwehr Rücksprache zu halten.

3. Personen für Brandschutz und Evakuierung

Die Behörde kann bei Bedarf Brandschutzbeauftragte oder eine Betriebsfeuerwehr per Bescheid vorschreiben. Personen für Brandbekämpfung und Evakuierung der ArbeitnehmerInnen sind zu bestellen, wenn keine Brandschutzbeauftragten, keine Brandschutzwarte oder Betriebsfeuerwehren eingerichtet oder vorgeschrieben sind.

Beachten Sie auf jeden Fall die in den Bescheiden festgelegten Auflagen, z.B. Alarmeinrichtungen.

Zum Nachlesen und zur Unterweisung:

- AI-Website: „[Personen für Brandbekämpfung und Evakuierung der ArbeitnehmerInnen](#)“

2.10. Wiederkehrende Prüfungen

Bestimmte Arbeitsmittel und Anlagen müssen innerhalb vorgeschriebener Zeitabstände durch eine fachkundige, berechnigte Person wiederkehrend überprüft werden. Die Ergebnisse der Prüfungen müssen in Prüfbefunden dokumentiert werden, welche im Betrieb aufzubewahren sind.

Gemäß § 11 (2) Arbeitsmittelverordnung (AM-VO) müssen Prüfbefunde folgende Informationen beinhalten:

- Prüfdatum
- Name und Anschrift der PrüferInnen
- Unterschrift der PrüferInnen
- Ergebnis der Prüfung
- Angaben über die Prüfinhalte

Leitfaden für die Arbeitsplatzevaluierung im Lebensmittelhandel

Die nachfolgende Tabelle enthält eine Auswahl der gängigsten überprüfungspflichtigen Arbeitsmittel und Anlagen im Lebensmittelhandel. Die gelisteten Geräte erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Geräte oder Anlagen	Prüfintervalle	Berechtigte Personen	geregelt in
Löschgeräte und stationäre Löschanlagen	alle 2 Jahre max. 27 Monate	fachkundige, berechtigte Personen	AStV § 13 (2)
Brandmeldeanlagen	1x jährlich max. 15 Monate	fachkundige, berechtigte Personen	AStV § 13 (1)
Sicherheitsbeleuchtungsanlagen	1x jährlich max. 15 Monate	fachkundige, berechtigte Personen	AStV § 13 (1)
Funktion der Leuchten von Sicherheitsbeleuchtungsanlagen und Funktion der Orientierungshilfen	1x monatlich	unterwiesene Personen	AStV § 13 (6)
Kraftbetriebene Anpassrampen	1x jährlich max. 15 Monate	fachkundige, berechtigte Personen	AM-VO § 8 (1)
Lastenaufnahmeeinrichtungen und Anschlagmittel (Gurte, Ketten) für Lasten	1x jährlich max. 15 Monate	fachkundige, berechtigte Personen	AM-VO § 8 (1)
Klima- u. Lüftungsanlagen, Absauganlagen	1x jährlich max. 15 Monate	fachkundige, berechtigte Personen	AStV § 13 (1)
Kraftbetriebene Türen und Tore	1x jährlich max. 15 Monate	fachkundige, berechtigte Personen	AM-VO § 8 (1)
Tore, die sich nach oben öffnen, mit Torblattfläche > 10 m ²	1x jährlich max. 15 Monate	fachkundige, berechtigte Personen	AM-VO § 8 (1)
selbstfahrende Arbeitsmittel zum Heben der Lasten	1x jährlich max. 15 Monate	fachkundige, berechtigte Personen	AM-VO § 8 (1)
Elektrische Anlagen	längstens 5 Jahre (kürzere Intervalle können durch die Behörde vorgeschrieben werden)	Elektrofachkräfte mit entsprechenden Fachkenntnissen (ESV 2012 § 7(1))	ESV 2012 § 9 (1)
Brandschutztür mit Feststelleinrichtung (=Haltemagnet)	1x monatlich	unterwiesene Person	TRVB 148

Leitfaden für die Arbeitsplatzevaluierung im Lebensmittelhandel

Geräte oder Anlagen	Prüfintervalle	Berechtigte Personen	geregelt in
Blitzschutzanlagen	längstens 3 Jahre bzw. 1 Jahr bei Verwendung von brand- oder explosionsgefährlichen Arbeitsstoffen	Elektrofachkräfte mit Kenntnissen in den einschlägigen Blitzschutz-Normen und Kenntnisse durch Prüfung vergleichbarer Anlagen	ESV 2012 § 15 (3)
Kälteanlagen mit Kältemittelfüllgewicht > 1,5 kg	1x jährlich	fachkundige, berechnete Personen	KAV § 22 (1)
Ortsveränderliche elektrische Betriebsmittel (Elektrogeräte), wenn die elektr. Anlage keinen Zusatzschutz (FI-Schalter mit max. 30 mA Fehlerstrom) aufweist oder wenn Herstellerangaben oder die Gefahrenbeurteilung ergibt, dass eine wiederkehrende Prüfung erforderlich ist.	längstens 5 Jahre (kürzere Intervalle können durch die Behörde vorgeschrieben werden)	Elektrofachkräfte mit entsprechenden Fachkenntnissen (ESV 2012 § 7(1))	ESV 2012 § 9 (1)

Für alle Geräte und Anlagen gilt:
Sicherheits- und Wartungsvorschriften der Hersteller beachten!

Zum Nachlesen und zur Unterweisung:

- AI-Merkblatt: „Prüfpflichtige Arbeitsmittel“

Funktionskontrolle von Schutzeinrichtungen

Sicherheitsrelevante Schutzeinrichtungen (Lichtschränken, Zweihandschaltung, öffnbare Verkleidungen, ...) müssen in regelmäßigen Abständen einer Funktionskontrolle unterzogen werden (ASchG § 17). Insbesondere muss die ordnungsgemäße Funktion der Schutzeinrichtungen nach dem Aufstellen und nach Reparaturen, die Auswirkungen auf die Schutzeinrichtung haben können, geprüft werden (AM-VO § 13).

Die Kontrolle des Fehlerstrom-Schutzschalters (Prüftaste) muss nach Herstellervorschrift erfolgen. Im Falle, dass keine Kontrollintervalle angegeben sind, ist die Überprüfung mindestens alle sechs Monate sowie nach einem Fehlerfall erforderlich (ESV 2012 § 7).



© AUVA

2.11. Transport und Lagerung

Verkehrswege in Räumen mit über 1000 m² müssen gekennzeichnet werden. Ist der Raum kleiner, muss eine Kennzeichnung erfolgen, wenn dies erforderlich scheint (z.B. erhöhtes Verkehrsaufkommen, unübersichtliche Wegführung, nach Unfällen/Beinaheunfällen, ...). Gemäß AStV § 2 (1) müssen Verkehrswege mit Fahrzeug- und Fußgängerverkehr eine Mindestbreite aufweisen, welche die Fahrzeugbreite bzw. Breite der Ladung plus je 0,5 m an beiden Seiten beträgt. Verkehrswege ohne Fahrzeugverkehr müssen mindestens 1,0 m breit sein. Absturzkanten müssen farblich gekennzeichnet sein.

Alle Lagerungen sind so vorzunehmen, dass ArbeitnehmerInnen durch das Ladegut oder durch die Gebinde der Verpackungen nicht gefährdet oder beeinträchtigt werden können. Bei der Lagerung von Waren ist Folgendes zu beachten:

- Verbot von Lagerungen auf Verkehrswegen, über Ausgängen und vor Notausgängen
- Verbot von Lagerungen gesundheitsgefährdender, ätzender, giftiger, brandgefährlicher oder explosionsgefährlicher Arbeitsstoffe über Arbeitsplätzen und Verkehrswegen
- Beachtung der zulässigen Belastungen und der Standfestigkeit von Regalen
- Die zulässige Stapelhöhe richtet sich nach der Art und Beschaffenheit des Lagergutes. In Zweifelsfällen sind Auskünfte bei HerstellerInnen bzw. LieferantInnen einzuholen.
- Verbot des Zusammenlagerns von Stoffen, die miteinander gefährlich reagieren (z.B. Säuren und Laugen).








Leitfaden für die Arbeitsplatzevaluierung im Lebensmittelhandel

Die gängigsten selbstfahrenden Arbeitsmittel im Handel sind der deichselgeführte Hoch- und Niederhubwagen im Mitgängerbetrieb, der Rollbehälter und der Transportwagen. ArbeitgeberInnen sind verpflichtet die LenkerInnen der Arbeitsmittel vor dem erstmaligen Einsatz, in regelmäßigen Abständen sowie nach Unfällen oder Beinahe-Unfällen nachweislich zu unterweisen. Stapler müssen mit abgesenkter Last, angezogener Handbremse und abgezogenen Schlüssel abgestellt werden.



© AUVA

Der Grafik können Sie unterschiedliche Arbeitsmittel mit den dafür notwendigen Nachweisen und Bewilligungen entnehmen:

Arbeitsmittel	Nachweis der Fachkenntnis – Staplerschein	Innerbetriebliche Fahrbeurteilung	Innerbetriebliche Betriebsanweisung	
Hubstapler 	X	* X	X	Last außerhalb der Radbasis.
Deichselgelenkter Gabel-Hochhubwagen mit Standplattform. Mitfahrerbetrieb 	X	* X	X	
Selbstfahrende Arbeitsmittel. Mitfahrerbetrieb 		X	X	
Deichselgelenkter Gabel-Niederhubwagen mit Standplattform. Mitfahrerbetrieb 		X	X	Last innerhalb der Radbasis.
Deichselgeführter Gabel-Hochhubwagen. Mitgängerbetrieb 			X	
Deichselgeführter Gabel-Niederhubwagen. Mitgängerbetrieb 			X	
Hubwagen 				

Leitfaden für die Arbeitsplatzevaluierung im Lebensmittelhandel

* Hinweis: Wird die Last ausschließlich innerhalb der Radbasis aufgenommen und befördert, ist gemäß Fachkenntnisnachweis-Verordnung (FK-V) § 3 (1) Z 3 kein Staplerschein erforderlich.

Es sind Beschäftigungsverbote und -beschränkungen für Jugendliche zu beachten (siehe [Kapitel 2.12.2: Jugendliche und Lehrlinge](#))

2.12. Besonders schutzbedürftige ArbeitnehmerInnen

Bei der Ermittlung und Beurteilung von Gefahren müssen besonders gefährdete und schutzbedürftige Personen berücksichtigt werden. Das sind Jugendliche und Lehrlinge, Schwangere und stillende Mütter sowie behinderte ArbeitnehmerInnen.

2.12.1. Werdende und stillende Mütter

Das Mutterschutzgesetz (MSchG) verpflichtet ArbeitgeberInnen gemäß § 2a, Gefahren an Arbeitsplätzen zu erheben. Alle für die Sicherheit und Gesundheit notwendigen Schutzmaßnahmen müssen personenunabhängig für alle Frauenarbeitsplätze durchgeführt werden, unabhängig davon, ob eine Mitarbeiterin schwanger ist.

Beachten Sie hierbei vor allem folgende Faktoren (siehe [Kapitel 3.2: Mutterschutzevaluierung](#)):

- Gesundheitsgefährdende Arbeitsstoffe
- Geistige und körperliche Ermüdung
- Bewegungen und Körperhaltungen
- Steharbeit



© fotolia.com, VRD

Steharbeit

Mit höhenverstellbaren Sesseln kann der Anteil der Steharbeit verringert werden. Schwangere dürfen nach der 20. Schwangerschaftswoche nur 4 Stunden/Tag im Stehen arbeiten. Das gilt auch dann, wenn Sitzgelegenheiten zum kurzen Ausruhen benützt werden.

Ruhemöglichkeit

Werdende und stillende Mütter müssen sich unter geeigneten Bedingungen (Mindestanforderung: Dreibeinliege) hinlegen und ausruhen können.

Leitfaden für die Arbeitsplatzevaluierung im Lebensmittelhandel

Arbeitszeit

Werdende und stillende Mütter dürfen über die gesetzlich festgelegte tägliche Normalarbeitszeit hinaus nicht beschäftigt werden. Keinesfalls darf die tägliche Arbeitszeit 9 Stunden und die wöchentliche Arbeitszeit 40 Stunden übersteigen.

Werdende Mütter dürfen Lasten bis zu 5 kg regelmäßig und bis zu 10 kg gelegentlich heben. Weiters ist das regelmäßige Bewegen und Befördern (ziehen oder schieben) von Lasten bis zu 8 kg und das gelegentliche Bewegen und Befördern von Lasten bis zu 15 kg erlaubt (MSchG § 4 (2)).

Die dokumentierten Schutzmaßnahmen müssen erst im Fall einer Schwangerschaft umgesetzt werden.

Zum Nachlesen und zur Unterweisung:

- AI-Merkblatt: „[Mutterschutzevaluierung](#)“
- AI-Merkblatt: „[Mutterschutz an Bedienungstheken](#)“
- www.eval.at: „[Evaluierung nach dem Mutterschutzgesetz](#)“

2.12.2. Jugendliche und Lehrlinge

Die Beschäftigung von Jugendlichen und Lehrlingen (bis 18 Jahre) wird durch das Kinder- und Jugendbeschäftigungsgesetz (KJBG) geregelt. Die dazugehörige Verordnung (KJBG-VO) beschränkt oder verbietet jugendlichen ArbeitnehmerInnen Tätigkeiten, die mit besonderen Gefahren verbunden sind. Eventuelle Ausnahmen sind in der Einzelhandel-Ausbildungsverordnung geregelt.

Jugendliche dürfen nur entsprechend ihrer körperlichen Konstitution zum Heben und Tragen von Lasten herangezogen werden (KJBG-VO § 5).

Gemäß der KJBG-VO § 6 (1) Z 8 ist das Arbeiten mit dem Fleischwolf, der Entfleischmaschine und anderen Zerkleinerungsmaschinen, bei denen die Beschickung während des Betriebs von Hand erfolgen muss, für Jugendliche verboten. Erlaubt nach 12 Monaten Ausbildung, unter Aufsicht; gilt nicht für Zerkleinerungsmaschinen.

Gemäß KJBG § 23 (1) haben ArbeitgeberInnen vor Beginn der Beschäftigung und bei jeder bedeutenden Änderung der Arbeitsbedingungen die für die Sicherheit und Gesundheit des Jugendlichen bestehenden Gefahren zu ermitteln und die in diesem Zusammenhang erforderlichen Maßnahmen zu treffen. Die Ergebnisse

Leitfaden für die Arbeitsplatzevaluierung im Lebensmittelhandel

der Gefahrenerhebung sowie die erforderlichen Maßnahmen sind in der Arbeitsplatzevaluierung festzuhalten.

Für Jugendliche ist das Führen von selbstfahrenden Arbeitsmitteln und Lenken von Kraftfahrzeugen auf dem Betriebsgelände verboten. Erlaubt ist das Lenken von Kraftfahrzeugen für Jugendliche, die einen Lernfahrausweis oder eine Lenkerberechtigung auf Grund kraftfahrrechtlicher Vorschriften besitzen (KJBG-VO § 6 (1) Z 18).

Zum Nachlesen und zur Unterweisung:

- AI-Website: „[Evaluierungsthema: Jugendliche ArbeitnehmerInnen](#)“
- AI-Merkblatt: „[Beschäftigung von Kindern und Jugendlichen](#)“
- www.eval.at: [Musterevaluierung nach der KJBG-VO](#)

2.12.3. Behinderte ArbeitnehmerInnen

Die Bestimmungen des ArbeitnehmerInnenschutzes gelten für Menschen mit und ohne Behinderung gleichermaßen. ArbeitgeberInnen haben bei der Übertragung von Arbeitsaufgaben auf die Eignung der ArbeitnehmerInnen in Bezug auf Sicherheit und Gesundheit Rücksicht zu nehmen (ASchG § 6 (1)).

Behinderte ArbeitnehmerInnen sollen entsprechend ihren Fähigkeiten im Arbeitsprozess eingegliedert werden, denn über die notwendige Existenzsicherung hinaus wird so die Teilnahme am gesellschaftlichen Leben ermöglicht. Bei der Ermittlung und Beurteilung der Gefahren empfiehlt es sich, dass folgende Punkte berücksichtigt werden:

- Möglichkeiten zur Flucht im Gefahrenfall
- Umgang mit gefährlichen Arbeitsstoffen
- Arbeiten an Maschinen
- Erkennen von Gefahren
- Absehbare Betriebsstörungen
- Not- und Rettungsmaßnahmen



© fotolia.com, Trueffelpix

Hinweis: Beim Neubau bzw. bei baulichen Änderungen einer Arbeitsstätte gelten die Bestimmungen der ASchG § 15. Werden bewegungsbehinderte ArbeitnehmerInnen beschäftigt, ist die Arbeitsstätte erforderlichenfalls wie folgt zu adaptieren (Grundlage für barrierefreies Bauen: ÖNORM B 1600)

- mindestens ein Endausgang ins Freie stufenlos erreichbar
- mindestens eine Toilette, ein Waschplatz bzw. Dusche (sofern sie zur Verfügung gestellt werden muss) barrierefrei erreichbar

Leitfaden für die Arbeitsplatzevaluierung im Lebensmittelhandel

- sind im Gebäude ein oder mehrere Aufzüge vorgesehen, muss zumindest ein Aufzug stufenlos erreichbar sein

Hinsichtlich Gebäuden, die nach Inkrafttreten dieser Verordnung geplant und errichtet werden und in denen Arbeitsstätten eingerichtet werden sollen, in denen die Beschäftigung bewegungsbehinderter ArbeitnehmerInnen nicht aus produktionstechnischen Gründen ausgeschlossen ist, ist bei der Planung darauf Bedacht zu nehmen, dass Einrichtungen nach den oben genannten Punkten vorgesehen werden oder eine nachträgliche Adaptierung ohne unverhältnismäßigen Kostenaufwand leicht erfolgen kann.

Zum Nachlesen und zur Unterweisung:

- ÖAS-Merkblatt: „[Barrierefreie Betriebe](#)“
- AI-Website: „[Menschen mit Behinderung](#)“

2.13. Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

Jede Ausrüstung, die von den ArbeitnehmerInnen benutzt oder getragen wird, um sich gegen eine Gefahr bei der Arbeit zu schützen, ist eine persönliche Schutzausrüstung. ArbeitgeberInnen sind verpflichtet, ihren ArbeitnehmerInnen die persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung zu stellen. Im Gegenzug müssen ArbeitnehmerInnen diese auch nützen. Bei der Benutzung der persönlichen Schutzausrüstung sind die Angaben der HerstellerInnen einzuhalten.

Bei der Auswahl der PSA für den Umgang mit gefährlichen Arbeitsstoffen ist das Sicherheitsdatenblatt heranzuziehen (z.B. Handschuhe für Reinigungsarbeiten, lebensmittelgeeignete Handschuhe beim Würzen und Marinieren von Rohfleisch).

Beispiele für persönliche Schutzausrüstungen im Lebensmittelhandel:

1. Handschutz

- Hitzeschutzhandschuhe bei Ofenarbeiten
- Kälteschutzhandschuhe für Arbeit in Kühlanlagen oder mit gefrorenen Lebensmitteln
- Schnittschutzhandschuhe
- Nur bei Ausbeinarbeiten: Kettenhandschuhe
- Schutzhandschuhe gegen mechanische Gefährdungen (Regalbestückung und Lagerarbeiten)



© AUVA

Leitfaden für die Arbeitsplatzevaluierung im Lebensmittelhandel

2. Fußschutz

- Sicherheitsschuhe bei Gefahr von herab- oder umfallenden Gegenständen, Staplerverkehr (Stahlkappe)
- Geschlossenes und rutschfestes Schuhwerk mit Fersenriemen (Berufsschuhe) bei Gefahr des Ausrutschens

3. Augenschutz

- Dichtschließende Schutzbrille beim Umfüllen von Reinigungsmittelkonzentraten
- Schutzbrillen bei Tätigkeiten mit Gefahr von Augenverletzungen (z.B. Messer schleifen)

4. Hautschutz

- Hautmittel (Hautschutzplan: Schutz, Reinigung, Pflege. Siehe [Kapitel 3.4: Hautschutzpläne](#))

5. Schutz des Körpers

- Kälteschutzkleidung (je nach Gegebenheit: Hose, Jacke, Schuhe, Haube, Handschuhe) bei Arbeiten in Kühl- und Tiefkühlräumen

In der Verordnung Persönliche Schutzausrüstung (PSA-V) wird neben Auswahl und Verwendung der persönlichen Schutzausrüstung unter anderem auch die Lagerung, Pflege und Unterweisung über die richtige Verwendung geregelt.

Zum Nachlesen und zur Unterweisung:

- AI-Merkblatt: „[Persönliche Schutzausrüstung \(PSA\)](#)“
- AUVA-Merkblatt 705: „[Schutzhandschuhe](#)“
- VAS: „[Handbuch Persönliche Schutzausrüstung](#)“

2.14. Arbeitsbedingte psychische Belastungen

Arbeitsbedingte psychische Belastungen ergeben sich aus den vielfältigen Einflüssen und Anforderungen, die am Arbeitsplatz auf die ArbeitnehmerInnen einwirken. ArbeitgeberInnen müssen beeinträchtigende Arbeitsbedingungen, die zu Fehlbeanspruchungen führen können, erkennen, bewerten und diese durch entsprechende Maßnahmen gezielt verbessern sowie deren Wirksamkeit überprüfen.



© fotolia.com, Trueffelpix

Leitfaden für die Arbeitsplatzevaluierung im Lebensmittelhandel

Beispiele für arbeitsbedingte psychische Belastungen, die zu Fehlbeanspruchungen führen können sind: Zeit- und Termindruck, Lärm, Hitze, Kälte, Zwangshaltungen, Informationsmangel oder -überflutung, monotone Tätigkeiten, unregelmäßige Arbeitszeiten, Angst vor Arbeitsplatzverlust, häufige Arbeitsunterbrechungen durch Mängel in der Arbeitsorganisation, etc..

Durch die Evaluierung von arbeitsbedingten psychischen Belastungen wird versucht, die (objektiven) Belastungen, die zu Fehlbeanspruchung führen können, so weit wie möglich zu minimieren. Die subjektiven Belastungen der einzelnen ArbeitnehmerInnen sind nicht Thema der Evaluierung psychischer Belastungen.

Im Rahmen der Evaluierung von psychischen Belastungen geht es um die Verbesserung vier grundlegender Dimensionen der Arbeit.

1. Aufgabenanforderung und Tätigkeit

z.B. Verwendung von Hilfsmitteln, Umgang mit schwierigen Kunden, etc.

2. Sozial- und Organisationsklima

z.B. ausreichende Unterstützung und passende Rückmeldungen durch Führungskräfte, Einbindung der MitarbeiterInnen bei arbeitsrelevanten Maßnahmen, etc.

3. Arbeitsumgebung

z.B. Vermeidung von Einflüssen von außen wie Lärm, störende Gerüche oder ungünstige Klimafaktoren, etc.

4. Arbeitsabläufe und Arbeitsorganisation

z.B. klare Zuständigkeiten, passende Pausengestaltung, Vermeidung von Zeitknappheit, etc.

Tipp: Ein geeignetes standardisiertes Messverfahren zur Arbeitsplatzevaluierung von psychischen Belastungen, das besonders für Kleinbetriebe gut geeignet ist, ist die Arbeits-Bewertungs-Skala (ABS-Gruppe).

Mehr Informationen zur Auswahl und Anwendung von standardisierten Messverfahren sowie zur Eignung von Maßnahmen und Unterstützung bei der Umsetzung finden Sie unter:

- ÖAS-Leitfaden: [Leitfaden der Arbeitsinspektion zur Bewertung der Evaluierung arbeitsbedingter Belastungen](#)
- ÖAS-Merkblatt: [„Arbeitsplatzevaluierung psychische Belastungen nach dem ArbeitnehmerInnengesetz \(ASchG\)“](#)
- AUVA-Evaluierungsheft 14: [„Die Arbeits-Bewertungs-Skala – ABS-Gruppe“](#)

Leitfaden für die Arbeitsplatzevaluierung im Lebensmittelhandel

- AUVA-Website: „Evaluierung psychischer Belastungen“
- AI-Website: „Arbeitsplatzevaluierung psychischer Belastungen“
- www.eval.at: „Evaluierung arbeitsbedingter psychischer Belastungen.“

2.15. NichtraucherInnenschutz



© fotolia.com, ExQuisine

ArbeitgeberInnen haben dafür zu sorgen, dass NichtraucherInnen vor den Einwirkungen von Tabakrauch am Arbeitsplatz geschützt sind.

2.16. Information, Unterweisung

Gemäß ASchG §§ 12 und 14 sind ArbeitgeberInnen verpflichtet, ihre MitarbeiterInnen über Sicherheits- und Gesundheitsrisiken sowie über die Maßnahmen zur Gefahrenverhütung ausreichend zu informieren und zu unterweisen. Die Information und Unterweisung muss vor Aufnahme der Tätigkeit erfolgen und regelmäßig wiederholt werden. Die Intervalle sind im Rahmen der Evaluierung festzulegen (siehe [Kapitel 3.6: Unterweisung](#)).

Die Unterweisung beinhaltet im Unterschied zur Information vor allem verhaltens- und handlungsbezogene Anweisungen und ist vorwiegend als Schulung bzw. Training zu verstehen. Die Unterweisung muss jedenfalls erfolgen

- vor Aufnahme der Tätigkeit
- bei einer Versetzung oder Veränderung des Aufgabenbereiches
- bei Einführung oder Änderung von Arbeitsmitteln
- bei Einführung neuer Arbeitsstoffe
- bei Einführung oder Änderung von Arbeitsverfahren
- nach Unfällen oder Ereignissen, die beinahe zu einem Unfall geführt hätten, sofern dies zur Verhütung weiterer Unfälle nützlich erscheint

Unterweisungen wie auch Informationen müssen während der Arbeitszeit und in einer für die ArbeitnehmerInnen verständlichen Form erfolgen. Bei ArbeitnehmerInnen, die der deutschen Sprache nicht ausreichend mächtig sind, hat die Information in ihrer Muttersprache oder in einer sonstigen für sie verständlichen Sprache zu erfolgen. ArbeitgeberInnen haben sich zu vergewissern, dass die



© AUVA

ArbeitnehmerInnen die Informationen verstanden haben. Eine Unterweisung kann auch schriftlich erfolgen. Gegebenenfalls sind den ArbeitnehmerInnen schriftliche Betriebsanweisungen z.B. zu einzelnen Maschinen oder Bereichen bzw. sonstige Anweisungen zur Verfügung zu stellen.

Zum Nachlesen und zur Unterweisung:

- AI-Merkblatt: „Information und Unterweisung“
- AUVA-Merkblatt 070: „Unterweisung und Information“

2.17. Altersgerechtes Arbeiten



© EU-OSHA

Auch das altersgerechte Arbeiten ist bei der Arbeitsplatzevaluierung zu berücksichtigen. Das Konzept des altersgerechten Arbeitens setzt schon bei den jungen ArbeitnehmerInnen an. Arbeit soll so gestaltet sein, dass sie über den gesamten Erwerbsverlauf ausgeübt werden kann und die Arbeitsfähigkeit erhalten oder sogar ausgebaut wird. Alterskritische Tätigkeiten sollen eruiert und in der Arbeitsplatzevaluierung berücksichtigt werden. Grundsätzlich können drei wesentliche Schritte der Arbeitsplatzevaluierung unter Berücksichtigung des Alterns unterschieden werden.

1. Information und Sensibilisierung

Altersverteilung im Betrieb reflektieren. Mit Hilfe einer Altersstrukturanalyse lassen sich zukünftige Strukturen abbilden.

2. Ermittlung von Gefährdungen und Belastungen

Alterskritische Faktoren im eigenen Betrieb erkennen und Tätigkeiten identifizieren, die für Ältere besonders belastend sein können. Dafür können die bestehenden Evaluierungen für körperliche und für psychische Belastungen herangezogen und unter dem Blickwinkel von Alter und Altern überprüft werden sowie bei Bedarf ergänzt werden.

3. Entwicklung von Maßnahmen und Dokumentation

Aufbauend auf Schritt 2 Ansatzpunkte für Maßnahmen finden, diese an die Möglichkeiten im Betrieb anpassen und umsetzen. Erfahrungen aus der

Leitfaden für die Arbeitsplatzevaluierung im Lebensmittelhandel

betrieblichen Praxis zeigen, dass es Handlungsfelder gibt, deren Verbesserung sich besonders bewährt. Diese sind die Arbeitsorganisation (z.B. Arbeitsaufgaben, Arbeitszeit), die Gesundheit (z.B. Ergonomie), Weiterbildung (z.B. Qualifikation) und Führung (wie die Förderung der MitarbeiterInnen).

Tools für eine Altersstrukturanalyse sowie viele weiterführende Informationen zur Umsetzung einer Arbeitsplatzevaluierung, systematisch mit Schwerpunkt auf ältere ArbeitnehmerInnen sind unter www.arbeitundalter.at, www.auva.at/alternsgerechtes-arbeiten, www.arbeitsinspektion.gv.at und www.gesundearbeit.at kostenlos erhältlich.

Materialien für die alternsgerechte Arbeitsplatzevaluierung können auf der Website eval.at im Bereich Alternsgerechte Arbeitsgestaltung sowie der Website der Arbeitsinspektion „[Alternsgerechte Arbeitswelt](#)“ abgerufen werden.

Zum Nachlesen und zur Unterweisung:

- ÖAS-Merkblatt: „[Alternsgerechte Arbeitsgestaltung](#)“
- AI-Merkblatt: „[Alter\(n\)sgerechte Arbeitsgestaltung – Mit Arbeit gesund älter werden!](#)“
- AUVA-Folder: „[Alternsgerechtes Arbeiten](#)“
- AUVA-Merkblatt 028: „[Alternsgerechte Arbeitsplatzgestaltung](#)“

3. Der Dokumentationsteil

3.1. Vorlage: Zuständige Person

Arbeitsplatz:

Bereich:

Arbeitsstätte:

zu Dokument Nr.:

Funktion	Namen der zuständigen Personen
Sicherheitsvertrauenspersonen (SVP) 1 für 11-50 AN 2 für 51-100 AN 3 für 101-300 AN	
Sicherheitsfachkraft (SFK)	
ArbeitsmedizinerIn (AM)	

Zuständige Personen sind namentlich anzugeben, **so sie vorhanden sind** bzw. aufgrund gesetzlicher Vorschrift bestellt werden müssen:

Funktion	Namen der zuständigen Personen
ErsthelferInnen	
Brandschutzbeauftragte/r	
BrandschutzwartInnen	
Person, die für Brandbekämpfung und Evakuierung benannt wurde	
BetriebsrätInnen	
Nähere Auskunft zum ArbeitnehmerInnenschutz kann geben (z.B.ArbeitgeberIn, Sicherheitsfachkraft, ArbeitsmedizinerIn ...)	

Leitfaden für die Arbeitsplatzevaluierung im Lebensmittelhandel

3.2. Vorlage: Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokumente

Verlinkungen zu den Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokumenten

- Feinkost
- Kassa
- Regalbetreuung
- Lager
- Reinigung
- Mutterschutzevaluierung Lebensmittelhandel

Haben Sie Fragen zum korrekten Ausfüllen der Dokumente?

Hier kommen Sie zur [Ausfüllhilfe](#).

3.3. Vorlage: Verzeichnis gefährlicher Arbeitsstoffe

Eine [ausfüllbare Vorlage](#) finden Sie auf der Website der Arbeitsinspektion

Dokumentieren Sie, ob das Verzeichnis gefährlicher Arbeitsstoffe die gesamte Arbeitsstätte oder einen bestimmten Arbeitsbereich betrifft.

Verzeichnis der gefährlichen Arbeitsstoffe (§ 2 Dok-VO, §§ 40 und 41 ASchG)

	Handelsname Hersteller	Kennzeichnung	Verwendungszweck	Art der Verwendung	Verwendete Menge (Tag od. Woche) durchschnittliche Expositionszeit (h/Tag oder Woche)	Maßnahmen	Besonderes (Grenzwerte, PSA, Unter- suchungs- pflichten, Lagerung, Zutrittsverbote etc.)
1							
2							
...							

☞ Beispiel

23	Danklock/ Fa. Colgate		Reinigung von Sanitäranlagen	Schütten, Wischen	0,125 l/Tag 0,5 h/Woche	nicht mit Sauren mischen! Naturaletex Handschuhe (www.ausdarts.de) und Schutzbrille verwenden
----	--------------------------	--	---------------------------------	-------------------	----------------------------	---



(CLP-Piktogramme)








(auslaufende Kennzeichnungssymbole)

Hinweis: Bilder können mit „[drag and drop](#)“ in die Tabelle hineingezogen werden.





3.4. Vorlage: Hautschutzpläne (Umgang mit Lebensmittel & Reinigung)

Hautschutz- und Hygieneplan für den Umgang mit Lebensmitteln

was	wann	wie	womit (Produktname)
 Hautschutz (Hautschutzmittel, lebensmittelgeeignet)	Vor Arbeitsbeginn, vor hautschädigender Tätigkeit	Gründliches Eincremen der Hände, ausreichend lange ziehen lassen (3-5 Minuten)	
 Hände waschen	Regelmäßig aber: <ul style="list-style-type: none"> • jedenfalls bei Arbeitsbeginn • bei Eiweißrückständen auf der Haut (z.B. durch Fleischsaft) • nach Toilettenbenutzung • bei Verschmutzung 	Hände nass machen, Handreinigungsmittel dosiert auftragen, mit Wasser aufschäumen und abwaschen, Hände gut abtrocknen (Papierhandtücher)	
 Hygienische Hände-Desinfektion (keine Kombipräparate)	Wenn aus hygienischen Gründen erforderlich, z.B. nach jedem Toilettengang, nach Geldkontakt	Händedesinfektion gemäß Herstellerempfehlung (meist 30-60 Sekunden), ausreichende Menge (hohle Hand voll) auf die abgetrockneten Hände gut verteilen	
 Schutzhandschuhe (geeignet für den Umgang mit entsprechenden Chemikalien)	Bei hautschädigender Tätigkeit, z.B. Umgang mit aggressiven Reinigungsmitteln	Schutzhandschuhe nur mit trockenen, sauberen Händen anziehen	
 Hautpflege	Regelmäßig, aber jedenfalls nach der Arbeit, bei trockener und rissiger Haut	Gründliches Eincremen der Hände	

Leitfaden für die Arbeitsplatzevaluierung im Lebensmittelhandel

Hautschutz- und Hygieneplan für die Reinigung

was	wann	wie	womit (Produktname)
 Hautschutz	Vor Arbeitsbeginn, vor Feuchtarbeiten, nach dem Händewaschen	Creme auf Handrücken auftragen, sorgfältig eincremen (Fingerzwischenräume, Nagelfalte, Handgelenke nicht vergessen), immer auf trockene und saubere Haut, einige Minuten einwirken lassen	
 Hände waschen	vor Arbeitsbeginn, bei wahrnehmbarer Verschmutzung, nach Toilettenbenutzung, nach Arbeitsende	Hände nass machen, Handreinigungsmittel dosiert auftragen, mit Wasser aufschäumen und abwaschen, Hände gut trocknen (Papierhandtücher)	
 Schutzhandschuhe (geeignet für den Umgang mit entsprechenden Chemikalien)	Angabe der Tätigkeiten laut Arbeitsplatzevaluierung:	nur auf trockene, saubere Hände anziehen, Stulpen umschlagen	
 Hautpflege	nach der Arbeit, vor längerer Pause	Creme auf Handrücken auftragen, sorgfältig eincremen, immer auf trockene und saubere Haut	

Leitfaden für die Arbeitsplatzevaluierung im Lebensmittelhandel

3.6. Vorlage: Unterweisung

Gemäß ASchG § 14 sind ArbeitgeberInnen verpflichtet, für eine ausreichende Unterweisung der ArbeitnehmerInnen über Sicherheit und Gesundheitsschutz zu sorgen. Diese muss erforderlichenfalls in regelmäßigen Abständen und in jedem Fall bei festgestelltem Fehlverhalten, bei Neuerungen und Änderungen von Arbeitsmitteln, -stoffen oder -verfahren sowie nach Unfällen oder Beinahe-Unfällen erfolgen. Die folgende Liste beinhaltet die Kapitel aus dem Informationsteil. ArbeitgeberInnen sind angehalten, diese Liste nach Bedarf zu erweitern.

Unterweisende Person:

Datum der Unterweisung:

Name der TeilnehmerInnen	Nachweis (z.B. Unterschrift)

Die Unterweisung muss nachweislich erfolgen! Dies kann durch eine Unterschrift erfolgen.

Themen der Unterweisung (betreffende Themen ankreuzen):

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Belastung durch Arbeitsstoffe Hautschutz Belastungen des Bewegungs- und Stützapparats Stürzen, Stolpern und Ausrutschen Beleuchtung und Belichtung Elektroschutz Gefahrenstellen an Arbeitsmitteln Erste Hilfe Brandgefahr, Sicherung der Flucht Wiederkehrende Prüfung Transport und Lagerung | <ul style="list-style-type: none"> Besonders schutzbedürftige ArbeitnehmerInnen: <li style="padding-left: 20px;">werdende und stillende Mütter <li style="padding-left: 20px;">Jugendliche und Lehrlinge <li style="padding-left: 20px;">behinderte ArbeitnehmerInnen Persönliche Schutzausrüstung Arbeitsbedingte psychische Belastungen NichtraucherInnenschutz Information, Unterweisung, Arbeitsanweisung Alternsgerechtes Arbeiten |
|--|--|

4. Schlussworte

Der Leitfaden ermöglicht eine strukturierte und vollständige Evaluierung des Arbeitsplatzes. Ziel des Evaluierungsleitfadens ist die kontinuierliche Verbesserung der Sicherheits- und Gesundheitsschutzstandards in Betrieben sowie die Bewusstseinsbildung für den Nutzen und die Vorteile, die sich durch eine vollständige Evaluierung und den umgesetzten Maßnahmen ergeben.

5. Abkürzungsverzeichnis

Abkürzung	Erklärung
AM-VO	Arbeitsmittelverordnung
ASchG	ArbeitnehmerInnenschutzgesetz
AStV	Arbeitsstättenverordnung
DOK-VO	Verordnung über die Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokumente
ESV 2012	Elektroschutzverordnung 2012
FK-V	Fachkenntnisnachweis-Verordnung
KAV	Kälteanlagenverordnung
KJBG	Kinder- und Jugendlichen-Beschäftigungsgesetz
KJBG-VO	VO Beschäftigungsverbote und -beschränkungen für Jugendliche
MSV	Maschinen-Sicherheitsverordnung
MSchG	Mutterschutzgesetz
PSA-V	Verordnung Persönliche Schutzausrüstung
SDB	Sicherheitsdatenblatt
TRVB	Technische Richtlinien vorbeugender Brandschutz
VGÜ	Verordnung über die Gesundheitsüberwachung
VbA	Verordnung biologische Arbeitsstoffe
VOPST	Verordnung optische Strahlung

In Zusammenarbeit von:



