

Anhang 2: Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes

Artikel 4 Absatz 1 Verordnung 5 zum Arbeitsgesetz vom 28. September 2007 (Jugendarbeitsschutzverordnung, ArGV 5; SR 822.115) **verbietet generell gefährliche Arbeiten für Jugendliche**. Als gefährlich gelten alle Arbeiten, die ihrer Natur nach oder aufgrund der Umstände, unter denen sie verrichtet werden, die Gesundheit, die Ausbildung und die Sicherheit der Jugendlichen sowie deren physische und psychische Entwicklung beeinträchtigen können. In Abweichung von Artikel 4 Absatz 1 ArGV 5 können lernende Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker ab 15 Jahren entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die aufgeführten gefährlichen Arbeiten herangezogen werden, sofern die folgenden begleitenden Massnahmen im Zusammenhang mit den Präventionsthemen vom Betrieb eingehalten werden:

Ausnahmen vom Verbot gefährlicher Arbeiten (Grundlage: SECO-Checkliste)	
Ziffer	Gefährliche Arbeit (Bezeichnung gemäss SECO-Checkliste)
2a	Arbeiten, welche die psychische Leistungsfähigkeit von Jugendlichen objektiv übersteigen: emotional (Traumatisierung: Kontakte zu Personen in körperlich oder psychisch kritischen Zuständen)
2b	Arbeiten mit dem Risiko körperlichen, psychischen, sexuellen Belästigungen
3a	Arbeiten, welche die körperliche Leistungsfähigkeit von Jugendlichen objektiv übersteigen: Manuelles Bewegen von Lasten, ungünstige Körperhaltungen und -bewegungen
6a	Arbeiten mit gesundheitsgefährdenden chemischen Agenzien, die mit einem der folgenden R-Sätze ¹ bzw. H-Sätze ² eingestuft oder gekennzeichnet sind: 2. Sensibilisierung durch Einatmen möglich (R42 / H334) 3. Sensibilisierung durch Hautkontakt möglich (R43 / H317)
7a	Sortieren von Altmaterial, wie Papier und Karton, von ungereinigter und nicht desinfizierter Wäsche
8a	Arbeiten mit Arbeits-/Werkgegenständen, die mit Unfallgefahren verbunden sind, von denen anzunehmen ist, dass Jugendliche sie wegen mangelnden Sicherheitsbewusstseins oder wegen mangelnder Erfahrung oder Ausbildung nicht erkennen oder nicht abwenden können: Reinigungsmaschinen, Küchenmaschinen, Werkzeuge, Ausrüstungen, Maschinen

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahr(en)	Ziffer(n) ⁴	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ³ im Betrieb						
				Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
				Ausbildung im Betrieb	Unterstützung UK	Unterstützung BFS				
Arbeiten in der Wäscherei, bei der Reinigung, in der Küche	<ul style="list-style-type: none"> • Heben, Tragen und Bewegen von schweren Lasten • Ungünstige Körperhaltungen und Bewegungen 	3a	<ul style="list-style-type: none"> • Korrektes Heben und Tragen • Hilfsmittel einsetzen Suva MB 44018.d „Hebe richtig, trage richtig“ EKAS Broschüre 6209.d „Unfall kein Zufall in Betrieben des Gastgewerbes, Hotels, Verpflegungsbereichen von Spitälern und Heimen“	1.-2.Lj	1,2	1.Lj	Instruktion durch Fachleute	-	1.Lj	2.Lj
							Ausbildung und praktische Anwendung			

¹ Vgl. Chemikalienverordnung vom 18. Mai 2005 (AS 2005 2721, 2007 821, 2009 401 805 1135, 2010 5223, 2011 5227, 2012 6103, 2013 201 3041, 2014 2073 3857)

² Vgl. die in Anhang 2 Ziffer 1 der Chemikalienverordnung vom 5. Juni 2015 (SR 813.11) genannte Fassung der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008

³ Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidg. Fähigkeitszeugnis (eidg. Berufsattest, wenn in BiVo vorgesehen) oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

⁴ Ziffer gemäss SECO-Checkliste „Gefährliche Arbeiten in der beruflichen Grundbildung“

Umgang mit Reinigungs-, Wasch- und Desinfektionsmitteln Reinigung und Desinfektion von Räumen	<ul style="list-style-type: none"> • Verätzungen von Augen und Haut • Einatmen von gesundheitsschädlichen Dämpfen • Allergien • Infektionen 	6a	<ul style="list-style-type: none"> • Angaben in Sicherheitsdatenblätter beachten • Geeignete PSA wie Handschuhe, Mundschutz und Schutzbrille tragen • Hautschutz • Reinigungsarbeiten mit Gefahr von blutübertragbaren Infektionskrankheiten <p>Suva MB 11030.d „Gefährliche Stoffe, was man darüber wissen muss“ Suva MB 44074.d „Hautschutz bei der Arbeit“ Suva Anschlag 2866.d „Reinigungsarbeiten – wie schütze ich mich vor blutübertragbaren Infektionskrankheiten?“ Suva MB 2869/23.d „Verhütung gesundheitlicher Gefahren bei der Desinfektion von Flächen und Instrumenten in Spital und Praxis“</p>	1.Lj	1,2	1.-2.Lj	Information/ Demonstration/ Instruktion durch Fachleute	1.Lj	2.Lj	-
Sortieren und Aufbereiten von Wäsche, inkl. nicht desinfizierte Wäsche	<ul style="list-style-type: none"> • Schnitt- und Stichverletzungen • Ansteckungsgefahr durch Viren, Bakterien und Krankheitserreger • Infektionen 	7a	<ul style="list-style-type: none"> • Geeignete Schutzausrüstung zur Verfügung stellen und tragen (bspw. Maske und Handschuhe) • Hände desinfizieren – auch nach dem Ausziehen der Handschuhe <p>Suva MB 2869/31.d „Verhütung blutübertragbarer Infektionen“</p>	1.-2.Lj	1,2	1.-2.Lj	Ausbildung und praktische Anwendung Instruktion durch Fachleute	1.Lj	2.Lj	-
Bedienung und Reinigung von Maschinen, Geräten und Rollmaterial	<ul style="list-style-type: none"> • Hineingreifen in ungesicherte bewegliche Teile • Quetschungen, Einklemmen • Verbrennungsgefahren • Verbrühungen • Schnitt- und Stichverletzungen • Hängenbleiben mit Schmuck und Kleidungsstücken • Eingezogen, erfasst werden von beweglichen Teilen 	8a	<ul style="list-style-type: none"> • Angaben in Bedienungsanleitung(en) beachten • Ergonomisch richtige Sicherheitsgriffe verwenden • Regelmässige Kontrolle und Nachschleifen der Messer • Messerrechen in Schublade, Maschinen mit CE-Konformitätserklärung und elektrisch überwachtem Schutzdeckel verwenden • Für Zufuhr bei Gemüseschneider immer „Stössel“ verwenden • Optimale Arbeitshöhe bspw. durch Verlängerung der Tischbeine anpassen • Hilfsmittel zur optimalen Schnitthöhe verwenden • Rutschschutz für Schneidebretter verwenden <p>EKAS-Checkliste: Messer in Küchen, 6803.d EKAS-Broschüre „Unfall kein Zufall in Betrieben des Gastgewerbes, Hotels, Verpflegungsbereichen von Spitälern und Heimen“, 6209.d (Seiten 42-47)</p>	1.-2.Lj	1,2	1.-2.Lj	Information/ Demonstration/ Instruktion durch Fachleute Ausbildung und praktische Anwendung	1.Lj	2.Lj	-
Zubereitung von Gerichte und Getränke auf verschiedene Arten Zubereitung von Gerichte auf	<ul style="list-style-type: none"> • Stich- und Schnittverletzungen • Quetschungen • Einklemmen bis Verlust von Gliedmassen 	3a 8a	<ul style="list-style-type: none"> • Nur Maschinen mit CE-Konformitätserklärung verwenden • Betriebs- und Wartungsanleitung beachten • Funktion der Schutzeinrichtung regelmässig prüfen • Hände durch trockenes, dickes Tuch oder Topf- 	1.-2.Lj	1,2	1.-2.Lj.	Ausbildung und praktische Anwendung Instruktion durch	-	1.Lj	2.Lj

<p>Basis von Frisch-, Fertig- und Halbfertigprodukten</p> <p>Reinigung von Maschinen und Geräte der Speisezubereitung</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Brandverletzungen beim Berühren der Hitzeteile • Brandverletzungen durch Dampf • Gesundheitsbeeinträchtigungen aufgrund von Magnetfeldexpositionen (Induktionsherd) • Verbrennungen • Schnittverletzungen • Brandverletzungen durch Dampf, z.B. beim Erhitzen von Milch • Stromschlag 		<p>handschuhe vor Verbrennungen schützen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schwangere Frauen, Personen mit aktiven medizinischen Implantaten wie Herzschrittmacher oder Insulinpumpen instruieren und informieren • Schwangeren Frauen andere Tätigkeiten zuweisen • Instruktion der Lernenden über Bedienung der Kaffeemaschine • Beim Zusammenkehren von Bruchglas oder Porzellan Handschuhe tragen oder mit Besen und Schaufel aufnehmen • Geräte zum Reinigen immer ausstecken • Arbeiten gemäss Bedienungsanleitung ausführen 				<p>Fachleute</p>			
<p>Kundinnen und Kunden bedienen, die Unterstützung benötigen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Psychische Belastungen • Belästigungen 	<p>2a 2b</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Umgang mit psychisch belastenden Situationen • Ansprechperson für Lernende festlegen <p>Suva MB 88145.d „Stress als Unfallursache“</p> <p>SECO Broschüre 301.926.d „Sexuelle Belästigung am Arbeitsplatz - Informationen für Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber“</p>	<p>1.-2.Lj</p>	<p>1</p>	<p>2.Lj</p>	<p>Adressatengerechte Information, Vermittlung kommunikativer Grundlagen und Verhaltensweisen</p> <p>Ausbildung und praktische Anwendung</p>	<p>-</p>	<p>1.-2.Lj</p>	<p>-</p>

Legende: ÜK: überbetriebliche Kurse; BFS: Berufsfachschule;

Die vorliegenden begleitenden Massnahmen wurden von der OdA gemeinsam mit einem Spezialisten der Arbeitssicherheit erarbeitet und treten am 1. Januar 2017 in Kraft.

Luzern, 2. Dezember 2016

OdA Hauswirtschaft Schweiz

Die Präsidentin

Die Geschäftsführerin

sig.

sig.

Susanne Oberholzer

Elvira Schwegler

Diese begleitenden Massnahmen werden durch das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI nach Artikel 4 Absatz 4 ArGV 5 mit Zustimmung des Staatssekretariates für Wirtschaft SECO vom 18. Mai 2016 genehmigt.

Bern, 12. Dezember 2016

Staatssekretariat für Bildung,
Forschung und Innovation

sig.

Jean-Pascal Lüthi
Leiter Abteilung berufliche Grundbildung und Maturitäten