

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 ab 15 Jahren entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die im Anhang der Bildungsverordnung für Bäcker-Konditoren-Confiseure/Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA 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)
3a	Arbeiten, welche die körperliche Leistungsfähigkeit von Jugendlichen objektiv übersteigen, manuelles Bewegen von Lasten sowie ungünstige Körperhaltung und -bewegung <ol style="list-style-type: none"> 1. manuelles Heben und Tragen von Lasten oder häufig zu bewegende Lasten 2. repetitives Arbeiten, Bewegen unter Last (Beispiel: Tourieren von Teigen im grossen Umfang) 3. länger dauernde oder wiederkehrende Arbeiten in gebeugter, verdrehter oder seitlich geneigter Haltung
4a	Arbeiten bei Hitze oder Kälte
4c	Arbeiten, die mit Gehör gefährdendem Lärm verbunden sind (Tageslärmpegel über 85 dB[A])
5a	Arbeit, bei der eine erhebliche Brand- oder Explosionsgefahr besteht
6a	Arbeiten mit gesundheitsgefährdenden Chemikalien/Stoffen <ol style="list-style-type: none"> 1. Laugen/Säuren (z.B. H314, H317) 2. Sensibilisierung durch Einatmen (S) Back-, Enzym- und Getreidemehlstäuben (z.B. H334) 3. Sensibilisierung durch Hautkontakt (Lauge und Reinigungsmittel)
8a	Arbeiten an Maschinen, die mit Unfall- oder Berufskrankheitsrisiken verbunden sind, von denen anzunehmen ist, dass Jugendliche sie wegen mangelnden Sicherheitsbewusstseins oder mangelnder Erfahrungen oder Ausbildung nicht erkennen oder nicht abwenden können <ol style="list-style-type: none"> 1. Werkzeuge, Maschinen 2. technische Einrichtungen und Geräte (Walzenreibmaschine, Knetmaschine, Teigteilmaschinen, Förderanlagen etc.)
8c	Arbeiten mit Maschinen oder Systemen im Sonderbetrieb/bei der Instandhaltung mit hohem Berufsunfall- oder Berufskrankheitsrisiko
10a	Arbeiten mit Absturzgefahr (Rampen, Podeste, Leitern, Hebebühnen etc.)

Begleitende Massnahmen

Gefährliche Arbeiten Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahren		Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ¹ im Betrieb			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
		Ziffern ²		Ausbildung im Betrieb	Unterstützung üK	Unterstützung BFS		ständig	häufig	gelegentlich
Umgang mit Getreidemehlen, Backzutaten, Enzymen	<ul style="list-style-type: none"> sensibilisierende Stoffe (Berufsverbot [NEV] infolge Berufskrankheit)	6a	SBC-ASA-BL Kapitel 6 Eignungsabklärung für Mehlexposition «Umgang mit Mehl und Backmitteln» BK-Prävention EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seiten 53 und 54 Tragen der PSA, staubvermindernde Massnahmen am Arbeitsplatz, Reinigung Hinweise zur Arbeitshygiene suva-Broschüre Nr. 2702 «Bäckerasthma – muss das sein?»	1.Lj.	1.Lj.	1.Lj.	Instruktion der staubvermindernden Regeln/Arbeitshygiene Demonstration Einsatz von Spezialmehlen zum Stauben praktische Anwendung und Kontrolle	1.Lj.	2.Lj.	
Be- und Entladen von Lagerregalen, Maschinen und Fahrzeugen mit Rohstoffen, Backwaren etc. von Hand oder mit technischen Hilfsmitteln	<ul style="list-style-type: none"> Heben und Tragen von Lasten Ausgleiten/Stürzen bei Nässe Quetschen/Klemmen /Schneiden körperliche Überbeanspruchung 	3a 10a	EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 35, 36 und 37 SBC-ASA-BL Kapitel 7 «Ergonomie am Arbeitsplatz» 7.1.3 «Hebe richtig – trage richtig» EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 46 und 47 Beachten der höchstzulässigen Gewichte (Frauen/Männer) gemäss Empfehlungen von suva und seco	1.Lj.	1.Lj.		Demonstration und praktische Anwendung Hebe richtig – trage richtig Sinn und Zweck von Ordnung und Sauberkeit im Warenlager mögliche Hilfsmittel Beiziehen einer kräftigen Person Heben und Tragen zu zweit	1.Lj.	2.Lj.	

¹ 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.

² Ziffer gemäss seco-Checkliste «Gefährliche Arbeiten in der beruflichen Grundbildung»

Gefährliche Arbeiten Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahren		Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ¹ im Betrieb			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
		Ziffern ²		Ausbildung im Betrieb	Unterstützung üK	Unterstützung BFS		ständig	häufig	gelegentlich
Be- und Entladen von Geschirrspülmaschinen mit oder ohne Förderband	<ul style="list-style-type: none"> • Kontakt mit Chemikalien/Lauge • heisse Oberflächen/Dampf • Klemm- und Scherstellen • Gehörschaden 	4c 4f 6a	SBC-ASA-BL Kapitel 3 Instruktion EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 69 Tragen der PSA Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.	1.Lj.			Demonstration und Instruktion an der Maschine korrekter Einsatz der PSA Wechsel der Bidons mit Reinigungsmittelkonzentrat	1.Lj.		2.Lj.
Reinigen von Einrichtungen, Maschinen und Gerätschaften mit alkalischen Reinigungsmitteln, Entkalkern (Säure), Alkohol Abfüllen und Dosieren von Reinigungsmitteln	<ul style="list-style-type: none"> • ätzende und entflammbare Chemikalien 	5a 6a	SBC-ASA-BL Kapitel 6 Gefahrenstoffe 6.1.3 Gefahrenstoffe sicher nutzen EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 75 suva-Informationsschrift 11030.d «Gefährliche Stoffe: Was man darüber wissen muss» Instruktion zu den Sicherheitsdatenblättern Instruktion der MA über den richtigen Umgang mit Gefahrenstoffen Tragen der PSA (Schutzbrille, Handschuhe bei Gefahr von Dämpfen, Feinstaubschutzmaske FFP2) Weitere produktspezifische Hinweise sind den Sicherheitsdatenblättern (SDB) zu entnehmen.	1.Lj.	1.Lj.	1.Lj.	Instruktion zu den Gefahrensymbolen Sicherheitshinweise Weniger ist mehr! Hinweise auf den Umweltschutz Demonstration der korrekten Anwendung Demonstration: Wasser auf heisse Oberfläche spritzen. «Dampfbildung» korrekter Einsatz der PSA Schutzbrille, Handschuhe	1.Lj.		2.Lj.

Legende: üK: überbetriebliche Kurse; BFS: Berufsfachschule; Lj.: Lehrjahr

Gefährliche Arbeiten Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahren		Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ¹ im Betrieb			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
		Ziffern ²		Ausbildung im Betrieb	Unterstützung üK	Unterstützung BFS		ständig	häufig	gelegentlich
Bedienen von teigproduzierenden und -verarbeitenden Maschinen – automatische, halb-automatische oder konventionelle Gipfelrollmaschine – Langwirker und Teigausrollmaschine – automatische oder halbautomatische Teigteil- und Wirkmaschine – Spiralknetmaschinen sowie Planeten-Knet- und Rührwerke – Teigteil- und Abwiegemaschinen – Kombinationsmaschine/Rührwerke – Walzenreibmaschine – Abfüllmaschinen, Temperiermaschine und Hohlkörperabfüllanlage	<ul style="list-style-type: none"> • Klemm-, Quetsch-, Schnitt- und Scherstellen bei Maschinen und Werkzeugen • Schlag durch aufspringende Deckel • Kontakt mit sensibilisierenden Stoffen • körperliche Überbeanspruchung (Tourieren, Arbeiten über Kopf) • Brand/Explosion durch Gasaustritt bei beheizten Systemen 	3a 5c 6a 8a 8c	SBC-ASA-BL Kapitel 3 Instruktionen Gipfelrollmaschine, Ausrollmaschine, Teigteil- und Wirkmaschine, Knetmaschinen, Choco Ma, Kombinationsmaschine, Planetenrührwerk, Rührwerke und Walzenreibmaschine SBC-ASA-BL Kapitel 8 Gefahrenermittlung 8.1.4. «Flüssiggas – kein Brand beim Flaschenwechsel», Checkliste Flüssiggas EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 61 – 63, 67, 73 Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen. Da viel Kraft aufgewendet werden muss, ist auf die körperliche Konstitution Rücksicht zu nehmen! Frauen/Männer Tragen der PSA Tourieren von Teigen im grossen Umfang ist für 15-Jährige ungeeignet. Für Jugendliche ist der Umgang mit Gasflaschen verboten.	1.Lj.	1.Lj.	1.Lj.	Demonstration und praktische Anwendung: Sicherheit an der Maschine: «Nicht in laufende Maschinen greifen oder darüber lehnen.» Reinigen der Maschine, u.a. der Abstreifmesser korrekter Einsatz der PSA (Feinstaubschutzmasken FFP2 und Handschuhe) Hinweis, dass bei leerer Gasflasche immer der SiBe oder eine befähigte Person für den Wechsel zuständig ist!	1.Lj.	2.Lj.	

Legende: üK: überbetriebliche Kurse; BFS: Berufsfachschule; Lj.: Lehrjahr

Gefährliche Arbeiten Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahren		Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ¹ im Betrieb Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
		Ziffern ²		Ausbildung im Betrieb	Unterstützung üK	Unterstützung BFS		ständig	häufig	gelegentlich
Beschicken, Bedienen, Ausbacken und Reinigen von Grossbacköfen	<ul style="list-style-type: none"> • Kontakt mit heissen Medien • Quetschen bei Ofentüren/Backblechen • heisse Oberflächen • Chemikalien • Heben und Ziehen der Einschliessapparate 	3a 6a 8a	SBC-ASA-BL Kapitel 3 Instruktion «Backöfen» EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 57 Tragen der PSA	1.Lj.	1.Lj.		Demonstration und praktische Anwendung sowie Sicherheit am Backofen Reinigung: korrekter Einsatz der PSA, u.a. Schutzbrille, Feinstaubschutzmaske FFP2, und Handschuhe gegen Verbrennungen		1.Lj.	2.Lj.
Belaugen von Teiglingen mit Natronlauge Ein- und Umfüllen der Lauge in Maschinen oder Behälter sowie Entsorgung/Neutralisierung	<ul style="list-style-type: none"> • Kontakt mit Gefahrenstoffen • ätzende Chemikalien (Augen, Haut und Atemwege) • Gefährdung von Drittpersonen und/oder Umwelt 	6a	SBC-ASA-BL Kapitel 6 Gefahrenstoffe 6.1.3 Gefahrenstoffe sicher nutzen EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 75 suva-Informationsschrift 11030.d Instruktion der MA, richtiger Umgang mit Laugen und Säure Tragen der PSA Weitere produktspezifische Hinweise müssen dem SDB entnommen werden. «Neue Symbole für alltägliche Gefahren» CHEMINFO.ch	1.Lj. 2.Lj.		1.Lj.	Instruktion zu den Gefahrensymbolen/Sicherheitshinweisen Demonstration mit einem Hühnerei. Wichtig! Kein Aluminiumgefäss verwenden! Auswirkungen von Lauge auf die Eiweissstruktur aufzeigen: dieselben Auswirkungen auf die Augen und Schleimhäute <i>Irreversible Schäden</i> korrekter Einsatz der PSA Notfallinstruktion Augendusche erklären und anwenden	1.Lj.		2.Lj.

Legende: üK: überbetriebliche Kurse; BFS: Berufsfachschule; Lj.: Lehrjahr

Gefährliche Arbeiten Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahren		Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ¹ im Betrieb			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
		Ziffern ²		Ausbildung im Betrieb	Unterstützung üK	Unterstützung BFS		ständig	häufig	gelegentlich
Bedienen und Reinigen der automatischen bzw. halb-automatischen Fritteuse/Frittieranlage Fettreinigung (Filter) oder Fettwechsel vornehmen	<ul style="list-style-type: none"> • heisse Oberflächen • Überhitzung/Brandgefahr • Rauchgase • ätzende Reinigungsmittel 	6a 8a	SBC-ASA-BL Kapitel 3 Instruktion «Fritteuse» EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 64 Instruktion der MA, richtiger Umgang mit der Fritteuse Handhabung Löschdecke Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.	1.Lj.	1.Lj.		Demonstration und praktische Anwendung: Wasser und heisses Öl vertragen sich nicht Sicherheit an der Fritteuse, Belüftung Notfallinstruktion	1.Lj.	2.Lj.	
Anschliessen von Gerätschaften an Druckluftanlagen oder Kompressoren für Abfüll- und Spritzanlagen Verwenden von Hochdruck- und Dampfreinigern	<ul style="list-style-type: none"> • getroffen werden von Gegenständen bei Druckluft- und Hochdruckreinigungsarbeiten • heisser Dampf • sensibilisierende Stoffe 	4c 6a 8a	SBC-ASA-BL Kapitel 3 Instruktion «Druckluftanlage» sowie EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall», Seite 71 Tragen der PSA (Schutzbrille, Feinstaubschutzmaske FFP2) Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.	1.Lj.	1.Lj.		Demonstration und praktische Anwendung korrekter Einsatz der PSA		1.Lj.	2.Lj.
Arbeiten mit Bördelstanzmaschinen	<ul style="list-style-type: none"> • Klemm- und Quetschstellen • heisse Oberflächen 	8a	SBC-ASA-BL Kapitel 3 Instruktion EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 66 Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.	1.Lj.			Demonstration und praktische Anwendung	1.Lj.	2.Lj.	

Legende: üK: überbetriebliche Kurse; BFS: Berufsfachschule; Lj.: Lehrjahr

Gefährliche Arbeiten Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahren		Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ¹ im Betrieb			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
		Ziffern ²		Ausbildung im Betrieb	Unterstützung üK	Unterstützung BFS		ständig	häufig	gelegentlich
Bedienen und Reinigen von Schneidemaschinen (Brötchen, Wurstaufschnitt etc.)	• Schnittstellen	8a	SBC-ASA-BL Gefahrenermittlung Kapitel 8/8.1.8 «Verhütung von Schnittverletzungen» Tragen der PSA Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.	1.Lj.			Demonstration an der Maschine, Reinigung und korrekte Anwendung der PSA (schnittsichere Handschuhe)	1.Lj.	2.Lj.	
Bedienen von Verpackungsmaschinen	• Schnitt-, Quetsch- und Scherstellen durch Messer, rotierende Wellen und Förderbänder	8a 8c	EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 73 Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.	1.Lj.			Demonstration und praktische Anwendung korrekter Einsatz der PSA	1.Lj.	2.Lj.	
Bedienen und Reinigen von Glacemaschinen (Freezer, Softicemaschinen)	• Klemm- und Quetschstellen • Abscheren von Fingern beim Eingreifen in rotierende Werkzeuge (Spachtel) • Schnittstellen	8a	SBC-ASA-BL Kapitel 3 Instruktion Glacemaschine EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 68 Tragen der PSA bei der Reinigung Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind den jeweiligen Betriebsanleitungen zu entnehmen.	1.Lj.			Demonstration und praktische Anwendung Reinigung korrekter Einsatz der PSA (Handschuhe)	1.Lj.	2.Lj.	
Arbeiten in heissen Backstuben	• hohe Luft- und Strahlungstemperatur (über 28° C) – insbesondere in den Sommermonaten	4a	SBC-ASA-BL Kapitel 6 Gesundheitsvorsorge 6.12.3 Arbeit bei Hitze	1.Lj.			Information zu wichtigen Verhaltensregeln Ernährung und Trinken			bei Aktualität alle MA

Legende: üK: überbetriebliche Kurse; BFS: Berufsfachschule; Lj.: Lehrjahr

Gefährliche Arbeiten Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahren		Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ¹ im Betrieb Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
		Ziffern ²		Ausbildung im Betrieb	Unterstützung üK	Unterstützung BFS		ständig	häufig	gelegentlich
Arbeiten bei Kälte bzw. in Kälteräumen	<ul style="list-style-type: none"> eingeschlossen werden tiefe Umgebungstemperaturen 	4a	EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 43 Tragen der PSA/Schutzkleidungen gegen Kälte	1.Lj.			Demonstration und praktische Anwendung korrekter Einsatz der PSA	1.Lj.	2.Lj.	
Bedienen einer Abfallpresse und Handling von Containern	<ul style="list-style-type: none"> Scher-, Klemm-, Schnitt- und Stichstellen Sturzstellen 	8a 8c	EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Sicherheit und Gesundheitsschutz im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 76 Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.	2.Lj.			Demonstration und praktische Anwendung Einsatz der PSA	1.Lj.	2.Lj.	
Reinigung und Pflege von Anlagen und Maschinen	<ul style="list-style-type: none"> Stromschlag Sturz über demontierte Teile bewegte Maschinenteile Klemm-, Quetsch- und Schnittstellen Absturzstellen (Leitern) schwere Lasten sensibilisierende Stoffe 	6a 8c 10a	Tragen der PSA SBC-ASA-BL Kapitel 3 Instruktion an Maschinen/ 3.2.1 EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 23 Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.	1.Lj.			Demonstration Instruktion zur Reinigung, Ergonomie Kapitel 7/7.1.3 «Hebe richtig – trage richtig» mögliche Hilfsmittel Hinweis auf Gefahrenstoffe, Einsatz der gelben Steller bei Nässe Rutschgefahren oder Verschüttungen korrekter Einsatz der PSA (Feinstaubschutzmaske FFP2 und Handschuhe)	1.Lj.	2.Lj.	

Diese begleitenden Massnahmen wurden von der OdA gemeinsam mit einem/r Spezialist/in der Arbeitssicherheit erarbeitet und treten am 1. Oktober 2016 in Kraft.

Verantwortlich für die Risikobeurteilung:

<p>Arbeitsmediziner Ort: Thun, 23. August 2016 Dr. med. Rolf Abderhalden, Arbeitsmediziner Vertrauensarzt des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbands SBC</p> <p>Visum: </p>	<p>Sicherheitsfachmann Ort: Bern, 23. August 2016 Daniel Jakob Dipl. zert. Sicherheitsfachmann EKAS Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC</p> <p>Visum: </p>
--	--

SBC, August 2016

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband

Der Präsident, SBC

Der Direktor, SBC

Präsident der Bildungskommission



Name, Vorname
Hotz Silvan



Name, Vorname
Kläy Beat



Name, Vorname
Signer Peter

Diese begleitenden Massnahmen wurden durch das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFJ nach Artikel 4 Absatz 4 ArGV 5 mit Zustimmung des Staatssekretariats für Wirtschaft seco vom 19. Mai 2016 genehmigt.

Bern, 15. September 2016

Jean-Pascal Lüthi
Leiter Abteilung berufliche Grundbildung und Maturitäten

Legende: üK: überbetriebliche Kurse; BFS: Berufsfachschule; Lj.: Lehrjahr