

# Merkblatt EKAS

## Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe

### 1. Was bedeutet EKAS?

EKAS steht für „Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit“. Aufgabe dieser Kommission ist es, das Unfallversicherungsgesetz und die dazugehörigen Verordnungen zu konkretisieren, Richtlinien zu erstellen und deren Umsetzung zu veranlassen.

### 2. Worum geht es?

Per 1.1.1996 trat die EKAS-Richtlinie 6508 über den Beizug von Arbeitsärzten und anderen Spezialisten der Arbeitssicherheit in Kraft (sog. **ASA-Richtlinie**). Diese Richtlinie verfolgt das Ziel, das Unfallrisiko in allen Betrieben (nicht nur im Gastgewerbe) zu senken, indem Betriebsgefahren vermindert und die Sicherheit erhöht werden. Damit sollen erstens menschliches Leid vermieden und zweitens die Kosten bei den Sozialversicherungen reduziert werden. Tiefe Unfallzahlen bei der Belegschaft sind aber auch im Interesse der Arbeitgeber. Die ASA-Richtlinie musste in **allen Betrieben mit einem UVG-Nettoprämienatz von 0,5% und mehr** umgesetzt werden.

Per 1.2.2007 löste die **revidierte ASA-Richtlinie** die ursprüngliche von 1996 ab. Neu ermöglicht sie Betrieben ohne besondere Gefährdungen gewisse Erleichterungen bei der Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften. Für Betriebe mit besonderen Gefährdungen – und dazu zählen nach wie vor sämtliche gastgewerbliche Betriebe – mit mehr als 10 Mitarbeitenden bleibt alles beim Alten. Betriebe mit besonderen Gefährdungen und weniger als 10 Mitarbeitenden können den Nachweis der Umsetzung neu mit einfachen Mitteln erbringen, z.B. mittels ausgefüllter Checklisten, Belege für getroffene Massnahmen, Protokolle, Schulungsunterlagen, etc.

### 3. Umsetzungsfrist

Die gesetzlichen Vorschriften der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes müssen in allen gastgewerblichen Betrieben seit dem 31.12.2000 umgesetzt sein. Dies gilt auch nach dem Inkrafttreten der revidierten ASA-Richtlinie.

### 4. Verantwortlichkeiten

Verantwortlich für die Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften ist der **Arbeitgeber**. Er muss dafür sorgen, dass die Mitarbeitenden am Arbeitsplatz vor Unfällen und Berufskrankheiten geschützt sind, indem er in seinem Betrieb die Gefahren ermitteln und bei Bedarf entsprechende Massnahmen ergreifen muss. Er kann diese Aufgaben wohl einer speziell ausgebildeten Fachperson im Betrieb delegieren - der sogenannten „Kontaktperson für Arbeitssicherheit“ (**KOPAS**). Gegenüber den Vollzugsbehörden (den kantonalen Arbeitsinspektoraten) bleibt er jedoch vollumfänglich persönlich verantwortlich.

### 5. Branchenlösung

Die obgenannten gesetzlichen Pflichten können von jedem Betrieb individuell und selber mittels eines massgeschneiderten Konzeptes umgesetzt werden. GastroSuisse bietet eine **Branchenlösung** an, welche von GastroSuisse, hotellerieuisse und der SCA Swiss Catering Association - unter (gesetzlich vorgeschriebener) Mitwirkung der gastgewerblichen Arbeitnehmervertretung Hotel & Gastro Union - erarbeitet wurde und am 30. März 2000 von der EKAS genehmigt wurde.

## 6. Anschluss an die Branchenlösung

Der Anschluss an die Branchenlösung erfolgt durch den Kauf des von den Trägerverbänden herausgegebenen gelben Ordners „**Betriebsanleitung Arbeitssicherheit – Betriebsanleitung zur Umsetzung der Branchenlösung für das Gastgewerbe**“ und den Besuch eines eintägigen KOPAS-Kurses. Der Ordner ist nach dem sogenannten „10-Punkte-System“ aufgebaut, nach welchem die kantonalen Arbeitsinspektorate ihre Kontrollen in den Betrieben durchführen. Die mit dem Ordner mitgelieferte CD-ROM enthält zusätzliche Informationen für Grossbetriebe sowie auch die Checkliste Mutterschutz. Wesentlicher Vorteil des Anschlusses an die Branchenlösung ist, dass der individuelle Beizug von teuren Spezialisten der Arbeitssicherheit wegfällt.

## 7. Welche Massnahmen müssen die Betriebe bis wann umgesetzt haben?

Seit Ende 2000 muss die Branchenlösung in den Betrieben eingeführt sein und sie müssen vorweisen können, dass

1. eine Jahresplanung mit Zielsetzungen im Bereich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz besteht.
2. die Verantwortlichkeit in Ihrem Betrieb geregelt ist.
3. die Mitarbeitenden die Gefahren am Arbeitsplatz kennen.
4. die Mitarbeitenden die allgemeinen gültigen Sicherheitsregeln kennen.
5. die Gefahrenermittlung im Betrieb erstellt ist.
6. diese Massnahmen vollzogen worden sind.
7. eine Notfallorganisation im Betrieb besteht.
8. die Mitwirkung der Mitarbeitenden sichergestellt ist.
9. der Gesundheitsschutz berücksichtigt wird.
10. Unfälle und Krankheiten systematisch aufgenommen, ausgewertet und notwendige Massnahmen durchgeführt werden.

Für den Aufbau der Arbeitssicherheitsorganisation im Betrieb befinden sich in der Betriebsanleitung Arbeitssicherheit wie auch unter [www.gastroprofessional.ch](http://www.gastroprofessional.ch) "Sofortmassnahmen" und "wiederkehrende Massnahmen".

Seit Ende 2004 muss in jedem Betrieb, der sich der Branchenlösung angeschlossen hat, eine **Kontaktperson für Arbeitssicherheit (KOPAS)** ausgebildet und tätig sein. Das kann der Betriebsleiter selbst oder eine von ihm mit dieser Aufgabe betrauten Person sein. Vorsicht bei Personalwechsel! Die dazu notwendige Ausbildung erfolgt in einem **eintägigen KOPAS-Kurs**. Ziel des Kurses ist es, die Branchenlösung kennenzulernen und deren Umsetzung im Betrieb zu fördern und zu begleiten. Ist bis zum heutigen Zeitpunkt noch keine KOPAS in Ihrem Betrieb tätig, raten wir Ihnen, rasch möglichst eine geeignete Person mit dieser Aufgabe zu betrauen und diese zum Kursbesuch anzumelden.

KOPAS-Kurse werden durch die **regionalen Bildungszentren** angeboten. Entsprechende Informationen über Angebot und Kursdaten sind dort erhältlich. Anmeldung und Reservationen können Sie direkt bei den Bildungszentren vornehmen. Weitere Informationen erhalten Sie bei GastroSuisse, Weiterbildung unter Telefon 044 377 52 18 oder bei Herrn Thomas Fahrni ([thomas.fahrni@gastrosuisse.ch](mailto:thomas.fahrni@gastrosuisse.ch)).

**Merke:** Jeder Betriebsleiter ist persönlich dafür verantwortlich, dass er selber oder eine von ihm delegierte Person einen solchen Kurs besucht. Bemühen Sie sich daher rechtzeitig bei den regionalen Bildungszentren um die Reservation eines Kursplatzes.

## 8. Weitere Dienstleistungen

GastroSuisse arbeitet mit verschiedenen Spezialisten zusammen, die Sie bei der Umsetzung der ASA-Richtlinie, aber auch bei der Mitarbeiterschulung unterstützen können. Sind Sie an dieser Dienstleistung interessiert, wenden Sie sich für weitere Informationen an GastroSuisse, Weiterbildung unter Telefon 044 377 52 18 oder [info@gastrosuisse.ch](mailto:info@gastrosuisse.ch), Betreff Weiterbildung.

## 9. Die Vorschriften über die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz sind obligatorisch

Die Vorschriften über die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz sind einzuhalten. Stellt sich aufgrund einer Betriebskontrolle heraus, dass diese Vorschriften nicht umgesetzt oder verletzt wurden, wird der Arbeitgeber vom zuständigen Arbeitsinspektor zunächst darauf aufmerksam gemacht und es wird ihm eine angemessene **Frist zur Umsetzung** angesetzt. Verstreicht diese Frist ungenutzt, wird die zuständige Behörde mittels **Verfügung** eine Frist zur Umsetzung der erforderlichen Massnahmen anordnen. Wird dieser Verfügung keine Folge geleistet, können **Sanktionen und Zwangsmassnahmen** angeordnet werden, z.B. Versetzung des Betriebs in eine höhere Stufe des Prämientarifs der Unfallversicherung, behördliche Durchsetzung der erforderlichen Massnahmen oder behördliche Schliessung von einzelnen Räumen, Betriebsteilen oder im Extremfall des ganzen Betriebes.

**Aus diesem Grund raten wir, die erwähnten Vorgaben betreffend Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz fristgerecht umzusetzen und einzuhalten. So können Sie den Kontrollen der Arbeitsinspektoren gelassen entgegensehen und schützen sich und Ihre Mitarbeitenden vor unnötigen Arbeitsausfällen und allfälligen Haftungen (Regress der Unfallversicherung bei ungenügender Arbeitssicherheit im Betrieb).**

Telefonische Auskünfte zu Fragen der Arbeitssicherheit erhalten Mitglieder von GastroSuisse jeweils von Montag bis Donnerstag von 09.30 Uhr bis 11.30 Uhr und von 14.00 Uhr bis 16.00 Uhr unter Telefon 0848 377 111, Fax 0848 377 112 oder E-Mail [info@gastrosuisse.ch](mailto:info@gastrosuisse.ch).

## 10. Bezugsquellen

Der Ordner „Betriebsanleitung Arbeitssicherheit – Betriebsanleitung zur Umsetzung der Branchenlösung für das Gastgewerbe“ ist erhältlich bei édition gastronomique, Fachverlag von GastroSuisse unter Telefon 0848 377 111, Fax 0848 377 112 oder E-Mail [info@gastrosuisse.ch](mailto:info@gastrosuisse.ch). Informationen, Checklisten und Formulare zur Umsetzung der Branchenlösung sind auch auf [www.gastroprofessional.ch](http://www.gastroprofessional.ch) aufgeführt.