



<b>Kurzbeschreibung-Branchenlösung</b>	<b>Ausgestellt durch:</b> D. Speck
	<b>Datum:</b> 27. Juli 2020
	<b>Revision:</b> P. Hess (Juli 2018)

<b>Bezeichnung der Branchenlösung</b>	<b>Trägerschaft</b>
Branchenlösung Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in den Unternehmen des Schweizer Fleischfachverband (SFF) und des Metzgereipersonal-Verbandes der Schweiz (MPV)	SFF; MPV; (delegiert an das ABZ Spiez) Branchenversicherung „BV“ (beratend)

<b>Wirtschaftsgruppen Versicherungsgruppen</b>		<b>Branche Betriebe</b>	<b>Verband Mitglieder</b>	<b>Bralö- Teilnehmer</b>
Metzgereigewerbe Fleischwirtschaft	Anzahl Betriebe ≥ 100 MA	48	38	
	Anzahl Betriebe 20 – 99 MA	108	75	
	Anzahl Betriebe 0 – 19 MA	1`314	827	
	Total Betriebe	1`470	940	
	<b>Prämientarif:</b> Anzahl Beschäftigte	24`162	-	

<b>Kontaktadresse</b>	Tel.-Nr. +41(0)44 250 70 60  Fax-Nr. +41(0)44 250 70 61  E-Mail Info@sff.ch	<b>EKAS- Genehmigung</b>	<b>Zuständiges Durchführungsorgan</b>
			Kantonale Arbeitsinspektorate
Schweizer Fleisch- Fachverband (SFF) Sihlquai 255 Postfach,8005 Zürich			

<b>Vermittlungs- und Kontaktstelle ASA</b>
Damian Speck, Leiter Beratung ABZ Schachenstrasse 43 3700 Spiez damian.speck@abzspiez.ch

<b>Abkürzungen</b>	SFF Schweizer Fleischfachverband MPV Metzgereipersonal-Verband der Schweiz BV Branchenversicherung ABZ Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
--------------------	--



<b>Konzept der Branchenlösung</b>			
<b>Leitsatz – Absicht – Philosophie</b>	Die Anzahl Unfälle und arbeitsasoziierte Gesundheitsprobleme sollen durch klare Anweisung der Vorgesetzten, durch Ausbildung auf allen Stufen, durch richtige Arbeitsorganisation und durch konsequentes Einhalten der Vorschriften bezüglich Sicherheit und Gesundheitsschutz gesenkt werden.		
<b>Zielsetzung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bis 2022 die Unfälle der Lernenden nehmen um 10% ab</li> <li>- Bis 2023 die Unfälle in der Fleischbranche nehmen um 5% ab</li> <li>- Bis 2024 das Tragen der Schnittschutzhandschuhe beim Zerlegen wird obligatorisch</li> </ul>		
<b>Sicherheitsorganisation</b>	<b>Linienvorgesetzte</b>	<b>Sicherheitsdienste</b>	<b>Mitarbeiter</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ziele setzen</li> <li>- als Vorbild wirken</li> <li>- Erfolgskontrolle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>(kann auch Inhaber sein)</li> <li>- AS-Konzept erstellen</li> <li>- Checklisten ausfüllen</li> <li>- Ausbildung der Mitarbeiter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- SI-Best. befolgen</li> <li>- PSA und Sicherheitseinrichtungen anwenden</li> </ul>
<b>Ausbildung, Information, Instruktion</b>	<b>Zielgruppe</b>	<b>Dauer</b>	<b>durch</b>
<i>Grundkurs für Vorgesetzte</i>	<i>SIBE / KOPAS / BP Kandidaten</i>	<i>3 Tage (6x ½ Tag)</i>	<i>ASA-Spezialist im Auftrag des ABZ Spiez</i>
<b>Sicherheitsregeln, Sicherheitsstandards</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Checklisten</li> <li>- Arbeitsanweisungen</li> </ul>		
<b>Gefahrenermittlung, Risikobeurteilung, wichtigste Risiken</b>	<p>Messer: Schnitte, Stiche  Maschinen: Schnitte, Quetschungen  Treppen, Böden: Stürze (Ausrutschen, Stolpern)  Salzerei, Wursterei: Allergien, Ekzeme  Wursterei: Gehörschäden  Transport von Hand: Körperschädigung  Zerlegerei: Zwangshaltung  Ganzer Betrieb: Wundinfektionen</p>		
<b>Zusammenfassung der Risikoanalyse</b>			
<b>Massnahmenplanung, Realisierung</b>	Schwerpunkt bis Ende 2021 die Rezertifizierung abgeschlossen Schwerpunkt bis Ende 2024 Ausbildung der Zielgruppe und Parallel dazu die Umsetzung Handbuch in den Betrieben		
<b>Notfallplanung</b>			
<b>Mitwirkung</b>	paritätischer ASA-Ausschuss SFF/MPV, 1 x pro Jahr		
<b>Gesundheitsvorsorge</b>	-		



<b>Kontrolle, Audit</b>	Schulungsnachweis Nachweis Beizug ASA
<b>Weitere besondere Aspekte oder nicht kontrollpflichtige Themen</b>	Koordination der AS mit der Qualitätskontroll- und Beratungsstelle (Hygienesicherung) des SFF
<b>Dokumentation</b>	