

## 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 EFZ aufgeführten gefährlichen Arbeiten herangezogen werden, sofern die folgenden begleitenden Massnahmen im Zusammenhang mit den Präventionsthemen vom Betrieb eingehalten werden:

<b>Ausnahmen vom Verbot gefährlicher Arbeiten (Grundlage: seco-Checkliste)</b>	
<b>Ziffer</b>	<b>Gefährliche Arbeit (Bezeichnung gemäss SECO-Checkliste)</b>
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"> <li>1. manuelles Heben und Tragen von Lasten oder häufig zu bewegende Lasten</li> <li>2. repetitives Arbeiten, Bewegen unter Last (Beispiel: Tourieren von Teigen im grossen Umfang)</li> <li>3. länger dauernde oder wiederkehrende Arbeiten in gebeugter, verdrehter oder seitlich geneigter Haltung</li> </ol>
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"> <li>1. Laugen/Säuren (z.B. H314, H390)</li> <li>2. Sensibilisierung durch Einatmen (S) Back-, Enzym- und Getreidemehlstäuben</li> <li>3. Sensibilisierung durch Hautkontakt (Lauge und Reinigungsmittel)</li> </ol>
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"> <li>1. Werkzeuge, Maschinen</li> <li>2. technische Einrichtungen und Geräte (Walzenreibmaschine, Knetmaschine, Teigteilmaschinen, Förderanlagen etc.)</li> </ol>
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 <sup>1</sup> im Betrieb			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
		Ziffern <sup>2</sup>		Ausbildung im Betrieb	Unterstützung üK	Unterstützung BFS		ständig	häufig	gelegentlich
<b>Umgang mit Getreidemehlen, Backzutaten, Enzymen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>sensibilisierende Stoffe</li> </ul> (evtl. Berufsverbot [NEV] infolge Berufskrankheit)	<b>6a</b>	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.	3.Lj.
<b>Be- und Entladen von Lagerregalen, Maschinen und Fahrzeugen mit Rohstoffen, Backwaren etc. von Hand oder mit technischen Hilfsmitteln</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Heben und Tragen von Lasten</li> <li>Ausgleiten/Stürzen bei Nässe</li> <li>Quetschen/Klemmen/Schneiden</li> <li>körperliche Überbeanspruchung</li> </ul>	<b>3a 10a</b>	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/seco	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.	3.Lj.

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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 <sup>1</sup> im Betrieb Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
		Ziffern <sup>2</sup>		Ausbildung im Betrieb	Unterstützung üK	Unterstützung BFS		ständig	häufig	gelegentlich
<b>Be- und Entladen von Geschirrspülmaschinen mit oder ohne Förderband</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontakt mit Chemikalien/Lauge</li> <li>• heisse Oberflächen/Dampf</li> <li>• Klemm- und Scherstellen</li> <li>• starker Lärm</li> </ul>	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.	1.Lj.		Demonstration und Instruktion an der Maschine  Korrekter Einsatz der PSA  Wechsel der Bidons mit Reinigungsmittelkonzentrat	1.Lj.	2.Lj.	3.Lj.
<b>Reinigen von Einrichtungen, Maschinen und Gerätschaften mit alkalischen Reinigungsmitteln, Entkalkern (Säure), Alkohol</b>  <b>Abfüllen und Dosieren von Reinigungsmitteln</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ätzende und entflammbare Chemikalien</li> </ul>	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 Schutzmaske FFP2)  Weitere produktspezifische Hinweise sind den Sicherheitsdatenblättern (SDB) zu entnehmen.	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.	3.Lj.

Gefährliche Arbeiten Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahren		Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft <sup>1</sup> im Betrieb Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
		Ziffern <sup>2</sup>		Ausbildung im Betrieb	Unterstützung üK	Unterstützung BFS		ständig	häufig	gelegentlich
<b>Bedienen von teigproduzierenden und -verarbeitenden Maschinen</b>  – 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"> <li>• Klemm-, Quetsch-, Schnitt- und Scherstellen bei Maschinen und Werkzeugen</li> <li>• Schlag durch aufspringende Deckel</li> <li>• Kontakt mit sensibilisierenden Stoffen</li> <li>• körperliche Überbeanspruchung (Tourieren, Arbeiten über Kopf)</li> <li>• Brand/Explosion durch Gasaustritt bei beheizten Systemen</li> </ul>	<b>3a</b> <b>5c</b> <b>6a</b> <b>8a</b> <b>8c</b>	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 von 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 <b>FFP2</b> und Handschuhe)  Hinweis, dass bei leerer Gasflasche immer der SiBe oder eine befähigte Person für den Wechsel zuständig ist!	1.Lj.	2.Lj.	3.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 <sup>1</sup> im Betrieb Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
		Ziffern <sup>2</sup>		Ausbildung im Betrieb	Unterstützung üK	Unterstützung BFS		ständig	häufig	gelegentlich
<b>Beschicken, Bedienen, Ausbacken und Reinigen von Grossbacköfen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontakt mit heissen Medien</li> <li>• Quetschen bei Ofentüren/Backblechen</li> <li>• heisse Oberflächen</li> <li>• Chemikalien</li> <li>• Heben und Ziehen der Einschliessapparate</li> </ul>	<b>3a</b> <b>6a</b> <b>8a</b>	SBC-ASA-BL Kapitel 3 Instruktion  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, Handschuhe gegen Verbrennungen		1.Lj.	2.Lj.
<b>Belaugen von Teiglingen mit Natronlauge</b>  <b>Ein- und Umfüllen der Lauge in Maschinen oder Behälter sowie Entsorgung/Neutralisierung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontakt mit Gefahrenstoffen</li> <li>• ätzende Chemikalien (Augen, Haut und Atemwege)</li> <li>• Gefährdung von Drittpersonen und/oder Umwelt</li> </ul>	<b>6a</b>	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.			Instruktion zu den Gefahrensymbolen/Sicherheitshinweisen  Demonstration mit einem Hühneri. 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.	3.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 <sup>1</sup> im Betrieb Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
		Ziffern <sup>2</sup>		Ausbildung im Betrieb	Unterstützung üK	Unterstützung BFS		ständig	häufig	gelegentlich
<b>Bedienen und Reinigen der automatischen bzw. halb-automatischen Fritteuse/Frittieranlage</b>  <b>Fettreinigung (Filter) oder Fettwechsel vornehmen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• heisse Oberflächen</li> <li>• Überhitzung/Brandgefahr</li> <li>• Rauchgase</li> <li>• ätzende Reinigungsmittel</li> </ul>	<b>6a</b>  <b>8a</b>	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.			Demonstration und praktische Anwendung: Wasser und heisses Öl vertragen sich nicht  sicher arbeiten an der Fritteuse  Notfallinstruktion		1. und 2. Lj.	3.Lj
<b>Anschliessen von Gerätschaften an Druckluftanlagen oder Kompressoren für Abfüll- und Spritzanlagen</b>  <b>Verwenden von Hochdruck- und Dampfreinigungsgeräten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• getroffen werden von Gegenständen bei Druckluft- und Hochdruckreinigungsarbeiten</li> <li>• heisser Dampf</li> <li>• sensibilisierende Stoffe</li> </ul>	<b>4c</b>  <b>6a</b>  <b>8a</b>	SBC-ASA-BL Kapitel 3 Instruktion «Druckluftanlage» sowie EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall», Seite 71  Tragen der PSA  Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.	1.Lj.			Demonstration und praktische Anwendung  korrekter Einsatz der PSA		1. und 2.Lj.	3.Lj
<b>Arbeiten mit Bödeli-Stanzmaschinen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Klemm- und Quetschstellen</li> <li>• heisse Oberflächen</li> </ul>	<b>8a</b>	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. und 3.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 <sup>1</sup> im Betrieb Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
		Ziffern <sup>2</sup>		Ausbildung im Betrieb	Unterstützung üK	Unterstützung BFS		ständig	häufig	gelegentlich
<b>Bedienen von Mixer/Stephan, Restbrotzerkleinerern und Mahlwerken für Getreide, Schrabbs Nüsse und Kerne</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rotierende, scharfe Werkzeuge</li> <li>• Klemmen, Quetschen und Schneiden</li> <li>• starker Lärm</li> <li>• sensibilisierende Stäube</li> </ul>	4c 6a 8a	SBC-ASA-BL Kapitel 3 Instruktion  EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 61 und 66  Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.	1.Lj.			Demonstration und praktische Anwendung  Korrekter Einsatz der PSA	1.Lj.	2.Lj.	3.Lj.
<b>Bedienen von Handbunsenbrenner, Gasrechaud *(Propan- und Butangas) Wechsel von Gasflaschen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brand und Explosionsgefahr bei unkontrolliertem Gasaustritt</li> <li>• Stichflammen</li> </ul>	5a	SBC-ASA BL Kapitel 8 Gefahrenermittlung 8.1.4. Checkliste Flüssiggas  SBC-ASA-BL Kapitel 8/8.1.5 «Flüssiggas – kein Brand beim Flaschenwechsel»  EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 67 und 73  Instruktion der MA, richtiger Umgang mit Propan und Butangas  Für Jugendliche ist der Flaschenwechsel ohne Aufsicht verboten!	1.Lj.  *2.Lj.	1.Lj.		Demonstration und praktische Anwendung  Bei leerer Gasflasche ist immer der SiBe oder eine befähigte Person für den Wechsel zuständig!	1.Lj.	2.Lj.	3.Lj.
<b>Bedienen der Blechreinigungsmaschine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einzugsgefahr zwischen Walzen/ Bürsten</li> <li>• starker Lärm</li> <li>• Stich- und Schnittstellen</li> <li>• Zwangshaltung</li> </ul>	3a 4c 8a	SBC-ASA-BL Kapitel 3 Instruktion «Blechreinigungsmaschine»  EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 65  Tragen der PSA/Gehörschutz, schnittsichere Handschuhe  Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.	1.Lj.			Demonstration und praktische Anwendung  korrekter Einsatz der PSA		1.Lj.	2. und 3.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 <sup>1</sup> im Betrieb			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
		Ziffern <sup>2</sup>		Ausbildung im Betrieb	Unterstützung üK	Unterstützung BFS		ständig	häufig	gelegentlich
<b>Bedienen und Reinigen von Schneidemaschinen (Brötchen, Wurstaufschnitt etc.)</b>	•Schnittstellen	<b>8a</b>	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 und praktische Anwendung		1.Lj.	2. und 3.Lj.
<b>Bedienen von Verpackungsmaschinen</b>	•Schnitt-, Quetsch- und Scherstellen durch Messer, rotierende Wellen und Förderbänder	<b>8a</b> <b>8c</b>	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.	3.Lj.
<b>Bedienen und Reinigen von Glacemaschinen (Freezer, Softicemaschinen)</b>	•Klemm- und Quetschstellen •Abscheren von Fingern beim Eingreifen in rotierende Werkzeuge (Spachtel) •Schnittstellen	<b>8a</b>	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	1.Lj.	2.Lj.	3.Lj.
<b>Arbeiten in heissen Backstuben</b>	•hohe Luft- und Strahlungstemperatur (über 28° C) – insbesondere in den Sommermonaten	<b>4a</b>	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 <sup>1</sup> im Betrieb Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
		Ziffern <sup>2</sup>		Ausbildung im Betrieb	Unterstützung üK	Unterstützung BFS		ständig	häufig	gelegentlich
<b>Arbeiten bei Kälte bzw. in Kälteräumen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>eingeschlossen werden</li> <li>tiefe Umgebungstemperaturen</li> </ul>	<b>4a</b>	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.	3.Lj.
<b>Bedienen einer Abfallpresse und Handling von Containern</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Scher-, Klemm-, Schnitt- und Stichstellen</li> <li>Sturzstellen</li> </ul>	<b>8a</b> <b>8c</b>	EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» 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.	3.Lj.
<b>Reinigung und Pflege von Anlagen und Maschinen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stromschlag</li> <li>Sturz über demontierte Teile</li> <li>bewegte Maschinenteile</li> <li>Klemm-, Quetsch- und Schnittstellen</li> <li>Absturzstellen (Leitern)</li> <li>schwere Lasten</li> <li>sensibilisierende Stoffe</li> </ul>	<b>6a</b> <b>8c</b> <b>10a</b>	Tragen der PSA  SBC-ASA-BL Kapitel 3 Instruktion an Maschinen «Gefahren – Schutzvorkehrungen – Reinigung und Unterhalt»  SBC-ASA-BL Ergonomie Kapitel 7/7.4.1 «Hebe richtig – trage richtig»  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  mögliche Hilfsmittel zeigen  Hinweis auf Gefahrenstoffe, Einsatz der gelben Steller bei Nässe, Rutschgefahren oder Verschüttungen  korrekter Einsatz der PSA (Feinstaubschutzmaske FFP2 und Handschuhe)	1.Lj.	2.Lj.	3.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><b>Arbeitsmediziner</b> Ort: Thun, 23. August 2016</p> <p>Dr. med. Rolf Abderhalden, Arbeitsmediziner Vertrauensarzt des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbands SBC</p> <p>Visum: </p>	<p><b>Sicherheitsfachmann</b> Ort: Bern, 23. August 2016</p> <p>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 SBFI 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