

SICHERHEITS- und GESUNDHEITSSCHUTZDOKUMENT

gemäß §5 ArbeitnehmerInnenschutzgesetz (ASchG)



eval.at
ein Service von

Speichern



Dieses Dokument muss beim Eintritt von Gründen laut § 4 Abs. 4 und 5 (z.B. Unfall, begründeter Verdacht einer arbeitsbedingten Erkrankung, neue Arbeitsmittel, -stoffe, -verfahren, begründetes Verlangen des Arbeitsinspektorates) überprüft und gegebenenfalls angepasst werden!

Arbeitsplatz/Bereich/Arbeitsstätte:

basierend auf:

(Tätigkeit):

Anzahl der Arbeitnehmer:

Kurzbeschreibung:

Ermittlung/Beurteilung durch:

Datum:

Beigezogene Personen:

Wenn bei der Festlegung von Maßnahmen zur Gefahrenverhütung ÖNORMEN, europäische Normen (EN), ÖVE-Vorschriften, Unfallverhütungsvorschriften, Technische Richtlinien oder sonstige anerkannte Regeln der Technik **zugrundegelegt** werden, sind diese anzugeben:

Es wurden Maßnahmen beraten:

Datum

~~Im Arbeitsschutzausschuss behandelt:
(bei mehr als 100 Arbeitnehmern)~~

Wenn kein Arbeitsschutzausschuss besteht:

Mit Sicherheitsfachkraft (SFK),

Arbeitsmediziner (AM),

~~Sicherheitsvertrauenspersonen (SVP)~~ und

Belegschaftsorganen (BO) beraten:

SFK:

AM:

SVP:

BO:

Mit allen betroffenen Arbeitnehmern beraten:

Wenn kein Arbeitsschutzausschuss und keine SVP vorhanden sind:

Beilagen:

Gibt es Beschäftigungsverbote bzw. -beschränkungen für:	ja	nein	Hinweise (z.B.: Wenn ja Welche)
behinderte Arbeitnehmer?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schwangere und stillende Mütter?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Jugendliche?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lehrlinge?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Sonstige personenbezogene Angaben:
(z.B. ab wann dürfen Lehrlinge beschäftigt werden; erforderliche besondere Fähigkeiten und Kenntnisse; Behinderungen, mit denen hier nicht gearbeitet werden darf)

	ja	nein	Hinweise (z.B.: Wenn ja, welche?)
Sind Eignungs- und Folgeuntersuchungen erforderlich? (5. Abschnitt ASchG; Vdg über die Gesundheitsüberwachung)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sind Fachkenntnisse nachzuweisen? (§ 63 ASchG - z.B. bei Staplern)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sind persönliche Schutzausrüstungen (PSA) notwendig? (eventuell Beilage)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sind Bereichskennzeichnungen erforderlich?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sind Zutrittsbeschränkungen erforderlich?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sind Vorkehrungen für ernste und unmittelbare Gefahr erforderlich? (§3 Abs. 3 u. 4 ASchG)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Wird mit gefährlichen Arbeitsstoffen gearbeitet? (§§ 40, 42 ASchG)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Bestehen Prüfpflichten ? (z.B. lt. § 37 ASchG, z.B.:Aufzüge, Hebebühnen...)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Ist eine Brandschutzordnung behördlich vorgeschrieben?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sind Evakuierungspläne behördlich vorgeschrieben?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Muss ein Explosionsschutzdokument erstellt werden?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

*) oder Hinweis auf den Aufbewahrungsort angeben:



Kostenlose Präventionsberatung

Antrag auf Betreuung durch die AUVVA

1. Wir interessieren uns für folgende Betreuung: (Zutreffendes bitte ankreuzen)

- arbeitsmedizinisch und sicherheitstechnisch arbeitsmedizinisch sicherheitstechnisch

2. Firmenname:

3. Anschrift der Arbeitsstätte:

(Straße, Hausnr., Stadt- bzw. Ortsteil, PLZ, Ort)

4. Telefonnummer(n):

E-Mail:

Fax:

5. Dienstgeberkontonummer:

(Beitragsnummer bei der Gebietskrankenkasse)

6. Die zu betreuende Arbeitsstätte ist hauptsächlich vom Typ:

- Büro, Verwaltung Handel Lager Landwirtschaft
 Dienstleistungsbetrieb Produktion Werkstätte Baustelle

7. Anzahl der an der Arbeitsstätte im Jahresdurchschnitt beschäftigten ArbeitnehmerInnen:

davon Lehrlinge:

davon begünstigte Behinderte:

Gibt es Leiharbeitskräfte? nein ja, wie viele?

8. Hatten Sie in den letzten 12 Monaten mehr als 75 ArbeitnehmerInnen beschäftigt?

nein ja, mehr als 30 Tage ja, bis zu 30 Tage

9. Gibt es weitere Arbeitsstätten, die zu Ihrem Betrieb gehören?

a) nein

b) ja, wir gehören zu:

Anschrift, Tel.-Nr.:

mit der Dienstgeberkontonummer:
(falls bekannt, bitte angeben)

ja, zu uns gehört:

Anschrift (Straße, Hausnummer, Stadt- bzw. Ortsteil, PLZ, Ort)	Dienstgeberkontonummer (Beitragsnummer GKK)	Tel.-Nr.	Anzahl Arbeitnehmer

bei b) bitte Anzahl der ArbeitnehmerInnen im gesamten Unternehmen:

10. Für Rückfragen (insbesondere zur Terminkoordination) steht zur Verfügung:

Name:

Funktion:

Tel./Klappe:

Datum:

Unterschrift und Firmenstempel

Wichtige Kontakte:

RETTUNG: 144
FEUERWEHR: 122
POLIZEI: 133

Präventionszentrum der Allgemeinen Unfallversicherung (AUVA):
1200 Wien, Pasettistraße 65, Tel. 331 33-1000

UNFALLVERHÜTUNGSDIENST
der AUVA/LANDESSTELLE WIEN:
1203 Wien, Webergasse 4, Tel. 33 133-0

ARBEITSINSPEKTORAT für den:

1. Aufsichtsbezirk, 1010 Wien, Fichtegasse 11, Tel. 714 04 50
zuständig für den 1., 2., 3. und 20. Wiener Gemeindebezirk.
2. Aufsichtsbezirk, 1020 Wien, Trunnerstr. 5, Tel. 212 77 95
zuständig für den 4., 5., 6., 10. und 11. Wiener Gemeindebezirk.
3. Aufsichtsbezirk, 1010 Wien, Fichtegasse 11, Tel. 714 04 56
zuständig für den 8., 9., 16., 17., 18. und 19. Wiener Gemeindebezirk.
4. Aufsichtsbezirk, 1020 Wien, Leopoldgasse 4, Tel. 214 95 25
Zuständig für den 7., 12., 13., 14. und 15. Wiener Gemeindebezirk.
5. Aufsichtsbezirk, 1040 Wien, Belvederegasse 32, Tel. 505 17 95
zuständig für den 23. Wiener Gemeindebezirk.
6. Aufsichtsbezirk, 1010 Wien, Fichtegasse 11, Tel. 714 04 62
zuständig für den 21. und 22. Wiener Gemeindebezirk.

Bereitschaftsdienst für Meldungen von Arbeitsunfällen
(außerhalb der Amtsstunden): +43 (664) 251 70 02

Raum für Ergänzungen:

BITTE RICHTEN SIE IN IHREM BETRIEB JEDENFALLS EINEN
ERSTE-HILFE-KASTEN
FÜR IHREN ENTSPRECHENDEN PERSONENUMFANG EIN !!!

Maßnahmenblatt für

Lebensmittellagerraum, Kühl- bzw. Tiefkühlraum

- Überprüfen Sie fallweise die Kälte im Kühlraum und stellen Sie sicher, dass die Notentriegelung funktioniert (regelmäßige Überprüfung).
- Verhindern Sie die Rutschgefahr durch Verwendung von festem Schuhwerk mit gut haftender Sohle (keine Pantoffeln). Bei glatten Fliesenböden legen Sie rutschhemmende Matten auf, Verunreinigungen am Boden werden unverzüglich beseitigt und geeignete Aufstiegshilfen werden im Bedarfsfall bereitgestellt.
- Die Mitarbeiter sind zu unterweisen über das richtige Heben und Tragen schwerer Lasten, für werdende Mütter laut Mutterschutzgesetz sind die besonderen Vorschriften einzuhalten.

Kontrolle am: (bitte Datum ausfüllen und der Gewerbeinhaber zeichnet mit seiner Unterschrift)

Die Mitarbeiter wurden unterwiesen am: (einmal jährlich, Datum ausfüllen und Mitarbeiter abzeichnen lassen)

Maßnahmenblatt für

Herde

- Um Stürze zu vermeiden, wird geeignetes Schuhwerk mit rutschfester Sohle verwendet, Öl- und Fettspritzer werden sofort entfernt, verschüttete Flüssigkeiten werden umgehend aufgewischt.
- Achtung auf heiße Oberflächen !
- Bei gasbeheizten Geräten müssen alle Brennstellen mit Flammenüberwachungseinrichtungen ausgestattet sein.
- Bei elektrischen Defekten werden die Geräte sofort außer Betrieb genommen, die festgestellten Mängel sofort gemeldet und die Geräte durch eine Reparatur durch eine Fachfirma oder durch Fachleute zugeführt.
- Bei Reinigungsmittel sind die Sicherheitshinweise des Herstellers bzw. die Angaben in den Sicherheitsdatenblättern zu beachten. Sicherheitsdatenblätter sind über die Lieferfirmen, von denen Sie die Reinigungsmittel beziehen, anzufordern. Es ist auf die richtige Dosierung zu achten, ebenso ist die Verwendung geeigneter Handschuhe oder Schutzcreme sinnvoll.

Kontrolle am: (bitte Datum ausfüllen und der Gewerbeinhaber zeichnet mit seiner Unterschrift)

Die Mitarbeiter wurden unterwiesen am: (einmal jährlich, Datum ausfüllen und Mitarbeiter abzeichnen lassen)

Maßnahmenblatt für

Aufschnittmaschine

- Um Schnittverletzungen durch das Rund- oder Kreismesser zu unterbinden sind ausnahmslos die aufsteckbaren oder fix montierten Restehalter rechtzeitig zu verwenden.
- Beim Wechseln der Messer ist besondere Sorgfalt anzuwenden.
- Eine allgemeine Verletzungsgefahr besteht in der Möglichkeit des Verrutschens der Maschine. Achten Sie auf eine sichere Befestigung der Aufschnittmaschine.

Kontrolle am: (bitte Datum ausfüllen und der Gewerbeinhaber zeichnet mit seiner Unterschrift)

Die Mitarbeiter wurden unterwiesen am: (einmal jährlich, Datum ausfüllen und Mitarbeiter abzeichnen lassen)

Maßnahmenblatt für

Fettbackgerät/ Friteuse

- Lassen Sie nur überkühltes Fett ab. Die Fettablasseinrichtung muss gegen unbeabsichtigtes Öffnen z.B. durch Klappgriff oder Drehgriff gesichert sein.
- Um der Brandgefahr zu begegnen, ist das Gerät mit einem Temperaturregler und unabhängigen Temperaturbegrenzer ausgestattet. Fett darf nicht über 180° Celsius erhitzt werden!
- Hinsichtlich der Reinigung werden die in der Betriebsanleitung aufgezeigten Reinigungsvorschriften genau befolgt.
- Hinsichtlich der ätzenden oder sonst reizenden Reinigungsmittel werden die Anwendungsvorschriften entsprechend der Sicherheitsdatenblätter (bitte bei den Lieferfirmen des Reinigungsmaterials anfordern) befolgt.

Kontrolle am: (bitte Datum ausfüllen und der Gewerbeinhaber zeichnet mit seiner Unterschrift)

Die Mitarbeiter wurden unterwiesen am: (einmal jährlich, Datum ausfüllen und Mitarbeiter abzeichnen lassen)

Maßnahmenblatt für

Backöfen oder Kombi-Geräte

- Bei der Verwendung von ätzenden oder reizenden Reinigungsmitteln werden die Anwendungsvorschriften entsprechend der Sicherheitsdatenblätter (fordern Sie diese bei der Lieferfirma Ihrer Reinigungsmittel an) befolgt.
- Um Verbrennungen an heißen Teilen beim Beschicken oder Entnehmen zu verhindern, werden Topflappen oder Ofenhandschuhe verwendet.
- Verbrennungen durch Wasserdampf beim vorzeitigen Öffnen des Gerätes sind möglich ! Die Tür muss während des Backvorganges geschlossen bleiben, falls notwendig (z.B. bei einem Gebrechen) ist die Ofentür langsam zu öffnen. Der Schwadenabzug wird vor dem Aufmachen der Ofentür geöffnet.

Kontrolle am: (bitte Datum ausfüllen und der Gewerbeinhaber zeichnet mit seiner Unterschrift)

Die Mitarbeiter wurden unterwiesen am: (einmal jährlich, Datum ausfüllen und Mitarbeiter abzeichnen lassen)

Maßnahmenblatt für

Schank und Service

- Stolpergefahren sind auszuschließen !
- Auf Rutschfestigkeit des Bodens ist besonders zu achten und es wird von den Mitarbeitern festes Schuhwerk mit gut haftender Sohle bei der Arbeit verwendet.
- Um Hautschädigung durch Wasser und Reinigungsmittel zu verhindern, werden wasserunlösliche Hautschutzmittel verwendet, auch ist es sinnvoll Handschuhe zu verwenden.
- Um die Brandgefahr zu unterbinden, werden Aschenbecher in Wasserbehälter ausgeleert. Weiters erscheint es sinnvoll, auch am WC Aschenbecher einzurichten. Auf genügenden Abstand zu Raumtextilien wird Rücksicht genommen.
- Die Mitarbeiter sind zum richtigen Heben und Tragen von Lasten unterwiesen.
- Kleiderständer sind möglichst fix zu verankern, bei tiefhängenden Lampen werden scharfe Kanten und Ecken vermieden, um gefährliches Anstoßen bzw. Umstoßen von Gegenständen zu verhindern.

Kontrolle am: (bitte Datum ausfüllen und der Gewerbeinhaber zeichnet mit seiner Unterschrift)

Die Mitarbeiter wurden unterwiesen am: (einmal jährlich, Datum ausfüllen und Mitarbeiter abzeichnen lassen)

Maßnahmenblatt für

Espressomaschine

- Insbesondere bei der Reinigung ist auf das Ausströmen von heißem Dampf Vorsicht zu üben.
- Durch regelmäßige Überprüfung gemäß Bedienungsanleitung ist das Gerät zu warten.

Kontrolle am: (bitte Datum ausfüllen und der Gewerbeinhaber zeichnet mit seiner Unterschrift)

Die Mitarbeiter wurden unterwiesen am: (einmal jährlich, Datum ausfüllen und Mitarbeiter abzeichnen lassen)

Maßnahmenblatt für

Gläserspüler/ Geschirrspüler

- Beim Einfüllen des Reinigers vom Großbehälter in den Portionierer ist auf das Sicherheitsdatenblatt des Reinigers zu achten.
- Gegebenenfalls sind Schutzhandschuhe bzw. Schutzbrillen zu verwenden.
Verätzungsgefahr !

Kontrolle am: (bitte Datum ausfüllen und der Gewerbeinhaber zeichnet mit seiner Unterschrift)

Die Mitarbeiter wurden unterwiesen am: (einmal jährlich, Datum ausfüllen und Mitarbeiter abzeichnen lassen)

Maßnahmenblatt für

Bain-Marie

- Die Bedienungsanleitung des Gerätes wird beachtet und den Mitarbeitern ausdrücklich zur Kenntnis gebracht.
- Gegebenenfalls ist eine Schutzausrüstung gegen Verbrühungen zu verwenden.

Kontrolle am: (bitte Datum ausfüllen und der Gewerbeinhaber zeichnet mit seiner Unterschrift)

Die Mitarbeiter wurden unterwiesen am: (einmal jährlich, Datum ausfüllen und Mitarbeiter abzeichnen lassen)