

EKAS Checkliste

Fleischwirtschaft

Viehannahme und Schlachten



Wie sicher wird in Ihrem Betrieb im Bereich der Viehannahme und des Schlachtens gearbeitet?

Das Risiko von Unfällen in diesem Bereich können Sie erheblich senken, wenn Sie Ihr Personal gut instruieren und dafür sorgen, dass die Sicherheitsregeln eingehalten werden.

Gründe für Verletzungen sind hauptsächlich:

- unsachgemässer Umgang mit lebenden Tieren
- falscher Umgang mit Arbeitsmitteln beim Schlachten
- Arbeiten auf Podesten ohne Absturzsicherung
- Nichttragen der Schutzausrüstung

Diese Checkliste unterstützt Sie bei der Gefährdungsermittlung und der Einleitung von Massnahmen zur Verhinderung von Unfällen.

Diese Checkliste entstand in Zusammenarbeit mit der Trägerschaft der Branchenlösung für die Fleischwirtschaft.

EKAS Bestellnummer: 6810.d



Im Folgenden finden Sie eine Auswahl wichtiger Fragen zum Thema dieser Checkliste. Sollte eine Frage für Ihren Betrieb nicht zutreffen, streichen Sie diese einfach weg.

Wo Sie eine Frage mit ~~X~~ «nein» oder ~~X~~ «teilweise» beantworten, ist eine Massnahme zu treffen.

Notieren Sie die Massnahmen auf der Rückseite.

Entladen, Treiben

1	Werden nur fachkundige oder ausreichend ausgebildete Personen (absolvierter Tierschutzkurs) eingesetzt?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
2	Sind geeignete Treibgänge und Buchten vorhanden, und werden sie benutzt? (Bild 1)	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
3	Wird mit speziellen Tierrassen und Freilauftieren besonders vorsichtig umgegangen? Insbesondere ist darauf zu achten, dass <ul style="list-style-type: none"> • genügend Abstand gehalten wird. • die Tiere einzeln geführt werden. 	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein



Bild 1: Sicheres Treiben durch den Treibgang

Betäubung

4	Wird vor Arbeitsbeginn eine sachgerechte Funktionsprüfung des ungeladenen Gerätes durchgeführt?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
5	Wird das Tier in der Betäubungsbox fixiert oder mit anderen Einrichtungen sachgemäss befestigt? (Bild 2)	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
6	Wird darauf geachtet, dass die Munition erst unmittelbar vor Gebrauch eingelegt wird?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
7	Wird beim Betäuben mit Bolzenschussgerät der Schuss stets gezielt abgegeben und der Schussapparat nie auf Personen gerichtet?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
8	Wird beim Betäuben mit Strom darauf geachtet, dass keine spannungsführenden Teile berührt werden? (Bild 3)	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
9	Wird beim Betäuben mit CO ₂ darauf geachtet, dass die Anlage unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften betrieben und vorschriftsgemäss gewartet wird?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein



Bild 2: Geeignetes Fixieren des Tieres bei der Betäubung



Bild 3: Korrekte Handhabung der Betäubungszange

Blutentzug, Brühen und Enthaaren

10	Ist beim «hängend Stechen» genügend Platz vorhanden, um einem zuckenden Tier auszuweichen?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
11	Wird beim «liegend Stechen» von Grossvieh das oben liegende Bein fixiert? (Bild 4)	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein
12	Wird beim Brühen und Abflämmen darauf geachtet, dass keine heissen Teile berührt werden?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nein



Bild 4: Fixierung des oben liegenden Beins

Ausschlachten

- 13** Werden die zur Schlachtung eingesetzten Arbeitsmittel vor Gebrauch einer Sichtprüfung unterzogen? Insbesondere ist darauf zu achten, dass
- die Kabel unbeschädigt sind.
 - an beweglichen Teilen keine Rückstände (z. B. Knochenteile) anhaften.
 - die gewichtsentlastenden Aufhängungen der Maschinen funktionstüchtig sind. (Bild 5)
- ja
 teilweise
 nein
- 14** Werden Arbeitsmittel wie die hydraulische Zerlegezange, die Brustbeinsäge oder die Halbierungssäge gemäss der Bedienungsanleitung benutzt, an beiden Handgriffen sicher gehalten und niemals einhändig betrieben?
- ja
 nein



Bild 5: Gewichtsentlastende Aufhängung der Maschine

Weiteres

- 15** Wird die geeignete Schutzausrüstung getragen?
- Sicherheitsschuhe mit Zehenschutzkappe bei allen Arbeiten
 - Schutzhelm im Bereich von Hängebahnen
 - Gehörschutzmittel bei einem Lärmpegel > 85 dB(A)
 - Schutzhandschuhe
- ja
 teilweise
 nein
- 16** Wird beim Arbeiten auf Arbeitspodesten ein Abstürzen verhindert? (Bild 6)
 Folgende Massnahmen können dazu beitragen:
- Geländer (keine Ketten) mit Knie- und Fussleisten
 - rutschfeste Oberflächen
 - Personensicherung durch Rückhalteeinrichtung
- ja
 teilweise
 nein
- 17** Wird beim Betrieb von Rohrbahnen darauf geachtet, dass sich niemand im Gefährdungsbereich aufhält (Trennung von Verkehrswegen und Rohrbahnen) und keine leeren Haken befördert werden? (Bild 7)
- ja
 teilweise
 nein
- 18** Sind die Bodenbeläge den Verhältnissen entsprechend rutschfest gestaltet?
 Hinweise zu Bodenbelägen finden Sie in der BFU-Fachdokumentation 2.032 «Anforderungsliste Bodenbeläge».
- ja
 teilweise
 nein



Bild 6: Geeignete Absturzsicherung



Bild 7: Von Verkehrswegen getrennte Rohrbahn

Es ist möglich, dass in Ihrem Betrieb noch weitere Gefährdungen zum Thema dieser Checkliste bestehen. Ist dies der Fall, treffen Sie die notwendigen Massnahmen (siehe Rückseite).

Checkliste ausgefüllt von:

Datum:

Unterschrift:

Massnahmenplanung: Fleischwirtschaft Viehannahme und Schlachten

Nr.	Zu erledigende Massnahme	Termin	beauftragte Person	erledigt		Bemerkungen	geprüft	
				Datum	Visum		Datum	Visum

Wiederholung der Kontrolle am:

(mind. 1 x pro Jahr)

**Haben Sie Fragen? Rufen Sie uns an, für Auskünfte: Arbeitsinspektorat Ihres Kantons (www.ekas.ch/adressen)
für Bestellungen: www.ekas.ch/checklisten, Telefon 041 419 59 59**

Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS, Alpenquai 28b, 6005 Luzern, Internet: www.ekas.ch

Ausgabe: April 2022
Publikationsnummer: 6810.d