



Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in der Käserei

ASGS FROMARTE

Milchwirtschaftliche Wintertagung

06. Februar 2026



Themen

- Zahlen und Fakten
- BL 40 Gewerbliche Milchverarbeitungsbetriebe
- ASGS Dokumente
 - übergeordnete Dokumente
 - Handbuch
 - Checklisten
 - Dossier
- Ausblick
- Appell



Unfallstatistik CH 2023

- Vollzeitbeschäftigte 4 470 000 Personen
- 286 000 Berufsunfälle/Jahr
- 1 100 Berufsunfälle/Arbeitstag
- Jährliche Kosten: 5 500 Mio. CHF
- Ausfalltage pro Person/Jahr: 7,5 Tage



Unfallstatistik Käsereien

Statistik: Ausfalltage					
Jahr		2019	2021	2023	2025
Anzahl Betriebe Total	Tage	172	169		82
Anzahl Betriebe ohne Ausfalltage	Tage	60	59		7
Anzahl Betriebe mit Ausfalltage	Tage	112	110		75
Ausfalltage	Tage	4854	9052		5922
Mitarbeitende Total	Tage	1394	1568		1087
Ausfalltage pro Mitarbeiter	Tage	3.48	5.77		5.45
Grund der Ausfalltage					
Krankheit	%	56	47		60
Nicht Berufsunfälle	%	33	23		27
Berufsunfälle	%	7	14		7
Andere Ursachen /Covid 19	%	4	16		6



Berufsunfälle 7%

- Ausrutschen und Stürze 10 x
- Verbrennungen 5 x
- Schnittverletzungen 4 x
- Kopfverletzungen 3 x
- Einatmen von Chemischen Dämpfen 2 x
- Muskelrisse 2 x
- Sonstige Unfälle 4 x
- Todesfall 1 x



Nichtberufsunfälle 33%

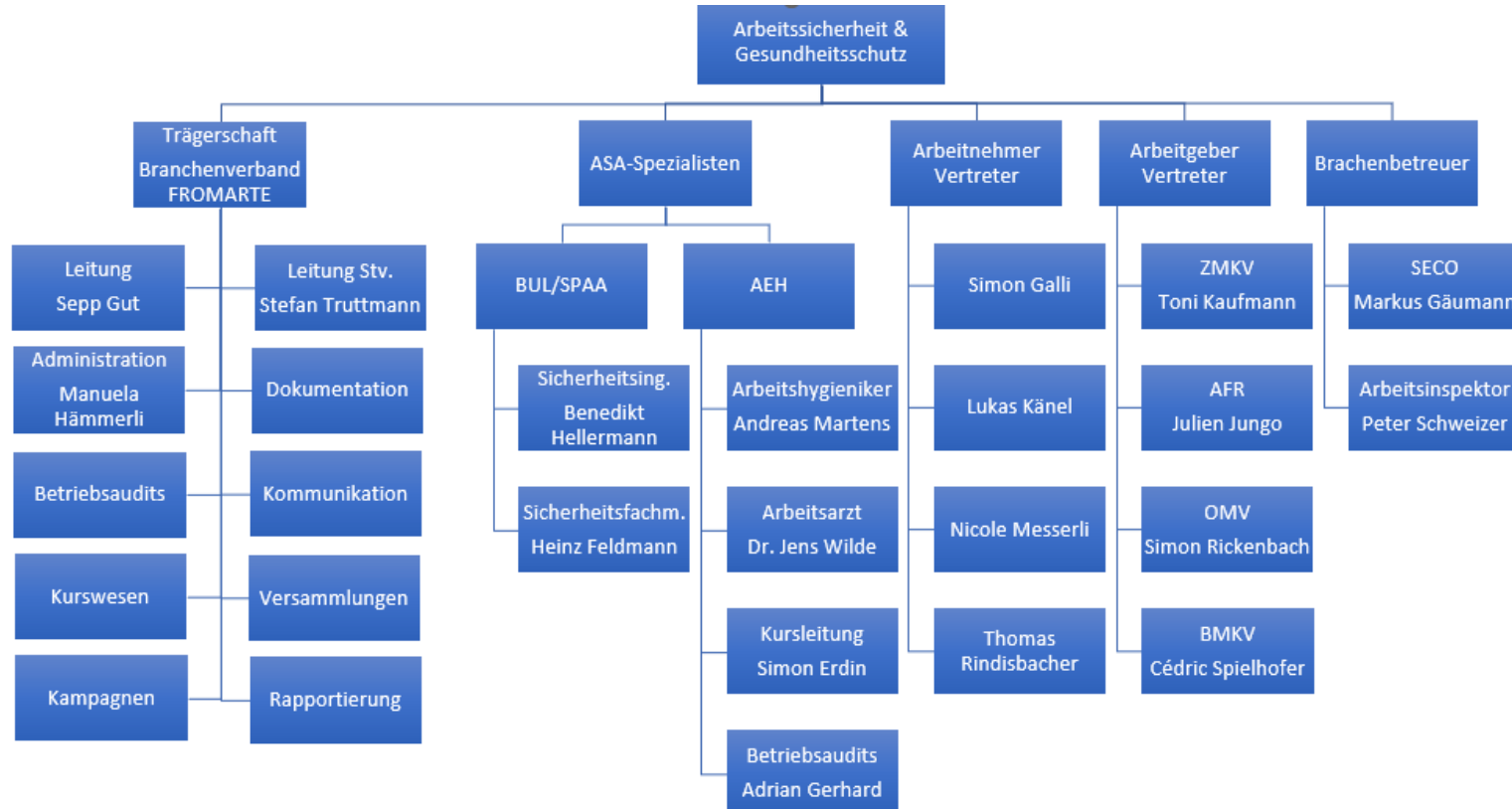
- Stürze
- Sport- und Bewegungsunfälle
- Unfälle im Strassenverkehr
- Haushalt und Heimwerkerunfälle

Krankheiten/Andere 60%

- Grippen
- Bandscheibenvorfälle
- Burnout
- Herz-Kreislauf-Erkrankungen



Branchenlösung BL 40





übergeordnete Dokumente

- Sämtliche Grundlagen
- Schulungskonzept
- Gefahrenportfolio
- Kollektive Gefährdungsbeurteilung



Kollektive Gefährdungsbeurteilung

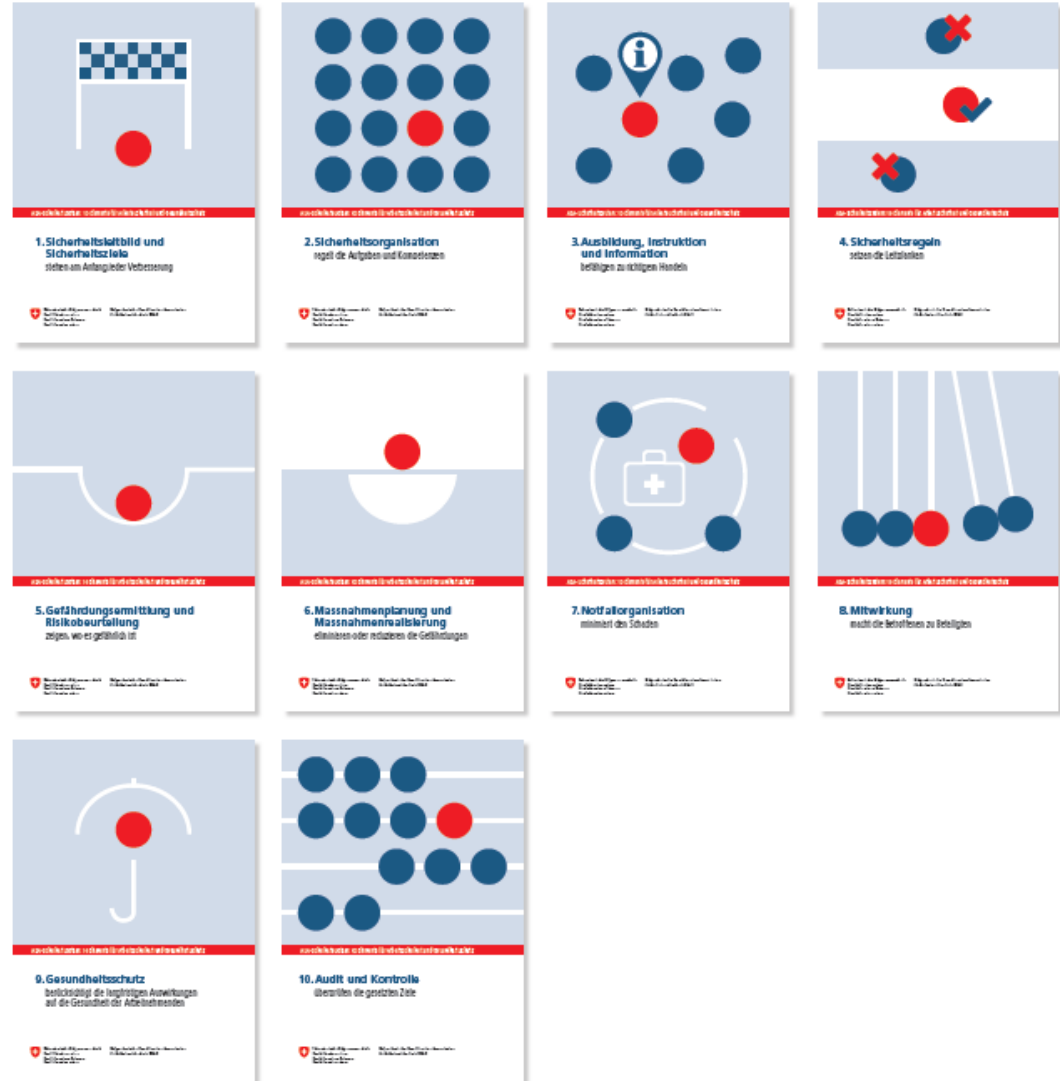
		Sektor oder Produktionsprozess																						
		Milchannahme	Milchkuhlung	Milch zentrifugieren	Thermisierung der Milch	Käseherstellung	Käse pressen	Käsetransport (Lastenaufzug)	Salzbad	Pflege Keller grosse Laibe (Emmentaler)	Pflege Keller mittlere Laibe (Gruyere, Sbrinz)	Pflege Keller halbhart oder weich	Wiegen, Versand, Lieferung von Käse	Reinigungen, Desinfektionen	Labor	Butter	Yoghurts	Molkemanagement	Schweinestall	Räume im Allgemeinen, Zugang-Treppen, Böden	Wärme-/Kälte-/Druckluftzeugung	Laden, Direktverkauf	Geschäftsführung, Verwaltung	
systematische Liste der Gefahren gemäss Suva 66683.0		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	
1. mechanische Gefährdungen	a) mechanische Gefährdungen allg.	1	5	2	2	2	5	5	6	5	5	5	5	5	2	2	5	5	2	2	2	4	2	
	b) mechanisches Handling / herabfallen Gegenst.	2	5	2	2	2	2	2	6	6	6	5	5	6	2	2	5	5	2	5	2	2	2	
	c) Strassen und Werkverkehr	3	5											5					5	4				
2. Sturzgefahr	a) Sturz Ebene	4	2	2	2	2	2	3	2	3	3	3	3	2	3	2	3	3	3	2	3	2	2	
	b) Abstürzen	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
3. Elektrische Gefahren		6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
4. Gesundheitsgefährdende Stoffe	a) Umgang mit gesundheitsgefährdenden Stoffen	7	2	2	2	2	4	5	1	2	1	3	3	1	6	5	4	4	6	5	1	3	2	
	b) Belastung Noxen (Staub / Gase)	8									4	6	6						6	4				
5. Brand- und Explosionsgefahren		9			4	4								4	4				4	4	4	4	4	
6. Thermische Gefahren		10	2	2	2	2	4	2	1	1	2	2	2	1	4	2	2	2	4	2	1	4	1	
7. Physikalische Belastungen	a) Lärmbelastung	11	5	5	6	5	5	5	4	4	4	4	4	4	5	4	3	4	4	6	4	5	4	
	b) Vibrationen / Stösse	12	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	2	1	
	c) Strahlung (UV)	13									2	2	2											
8. Belastungen durch Arbeitsbedingun	a) Klima	14	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	2	2	2	1	
	b) Beleuchtung	15	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	2	2	2	2	2	2	3	3	3	2	2	
9. Belastungen Bewegungsapparat	a) manuelle Arbeiten	16	5	4	4	4	5	6	5	4	6	6	6	6	5	4	5	5	4	5	4	4	5	
	b) Bildschirmarbeit	17													2								3	
10. Psychische Belastungen		18	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
11. Unerwartete Aktionen		19																	3					
12. Energieausfall		20	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
13. Arbeitsorganisation	a) Mangelhafte Ausbildung	21	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	
	b) Intervention Fremdfirma/Dritte	22	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	2	1	1	3	1	1	3	3	
	c) Mutterschutz	23	5	5	6	5	5	5	5	5	6	6	6	6	6	5	5	5	5	6	5	5	3	
	d) Jugendarbeitsschutz	24	5	4	4	4	4	5	5	5	6	6	6	6	5	4	4	4	5	5	4	4	4	
		Bedeutung des gefährlichen Ereignisses oder Phänomens:																						
		Schwere der Verletzung leicht leicht leicht schwer schwer schwer																						
		Häufigkeit / Dauer sehr selten lang lang lang sehr selten kurz lang																						
		Kategorien Risikoexposition niedrig niedrig gross niedrig gross sehr gross																						
		Risikoschlüssel 1 2 3 4 5 6																						
		nicht anwendbar																						





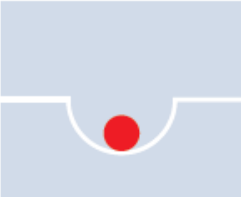




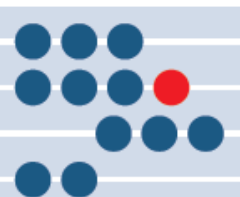
Handbuch

ASA-Sicherheitssystem

10 Elemente für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

ASGS-Kapitel 20



 <p>1. Sicherheitsbild und Sicherheitsziele stehen am Anfang jeder Verbesserung</p>	 <p>2. Sicherheitsorganisation regelt die Aufgaben und Kompetenzen</p>	 <p>3. Ausbildung, Instruktion und Information beteiligen zu richtigen Handeln</p>	 <p>4. Sicherheitsregeln setzen die Leitlinien</p>
 <p>5. Gefährdungsermittlung und Risikobeurteilung zeigen, wo es gefährlich ist</p>	 <p>6. Massnahmenplanung und Massnahmenumsetzung eliminieren oder reduzieren die Gefährdungen</p>	 <p>7. Notfallorganisation minimiert den Schaden</p>	 <p>8. Mitwirkung macht die Betroffenen zu Beteiligten</p>
 <p>9. Gesundheitsschutz berücksichtigt die langfristigen Auswirkungen auf die Gesundheit der Arbeitnehmenden</p>	 <p>10. Audit und Kontrolle überprüfen die gesetzten Ziele</p>		



Checklisten Gefährdungsermittlung

- CL 01 Organisation
- CL 02 Milchtransport
- CL 03 Milchannahme, Lagerung, Zentrifugation
- CL 04 Käseproduktion
- CL 05 Spezialitätenproduktion
- CL 06 Käsereifung, Affinage
- CL 07 Betriebsinterne Logistik
- CL 08 Logistik Extern
- CL 09 Verkaufsladen
- CL 10 Chemikalien
- CL 11 Gebäude
- CL 12 Notfall
- CL 13 Schweinestall



Checklisten

GEFAHRENERMITTLUNG UND MASSNAHMENPLANUNG: 4. KÄSEPRODUKTION		Jahr:	
		Archivierungsdauer:	
		Gilt ab: 01.01.2024	Formular
		Version 1	
Betrieb: <u>{{ name }}</u>		Bewilligungs-Nr.: <u>{{ approval_code }}</u>	
		Freigabe durch: <u>{{ qualityofficer_first_name }}</u> <u>{{ qualityofficer_last_name }}</u>	

Die Checkliste kann betriebsspezifisch mit weiteren Fragen ergänzt werden.

STOP	Zu erledigende Massnahmen und Schutzziele	ja	nein	Termin	beauftragte Person	erledigt		Bemerkungen	geprüft	
						Datum	Visum		Datum	Visum
OP	Sind mögliche Gefahren den Mitarbeitenden bekannt und werden neu eingetretene Mitarbeitende zu Beginn instruiert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
OP	Sind alle Mitarbeitenden im Bereich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz wiederkehrend geschult?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
OP	Werden Drittpersonen (Monteure, Berater, Besucher) betreffend Arbeitssicherheit instruiert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
P	Ist allen Mitarbeitenden und Drittpersonen das Verhalten im Notfall bekannt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
OP	Ist die Verwendung von PSA geregelt, sind diese in genügender Anzahl vorhanden, Gebots- und Warnschilder in lesbarem Zustand?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
OP	Ist die Lärmbelastung in den verschiedenen Bereichen der Produktion bekannt und sind Massnahmen getroffen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
OP	Sind alle Mitarbeitenden im Umgang mit Chemikalien geschult und das Vorgehen im Notfall bekannt, z. B. Augen-Hautkontakt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							



Checklisten

«STOP-Prinzip»

Berücksichtigen Sie bei der Planung der Massnahmen die nachstehende Priorisierung nach dem STOP-Prinzip:

S	Substitution	Gefährlicher Prozess oder Stoff durch weniger gefährliche ersetzen
T	Technik	Sicherheitseinrichtungen anbringen (Geländer, Abdeckungen usw.)
O	Organisation	Zutrittsverbot in Gefahrzone/Arbeitsanweisung/Festlegung von Kontrollen
P	Person	Schutz der Person durch PSA, Schulung der Person

Checklisten-Fragen Priorisierung

Werden Fragen mit «Nein» beantwortet, müssen Massnahmen zur Risikobehhebung unterschiedlich schnell eingeleitet werden.

	Hohe Gefährdung	Das Risiko muss ohne Verzögerung beseitigt werden
	Mittlere Gefährdung	Vorrangig zu beseitigendes Risiko
	Leichte Gefährdung	In 2. Priorität zu beseitigendes Risiko



Einführung neuer Mitarbeitender

- Dossier für den SiBe
 - Für Sensibilisierung, **Sicher arbeiten – ich denke mit**
 - 13 Arbeitsanweisungen zu Gefährdungen
 - Ausbildungs- und Schulungsnachweis
- Ist auch für ältere Mitarbeitende gedacht

In der Schweiz erleiden pro Jahr rund 25 000 Lernende einen Arbeitsunfall.



Sicher arbeiten – Ich denke mit

Gilt ab 01.01.2024	Arbeitsanweisung 22.xx	Version x
Betrieb: {{code}}	Bewilligungs-Nr.: {{bewilligung_code}}	Freigabe durch: {{freigabe_code}*10-verantwortliche}}

Gefahren erkennen Folgen abschätzen Unfälle vermeiden

Name Vorname _____

Bitte nehmen Sie sich einen Moment Zeit, um über mögliche Unfallrisiken in Ihrem Arbeitsbereich nachzudenken und Massnahmen zu erarbeiten, um diese zu vermeiden.

- Welche Unfälle könnten bei Ihrer täglichen Arbeit auftreten?
- Welche Folgen hätten diese Unfälle für Sie und den Betrieb?
- Welche Massnahmen können Sie und Ihr Team ergreifen, um Unfälle zu verhindern?

Mögliche Unfälle:	1. _____
	2. _____
	3. _____
	4. _____
	5. _____
	6. _____
	7. _____
Mögliche Folgen eines Unfalles:	1. _____
	2. _____
	3. _____
	4. _____
	5. _____
	6. _____
	7. _____
Mögliche Massnahmen zur Unfallvermeidung:	1. _____
	2. _____
	3. _____
	4. _____
	5. _____
	6. _____
	7. _____

- Besprechen Sie die Ergebnisse mit Ihrem Vorgesetzten oder dem Sicherheitsbeauftragten.
- Sollten Ihnen gefährliche Situationen auffallen, informieren Sie bitte Ihre Vorgesetzten.
- Nur gemeinsam können wir eine sichere und gesunde Arbeitsumgebung schaffen!

FROMI wünscht Ihnen einen unfallfreien und erfolgreichen Arbeitstag.



Sicherheitsbeauftragte (SiBe)

Wie wird man SiBe

- Besuch des SiBe-Grundkurses (2 Tage)
- Alle zwei Jahre Teilnahme an einer Weiterbildung (½ Tag)

Aufgaben des SiBe

- Durchführung von Schulungen (mind. 4× pro Jahr)
- Ermittlung betrieblicher Gefährdungen (mind. 3 CL pro Jahr)
- Berätet und Unterstützt die Geschäftsführung und Mitarbeitende
- Meldung von Unfällen und Beinaheunfällen
- Verantwortung für die Umsetzung der Vorschriften im Betrieb



Ausblick

2026

- Rezertifizierung
- 5 neue Arbeitsanweisungen für Dossier
 - AA Schmiereroboter
 - AA Gestelle & Kranbahnen
 - AA Entrindungsmaschine
 - AA Käsewäscherlunge
 - AA Ammoniak in Reifungskellern

2027



SAFE AT WORK



Appell

Sicherheit geht uns alle an

Wegschauen gilt nicht

Ansprechen



Danke für Eure Aufmerksamkeit

**Wir wünsche Euch
gute Gesundheit**