

Arbeitsicherheit

Betriebliche Sozialberatung für Mitarbeiter

Mitarbeitende ohne persönliche Schwierigkeiten arbeiten exakter, sind leistungsfähiger und motivierter. Darauf setzt zum Beispiel auch die Beratungsfirma Proitera, die Unternehmen mit betrieblicher Sozialberatung unterstützt. Ein Spezialgebiet von Proitera ist die psychosoziale Betreuung nach einem traumatisierenden Ereignis wie etwa einem Todesfall. Einzigartig ist in diesem Bereich auch die anonymisierte Online-Beratung: Das Beratungsunternehmen hilft dem Ratsuchenden per Mail oder im Live-Chat. Proitera bietet ihre Leistungen schweizweit, in allen Landessprachen und mit einheitlichen Standards an.

Erste-Hilfe-Paket im Rucksack für den Notfall



Ein Unfall bringt das Hotelpersonal schnell an seine Grenzen. Doch zumindest in Sachen Erste Hilfe muss ein Betrieb gerüstet sein. Bei Verbrennungen, Stürzen oder plötzlicher Bewusstlosigkeit hilft unter anderem der **Notfallrucksack** der Firma Tinovamed mit umfangreichem Rettungsmaterial. Das Set enthält neben Verbands- und Sanitätsutensilien auch Beatmungsbeutel und Augenspülungen für chemische Verbrennungen.

Saubere Luft im Pausenraum trotz Rauchern

Was tun mit jenen Mitarbeitern, die ab und zu eine Zigarette brauchen? Der Pausenraum ist heute dafür tabu. Doch qualmendes Personal vor dem Hotel ist imageschädigend und verführt dazu, die Pause zu verlängern. Mit der Raucherkabine smoke & talk bietet zum Beispiel die Firma Asecos eine Lösung für reine Luft in Gemeinschaftsräumen an. Die Kabine umschliesst den Rauch und hält durch ein fünfstufiges Filtersystem Schadstoffe sicher zurück. Nicht zuletzt hilft die Installation, einen effektiven Nichtrauchererschutz zu organisieren. Die Lösung ist steckerfertig, Umbaumaassnahmen entfallen.

Merksblatt für einen sicheren Winterdienst



Im Winter kommt es durch Eis und Glätte besonders häufig zu Stürzen. Die Suva hat deshalb im Rahmen der Kampagne stolpern.ch das Merksblatt «Ohne Sturzunfälle durch den Winter. Tipps für Hausdienst-Verantwortliche» für einen sicheren Winterdienst erarbeitet. Die Verantwortlichen können sich anhand von Checklisten informieren, wo auf ihrem Areal Gefahrenpotenziale liegen, welche Massnahmen ergriffen werden sollten und wer im Schadensfall haftet. pld

www.suva.ch/waswo

Gefahr am Herd

Die Induktionstechnologie lässt sich aus Profiküchen nicht mehr wegdenken. Doch erste Ergebnisse einer Studie von Seco und BAG werfen Fragen zur Arbeitssicherheit auf.

PIETER POLDERVAART

Bis zu 50 Prozent mehr Energieeffizienz als bei herkömmlichen Technologien sowie schnelle und auf die Minute genaue Garzeiten, das sind die Stärken der Induktionstechnologie. Dazu kommt, dass auch das Raumklima in der Grossküche besser wird, weil kaum Abwärme entsteht. Die Technologie basiert auf mittelfrequenten Magnetfeldern von 20 bis 100 Kilohertz, die in die induktionsfähigen Metallböden der Pfannen eindringen und dort elektrische Wirbelfelder entstehen lassen, welche Pfanne und Inhalt erhitzten.

Doch hat diese nichtionisierende Strahlung (NIS) gesundheitliche Nebenwirkungen? 2006 hatte das Bundesamt für Gesundheit (BAG) in einer umfangreichen Studie mit Haushaltskochherden gezeigt, dass die entsprechenden Grenzwerte bei korrekter Anwendung in aller Regel eingehalten werden. Das BAG publizierte daraufhin ein Faktenblatt, das Privatpersonen Tipps für einen risikoarmen Umgang mit ihrem Induktionskochherd gibt. Menschen mit Herzschrittmacher sollten die Verwendung eines Induktionsherdes mit dem Arzt besprechen. Denn Magnetfelder können die Funktion dieser Geräte stören und ernsthafte gesundheitliche Folgen haben.

Während Privatpersonen gewöhnlich nur kurz am Kochherd stehen, halten sich Köche stundenlang im Bereich der Induktionsmagnetfelder auf. Eine noch nicht publizierte Studie von BAG und Staatssekretariat für Wirtschaft Seco

rechnet vor, dass ein Koch bis zu 30 Prozent seiner Arbeitszeit in unmittelbarer Nähe des Herds verbringt.

Das Risiko für das Berufspersonal ist noch nicht untersucht

«Über die Höhe der Magnetfeldbelastung aufs Berufspersonal gibt es bis heute international kein gesichertes Wissen», führte René Guldimann, Arbeitshygieniker beim Seco, an einem Vortrag aus, den er letzte Woche im Rahmen der Fachmesse Arbeitssicherheit Schweiz in Basel hielt. «Dieses Manko ist umso verwunderlicher, als die Technik in ganz Europa verbreitet ist.» Zur längeren Exposition der Profis kommt hinzu, dass Induktionsherde in Grossküchen mit 4 bis 10 Kilowatt bis zu dreimal so leistungsstark sind wie jene in Privatküchen, die üblicherweise bis 3 Kilowatt Leistung aufweisen.

Die Autoren der BAG und Seco-Studie untersuchten elf Induktionsherde in Firmenmensen, Spitalküchen und der Spitzengastronomie, wobei verschiedene Modellgenerationen und unterschiedliche Bautypen, wie Rundspulen, Zweifachspulen und flächendeckende Grosskochfelder, geprüft wurden.

Im Versuch kamen optimale Pfannen zur Anwendung, also für Induktionsherde geeignetes Kochgeschirr mit planem Boden, aber auch Pfannen mit unebenem Boden. Die Messungen erfolgten teils direkt an der Kochherdbrüstung, teils im Abstand von 30 Zentimetern.

«Über die Magnetfeldbelastung gibt es bis heute kein gesichertes Wissen.»

René Guldimann
Arbeitshygieniker beim Seco

Referenzwert überstiegen: «Möglicherweise ein Problem»

Das Fazit: Misst man direkt am Herd, wo sich Köchinnen und Köche üblicherweise aufhalten, überschreiten zwei Geräte den Referenzgrenzwert, eines erreicht ihn. Berücksichtigt man zusätzlich die Bandbreite der Messungenauigkeit, überschreiten sogar acht der elf Geräte den Referenzgrenzwert. «Das ist möglicherweise ein Problem», bilanziert Guldimann, will aber noch keine weitere Interpretation machen. Denn aktuell klärt das ITIS-Institut an der ETH Zürich ab, ob die gemessenen Feldstärken auch den so genannten



Wie gross ist die Belastung am Induktionsherd? Unser Bild zeigt die Küche des «Bellevue Palace» Bern.

Basisgrenzwert überschreiten, also die maximal erlaubte Belastung im Körper selbst. Wäre dies der Fall, müsste gehandelt werden.

Sobald die Studie vorliegt, werden die Hersteller kontaktiert. Denn die mögliche Empfehlung, grössere Arbeitsabstände zu den Kochfeldern zu halten, ist aus ergonomischen Gründen unrealistisch. Die Produzenten werden deshalb prüfen müssen, inwieweit die magnetischen Streufelder bes-

ser abgeschränkt werden können. Dafür kommen so genannte Mu-Metalle in Frage.

Generell können Magnetfelder nicht nur technische Geräte wie Herzschrittmacher stören. Da sie den menschlichen Körper ungehindert durchwandern, induzieren sie so genannte Ströme. Falls diese Ströme über den normalen Körperstromdichten liegen, die je nach Organ unterschiedlich sind, können lokale Reizungen der Sin-

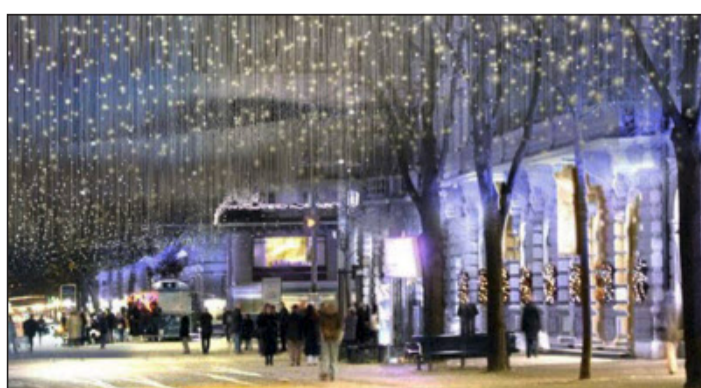
nes-, Nerven- und Muskelzellen auftreten. Auf der Hautoberfläche kann zum Beispiel ein Kribbeln wahrgenommen werden. Zu den Auswirkungen dieser Störströme auf das ungeborene Kind bei Schwangeren existieren derzeit weltweit noch keine Studiendaten. Guldimann: «Je nach Resultat der ITIS-Studie könnte es nötig sein, im Hinblick auf den Mutterschutz für Kocharbeitsplätze eine Risiko-beurteilung einzufordern.»

Ökologische Weihnachtsbeleuchtung

Auch die Weihnachtsbeleuchtung wird umweltverträglicher. Viele Städte setzen auf Energiesparlämpchen.

EVELINE SPAHR

Weihnachten steht wieder vor der Tür und die Städte verwandeln sich in märchenhaft anmutende, glitzernde Lichtermeere. So feierlich Weihnachtsbeleuchtungen auch stimmen mögen, fressen sie doch eine Menge Strom. Dem soll nun entgegengewirkt werden: Denn



Die Weihnachtsbeleuchtung soll der Umwelt Sorge tragen: So auch der Sternenhimmel «Lucy» über der Bahnhofstrasse in Zürich.

viele Städte setzen in diesem Jahr auf eine umweltverträglichere Weihnachtsbeleuchtung. So wird

der «Stärneräge» in der Berner Innenstadt in diesem Jahr erstmals durch Leuchtdioden erzeugt, wo-

durch der Stromverbrauch um 90 Prozentsinkt. Die bisher eingesetzten traditionellen Glühlampen würden allesamt durch LED-Leuchtmittel ersetzt, teilt die Berner Innenstadtorganisation Bernicity mit. Martin Bühler, Geschäftsführer von Bernicity, erklärt, wie die Energieersparnis zu Stande kommt: «Die bisher verwendeten 15-Watt-Glühlampen weisen pro Stück eine Leistung von insgesamt 75 Kilowatt auf, die neuen Leuchtmittel hingegen nur eine von acht Kilowatt». Somit verbraucht ein LED-Lämpchen fast zehn Mal weniger Energie als ein herkömmliches Glühlämpchen.

Auch die Stadt Zürich zieht in diesem Jahr LED-Leuchtmittel den traditionellen Glühlampen vor. Der

neue Sternenhimmel über der Bahnhofstrasse heisst «Lucy» und besteht aus Energiesparlämpchen. Der Lichtvorhang ist unterschiedlich lang und glitzert in verschiedenen Farben. Entworfen wurde er vom St. Galler Lichtplaner Charles Keller und dem Architekten Daniele Marques.

In St. Gallen zieren in diesem Jahr 700 Sterne die Innenstadt. Auch hier wird auf ökologische Aspekte Rücksicht genommen: So besteht jeder Stern aus einem Zentral-Element mit LED-Leuchten.

Städte wie Biel und Thun wiederum verfolgen ein anderes Konzept. Sie tauschen die kaputten traditionellen Glühlämpchen schrittweise gegen ökologischere Lämpchen aus.