

APV-tjekliste

Restaurant, pizzeria og andre køkkener

Når I gennemgår spørgsmålene, skal I være opmærksomme på, om der er forhold i arbejdsmiljøet, der har betydning for jeres sygefravær. Hvis I finder arbejdsmiljøproblemer, der kan medvirke til sygefravær som fx arbejdsulykker, dårlige arbejdsstillinger og arbejdspress, skal I tage dem med, når I prioriterer og udarbejder en handlingsplan.

Fald og snublen

Er der risiko for, at I kan falde eller snuble over fx rod eller varer på gulvet i butikken, i køkkenet eller på lageret, eller fordi der er glat på gulvet?

Ja Nej

Akut fysisk overbelastning

Er der risiko for akut overbelastning af kroppen, når I løfter, trækker eller skubber fx sække eller kasser med fødevarer, rørskåle, store gryder, borde eller andre tunge genstande?

Ja Nej

Ulykker med håndværktøj og håndmaskiner

Er der risiko for at skære sig eller at få fingrene i klemme, når I arbejder med håndværktøj som fx slagterknive og elektriske save, eller når I arbejder med maskiner som fx røremaskiner, pålægsmaskiner og kipstegere?

Ja Nej

Dårlige arbejdsstillinger

Arbejder I med foroverbøjet ryg, løftede arme eller i andre dårlige arbejdsstillinger, eller står og går I det meste af arbejdsdagen?

Ja Nej

Ensidigt, belastende arbejde

Belaster I kroppen på samme måde over længere tid – fx fordi I arbejder i fastlåste arbejdsstillinger ved fx fadservering?

Ja Nej

Tunge løft

Løfter I fx sække eller kasser med fødevarer som fx mel og sukker, vaskebakker med glas og tallerkner, store gryder, fustager eller tunge afrydningsbakker?

Ja Nej

Træk og skub

Bruger I mange kræfter, når I skal trække eller skubbe fx melsække og rulleborde, eller når I fx skal tage store pizzaer ud af ovnen?

Ja Nej

Stor arbejdsmængde, tidspres og uklare krav

Har I ofte for mange opgaver eller for travlt på arbejdspladsen?

Ja Nej

Hjælp og støtte fra ledelse og kolleger

Mangler I hjælp og støtte fra jeres ledelse og kolleger?

Ja Nej

Vold og trusler

Risikerer I at blive udsat for vold eller trusler fra kunder i eller udenfor arbejdstiden?

Ja Nej

Mobning

Er der nogen på arbejdspladsen, der bliver udsat for mobning?

Ja Nej

Varme, kulde og træk

Ja Nej

Er der for varmt eller koldt i arbejdsrummene eller trækker det?

 Luftkvalitet

Ja Nej

Er luften i lokalerne dårlig på grund af dårlig rengøring eller ventilation?

 Høj støj

Ja Nej

Er der høj støj på arbejdspladsen fra mennesker og musikanlæg eller fra støjende maskiner som fx røremaskiner og pålægsmaskiner?

 Farlige stoffer og materialer

Ja Nej

Arbejder I med faremærkede produkter som fx rengørings-, opvaske- og ovnrensningsemidler?

 Støv, gasser og røg

Ja Nej

Er der risiko for, at I bliver udsat for stoffer fra fx grøntsager og kød, der kan irritere huden eller give allergi, eller for sundhedsfarlig røg som fx stegeos og os fra ovne?

 Infektionsrisiko

Ja Nej

Er der risiko for infektioner, når I håndterer fødevarer som fx råt kød?

 Våde eller fugtige hænder

Ja Nej

Arbejder I med våde eller fugtige hænder i mere end 2 timer om dagen?

