

APV-tjekliste

Restauranter og barer

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

Ja Nej

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

Akut fysisk overbelastning

Ja Nej

Er der risiko for akut overbelastning af kroppen, når I løfter, trækker eller skubber fx kasser, fustager, service eller store gryder?

Ulykker med håndværktøj og håndmaskiner

Ja Nej

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

Dårlige arbejdsstillinger

Ja Nej

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

Ensidigt, belastende arbejde

Ja Nej

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

Tunge løft

Ja Nej

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

Træk og skub

Ja Nej

Bruger I mange kræfter, når I skal trække eller skubbe fx rulleborde, stikvogne, sækkevogne eller rengøringsvogne?

Stor arbejdsmængde, tidspres og uklare krav

Ja Nej

Har I ofte for mange opgaver eller møder uklare krav i jeres arbejde?

Hjælp og støtte fra ledelse og kolleger

Ja Nej

Mangler I hjælp og støtte fra jeres ledelse og kolleger?

Vold og trusler

Ja Nej

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

Krænkende handlinger

Ja Nej

Er der nogen på arbejdspladsen, der bliver udsat for mobning, seksuel chikane, diskrimination eller andre krænkende handlinger fra ledelse eller kolleger?

Luftkvalitet

Ja Nej

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

 Varme, kulde og træk

Ja Nej

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

 Høj støj

Ja Nej

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

 Våde eller fugtige hænder

Ja Nej

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

 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 fra kipesteger eller for damp fra dampovne?

 Infektionsrisiko

Ja Nej

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

APV-tjekliste

Handlingsplan

Beskriv problemet	Beskriv løsningen	Ansvarlig	Tidsfrist og prioritering

Underskrifter:

Arbejdsgiver

Dato

Medarbejder

Dato