

## 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 møder uklare krav i jeres arbejde?

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

### Krænkende handlinger

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

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 ovnrensningemidler?

 **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?

## APV-tjekliste

# Handlingsplan

Beskriv problemet	Beskriv løsningen	Ansvarlig	Tidsfrist og prioritering

Underskrifter:

---

Arbejdsgiver                      Dato                      Medarbejder                      Dato