

CHECKLISTA FÖR RESTAURANG OCH STORKOK



ANVÄND CHECKLISTAN SÅ HÄR

- Besvara frågorna med ja eller nej. Svara med kryss i högra kolumnen, fortsätt fylla i de tre följande rutorna. Det ifyllda blir en handlingsplan som kan ingå i arbetsmiljöarbetet.
- Gör en riskbedömning av brister som framkommit. Markera de som risker som är allvarliga.
- Finns det frågor eller avsnitt som inte passar er verksamhet? Stryk dem! Tycker ni att något saknas? Lägg till det!
Anpassa checklistan så att den passar er!
- Börja gärna med de färgmarkerade frågorna. De är lite viktigare.
- Fyll gärna i checklistan tillsammans, chef/arbetsledare och skyddsombud eller någon/några anställda. Checklistan kan vid behov delas upp så att olika chefer svarar för sina respektive områden.
- Fyll i checklistan regelbundet, t ex två gånger per år.
- **Följ upp att det ni bestämt också blir gjort!**

Datum:

Företag:

Deltagare:

OBS! Använd tabbtangenten för att komma till nästa ruta och mellanslag för att markera i kryssrutorna!

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
1. Finns transport eller lyfthjälpmedel för tunga råvaror, kantiner, backar m m? Ja Nej			
2. Har transportvagnar relativt stora, låsbara och mjuka hjul, för att bullra mindre och är de stabila? Ja Nej			
3. Om lyfthjälpmedel saknas hjälps två åt vid tunga eller besvärliga lyft? Ja Nej			
4. Utbildas personalen i lyft- och bärteknik? Ja Nej			
5. Är arbetet upplagt så att ingen arbetar enbart med ensidiga eller tunga arbeten? Ja Nej			

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
<p>6. Upplevs någon arbetsuppgift som så stressig att arbetets uppläggnig behöver ses över?</p> <p>Ja Nej</p>			
<p>7. Finns varuinformationsblad tillgängliga för personalen för kemiska produkter (också diskmedel) och följer ni skyddsanvisningarna på dem?</p> <p>Ja Nej</p>			
<p>8. Följs doseringsanvisningar för diskmedel, rengöringsmedel etc? (OBS! Överdosera aldrig.)</p> <p>Ja Nej</p>			
<p>9. Doserar medlen slutet (t ex direkt från förpackningen eller slutet via centralt doseringssystem, från förrådet)?</p> <p>Ja Nej</p>			
<p>10. Används alltid skyddshandskar vid hudkontakt med rengöringslösningar/kemikalier (vid arbete mer än 15 min med tunn bomullsvante inuti)?</p> <p>Ja Nej</p>			
<p>11. Kan ni byta till mindre hälsofarliga produkter?</p> <p>Ja Nej</p>			
<p>12. Är alla hälsofarliga kemiska produkter märkta och finns förteckning över dem?</p> <p>Ja Nej</p>			
<p>13. Om det finns lastkaj, har den regn- och snöskydd och är den upplyst?</p> <p>Ja Nej</p>			
<p>14. Är varumottagningen ordnad så att det inte drar eller läcker in avgaser (t ex luftsluss)?</p> <p>Ja Nej</p>			

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
15. Finns hiss för transport mellan våningsplan? Ja Nej			
16. Är transportvägarna lättframkomliga, utan trösklar, rymliga, utan trappsteg eller lutande plan och med uppställbara dörrar? Ja Nej			
17. Finns utrymme för kommande och avgående gods samt returemballage? Ja Nej			
18. Övrigt? Ja Nej			
19. Är förrådsutrymmena tillräckliga? Ja Nej			
20. Finns de varor som används i stora mängder liksom tunga varor i lagom plockhöjd (över knä- och under axelhöjd)? Ja Nej			
21. Kan dörren till frysrummet öppnas inifrån och finns belysning och fungerande nödsignal i frysrummet som hörs på ett bemannat ställe (oblockerad nödsignalknapp ca 0,5 m över golvnivå)? Ja Nej			
22. Finns och används lämpliga kläder för längre tids arbete i frysrum? Ja Nej			
23. Övrigt? Ja Nej			
24. Finns belysning och tillräcklig ventilation i soprummet och är det möjligt att göra rent? Ja Nej			

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
25. Finns kylt soprum för matavfall? Ja Nej			
26. Används stadiga handskar eller redskap vid packning av sopsäckar (skärskador undviks)? Ja Nej			
27. Lämnas kartonger och annat pappersavfall till pappersinsam- lingen, glasavfall till glasinsamling och återlämnas samtliga returför- packningar? Ja Nej			
28. Förvaras olja och fett i särskilda behållare och tas det om hand enligt anvisningar från renhållningsverk/ kommunens miljö- och hälso- skyddskontor? Ja Nej			
29. Övrigt? Ja Nej			
30. Finns fönster så man kan se ut, direkt eller via angränsande rum? Ja Nej			
31. Finns kåpa som fångar in all uppåstigande varm luft över stek- bord, grill, grytor m m (kan testas med rök)? Ja Nej			
32. Rengörs filter och fettavskiljare m m t ex dagligen eller veckovis eller finns filtervakt som indikerar när filter ska bytas eller finns flamskyddsfilter? OBS! Brandrisk! Ja Nej			
33. Är fritösen placerad så att den inte kan starta en brand, att det inte kan stänka vatten i den och att ingen kan snubbla mot den? OBS! Het olja! Ja Nej			

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
34. Är heta/varma ytor och handtag isolerade eller skyddade så att de inte strålar ut värme och att man inte kan bränna sig? Ja Nej			
35. Finns fungerande kolsyresläckare och brandfilt vid stekytor och fritös och vet personalen hur de ska användas? Ja Nej			
36. Om högtrycksrengöring används a) kan den bytas ut mot lågtryck (som innebär mindre risker)? Ja Nej			
b) läggs rengöringsmedlet alltid på med lågt tryck (spolning med högt)? Ja Nej			
c) används golvramp som hindrar att sprayen sprids upp i luften? Ja Nej			
d) är samtliga slangkopplingar på högtryckssidan fabriksmonterade (ej slangklämmor)? Ja Nej			
e) har sprutpistolen död mans grepp och skyddsbygel? Ja Nej			
f) är personalen utbildad på högtryckstvätt, risker och skyddsåtgärder? Ja Nej			
37. Görs kontrollmätning av strålning runt mikrovågsugnarna vart 3:e år (varje år om ej SEMKO-godkänd)? Ja Nej			
38. Sluter luckan till mikrovågsugnen tätt (listen ej lossnat eller är smutsig)? Ja Nej			

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
39. Har stora grytor och stekbord spärr som hindrar ofrivillig stjälpning och kan stora grytor omröras automatiskt? Ja Nej			
40. Är el-sladdarna till maskinerna hela och jordade? Ja Nej			
41. Står blandaren fast och stadigt? Ja Nej			
42. Är gejderställ i kokskåp och ugn i lämplig arbetshöjd, med låsbara hjul och spärr på tre sidor för blecken? Ja Nej			
43. När någon skurit/stuckit sig, följer ni upp det och vidtar åtgärder så att det inte ska hända igen? Ja Nej			
44. Har personalen fått utbildning och information om riskerna med maskinerna och följs instruktionerna? Ja Nej			
45. Finns instruktioner vid maskiner? Ja Nej			
46. Är åtkomligheten runt maskiner, spisar m m god för rengöring och service? Ja Nej			
47. Finns varningsanslag vid skärmaskin och köttkvarn och har maskinerna föreskrivna skydd? Ja Nej			
48. Är arbetshöjden vid kallskänk och skärmaskin lätt att anpassa individuellt? Ja Nej			

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
49. Finns möjlighet att göra åtminstone vissa arbeten sittande (t ex ståstödsstol) och är stolarna enkelt höj- och sänkbara? Ja Nej			
50. Om manuellt skött skärmaskin används för stora mängder, kan en halv- eller helautomatisk skaffas istället? Ja Nej			
51. Om det behövs, finns platsbe- lysning vid kallskänk? Ja Nej			
52. Övrigt? Ja Nej			
53. Är arbetshöjden vid maskinerna bra? Ja Nej			
54. Vid skalmaskin a) tippas varor i skalmaskin utan tungt lyft, t ex från stödyta och från mindre säckar? Ja Nej			
b) kan skalade varor tappas av direkt till vagn? Ja Nej			
55. Står skalmaskin fast och stadigt? Ja Nej			
56. Övrigt? Ja Nej			
57. Finns och används hörsel- skydd? Ja Nej			


	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
<p>58. Finns tillräckliga utrymmen för smutsig och ren disk (också buffertlager), för vagnar m m och flyter diskgodset genom disken med så få lyft som möjligt?</p> <p>Ja Nej</p>			
<p>59. Är arbetsställningarna påfrestande eller ensidiga eller är arbetshöjden felaktig?</p> <p>Ja Nej</p>			
<p>60. Underhålls bandtransportörer regelbundet så att de går jämnt och har välsmorda stödrullar?</p> <p>Ja Nej</p>			
<p>61. Finns kåpa som fångar in all uppåstigande varm luft (kan testas med rök) över diskmaskinerna?</p> <p>Ja Nej</p>			
<p>62. Vid flertanksmaskiner, finns draperier som täcker hela in- och utmatningsöppningen?</p> <p>Ja Nej</p>			
<p>63. Vid blötläggning, används lätt urtagbar insats, med perforerad botten?</p> <p>Ja Nej</p>			
<p>64. Doserar handdiskmedel direkt via kranen eller doserpump (liten risk för överdosering)?</p> <p>Ja Nej</p>			
<p>65. Används skyddshandskar vid all putsning (silver, koppar, mässing etc)?</p> <p>Ja Nej</p>			
<p>66. Övrigt?</p> <p>Ja Nej</p>			
<p>67. Finns risk för krockar vid passage mellan matsal och kök?</p> <p>Ja Nej</p>			

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
68. Går det lätt att öppna dörren mellan matsal och kök (automatisk öppning bäst)? Ja Nej			
69. Är belysningen sådan att man blir bländad när man går från matsal till kök? Ja Nej			
70. Kan portionering ersättas med självtag (åtminstone av potatis)? Ja Nej			
71. Vid portionering a) är mat, porslin och portioneringsdisk placerade så att så lite arbete som möjligt görs på långt avstånd från kroppen? Ja Nej b) kan arbetstekniken förändras så att arbetet görs lugnare, med mjukare rörelser, att hand/tallrik ibland vilas mot en yta och med mikropaus (sekunder)? Ja Nej			
72. Är kassaarbetsplatsen utformad så att a) man ser brickor och kunder bra? Ja Nej b) den är höj- och sänkbar och/eller arbetsställningen kan varieras? Ja Nej			
73. Är ventilationen så bra att tobaksrök ventileras ut snabbt? Ja Nej			
74. Är utrymmet mellan borden tillräckligt och är stolarna så utformade så man lätt kommer emellan vid bordsservering? Ja Nej			
75. Behövs bullerdämpande fötter eller glidknoppar på stolar och bord? Ja Nej			

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
76. Om fatsservering förekommer a) kan ni övergå till tallriksservering (tänk på att porslinet ska vara lätt och bra att hålla i)? Ja _____ Nej _____			
b) kan serveringsvagn användas? Ja _____ Nej _____			
77. Finns serveringsstationer/ serveringsskåp i matsalen för närförråd och avlastning? Ja _____ Nej _____			
78. Är bullret (även från musik) acceptabelt t ex så att man kan prata med gästerna i vanlig samtalston? Ja _____ Nej _____			
79. Är golven gjorda i olika sträva och hårda material (kan ge ont i rygg, ben och höfter)? Ja _____ Nej _____			
80. Finns nivåskillnader som upplevs som besvärliga? Ja _____ Nej _____			
81. Om det behövs, finns platsbe- lysning vid kassa-/bongapparaten? Ja _____ Nej _____			
82. Övrigt? Ja _____ Nej _____			
83. Fungerar transporter till och från baren bra (t ex med vagn)? Ja _____ Nej _____			
84. Finns platsbelysning vid kassaapparaten i baren? Ja _____ Nej _____			
85. Finns möjlighet att sitta och att gå ifrån baren ibland (t ex stästödsstol)? Ja _____ Nej _____			

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
86. Är golvet i baren bra att stå och gå på (ej för hårt)? Ja _____ Nej _____			
87. Övrigt? Ja _____ Nej _____			
88. Används arbetsskor med låg klack och mjuk sula? Ja _____ Nej _____			
89. Vid nyinköp av a) maskiner, begärs bullerdata? Ja _____ Nej _____			
b) fritös, skaffas en med avtappning i botten för olja och rengöringsmedel? Ja _____ Nej _____			
c) kaffe, juice eller milkshake-maskin, planerar ni för bra arbetsställningar vid påfyllning och rengöring? Ja _____ Nej _____			
90. Om matavfallskvamn finns a) finns tillstånd från kommunens VA-verk? Ja _____ Nej _____			
b) finns ingreppsskydd? Ja _____ Nej _____			
91. Övrigt? Ja _____ Nej _____			

Prevent ger ut faktaböcker, utbildningsmaterial, cd-rom och videofilmer.
Prevent arrangerar också kurser och utbildningar, även företagsinterna.
Tel: 08-402 02 00, e-post: info@prevent.se. Internet: www.prevent.se

©  Prevent och författarna. Manus: AnnBeth Antonsson och Eliana Alvarez. IVL Svenska Miljöinstitutet AB