

CHECKLISTA för restauranger

Här är en checklista som kan hjälpa din arbetsplats att komma igång med det systematiska arbetsmiljöarbetet. Mall och exempel på handlingsplan finns på www.av.se

Systematiskt arbetsmiljöarbete

- | | | |
|--|--------------------------------|---------------------------------|
| 1. Finns rutiner för att undersöka risker i arbetsmiljön, t.ex. genom skyddsronder, arbetsplatsträffar eller medarbetarsamtal? | Ja
<input type="checkbox"/> | Nej
<input type="checkbox"/> |
| 2. Bedömer ni hur allvarliga riskerna är? | Ja
<input type="checkbox"/> | Nej
<input type="checkbox"/> |
| 3. Tar ni fram handlingsplaner om det inte går att genomföra åtgärderna omedelbart? | Ja
<input type="checkbox"/> | Nej
<input type="checkbox"/> |
| 4. Är arbetsmiljöarbetet fördelat på chefer, arbetsledare och anställda? | Ja
<input type="checkbox"/> | Nej
<input type="checkbox"/> |
| 5. Anmäler och utreder ni orsaken till ohälsa, olycksfall och allvarliga tillbud? | Ja
<input type="checkbox"/> | Nej
<input type="checkbox"/> |
| 6. Får nyanställda introduktion för att kunna hantera t.ex. köksmaskiner? | Ja
<input type="checkbox"/> | Nej
<input type="checkbox"/> |

Lokaler

- | | | |
|---|--------------------------------|---------------------------------|
| 7. Finns det bra belysning i restaurangens alla lokaler? | Ja
<input type="checkbox"/> | Nej
<input type="checkbox"/> |
| 8. Finns det trasiga glödlampor och lysrör? | Ja
<input type="checkbox"/> | Nej
<input type="checkbox"/> |
| 9. Finns ventilationskåpor över spisar, stekbord, fritös och diskmaskin? | Ja
<input type="checkbox"/> | Nej
<input type="checkbox"/> |
| 10. Är golven hala, trasiga eller slitna? Bildas det vattensamlingar på golven? | Ja
<input type="checkbox"/> | Nej
<input type="checkbox"/> |



- | | | |
|---|--------------------------------|---------------------------------|
| 11. Hanterar ni läskbackar, ölfat och andra tunga varor som kan orsaka olämpliga arbetsställningar? | Ja
<input type="checkbox"/> | Nej
<input type="checkbox"/> |
| 12. Är arbetshöjder anpassade till olika arbetsuppgifter och flera användare? | Ja
<input type="checkbox"/> | Nej
<input type="checkbox"/> |
| 13. Går det att öppna dörrar till frysrum inifrån? | Ja
<input type="checkbox"/> | Nej
<input type="checkbox"/> |
| 14. Finns det nödsignal i frysrummen? | Ja
<input type="checkbox"/> | Nej
<input type="checkbox"/> |
| 15. Är elektrisk utrustning och sladdar hela och jordade? | Ja
<input type="checkbox"/> | Nej
<input type="checkbox"/> |

Varuintag

- | | | |
|--|--------------------------------|---------------------------------|
| 16. Finns det möjlighet att lasta och lossa t.ex. varor och returgods på ett ergonomiskt sätt? | Ja
<input type="checkbox"/> | Nej
<input type="checkbox"/> |
| 17. Finns det hjälpmedel för rullande hantering av t.ex. tunga råvaror, backar och sopor? | Ja
<input type="checkbox"/> | Nej
<input type="checkbox"/> |

Disk och städ

- | | | |
|--|--------------------------------|---------------------------------|
| 18. Behöver man utföra lyft i eller över axelhöjd när man hanterar disken? | Ja
<input type="checkbox"/> | Nej
<input type="checkbox"/> |
| 19. Är det svårt att hantera disk p.g.a. trånga utrymmen och brist på hjälpmedel? | Ja
<input type="checkbox"/> | Nej
<input type="checkbox"/> |
| 20. Finns det tillräckligt utrymme för städutrustning? | Ja
<input type="checkbox"/> | Nej
<input type="checkbox"/> |
| 21. Finns det säkerhetsdatablad där hälsofarliga disk- och rengöringsmedel förvaras? | Ja
<input type="checkbox"/> | Nej
<input type="checkbox"/> |

22. Använder ni personlig skyddsutrustning, t.ex. skyddsglasögon och plasthandskar när ni hanterar kemikalier? **Ja** **Nej**

23. Finns det anordning för ögonspolning? **Ja** **Nej**

24. Förekommer påfrestande eller olämpliga arbetsställningar vid städarbete? **Ja** **Nej**

Maskiner

25. Finns det bruksanvisning till köksmaskiner, t.ex. skärmaskin, blandningsmaskin och grönsaksskärare? **Ja** **Nej**

26. Går det att starta skärmaskinen om läget på skivtjockleken ändras från noll när matarbordet inte är på plats? **Ja** **Nej**

27. Stannar grönsaksskäraren när man öppnar matningslocket något? **Ja** **Nej**

28. Är kokgrytorna besiktade? **Ja** **Nej**

29. Finns det elektriskt förreglade skydd på blandningsmaskinen/degblandaren? **Ja** **Nej**

30. Fungerar tipskyddet på stekbordet? **Ja** **Nej**

31. Har fritösen lock och står stadigt på lämplig plats inte för nära en vattenkran? **Ja** **Nej**

32. Finns det jordfelsbrytare på maskiner som är anslutna med en stickpropp i ett eluttag? **Ja** **Nej**



33. Finns det kolsyresläckare och brandfilt i nära anslutning till stekytor och fritös? Ja Nej

Servering

34. Finns det regler för hur mycket man får bära vid servering? Ja Nej

35. Använder ni vagnar för att transportera mat och disk mellan olika lokaler? Ja Nej

36. Transporterar ni mat och/eller disk i trappor? Ja Nej

37. Finns det siktruta på svängdörrar till matsalen? Ja Nej

Stress och arbetsbelastning

38. Hinner de anställda ta ut planerade raster? Ja Nej

39. Finns det möjlighet att ta kortare pauser vid behov? Ja Nej

Våld och hot

I broschyren "Undersök riskerna för våld och hot på jobbet" (best.nr ADI 553) finns en checklista för risker om våld och hot i arbetsmiljön. Broschyren beställer du kostnadsfritt hos Arbetsmiljöverket. Den finns också att läsa på www.av.se

Mall och exempel på handlingsplan finns på www.av.se