

## 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, stikovne, sækkevogne eller rengøringsvogne?

 

### Stor arbejdsmængde, tidspres og uklare krav

Ja Nej

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

 

### 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?

 

### Mobning

Ja Nej

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

**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
			