

Checklista för restauranger

Denna checklista finns för att hjälpa din arbetsplats att komma igång med det systematiska arbetet gällande restauranger. Det är även ett komplement till befintlig checklista för skyddsronder. Komplettera denna checklista vid brister med en riskbedömning och handlingsplan, vilket du hittar på Supportwebben.

Lokaler

Finns bra belysning i restaurangens alla lokaler?	Ja	Nej
Är alla glödlampor och lysrör hela?	Ja	Nej
Finns ventilationsskåp över spisar, stekbord, fritös och diskmaskin?	Ja	Nej
Är golven hala, trasiga eller slitna?	Ja	Nej
Bildas det vattensamlingar på golven?	Ja	Nej
Hanterar ni tunga varor som kan orsaka olämpliga arbetsbelastningar?	Ja	Nej
Finns det höj- och sänkbara bord?	Ja	Nej
Finns det möjlighet att öppna dörrar till frysrum inifrån?	Ja	Nej
Finns det nödsignal i frysrummet?	Ja	Nej
Är elektrisk utrustning och sladdar hela och jordade?	Ja	Nej

Disk och städ

Behöver man utföra lyft i eller över axelhöjd när man hanterar disken?	Ja	Nej
Är utrymmen tillräckligt stora och finns hjälpmedel för att kunna hantera disk?	Ja	Nej
Finns det tillräckligt med utrymme för städutrustning?	Ja	Nej
Finns det säkerhetsdatablad där hälsofarliga disk- och rengöringsmedel förvaras?	Ja	Nej
Använder ni personlig skyddsutrustning till exempel skyddsglasögon och plasthandskar när ni hanterar kemikalier?	Ja	Nej
Finns det anordning för ögonspolning?	Ja	Nej
Förekommer påfrestande eller olämpliga arbetsställningar vid städarbete?	Ja	Nej

Maskiner

Finns det bruksanvisning till köksmaskiner till exempel skärmaskin, blandningsmaskin och grönsaksskärare?	Ja	Nej
Stannar grönsaksskäraren när man öppnar matningslocket något?	Ja	Nej
Är kokgrytorna besiktade?	Ja	Nej
Finns det elektrisk förreglade skydd på blandningsmaskinen/degblandaren?	Ja	Nej
Fungerar tippskyddet på stekbordet?	Ja	Nej
Finns det jordfelsbrytare på maskiner som är anslutna med en stickpropp i ett eluttag?	Ja	Nej
Finns det kolsyresläckare och brandfilt i nära anslutning till stekytter och fritös?	Ja	Nej

Servering

Används vagnar för att transportera mat och disk mellan olika lokaler?	Ja	Nej
Transporteras mat och/eller disk i trappor?	Ja	Nej
Finns det sikruta på svängdörrar till matsalen?	Ja	Nej

Stress och arbetsbelastning

Hinner de anställda ta ut planerade raster?	Ja	Nej
Finns det möjlighet att ta kortare pauser vid behov?	Ja	Nej

Varuintag

Finns det möjlighet att lasta och lossa till exempel varor och retur gods på ett ergonomiskt sätt?	Ja	Nej
Finns det hjälpmedel för rullande hantering av till exempel tunga råvaror, backar och sopor?	Ja	Nej

