

# **Horeca**

**RISICO INVENTARISATIE & EVALUATIE**

**2014**



# HORECA

## RISICO INVENTARISATIE & EVALUATIE

### Bent u zich bewust van alle risico's?

Kent u alle risico's? Ook voor uw personeel en uw materieel? Maar wat als er plotseling een ongeval met een machine gebeurt? Een medewerker gevaarlijke stoffen binnenkrijgt? Of als iemand uitvalt omdat hij of zij te zwaar werk heeft, of te veel? Dan staat de productie stil, of u moet u hetzelfde werk met een persoon minder doen. Daar komen nog de reparaties en ziektekosten bij. En het brengt uw goede naam in gevaar. Kortom, behoorlijke risico's. Met een RI&E zet u deze risico's op een rij. Zo kunt u ze gericht aanpakken! U heeft vast wel eens gehoord van een Risico-inventarisatie en -evaluatie, ofwel RI&E. Een RI&E is eigenlijk twee dingen: een LIJST met alle risico's in uw bedrijf, en een PLAN voor het oplossen ervan. Met die twee kunt u de risico's voor uw personeel en uw bedrijf terugdringen. En dus ook het financiële risico.

#### **Werknemers betrokkenheid**

Bij het maken van de RI&E is het verstandig om ook de hulp in te schakelen van de werknemer of van de werknemers vertegenwoordigers in het bedrijf. Zij hebben tenslotte dagelijks met eventuele risico's te maken en weten wat er op de werkvloer speelt. Door werknemers te betrekken, zullen zij waarschijnlijk ook eerder het belang zien van nieuwe maatregelen. De bijdrage van de werknemers kan meewegen bij het invullen van de RI&E.

# HORECA

## RISICO INVENTARISATIE & EVALUATIE

<b>Naam Horecaonderneming:</b>	
Adres: Postcode/plaats: Telefoon: E-mail: Website:	
<b>Contactpersoon 1:</b> Telefoon: Functie:	
<b>Contactpersoon 2:</b> Telefoon: Functie:	
<b>Contactpersoon 3:</b> Telefoon: Functie:	
<b>Contactpersoon 4:</b> Telefoon: Functie:	
<b>Contactpersoon 5:</b> Telefoon: Functie:	

# HORECA

## RISICO INVENTARISATIE & EVALUATIE

### HOOFDSTUK

1. Arbozorg
2. Werk- en rusttijden
3. Agressie, geweld, pesten, seksuele intimidatie, discriminatie en werkdruk
4. Bedrijfs hulpverlening (BHV) en brandveiligheid
5. Algemene voorzieningen: Gebouw, onderhoud, schoonmaak
6. Opslag: Magazijn / opslagkelder (tapinstallatie, goederenonvangst, koel- en vriescellen)
7. Bediening: Eetzaal, café, bar, danszaal, zaal
8. Voedselbereiding en afwassen
9. Hotels: Hotelkamers, linnenkamer, wasserij
10. Receptie / kantoor / beeldschermwerkplekken
11. Andere onderzoeken en/of activiteiten
12. Bijkomende risico's

# 1. Arbozorg

Om het werken veilig en gezond te houden, hebben werkgevers en werknemers in de Horeca sector een arbocatalogus opgesteld met praktische maatregelen die risico's in het werk verkleinen. De arbocatalogus staat op de speciaal daarvoor ingerichte website [www.gezondengastvrij.nl](http://www.gezondengastvrij.nl) Kies links de sector waarin je werkt of onderneemt en klik op het risico waarover je meer wilt weten.

## 1.1 Afspraken over ziekteverzuim

### 1.1.1 Er zijn afspraken gemaakt over hoe, wanneer en bij wie medewerkers zich ziek of hersteld moeten melden?

	Eventuele opmerkingen
<input type="radio"/> Ja	
<input type="radio"/> Nee	

Hoewel niet langer wettelijk verplicht is het verstandig om een ziekteverzuim- en re-integratieprocedure of -protocol te maken, waarin exact staat aangegeven wat er wel en niet gedaan moet worden bij ziekte en re-integratie. Bij indiensttreding kan deze procedure aan de nieuwe medewerker worden verstrekt.

Vaak kan een Arbodienst een voorbeeld ziekteverzuim- en re-integratieprocedure of -protocol aanreiken.

### 1.1.2 Er zijn afspraken gemaakt over wie de zieke begeleidt en op welke manier.

	Eventuele opmerkingen
<input type="radio"/> Ja	
<input type="radio"/> Nee	

Het is bekend wie er wanneer contact opneemt met de zieke en hoe de terugkeer wordt geregeld. Meestal zal de leidinggevende het contact onderhouden met de zieke werknemer. De medische begeleiding van de zieke werknemer, gericht op terugkeer naar het werk, wordt gedaan door de arbodienst/bedrijfsarts.

### 1.1.3 Het ziekteverzuim wordt geregistreerd?

	Eventuele opmerkingen
<input type="radio"/> Ja	
<input type="radio"/> Nee	

De registratie van het ziekteverzuim is niet meer verplicht. Toch valt het aan te bevelen dat wél bij te houden: het geeft o.a. een goed en objectief inzicht in de ontwikkelingen m.b.t. het ziekteverzuim in het bedrijf.

## 1.2 Bijzondere groepen medewerkers

### 1.2.1 Uitzendbureaus en stagiaires zijn op de hoogte van de risico's.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

### 1.2.2 Nieuwe medewerkers (ook uitzendkrachten en stagiairs) ontvangen een instructie over veiligheid in het werk.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	

Veel ongelukken gebeuren op een eerste werkdag, door onbekendheid en onervarenheid met de specifieke omstandigheden.

Besteed in de instructie aandacht aan:

- goede werkhoudingen;
- werkverdeling en pauzes;
- verzuimprocedure;
- algemene veiligheidsregels;
- bedrijfshulpverleningsplan;
- veilig werken met apparatuur;
- veilig werken met drukapparatuur;
- veilig werken met gevaarlijke stoffen (etiketten lezen);
- lawaai.

### 1.2.3 Er wordt voldoende aandacht besteed aan de veiligheid van jeugdigen (jonger dan 18 jaar).

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

Jeugdigen kunnen risico's minder goed inschatten en zijn vaker het slachtoffer van ongevallen. Bovendien zijn jeugdigen nog verminderd belastbaar, vanwege hun groei en geestelijke ontwikkeling. U moet daarmee rekening houden bij het werk dat u door jeugdigen laat verrichten.

Besteed in de instructie extra aandacht aan:

- algemene veiligheidsregels;
- goede werkhoudingen;
- werkverdeling en pauzes;
- veilig werken met apparatuur;
- veilig werken met drukapparatuur;

- veilig werken met gevaarlijke stoffen (etiketten lezen);
- schoonmaken;
- lawaai.

#### 1.2.4 Er wordt bij het verdelen van het werk rekening gehouden met de bijzondere eigenschappen van jeugdigen (jonger dan 18 jaar), zwangeren en andere bijzondere medewerkers.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Bijzondere groepen medewerkers zijn (denk ook aan de vakantieperiodes):

- Jeugdigen (16 - 17 jaar);
- Kinderen (13 - 15 jaar);
- Ouderen (ouder dan 55 jaar);
- Zwangeren;
- Vrouwen die borstvoeding geven;
- Medewerkers die geen of onvoldoende Nederlands spreken;
- Medewerkers die alleen werken;
- Stagiairs / leerlingen;
- Gehandicapten;
- Uitzendkrachten.

Meer informatie t.a.v. specifieke risico's in relatie tot bijzondere medewerkers:

- goede werkhoudingen;
- werkverdeling en pauzes;
- veilig werken met apparatuur;
- veilig werken met drukapparatuur;
- veilig werken met gevaarlijke stoffen (etiketten lezen);
- schoonmaken;
- lawaai.

Tip: Voor zwanger personeel zijn er specifieke richtlijnen opgesteld door de bedrijfsartsen t.a.v. belasting/pauzes, kolven etc. Eveneens moet een zwanger iemand zich vooraf preventief melden bij arboarts zodat deze voorlichting kan geven. Leidinggevenden krijgen hier ook info over en moeten er rekening mee houden. Wettelijk is hier niets over vastgelegd,

### 1.3 Basisafspraken over arbozorg

#### 1.3.1 Medewerkers ontvangen voorlichting en instructie over het (veilig) uitvoeren van hun werk.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>



**1.3.2 Medewerkers werken veilig en volgens de instructies.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**1.3.3 Ongevallen, die hebben geleid tot een ziekteverzuim van meer dan drie werkdagen en ongevallen die gemeld moeten worden aan de Arbeidsinspectie, worden geregistreerd.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**1.3.4 De oorzaken van de ongevallen, die tot ziekteverzuim hebben geleid, worden onderzocht.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**1.3.5 Ernstige ongevallen worden meteen gemeld bij de Arbeidsinspectie.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**1.3.6 Er is minstens 1 maal per 2 maanden werkoverleg, waarbij Arbo-zaken aan de orde komen.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Het voeren van werkoverleg over de arbeidsomstandigheden in brede zin (buiten het dagelijks overleg over de gang van zaken) levert niet alleen zinvolle verbeterpunten en een goede werksfeer op, maar is ook verplicht.

**1.3.7 Het bedrijf heeft een contract met een gecertificeerde Arbodienst of andere gecertificeerde arbodeskundigen**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**1.3.8 De medewerkers zijn op de hoogte van de mogelijkheid gebruik te maken van het arbeidsomstandighedenspreekuur van de Arbodienst.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**1.3.9 De medewerkers worden in de gelegenheid gesteld een PAGO (Periodiek Arbeids Gezondheidskundig Onderzoek) te ondergaan.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**1.3.10 (Nieuwe) medewerkers die nachtdiensten gaan draaien (na 24.00 uur doorwerken of voor 6.00 uur beginnen) krijgen een medisch onderzoek aangeboden.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

### 1.3.11 Veiligheid en gezondheid zijn vaste onderwerpen bij inkoop van apparatuur.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Met name bij inkoop kunnen zonder veel extra kosten verbeteringen in de arbeidsomstandigheden worden gerealiseerd. Denk aan werkhoogtes en blusmiddelen.

### 1.3.12 Veiligheid en gezondheid zijn vaste onderwerpen bij nieuwbouw en renovatie.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Met name bij nieuwbouw kunnen zonder veel extra kosten verbeteringen in de arbeidsomstandigheden worden gerealiseerd. Denk aan klimaatbeheersing en blusmiddelen.

## 2. Werk- en rusttijden

### 2.1 Dienstroosters

#### 2.1.1 Het dienstrooster is minimaal 2 weken van tevoren bekend.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	Eventuele opmerkingen

#### 2.1.2 Medewerkers zijn zeker van hun vrije dagen.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	Eventuele opmerkingen

#### 2.1.3 Medewerkers zijn regelmatig vrij op zon- en feestdagen.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	Eventuele opmerkingen

Zorg dat medewerkers een vrij ingeroosterde zondag ook werkelijk vrij hebben.

#### 2.1.4 De werktijden van de medewerkers worden geregistreerd.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	Eventuele opmerkingen

## 2.2 Werk- en rusttijden

### 2.2.1 Er wordt maximaal één keer per week meer dan 12 uur gewerkt.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

In de horeca zijn werk- en rusttijden bijna steeds een risico: het wijkt vaak af van het schema 'maandag tot vrijdag van 09.00 tot 17.00 uur'. Daarnaast komt het regelmatig voor dat medewerkers voor meer dan één bedrijf werken. Bij bepalen van de toegestane werk- en rusttijden geldt de totale werktijd van de werknemer. Werk- en rusttijden zijn geregeld in de CAO en de Arbeidstijdenwet. Op overtreding staan hoge boetes. Voor jeugdigen (16 en 17 jaar) en kinderen (14 en 15 jaar) gelden strengere regels.

### 2.2.2 Medewerkers werken maximaal 12 uur per dag.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

### 2.2.3 Medewerkers die tussen 24.00 en 06.00 werken krijgen voldoende rust.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Voor werken in nachtdiensten (tussen 24.00 en 06.00) gelden aanvullende regels (Arbeidstijdenwet, nachtdiensten)

### 2.2.4 Medewerkers werken gemiddeld maximaal 5 dagen per week.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Aan het aantal werkbare dagen en uren is een wettelijk maximum gesteld.

**2.2.5 Overwerk wordt gecompenseerd als vrije tijd.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**2.2.6 Het werk wordt na hooguit 5,5 uur afgewisseld met minimaal 30 minuten pauze (jeugdigen na 4,5 uur).**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**2.2.7 De afwijkende regels wat betreft arbeidstijden voor jongeren onder 18 jaar worden toegepast.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

### 3. Agressie, geweld, pesten, seksuele intimidatie, discriminatie en werkdruk

#### 3.1 Ongewenst gedrag van klanten/gasten of medewerkers

##### 3.1.1 Er zijn duidelijke afspraken gemaakt over wat te doen bij een incident.

	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Ja	
<input type="radio"/> Nee	

Werkgevers moeten volgens de Arbowet beleid voeren om agressie, geweld, pesten, seksuele intimidatie, discriminatie en werkdruk te voorkómen. En niet pas achteraf! Deze onderwerpen worden in de Arbowet aangeduid als psycho-sociale arbeidsbelasting (PSA). In het arbobeleid moet ook aandacht worden besteed aan PSA. Duidelijke (vastgelegde) afspraken en bespreking van mogelijke problemen en ongewenste gebeurtenissen zorgen ervoor dat medewerkers zich gesteund voelen door het bedrijf. Het gaat hierbij niet alleen om bijvoorbeeld agressie en geweld van medewerkers onderling maar ook om agressie en geweld van klanten/gasten naar het eigen personeel.

##### 3.1.2 De huis- en gedragsregels zijn opgehangen voor de gasten en de medewerkers.

	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Ja	
<input type="radio"/> Nee	

Huis- en gedragsregels kunnen als ondergrens dienen voor wat getolereerd wordt in het bedrijf. Neem regels op over alcohol- en drugs, seksuele intimidatie, discriminatie en agressie. Handhaaf de regels consequent. Alcohol en drugs verminderen het bewustzijn van de medewerkers, waardoor ze minder alert reageren in bijzondere situaties. Bovendien raken medewerkers sneller vermoeid.

In de arbocatalogus worden eveneens voorbeelden van huisregels voor klanten, gasten en medewerkers gegeven.

**3.1.3 Er wordt serieus aandacht besteed aan medewerkers die te maken hebben gehad met bedreiging, geweld, discriminatie, pesten of seksuele intimidatie door gasten.**

	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Ja	
<input type="radio"/> Nee	

In cafés, discotheken en fastfoodbedrijven geeft 30% van de medewerkers aan beducht te zijn voor bedreigingen en dergelijke. Er zijn diverse maatregelen mogelijk. Bij enkele volgt een toelichting:

Geleidelijke afbouw van de avond: stoppen met toelaten van bezoekers, extra verlichting aan, stoppen met schenken van alcohol, laatste ronde, rustige muziek;

Afsluitprocedure: samen afsluiten, terras goed verlichten en niet alleen opruimen, geld opslaan en tellen in afgesloten ruimte, geldtransport overdag;

Toegangscontrole: portier, fouilleren, detectiepoortjes, pasjesregeling, entreegelden;

Drugsgebruik ontmoedigen: toiletdeuren van onderen en van boven minimaal 30 cm open laten i.v.m. preventie drugsgebruik.

Na een incident met agressie heeft de leidinggevende een aantal belangrijke taken. De arbocatalogus geeft meer informatie over wat de leidinggevende doen na een agressie-incident.

**3.1.4 Indien uw bedrijf een cafe, discotheek of fastfoodbedrijf is, is de 'Veiligheidsscan Horeca' uitgevoerd.**

	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Ja	
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

Voor de gratis veiligheidsscan komt een veiligheidsadviseur van het Centrum voor Criminaliteitspreventie en Veiligheid (CCV) bij de horecaondernemers langs in het horecabedrijf. Hij gaat na in hoeverre het horecabedrijf veilig is en geeft in een rapport advies of er bouwkundige, elektronische, digitale of organisatorische aanpassingen nodig zijn.

**3.1.5 Er zijn afspraken gemaakt over ongewenste gedragingen van medewerkers onderling.**

	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Ja	
<input type="radio"/> Nee	

Wanneer medewerkers in de eigen organisatie worden geconfronteerd met bijvoorbeeld seksuele intimidatie of pesten tast dat het gevoel van veiligheid aan. De gevolgen kunnen ernstig zijn (ziekteverzuim of zelfs WIA). Een vertrouwenspersoon is erg zinvol in de begeleiding van een medewerker die is geconfronteerd met seksuele intimidatie, discriminatie of agressie. Dit zou bijvoorbeeld iemand van de Arbodienst kunnen zijn.



### 3.2 Organisatie, leidinggeven en samenwerking

#### 3.2.1 Medewerkers moeten voor hun gevoel zelden teveel dingen doen in te korte tijd.

	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Ja	
<input type="radio"/> Nee	

Te hoge werkbelasting veroorzaakt op den duur een ongezonde spanning/stress die leidt tot uitval.

#### 3.2.2 Iedereen heeft een duidelijke taak waarbij men precies weet wat men wel en niet moet doen.

	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Ja	
<input type="radio"/> Nee	

Onduidelijkheid over taken en bevoegdheden geeft onzekerheid en stress.

#### 3.2.3 De verantwoordelijkheden van medewerkers sluiten aan bij kennis, inzicht en vaardigheden.

	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Ja	
<input type="radio"/> Nee	

Langdurige overbelasting veroorzaakt stress en gezondheidsklachten en kan leiden tot langdurige uitval.

#### 3.2.4 Medewerkers kunnen het werk doen op een manier die zij zelf het prettigst vinden.

	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Ja	
<input type="radio"/> Nee	

De manier waarop het werk is georganiseerd heeft veel invloed op het welbevinden van de medewerkers. De motivatie van medewerkers is groter als ze zelf verantwoordelijk zijn voor de uitvoering van de taak. Regelmogelijkheden zijn nodig om onverwachte problemen te kunnen oplossen. Betrek de medewerkers bij het organiseren van het werk. Vaak hebben zij goede tips.

### 3.2.5 Er is steeds op de juiste tijden voldoende en vakbekwaam personeel aanwezig.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Vakbekwaam personeel kan efficiënter werken, neemt eerder zijn verantwoordelijkheid en kan collega's ondersteunen. Als er voldoende personeel is vermindert de taaklast en werkdruk per persoon.

### 3.2.6 Iedere medewerker heeft mogelijkheden zich te ontwikkelen.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Eenzijdige functies zijn negatief voor de medewerker en het bedrijf. De mogelijkheid tot ontwikkeling stimuleert medewerkers in het huidige werk.

De arbocatalogus geeft een aantal maatregelen om monotoon werk te voorkomen.

### 3.2.7 Tijdens het werk is er voldoende onderlinge communicatie en overleg.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Gestructureerd werkoverleg maakt het mogelijk om problemen op een efficiënte manier op te lossen. Betrek medewerkers die geen Nederlands spreken wel bij overleg. Spreek een taal die begrepen wordt en biedt eventueel een taalcursus aan.

### 3.2.8 De onderlinge samenwerking is goed.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Onderlinge ondersteuning vermindert de werkbelasting en daardoor de stress. Een flink deel van het verzuim heeft te maken met opgelopen of onopgeloste ruzies. Hulp bij het oplossen van de ruzies kost geld, maar verzuim is duurder.

### 3.2.9 De medewerkers zijn tevreden over de manier van leidinggeven.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Een gebrekkige leiding en een hoge werkdruk komen heel vaak samen voor (TNO, 2000).

### 3.2.10 Er wordt voldoende rekening gehouden met de mening van de medewerkers.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Inspraak vergroot de betrokkenheid bij het werk. Dat vermindert het ziekteverzuim en het verloop en verhoogt de kwaliteit van de dienstverlening.

## 4. Bedrijfshulpverlening (BHV) en brandveiligheid

Om bij calamiteiten snel en goed te kunnen reageren, moet elk bedrijf een bedrijfshulpverleningsorganisatie hebben.

### 4.1 Bedrijfshulpverlening

#### 4.1.1 Er is een actueel Bedrijfshulpverleningsplan (bedrijfsnoodplan) aanwezig.

	Eventuele opmerkingen
<input type="radio"/> Ja	
<input type="radio"/> Nee	

Een bedrijfsnoodplan maakt duidelijk welke scenario's er in werking treden in geval van nood en wie daarbij verantwoordelijk is voor de bijkomende taken. Het bedrijfsnoodplan bestaat uit:

- instructies;
- instructieplan;
- alarmering;
- verzamelplaats; en
- tekeningen.

#### 4.1.2 Er zijn instructiebordjes in het bedrijf aanwezig die aangeven wat te doen bij brand of een ongeval.

	Eventuele opmerkingen
<input type="radio"/> Ja	
<input type="radio"/> Nee	

#### 4.1.3 Er is altijd minstens 1 bedrijfshulpverlener (BHV'er) in het bedrijf.

	Eventuele opmerkingen
<input type="radio"/> Ja	
<input type="radio"/> Nee	

Bedrijfshulpverleners (BHV'ers) zijn medewerkers die een speciale cursus hebben gevolgd in levensreddende eerste hulp, brandbestrijding, ontruiming en communicatie met externe hulpverleners. Meestal betreft het een 2-daagse cursus.

#### 4.1.4 De opgeleide BHV'ers volgen minimaal jaarlijks een herhalingstraining.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

In de wet staat dat een bedrijf de deskundigheid en ervaring van alle medewerkers van de bedrijfshulpverleningsdienst op peil moet houden.

#### 4.1.5 Alle medewerkers zijn mondeling geïnstrueerd over wat zij moeten doen bij brand of een ongeval.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Medewerkers, met name parttimers, zijn dikwijls erg slecht op de hoogte van de indeling van het gebouw. Gasten wachten bij een calamiteit vaak af tot iemand hen zegt wat ze moeten doen. Huishoudelijke medewerkers zijn vaak erg slecht op de hoogte van het BHV-plan.

De Arbowet verplicht de werkgever om instructie- en/of voorlichtingsbijeenkomsten te organiseren. De werknemers moeten deze bijeenkomsten bijwonen en op de hoogte zijn van het ontruimingsplan.

Regelmatig oefenen op locatie is van belang.

#### 4.1.6 Het BHV-plan en de inzet van de BHV'ers wordt jaarlijks geoefend in het eigen bedrijf.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Het is nodig om dit soort trainingen regelmatig te herhalen op alle locaties.

Het is van belang dat ontruimingsoefeningen op locatie, daar waar men daadwerkelijk werkt, gehouden worden. Dit is essentieel, want in geval van nood moet je weten waar bijv. het trappenhuis of een bepaalde uitgang nu eigenlijk is. De ervaring leert namelijk dat medewerkers dit soort basale zaken gewoon soms niet (meer) weten van hun werkplek (i.g.v. een calamiteit).

## 4.2 Nooduitgangen, vluchtwegen, blusmiddelen

### 4.2.1 Er zijn voldoende nooduitgangen en vluchtwegen aanwezig.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	Eventuele opmerkingen

### 4.2.2 De nooduitgangen en de vluchtwegen zijn altijd vrij.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	Eventuele opmerkingen

### 4.2.3 De deuren van de nooduitgangen gaan naar buiten toe open.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	Eventuele opmerkingen

### 4.2.4 De nooduitgangen zijn op eenvoudige wijze te openen.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	Eventuele opmerkingen

Er zijn verschillende mogelijkheden:

- antipanieksluiting (duwstang);
- knopcilinder (slot met draaiknop);
- nooddeur-klink (van buiten af te sluiten, van binnen altijd te openen).
- Een alarm beperkt het ongewenst gebruik van nooddeuren.

**4.2.5 De vluchtwegen en de nooduitgangen zijn voorzien van goede, verlichte richtingsbordjes.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**4.2.6 De vluchtwegen, ruimtes waar gasten verblijven en de keuken, kelder en magazijn zijn voorzien van noodverlichting.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**4.2.7 Er zijn voldoende blusmiddelen in het bedrijf aanwezig en deze zijn van het juiste type.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**4.2.8 Alle blusmiddelen zijn altijd duidelijk zichtbaar en goed bereikbaar opgehangen.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**4.2.9 Er zijn brandmelders (rookmelders) in het pand aanwezig.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

### 4.3 Brandpreventie en EHBO

#### 4.3.1 Bij de inrichting en versiering van het pand wordt brandveilig materiaal gebruikt.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	

Gebruik geen licht ontvlambare decoratiematerialen. Zorg voor gebruik van voldoende brandwerende bouwmaterialen. Vraag advies aan de brandweer.

#### 4.3.2 Er staat tegen het gebouw geen brandbaar materiaal opgeslagen (pallets, kratten, open afvalcontainers, terrasmeubilair).

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

Ongeveer 20% van alle branden in de horeca ontstaat door brandstichting. Probeer buitenopslag zoveel mogelijk in een afsluitbaar gebied te doen en niet tegen de gevel van het gebouw. Gebruik af te sluiten afvalcontainers.

#### 4.3.3 De verbandtrommel is duidelijk zichtbaar en goed bereikbaar.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

Advies: type A (uitgebreide doos). Let op eisen uit de hygiënecode.

Zorg op diverse plaatsen voor een aanvullende pleisterset.

#### 4.3.4 Er wordt gebruik gemaakt van zelfdovende afvalbakken en metalen, afsluitbare asverzamelaars.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	

Afvalbakken in de horeca moeten zelfdovend zijn. Smeulende peuken zijn een bekende oorzaak van brand.



## 5. Algemene voorzieningen: Gebouw, onderhoud, schoonmaak

### 5.1 Het gebouw

#### 5.1.1 De elektrische installatie is aangelegd en onderhouden door een erkende installateur.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	Eventuele opmerkingen

#### 5.1.2 De elektrische voorzieningen in natte omstandigheden (buiten en in de keuken) zijn intact en beschermd tegen water.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	Eventuele opmerkingen

#### 5.1.3 Oneffenheden en hoogteverschillen in de vloeren (afstapjes) zijn duidelijk zichtbaar en veilig beloopbaar.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	Eventuele opmerkingen

#### 5.1.4 In de looproutes zijn oneffenheden in de vloer (zoals trappen en drempels) zoveel mogelijk weggewerkt.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	Eventuele opmerkingen

Hoogteverschillen maken het lopen extra belastend. Met name traplopen draagt bij aan de inspannendheid van het werk. Bij gebruik van een kar of steekwagen zijn drempels extra zwaar, omdat de kar dan opgetild of extra hard getrokken moet worden. Ook verhogen trappen en drempels de kans op ongevallen.

### 5.1.5 De serveer- en transport- en steekwagens rollen goed over de vloer.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

Als wagens een slecht lopend of slecht sturend wiel hebben of wanneer de wielen vastlopen in het tapijt, neemt de lichamelijke belasting door duwen en trekken enorm toe. Drempels zorgen voor extra lichamelijke belasting omdat medewerkers extra moeten tillen.

### 5.1.6 Trappen zijn goed onderhouden, niet glad, goed verlicht en voorzien van leuning.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

### 5.1.7 Kelderluiken zijn, als ze open staan, voorzien van een afzetting.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

### 5.1.8 Open plaatsen waar valgevaar optreedt zijn voorzien van een balustrade.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

### 5.1.9 De gebruikte ladders en trapjes zijn onbeschadigd en veilig.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

### 5.1.10 De voorzieningen op het buitenterrein zijn veilig.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

Behalve voor de eigen medewerkers geldt hier ook dat het bedrijf verantwoordelijk is voor de gasten. Kinderen verdienen extra aandacht. Het bedrijf is aansprakelijk voor opgelopen schades.

Bij voorzieningen op het buitenterrein gaat het om:

- vlakke, egale trottoirs en terrassen;
- verkeersregels duidelijk aangegeven;
- veilige oversteekplaatsen;
- veilig speeltuig.

### 5.1.11 Bij pauzes wordt rekening gehouden met niet-rokers.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

Er geldt een rookverbod op de werkplek en in openbare gebouwen en ruimtes. Zoals ziekenhuizen, concertzalen en luchthavens. Ook geldt sinds 10 oktober 2014 het rookverbod voor de hele horeca. De uitzondering op het rookverbod voor de kleine cafés zonder personeel is hiermee vervallen.

## 5.2 Sanitair, kleedruimte en pauzeruimte

### 5.2.1 De medewerkers kunnen hun pauzes rustig zittend aan een tafel doorbrengen.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	

### 5.2.2 Er zijn kleedruimtes aanwezig voor medewerkers die zich om moeten kleden.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

**5.2.3 Voor de medewerkers is een van gasten gescheiden toilet met wastafel aanwezig.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.3 Verlichting / Daglicht**

**5.3.1 De (spoel)keuken is goed verlicht.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.3.2 De bars zijn goed verlicht.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.3.3 De uitgiftebuffetten zijn goed verlicht.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.3.4 De balie is goed verlicht.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.3.5 Het kantoor is goed verlicht.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.3.6 Het magazijn is goed verlicht.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.3.7 De kelder is goed verlicht.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.3.8 De hotelkamers zijn goed verlicht.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.3.9 Het sanitair heeft goede verlichting.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.3.10 In alle ruimtes, waar overdag meer dan 2 uur mensen werken, is daglicht aanwezig.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.3.11 Er is zonwering aanwezig in het kantoor.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.3.12 Er is zonwering aanwezig bij de balie.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.3.13 Op plaatsen waar zonlicht recht in de ogen schijnt is zonwering aanwezig.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

## 5.4 Onderhoud

**5.4.1 De blusmiddelen worden regelmatig onderhouden en gekeurd (brandhaspels eenmaal per jaar, brandblussers advies 1 keer per 2 jaar).**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Voordelen van regelmatig onderhoud of inspecties zijn:

- veiligheid in het gebruik;
- verhoogde bedrijfszekerheid van de apparatuur;
- prettiger werken doordat de apparatuur in orde is;
- betere indruk naar gasten.

Regelmatige inspectie van veel voorzieningen is verplicht.

46% van de branden in de Horeca wordt veroorzaakt door een technische storing of defect; onderhoud en inspectie zijn daarom essentieel.

**5.4.2 De noodverlichting wordt regelmatig onderhouden en gekeurd (minimaal 1 keer per jaar).**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.4.3 De nooduitgangen worden regelmatig onderhouden en gekeurd (4 keer per jaar).**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.4.4 De brandmelders worden regelmatig onderhouden en gekeurd (4 keer per jaar) (batterijen testen).**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.4.5 De brandmeldinstallatie wordt regelmatig onderhouden en gekeurd (1 keer per jaar).**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.4.6 De EHBO-trommel, pleistersets worden regelmatig onderhouden en gekeurd (4 keer per jaar, zelf).**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.4.7 Het sluitingsmechanisme van deuren in brandwerende scheidings wordt regelmatig onderhouden en gekeurd (1 keer per jaar).**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.4.8 De elektrische installatie wordt regelmatig onderhouden en gekeurd (NEN 1010, NEN 3140; keuring 1 keer per 3 jaar).**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.4.9 De verwarmingsinstallatie wordt regelmatig onderhouden en gekeurd (1 keer per jaar).**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>



**5.4.10 De luchtbehandelingsinstallatie wordt regelmatig onderhouden en gekeurd (1 keer per jaar).**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.4.11 Het schoorsteenkanaal van kachel of haard wordt regelmatig onderhouden en gekeurd (1 keer per jaar visuele inspectie / indien nodig reiniging).**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.4.12 De lift (personen en/of goederen) wordt regelmatig onderhouden en gekeurd (door Liftinstituut).**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.4.13 De koel- en vriesinstallaties wordt regelmatig onderhouden en gekeurd (STEK-installeteur).**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.4.14 De kooldioxide-installatie wordt regelmatig onderhouden en gekeurd (inspectie minimaal 4 keer per jaar op lekkage en defecten).**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Voor de ingebruikneming en herkeuring van Kelderbierinstallaties (KBI) bestaat het zogenaamde CBK Protocol.

**5.4.15 De afvoerkanalen van kook- en frituurplaatsen worden regelmatig onderhouden en gekeurd (1 keer per jaar inspectie indien nodig reinigen).**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.4.16 De vetfilters in afvoerkanalen worden regelmatig onderhouden en gekeurd (afhankelijk van gebruik regelmatig reinigen (minstens 1 keer per week, zelf).**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.4.17 De elektrische apparatuur wordt regelmatig onderhouden en gekeurd (onderhoud: 4 keer per jaar inspectie/groot onderhoud).**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Schoonmaak- en onderhoudswerk van elektrische apparaten

**5.4.18 De speeltoestellen worden regelmatig onderhouden en gekeurd (1 keer per jaar inspectie/onderhoud).**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.4.19 De vrije beschikbaarheid van blusmiddelen wordt dagelijks geïnspecteerd.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

(Arbobesluit, art. 3.8, lid 3)

#### 5.4.20 De werking van de noodverlichting wordt dagelijks geïnspecteerd

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	Eventuele opmerkingen

#### 5.4.21 Dagelijks wordt geïnspecteerd of de vluchtwegen en nooduitgangen vrij toegankelijk zijn.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	Eventuele opmerkingen

Vaak wordt de goede werking van noodvoorzieningen tenietgedaan doordat ze worden geblokkeerd. Voorbeelden zijn het stallen van fietsen buiten of kratjes drank binnen voor de nooduitgang.

(Arbobesluit, art. 3.6 en Arbobeleidsregel 3.6)

#### 5.4.22 Dagelijks wordt geïnspecteerd of er geen brandbare materialen tegen de gevels worden gebruikt.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	Eventuele opmerkingen

#### 5.4.23 Dagelijks wordt geïnspecteerd of de vloeren schoon en droog zijn.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	Eventuele opmerkingen

(Arbobesluit, art. 3.2, lid 1)

#### 5.4.24 Dagelijks wordt geïnspecteerd of er defecten aan apparatuur zijn.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	Eventuele opmerkingen

**5.4.25 Defecten aan apparatuur of installaties worden direct gerepareerd.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.4.26 Bij schoonmaak en onderhoud aan apparatuur en installaties wordt altijd de stroom eraf gehaald.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.4.27 Er is een onderhoudsboek (logboek) aanwezig, waarin alle onderhoudswerkzaamheden en reparaties worden bijgehouden.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.5 Schoonmaak**

**5.5.1 Er is een register van gevaarlijke stoffen aanwezig.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Alle producten met een oranje waarschuwingsvierkant op het etiket zijn gevaarlijke stoffen. Veel schoonmaakmiddelen zijn gevaarlijke stoffen. Denk aan afwasmiddel, ovenreiniger, grillreiniger, desinfectiemiddel, vloerreiniger, ontstopper en sanitairreiniger.

Er staan een aantal praktische maatregelen t.a.v. gevaarlijke stoffen in de arbocatalogus. Evenals een link naar de uitleg van gevarensymbolen in het Engels.

**5.5.2 Van ieder product benoemd in het register is een veiligheidsinformatieblad aanwezig.**

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	

In het kader van REACH moeten bedrijven die met gevaarlijke stoffen werken een VIB krijgen van de leverancier/distributeur van de stof. Hierin staat onder andere informatie over de stoffen in het product en hoe je de risico's daarvan zo klein mogelijk kunt houden. En wat je moet doen als er toch iets mis gaat.

**5.5.3 Medewerkers gebruiken de persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen, bril, etc.) die verplicht zijn.**

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

Gebruik de juiste persoonlijke beschermingsmiddelen zoals bijv. werkhandschoenen.

**5.5.4 De medewerkers beschikken over goede schoenen.**

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

Een schone en stroeve vloer blijft lastig: praktisch voorbeeld La Place.

Glij-, struikel- en valpartijen op gladde vloeren voorkomen.

**5.5.5 Bij jeugdigen (jonger dan 18 jaar) die schoonmaakwerk verrichten is altijd direct toezicht aanwezig.**

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

**5.5.6 De inrichting is zodanig dat iedere te reinigen plaats eenvoudig bereikt kan worden.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**5.5.7 Er wordt gebruik gemaakt van een verrijdbare mopemmer.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Maak schoonmaakwerkzaamheden efficiënter en lichter door te zorgen dat medewerkers niet moeten slepen met de schoonmaakmiddelen. Met name een verrijdbare mopemmer zorgt voor verlichting. Zeker bij meerdere etages is het zinvol meerdere schoonmaaksets ter beschikking te hebben.

**5.5.8 Men kan rechtop staan bij stofzuigen, dweilen, trekken, vegen, ragen etc..**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Een te korte zuigslang en zuigbuis aan de stofzuiger maken dat in gebogen houding gezogen moet worden. Stelen aan bezems etc. moeten lang genoeg zijn om rechtop te kunnen werken; bij voorkeur is de lengte verstelbaar.

(Arbobesluit, art. 5.2)

**5.5.9 De werkzaamheden in de huishouding worden, indien mogelijk, afgewisseld en de medewerkers kunnen na hooguit 2 uur minimaal 10 minuten zitten.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Bij lichamelijk inspannend werk is het zinvol de werkzaamheden tijdig af te wisselen met een pauze of zittend werk. Afwisseling van de werkzaamheden varieert de lichamelijke belasting, waardoor medewerkers minder snel vermoeid raken en minder snel specifieke lichamelijke klachten oplopen.

(Arbobesluit, art. 5.2)

## 6. Opslag: Magazijn / opslagkelder (tapinstallatie, goederenontvangst, koel- en vriescellen)

### 6.1 Het magazijn

Indien van toepassing

#### 6.1.1 De magazijnstellingen zijn zo geplaatst dat zij niet kunnen omvallen.

<input type="radio"/> Ja	Eventuele opmerkingen
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

#### 6.1.2 De magazijnstellingen zijn berekend op het opgeslagen gewicht.

<input type="radio"/> Ja	Eventuele opmerkingen
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

#### 6.1.3 Deuren van koel- en/of vriesruimtes kunnen van binnen uit worden geopend.

<input type="radio"/> Ja	Eventuele opmerkingen
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

#### 6.1.4 Alle opslagruimtes zijn op de begane grond.

<input type="radio"/> Ja	Eventuele opmerkingen
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

De lichamelijke belasting in de opslagruimtes bestaat vaak uit het tillen van zware dingen in kleine ruimtes. Omdat de werkzaamheden in de opslagruimtes doorgaans kort duren en meestal op rustige tijden van de dag worden uitgevoerd is het risico voor de gezondheid beperkt. Aandacht blijft echter gewenst want ook kort, maar zwaar tillen kan tot klachten leiden.

Traplopen maakt het dragen van goederen extra belastend.

**6.1.5 Er is meer dan 1 meter bewegingsruimte aanwezig tussen de stellingen en dergelijke.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**6.1.6 De opslagruimte is minimaal 2.05 meter hoog.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Medewerkers moeten altijd goed rechtop kunnen staan tijdens het werk, zodat zij geen ongunstige werkhouding hoeven aan te nemen. Probeer de werkzaamheden anders te beperken tot het minimum.

**6.1.7 Er wordt op toegezien dat er geen lasten van meer dan 23 kg worden getild.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Aan het tillen van zware lasten is een maximum gesteld. Lasten van 23 kg of meer mogen niet alleen worden getild. Ook lasten met onconulante afmetingen (bijv. bierfusten of koolzuurflessen) mogen niet alleen of zonder hulpmiddelen worden getild. Zorg ervoor dat dergelijke zware of moeilijk te hanteren lasten ofwel met 2 personen ofwel met behulp van hulpmiddelen kunnen worden getild. Voor tillen en verplaatsen van vaten, tafels en stoelen bestaan speciale steekwagens. Zie ook de

**6.2 Gevaarlijke stoffen**

**6.2.1 De ruimte waar de kooldioxidecilinders (koolzuur) staan voldoen aan één van de eisen (zie wettelijk kader).**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

De ruimte waar de kooldioxidecilinders (koolzuur) staan voldoen aan één van de volgende eisen:

- zeer goede ventilatie, met name net boven de vloer;
- permanente kooldioxidemeting (koolzuurmeting).



Bovenstaande geldt voor gasflessen boven de 3 kg. Bij gebruik van een fles van 2 kg (bevat 1 kuub CO2) hoeft er geen alarm geplaatst te worden. Een reservefles (buiten de aangesloten fles om) wordt dan wel in een aparte ruimte opgeslagen.

In de arbocatalogus staat meer informatie over risico's, preventie en praktische maatregelen t.a.v. drukapparatuur.

#### 6.2.2 De kooldioxidecilinders zijn vastgezet zodat ze niet kunnen omvallen.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

Voor meer praktische maatregelen zie de arbocatalogus.

#### 6.2.3 Indien gewerkt wordt met biertankreiniger wordt gebruik en opslag nauwkeurig bijgehouden in het gevaarlijke stoffenregister.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

Biertankreiniger is meestal een zuur dat gevaarlijk kan zijn. Het gevaarlijke stoffenregister dient ingevuld te worden bij het aanwezig zijn van een biertankreiniger.

#### 6.2.4 De schoonmaak- en afwasmiddelen zijn opgeslagen in een aparte kast.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

Bij de opslag van gevaarlijke stoffen moet op de verpakking en de omstandigheden worden gelet. Meer informatie is te vinden op de arbocatalogus.

## 7. Bediening: Eetzaal, café, bar, danszaal, zaal

Indien van toepassing

De lichamelijke belasting in de bediening wordt gekenmerkt door langdurig staan, lopen en gedraaide, reikende houdingen bij het uitserveren. Het risico voor de gezondheid wordt verhoogd door een hoge werkdruk met onvoldoende rustmomenten.

### 7.1 Lichamelijke belasting

#### 7.1.1 De loopafstanden zijn in de bediening zo kort mogelijk.

	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Ja	
<input type="radio"/> Nee	

#### 7.1.2 De loop- en bewegingsruimte is zo breed dat medewerkers niet steeds hoeven uit te wijken voor gasten.

	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Ja	
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

#### 7.1.3 Dienbladen zijn in de bediening met 2 handen recht voor het lichaam te tillen.

	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Ja	
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

Tillen is extra zwaar als dit met één hand, boven schouderhoogte of met een gedraaid bovenlichaam gebeurt. Het tillen van een dienblad op één hand geeft een ongunstige houding van de pols en de vingers. Uiteraard speelt ook het gewicht van de te tillen dingen mee. Met één hand mag maximaal 6 kg worden getild.

#### 7.1.4 Het losse meubilair is licht in gewicht en het wordt zo min mogelijk verplaatst.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

Stoelen en tafels in zalen en op terrassen, maar ook in eetzalen moeten regelmatig worden verplaatst. Omdat het grote dingen zijn, zijn ze moeilijk vast te pakken. Beperk daarom zo veel mogelijk het tillen van meubilair. Voor het verplaatsen van tafels en stoelen bestaan speciale steekwagens.

#### 7.1.5 De opstelling van tafels en bereikbaarheid van zitplaatsen is zodanig dat ver voorover buigen bij het uitserveren wordt voorkomen.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

Ver voorover buigen, vaak in combinatie met een gedraaide houding is zeer belastend en kan klachten veroorzaken. (Arbobesluit, art. 5.6)

#### 7.1.6 De werkhoogte bij de bar, doorgeefluiken en uitgiftebuffetten ligt tussen 0.95 en 1.05 meter.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	

Mensen variëren nogal in lengte. Gemiddeld is de Nederlandse man 1.79 meter lang en de vrouw 1.65 meter. Overall is de gemiddelde Nederlander 1.72 meter. De gemiddelde ellebooghoogte bedraagt bij staand werken 1.09 meter. Een goede werkhoogte in de bediening is dan gemiddeld ongeveer 1.00 meter. Houd rekening met de lichaamsmaten van medewerkers. (Arbobesluit, art. 5.4)

#### 7.1.7 Achter of bij de bar is een kruk of andere zitmogelijkheid aanwezig voor de barmedewerker.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

**7.1.8 De medewerkers in de bediening wisselen het staan en lopen in elk geval iedere 2 uur af met andere werkzaamheden of 10 minuten pauze.**

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

**7.1.9 De medewerkers beschikken over goede schoenen.**

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	

Stel goede schoenen ter beschikking aan alle medewerkers: een stevige, niet gladde zool en een goed voetbed.

Voor keuken en schoonmaak: waterdichte schoen of klomp.

Bij verplaatsen van fusten en zware goederen: stalen neus.

Verplicht medewerkers tot het dragen van goede schoenen.

**7.2 Klimaat en geluid**

Als het werk lichamelijk zwaar is door de temperatuur of de kwaliteit van de lucht dan heb je te maken met thermische belasting.

**7.2.1 Warme, rokerige of benauwde ruimtes worden zoveel mogelijk voorkomen.**

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	

Bij voorkeur worden klachten die te maken hebben met de temperatuur en de luchtkwaliteit preventief bestreden volgens de arbeidshygiënische strategie.

Indien voorkomen niet mogelijk is, kunnen maatregelen als goede aanvoer van frisse lucht, of afzuiging van warme, rokerige of benauwde lucht een oplossing bieden.

**7.2.2 Er kan tochtvrij gewerkt worden.**

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	

### 7.2.3 In ruimtes waar sprake is van luide muziek worden medewerkers beschermd tegen de schadelijke invloeden hiervan.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

Bij één van onderstaande activiteiten kan sprake zijn van luide muziek:

- discotheek;
- (dans)feest;
- live muziek;
- feestcafé;
- andere activiteit met luide muziek.

Bij de genoemde activiteiten is zeer waarschijnlijk sprake van schadelijk geluid (meer dan 80 dB(A)). Het geluid moet in de betreffende ruimtes, op de werkplekken worden gemeten door een deskundige (Arbodienst). Als blijkt dat medewerkers inderdaad blootstaan aan schadelijk geluid (boven 80 dB(A)) moet het volgende gebeuren:

- Geluidsniveau op werkplekken zoveel mogelijk reduceren (muziek dimmen, boxen van bar af richten);
- Medewerkers zo kort mogelijk in het lawaai laten werken;
- Gehoorbescherming ter beschikking stellen; bij voorkeur otoplastieken (op maat gemaakt; spraakverstaanbaarheid blijft goed);
- Voorlichting verzorgen voor de medewerkers over de risico's van lawaai en de noodzaak tot gehoorbescherming;
- Boven 80 dB(A) recht op werkweigering voor zwangeren en zogenden.
- Boven 85 dB(A) een werkverbod voor jeugdigen (jonger dan 18 jaar).
- Boven 85 dB(A) zijn de medewerkers verplicht de gehoorbescherming ook te dragen.

De Arbeidsinspectie mag de medewerker ook rechtstreeks een boete geven (max. EUR 250,-). 80 dB(A) is zo luid, dat het moeilijk begint te worden elkaar te verstaan op 1 meter afstand.

### 7.3 Apparatuur

In de horeca werk je met verschillende soorten apparatuur (zogenoemde arbeidsmiddelen) die gevaarlijk kunnen zijn. Denk aan het werken met snijmachines, mixers, elektrische messen en vleesmolens.

#### 7.3.1 Alle apparatuur, is voorzien van een CE-markering.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	

Hierbij gaat het om apparatuur, zoals koffiemachine, ijsslimonademachine, citruspers, etc.

Alle machines die zijn aangeschaft na 1 januari 1995 moeten de CE-markering hebben.

**7.3.2 Van alle apparatuur is een Nederlandstalige gebruiksaanwijzing aanwezig.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

In de arbocatalogus worden de randvoorwaarden omschreven voor veilig gebruik van arbeidsmiddelen.

**7.3.3 De hete delen van de koffiemachine zijn afgeschermd of zijn voorzien van een waarschuwingsteken.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**7.3.4 Bij het gebruik van barbecues, fonduestellen, grillplaten, rechauds en dergelijke kan veilig worden gewerkt en gegeten.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Praktische maatregelen voor het werken met hete pannen, fornuizen, heteluchtovens, frituren en bakplaten.

**7.3.5 Voor kapot glaswerk is een speciale afvalbak aanwezig.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Verwondingen als gevolg van snijden aan kapot glaswerk komen regelmatig voor. Gebruik van een aparte glasbak voorkomt dat men zonder het te weten een kapot glas kan vastpakken bij het legen van een normale afvalbak.

## 8. Voedselbereiding en afwassen: Keuken, frituur en spoelkeuken

Indien van toepassing

In de horeca werk je met verschillende soorten apparatuur (zogenoemde arbeidsmiddelen) die gevaarlijk kunnen zijn. Denk aan het werken met snijmachines, mixers, elektrische messen en vleesmolens.

### 8.1 Lichamelijke belasting

#### 8.1.1 De vloer is zo stroef dat uitglijden niet voorkomt.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Praktische maatregelen: glij-, struikel- en valpartijen en gladde vloeren

#### 8.1.2 De medewerkers beschikken over goede schoenen.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Stel goede schoenen ter beschikking aan alle medewerkers: een stevige, niet gladde zool en een goed voetbed.

Voor keuken en schoonmaak: waterdichte schoen of klomp.

Bij verplaatsen van fusten en zware goederen: stalen neus.

Verplicht medewerkers tot het dragen van goede schoenen.

#### 8.1.3 De loop- en bewegingsruimte tussen de werktafels en apparatuur is minimaal 1.20 meter breed.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

#### 8.1.4 De werkruimte is overal minimaal 2.05 meter hoog.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>





**8.1.9 Bij roeren en bij in- en uitruimen van afwaskorven moet de arm zelden helemaal worden gestrekt.**

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

Als handelingen waarbij kracht gezet moet worden ver van het lichaam verricht worden, zijn deze extra belastend.

**8.1.10 De keuken en opslagruimtes liggen dicht bij elkaar.**

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

**8.1.11 Bij werkzaamheden die op een vaste plaats gebeuren, kan gebruik worden gemaakt van een stasteun of stoel.**

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

**8.1.12 De medewerkers in de (spoel)keuken wisselen regelmatig hun werkzaamheden af en kunnen na hooguit 2 uur, minimaal 10 minuten zitten.**

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

Bij langdurig staan, zoals in de keuken gebeurt, is het zinvol de werkzaamheden tijdig af te wisselen met een pauze of werk dat zittend kan worden gedaan. Snijden, hakken, roeren en afspoelen van groenten of van afwas zijn repeterende bewegingen. Langdurig dergelijke werkzaamheden uitvoeren leidt snel tot klachten. Als grenzen worden gehanteerd 1 uur aaneengesloten of 2 uur op een dag.

Door afwisseling van werkzaamheden kan de lichamelijke belasting worden gevarieerd waardoor medewerkers minder snel vermoeid raken en minder snel specifieke lichamelijke klachten oplopen.

**8.1.13 In de keuken is een koolzuurblusser of sproeischuimblusser aanwezig.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**8.1.14 In de keuken is een blusdeken aanwezig.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**8.1.15 In de keuken is een oogdouche aanwezig.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee  <input type="radio"/> n.v.t.	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**8.2 Gevaarlijke stoffen**

**8.2.1 Afwasmiddel wordt in de vorm van automatische dosering of blokjes toegepast.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Contact met bijtende (corrosieve) afwasmiddelen moet worden vermeden.

Tips:

- maak vooraf goede afspraken met de leverancier over welk materiaal en welke verpakking er gebruikt moet worden;
- geef spoelkeukenmedewerkers vooraf een aparte training en instructie t.a.v. afwasmiddelen.

**8.2.2 De dampen boven de afwasmachine worden bij gebruik van corrosieve (bijtende) afwasmiddelen direct afgezogen.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**8.2.3 De grill wordt gereinigd met een staalborstel.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Alternatieven om contact met schadelijke schoonmaakmiddelen te vermijden.

### 8.3 Klimaat en geluid

**8.3.1 In ruimten als de (spoel)keuken waar het regelmatig erg warm is (meer dan 26 graden), zijn maatregelen genomen om blootstelling te beperken.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

In warme ruimten werken kost beduidend meer energie van de medewerker. Als er niets aan gedaan kan worden om de omgevingsinvloeden te perken kunnen maatregelen als afwisseling van werk en extra pauzes een oplossing bieden.

**8.3.2 Er kan tochtvrij gewerkt worden.**

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Goed praktijkvoorbeeld Smits Koffiehuis: nieuw leven voor oude bodywarmer

### 8.3.3 In de (spoe)lkeuken wordt hinderlijk geluid of lawaai door machines zoveel mogelijk voorkomen.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	

Een vuistregel hiervoor is dat men elkaar op 1 meter afstand nog moet kunnen verstaan zonder de stem erg te hoeven verheffen.

Goed praktijkvoorbeeld Novotel Amsterdam City: Maatregelen hoeven niet duur te zijn

## 8.4 Apparatuur

### 8.4.1 Alle keukenapparatuur is voorzien van CE-markering.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

In de horeca werk je met verschillende soorten apparatuur (zogenoemde arbeidsmiddelen) die gevaarlijk kunnen zijn.

Onder keukenapparatuur wordt verstaan: fornuis, grill, frituur, oven, steamer, snijmachine, softijsmachine, afwasmachine, afzuiging, etc.

De arbocatalogus omschrijft hoe veilig met apparatuur kan worden gewerkt. En drukapparatuur wordt apart beschreven.

### 8.4.2 Van alle apparatuur is een gebruiksaanwijzing aanwezig.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	

In de arbocatalogus worden de randvoorwaarden omschreven voor veilig gebruik van arbeidsmiddelen.

**8.4.3 Hete delen van apparatuur die aangeraakt kunnen worden zijn voorzien van een waarschuwingssticker.**

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

Breng waarschuwingsstickers aan en zorg voor de aanwezigheid van goede isolerende handvaten.

**8.4.4 Kook-, bak-, braad en frituurdampen (ook bij de steamer) worden direct afgezogen.**

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	

Praktische maatregelen om dampen af te voeren.

**8.4.5 De frituurapparatuur is in orde.**

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

Frituurapparatuur moet zijn voorzien van een thermische beveiliging bij 200°C. Het is raadzaam vloeibaar vet of olie te gebruiken in plaats van vast vet, omdat deze koud kunnen worden afgevoerd. Vermijd afvoer in een natte emmer of blik. Dat kan namelijk leiden tot een explosie. Gebruik bij voorkeur een vetleiding naar het vetvat, anders een solide afgesloten emmer. Zorg voor een passende deksel bij de frituur om eventuele brand snel te kunnen afdekken.

**8.4.6 De afzuiging is voorzien van vetfilters die wekelijks worden gereinigd.**

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

#### 8.4.7 De frituurapparatuur wordt veilig gebruikt.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

Omdat met heet vet wordt gewerkt is een werkinstructie voor zowel het frituren zelf als voor het vervangen van het vet/olie op z'n plaats. Laat jeugdigen geen frituurwerkzaamheden uitvoeren, tenzij direct toezicht aanwezig is. Voor kinderen is dit steeds verboden.

(Arbobesluit, art. 7.11a, lid 2)

#### 8.4.8 De snijmachine wordt veilig gebruikt.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	

Met snijmachines gebeuren te veel ongevallen. Doe daarom het volgende:

- schaf bij nieuwe aankoop een snijmachine aan waarvan de diktemeter altijd in de 0-stand terugmoet om hulpmiddelen te demonteren en te reinigen;
- gebruik een snijmachine waarvan de slijpsteen al standaard op de machine is gemonteerd;
- laat jeugdigen (16-17 jaar) alleen onder direct toezicht snijden en niet schoonmaken of slijpen, voor kinderen (14-15 jaar) is dit steeds verboden;
- hang een werkinstructie bij de snijmachine;
- zet de snijmachine altijd in de 0-stand bij slijp- en schoonmaakwerk en na het snijwerk;
- Haal de stekker uit het stopcontact bij schoonmaakwerkzaamheden.

In de arbocatalogus vind je een overzicht van de risicofactoren en preventiemaatregelen van specifieke snijwerkzaamheden. En op welke wijze je snijapparatuur moet schoonmaken en onderhouden.

Snij-incidenten vormen het meest voorkomende arborisico. Onderricht in snijtechnieken is dus van groot belang. Bij La Place krijgt men hiervoor een uitgebreide instructie.

Alleen gekwalificeerd personeel elektrische arbeidsmiddelen laten hanteren. Veelal zal dit dus voorbehouden zijn aan de keukenbediening. Deze middelen moeten namelijk op de juiste hoogte worden gebruikt. Daarnaast moet voorkomen worden dat anderen ze in haast gaan gebruiken, wat vragen is om ellende.

#### 8.4.9 Het roermechanisme van machines is afgeschermd.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

#### 8.4.10 Messen worden altijd veilig opgeborgen.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Belangrijk is dat messen goed geslepen zijn voor gebruik, minimaal 1x per maand. Anders is er kans op doorschieten en in de vingers snijden.

## 9. Hotels: Hotelkamers, linnenkamer, wasserij

Indien van toepassing

### 9.1 Gebouw

#### 9.1.1 In de hotelkamers zijn brandmelders aanwezig.

	Eventuele opmerkingen
<input type="radio"/> Ja	
<input type="radio"/> Nee	

In de horeca is het risico van brand aanzienlijk, met name in keukens waar gas, open vuur, hete olie en brandbare stoffen aanwezig zijn. Brandgevaar ontstaat echter ook doordat gasten bijv. sigaretten niet goed doven op de kamer. Het aanbrengen van brandmelders zorgt ervoor dat brand vroegtijdig gesignaleerd kan worden.

#### 9.1.2 In iedere hotelkamer hangt een plattegrond en een instructiebordje wat te doen bij brand.

	Eventuele opmerkingen
<input type="radio"/> Ja	
<input type="radio"/> Nee	

De alarmkaart is een wettelijk verplichte instructie. Deze instructie 'Wat te doen bij brand... !' moet op strategische plaatsen binnen het bedrijf worden opgehangen.

Tip: bij aanstelling medewerkers een werkinstructie geven waar ook het noodplan in staat en informatie over security en BHV. Als extra maatregel kan het hotel op de karren van de housekeeping stickers met de noodnummers plakken.

#### 9.1.3 In hotelkamers staan zelfdovende afvalbakken.

	Eventuele opmerkingen
<input type="radio"/> Ja	
<input type="radio"/> Nee	



#### 9.1.4 De Checklist preventie Legionella is ingevuld.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

De "Checklist preventie legionella" is een brochure met 15 vragen, speciaal bedoeld om na te gaan of een Legionellabesmetting op zou kunnen treden en welke maatregelen getroffen kunnen worden ter preventie. Uitgangspunt is dat warmwatersystemen een temperatuur van minsten 60°C moeten hebben en dat water in koudwatersystemen niet warmer wordt dan 20°C. (Arbobesluit, art. 4.87b en Arbobeleidsregel 4.87b)

## 9.2 Lichamelijke belasting

Werken in de horeca is lichamelijk vaak zwaar. Het is belangrijk om overbelasting te voorkomen.

### 9.2.1 De bedden zijn eenvoudig op te maken.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Onder eenvoudig opmaken wordt verstaan:

- bedden niet tegen de muur;
- dekbedden in plaats van dekens;
- eenvoudig te verplaatsen.

Goede praktijk Novotel Amsterdam City: Maatregelen hoeven niet duur te zijn

### 9.2.2 Hotelkamers en -bedden worden door 2 personen samen verschoond.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

**9.2.3 De spons voor het reinigen van baden en douchetegels heeft een steel.**

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

Een spons of borstel op een steel is effectief bij het vermijden van een gebogen werkhouding. Bovendien kan het werk sneller uitgevoerd worden.

**9.2.4 De linnenkamer en de wasserij zijn op dezelfde etage als de hotelkamers.**

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

**9.2.5 De inlaadhoogte van de wasmachine en droger is ongeveer op heuphoogte.**

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

**9.2.6 Voor vervoer van linnengoed is een wagen beschikbaar.**

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

## 10. Receptie / kantoor / beeldschermwerkplekken

Indien van toepassing

De lichamelijke belasting bij receptie en beeldschermwerkplekken wordt gekenmerkt door langdurig zitten en repeterende handelingen (typen, muizen). Rugklachten en RSI (nog vaak muisarm genoemd) kunnen het gevolg zijn.

Als je lang achter de computer werkt, is het belangrijk dat beeldscherm, toetsenbord en muis goed opgesteld staan.

### 10.1 Men kan vanachter de balie de klant recht aankijken.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

Een balie moet zo zijn gebouwd dat de gasten zich op gelijke hoogte bevinden met de baliemedewerker. Als de werkbladhoogte niet verstelbaar is, wordt een hoogte van 100 cm geadviseerd. Bij staand werken is dat een goede hoogte. Voor een zitwerkplek moet dan een verhoging op de vloer worden gemaakt van ongeveer 25 cm. Maak de randen van de verhoging goed zichtbaar in verband met valgevaar. Eventueel kan ook een verhoogde stoel, in combinatie met een hoge voetensteun worden gebruikt. Let wel op dat er voldoende beenruimte is.

### 10.2 De tafel of baliewerkblad voor beeldschermwerk zijn minstens 80 cm diep en is er voldoende beenruimte.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

### 10.3 Een grote voetensteun is aanwezig als de baliewerkplek of tafel te hoog is voor de medewerker.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

10.4 De kantoorstoelen zijn voorzien van instelbare armsteunen en een instelbare rugleuning.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

10.5 De beeldschermen staan recht voor de gebruiker, dwars op het raam en op ooghoogte.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	
<input type="radio"/> n.v.t.	

10.6 Het klimaat bij de balie en/of in het kantoor is aangenaam.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	

Door extreme temperaturen (te warm of te koud), temperatuurwisselingen of luchtvochtigheid kun je last krijgen van je spieren en gewrichten. De wet bepaalt wel dat de werkgever moet zorgen dat de temperatuur geen gevaar oplevert voor de gezondheid van de werknemers. Klachten die te maken hebben met de temperatuur en de luchtkwaliteit worden bij voorkeur bestreden met de arbeidshygiënische strategie.

De arbocatalogus biedt een overzicht van preventiemaatregelen voor verschillende fysische omstandigheden.

10.7 Er kan tochtvrij gewerkt worden bij de balie.

<input type="radio"/> Ja	<b>Eventuele opmerkingen</b>
<input type="radio"/> Nee	

De arbocatalogus biedt een overzicht van preventiemaatregelen voor verschillende fysische omstandigheden waaronder preventie van hinderlijke tocht.

### 10.8 Hinderlijke geluiden komen zelden voor bij de balie of kantoorwerkplek.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	<b>Eventuele opmerkingen</b>

Het uitgangspunt voor alle ruimtes waar personeel werkt is dat de werkgever ervoor zorgt dat medewerkers zo weinig mogelijk aan schadelijk geluid worden blootgesteld. Een beschrijving van praktische maatregelen is gegeven in de arbocatalogus.

# 11. Andere onderzoeken en/of activiteiten

## 11.1 Er zijn in het bedrijf reeds andere onderzoeken verricht.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	Eventuele opmerkingen

Denk hierbij aan de Veiligheidsscan Horeca, de Quickscan Werkdruk Horeca of de Checklist Preventie Legionella.

## 11.2 Indien in uw bedrijf nog andere activiteiten voorkomen die niet worden behandeld in deze risico inventarisatie is hiervoor een aanvullende inventarisatie gedaan.

<input type="radio"/> Ja  <input type="radio"/> Nee	Eventuele opmerkingen

Denk hierbij aan:

- zwembad, sauna;
- fitnessruimte, kegelbaan;
- catering buiten de deur, bezorging aan huis.

## 12. Bijkomende risico's

Zelf toevoegen indien van toepassing

Beschrijving van het risico

Eventuele opmerkingen