

# APV Tjekliste

## Restaurants og Barer

**HØRESTA**

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.

APV Spørgsmål	Yes	No
<b>Fald og snublen</b> 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?		
<b>Akut fysisk overbelastning</b> Er der risiko for akut overbelastning af kroppen, når I løfter, trækker eller skubber fx kasser, fustager, service eller store gryder?		
<b>Ulykker med håndværktøj og håndmaskiner</b> 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 kipstegere?		
<b>Dårlige arbejdsstillinger</b> Arbejder I med foroverbøjet ryg, løftede arme eller i andre dårlige arbejdsstillinger, eller står og går I det meste af arbejdsdagen?		
<b>Ensidigt, belastende arbejde</b> Belaster I kroppen på samme måde over længere tid – fx fordi I arbejder i fastlåste arbejdsstillinger ved fx fadserving?		
<b>Tunge løft</b> Løfter I fx sække eller kasser med fødevarer som fx mel og sukker, vaskebakker med glas og tallerkner, store gryder, fustager eller tunge afrydningsbakker?		
<b>Træk og skub</b> Bruger I mange kræfter, når I skal trække eller skubbe fx rulleborde, stikvogne, sækkevogne eller rengøringsvogne?		
<b>Stor arbejdsmængde, tidspres og uklare krav</b> Har I ofte for mange opgaver eller møder uklare krav i jeres arbejde?		

<p><b>Hjælp og støtte fra ledelse og kolleger</b> Mangler I hjælp og støtte fra jeres ledelse og kolleger?</p>		
<p><b>Vold og trusler</b> Risikerer I at blive udsat for vold eller trusler fra kunder i eller udenfor arbejdstiden?</p>		
<p><b>Krænkende handlinger</b> Er der nogen på arbejdspladsen, der bliver udsat for mobning, seksuel chikane, diskrimination eller andre krænkende handlinger fra ledelse eller kolleger?</p>		
<p><b>Luftkvalitet</b> Er luften i lokalerne dårlig på grund af dårlig rengøring eller ventilation?</p>		
<p><b>Varme, kulde og træk</b> Er der for varmt eller koldt i arbejdsrummene eller trækker det?</p>		
<p><b>Høj støj</b> Er der høj støj på arbejdspladsen fra mennesker og musikanlæg eller fra støjende maskiner som fx røremaskiner og pålægsmaskiner?</p>		
<p><b>Våde eller fugtige hænder</b> Arbejder I med våde eller fugtige hænder i mere end 2 timer om dagen?</p>		
<p><b>Støv, gasser og røg</b> 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 kipsteger eller for damp fra dampovne?</p>		
<p><b>Infektionsrisiko</b> Er der risiko for infektioner, når I håndterer fødevarer som fx rått kød?</p>		

**Skriv gerne kommentarer**

Arbejdstilsynet  
<https://apv.at.dk/>

Oversættelse af HORESTA



# APV Handlingsplan

Beskriv problemet	Beskriv løsningen	Ansvar	Tidsfrist og prioritet

**Underskrifter:**

Arbejdsgiver

Dato

Medarbejder

Dato