|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Dokumentnamn  **Checklista för arbete inom måltidsavdelningen** | |
| Reg. Nr | Utgåva  2020-02-11 |
| Kostenheten | Giltig från | Ersätter |
| Framtagen av | Fastställd av |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| FÖRETAGETS SYSTEMATISKA ARBETSMILJÖARBETE | **Vad behöver göras? Behövs hjälp?** | **Vem ansvarar för att det blir gjort?** | **När ska det vara klart?** |
| 1. Vet ni vilka lagar och föreskrifter som gäller för er arbetsmiljö och tillämpas de?  Ja Nej |  |  |  |
| 2. Finns riskanalys för verksamheten?  Ja Nej |  |  |  |
| 3. Om det har förekommit tillbud, olycksfall eller arbetsskador hos er, har ni följt upp dem, undersökt vad de berodde på och vidtagit åtgärder så att samma sak inte ska hända igen?  Ja Nej |  |  |  |
| VARUMOTTAGNING & TRANSPORT | **Vad behöver göras? Behövs hjälp?** | **Vem ansvarar för att det blir gjort?** | **När ska det vara klart?** |
| 4. Är belysningen bra i samtliga utrymmen (även kylrum och förråd)?  Ja Nej |  |  |  |
| 5. Är vagnar lätta att använda? Ja Nej |  |  |  |
| 6. Har transportvagnar relativt stora, låsbara och mjuka hjul, för att bullra mindre och är de stabila?  Ja Nej |  |  |  |
| 7. Om det finns lastkaj, är den skyddad mot regn och snö samt upplyst?  Ja Nej |  |  |  |
| 8. Är transportvägarna lättfram- komliga, utan trösklar, rymliga, utan trappsteg eller lutande plan och med uppställbara dörrar? Ja Nej |  |  |  |
| 9. Finns andra problem? |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nej Ja |  |  |  |
| KOK OCH KALLSKÄNK | **Vad behöver göras? Behövs hjälp?** | **Vem ansvarar för att det blir gjort?** | **När ska det vara klart?** |
| 10. Har ni tryckkärl som kokgrytor och kokskåp i de klasser som kräver besiktning av ackrediterat kontrollorgan enligt AFS 1999:6 och finns giltigt besiktningsmärke på tryckkärlen?  Nej Ja |  |  |  |
| 11. Är åtkomligheten runt maskiner, spisar m m god för rengöring och service?  Ja Nej |  |  |  |
| 12. Finns väl fungerande utsug,  t ex kåpa som fångar in all uppåt- stigande varm luft över stekbord, grill, grytor m m?  Ja Nej |  |  |  |
| 13. Rengörs filter och fettavskiljare m m regelbundet t ex veckovis eller finns filtervakt som indikerar när filter ska bytas *eller* finns flam- skyddsfilter? OBS! Brandrisk!  Ja Nej |  |  |  |
| 14. Finns andra problem? Nej Ja |  |  |  |
| DISK | **Vad behöver göras? Behövs hjälp?** | **Vem ansvarar för att det blir gjort?** | **När ska det vara klart?** |
| 15. Finns tillräckliga utrymmen för smutsig och ren disk (också buffert-lager), för vagnar m m och flyter diskgodset genom disken med så få lyft som möjligt?  Ja Nej |  |  |  |
| 16. Finns kåpa som fångar in all uppåtstigande varm luft (kan testas med rök) över diskmaskinerna?  Ja Nej |  |  |  |
| KEMIKALIER | **Vad behöver göras? Behövs hjälp?** | **Vem ansvarar för att det blir gjort?** | **När ska det vara klart?** |
| 17. Har alla fått information om hur rengöringsmedel och städutrustning ska användas?  Ja Nej |  |  |  |
| 18. Är alla hälsofarliga kemiska produkter märkta och finns förteck- ningar över dem?  Ja Nej |  |  |  |
| 19. Om frätande kemikalier doseras öppet, används ögonskydd och finns ögondusch? Ja Nej |  |  |  |
| 20. Finns andra problem? Nej Ja |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| BULLER | **Vad behöver göras? Behövs hjälp?** | **Vem ansvarar för att det blir gjort?** | **När ska det vara klart?** |
| 21. Behövs bullerdämpande åtgärder i matsal eller diskrum? Nej Ja |  |  |  |
| 22. Kan byte av tallrikar och glas ske till plasttallrikar och plastglas? (lättare och tystare)  Ja Nej |  |  |  |
| 23. Finns andra problem?  Nej Ja |  |  |  |
| BRANDSKYDD | **Vad behöver göras? Behövs hjälp?** | **Vem ansvarar för att det blir gjort?** | **När ska det vara klart?** |
| 24. Vet de anställda vad de ska göra om det skulle börja brinna? Ja Nej |  |  |  |
| 25. Är utrymningsvägarna framkomliga och tydligt märkta med skyltar som syns även när det är mörkt?  Ja Nej |  |  |  |
| 26. Vet personalen var brand- släckare finns och hur de an- vänds?  Ja Nej |  |  |  |
| FÖRSTA HJÄLPEN | **Vad behöver göras? Behövs hjälp?** | **Vem ansvarar för att det blir gjort?** | **När ska det vara klart?** |
| 27. Finns det beredskap för första hjälpen vid olyckor, t ex utbildad personal, förbandsutrustning för lättare skador (utmärks med skyltar)?  Ja Nej |  |  |  |
| Psykosocial miljö | **Vad behöver göras? Behövs hjälp?** | **Vem ansvarar för att det blir gjort?** | **När ska det vara klart?** |
| 28. Är det klart angett vad som ingår i beslutade arbetsuppgifter, och vad som inte ska ingå?  Ja Nej |  |  |  |
| 29. Finns risk för våld eller hot om våld?  Nej Ja |  |  |  |
| 30. Är arbetsbördan för var och en rimligt stor och utan risk för ohälsa?  Ja Nej |  |  |  |
| 31. Fungerar samarbetet inom verksamheten bra?  Ja Nej |  |  |  |