

Taakrisicoanalyse Horeca

| Functie | Onderwerp | Kans | Effect | Maatregel |
|--|---|--|--|--|
| Bijzondere doelgroepen: Jeugdigen van 15 – 17 jaar. | 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. Er moet daarmee rekening worden gehouden bij het werk dat door jeugdigen wordt verricht. | Grote kans op ongeval, gezondheidsschade en arbeidsverzuim. | Overbelasting van bepaalde spiergroepen. Rug-, schouder-, en nekklachten. Verveling, werkt onoplettendheid in de hand. | <ul style="list-style-type: none"> - voorlichting en onderricht - werken onder toezicht - rustpauzes aanpassen - taakafwisseling - duidelijke taakverdeling |
| Bedienend personeel, keukenhulp, kok | Werktijden | In de horeca zijn werk- en rusttijden bijna steeds een risico: het wijkt af van het schema maandag tot en met vrijdag van 09.00 uur tot 17.00 uur. Bij het 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. Voor jeugdigen (16 en 17jaar) gelden strengere regels. | Te hoge werkbelasting veroorzaakt op den duur een ongezonde spanning/stress. Mentale overbelasting. Overbelasting van bepaalde spiergroepen. Rug-, schouder-, en nekklachten. | <ul style="list-style-type: none"> - voorlichting en onderricht - naleven arbeidstijdenwet - pauzetijden goed hanteren - goede plaats om rustig te kunnen pauzeren |
| Bedienend personeel, keukenhulp, kok | Ongewenst gedrag, agressie, geweld, discriminatie en seksuele intimidatie van gasten en/of eigen medewerkers In cafés, discotheken en fastfoodbedrijven geeft 30% van de medewerkers aan beducht te zijn voor bedreigingen en dergelijke. Wanneer medewerkers in de eigen organisatie worden geconfronteerd met seksuele intimidatie en dergelijke tast dat het gevoel van veiligheid aan. | Grote kans op gezondheidsschade en arbeidsverzuim. | Mentale overbelasting en/of lichamelijk letsel. | Huis en gedragsregels kunnen als ondergrens dienen voor wat getolereerd wordt in het bedrijf. Neem regels op over alcohol- en drugsgebruik, seksuele intimidatie, discriminatie en agressie. Handhaaf de regels consequent. |
| Bedienend personeel | Schoonmaken en sluiten. Verwondingen als gevolg van snijden aan kapot glaswerk komen regelmatig voor. Alle producten met een oranje waarschuwingsvierkant op het etiket zijn gevaarlijke stoffen. Denk aan afwasmiddel, ovenreiniger, grillreiniger, desinfectiemiddel, vloerreiniger, ontstopper en sanitairreiniger. Biertankreiniger is meestal een zuur dat gevaarlijk kan zijn. | Kans op gezondheidsschade en arbeidsverzuim. | Ernstig, aandoeningen aan de luchtwegen. | <ul style="list-style-type: none"> - dragen van juiste beschermende kleding - handen wassen voor toiletbezoek - goede hygiëne voor pauzes - zorgdragen voor juiste sanitaire voorzieningen - voorlichting en onderricht geven - werkruimte ventileren - productinformatiebladen beschikbaar stellen - handen reinigen met de juiste middelen - controle via PAGO - Afsluitprocedure, samen afsluiten, terras goed verlichten en niet alleen opruimen, geld opslaan en tellen in afgesloten ruimte, geldtransport overdag |
| Bedienend personeel, keukenhulp, kok | Tillen: aan het tillen van zware lasten is een maximum gesteld. Lasten van 23 kg of meer mogen niet alleen worden getild. Ook de lasten met onconulante afmetingen (bijv. bierfusten of koolzuurflessen) mogen niet alleen of zonder hulpmiddelen worden getild. | Reële kans op gezondheidsschade en arbeidsverzuim. | Rug-, schouder-, en nekklachten. | Zoveel mogelijk gebruik maken van (til)hulpmiddelen. |

| Functie | Onderwerp | Kans | Effect | Maatregel |
|---------------------|---|--|--|---|
| Bedienend personeel | Lichamelijke belasting: 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. 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 vingers. Uiteraard speelt ook het gewicht van de te tillen dingen mee.. Met één hand mag maximaal 6 kg worden getild. | Reële kans op gezondheidsschade en arbeidsverzuim. | Rug-, schouder-, en nekklachten. Overbelasting van bepaalde spiergroepen. | <ul style="list-style-type: none"> - regelmatig wisselen van taken - voldoende rustpauzes |
| Keukenhulp, kok | Lichamelijke belasting: de lichamelijke belasting in de keuken bestaat uit langdurig staan, ongunstige houdingen en tillen van zware dingen. Het langdurig uitvoeren van repeterende handelingen komt in de kleine horeca relatief weinig voor. Het risico wordt verhoogd door hoge werkdruk en onvoldoende rustmomenten. | Reële kans op gezondheidsschade en arbeidsverzuim. | Rug-, schouder-, en nekklachten. | 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 en of afwas zijn repeterende bewegingen. Langdurig dergelijke werkzaamheden uitvoeren leidt snel tot klachten. Als grenzen worden gehanteerd 1 uur aangesloten per dag of 2 uren totaal per dag. |
| Keukenhulp, kok | Door afwisseling van de werkzaamheden kan de lichamelijke belasting worden gevarieerd waardoor medewerkers minder snel vermoeid raken en minder snel specifieke lichamelijke klachten oplopen. | Reële kans op gezondheidsschade en arbeidsverzuim. | Rug-, schouder-, en nekklachten. | - taakafwisseling |
| Keukenhulp, kok | Snijmachine | Reële kans op gezondheidsschade en arbeidsverzuim. | Snijwonden | <ul style="list-style-type: none"> - gebruik maken van 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 - 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 |
| Keukenhulp, kok | Frituurapparatuur moet zijn voorzien van een thermische beveiliging bij 200 graden celcius. 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 vetteiding naar het vetvat, anders een solide afgesloten emmer. | Reële kans op gezondheidsschade en arbeidsverzuim. | Brandwonden | <ul style="list-style-type: none"> - zorg voor een passend deksel bij de frituur om eventuele brand snel te kunnen afdekken - omdat met heet vet wordt gewerkt, is een werkinstructie voor zowel het frituren zelf als voor het vervangen van het vet/olie op zijn plaats - Laat jeugdigen geen frituurwerkzaamheden uitvoeren tenzij direct toezicht aanwezig is. Voor kinderen is dit altijd verboden. |