



CHECKLISTA FÖR BAGERIER OCH KONDITORIER

ANVÄND CHECKLISTAN SÅ HÄR

- Besvara frågorna med Ja eller Nej. Svarar ni med kryss i högra kolumnen, fortsätt fylla i de tre följande rutorna. Det ifyllda blir underlag till en handlingsplan som kan ingå i det systematiska arbetsmiljöarbetet.
- Gör en riskbedömning av brister som framkommit. Markera de risker som är allvarliga. Speciellt viktiga frågor avseende mjöldammsallergi är blåmarkerade.
- Finns det frågor eller avsnitt som inte passar er verksamhet? Stryk dem! Tycker ni att något saknas? Lägg till det!
Anpassa Checklistan så att den passar er!
- Fyll gärna i checklistan tillsammans, chef/arbetsledare och skyddsombud eller någon/några anställda. Checklistan kan vid behov delas upp så att olika chefer svarar för sina respektive områden.
- Gå igenom checklistan regelbundet, t ex två gånger per år.
- **Följ upp att det ni bestämt också blir gjort!**

Datum: _____

Företag: _____

Deltagare: _____

Denna checklista kan kompletteras med
CHECKLISTA FÖR YRKESFÖRARE.

Den och andra checklistor kan laddas ner gratis på
www.prevent.se

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
IN- OCH UTTRANSPORT AV RÅVAROR OCH FÄRDIGA PRODUKTER			
1. Är utrymmen för in- och uttransport av råvaror/färdiga produkter fria från avgaser och ordnade så att det inte drar? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
2. Används vagnar, kärror, pallyft ed för transport av varor? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
3. Är transportvägarna för in- och uttransport av varor a) rymliga och lättframkomliga? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
b) utan trösklar och med uppställbara dörrar? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
c) utan lutande plan? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
4. Är pallställen/lagerhyllor eller liknande rätt förankrade? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
5. Placeras tunga varor på lämplig höjd a) så att lyfthjälpmiddel lätt kan användas? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
b) med avseende på användningsfrekvens och vikt? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
6. Övrigt? ►►			

UPPVÄGNING OCH TRÄGNING

7. Har någon symptom på begynnande mjöldammsallergi, t ex rinnande näsa, kliande ögon, nässelutslag eller eksem?

Nej Ja ►►

(Kommentar: flera frågor nedan handlar om att minska dessa problem)

8. Vid manuell invägning av mjöl eller mjölblandning från säck

a) sker invägningen under punktutsug i ett separat eller väl avgränsat utrymme?
Ja Nej ►►

b) placeras säckar på exempelvis ett höj- och sänkbart bord så att det går att arbeta i bekväm arbetshöjd?
Ja Nej ►►

c) klipps säckarna av när de är mindre än halvfyllda?
Ja Nej ►►

d) rullas eller viks säckarna ihop under punktutsug när de är tomma?
Ja Nej ►►

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
<p>9. Finns t ex lyftvagn, pallyft ed för hantering av säckar fram till degblandaren?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>10. Hjälps två åt om man någon enstaka gång behöver lyfta tunga säckar för hand?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>11. Vid invägning av tillsatser</p> <p>a) sker ev. omlastning från säckar till mindre kärl under punktutsug, t ex på en lättmanövrerad arm?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>b) ställs säckarna på rullvagn som underlättar säckarnas förflyttning?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>c) töms skopan så nära vågen eller bunkens botten som möjligt?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>12. Om sirapsbehållare e.d. doseras direkt till degträget, används hjälpmedel för att lyfta och vippta/hälla ut behållaren?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>13. Hanteras så mycket tunga säckar att ni behöver förvara mjöl i silo?</p> <p>Nej <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>14. Vid tappning av mjöl från silo, är träget</p> <p>a) försett med utsug, gärna kopplat till lock/inkapsling? OBS! Mycket viktig åtgärd för att minska risken för mjöldammsallergi.</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>b) försett med lock eller inkapslat (alternativt lång strumpa från silon ner i botten på träget)? OBS! Det är en sämre åtgärd än utsug.</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
<p>15. För att minska damm från mjöl vid satsning och blandning</p> <p>a) har degblandaren tätslutande lock och utsug?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>b) används alltid punktutsug när man tömmer mjölsäckar och andra ingredienser i degblandaren?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>c) brukar man skära upp säckens botten då den ska tömmas?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>d) kan ni fylla i degvätska i tråget före tillsats av mjölet, för att minska damningen?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>e) hålls hink/skopa med mindre ingredienser försiktigt och nära degblandarens botten?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>f) är alltid inspektionsluckan till blandaren stängd under tiden mjöl blandas in i degen?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>g) dammsuger man alltid upp direkt efter varje gång mjöl spillts?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>16. Finns det el-förregling eller motsvarande som hindrar att man sticker ner handen i blandaren när den är igång?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>17. Om det behövs finns det hjälpmedel för lyft av degråg?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>18. Är golvet</p> <p>a) gjort av exempelvis halkfritt, fogfritt och lättstädat material?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>b) så jämnt och utan trösklar att det är lätt att dra tråg och vagnar?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
<p>19. Har tråg och vagnar hjul av t ex nylonplast, som inte bullrar så mycket?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>20. Övrigt?</p> <p>►►</p>			
<p>ARBETE VID MASKINER</p>			
<p>Allmänt om maskiner, transportband och linjer</p>			
<p>21. Är maskiner försedda med under-spänningskydd? (Vid strömbortfall startar inte maskinen då strömmen kommer tillbaka.)</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>22. Är nödstoppknappen väl marke-rad och lätt tillgänglig vid nödsitua-tion?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>23. Sker alltid start och stopp av maskiner och transportörer från manöverpanel? OBS! Säkerhetsbrytare får ej användas för start eller stopp.</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>24. Har transportörer</p> <p>a) ingreppskydd?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p> <p>b) ett nödstopp eller flera vid behov?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>25. Behöver transportband eller villba-nor kapslas in för att undvika klämska-dor?</p> <p>Nej <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>26. Sprids så mycket damm från trans-portbanden (inkl. valsar och vändpunk-ter), paternoster att ni</p> <p>a) behöver byta till mjöl som dammar mindre?</p> <p>Nej <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> ►►</p> <p>b) behöver uppsamlingsbehållare så att mjölet inte faller ner på golvet?</p> <p>Nej <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> ►►</p>			

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
c) behöver kapsla in hela eller delar av vändpunktterna eller valsarna? Nej <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> ►►			
27. Är rörliga maskindelar skyddade så att ingen kan komma åt dem? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
28. Dammsugs mjölspill som hamnar på maskinen bort direkt? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
29. Om maskinen står på bord är den ordentligt fastsatt? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
30. Har maskinanvändare fått utbildning/ instruktion om hur man arbetar på ett säkert sätt med maskinen? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
31. Görs förebyggande underhåll av maskinerna regelbundet, t ex enligt tillverkarens instruktioner? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
32. Behöver någon maskin bullerdämpas? Nej <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> ►►			
33. Om det bullrar mycket (över 85 dB (A)) a) används hörselskydd? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►► b) finns åtgärdsplan för att minska ljudnivån? OBS! Även vid 75–80 dB (A) kan hörselskydd behövas. Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
Arbete vid rundrivare Rex-maskin, degdelare och kavlingsmaskin			
34. Behöver någon maskin kapslas in och förses med utsug? Nej <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> ►►			
35. När degen ramlar ner i maskinen, har den så lite mjöl på sig som möjligt? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
36. Används mindre dammande mjöl i doftaren istället för vanligt mjöl? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
37. Kan doftningen minskas? Nej <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> ►►			
38. Är det lätt att fylla på mjöl i den automatiska doftaren? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
39. Är luckan till doftaren tillräckligt stor för mjölskopan som används, så att inte mjölspill blir liggande ovanpå maskinen? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
40. Behöver någon maskin kapslas in delvis eller helt? Nej <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> ►►			
41. Övrigt? <div style="text-align: right;">►►</div>			
ARBETE VID UPPSLAGET			
42. Vid manuell utbakning a) används mindre dammande mjöl istället för vetemjöl? OBS! Mycket effektiv och viktig åtgärd för att minska risken för mjöldammsallergi. Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
b) är bakkbordet försett med utsug? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
c) stryks mjölet ut över bordsytan istället för att kastas ut? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
d) används en skrapa för att göra rent bakkbordet? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
43. Om det doftas så mycket att man behöver ta bort överflödigt mjöl på degen, gör man det försiktigt med exempelvis en borste? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
44. Övrigt? ▶▶			
FRYSAR OCH FRYSRUM			
45. Kan dörren till frysrum öppnas inifrån? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶			
46. Finns bra belysning och fungerande nödsignal i frysrummet som går till en bemannad plats? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶			
47. Finns rutiner för att hålla golvet rent och halkfritt? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶			
48. Finns och används lämpliga kläder, handskar m.m. vid arbete i frysrum? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶			
49. Övrigt? ▶▶			
AVBAKNING			
50. Ventileras värme och fukt från ugnen effektivt? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶			
51. Är dörrarna till stickugnen täta, så att värmeläckage inte förekommer? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶			
52. Om ni har tunnelugn a) är tunneln så väl isolerad att den inte sprider onödigt mycket värme? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶			
b) finns effektiv ventilation över in- och utmatning? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶			
53. Används alltid skyddshandskar som är hela, bekväma och passar bra? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶			

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
<p>54. Finns det tillräckligt med utrymme för att ställa nygräddat bröd, så att värme inte sprids till andra arbetsplatser?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>55. Övrigt?</p> <p>►►</p>			
STÄDNING			
<p>56. Finns skriftliga och tydliga rutiner för hur ofta och hur städning ska ske?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>57. Vid rengöring av lokaler, maskiner etc</p> <p>a) används centraldammsugare?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>b) används dammsugare med HEPA-filter?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>c) innehåller dammsugarutrustningen ledande och jordat material så att ni inte riskerar mjöldammsexplosion?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p> <p>OBS! Tryckluft ska inte användas eftersom den bara flyttar på dammet. Rätt städmetoder är viktiga för att minska spridningen av mjöldamm</p>			
<p>58. Används lämpliga munstycken till dammsugare så att man kommer åt överallt på golvet, i trånga utrymmen etc?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>59. Används skrapor till golven för att samla upp deg och skräp som inte kan dammsugas upp?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>60. Om plåtskrapmaskin används, använder den som kör maskinen och andra i närheten hörselskydd?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
<p>61. Förvaras säckar och andra varor på vagnar eller hyllor så att städning av golv underlättas?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>62. Övrigt?</p> <p>►►</p>			
PAKETERING			
<p>63. Förekommer långvarigt arbete där man måste arbeta/lyfta</p> <p>a) med armarna över axelhöjd?</p> <p>Nej <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> ►►</p> <p>b) i sneda/böjda arbetsställningar?</p> <p>Nej <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>64. För att ingen ska enbart utföra ensidiga eller tunga arbeten</p> <p>a) kan paketerare växla med andra arbetsuppgifter?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p> <p>b) kan förpackning och prismärkning automatiseras?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>65. Tas mikropauser för att göra avslappnande rörelser?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>66. Om manuell förpackning av bröd sker vid band</p> <p>a) kan arbetet utföras även sittande (med t ex ståstödsstol)?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p> <p>b) finns det plats för benen under bandet samt fotstöd när man sitter?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>67. Övrigt?</p> <p>►►</p>			
BUTIK			
<p>68. Finns tillräckligt utrymme för arbetet?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
<p>69. Är golvet gjort av lämpligt material? OBS! Man kan få ont i vader/ben av att stå på hårt och stunt golv.</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>70. Använder butikspersonalen bekväma skor som</p> <p>a) har skosula som ger stötdämpning, är böjlig och halkfri?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p> <p>b) ger ett stabilt stöd för foten och sitter bra på?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p> <p>c) har ordentlig hälkappa och "skål" för hälen i sulan?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>71. Finns det bra vagnar ed för transport och påfyllning av varor?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>72. Har butiken sedelboxar eller annan förvaringsutrustning som t ex sluten kontanthantering, rörpost, tidlåsbbox etc?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>73. Räknas kassan i avskilt utrymme utan insyn?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>74. Om någon arbetar ensam i butiken går det snabbt och lätt att få kontakt och hjälp om det skulle behövas?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>75. Vet personalen vad som ska göras vid rån, hot eller våld? Läs mer på www.sakeributik.se.</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>76. Finns beredskap för</p> <p>a) att hantera akuta krissituationer t ex hot, rån försök m m?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p> <p>b) att stödja personalen efter rån, överfall etc?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
77. Övrigt? <p style="text-align: right;">▶▶</p>			
INKÖP			
78. När ni köper in mjöl a) beställer ni mindre dammande mjöl till doftning? OBS! Mycket viktig åtgärd för att minska risken för mjöldammsallergi. Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶			
b) om ni köper säckar, beställer ni om möjligt små säckar som är lättare att hantera? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶			
79. Om ni köper någon begagnad maskin a) kontrollerar ni att maskinen klarar arbetsmiljökraven? (Se under respektive moment/maskin ovan). Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶			
b) får ni med svensk bruksanvisning? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶			
80. När ni köper nya maskiner, ser ni till att a) ni får med svensk bruksanvisning? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶			
b) maskinen är CE-märkt? OBS! CE-märkning ska finnas på alla maskiner som tillverkats efter 1 jan 1995. Mer om CE-märkning på www.av.se . Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶ Viktigt att kontrollera att maskinen är lätt att rengöra!			
81. Övrigt? <p style="text-align: right;">▶▶</p>			