

# CHECKLISTA FÖR RESTAURANGER OCH STORKÖK

## 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 en handlingsplan som kan ingå i företagets systematiska arbetsmiljöarbete.
- Gör en riskbedömning av brister som framkommit. Markera de risker som är allvarliga.
- 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!**
- Börja gärna med de färgmarkerade frågorna. De är lite viktigare.
- 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.
- Fyll i checklistan regelbundet, t ex två gånger per år.
- **Följ upp att det ni bestämt också blir gjort!**

Datum: \_\_\_\_\_

Företag: \_\_\_\_\_

Deltagare: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

|  | Vad behöver göras?<br>Behövs hjälp? | Vem ansvarar<br>för att det blir gjort? | När ska det<br>vara klart? |
|--|-------------------------------------|---|----------------------------|
| <b>VARUMOTTAGNING &amp; TRANSPORT</b>  |                                     |   |                            |
| <b>1.</b> Om det finns lastkaj, är den skyddad mot regn och snö samt upplyst?<br><br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |
| <b>2.</b> Är varumottagningen ordnad så att det inte drar eller läcker in avgaser (t ex med luftsluss)?<br><br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►                               |                                     |   |                            |
| <b>3.</b> Finns utrymme för ankommande och avgående gods samt returemballage?<br><br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |
| <b>4.</b> Levereras varorna in i restaurangen av leverantören? OBS! Mindre lyft och belastning för personalen.<br><br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►                        |                                     |   |                            |
| <b>5.</b> Är transportvägarna lättframkomliga, utan trösklar, rymliga, utan trappsteg eller lutande plan och med uppställbara dörrar?<br><br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►► |                                     |   |                            |

|   | Vad behöver göras?<br>Behövs hjälp? | Vem ansvarar<br>för att det blir gjort? | När ska det<br>vara klart? |
|---|-------------------------------------|---|----------------------------|
| <b>6.</b> Finns hiss för transport mellan våningsplan och är den tillräckligt stor?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►  |                                     |   |                            |
| <b>7.</b> Finns och används transport- eller lyfthjälpmiddel för tunga råvaror, kantiner, backar m m?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►  |                                     |   |                            |
| <b>8.</b> Om lyfthjälpmiddel saknas, hjälps två och två åt vid tunga eller besvärliga lyft?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►  |                                     |   |                            |
| <b>9.</b> Utbildas personalen kontinuerligt i lyft- och bärteknik samt förflyttningsteknik (hantering av vagnar och rullburar)?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►  |                                     |   |                            |
| <b>10.</b> Har transportvagnar relativt stora, låsbara och mjuka hjul, för att bullra mindre och är de stabila?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►  |                                     |   |                            |
| <b>11.</b> Finns det andra problem?<br>Nej <input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> ►►  |                                     |   |                            |
| <b>FÖRRÅD OCH FRYSRUM</b>   |                                     |   |                            |
| <b>12.</b> Är förrådsutrymmena tillräckliga?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |
| <b>13.</b> Finns det lyfthjälpmiddel för tunga förpackningar etc eller kan mindre förpackningar väljas vid inköp?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►  |                                     |   |                            |
| <b>14.</b> Finns tunga varor och varor som används i stora mängder i lagom plockhöjd (över knä- och under axelhöjd)?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |
| <b>15.</b> Kan dörren till frysrummet öppnas inifrån och finns belysning och fungerande nödsignal i frysrummet som hörs på ett bemannat ställe (oblockerad nödsignal-knapp c:a 0.5 m över golvnivå)?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►► |                                     |   |                            |

|  | Vad behöver göras?<br>Behövs hjälp? | Vem ansvarar<br>för att det blir gjort? | När ska det<br>vara klart? |
|--|-------------------------------------|---|----------------------------|
| <b>16.</b> Finns och används skyddskläder och handskar mot kyla vid arbete i frysum?<br><br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►  |                                     |   |                            |
| <b>17.</b> Finns det andra problem?<br><br>Nej <input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |
| <b>KÖK &amp; KALLSKÄNK</b>   |                                     |   |                            |
| <b>18.</b> Vid skalmaskin<br><br>a) tippas varor i skalmaskin utan tunga lyft, t ex från stödyta och från mindre säckar?<br><br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►  |                                     |   |                            |
| b) kan skalade varor tappas av direkt i vagn?<br><br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |
| c) står skalmaskinen fast och stadigt och har den förreglat skydd?<br><br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►  |                                     |   |                            |
| <b>19.</b> Har stora grytor och stekbord spärr som hindrar ofrivillig stjälpning och kan stora grytor omröras automatiskt?<br><br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►  |                                     |   |                            |
| <b>20.</b> Har ni dokumenterade rutiner för fortlöpande tillsyn och kontroll av kokgrytor och kokskåp i klass A, B som kräver kontroll av ackrediterat kontrollorgan enligt AFS 2017:3 och har dessa kontrollskylt?<br><br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►► |                                     |   |                            |
| <b>21.</b> Står blandaren fast och stadigt och har den förreglat skydd?<br><br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |
| <b>22.</b> Är gejderställ i kokskåp och ugn i lämplig arbets höjd, med låsbara hjul och spärr på tre sidor för blecken?<br><br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |
| <b>23.</b> Om manuellt skött skärmaskin används för stora mängder, kan en halv- eller helautomatisk skaffas istället?<br><br>Nej <input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |

|  | Vad behöver göras?<br>Behövs hjälp? | Vem ansvarar<br>för att det blir gjort? | När ska det<br>vara klart? |
|--|-------------------------------------|---|----------------------------|
| <p><b>24.</b> Finns varningsanslag vid skärmas-<br/>skin och köttkvarn och har maskinerna<br/>förreglat skydd?</p> <p>Ja <input type="radio"/>                      Nej <input type="radio"/> ►►</p>   |                                     |   |                            |
| <p><b>25.</b> Finns arbets- och skyddsinstruk-<br/>tioner vid maskinerna?</p> <p>Ja <input type="radio"/>                      Nej <input type="radio"/> ►►</p>  |                                     |   |                            |
| <p><b>26.</b> Har personalen fått utbildning och<br/>information om riskerna med maskiner-<br/>na och följs instruktionerna?</p> <p>Ja <input type="radio"/>                      Nej <input type="radio"/> ►►</p>   |                                     |   |                            |
| <p><b>27.</b> Är åtkomligheten runt maskiner,<br/>spisar m m god för rengöring och<br/>service?</p> <p>Ja <input type="radio"/>                      Nej <input type="radio"/> ►►</p>  |                                     |   |                            |
| <p><b>28.</b> Är arbetshöjden vid kallsänk<br/>och vid maskiner lätt att anpassa<br/>individuellt?</p> <p>Ja <input type="radio"/>                      Nej <input type="radio"/> ►►</p>   |                                     |   |                            |
| <p><b>29.</b> Finns möjlighet att göra åtminstone<br/>vissa arbeten sittande (t ex ståstöd-<br/>stol) och är stolarna enkelt höj- och<br/>sänkbara?</p> <p>Ja <input type="radio"/>                      Nej <input type="radio"/> ►►</p>  |                                     |   |                            |
| <p><b>30.</b> Finns tappställe med blandare för<br/>varmt och kallt vatten där det behövs<br/>för arbetet?</p> <p>Ja <input type="radio"/>                      Nej <input type="radio"/> ►►</p>   |                                     |   |                            |
| <p><b>31.</b> Finns fönster så man kan se ut,<br/>direkt eller via angränsande rum?</p> <p>Ja <input type="radio"/>                      Nej <input type="radio"/> ►►</p>  |                                     |   |                            |
| <p><b>32.</b> Om det behövs, finns platsbelys-<br/>ning vid kallsänk?</p> <p>Ja <input type="radio"/>                      Nej <input type="radio"/> ►►</p>  |                                     |   |                            |
| <p><b>33.</b> Finns väl fungerande utsug, t ex<br/>käpa som fångar in all uppåtgående<br/>varm luft över stekbord, grill, grytor<br/>m m?</p> <p>Ja <input type="radio"/>                      Nej <input type="radio"/> ►►</p>  |                                     |   |                            |
| <p><b>34.</b> Rengörs filter och fettavskiljare<br/>m m regelbundet t ex veckovis eller<br/>finns filtervakt som indikerar när filter<br/>ska bytas <i>eller</i> finns flamskyddsfilter?<br/><b>OBS Brandrisk!</b></p> <p>Ja <input type="radio"/>                      Nej <input type="radio"/> ►►</p> |                                     |   |                            |

|  | Vad behöver göras?<br>Behövs hjälp? | Vem ansvarar<br>för att det blir gjort? | När ska det<br>vara klart? |
|--|-------------------------------------|---|----------------------------|
| <b>35.</b> Är gasflaskor placerade så att de inte kan falla?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►  |                                     |   |                            |
| <b>36.</b> Är fritösen placerad så att den inte kan starta en brand, att det inte kan stänka vatten i den och att ingen kan snubbla mot den?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►                            |                                     |   |                            |
| <b>37.</b> Är heta/varma ytor och handtag isolerade eller skyddade så att man inte kan bränna sig och att de inte strålar ut värme?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►                                     |                                     |   |                            |
| <b>38.</b> Finns fungerande kolsyresläckare och brandfilt vid stekytor och fritös och vet personalen hur de ska användas?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |
| <b>39.</b> Är elektrisk utrustning och sladdar hela och jordade och görs fortlöpande underhåll?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |
| <b>40.</b> Finns dämpmatta eller dämpmassa på plåtar, vagnar, skåp och hyllor eller liknande av plåt för att minska uppkomsten av buller i samband med stötar och slag?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►► |                                     |   |                            |
| <b>41.</b> Finns det andra problem?<br>Nej <input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |
| <b>DISK</b>  |                                     |   |                            |
| <b>42.</b> Har diskmaskin lagom arbetshöjd och tillräcklig kapacitet?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |
| <b>43.</b> Finns tillräckliga utrymmen för smutsig och ren disk (också buffertlager), för vagnar m m och flyter diskgodset genom disken med så få lyft som möjligt?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►     |                                     |   |                            |
| <b>44.</b> Finns avfallsbehållare för matrester?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►  |                                     |   |                            |
| <b>45.</b> Finns och används hörselskydd?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |

|  | Vad behöver göras?<br>Behövs hjälp? | Vem ansvarar<br>för att det blir gjort? | När ska det<br>vara klart? |
|--|-------------------------------------|---|----------------------------|
| <b>46.</b> Finns och används skyddshandskar?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►  |                                     |   |                            |
| <b>47.</b> Förekommer påfrestande eller ensidiga arbetsställningar eller felaktig arbetshöjd?<br>Nej <input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> ►►                               |                                     |   |                            |
| <b>48.</b> Doseras handdiskmedel direkt via kranen eller doserpump (liten risk för överdosering)?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►                           |                                     |   |                            |
| <b>49.</b> Vid blötläggning, används lätt urtagbar insats med perforerad botten?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►  |                                     |   |                            |
| <b>50.</b> Underhålls bandtransportörerna regelbundet så att de går jämnt och har välsmorda stödrullar?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►                     |                                     |   |                            |
| <b>51.</b> Vid flertanksmaskiner, finns drape-ri som täcker hela in- och utmatnings-öppningen?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►                              |                                     |   |                            |
| <b>52.</b> Finns kåpa som fångar in all uppåt-stigande varm luft (kan testas med rök) över diskmaskinerna?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►                  |                                     |   |                            |
| <b>53.</b> Finns det andra problem?<br>Nej <input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |
| <b>RENGÖRING &amp; STÄDNING</b>  |                                     |   |                            |
| <b>54.</b> Är säkerhetsdatablad/varuinforma-tionsblad för kemiska produkter (också diskmedel) tillgängliga för personalen)?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►► |                                     |   |                            |
| <b>55.</b> Följs skyddsanvisningarna vid användning av kemiska produkter?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |
| <b>56.</b> Är alla hälsofarliga kemiska pro-dukter märkta och finns förteckningar över dem?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►                                 |                                     |   |                            |

|  | Vad behöver göras?<br>Behövs hjälp? | Vem ansvarar<br>för att det blir gjort? | När ska det<br>vara klart? |
|--|-------------------------------------|---|----------------------------|
| <b>57.</b> Kan ni byta till mindre hälsofarliga/miljömärka produkter eller mikrofiber-moppar/dukar?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |
| <b>58.</b> Utbildas personalen om användningsområden för och risker med rengöringsmedlen, t ex allergier?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |
| <b>59.</b> Följs doseringsanvisningar för diskmedel, rengöringsmedel etc?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |
| <b>60.</b> Doseras medlen från slutet system t ex direkt från förpackning eller slutet via centralt doseringssystem, från förråd?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►                 |                                     |   |                            |
| <b>61.</b> Om frätande kemikalier doseras öppet, används ögonskydd och finns ögondusch?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |
| <b>62.</b> Används skyddshandskar vid all putsning (silver, koppar, mässing etc)?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |
| <b>63.</b> Används alltid skyddshandskar vid hudkontakt med rengöringslösningar/kemikalier vid arbete mer än 15 min, med tunn bomullsvante inuti?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►► |                                     |   |                            |
| <b>64.</b> Om högtrycksrengöring används:<br>a) kan den bytas ut mot lågtryck (som innebär mindre risker)<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |
| b) läggs rengöringsmedlet alltid på med lågt tryck (spolning med högt)?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |
| c) används golvramp som hindrar att sprayen sprids upp i luften?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►  |                                     |   |                            |
| d) är samtliga slangkopplingar på högtryckssidan fabriksmonterade (ej slangklämmor)?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►  |                                     |   |                            |

|   | Vad behöver göras?<br>Behövs hjälp? | Vem ansvarar<br>för att det blir gjort? | När ska det<br>vara klart? |
|---|-------------------------------------|---|----------------------------|
| e) har sprutpistolen "dödmansgrepp"<br>och skyddsbygel?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►  |                                     |   |                            |
| f) är personalen utbildad på högtrycks-<br>tvätt, risker och skyddsåtgärder?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |
| g) finns rutiner för hur rengöring av<br>lokaler etc ska genomföras?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |
| <b>65.</b> Finns det andra problem?<br>Nej <input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> ►►  |                                     |   |                            |
| <b>SOPRUM</b>   |                                     |   |                            |
| <b>66.</b> Finns belysning och tillräcklig ven-<br>tilation i soprummet och är det ordning<br>och reda i soprummet?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►  |                                     |   |                            |
| <b>67.</b> Är utrymmet i soprummet tillräck-<br>ligt?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►  |                                     |   |                            |
| <b>68.</b> Har all personal fått utbildning och<br>information om hur avfall ska källsorte-<br>ras?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►  |                                     |   |                            |
| <b>69.</b> Används stadiga handskar eller<br>redskap vid packning av sopsäckar<br>(undvik skärskador)?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |
| <b>70.</b> Finns kylt soprum för matavfall?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►  |                                     |   |                            |
| <b>71.</b> Förvaras olja och fett i särskilda<br>behållare och tas det om hand enligt<br>anvisningar från renhållningsverk/kom-<br>munens miljö och hälsoskyddskontor?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►► |                                     |   |                            |
| <b>72.</b> Kan ni källsortera mer avfall?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►  |                                     |   |                            |
| <b>73.</b> Finns det andra problem?<br>Nej <input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> ►►  |                                     |   |                            |



|   | Vad behöver göras?<br>Behövs hjälp? | Vem ansvarar<br>för att det blir gjort? | När ska det<br>vara klart? |
|---|-------------------------------------|---|----------------------------|
| <b>MATSAL</b>   |                                     |   |                            |
| <b>74.</b> Går det lätt att öppna dörren mellan matsal/kök (automatisk öppning bäst)?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►  |                                     |   |                            |
| <b>75.</b> Finns risk för krockar vid passage mellan matsal och kök?<br>Nej <input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |
| <b>76.</b> Har belysningen mjuka övergångar mellan lokalerna så att man inte blir bländad?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |
| <b>77.</b> Är rökning avgränsad till speciella utrymmen?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |
| <b>78.</b> Är ventilationen så bra att tobaksrök ventileras ut snabbt?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |
| <b>79.</b> Är utrymmet mellan borden tillräckligt och är stolarna så utformade att man lätt kommer emellan vid bordsdukning?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►                 |                                     |   |                            |
| <b>80.</b> Om fatservering förekommer,<br>a) kan ni övergå till tallrikservering (tänk på att porcelinet ska vara lätt och bra att hålla i)?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►► |                                     |   |                            |
| b) använder ni serveringsvagn när det är möjligt?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►  |                                     |   |                            |
| <b>81.</b> Finns serveringsstationer/serveringsskåp i matsalen för närförråd och avlastning?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |
| <b>82.</b> Vid portionering,<br>a) kan portionering ersättas med självtag?<br>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►   |                                     |   |                            |

|  | Vad behöver göras?<br>Behövs hjälp? | Vem ansvarar<br>för att det blir gjort? | När ska det<br>vara klart? |
|--|-------------------------------------|---|----------------------------|
| <p>b) är mat, porslin och portioneringsdisk placerade så att man arbetar så nära kroppen som möjligt?</p> <p>Ja <input type="radio"/>      Nej <input type="radio"/> ►►</p>  |                                     |   |                            |
| <p>c) kan arbetstekniken förändras så att arbetet görs lugnare, med mjukare rörelser, att hand/tallrik ibland vilas mot en yta och med mikropausar?</p> <p>Nej <input type="radio"/>      Ja <input type="radio"/> ►►</p>              |                                     |   |                            |
| <p>d) är utlämningsdiskens höjd anpassad så att man inte behöver arbeta med händerna ovanför axlarna eller hålla /sätta ned tallrikarna långt bort från kroppen?</p> <p>Ja <input type="radio"/>      Nej <input type="radio"/> ►►</p> |                                     |   |                            |
| <p><b>83.</b> Vid brickdukning, kan brickflöde och arbetshöjd anpassas individuellt?</p> <p>Ja <input type="radio"/>      Nej <input type="radio"/> ►►</p>   |                                     |   |                            |
| <p><b>84.</b> Är bullret (även från musik) acceptabelt t ex så att man kan prata med gästerna i vanlig samtalston?</p> <p>Ja <input type="radio"/>      Nej <input type="radio"/> ►►</p>   |                                     |   |                            |
| <p><b>85.</b> Behövs bullerdämpande fötter eller glidknoppar på stolar och bord?</p> <p>Nej <input type="radio"/>      Ja <input type="radio"/> ►►</p>   |                                     |   |                            |
| <p><b>86.</b> Är golven gjorda i olika sträva och hårda material (kan ge ont i rygg, ben och höfter)?</p> <p>Nej <input type="radio"/>      Ja <input type="radio"/> ►►</p>  |                                     |   |                            |
| <p><b>87.</b> Finns nivåskillnader eller annat som upplevs som besvärligt t ex hala golv, ojämn beläggning, eller avsaknad av halkskydd?</p> <p>Nej <input type="radio"/>      Ja <input type="radio"/> ►►</p>                         |                                     |   |                            |
| <p><b>88.</b> Är arbetsorganisationen upplagd så att man kan variera/växla arbetsuppgifter och ta regelbundna pauser?</p> <p>Ja <input type="radio"/>      Nej <input type="radio"/> ►►</p>  |                                     |   |                            |
| <p><b>89.</b> Finns det andra problem?</p> <p>Nej <input type="radio"/>      Ja <input type="radio"/> ►►</p>   |                                     |   |                            |

|   | Vad behöver göras?<br>Behövs hjälp? | Vem ansvarar<br>för att det blir gjort? | När ska det<br>vara klart? |
|---|-------------------------------------|---|----------------------------|
| <b>KASSA OCH BAR</b>  |                                     |   |                            |
| <p><b>90.</b> Är kassaarbetsplatsen utformad så att</p> <p>a) man ser brickor och kunder bra?</p> <p>Ja <input type="radio"/>      Nej <input type="radio"/> ►►</p> <p>b) den är höj- och sänkbar och/eller att arbetsställningen kan varieras?</p> <p>Ja <input type="radio"/>      Nej <input type="radio"/> ►►</p> |                                     |   |                            |
| <p><b>91.</b> Om det behövs, finns platsbelysning vid kassa/bongapparaten?</p> <p>Ja <input type="radio"/>      Nej <input type="radio"/> ►►</p>  |                                     |   |                            |
| <p><b>92.</b> Fungerar transporter till och från baren bra (t ex med vagn)?</p> <p>Ja <input type="radio"/>      Nej <input type="radio"/> ►►</p>   |                                     |   |                            |
| <p><b>93.</b> Finns möjlighet att sitta och att gå ifrån baren ibland (t ex ståstöd)?</p> <p>Ja <input type="radio"/>      Nej <input type="radio"/> ►►</p>   |                                     |   |                            |
| <p><b>94.</b> Är golvet i baren bra att stå och gå på (ej för hårt)?</p> <p>Ja <input type="radio"/>      Nej <input type="radio"/> ►►</p>  |                                     |   |                            |
| <p><b>95.</b> Finns det andra problem?</p> <p>Nej <input type="radio"/>      Ja <input type="radio"/> ►►</p>  |                                     |   |                            |
| <b>ÖVRIGT</b>   |                                     |   |                            |
| <p><b>96.</b> Är arbetet upplagt så att ingen enbart arbetar med ensidiga eller tunga arbeten?</p> <p>Ja <input type="radio"/>      Nej <input type="radio"/> ►►</p>  |                                     |   |                            |
| <p><b>97.</b> Upplevs någon arbetsuppgift som så stressig att arbetsfördelningen behöver ses över?</p> <p>Nej <input type="radio"/>      Ja <input type="radio"/> ►►</p>  |                                     |   |                            |
| <p><b>98.</b> Används arbetsskor med låg klack alt. varierande klackhöjd och mjuk sula?</p> <p>Ja <input type="radio"/>      Nej <input type="radio"/> ►►</p>   |                                     |   |                            |
| <p><b>99.</b> Har ni bedömt vilka hot och våldsrisker som finns på arbetsplatsen och känner alla till riskerna?</p> <p>Ja <input type="radio"/>      Nej <input type="radio"/> ►►</p>   |                                     |   |                            |

|  | Vad behöver göras?<br>Behövs hjälp? | Vem ansvarar<br>för att det blir gjort? | När ska det<br>vara klart? |
|--|-------------------------------------|---|----------------------------|
| <p><b>100.</b> Har ni vidtagit åtgärder för att minska riskerna t ex se över bemaning, larm, penninghantering och säkerhetsrutiner?</p> <p>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►</p>   |                                     |   |                            |
| <p><b>101.</b> Har personalen kunskap om de rutiner och säkerhetsbestämmelser som gäller?</p> <p>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►</p>   |                                     |   |                            |
| <p><b>102.</b> Vet personalen hur de bör agera i en vålds- eller hotsituation så att de kan arbeta tryggt och säkert?</p> <p>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►</p>   |                                     |   |                            |
| <p><b>103.</b> Om matfallskvarn finns</p> <p>a) finns tillstånd från kommunens VA-verk?</p> <p>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►</p> <p>b) finns ingreppsskydd?</p> <p>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►</p>   |                                     |   |                            |
| <p><b>104.</b> Vid inköp:</p> <p>a) av maskiner, begärs bullerdata?</p> <p>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►</p> <p>b) av fritös, väljs en med avtappning i botten för olja och rengöringsmedel?</p> <p>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►</p> <p>c) av kaffe-, juice- eller milkshake-maskin, väljs en som medger bra arbetsställning vid påfyllning och rengöring?</p> <p>Ja <input type="radio"/> Nej <input type="radio"/> ►►</p> |                                     |   |                            |
| <p><b>105.</b> Finns det andra problem?</p> <p>Nej <input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> ►►</p>   |                                     |   |                            |