

FAKTA OM FALD OG SNUBLLEN

Arbejdsmiljøforholdet og kravene

Snublen, fald og glidninger er de hyppigste årsager til ulykker i hotel- og restaurationsbranchen, især i køkkener. Det skyldes ofte, at gulve og overflader kan være glatte på grund af vand, madrester eller olie. Opkanter og niveauforskelle er andre væsentlige årsager ligesom faren ved bæring, hvor man har svært ved at se, hvor man sætter fødderne og samtidig ikke har hænderne frie til at holde fast eller tage fra - især på trapper.

Cateringpersonale, der bringer mad ud til kunder, har ligeledes risici, hvis forholdene ikke er i orden.



Risikoen stiger, hvis man ikke bruger det rigtige skridsikre fodtøj, og hvis man går for hurtigt eller løber, distraheres, mv.

Medarbejdere skal generelt oplyses om hvilken risiko, der er, for ulykker på arbejdspladsen.

Instruktion skal gives, som kan medvirke til at forebygge også denne type af ulykker.

Forekommer der ulykker, skal de analyseres og forebygges, således at en lignende hændelse ikke sker igen.

Der skal føres tilsyn med, at arbejdet udføres forsvarligt.

Gode råd om tiltag og løsninger

Vurder risikoen for fald og snublen gennem APV og sikkerhedsrunderinger. Gennemfør en plan for at fjerne eller reducere eventuelle fundne problemer, og informer personalet.

Her er en række gode ideer, der kan forebygge problemet:

- Gør ordentligt rent i arbejds- og gangarealer, og hold områderne fri for genstande.
- Brug det rigtige fodtøj.
- Sørg for ordentlig belysning.
- Luk ovne, opvaskemaskiner og låger.
- Gå - lad være med at løbe.
- Stiger skal være lange nok, og den øverste og nederste ende af langsgående støtteskiner skal være udstyret med glidsikker belægning. Brug aldrig uhensigtsmæssige erstatninger for en stige

såsom stole, kasser eller tønder.

- Trapper skal være oplyste og udstyret med solide gelændere.
- Brug skridsikre måtter.
- Gulvene skal være jævne og lette at holde rene, behagelige at gå på og have en skridsikker overflade. Gulvbelægningen i et arbejdslokale bør være den samme over det hele, fordi varierende skridsikkerhed øger risikoen for fald.
- God rengøring og oprydning mindsker risikoen for fald.
- Sørg for at opsætte skilte med advarsel om farer og risici.
- Vær opmærksom på afsides liggende områder som fryserum, køle- og lagerrum, laste-/losseområder og områder bag barer.
- Cateringpersonale, der leverer til fly, skal udvise stor forsigtighed, når der arbejdes i højden via gangbro mellem bil og fly. De skal sikre sig, at rækværk er i orden, og at broen er solidt fæstnet.

Gode links:

- BFA Service - Tourisme: Site om forebyggelse af ulykker

