

FAKTA OM NØDBEREDSKAB OG FØRST

Arbejdsmiljøforholdet og kravene

I dagligdagen kan der opstå situationer, der kræver en effektiv og hurtig indsats for at afbøde alvorlige konsekvenser:

- Risikoen for brand er meget stor i hotel- og restaurationsbranchen, især i køkkener, hvor der arbejdes med gas, åben ild, varm olie og brændbare stoffer.
- Evakueringsplaner for gæster og personale er et krav.
- Situationer hvor medarbejdere pga. tilskadekomst, sygdom, ildebefindende eller lignende får brug for sygetransport eller ambulance (nødopkald).
- Situationer hvor der er mistanke om hjertestop og brug for defibrillator (hjertemaskine).
- Situationer hvor medarbejdere pga. arbejdsulykker, vold, trusler om vold, stress, mobning, omstruktureringer og lignende får brug for psykologisk krisehjælp.
- Vold og trusler om vold.



Ledelsen skal sørge for løbende instruktion og uddannelse af personalet, således at enhver faresituation håndteres på den bedst tænkelige måde.

Gode råd om tiltag og løsninger

Det er en god idé at starte med at få overblik over hvilke situationer, der kræver en hurtig reaktion. Herefter kan der udarbejdes en beredskabsplan, der beskriver nøjagtigt, hvad man skal gøre i de forskellige situationer.

For at være sikker på at planen virker, er det vigtigt at afprøve og træne, hvor det er muligt.

Det kan f.eks. være i form af en brandøvelse, eller at afprøve om alarmering af politi eller vagtberedskab fungerer.

Brand

Udfør f.eks. følgende tiltag mhp. forebyggelse af brand i køkkenet:

- Sørg for, at det elektriske udstyr er i orden, og kontroller det regelmæssigt.
- Monter termostater på frituregryder for at undgå overophedning.
- Rengør oliehaner, emfang og filtre.
- Sørg for at markere nødudgange og udgange klart og holde dem fri for genstande.
- Sørg for ildslukkere, og kontroller dem regelmæssigt.
- Installer automatiske brandalarmer og sprinklersystemer.
- Sørg for, at de ansatte deltager i brandkurser og brandøvelser.

Læs mere om brand og evakuering i BAR service og tjenesteydelsers udgivelse: "Alarmering på hoteller, brand og trusler".

Vold og trusler

Der skal være klare retningslinjer for, hvordan de ansatte skal forholde sig i forbindelse med vold eller ved trusler om vold, herunder procedurer for, hvordan man kommer nødstedte kolleger til hjælp. Det er fint, hvis der er givet træning i forebyggelse og nedtrapning af konflikter.

Der skal være retningslinjer i forbindelse med hurtig tilkaldelse af hjælp fra f.eks. vagtberedskab eller politi. Det er en god idé at have overfaldsalarmer med direkte forbindelse til politiet.

Det er vigtigt, at der er etableret procedurer, som sikrer anmeldelse og opfølgning ved episoder med vold og trusler om vold. Ligeledes vil det være en god ide, at den ramte hurtigt kan få adgang til effektiv krisehjælp.

(Se også faktaarket: "Chokerende begivenheder – Vold og trusler om vold".)

Førstehjælp

Hurtig hjælp er dobbelt hjælp. Sørg for at uddanne et antal personer, der kan yde førstehjælp på stedet, herunder meget gerne kunne betjene en hjertestarter.

Udbred kendskabet til førstehjælperne, så alle ved hvem de er, og hvordan man hurtigt kan komme i kontakt med dem.

Særlige fokusområder for Hotel og restauration

Køkkenpersonale og catering:

Særlig fokus på forebyggelse af brand.

Serveringspersonale og reception:

Særlig fokus på forebyggelse vedr. vold og trusler om vold.

Gode links:

- www.bfa-service.dk: "Alarmering på hoteller, brand og trusler". Omhandler både forhold vedr. brand samt vold og trusler om vold.
- www.bfa-service.dk: Dørmænd og vold – en vejledning om dørmænds sikkerhed.
- Beredskabsstyrelsen - Brandforebyggelse.

