FAKTA OM STEGEOS

Arbejdsmiljøforholdet og kravene



Stegeos kan indeholde kemiske stoffer med kræftfremkaldende virkning.

Der skal være en effektiv mekanisk udsugning af stegeos ifølge § 35 i bekendtgørelsen om faste arbejdssteders indretning.

Der skal være kontrolanordninger på ventilationsanlægget ved stegeindretninger, hvor der steges og grilles meget, ved kraftig varme og med tydelig røgudvikling (brankning). Kontrolanordningen skal være med alarm i form af lys og/eller lyd.

Hvis der ikke er tale om sundhedsfare, skal der stadigvæk være en kontrolanordning, men ikke med alarm.
Arbejdsstedet skal sikre, at de ansatte er instrueret i kontrolanordningers funktion, og at de har kendskab til de fastsatte forholdsregler ved alarm og utilstrækkelig udsugning.

De ansatte skal også være instrueret i, hvor hyppigt inspektion og rengøring af kontrolanordninger skal finde sted og i afprøvning af kontrolanordningers funktion.

Krav og gode råd om tiltag og løsninger

Kortlæg de steder i køkkenet, hvor der udvikles stegeos.

Sørg for at ventilationsanlægget er effektivt, hvilket vil sige, at anlægget fjerner den forurenede luft i tilstrækkeligt omfang uden at skabe andre gener f.eks. træk.

Sørg for at der er etableret en kontrolanordning, der med lys og/eller lyd viser, hvis anlægget ikke fungerer effektivt, som det skal.

Sørg for at alle kender kontrolanordningerne og ved, hvordan de skal reagere.

Etabler vedligeholdelsesprocedurer, der sikrer at ventilationsanlægget fungerer effektivt hele tiden.

Tilkald hjælp udefra, hvis der er tvivl, om anlægget fungerer.

Gode links:

- www.bfa-service.dk: ”Vejledning om indretning af ventilation i restaurationskøkkener”.

BFA Transport Service – Turisme Jord til Bord