

FAKTA OM MASKINER

Arbejdsmiljøforholdet og kravene

Maskiner udgør en farekilde for tilskadekomst. Indenfor hotel- og restaurationsbranchen er det især køkkenmaskiner og rengøringsmaskiner, der skal være fokus på

Alle farlige maskiner skal være afskærmede, således at brugerne er sikret mod tilskadekomst. Dette gælder også ved rengøring af maskinerne.

Maskiner, som af arbejdstekniske grunde ikke kan indrettes eller afskærmes, så risiko for personskade er udelukket, skal have nødstop ved farestederne.

Ved farligt efterløb skal nødstoppet kombineres med en bremse. Genstart af maskinen må kun kunne ske med de normale startanordninger, og først når nødstoppet manuelt er stillet tilbage i "klarstilling".

Ved indkøb af nye maskiner skal leverandøren garantere, at maskinen opfylder maskindirektivet og arbejdsmiljølovgivningens krav. Nye maskiner skal således være CE-mærkede og have en EF-overensstemmelseserklæring.

Der skal foreligge en dansk brugsanvisning til maskinen. Medarbejderne skal være introduceret til arbejdet med farlige maskiner og redskaber mhp. at ulykker forebygges.



Gode råd om tiltag og løsninger

Instruer den enkelte medarbejder i brug af maskinen. Afslut ikke instruktionen før medarbejderen har vist, at instruktionen er forstået og anvendes i praksis.

Vurder løbende gennem APV og arbejdsmiljørunderinger, at alle arbejder korrekt med maskinerne.

Risikovurder alle maskiner for at finde ud af, om der er risiko for at komme til skade, også selv om de

er CE-mærkede.

En risikovurdering skal også laves, når en maskine ændres eller ombygges.

Brug et tjekskema når risikovurderingen gennemføres og tag medarbejderne med på råd.

Som supplement til den obligatoriske brugsanvisning kan det være en god ide at lave letforståelige funktions- og operatørbrugsanvisninger for de enkelte maskiner.

Særlige fokusområder for Hotel og restauration

Køkkenpersonale, catering og rengøringspersonale:

Som nævnt ovenfor: Lav en risikovurdering på de maskiner, der anvendes, og sørg for, at alle maskinerne overholder reglerne.

Sørg endvidere for god instruktion til alle brugere og vurder løbende gennem APV og arbejdsmiljørunderinger, at alle arbejder korrekt med maskinerne.

Gode links:

- www.bfa-service: Site om forebyggelse af ulykker