

# Risico-Invatarisatie en -Evaluatie

## Plan van Aanpak

voor horecabedrijven



*bedrijfschap* Horeca en Catering

**Risico-Inventarisatie en –Evaluatie**  
en **Plan van aanpak**  
**Arbeidsomstandigheden**

*voor horecabedrijven met minder dan 20 medewerkers*

Colofon:

Deze uitgave is ontwikkeld in opdracht van  
het Bedrijfschap Horeca en Catering  
door Arbodienst de Boer & Rienks te Houten

ISBN : 90-5531-093-X

Bestelnr. : 3047

Prijs : € 10,-

© Bedrijfschap Horeca en Catering

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd  
en/of openbaar gemaakt door middel van druk,  
fotokopie, microfilm, elektronisch,  
of op welke wijze dan ook, zonder voorafgaande  
schriftelijke toestemming van de uitgever.

Zoetermeer, februari 2002

De Risico-Inventarisatie en –Evaluatie (RI&E) voor horecabedrijven tot 20 werknemers is ontwikkeld in het kader van het arboconvenant werkdruk horeca. Goede arbeidsomstandigheden spelen een belangrijke rol bij het terugdringen van werkdruk en daarmee van het verminderen van het ziekteverzuim en arbeidsongeschiktheid in de horeca. Deze vereenvoudigde RI&E is daarbij een belangrijk hulpmiddel. Aan het arboconvenant nemen deel het Ministerie van Sociale Zaken en Werkgelegenheid, Koninklijk Horeca Nederland, FNV Horecabond, CNV Horeca en het Bedrijfschap voor Horeca en Catering.

## Meer weten?

Heeft u nog vragen over verminderen van werkdruk of verbeteren van de arbeidsomstandigheden?

Kijk op **www.arbohoreca.nl**, dé Arbosite voor de horeca!.

De volgende organisaties helpen u ook graag verder:

### **Bedrijfschap Horeca en Catering**

Baron de Coubertinlaan 6  
Postbus 121, 2700 AC Zoetermeer  
Telefoon (079) 368 07 07  
Telefax (079) 361 73 12  
e-mail info@BHenC.nl  
website www.BHenC.nl

### **Koninklijk Horeca Nederland**

Pelmolenlaan 10  
Postbus 566, 3440 AN Woerden  
Telefoon (0348) 48 94 89  
Telefax (0348) 48 94 00  
e-mail info@horeca.org  
website www.horeca.org

### **CVN Horeca**

Prins Bernhardweg 69  
Postbus 327, 3990 GC Houten  
Telefoon (030) 634 83 48  
Telefax (030) 634 82 00  
e-mail info@cnv.net  
website www.cnv.net

### **TNO Arbeid**

Polaris venue 151  
Postbus 718, 2130 AS Hoofddorp  
Telefoon (023) 554 95 47  
Telefax (023) 554 93 94  
e-mail m&c@arbeid.tno.nl  
website www.arbeid.tno.nl

### **FNV Horecabond**

Louis Armstrongweg 100  
Postbus 1435, 1300 BK Almere  
Telefoon (036) 535 85 00  
Telefax (036) 536 33 97  
e-mail horecabond@fnv.nl  
website www.horecabond.fnv.nl

### **Ministerie van Sociale Zaken en Werkgelegenheid**

**Anna van Hanoverstraat 4**  
**Postbus 90801, 2509 LV Den Haag**  
Telefoon (070) 333 44 44  
Telefax (070) 333 40 55  
website www.minszw.nl

**Bedrijf:** .....

**Adres:** .....

**Postcode en plaats:** .....

**Telefoonnummer:** .....

**Contactpersoon:** .....

**Datum toetsing Arbodienst:** .....

## Inhoudsopgave

0. Inleiding:	4
0.1 Stappenplan van RI&E naar Plan van aanpak	4
0.2 Hulp bij het invullen van de modules	6
0.3 Selectie van de modules	7
0.4 Bronnen van normen en regels	7
Module 1. Bedrijfsgegevens	8
Module 2. Arbozorg	10
Module 3. Werk- en rusttijden	16
Module 4. Agressie, geweld en werkdruk	20
Module 5. Bedrijfshulpverlening en brandveiligheid	26
Module 6. Algemene voorzieningen: Gebouw, onderhoud, schoonmaak	32
Module 7. Opslag: Magazijn, kelder, tapinstallatie, koel- en vriescellen	40
Module 8. Bediening: Eetzaal, café, bar, danszaal, zaal	44
Module 9. Voedselbereiding en afwassen: Keuken, frituur en spoelkeuken	50
Module 10. Hotel: Hotelkamers, linnenkamer, wasserij	58
Module 11. Receptie/ kantoor/ beeldschermwerkplekken	60
Bijlagen:	63
Bijlage I. Overzicht van te nemen maatregelen: Plan van aanpak	65
Bijlage II. Overzicht van Arboregels ten aanzien van jeugdigen	67
Bijlage III. Ongevallenregister	68
Bijlage IV. Brandveiligheidsvoorzieningen	69
Bijlage V. Overzicht van boetetarieven Arbeidsinspectie	70
Bijlage VI. Literatuur	71

## 0. Inleiding

Met deze Risico-inventarisatie en –evaluatie (RI&E) brengt u de risico's voor de veiligheid, gezondheid en welzijn in uw bedrijf in kaart. Tegelijkertijd kiest u de maatregelen voor uw Plan van aanpak om deze risico's te verminderen. Betrek uw medewerkers bij het invullen en kiezen van de maatregelen.

Het instrument is zo opgebouwd dat u alles zelf (samen met de medewerkers) in kunt vullen. De Arbodienst hoeft dan alleen maar te controleren of u het goed gedaan heeft en kan gerichte adviezen geven over de door u gekozen verbetermaatregelen (zie 0.1 en 0.2).

De bedoeling is dat de checklist een aantal heldere actiepunten oplevert waarmee u de arbeidsomstandigheden in het bedrijf kunt verbeteren. De voordelen van betere arbeidsomstandigheden zijn:

- een lager ziekteverzuim;
- minder personeelsverloop;
- meer werkplezier en een betere sfeer in het bedrijf, dus klantvriendelijker;
- minder kans op aansprakelijkheid door schades;
- voldoen aan de Arbowet en Arbeidstijdenwet.

Als u deze RI&E en Plan van aanpak volledig invult en de maatregelen uitvoert, voldoet u aan de wettelijke verplichtingen.

### IN DE ARBOWET IS HET VOLGENDE VERPLICHT:

1. uitvoeren van een RI&E;
2. opstellen van een Plan van aanpak:  
in de RI&E moet u aangeven hoe u de aandachtspunten die in de RI&E naar voren komen, zult aanpakken (verbetermaatregelen en een planning formuleren);
3. goedkeuring (toetsing) van de RI&E door een gecertificeerde Arbodienst;
4. de Arbodienst kijkt daarbij of alle risico's in het bedrijf op een juiste wijze zijn weergegeven en adviseert over de te nemen maatregelen;
5. uitvoering van de maatregelen uit het Plan van aanpak;
6. jaarlijkse controle of de RI&E nog actueel is en of het Plan van aanpak goed wordt uitgevoerd.

Nb. De goedkeuring van de RI&E door een gecertificeerde Arbodienst is niet verplicht voor bedrijven waar men personeel voor in totaal ten hoogste 40 uur per week werk laat verrichten. U moet dan wel zelf de RI&E uitvoeren en een Plan van aanpak opstellen.

De Arbeidsinspectie beboet bedrijven die geen actuele getoetste RI&E en een compleet Plan van aanpak hebben. De hoogte van de boete hangt af van de grootte van het bedrijf, maar bedraagt al snel meer dan € 1000,-. In bijlage V is een verkort overzicht van boetetarieven van de Arbeidsinspectie opgenomen.

In deze RI&E is steeds sprake van **medewerkers**. Dat is iedereen die werkzaamheden verricht in het bedrijf, zoals de vaste krachten, oproepkrachten, uitzendkrachten, vakantiekrachten, stagiairs, leerlingen en vrijwilligers.

## 0.1 Stappenplan van RI&E naar Plan van aanpak

1. Maak afspraken met een Arbodienst over de verplichte goedkeuring (toetsing) van de RI&E.  
(De geschatte tijd die een Arbodienst nodig heeft voor de goedkeuring bedraagt, als u de lijsten volledig heeft ingevuld, inclusief bedrijfsbezoek, tussen de 3 en 4,5 uur). Als de lijsten niet volledig zijn ingevuld, zal een Arbodienst meer tijd nodig hebben om u te adviseren en uw RI&E goed te keuren.  
U kunt er ook voor kiezen de hele RI&E uit te laten voeren door een Arbodienst.
2. Kies de in te vullen modules aan de hand van het schema in paragraaf 0.3.
3. Laat de medewerkers de modules volledig invullen, bijvoorbeeld tijdens het werkoverleg. Als de leiding de lijst zelf invult komen sommige aandachtspunten niet goed naar voren. Met name bij module 3 en 4 (Arbeidstijden en Agressie, geweld en werkdruk) is dat het geval. Bij deze 2 modules is het mogelijk de antwoorden van de werkgever en de medewerkers gescheiden weer te geven.  
Wettelijk verplicht is om in elk geval overleg te plegen met de medewerkers over de uitvoering van de RI&E (Arbowet art.12).
4. Bespreek de volledig ingevulde modules en de gekozen maatregelen in een werkoverleg. Uiteindelijk moet er een plan liggen waarvoor de werkgever de verantwoordelijkheid neemt en dat de medewerkers steunen. Wettelijk verplicht is minimaal de medewerkers de gelegenheid te bieden kennis te laten nemen van de uitkomsten van de RI&E (Arbowet art.5 en art.12).
5. Laat de RI&E en het Plan van Aanpak goedkeuren (toetsen) door de gekozen Arbodienst.
6. Aan de slag met verbeteringen!
7. Controleer jaarlijks samen met de medewerkers, aan de hand van het schema in paragraaf 0.3, of de RI&E nog past bij de bedrijfssituatie. Controleer of de uitvoering van de gekozen maatregelen (Plan van aanpak) op schema ligt (Arbowet art.5, lid 2).  
Houd daarbij rekening met:
  - ziekteverzuim;
  - ongevallen;
  - WAO-instroom.Pas zo nodig het Plan van aanpak aan.

## 0.2 Hulp bij het invullen van de modules

1. **Beantwoord** iedere **vraag** uit de in te vullen modules. Aan het eind van elke regel is een nadere **toelichting** gegeven die kan helpen bij het beantwoorden. Kijk ook eens op de Arbosite op het Internet: **www.arbohoreca.nl**. Daar staat aanvullende informatie die kan helpen bij het invullen van deze Risico-inventarisatie en -evaluatie en bij het maken van het Plan van aanpak.  
Heeft u nog een vraag, mail dan naar **arbohoreca@BHenC.nl**. of bel het Bedrijfschap Horeca en Catering (079 – 368 0707).
2. Als het antwoord een knelpunt aangeeft (grijs gemarkeerd  ja of  nee) moet u **gekozen maatregelen** formuleren. U kunt daarbij gebruik maken van de gepresenteerde **mogelijke maatregelen**. Het staat u vrij ook andere maatregelen te kiezen, die in uw situatie misschien meer voor de hand liggen. Bij de keuze van maatregelen moet u zoveel mogelijk streven naar aanpak bij de bron (bijv. muziek dimmen).
3. Vervolgens moet van de knelpunten worden bepaald of de **prioriteit** (=noodzaak) van het uitvoeren van maatregelen hoog, gemiddeld of laag is. Dat heeft te maken met de ernst van het knelpunt. U kunt kiezen uit 3 mogelijkheden:  
 H. Hoge prioriteit : Grote kans op gezondheidsschade, ongevallen of verzuim, maatregelen zijn noodzakelijk.  
 M. Gemiddelde prioriteit : Redelijke kans op gezondheidsschade, ongevallen of verzuim, maatregelen zijn zeer wenselijk.  
 L. Lage prioriteit : Hinder of zeer beperkte kans op gezondheidsschade, ongevallen of verzuim, maatregelen overwegen.
4. Ten slotte moet u de **termijn** waarop de maatregel gerealiseerd zal zijn en de **uitvoerder** vastleggen. Houd bij de termijnbepaling rekening met:
  - De prioriteit die de maatregel heeft vanwege de ernst van het risico (ernstige risico's eerst);
  - Het aantal mensen dat last heeft van het knelpunt en baat heeft bij de maatregel;
  - De tijd en kosten die nodig zijn om een maatregel uit te voeren.
5. Het overzicht van de maatregelen heet een **Plan van aanpak**. Zet bij voorkeur alle gekozen maatregelen op een rijtje in bijlage I:
  - Dat is makkelijker en overzichtelijker bij het overleg tussen werkgever en werknemers;
  - U hoeft niet telkens door alle modules te bladeren om de stand van zaken te bekijken;
  - Het is herkenbaar voor de Arbodienst en vereenvoudigt de toetsing en het geven van advies (en is dus kostenbesparend);
  - Het is herkenbaar voor de Arbeidsinspectie als wettelijk verplicht Plan van Aanpak.

Een **voorbeeld** van een ingevuld deel van de vragenlijst:

Vraag	Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af ?	Toelichting
5.1 Is een actueel Bedrijfs hulpverleningsplan (bedrijfsnoodplan) aanwezig?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedrijfs hulpverleningsplan (BHV-plan) opstellen.</li> <li>• Minimaal 1 maal per kwartaal controleren of het BHV-plan nog klopt met de situatie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- BHV-plan opstellen</li> <li>- BHV-plan aan het eind van ieder kwartaal controleren</li> </ul>	<input checked="" type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L	Dec. 2001  Mrt. 2002	AG  AG		Zie bijlage IV. In een Bedrijfs hulpverleningsplan (bedrijfsnoodplan) moet worden aangegeven wat te doen bij een brand, ongeval, bommelding, ontruiming en dergelijke. (Arbowet art.3, lid 1 en art.15 en Arbobesluit art.2.16 t/m 2.18)

### 0.3 Selectie van de modules

Kies met dit schema welke modules u gaat (laten) invullen.

Blok	Antwoord	In te vullen modules
1 Heeft het bedrijf al een RI&E, die is getoetst door een Arbodienst, van minder dan 4 jaar oud?	<input type="radio"/> Ja, ga verder met blok 3 <input checked="" type="radio"/> Nee, ga verder met blok 2 →	1 t/m 7
2 Is er een eetzaal, café, bar, danszaal, zaal of andere ruimte waar bediend wordt?  Is er een keuken, spoelkeuken of frituurplaats?  Zijn er hotelkamers?  Is er een receptie of een beeldschermwerkplek, waar meer dan 2 uur per dag medewerkers zitten?  Zijn er activiteiten die nog niet zijn aangegeven, zoals*: - zwembad, sauna; - fitnessruimte, kegelbaan; - catering buiten de deur; bezorging aan huis?	<input checked="" type="radio"/> Ja → <input type="radio"/> Nee  <input checked="" type="radio"/> Ja → <input type="radio"/> Nee  <input checked="" type="radio"/> Ja → <input type="radio"/> Nee  <input checked="" type="radio"/> Ja → <input type="radio"/> Nee  <input checked="" type="radio"/> Ja → <input type="radio"/> Nee	8  9  10  11  Aanvullende RI&E nodig, overleg met de Arbodienst
3 Is er ten opzichte van de RI&E die er ligt, iets veranderd in de bedrijfssituatie?	<input checked="" type="radio"/> Ja → <input type="radio"/> Nee, ga verder met blok 4	Vul de betreffende modules in.**
4 Is de wetgeving veranderd sinds de vorige RI&E is uitgevoerd (zie 0.4 en de meest recente informatie op <a href="http://www.arbohoreca.nl">www.arbohoreca.nl</a> )?	<input checked="" type="radio"/> Ja → <input type="radio"/> Nee, nu geen nieuwe RI&E nodig; <b>Wel jaarlijks Plan van Aanpak bijwerken.</b>	Vul modules in waarvan wetgeving is veranderd.

\* Deze RI&E is praktisch van opzet en sluit goed aan bij de gangbare praktijk in de kleine horeca en kan daardoor ook concrete oplossingen bieden. Zie hiervoor in de kolom "Mogelijke maatregelen". Dit betekent wel dat bijzondere omstandigheden niet aan bod komen. U dient dan zelf, in samenwerking met uw Arbodienst, zorg te dragen voor aanvulling van de RI&E. In het schema is aangegeven wanneer dat het geval is.

\*\* U kunt de hele RI&E opnieuw uitvoeren, maar dat is niet nodig. Herhaal alleen de modules die horen bij de veranderde bedrijfssituatie. Enkele voorbeelden:

- Verbouwing keuken: Module 6 en 9
- Uitbreiding café: Module 1, 5, 6 en 8
- Aanpassing openingstijden: Module 1, 3, 4 en 5

Nb. Als u al eerder met dit instrument een RI&E heeft uitgevoerd, kunt u de nieuwe modules invullen en de betreffende module uit de al bestaande RI&E vervangen.

### 0.4 Bronnen van normen en regels

Bij het opstellen van deze checklist is veel verwezen naar wettelijke eisen en regels die op het werk in de horeca van toepassing zijn. Hier volgt een overzicht:

- Arbowet 1998
- Arbobesluit
- Arboregeling
- Arbobeleidsregels
- Arbeidstijdenwet
- Arbeidstijdenbesluit
- Bouwbesluit
- Model Bouwverordening (bijlage 3 en 4, Gebruikseisen voor bouwwerken)(Gebruiksvergunning)
- Brandbeveiligingsconcept Gebouwen met een publieksfunctie 1995
- Een brandveilig gebouw bouwen (NBF)
- Een brandveilig gebouw installeren (NBF)
- CAO juli 2000 t/m juli 2002.

Op overtreding van de wetten staan zowel voor de werkgever als de werknemers flinke boetes (zie bijlage V). De Arbeidsinspectie kan het bedrijf zelfs laten ontruimen of sluiten.

## Module 1. Bedrijfsgegevens

In deze module worden gegevens gevraagd die voor de Arbodienst van belang zijn om de toetsing goed te kunnen doen.

1.1 Onder welke sector valt uw bedrijf?

- Restaurants
- Café-Barbedrijven
- Fastfood- en IJsbedrijven
- Hotels, Pensions en B&B-bedrijven
- Discotheek- en Zaalbedrijven

1.2 Gebouwgegevens:

- aantal verdiepingen (inclusief begane grond en kelder): .....
- vloeroppervlak in het gebouw: (ongeveer) ..... m<sup>2</sup>
- heeft het bedrijf ook nog andere vestigingen?  Ja /  Nee

1.3 Welke ruimten zijn te onderscheiden?

<input type="radio"/> Keuken/ bakwand	<input type="radio"/> Receptie / balie
<input type="radio"/> Eetzaal	<input type="radio"/> Hotelkamer
<input type="radio"/> Zaal (feesten/ vergaderen)	<input type="radio"/> Linnenkamer
<input type="radio"/> Bar	<input type="radio"/> Kantoor (beeldscherm)
<input type="radio"/> Magazijn	<input type="radio"/> Terras
<input type="radio"/> Koelcel / vriescel	<input type="radio"/> Anders, nl.: .....
<input type="radio"/> Kelder	.....

1.4 Wat zijn de openingstijden? .....

1.5 Hoeveel medewerkers heeft het bedrijf in dienst (inclusief familieleden, stagiairs, leerlingen, etc.)?

- fulltime: ..... pers. (> 35 uur/week)
- parttime (vaste uren): ..... pers. (< 35 uur/week)
- oproepkrachten: ..... pers. (geen uitzendkrachten)

1.6 Hoeveel uitzendkrachten werken er gemiddeld:

- in het seizoen: ..... pers.
- buiten het seizoen: ..... pers.

1.7 Komen de volgende bijzondere groepen personen in het bedrijf voor (denk ook aan de vakantieperiodes)?

### Bijzondere groep

- Jeugdigen (16 - 17 jaar)
- Kinderen (13 - 15 jaar)
- Ouderen (>55 jaar)
- Zwangeren
- Vrouwen die borstvoeding geven
- Medewerkers die geen of onvoldoende Nederlands spreken
- Medewerkers die alleen werken
- Stagiairs / leerlingen
- Gehandicapten
- Uitzendkrachten
- Beveiligingsbedrijf
- Schoonmaakbedrijf
- Onderhoudsbedrijf

1.8 Hoeveel ziekteverzuimdagen (exclusief zwangerschap) waren er in het afgelopen jaar?

Wat was over het afgelopen jaar het ziekteverzuim?: ..... %  
 ( totaal aantal ziektedagen X gemiddelde personeelssterkte X 100%).  
 365

1.9 Heeft zich in de afgelopen 5 jaar een bedrijfsongeval voorgedaan dat tot ziekteverzuim leidde?:  Ja /  Nee

1.10 Is er in de afgelopen 5 jaar een medewerker in de WAO terechtgekomen?:  Ja /  Nee



## Module 2. Arbozorg

Vraag		Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
2.1	Is er een regeling voor melding, registratie en begeleiding van zieke medewerkers?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verzuimprocedure vastleggen.</li> <li>• Verzuimregistratie bijhouden.</li> <li>• Verzuimprocedure overhandigen aan de medewerkers.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				De spelregels voor het omgaan met zieke medewerkers moeten schriftelijk zijn vastgelegd. Vaak kan een Arbodienst een concept-procedure aanreiken. De medewerkers moeten de procedure schriftelijk ontvangen. Registratie van verzuim is verplicht en kan informatie verschaffen over de verzuimoorzaken. (Arbowet art.4, lid 1 en art.14, lid 3 en 4)
<b>Bijzondere groepen medewerkers</b>									
2.2	Zijn uitzendbureaus en ingehuurd bedrijven op de hoogte van de risico's?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risico-inventarisatie ter beschikking stellen aan bedrijven die medewerkers in uw bedrijf laten werken (beveiliging, schoonmaak, uitzendbureau).</li> <li>• Afspraken maken met bedrijven die medewerkers ter beschikking stellen over de invulling van de arbozorg (voorlichting, bedrijfshulpverlening, etc.).</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Wanneer de volgende mensen in uw bedrijf werken moet u degene die die medewerkers ter beschikking stelt, informeren over de uitkomsten van de risico-inventarisatie: <ul style="list-style-type: none"> <li>- uitzendorganisatie;</li> <li>- opleiding (stagiairs);</li> <li>- beveiligingsbedrijf;</li> <li>- schoonmaakbedrijf;</li> <li>- onderhoudsbedrijf.</li> </ul> Ook moet u met diegene afspraken maken over de invulling van de arbozorg. (Arbodienst, voorlichting, bedrijfshulpverlening, werkoverleg, etc.) (Arbowet art.5, lid 5 en art.19, lid 1)

Vraag		Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
2.3	Ontvangen nieuwe medewerkers (ook uitzendkrachten en stagiairs) een instructie over veiligheid in het werk?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nieuwe medewerkers (ook stagiairs en uitzendkrachten) standaard voorzien van een uitgebreide uitleg en instructie.</li> <li>Instructie voor nieuwe medewerkers zo veel mogelijk schriftelijk vastleggen.</li> <li>Medewerkers informeren over hun plicht tot veilig werkgedrag volgens de Arbowet.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>Veel ongelukken gebeuren op een eerste werkdag, door onbekendheid en onervarenheid met de specifieke omstandigheden. Besteed in de instructie aandacht aan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>goede werkhoudingen;</li> <li>werkverdeling en pauzes;</li> <li>verzuimprocedure;</li> <li>algemene veiligheidsregels;</li> <li>bedrijfschulpsverleningsplan;</li> <li>veilig werken met apparatuur;</li> <li>veilig werken met gevaarlijke stoffen (etiketten lezen);</li> <li>lawaai.</li> </ul> <p>De medewerkers hebben volgens de Arbowet de verplichting de gegeven instructies op te volgen. Ook zijn ze verplicht mee te werken aan voor hen georganiseerde voorlichting en instructie en moeten ze gevaarlijke situaties melden. Het bedrijf kan pas aanspraak maken op deze plichten als medewerkers daarvoor zijn geïnformeerd. Leg de instructies daarom schriftelijk vast en laat medewerkers eventueel tekenen voor ontvangst van de instructie). (Arbowet art.8 en 11)</p>
2.4	Besteedt u voldoende aandacht aan de arbeidstijden en veiligheid van jeugdigen (< 18 jaar) in uw bedrijf (zie toelichting in bijlage II)?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeugdigen niet te veel laten werken (zie toelichting in bijlage II.).</li> <li>Jeugdigen niet in lawaai laten werken.</li> <li>Jeugdigen intensief instrueren en onder toezicht laten werken bij gevaarlijke werkzaamheden (continu samenwerken).</li> <li>Extra gevaarlijke werkzaamheden niet door jeugdigen laten uitvoeren (zie toelichting in bijlage II.).</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>Jeugdigen kunnen risico's minder goed inschatten en zijn vaker het slachtoffer van ongevallen. Bovendien zijn jeugdigen nog verminderd belastbaar, vanwege hun groei en geestelijke ontwikkeling. U moet daarmee rekening houden bij het werk dat u door jeugdigen laat verrichten.</p> <p>Voor kinderen (13, 14 en 15 jaar) gelden extra strenge regels. Voor hen is werken verboden op tijden dat alcoholhoudende dranken worden verstrekt. Bovendien mogen zij niet frituren, geen snijmachine gebruiken of werken met schoonmaakmiddelen. Zie de toelichting in bijlage II.</p> <p>(Arbeidstijdenwet art.5.6, 5.7 en 5.8 en CAO art.8.2, Arbowet art.3, 5 en 8 en Arbobesluit art 1.37)</p>

Vraag		Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
2.5	Houd u bij de verdeling van het werk rekening met de bijzondere eigenschappen van jeugdigen (< 18 jaar), zwangeren en andere bijzondere medewerkers (zie module 1, vraag 7)?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bij de verdeling en uitvoering van de werkzaamheden rekening houden met de bijzondere eigenschappen van de in module 1 genoemde bijzondere groepen.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>U moet rekening houden met bijzondere kenmerken van de medewerkers, zoals onervarenheid, onbevangingheid, verminderde belastbaarheid, onvoldoende kennis van de Nederlandse taal, alleen zijn en onbekendheid met het bedrijf.</p> <p>Voor zwangeren geldt o.a.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Niet verplicht tot overwerk;</li> <li>Aanpassen arbeidstijden indien nodig;</li> <li>Aanpassen van de werkbelasting;</li> <li>Geen werkverplichting boven 80 dB(A).</li> </ul> <p>(Arbowet art.3, art.5 en art.8 en Arbobesluit art 1.37)</p>
2.6	Krijgen medewerkers voorlichting over risico's in het werk?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ten minste 1 maal per jaar voorlichting verzorgen over risico's in het werk, bijvoorbeeld gekoppeld aan werkoverleg. Mogelijke onderwerpen:             <ul style="list-style-type: none"> <li>lichamelijke belasting;</li> <li>veiligheid;</li> <li>lawaai.</li> </ul> </li> <li>Medewerkers informeren over hun plicht volgens de arbowet tot veilig werkgedrag.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>Licht medewerkers regelmatig voor over risico's in het werk.</p> <p>Het verzorgen van voorlichting is nodig om medewerkers bewust te maken van het belang van een goede werkhouding. Enkele werkzaamheden waarbij de houding erg belangrijk is:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>het dragen van dienbladen;</li> <li>uitserveren;</li> <li>voorovergebogen werken bij koken en schoonmaken;</li> <li>boven de macht roeren;</li> <li>tilwerkzaamheden.</li> </ul> <p>(Arbowet art.8 lid 1 en Arbobesluit art.5.5)</p>
2.7	Werken de medewerkers veilig en volgens de instructies?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toezicht houden op werken volgens de instructies (o.a. ook op alcoholgebruik door de medewerkers).</li> <li>Wanneer toezichthoudende taken worden gedelegeerd (overgedragen) dit schriftelijk vastleggen, bijvoorbeeld in een functieomschrijving.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>De werkgever moet toezicht (laten) houden op naleving van de instructies. Delegeren van toezichthoudende taken moet schriftelijk gebeuren. (Arbowet art.8, lid 4).</p>
2.8	Beschikken de medewerkers over goede schoenen?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stel goede schoenen ter beschikking aan alle medewerkers: een stevige, niet gladde zool en een goed voetbed.</li> <li>Voor keuken en schoonmaak: waterdichte schoen of klomp.</li> <li>Bij verplaatsen van fusten en zware goederen: stalen neus.</li> <li>Verplicht medewerkers tot het dragen van goede schoenen.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>Goede schoenen zijn erg belangrijk in functies waar veel wordt gestaan en gelopen. Dat geldt dus zowel voor bediening, keuken als schoonmaak.</p> <p>Schoenen mogen niet glad zijn en moeten goed passen en voldoende stevig zijn. Bovendien moeten ze indien nodig bestand zijn tegen nattigheid en agressieve stoffen (schoonmaakmiddelen).</p> <p>Bij vervoer van zware lasten zijn schoenen met een stalen neus van belang. (Arbobesluit art.8.1)</p>

Vraag		Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
2.9	Zijn ongevallen die leiden tot ziekteverzuim geregistreerd?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ongevallenregister zoals bijgevoegd in bijlage III. bijhouden.</li> <li>• Ongevallenregister bewaren bij de risico-inventarisatie.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Alle ongevallen die in verband met het werk optreden en leiden tot ziekteverzuim moeten worden geregistreerd. Er moet een register zijn (ook bij 0 ongevallen) dat bij de risico-inventarisatie hoort. In bijlage III is een ongevallenregister bijgevoegd. (Arbowet art.5, lid 1)
2.10	Worden ernstige ongevallen gemeld bij de Arbeidsinspectie?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernstige ongevallen onmiddellijk melden bij de Regionale Hoofdinspecteur van de Arbeidsinspectie (landelijk nummer Arbeidsinspectie: 070 – 3334444)</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				De volgende ongevallen moet u onmiddellijk melden bij de Arbeidsinspectie (schriftelijk en mondeling): <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ongevallen die binnen 24 uur leiden tot ziekenhuisopname;</li> <li>- ongevallen die zeer waarschijnlijk blijvend letsel tot gevolg hebben;</li> <li>- dodelijke ongevallen. (Arbowet art.9)</li> </ul>
2.11	Is er minstens 1 maal per 2 maanden werkoverleg, waarbij Arbo-zaken aan de orde komen?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regelmatig (bijvoorbeeld 1 maal per maand) werkoverleg houden.</li> <li>• RI&amp;E bespreken in werkoverleg.</li> <li>• Voortgang van de in de RI&amp;E gekozen maatregelen jaarlijks bespreken.</li> <li>• Overleg plegen over de bedrijfshulpverlening en de samenwerking met de Arbodienst.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Het voeren van werkoverleg over de arbeidsomstandigheden in brede zin (buiten het dagelijks overleg over de gang van zaken) levert niet alleen zinvolle verbeterpunten en een goede werksfeer op, maar is ook verplicht. De Arbowet geeft bovendien aan dat overleg nodig is over: <ul style="list-style-type: none"> <li>- keuze Arbodienst;</li> <li>- verzuimprocedures;</li> <li>- frequentie PAGO's (medische keuringen, zie 2.14);</li> <li>- uitvoering RI&amp;E;</li> <li>- bedrijfshulpverlening.</li> </ul> (Arbowet art.12 en art.13)
2.12	Heeft het bedrijf een contract met een gecertificeerde Arbodienst ?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contract afsluiten met een gecertificeerde Arbodienst.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Bij de volgende activiteiten moet een Arbodienst worden betrokken: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Begeleiding van zieke medewerkers;</li> <li>- verzorgen van een arbeidsomstandighedenspreekuur;</li> <li>- uitvoering van PAGO's (zie 2.14);</li> <li>- uitvoering van aanstellingsonderzoeken;</li> <li>- uitvoering/toetsing van de risico-inventarisatie. (Arbowet art.14)</li> </ul>
2.13	Zijn de medewerkers op hoogte van de mogelijkheid gebruik te maken van het arbeidsomstandigheden-spreekuur van de Arbodienst?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Medewerkers informeren over de mogelijkheid het arbeidsomstandigheden-spreekuur van de Arbodienst te bezoeken (bijvoorbeeld aanvullend op de verzuimprocedure).</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				De medewerkers hebben altijd het recht om preventief (zonder dat ze ziek zijn) het spreekuur van een Arbodienst te bezoeken. Daarmee kan verzuim worden voorkomen. (Arbowet art.14)

Vraag		Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
2.14	Worden medewerkers in de gelegenheid gesteld een PAGO (Periodiek Arbeids Gezondheidskundig Onderzoek) te ondergaan?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>PAGO (Periodiek Arbeids Gezondheidskundig Onderzoek) om de vier jaar aanbieden aan de medewerkers. Aanbieden is verplicht, deelname is vrijwillig.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Om vroegtijdig klachten als gevolg van het werk op te sporen, moet het bedrijf de medewerkers periodiek een Arbeids Gezondheidskundig Onderzoek aanbieden. Daarbij wordt onderzocht of de medewerkers klachten hebben die verband houden met het werk. Deelname van de medewerker is vrijwillig. Een Arbodienst moet advies uitbrengen over inhoud en frequentie van een PAGO. (Arbowet art.18)
2.15	Krijgen (nieuwe) medewerkers die nachtdiensten gaan draaien (na 24.00 uur doorwerken of voor 6.00 uur beginnen) een medisch onderzoek aangeboden?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>(Nieuwe) medewerkers die nachtdiensten gaan draaien (na 24.00 uur doorwerken of voor 6.00 uur beginnen) een medisch onderzoek aanbieden bij een Arbodienst.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Aan medewerkers die voor de eerste keer nachtdiensten gaan draaien moet een Arbeids Gezondheidskundig Onderzoek worden aangeboden. Dit onderzoek is vergelijkbaar met een PAGO (zie 2.14). Deelname van de medewerker is vrijwillig. (Arbobesluit art. 2.43)
2.16	Zijn veiligheid en gezondheid vaste onderwerpen bij nieuwbouw, renovatie en inkoop van apparatuur?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bij nieuwbouw, renovatie en inkoop rekening houden met veiligheids- en gezondheidsaspecten.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Met name bij nieuwbouw en inkoop kunnen zonder veel extra kosten verbeteringen in de arbeidsomstandigheden worden gerealiseerd. Denk aan werkhogtes, klimaatbeheersing, nooduitgangen en blusmiddelen.



### Module 3. Werk- en rusttijden

In de horeca zijn werk- en rusttijden bijna steeds een risico: het wijkt vaak af van het schema 'maandag tot vrijdag van 09.00 tot 17.00 uur'. Daarnaast komt het regelmatig voor dat medewerkers voor meer dan één bedrijf werken. Bij bepalen van de toegestane werk- en rusttijden geldt de totale werktijd van de werknemer.

Werk- en rusttijden zijn geregeld in de CAO en de Arbeidstijdenwet. Op overtreding staan hoge boetes.

**Let op:** voor jeugdigen (16 en 17 jaar) en kinderen (14 en 15 jaar) gelden strengere regels. Zie ook bijlage II.

Vraag	Antwoord Leidinggevende	Antwoord Medewerker(s)	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
<b>Dienstroosters</b>									
3.1	Is het dienstrooster minimaal 2 weken van tevoren bekend?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dienstroosters minstens 2 weken van tevoren bekend maken.</li> </ul>					Dienstroosters, met name de vrije dagen, moeten 2 weken van tevoren bekend zijn. Verder is het belangrijk dat dienstroosters niet voortdurend veranderen. (Arbeidstijdenwet art.4.2 en CAO)
3.2	Zijn medewerkers zeker van hun vrije dagen?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vrije dagen van de medewerkers garanderen.</li> <li>Gebruik maken van invalkrachten om verzuim op te vangen.</li> <li>Medewerkers inspraak geven bij het maken van de dienstroosters.</li> </ul>					In de horeca komt het geregeld voor dat medewerkers die vrij hebben in een laat stadium het 'verzoek' krijgen alsnog te werken. Dit verhoogt de gevoelde werkdruk. De CAO laat daar overigens wel ruimte voor. (Arbeidstijdenwet art.4.2 en CAO lid 7.4)
3.3	Werken medewerkers regelmatig op zon- en feestdagen?	<input checked="" type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<input checked="" type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Minimaal 2 vrije zondagen per 6 weken inroosteren.</li> <li>Minimaal 17 vrije weekeinden (za/zo of zo/ma) per kalenderjaar inroosteren.</li> </ul>					Werken op zondagen kan verstorend werken op het sociale leven. Medewerkers moeten tenminste 4 vrije zondagen hebben per 13 weken. (Arbeidstijdenwet art.5.4 en 5.7 en CAO art.8.4) Zorg dat medewerkers een vrij ingeroosterde zondag ook werkelijk vrij hebben.
3.4	Is er een registratie van de dienstroosters?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afgewerkte dienstroosters (met inbegrip van aanvangs- en eindtijden) minimaal een jaar bewaren.</li> </ul>					(Arbeidstijdenwet art.4.3 en CAO art.7.1)

Vraag	Antwoord Leidinggevende	Antwoord Medewerker(s)	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
<b>Werk- en rusttijden</b>									
3.5	Zijn er medewerkers die geregeld meer dan 9 uur op een dag werken? (zie voor jeugdigen bijlage II.)	<input checked="" type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<input checked="" type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werktijden structureel korter dan 9 uur per dag houden.</li> <li>Wanneer vaker dan 1 maal per week overgewerkt moet worden: dienstroosters aanpassen.</li> <li>Een medewerker nooit meer dan 11 uur op een dag laten werken (een jeugdige nooit meer dan 9 uur).</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L			<p>Het maximum aantal uren dat per dag gewerkt mag worden is 10, anders gelden de regels voor 'overwerk'. Wanneer na 2.00 uur 's nachts wordt geëindigd of voor 6.00 uur wordt gestart geldt maximaal 9 uur.</p> <p>Voor jeugdigen (&lt; 18 jaar) geldt altijd maximaal 8 uur. Op schooldagen moet de schooltijd bij de werktijd opgeteld worden. Incidenteel mag worden afgeweken van deze maximumtijden. Dit heet overwerk. Dan geldt een maximum van 12 uur (voor jeugdigen 9 uur, zie ook bijlage II.). (Arbeidstijdenwet art.5.6, 5.7 en 5.8 en CAO art.8.2 en 8.5)</p>
3.6	Werken medewerkers wel eens meer dan 11 uur per dag? (zie voor jeugdigen bijlage II.)	<input checked="" type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<input checked="" type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Een medewerker nooit meer dan 12 uur op een dag laten werken (een jeugdige nooit meer dan 9 uur).</li> <li>Dienstroosters aanpassen zodat overwerk wordt vermeden.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L			<p>Incidenteel mag worden afgeweken van de maximum werktijden zoals bij punt 3.6 genoemd. Dit heet overwerk. Er geldt een absoluut maximum van 12 uur (voor jeugdigen 9 uur). Overtreding leidt direct tot een Proces Verbaal.</p> <p>In een kwartaal mag maximaal 38 uur worden overgewerkt. (Arbeidstijdenwet art.5.9 en CAO art.9.1)</p>
3.7	Zijn er medewerkers die tussen 0.00 en 6.00 uur werken?	<input checked="" type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<input checked="" type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nachtdiensten verdelen over de medewerkers zodat het werken tussen 0.00 en 6.00 uur per medewerker beperkt blijft.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L			<p>Nachtdiensten zijn aan strakke regels gebonden. De ruimste regeling houdt in: maximaal 38 uur per 2 weken werken tussen 0.00 en 6.00 uur. Als deze regeling niet schriftelijk is afgesproken met de medewerkers geldt: a. maximaal 10 nachtdiensten (na 2.00 uur) per 4 weken; b. maximaal 16 nachtdiensten (tot 2.00 uur) per 4 weken.</p> <p>Leerlingen en stagiairs mag u niet verplichten nachtdiensten te vervullen. (Arbeidstijdenwet art.5.8 en CAO art.8.5)</p>
3.8	Werken medewerkers wel eens meer dan 5 dagen achter elkaar?	<input checked="" type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<input checked="" type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Medewerkers bij voorkeur maximaal 5 dagen per week inroosteren.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L			<p>In de horeca mag maximaal 8 dagen achter elkaar worden gewerkt. Maar alleen als binnen een tijdvak van 9X24 uur tenminste een rust valt van 60 uur aaneengesloten. Normaliter moet binnnen een periode van 7X24 uur een aaneengesloten rust vallen van tenminste 36 uur. (Arbeidstijdenwet art.5.6 en 5.7 en CAO art.8.2)</p>

Vraag		Antwoord Leidinggevende	Antwoord Medewerker(s)	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
3.9	Wordt overwerk gecompenseerd als vrije tijd?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Overwerk beperken tot het minimum door aanpassen van de dienstroosters.</li> <li>• Overwerk zo snel mogelijk compenseren in de vorm van vrije tijd.</li> <li>• In zeer incidentele gevallen overwerk uitbetalen (150% van het uurloon).</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Een veel gehoorde klacht in de branche is dat overuren onvoldoende worden gecompenseerd. De CAO schrijft compensatie in de vorm van vrije tijd voor. Indien dit onmogelijk is, moet men overgaan tot uitbetaling (150% van het uurloon). Per kwartaal mag iemand niet meer dan 38 uur overwerken. (CAO art.9.1, 9.4 en 9.5).
3.10	Wordt het werk na hooguit 5,5 uur afgewisseld met minimaal 30 minuten pauzen (jeugdigen na 4,5 uur)?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pauzeregeling opstellen en strak naleven (in ieder geval 30 minuten pauze na hooguit 5,5 uur werk).</li> <li>• Zitgelegenheid bieden waar meer dan 30 minuten aan een gepauzeerd kan worden.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Bij langdurig staan en lopen, zoals in de horeca gebeurt, is een goede pauzeregeling essentieel. Onderdeel daarvan vormen kleinere pauzes tussen de werkzaamheden door, maar ook een pauze van minimaal 30 minuten na hooguit 5,5 uur werken, jeugdigen na 4,5 uur. Zie ook bijlage II. (Arbeids-tijdenwet art.5.20 en CAO art.8.3)



## Module 4. Agressie, geweld en werkdruk

Werkgevers moeten volgens de Arbowet beleid voeren om agressie, geweld en seksuele intimidatie te voorkómen. En niet pas achteraf!

Ook hoge werkdruk heeft een negatieve invloed op het ziekteverzuim en het verloop onder het personeel. Maatregelen hebben dikwijls een gunstig effect op de medewerkers én de bedrijfsvoering.

TNO heeft in 2000 in het kader van het “Arboconvenant werkdruk horeca” onderzoek gedaan naar belastende situaties. Op grond van de uitkomsten van dat onderzoek zijn de vragen in deze module geselecteerd.

Verskillende medewerkers kunnen de werkdruk heel anders ‘ervaren’ (voelen). Daarom is het zinvol alle medewerkers te betrekken bij het invullen van deze module; laat zowel de leiding als de medewerkers hun antwoorden noteren in de daarvoor bestemde kolommen.

Vraag	Antwoord Leiding-gevende	Antwoord Medewerker(s)	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
<b>Agressie en geweld</b>									
4.1	Is uw bedrijf een café, discotheek of fastfoodbedrijf?	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veiligheidsscan Horeca aanvragen bij de plaatselijke politie (gratis).</li> <li>• Neem de acties uit het rapport van de veiligheidsscan over in deze RI&amp;E.</li> </ul>					De Veiligheidsscan Horeca test de veiligheid in het bedrijf op 150 punten, is gratis en kan bij de plaatselijke politie worden aangevraagd. Uitvoering is ten eerste aan te raden voor cafés, discotheken en fastfoodbedrijven. Nadere informatie is beschikbaar bij het bedrijfschap Horeca en Catering 079-3680707 of op de arbo-site: <a href="http://www.arbohoreca.nl">www.arbohoreca.nl</a>
4.2	Zijn de medewerkers getraind in het omgaan met agressieve klanten?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Training in het omgaan met agressieve klanten (laten) verzorgen.</li> </ul>					Om goed met agressie om te kunnen gaan is het belangrijk medewerkers een training te laten volgen, bijvoorbeeld de training “Omgaan met agressie en overvallen”. Deelname is ten eerste aan te raden voor cafés, discotheken en fastfoodbedrijven. Nadere informatie is beschikbaar bij het bedrijfschap Horeca en Catering 079-3680707 of op de arbo-site: <a href="http://www.arbohoreca.nl">www.arbohoreca.nl</a>
4.3	Zijn er duidelijke afspraken over wat te doen bij een incident?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Afspraken maken met de medewerkers over wat te doen bij agressie of andere incidenten.</li> <li>• Afspraken en eventuele incidenten regelmatig in werkoverleg bespreken.</li> </ul>					Duidelijke (vastgelegde) afspraken en bespreking van mogelijke problemen en ongewenste gebeurtenissen zorgen ervoor dat medewerkers zich gesteund voelen door het bedrijf.

Vraag		Antwoord Leidinggevende	Antwoord Medewerker(s)	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
4.4	Zijn huis- en gedragsregels opgehangen voor de gasten en de medewerkers?	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Huis- en gedragsregels opstellen en ophangen bij de ingang (in ieder geval regels m.b.t. alcohol- en drugsgebruik).</li> <li>Toezicht houden op alcoholmisbruik door de medewerkers (extra aandacht voor jeugdigen) en de gasten.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Huis- en gedragsregels kunnen als ondergrens dienen voor wat getolereerd wordt in het bedrijf. Neem regels op over alcohol- en drugs, seksuele intimidatie, discriminatie en agressie. Handhaaf de regels consequent. Een voorbeeld staat op <a href="http://www.arbohoreca.nl">www.arbohoreca.nl</a> Alcohol en drugs verminderen het bewustzijn van de medewerkers, waardoor ze minder alert reageren in bijzondere situaties. Bovendien raken medewerkers sneller vermoeid.
4.5	Heeft een van de medewerkers te maken gehad met bedreiging, geweld, discriminatie of seksuele intimidatie door gasten?	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gasten aanspreken op hun gedrag.</li> <li>Geleidelijke afbouw van de avond.</li> <li>Overvalknop(pen) installeren achter de bar.</li> <li>Afsluitprocedure opstellen.</li> <li>Toegangscontrole.</li> <li>Beveiligingsmedewerkers.</li> <li>Camerabewaking.</li> <li>Drugsgebruik ontmoedigen en verbieden.</li> <li>Vertrouwenspersoon benoemen waar medewerkers terecht kunnen met problemen.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				In cafés, discotheken en fastfoodbedrijven geeft 30% van de medewerkers aan beducht te zijn voor bedreigingen en dergelijke. Er zijn diverse maatregelen mogelijk. Bij enkele volgt een toelichting: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Geleidelijke afbouw van de avond: stoppen met toelaten van bezoekers, extra verlichting aan, stoppen met schenken van alcohol, laatste ronde, rustige muziek;</li> <li>- Afsluitprocedure: samen afsluiten, terras goed verlichten en niet alleen opruimen, geld opslaan en tellen in afgesloten ruimte, geldtransport overdag;</li> <li>- Toegangscontrole: portier, fouilleren, detectiepoortjes, pasjesregeling, entreegelden;</li> <li>- Drugsgebruik ontmoedigen: toiletdeuren van onderen en van boven minimaal 30 cm open laten i.v.m. preventie drugsgebruik. (Arbowet art.4)</li> </ul>
4.6	Heeft een van de medewerkers te maken gehad met seksuele intimidatie, discriminatie, bedreiging of geweld door collega's of de leidinggevende?	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Collega's en leidinggeven-den aangeven waar de grenzen liggen en aanspreken op hun gedrag.</li> <li>Vertrouwenspersoon benoemen waar medewerkers terecht kunnen met problemen.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Wanneer medewerkers in de eigen organisatie worden geconfronteerd met seksuele intimidatie en dergelijke tast dat het gevoel van veiligheid aan. De gevolgen kunnen ernstig zijn (ziekteverzuim of zelfs WAO). Een vertrouwenspersoon is erg zinvol in de begeleiding van een medewerker die is geconfronteerd met seksuele intimidatie, discriminatie of agressie. Dit zou bijvoorbeeld iemand van de Arbodienst kunnen zijn. (Arbowet art.4)

Vraag	Antwoord Leiding-gevende	Antwoord Mede-werker(s)	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prio-riteit	Ter-mijn	Door wie	Af?	Toelichting	
<b>Werkdruk</b>										
4.7	Heeft uw bedrijf onderzocht of er sprake is van te hoge werkdruk?	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bij meer dan 5 medewerkers: voer de Quickscan Werkdruk Horeca uit (gratis aan te vragen bij het bedrijf-schap Horeca en Catering).</li> <li>Bij minder dan 5 medewerkers: vraag de Checklist Werkdruk aan bij het bedrijf-schap Horeca en Catering.</li> <li>Neem de acties uit het rap-port van de Quickscan of de Checklist over in deze RI&amp;E.</li> </ul>					<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L	<p>De "Quickscan Werkdruk Horeca" is speciaal ontwikkeld om de werkdruk te onderzoeken in bedrijven met meer dan 5 medewerkers. Het enige dat u nodig heeft is een pc. Met de Quickscan kun-nen alle medewerkers aangeven of zij last hebben van werkdruk bepalende factoren. Er komt een goed inzicht in mogelijkheden om de werkdruk te verla-gen.</p> <p>Voor bedrijven met minder werknemers is de Checklist Werkdruk beschikbaar. De Quickscan (op cd-rom en internet) en de checklist zijn gratis verkrijgbaar bij het bedrijf-schap Horeca en Catering 079-3680707 of via de arbo-site: <a href="http://www.arbohoreca.nl">www.arbohoreca.nl</a></p>
<p>Als u de Quickscan Werkdruk Horeca of de Checklist Werkdruk heeft gebruikt, hoeft u de rest van deze module niet in te vullen. Het mag wel. Met de Quickscan Werkdruk Horeca en de Checklist Werkdruk krijgt u een duidelijker beeld van de werkdruk in uw bedrijf en de Quickscan biedt meer mogelijkheden om de werkdruk aan te pakken. De Quickscan op de computer kunt u alleen gebruiken als u meer dan 5 medewerkers heeft.</p>										
<b>Werkbelasting</b>										
4.8	Moeten medewer-kers voor hun gevoel vaak teveel dingen doen in te korte tijd?	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voldoende personeel inzet-ten op het juiste moment.</li> <li>Aandacht besteden aan de taakinhoud en taakverdeling van de medewerkers.</li> <li>Rekening houden met pie-ken in het werk.</li> </ul>					<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L	<p>Te hoge werkbelasting veroorzaakt op den duur een ongezonde spanning/ stress die leidt tot uitval.</p>
4.9	Heeft iedereen een duidelijke taak waarbij men pre-cies weet wat men wel en niet moet doen?	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maak functieomschrijvingen.</li> <li>Houdt minimaal 1 maal per jaar een functioneringsge-sprek.</li> </ul>					<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L	<p>Onduidelijkheid over taken en bevoegd-heden geeft onzekerheid en stress.</p>

Vraag		Antwoord Leidinggevende	Antwoord Medewerker(s)	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
4.10	Zijn er medewerkers die vinden dat zij teveel verantwoordelijkheid hebben?	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stel verantwoordelijkheden aan de orde in het werkoverleg of in een functioneringsgesprek.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Langdurige overbelasting veroorzaakt stress en gezondheidsklachten en kan leiden tot langdurige uitval.
<b>Regelmogelijkheden</b>										
4.11	Kan men het werk doen op een manier die men zelf het prettigst vindt?	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Organiseer het werk zodanig dat medewerkers vrijheden hebben in de uitvoering van het werk (taakverdeling, werktempo, opvang door collega's, etc.).</li> <li>Werkzaamheden in overleg met de medewerkers organiseren.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				De manier waarop het werk is georganiseerd heeft veel invloed op het welbevinden van de medewerkers. De motivatie van medewerkers is groter als ze zelf verantwoordelijk zijn voor de uitvoering van de taak. Regelmogelijkheden zijn nodig om onverwachte problemen te kunnen oplossen. Betrek de medewerkers bij het organiseren van het werk. Vaak hebben zij goede tips.
4.12	Is er steeds voldoende en vakbekwaam personeel op de juiste tijden?	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biedt medewerkers de mogelijkheid om vakgerichte cursussen te volgen.</li> <li>Werv voldoende medewerkers die bekwaam zijn.</li> <li>Uitzendbureaus inschakelen voor werving en selectie personeel.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Vakbekwaam personeel kan efficiënter werken, neemt eerder zijn verantwoordelijkheid en kan collega's ondersteunen. Als er voldoende personeel vermindert de taaklast en werkdruk per persoon.
4.13	Heeft iedere medewerker mogelijkheden zich te ontwikkelen?	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Introduceer taakvariatie en taakrotatie.</li> <li>Biedt medewerkers vakgerichte cursussen aan.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Eenzijdige functies zijn negatief voor de medewerker en het bedrijf. De mogelijkheid tot ontwikkeling stimuleert medewerkers in het huidige werk.
<b>Samenwerking</b>										
4.14	Is er tijdens het werk voldoende onderlinge communicatie en overleg?	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Organiseer tussentijds overleg en maak een afsprakenlijstje.</li> <li>Spreek een begrijpelijke taal (indien nodig een buitenlandse taal).</li> <li>Biedt buitenlandse medewerkers een taal cursus aan.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Gestructureerd werkoverleg maakt het mogelijk om problemen op een efficiënte manier op te lossen. Betrek medewerkers die geen Nederlands spreken wel bij overleg. Spreek een taal die begrepen wordt en biedt eventueel een taal cursus aan.

Vraag		Antwoord Leiding-gevende	Antwoord Medewerker(s)	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
4.15	Is de onderlinge samenwerking goed?	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zorg voor goede onderlinge collegialiteit. Dit kan door medewerkers eigen verantwoordelijkheden te geven, in teams samen te laten werken, werkoverleg en gezamenlijke sociale activiteiten.</li> <li>Conflicten en ruzies zo snel mogelijk oplossen.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Onderlinge ondersteuning vermindert de werkbelasting en daardoor de stress. Een flink deel van het verzuim heeft te maken met opgelopen of onopgeloste ruzies. Hulp bij het oplossen van de ruzies kost geld, maar verzuim is duurder.
4.16	Zijn de medewerkers tevreden over de manier van leidinggeven?	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Open staan voor feedback van medewerkers.</li> <li>Waardering tonen voor de prestaties van de medewerkers.</li> <li>Conflicten zo snel mogelijk oplossen.</li> <li>Functioneringsgesprekken houden.</li> <li>Bedrijfsleiding trainen in het geven van leiding en het voeren van functioneringsgesprekken.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Een gebrekkige leiding en een hoge werkdruk komen heel vaak samen voor (TNO, 2000).
4.17	Wordt er voldoende rekening gehouden met de mening van de medewerkers?	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betrek het personeel zoveel mogelijk bij zaken die van invloed zijn op hun taakuitvoering.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Inspraak vergroot de betrokkenheid bij het werk. Dat vermindert het ziekteverzuim en het verloop en verhoogt de kwaliteit van de dienstverlening.



## Module 5. Bedrijfs hulpverlening (BHV) en brandveiligheid

Het bedrijf moet niet alleen veilig zijn voor de eigen medewerkers, maar ook voor gasten, ingehuurd dienstverleners en andere bezoekers (Arbowet, art.10).

Vraag		Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
5.1	Is een actueel Bedrijfs hulpverleningsplan (bedrijfsnoodplan) aanwezig?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bedrijfs hulpverleningsplan (BHV-plan) opstellen.</li> <li>Minimaal 1 maal per kwartaal controleren of het BHV-plan nog klopt met de situatie.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Zie bijlage IV. In een Bedrijfs hulpverleningsplan (bedrijfsnoodplan) moet worden aangegeven wat te doen bij een brand, ongeval, bommelding, ontruiming en dergelijke. (Arbowet art.3, lid 1 en art.15 en Arbobesluit art.2.16 t/m 2.18)
5.2	Zijn instructiebordjes in het bedrijf aanwezig die aangeven wat te doen bij brand of een ongeval?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Op strategische plaatsen in het bedrijf instructiebordjes ophangen over "Wat te doen bij ...".</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Om alle medewerkers en ook eventuele gasten goed te kunnen informeren over wat men moet doen in geval van een calamiteit moeten instructiebordjes hangen op strategische plaatsen in het bedrijf: keuken, bar, hal, hotelkamers. (Arbobesluit art.2.20)
5.3	Is altijd minstens 1 bedrijfs hulpverlener (BHV'er) per 50 aanwezigen (personeel + gasten) in het bedrijf?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voldoende BHV'ers opleiden.</li> <li>Zorgen dat als er gewerkt wordt steeds bedrijfs hulpverlening geregeld is, ook tijdens overwerk en in vakantieperiodes.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Bedrijfs hulpverleners (BHV'ers) zijn medewerkers die een speciale cursus hebben gevolgd in levensreddende eerste hulp, brandbestrijding, ontruiming en communicatie met externe hulpverleners. Meestal betreft het een 2-daagse cursus. Tijdens werktijd moet altijd minimaal 1 bedrijfs hulpverlener (BHV'er) aanwezig zijn en verder minimaal 1 BHV'er per 50 aanwezigen. (Arbowet art.15 en Arbobesluit art. 2.19 en 2.21)
5.4	Volgen de opgeleide BHV'ers minimaal jaarlijks een herhalings training?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>De BHV'ers jaarlijks een herhalings training laten volgen.</li> <li>Noteer wie wanneer de training heeft gevolgd.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				De vaardigheden van de BHV'ers, zoals het reanimeren moeten regelmatig (minimaal jaarlijks) worden getraind. (Arbobesluit art.2.22)
5.5	Zijn alle medewerkers mondeling geïnstrueerd over wat zij moeten doen bij brand of een ongeval?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Medewerkers regelmatig, bijvoorbeeld gekoppeld aan een werkoverleg, instrueren over wat te doen bij een incident, brand of ongeval.</li> <li>Extra aandacht voor instructie van de huishoudelijke medewerkers.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Zie bijlage IV. Medewerkers, met name part-timers, zijn dikwijls erg slecht op de hoogte van de indeling van het gebouw. Gasten wachten bij een calamiteit vaak af tot iemand hen zegt wat ze moeten doen. Huishoudelijke medewerkers zijn vaak erg slecht op de hoogte van het BHV-plan.
5.6	Wordt het BHV-plan en de inzet van de BHV'ers jaarlijks geoefend in het eigen bedrijf?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 maal per jaar een BHV-oefening houden. Er kunnen ook delen van het BHV-plan geoefend worden, bijvoorbeeld alleen Levensreddend handelen of een ontruimingsoefening.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Om na te gaan of het BHV-plan werkelijk werkt in de praktijk moet ten minste 2 maal per jaar een praktijkoefening worden gehouden. (Arbobesluit art.2.22)

Vraag	Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
<b>Nooduitgangen, vluchtwegen, blusmiddelen</b>								
5.7	Zijn voldoende nooduitgangen en vluchtwegen aanwezig (zie toelichting)?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aantal en omvang van de nooduitgangen en vluchtwegen in overeenstemming brengen met de normen (eisen van de brandweer/ gemeente).</li> <li>Niet meer bezoekers toelaten dan mogelijk is op grond van het aantal nooduitgangen.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L			Zie bijlage IV. In principe moeten altijd 2 vluchtmogelijkheden aanwezig zijn. Verder geldt dat per 9 aanwezigen 10 cm nooduitgang aanwezig moet zijn, met een minimum deurbreedte van 60 cm. Daarbij moet een nooduitgang naar buiten toe open kunnen en eenvoudig te openen zijn. (Arbobesluit art.3.6 en Arbobeleidsregel 3.6 en Bouwbesluit art.236 en Brandbeveiligingsconcept Gebouwen met een publieksfunctie)
5.8	Zijn de nooduitgangen en de vluchtwegen altijd vrij?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nooduitgangen en vluchtwegen altijd vrij houden, ook buiten het pand.</li> <li>Dagelijks de nooduitgangen en vluchtwegen inspecteren.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L			Kratjes, stoelen, tafels, kapstukken etc. horen niet in de vluchtroutes te staan. Geef op de nooddeuren aan dat ze vrij moeten blijven, laat foutgeparkeerde fietsen en auto's verwijderen. (Arbobesluit art.3.7 lid 1)
5.9	Gaan de deuren van de nooduitgangen naar buiten toe open?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Deuren in vluchtroutes (nooduitgangen) naar buiten toe te openen maken.</li> <li>Deuren in vluchtroutes die naar binnen toe open gaan in geopende stand vastzetten. Denk om tochtklachten; bouw eventueel een entreehalletje met extra deur (naar buiten toe openend).</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L			Nooddeuren moeten in de vluchtrichting open draaien. Als ze dat niet doen, moeten ze tijdens aanwezigheid van personen in geheel geopende stand worden vastgezet. (Arbobesluit art.3.7 lid 3)
5.10	Zijn de nooduitgangen op eenvoudige wijze te openen?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>In overleg met de brandweer een goede sluiting van nooddeuren toepassen. Pas bij voorkeur een antipanieksluiting toe.</li> <li>Nooddeuren tijdens aanwezigheid van mensen nooit afsluiten zodanig dat ze onbruikbaar zijn. Pas eventueel inbraakbeveiliging toe (bijv. camerabewaking).</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L			Zie bijlage IV. Er zijn verschillende mogelijkheden: <ul style="list-style-type: none"> <li>- antipanieksluiting (duwstang);</li> <li>- knopcilinder (slot met draaiknop);</li> <li>- nooddeur-klink (van buiten af te sluiten, van binnen altijd te openen).</li> </ul> Schuif- en draaideuren voldoen niet als nooduitgang. (Arbobesluit art.3.7 lid 2 en 3)  Een alarm beperkt het ongewenst gebruik van nooddeuren.

Vraag		Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
5.11	Zijn de vluchtwegen en de nooduitgangen voorzien van goede, verlichte richtingsbordjes?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verlichte richtingsbordjes (transparanten) ophangen bij nooduitgangen en in de gangen naar de nooduitgang toe.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>De volgende bordjes zijn verplicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>uitgang: pijl in kader (groen/ wit);</li> <li>nooduitgang: rennende figuur, pijl, deur (groen/ wit).</li> </ul> <p>De bordjes (transparanten) moeten zijn aangesloten op de noodverlichting, maar moeten ook verlicht zijn tijdens normale omstandigheden. (Arbobesluit art.3.7, lid 6 en art. 8.4 en Arboregeling art.8.10 en Bouwbesluit art.190)</p>
5.12	Zijn de vluchtwegen, ruimtes waar gasten verblijven en de keuken, kelder en magazijn voorzien van noodverlichting?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Noodverlichting aanbrengen; bij voorkeur gecombineerd met de bewegwijzering van de vluchtwegen en nooduitgangen. Zie ook bijlage IV.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>Zie bijlage IV. Noodverlichting is nodig wanneer bij uitvallen van de verlichting gevaarlijke situaties kunnen ontstaan ('s avonds, meer dan 50 aanwezigen). (Arbobesluit art.3.7, lid 5 en art.3.9 en Arbobeleidsregel 3.9 en Bouwbesluit art.180)</p>
5.13	Zijn voldoende blusmiddelen in het bedrijf aanwezig en zijn deze van het juiste type (zie toelichting)?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Extra blusmiddelen van het juiste type installeren.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>Het benodigde aantal en type blusmiddelen hangt af van de specifieke situatie. Indicatief kan worden aangegeven:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Per 150 m<sup>2</sup> oppervlakte moet 1 standaard blusmiddel, met een minimum van 2 per etage beschikbaar zijn;</li> <li>Bij meer dan 250 m<sup>2</sup> oppervlakte moet elk punt op de vloer met een 2/3 uitgerolde slanghaspel bereikbaar zijn;</li> <li>In de keuken moeten een koolzuurblusser (CO<sub>2</sub>) of sproeischuimblusser en een blusdeken hangen.</li> </ul> <p>(Arbobesluit art.3.8, lid 1 en Bouwbesluit art.192 en 263)</p>
5.14	Zijn alle blusmiddelen altijd duidelijk zichtbaar en goed bereikbaar opgehangen?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Blusmiddelen zo ophangen dat ze: <ul style="list-style-type: none"> <li>- duidelijk zichtbaar zijn;</li> <li>- goed opvallen;</li> <li>- eenvoudig te gebruiken zijn;</li> <li>- geen hinder geven;</li> <li>- geen hygiënisch risico vormen.</li> </ul> </li> <li>pictogram (rood bordje met wit blusmiddel erop) op ooghoogte aanbrengen bij slecht zichtbare blusmiddelen.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>Hang blusmiddelen bij voorkeur op een duidelijk zichtbare plaats. Blusmiddelen in kasten, onder de bar, achter een tafel en dergelijke moeten worden aangewezen met een pictogram (bordje), liefst van retroreflecterend materiaal. (Arbobesluit art.3.8 en 8.4 en Arboregeling art.8.2, 8.5 en 8.10)</p>

Vraag		Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
5.15	Zijn brandmelders (rookmelders) in het pand aanwezig?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wanneer in het pand tevens bewoning plaatsvindt brandmelders installeren.</li> <li>• Wanneer het pand bestaat uit meerdere etages of meerdere grote zalen brandmelders installeren.</li> <li>• In overleg met de brandweer nagaan of brandmelders verplicht of zinvol zijn.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>Alarmering via een brandmelder verkort de ontdekkingsstijd, zodat de schade beperkt kan blijven (in bedrijven met een detectiesysteem is de schade na een brand gemiddeld 47% minder).</p> <p>Plaats zeker brandmelders, wanneer ook bewoning in het pand plaatsvindt, omdat veel branden ontstaan tussen sluitingstijd en een uur na sluitingstijd.</p> <p>In gebouwen met meerdere of zeer grote ruimtes of etages kan het hebben van een brandmeldinstallatie en een ontruimingsalarminstallatie verplicht zijn. Dit geldt met name voor discotheken, hotels en zaalbedrijven. Vraag dit na bij de brandweer. (Arbobesluit art.3.8, lid 2)</p>
<b>Brandpreventie</b>									
5.16	Wordt bij de inrichting en versiering van het pand brandveilig materiaal gebruikt?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandveilig inrichtings- en versieringsmateriaal gebruiken.</li> <li>• Checken of het verlaagd plafond voldoende brandwerend is.</li> <li>• Brandgevaarlijk decoratiemateriaal impregneren (dennentakken).</li> <li>• Bij voorkeur geen kaarsen gebruiken; eventueel alleen op een niet brandbare, stabiel standaard.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Zie bijlage IV. Gebruik geen licht ontvlambare decoratiematerialen. Zorg voor gebruik van voldoende brandwerende bouwmaterialen. Vraag advies aan de brandweer.
5.17	Wordt gebruik gemaakt van zelfdovende afvalbakken en metalen, afsluitbare asverzamelaars?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zelfdovende afvalbakken toepassen.</li> <li>• Metalen, afsluitbare asverzamelaars toepassen.</li> <li>• Afvalbakken dagelijks legen (onderdeel van sluitronde)</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Afvalbakken in de horeca moeten zelfdovend zijn. Smeulende peuken zijn een bekende oorzaak van brand.
5.18	Staat tegen het gebouw brandbaar materiaal opgeslagen (pallets, kratten, open afvalcontainers, terrasmeubilair)?	<input checked="" type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (Terras)meubilair niet tegen de gevel aanzetten.</li> <li>• Buitenopslag op een afgesloten gebied doen.</li> <li>• Afsluitbare, metalen afvalcontainers toepassen.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Ongeveer 20% van alle branden in de horeca ontstaat door brandstichting. Probeer buitenopslag zoveel mogelijk in een afsluitbaar gebied te doen en niet tegen de gevel van het gebouw. Gebruik af te sluiten afvalcontainers.

Vraag	Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
<b>EHBO</b>								
5.19	Is de verbandtrommel duidelijk zichtbaar en goed bereikbaar?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verbandtrommel type A duidelijk zichtbaar opbergen.</li> <li>Pleisterset ophangen in de keuken en achter de bar.</li> <li>Pictogram aanbrengen (vierkant groen bordje met wit kruis).</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L			<p>Advies: type A (uitgebreide doos). Let op eisen uit de hygiëncode.</p> <p>Zorg op diverse plaatsen voor een aanvullende pleisterset.</p> <p>Wijs een verbandtrommel die op een onzichtbare plaats staat aan met een pictogram (bordje), liefst van retroreflecterend materiaal. (Arbobesluit art.2.8, 3.8 en 8.4 en Arboregeling art.8.2, 8.5 en 8.10)</p>



## Module 6. Algemene voorzieningen: Gebouw, onderhoud, schoonmaak

Vraag	Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
<b>Gebouw</b>								
6.1	Is de elektrische installatie aangelegd en onderhouden door een erkende installateur?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elektrische installatie minimaal 1 maal per 3 jaar laten inspecteren door een erkende installateur.</li> <li>Aanpassingen aan de elektrische installatie laten uitvoeren door een erkende installateur.</li> <li>Hoofdschakelaar van de elektrische installatie en de centrale gasafsluiter duidelijk markeren.</li> <li>Deur van de meterkast vrijhouden.</li> <li>Defecte stekkerdozen, schakelaars etc. vervangen.</li> <li>Dagelijks de stekkerdozen, schakelaars etc. inspecteren.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L			<p>Voor het installeren en onderhouden van elektrische installaties zijn strikte eisen geformuleerd in de normen NEN 1010 en NEN 3140. Een belangrijke eis betreft de deskundigheid van degene die de elektrotechnische werkzaamheden verricht. Vaak stelt ook een verzekeraar eisen voor aanleg en inspectie van een elektrische installatie. Kleine elektrotechnische werkzaamheden mag u zelf uitvoeren.</p> <p>Bij een calamiteit kan het soms zeer wenselijk zijn snel de gastoevoer of de elektriciteit af te kunnen sluiten. Wijs de hoofdschakelaars daarom duidelijk zichtbaar aan. (Arbobesluit art.3.4 en 3.5 en Arbeidsregels 3.4 en 3.5)</p>
6.2	Zijn de elektrische voorzieningen in natte omstandigheden (buiten en in de keuken) intact en beschermd tegen water?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wandcontactdozen minimaal 15 cm boven werktafels plaatsen.</li> <li>Wandcontactdozen voorzien van spatklep tegen water.</li> <li>Geen verlengsnoeren gebruiken in natte omstandigheden.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L			<p>In "natte ruimtes" zoals de keuken zijn verlengsnoeren verboden. Water geleidt erg goed elektriciteit en kan elektrocutie en kortsluiting veroorzaken. (Arbobesluit art.3.4)</p>
6.3	Zijn oneffenheden en hoogteverschillen in de vloeren (afstapjes) duidelijk zichtbaar en veilig beloopbaar?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afstapjes voorzien van antislipstrips, zwart/gele markeringsstape of verf, kleine lichtjes, of kleurverschillen tussen hoog en laag.</li> <li>Afstapjes voorzien van goede verlichting.</li> <li>Oneffenheden in de vloeren verwijderen.</li> <li>Hellingbanen met een maximale stijging van 1:10 gebruiken.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L			<p>Hoogteverschillen in vloeren (afstapjes) moeten goed zichtbaar zijn en indien nodig duidelijk zijn aangegeven. Oneffenheden moeten zo veel mogelijk worden vermeden. (Arbobesluit art.3.11)</p>

Vraag		Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
6.4	Zijn in de looproutes trappen of drempels aanwezig?	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bij etages een (goederen)lift gebruiken.</li> <li>Niet steeds dezelfde medewerkers trap op en af laten lopen, maar taakrotatie toepassen.</li> <li>Oprijplankiers gebruiken bij drempels.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Hoogteverschillen maken het lopen extra belastend. Met name traplopen draagt bij aan de inspanning van het werk. Bij gebruik van een kar of steekwagens zijn drempels extra zwaar, omdat de kar dan opgetild of extra hard getrokken moet worden. Ook verhogen trappen en drempels de kans op ongevallen. Zie ook <a href="http://www.arbohoreca.nl">www.arbohoreca.nl</a> .
6.5	Rollen de serveer- en transport- en steekwagens goed over de vloer?	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soepel lopende wielen die rechtuit blijven rijden aan wagens verzorgen (onderhoud).</li> <li>Op tapijt wagens met grote wielen (&gt; 15 cm) gebruiken.</li> <li>Banden goed op spanning houden.</li> <li>Drempels in rijroutes weg halen.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Als wagens een slecht lopend of slecht sturend wiel hebben of wanneer de wielen vastlopen in het tapijt, neemt de lichamelijke belasting door duwen en trekken enorm toe. Drempels zorgen voor extra lichamelijke belasting omdat medewerkers extra moeten tillen.
6.6	Zijn trappen: - voorzien van leuning(en); - niet glad; - goed verlicht; - minimaal 60 cm breed?	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Leuning(en) aanbrengen.</li> <li>Treden voorzien van antislipstrips.</li> <li>Goede verlichting aanbrengen bij de trap.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Een trap moet minimaal 80 cm breed zijn. Een trap die smaller is dan 110 cm moet één leuning hebben, bredere trappen moeten 2 leuning(en) hebben (houd rekening met kinderen). (Bouwbesluit art.177)
6.7	Zijn kelderluiken als ze open staan voorzien van een afzetting?	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afzetting tot minimaal 1 meter hoogte aanbrengen rondom open kelderluiken; een enkele barkruk of "even roepen" zijn onvoldoende.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Open kelderluiken veroorzaken valgevaar. Omdat kelderluiken meestal dicht zijn en maar soms open, kunnen mensen verrast worden en is het valgevaar niet denkbeeldig. Het aanbrengen van een afzetting op ongeveer 1 meter hoogte is noodzakelijk. (Arbokesluit art.3.16)
6.8	Zijn open plaatsen waar valgevaar optreedt voorzien van een balustrade?	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Balustrade aanbrengen bij hoogteverschillen van meer dan 1 meter.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Bij grote hoogteverschillen (meer dan 1 meter) waarbij valgevaar optreedt moet minimaal een balustrade van 110 cm hoogte, een tussenrailing op ca. 55 cm hoogte en een schoprand op vloerhoogte aanwezig zijn. (Arbokesluit art.3.16)
6.9	Zijn de gebruikte ladders en trapjes onbeschadigd en veilig?	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schade aan ladders en trapjes direct herstellen of vervangen.</li> <li>Geen trapjes of ladders gebruiken waarvan dopjes onder de poten ontbreken.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Ladders en trapjes mag men alleen gebruiken als ze in uitstekende staat verkeren. (Arbokesluit art.7.33)

Vraag		Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
6.10	Zijn de voorzieningen op het buitenterrein veilig: - vlakke, egale trottoirs en terrassen; - verkeersregels duidelijk aangegeven; - veilige oversteekplaatsen; - veilig speeltuig?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trottoir en terrassen egaliseren.</li> <li>Verkeersborden en een duidelijke belijning aanbrengen op parkeerplaatsen.</li> <li>Oversteekplaatsen voorzien van snelheidsremmende voorzieningen (zoals drempels of voetgangershekjes).</li> <li>Speeltuig jaarlijks laten inspecteren.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Behalve voor de eigen medewerkers geldt hier ook dat het bedrijf verantwoordelijk is voor de gasten. Kinderen verdienen extra aandacht. Het bedrijf is aansprakelijk voor opgelopen schades.
<b>Sanitair, kleedruimte en pauzeruimte</b>									
6.11	Kunnen de medewerkers hun pauzes rustig zittend aan een tafel doorbrengen?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vaste tafel reserveren voor medewerkers.</li> <li>Pauzes laten doorbrengen in een aparte rustige ruimte.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Medewerkers moeten hun pauze rustig kunnen doorbrengen in een ruimte met voldoende stoelen en tafels waar ze gebruik van kunnen maken. (Arbobesluit art.3.20 lid 1)
6.12	Wordt bij pauzes rekening gehouden met niet-rokers?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tijdens pauzes niet roken.</li> <li>Rookvrije zones hanteren.</li> <li>Luchtstromen goed beheersen, zodat niet-rokers vrij blijven van tabaksrook.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				In de ruimte waar pauzes worden doorgebracht moeten maatregelen getroffen worden ter bescherming van niet-rokers tegen tabaksrook. (Arbobesluit art.3.20 lid 2)
6.13	Zijn kleedruimtes aanwezig voor medewerkers die zich om moeten kleden?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kleedruimte inrichten wanneer op het werk omgekleed moet worden.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Wanneer omgekleed moet worden op het werk, is het hebben van kleedruimtes verplicht. Eisen: - gescheiden man/ vrouw (mag ook in tijd gescheiden); - afsluitbare kastjes aanwezig voor kleding en persoonlijke bezittingen; - stoelen of bank aanwezig. (Arbobesluit art.3.22)
6.14	Is er voor de medewerkers een van gasten gescheiden toilet met wastafel aanwezig?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voor medewerkers een toilet gescheiden van gasten inrichten.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Het aantal toiletten zal in de horeca vrijwel altijd voldoende zijn (1 per 15 medewerkers). Uit onderzoek is echter gebleken dat medewerkers schone, van gasten gescheiden toilet en wastafel zeer waarderen. (Arbobesluit art.3.24)

Vraag	Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
<b>Verlichting/ Daglicht</b>								
6.15 Zijn alle werkplekken, zoals: - (spoel)keuken; - bars; - uitgiftebuffetten; - balie; - kantoor; - magazijn; - kelder; - hotelkamers; - sanitair goed verlicht?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Goede verlichting aan (laten) brengen.</li> <li>• Vermijd spiegelingen van de verlichting.</li> <li>• Vermijd hinderlijke schaduwen door de verlichting goed te richten ten opzichte van de personen.</li> <li>• TL-buizen alleen toepassen in lichtverstrooiende armaturen.</li> <li>• Aanvullende werkplekverlichting aanbrengen.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				De verlichting moet zo zijn dat de werkzaamheden goed zichtbaar zijn. Een minimum van 200 lux op de feitelijke werkplekken, waarbij geen hinderlijke schaduwen optreden, is noodzakelijk. Voor opslagruimtes wordt een minimum van 100 lux geadviseerd. (Arbobesluit art.6.3 en Arbobeleidsregel 6.3)
6.16 Is in alle ruimtes, waar overdag meer dan 2 uur mensen werken, daglicht aanwezig?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Daglichtopeningen (ramen of daklichten) aanbrengen.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				In ruimtes waar overdag meer dan 2 uur per dag wordt gewerkt, moeten ramen (lichtopeningen) aanwezig zijn of moet daglicht binnen kunnen komen via een aangrenzende ruimte (bijvoorbeeld via een transparante wand). (Arbobesluit art.6.4)
6.17 Is zonwering aanwezig in: - het kantoor; - bij de balie; - op plaatsen waar zonlicht recht in de ogen schijnt?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zonwering aanbrengen, bij voorkeur aan de buitenzijde van het raam.</li> <li>• Zonwering aanbrengen bij de beeldschermwerkplek en balie.</li> <li>• Vitrage of gordijnen toepassen (denk om brandveiligheid)</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Rechtstreeks invallend zonlicht kan leiden tot verblinding en een onaangenaam warm klimaat. Een zonwering (helderheidszwering) is altijd onmisbaar bij het uitvoeren van beeldschermwerk. Pas zonwering aan de buitenzijde van het pand toe, omdat het warmtewerend effect dan aanzienlijk groter is. (Arbobesluit art.5.12 en 6.5 en Arboregeling art.5.2)

Vraag	Antwoord	Mogelijke maatregelen / Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
<b>Onderhoud</b>							
6.18 Worden onderstaande voorzieningen regelmatig onderhouden en gekeurd?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blusmiddelen (1 keer per jaar) <input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee</li> <li>- Noodverlichting (4 keer per jaar) <input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee</li> <li>- Nooduitgangen (4 keer per jaar) <input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee</li> <li>- Brandmelders (4 keer per jaar) (batterijen testen) <input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt</li> <li>- Brandmeldinstallatie (1 keer per jaar) <input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt</li> <li>- EHBO-trommel, pleistersets (4 keer per jaar, zelf) <input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee</li> <li>- Sluitingsmechanisme van deuren in brandwerende scheidingen (1 keer per jaar) <input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt</li>   <li>- Elektrische installatie (NEN 1010, NEN 3140; keuring 1 keer per 3 jaar) <input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee</li> <li>- Verwarmingsinstallatie (1 keer per jaar) <input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee</li> <li>- Luchtbehandelingsinstallatie (1 keer per jaar) <input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt</li> <li>- Schoorsteenkanaal van kachel of haard (1 keer per jaar visuele inspectie / indien nodig reiniging) <input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt</li> <li>- Lift (personen en/of goederen)(door Liftinstituut) <input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt</li> <li>- Koel- en vriesinstallaties (STEK-installeateur) <input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt</li>   <li>- Kooldioxide-installatie (inspectie minimaal 4 keer per jaar op lekkage en defecten) <input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt</li> <li>- Afvoerkanalen van kook- en frituurplaatsen (1 keer per jaar inspectie / indien nodig reinigen) <input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt</li> <li>- Vetfilters in afvoerkanalen (afhankelijk van gebruik regelmatig reinigen (minstens 1 keer per week, zelf) <input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt</li> <li>- Elektrische apparatuur (onderhoud: 4 keer per jaar inspectie/ groot onderhoud) <input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt</li> <li>- Speeltuig (1 keer per jaar inspectie / onderhoud) <input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regelmatig onderhoud plegen aan alle voorzieningen :</li> </ul>	<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>Voordelen van regelmatig onderhoud of inspecties zijn:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- veiligheid in het gebruik;</li> <li>- verhoogde bedrijfszekerheid van de apparatuur;</li> <li>- prettiger werken doordat de apparatuur in orde is;</li> <li>- betere indruk naar gasten.</li> </ul> <p>Regelmatige inspectie van veel voorzieningen is verplicht. 46% van de branden in de Horeca wordt veroorzaakt door een technische storing of defect; onderhoud en inspectie zijn daarom essentieel.</p>
6.19 Worden onderstaande voorzieningen dagelijks geïnspecteerd?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vrije beschikbaarheid blusmiddelen <input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee</li> <li>- Werking noodverlichting <input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee</li> <li>- Beschikbaarheid vluchtwegen en nooduitgangen <input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt</li> <li>- Geen brandbare materialen tegen de gevels <input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee</li> <li>- Vloeren schoon en droog <input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee</li> <li>- Defecten aan apparatuur <input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dagelijkse inspectieronde lopen, met aandacht voor de genoemde punten</li> <li>• Inspectietaken verdelen.</li> </ul>	<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>Vaak wordt de goede werking van noodvoorzieningen tenietgedaan doordat ze worden geblokkeerd. Voorbeelden zijn het stallen van fietsen buiten of kratjes drank binnen voor de nooduitgang.</p>

Vraag	Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
6.20	Zijn er op dit moment defecten aan apparatuur of installaties?	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	•	• Schades en defecten aan apparaten of installaties direct (laten) herstellen. • Defecte apparatuur niet gebruiken.	<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L			
6.21	Wordt bij schoonmaak en onderhoud aan apparatuur en installaties altijd de stroom eraf gehaald?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	• Bij reiniging en onderhoud van elektrische apparatuur altijd de stekker eruit.		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L			Onderhouds-, reparatie- en reinigingswerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd als de apparatuur drukloos en/of spanningsloos is gemaakt. (Arbobesluit art 7.5 lid 2)
6.22	Is een onderhoudsboek (logboek) aanwezig, waarin alle onderhoudswerkzaamheden en reparaties worden bijgehouden?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	• Onderhouds- en inspectielogboek bijhouden.		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L			Van ieder apparaat moet een onderhoudsregistratie aanwezig zijn. Het is nuttig ook van inspectie van de veiligheidsvoorzieningen een goede registratie bij te houden. (Arbobesluit art.7.5 lid 4)

## Schoonmaak

### Gevaarlijke stoffen

Alle producten met een oranje waarschuwingsvierkant op het etiket zijn gevaarlijke stoffen. Veel schoonmaakmiddelen zijn gevaarlijke stoffen. Denk aan afwasmiddel, ovenreiniger, grillreiniger, desinfectiemiddel, vloerreiniger, ontstopper en sanitairreiniger.

6.23	Vul in welke gevaarlijke producten (=alle producten met een oranje waarschuwingsvierkant op het etiket!) er voor het schoonmaken en afwassen in gebruik of aanwezig zijn, of gebruik het overzicht van de fabrikant: Op de eerste regel is al een voorbeeld ingevuld.				
	<b>Productnaam</b>	<b>Toepassing</b>	<b>Risico's (op etiket)</b>	<b>Verbruik (liter of kg/jaar)</b>	<b>Veiligheidsinformatieblad aanwezig (zie toelichting bij 6.24)?</b>
	<i>0. Dikke bleek Huiskmerk</i>	<i>toiletreiniger</i>	<i>Xi: Irriterend voor huid en ogen; niet in combinatie met andere producten gebruiken (chloorgassen).</i>	<i>8 liter/jaar</i>	<i>nee</i>
	1. ....	.....	.....	.....	.....
	2. ....	.....	.....	.....	.....
	3. ....	.....	.....	.....	.....
	4. ....	.....	.....	.....	.....
	5. ....	.....	.....	.....	.....
	6. ....	.....	.....	.....	.....
	7. ....	.....	.....	.....	.....

Vraag		Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
6.24	Is van ieder bovengenoemd product een veiligheidsinformatieblad aanwezig (zie toelichting)?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Van iedere gevaarlijke stof een veiligheidsinformatieblad opvragen bij de leverancier of producent.</li> <li>Het veiligheidsinformatieblad beschikbaar houden bij de werkplek.</li> <li>Instructie verzorgen over veilig werken met gevaarlijke stoffen: lezen van een veiligheidsinformatieblad, gebruik van persoonlijke beschermingsmiddelen.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				
6.25	Gebruiken medewerkers de persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen, bril, etc.) die verplicht zijn?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zorg dat altijd de juiste persoonlijke beschermingsmiddelen (volgens veiligheidsinformatieblad of etiket) beschikbaar zijn.</li> <li>Zie toe op een juist gebruik.</li> <li>Keukenhandschoenen gebruiken bij handmatig afwassen en algemene schoonmaakwerkzaamheden.</li> <li>Minder schadelijke alternatieven toepassen voor schoonmaakwerkzaamheden.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				
6.26	Is bij jeugdigen (< 18 jaar) die schoonmaakwerk verrichten altijd direct toezicht aanwezig?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeugdigen niet met gevaarlijke stoffen laten werken of alleen onder direct toezicht (continu samenwerken). Zie ook bijlage II.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				
6.27	Is de inrichting zodanig dat iedere te reinigen plaats eenvoudig bereikt kan worden?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bij inrichting rekening houden met schoonmaakgemak.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				

Vraag		Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
6.28	Gebruikt u een verrijdbare mopemmer?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verrijdbare mopemmer gebruiken</li> <li>• Per etage een schoonmaakset inrichten.</li> <li>• Lift gebruiken.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>Maak schoonmaakwerkzaamheden efficiënter en lichter door te zorgen dat medewerkers niet moeten slepen met de schoonmaakmiddelen. Met name een verrijdbare mopemmer zorgt voor verlichting.</p> <p>Zeker bij meerdere etages is het zinvol meerdere schoonmaaksets ter beschikking te hebben.</p>
6.29	Kan men rechtop staan bij stofzuigen, dweilen, trekken, vegen, ragen etc.?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voldoende lange stelen gebruiken om rechtop te kunnen werken.</li> <li>• Stofzuiger met een lange zuigslang, zuigbuis en snoer toepassen.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>Een te korte zuigslang en zuigbuis aan de stofzuiger maken dat in gebogen houding gezogen moet worden.</p> <p>Stelen aan bezems etc. moeten lang genoeg zijn om rechtop te kunnen werken; bij voorkeur is de lengte verstelbaar.</p>
6.30	Worden de werkzaamheden in de huishouding, indien mogelijk, afgewisseld en kunnen de medewerkers na hooguit 2 uur minimaal 10 minuten zitten?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pauzes garanderen (mag wel flexibel, maar houd 2 uur als uiterste grens aan).</li> <li>• Zitgelegenheid bieden waar meer dan 10 minuten aaneen gezeten kan worden.</li> <li>• Werkzaamheden afwisselen per persoon of tussen de verschillende medewerkers: dweilen, zuigen, afnemen.</li> <li>• In werkoverleg aandacht besteden aan de werkmethode en de werkverdeling.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>Bij lichamelijk inspannend werk is het zinvol de werkzaamheden tijdig af te wisselen met een pauze of zittend werk.</p> <p>Afwisseling van de werkzaamheden varieert de lichamelijke belasting, waardoor medewerkers minder snel vermoeid raken en minder snel specifieke lichamelijke klachten oplopen.</p>

Zie voor aanvullende vragen over schoonmaak van hotelkamers module 10.

## Module 7. Opslag: Magazijn / opslagkelder (tapinstallatie, goederenontvangst, koel- en vriescellen)

Opslagruimtes zijn in het algemeen geen werkplekken waar medewerkers meer dan 2 uur per dag werken. Als dat wel zo is in uw bedrijf gelden ook eisen voor daglicht in de ruimte (zie vraag 6.16).

Vraag	Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
<b>Gebouw</b>								
7.1	Zijn de magazijnstellingen stabiel en berekend op het opgeslagen gewicht?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stevige magazijnstellingen toepassen met voldoende opslagruimte.</li> <li>Stellingen opbouwen volgens instructies van de leverancier.</li> <li>Belastbaarheid van de stellingen aangeven.</li> </ul>	<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Magazijnstellingen dienen aan een aantal eisen te voldoen: <ul style="list-style-type: none"> <li>de maximaal toelaatbare belasting moet bekend zijn en mag niet worden overschreden;</li> <li>stellingen moeten versterkt zijn door middel van een schoorverband of zijn verankerd aan het gebouw. (Arbobe-sluit art.3.2)</li> </ul>
7.2	Kunnen deuren van koel- en/of vriesruimtes van binnen uit worden geopend?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maak de deur van de koel- en vriescellen van binnenuit te openen.</li> <li>Installeer een alarmsignalering in de koelcel.</li> </ul>	<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				De cel moet steeds van binnenuit te openen zijn. (Arbobe-sluit art.3.6). Een alarmsysteem is nodig wanneer iemand niet door middel van kloppen op de wand collega's kan waarschuwen. Grote cellen moeten voorzien zijn van noodverlichting.
<b>Gevaarlijke stoffen</b>								
7.3	Voldoet de ruimte waar de kooldioxidecilinders (koolzuur) staan aan één van de volgende eisen (zie toelichting): <ul style="list-style-type: none"> <li>zeer goede ventilatie, met name net boven de vloer;</li> <li>permanente kooldioxidemeting (koolzuurmeting)?</li> </ul>	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plaats aantoonbaar goede afzuiging op 25 cm boven de vloer.</li> <li>Neem contact op met drankenhandel of brouwerij voor een permanent detectiesysteem.</li> </ul>	<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Kooldioxide (koolzuur) is zwaarder dan lucht en heeft een verstikkende werking op de mens. Sinds 1 maart 2001 zijn heldere eisen van kracht voor de opslag van kooldioxide. De ruimte moet voldoen aan één van onderstaande eisen: <ul style="list-style-type: none"> <li>volume van de ruimte groter dan 100 m<sup>3</sup> en lucht in de ruimte minimaal 2 maal per uur ververs;</li> <li>lucht in de ruimte minimaal 4 maal per uur ververs;</li> <li>permanente kooldioxidemeting met een vooralarm bij 0,5 volume% (9.000 mg/m<sup>3</sup>) en een hoofdalarm bij 1,5 volume% (30.000 mg/m<sup>3</sup>).</li> </ul> Ventilatie moet plaatsvinden door afzuiging vlak boven de grond (ca. 25 cm). (Arbobe-sluit art.4.4 en Arbobe-leidsregel art.4.4.9)

Vraag		Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting															
7.4	Zijn de kooldioxidecilinders vastgezet zodat ze niet kunnen omvallen?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zorg voor goed bereikbare vaste plaatsen voor de kooldioxidecilinders, voorzien van kettingen, klemmen of rekken.</li> <li>Instrueer medewerkers over het vastzetten van de gascilinders.</li> <li>Houd bij de kooldioxidecilinders een gebruiksvorschrift (informatieblad) beschikbaar.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Gascilinders moeten te allen tijde beschermd worden tegen omvallen, omdat anders schade en lekkage op kan treden. (Arbobesluit art.4.4 en Arbobeidsregel art.4.4.1).															
7.5	Wordt gebruik gemaakt van biertankreiniger?	<input checked="" type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruik een veiligheidsbril en handschoenen bij tankreiniging.</li> <li>Veiligheidsinformatieblad beschikbaar hebben nabij de biertank (opvragen bij leverancier).</li> <li>Vul 7.6 in .</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Biertankreiniger is meestal een zuur dat gevaarlijk kan zijn.															
7.6	Invullen als kooldioxide en /of biertankreiniger aanwezig is: <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Productnaam</th> <th style="width: 20%;">Toepassing</th> <th style="width: 20%;">Risico's (op etiket)</th> <th style="width: 20%;">Verbruik (liter of kg/jaar)</th> <th style="width: 20%;">Veiligheidsinformatieblad aanwezig (zie toelichting bij 7.4/5)?</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. ....</td> <td>.....</td> <td>.....</td> <td>.....</td> <td>.....</td> </tr> <tr> <td>2. ....</td> <td>.....</td> <td>.....</td> <td>.....</td> <td>.....</td> </tr> </tbody> </table>									Productnaam	Toepassing	Risico's (op etiket)	Verbruik (liter of kg/jaar)	Veiligheidsinformatieblad aanwezig (zie toelichting bij 7.4/5)?	1. ....	.....	.....	.....	.....	2. ....	.....	.....	.....	.....
Productnaam	Toepassing	Risico's (op etiket)	Verbruik (liter of kg/jaar)	Veiligheidsinformatieblad aanwezig (zie toelichting bij 7.4/5)?																				
1. ....	.....	.....	.....	.....																				
2. ....	.....	.....	.....	.....																				
7.7	Zijn de schoonmaak- en afwasmiddelen opgeslagen in een aparte kast?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schoonmaak- en afwasmiddelen opslaan in een aparte kast.</li> <li>Maximaal 25 kg voorraad aan gevaarlijke stoffen aanhouden.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Als minder dan 25 kg voorraad aanwezig is, is opslag in een aparte kast voldoende. Bij meer voorraad moet de opslag aan uitgebreide eisen voldoen (CPR15-1: "Opslag gevaarlijke stoffen in emballage")(Arbobesluit art.4.4 en Arbobeidsregel art.4.4.2).															

Vraag	Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
<b>Lichamelijke belasting</b> De lichamelijke belasting in de opslagruimtes bestaat vaak uit het tillen van zware dingen in kleine ruimtes. Omdat de werkzaamheden in de opslagruimtes doorgaans kort duren en meestal op rustige tijden van de dag worden uitgevoerd is het risico voor de gezondheid beperkt. Aandacht blijft echter gewenst want ook kort, maar zwaar tillen kan tot klachten leiden.								
7.8	Liggen alle opslagruimtes op de begane grond?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>(Goederen)lift toepassen als aanvoer en opslagruimtes niet op dezelfde etage liggen.</li> <li>Biertanks toepassen in plaats van fusten.</li> <li>Om fusten naar de kelder te verplaatsen een fustenkantrol of veilige glijbaan gebruiken.</li> </ul>					Traplopen maakt het dragen van goederen extra belastend.
7.9	Is meer dan 1 meter bewegingsruimte aanwezig tussen de stellingen en dergelijke?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Minimaal 1 meter bewegingsruimte vrijhouden tussen stellingen, kasten en fustenopslag.</li> <li>Opslagruimtes altijd ordelijk en opgeruimd houden.</li> </ul>					Wanneer onvoldoende bewegingsruimte aanwezig is wordt vaak een ongunstige houding aangenomen bij het tillen. Bij onvoldoende ruimte neemt ook de kans op botsen of omstoten toe. De minimale breedte van looproutes moet 60 cm zijn, om goed in en uit stellingen te kunnen pakken is minimaal 1 meter wenselijk. (Arbobesluit art.3.2)
7.10	Is de opslagruimte minimaal 2.05 meter hoog?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hoogte van de opslagruimte 2.05 meter maken.</li> <li>Werkzaamheden in lage ruimtes tot een minimum beperken.</li> </ul>					Medewerkers moeten altijd goed rechtop kunnen staan tijdens het werk, zodat zij geen ongunstige werkhouding hoeven aan te nemen. Probeer de werkzaamheden anders te beperken tot het minimum.
7.11	Worden dagelijks gewichten van meer dan 23 kg getild (fusten)?	<input checked="" type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biertanks toepassen in plaats van fusten.</li> <li>Kleiner formaat fusten (geen 30 of 50 liter) hanteren.</li> <li>Steekwagens of karren toepassen.</li> </ul>					Fusten, tafels en opgestapelde stoelen kunnen zwaarder zijn dan 23 kg. In Nederland mag een persoon maximaal 23 kg tillen. (Arbobesluit art.5.3) Voor tillen en verplaatsen van vaten, tafels en stoelen bestaan speciale steekwagens. Zie ook <a href="http://www.arbohoreca.nl">www.arbohoreca.nl</a>



## Module 8. Bediening: Eetzaal, café, bar, danszaal, zaal

Vraag		Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
8.1	Is voor kapot glaswerk een speciale afvalbak aanwezig?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Glasbak(ken) plaatsen.</li> <li>• Medewerkers instrueren dat kapot glas in de glasbak moet.</li> <li>• Kapot glaswerk met handschoenen aan verwijderen.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Verwondingen als gevolg van snijden aan kapot glaswerk komen regelmatig voor. Gebruik van een aparte glasbak voorkomt dat men zonder het te weten een kapot glas kan vastpakken bij het legen van een normale afvalbak.
<p><b>Lichamelijke belasting</b>            De lichamelijke belasting in de bediening wordt gekenmerkt door langdurig staan, lopen en gedraaide, reikende houdingen bij het uitserveren. Het risico voor de gezondheid wordt verhoogd door een hoge werkdruk met onvoldoende rustmomenten.</p>									
8.2	Zijn de loopafstanden in de bediening zo kort mogelijk?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gelijkmatische verdeling van de tafels onder de bedienende medewerkers.</li> <li>• Werken met een doorgeefluik of balie tussen keuken en zaal.</li> <li>• Extra bar op het terras plaatsen.</li> <li>• Gebruik maken van wagens om meerdere orders tegelijk te kunnen uitserveren.</li> <li>• Self-service hanteren.</li> <li>• Een buffet inrichten waar gasten zelf kunnen pakken.</li> <li>• Elektronisch ordersysteem toepassen.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Medewerkers die veel uitserveren lopen lange afstanden, hetgeen erg vermoeiend is. Door beperking van de afstand zullen medewerkers minder snel vermoeid raken. (Arbobesluit art.5.2 en 5.3)
8.3	Is de loop- en bewegingsruimte zo breed dat medewerkers niet steeds hoeven uit te kijken voor gasten?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voldoende ruimte tussen tafels aanhouden.</li> <li>• Looppaden voldoende breed maken (minimaal 60 cm).</li> <li>• Niet teveel gasten per m<sup>2</sup> ontvangen (bezettingsgraad beheersen).</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Bij uitwijking voor gasten, medewerkers of meubilair wordt vaak een ongunstige houding aangenomen, doordat het bovenlichaam wordt gedraaid of het dienblad boven schouderhoogte wordt getild. Bij onvoldoende ruimte neemt ook de kans op botsen of omstoten toe. De minimale breedte van looproutes moet 60 cm zijn. (Arbobesluit art.3.14)

Vraag		Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
8.4	Zijn dienbladen in de bediening met 2 handen recht voor het lichaam te tillen?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dienblad met 2 handen vasthouden, recht voor het lichaam en niet boven schouderhoogte.</li> <li>Grootte van de dienbladen beperkt houden (dan worden ze ook niet te zwaar beladen).</li> <li>Gebruik maken van wagens voor het uitserveren van maaltijden.</li> <li>Gewicht van een vol dienblad maximaal 6 kg.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>Tillen is extra zwaar als dit met één hand, boven schouderhoogte of met een gedraaid bovenlichaam gebeurt.</p> <p>Het tillen van een dienblad op één hand geeft een ongunstige houding van de pols en de vingers.</p> <p>Uiteraard speelt ook het gewicht van de te tillen dingen mee. Met één hand mag maximaal 6 kg worden getild.</p>
8.5	Is het losse meubilair licht in gewicht en wordt het zo min mogelijk verplaatst?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Niet massieve (lichte) meubelen gebruiken.</li> <li>Meubilair verrijden of slepen in plaats van tillen.</li> <li>Tafels met minimaal 2 personen verplaatsen.</li> <li>Terras indien mogelijk niet dagelijks opbouwen en afbreken.</li> <li>Zaalgebruik zodanig plannen dat verplaatsen van meubilair minimaal is.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>Stoelen en tafels in zalen en op terrassen, maar ook in eetzalen moeten regelmatig worden verplaatst. Omdat het grote dingen zijn, zijn ze moeilijk vast te pakken. Beperk daarom zo veel mogelijk het tillen van meubilair. Voor het verplaatsen van tafels en stoelen bestaan speciale steekwagens. Zie ook <a href="http://www.arbohoreca.nl">www.arbohoreca.nl</a>.</p>
8.6	Moet men bij het uitserveren aan tafels meestal voorover buigen?	<input checked="" type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Een buffet inrichten waar gasten zelf kunnen pakken.</li> <li>Gasten betrekken bij het plaatsen van consumpties op tafel.</li> <li>Zo dicht mogelijk bij de tafel staan bij het uitserveren.</li> <li>Bij tafelschikking rekening houden met ruimte voor bedienen.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>Ver voorover buigen, vaak in combinatie met een gedraaide houding is zeer belastend en kan klachten veroorzaken.</p>
8.7	Ligt de werkhoogte bij de bar, doorgeefluiken en uitgiftebuffetten tussen 0.95 en 1.05 meter?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werkhoogtes aanpassen aan de medewerkers (bar, doorgeefluiken, uitgiftebuffetten)</li> <li>In hoogte instelbare werkbladen (tafels etc.) gebruiken.</li> <li>Werkbladen op verschillende hoogte aanbrengen.</li> <li>Opstapjes gebruiken.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>Mensen variëren nogal in lengte. Gemiddeld is de Nederlandse man 1.79 meter lang en de vrouw 1.65 meter. Overall is de gemiddelde Nederlander 1.72 meter. De gemiddelde ellebooghoogte bedraagt bij staand werken 1.09 meter. Een goede werkhoogte in de bediening is dan gemiddeld ongeveer 1.00 meter. Houd rekening met de lichaamsmaten van medewerkers.</p>

Vraag		Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
8.8	Is achter of bij de bar een kruk of andere zitmogelijkheid aanwezig voor de barmedewerker?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Achter de bar kruk(ken) plaatsen.</li> <li>Barmedewerker de gelegenheid geven even te gaan zitten op rustige momenten.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Voor medewerkers moet, als het werk het toelaat om af en toe te gaan zitten, een zitgelegenheid beschikbaar zijn. Achter de bar is dat meestal het geval. Een kruk of stasteun is gezien de werkhoogte geschikt dan een stoel. (Arbobesluit art.5.4 lid 2)
8.9	Wisselen de medewerkers in de bediening het staan en lopen in elk geval iedere 2 uur af met andere werkzaamheden of 10 minuten pauze?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pauzes garanderen.</li> <li>Stoelen of krukken plaatsen, waar bedienende medewerkers even kunnen zitten.</li> <li>Werkzaamheden afwisselen tussen de verschillende medewerkers: bar/uitserveren; boven/benedenetape; rustig/druk gedeelte; terras/binnen.</li> <li>In werkoverleg aandacht besteden aan de werkverdeling.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Bij belastend werk zoals bedienen, waarbij veel wordt gestaan of gelopen is het zinvol de werkzaamheden tijdig af te wisselen met een pauze of werk dat zittend kan worden gedaan. Door afwisseling van werkzaamheden kan de lichamelijke belasting ook worden gevarieerd waardoor medewerkers minder snel vermoeid raken en minder snel specifieke lichamelijke klachten oplopen. (Arbobesluit art.5.3)
<b>Klimaat / Ventilatie</b>									
8.10	Is het regelmatig erg warm, rokerig of benauwd in een van de ruimtes?	<input checked="" type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ruimtes goed ventileren (mechanisch ventilatiesysteem, luchtroosters, afzuiging).</li> <li>Roken beperken tot daartoe aangewezen zones of ruimtes.</li> <li>Luchtreiniger installeren.</li> <li>Gebouw goed isoleren.</li> <li>Zonwering aanbrengen, bij voorkeur aan de buitenzijde van het raam.</li> <li>Koelunit installeren (vermijd koude tocht).</li> <li>Verwarming aanpassen.</li> <li>Nader advies inwinnen over ventilatieprogramma's en roken (bijvoorbeeld "Gewoon Gastvrij" of "Uit respect voor uw keuze"; 0341- 436060).</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Een aangename temperatuur en een frisse lucht zijn zowel voor de gasten als de medewerkers van belang. Vaak kan het erg warm en rokerig worden in een druk bezette ruimte. Daarbij is roken, maar ook meerroken schadelijk voor de gezondheid. Door inzet van goede beheersmaatregelen als ventilatie, eventueel aangevuld met koeling of luchtreiniging is het klimaat echter goed te beheersen. Een duidelijk rookbeleid voeren kan daarnaast het verschil maken. (Arbobesluit art. 6.1)

Vraag		Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
8.11	Zijn er klachten over hinderlijke tocht?	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deuren voorzien van dranger.</li> <li>• Buitendeur dubbel, met luchtsluis ertussen uitvoeren.</li> <li>• Draaideur toepassen (de deur geldt dan niet als nooduitgang).</li> <li>• Geen werkplek (bar, buffet) inrichten nabij een deur.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Let op werkplekken in de buurt van deuren. (Arbobesluit art. 6.1 lid 3)
<b>Geluid</b>									
8.12	Komt één van onderstaande activiteiten voor: <ul style="list-style-type: none"> <li>- discotheek;</li> <li>- (dans)feest;</li> <li>- live muziek;</li> <li>- feestcafé;</li> <li>- andere activiteit met luide muziek?</li> </ul>	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geluid laten meten door een Arbodienst (meting is duidelijk anders dan een milieumeting buiten het gebouw).</li> <li>• Muziek dimmen (staat vaak overdreven hard; de sterkte kan het beste worden bepaald midden in de feestruimte en niet achter de bar).</li> <li>• Een geluidssterktebegrenzer toepassen op de muziekinstallatie.</li> <li>• Boxen van bar af richten, zodat rustige werkplekken worden gecreëerd (ook voor gasten prettig).</li> <li>• Meerdere boxen met een lager vermogen plaatsen.</li> <li>• Medewerkers afwisselend op lawaaiige en rustige plaatsen laten werken (roulatie).</li> <li>• Gehoorbescherming ter beschikking stellen; bij voorkeur otoplastieken (op maat gemaakt; spraakverstaanbaarheid blijft goed).</li> <li>• Voorlichting verzorgen over lawaai.</li> <li>• Zwangeren niet laten werken bij geluidsniveau boven 80 dB(A).</li> <li>• Jeugdigen (&lt;18 jaar) niet laten werken boven 85 dB(A).</li> </ul> Boven 85 dB(A) medewerkers verplichten tot het dragen van gehoorbescherming.		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Bij de genoemde activiteiten is zeer waarschijnlijk sprake van schadelijk geluid (meer dan 80 dB(A)). Het geluid moet in de betreffende ruimtes, op de werkplekken worden gemeten door een deskundige (Arbodienst). Als blijkt dat medewerkers inderdaad blootstaan aan schadelijk geluid (> 80 dB(A)) moet het volgende gebeuren: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Geluidsniveau op werkplekken zoveel mogelijk reduceren (muziek dimmen, boxen van bar af richten);</li> <li>- Medewerkers zo kort mogelijk in het lawaai laten werken;</li> <li>- Gehoorbescherming ter beschikking stellen; bij voorkeur otoplastieken (op maat gemaakt; spraakverstaanbaarheid blijft goed);</li> <li>- Voorlichting verzorgen voor de medewerkers over de risico's van lawaai en de noodzaak tot gehoorbescherming;</li> <li>- Boven 80 dB(A) recht op werkweigeren voor zwangeren en zogenden.</li> <li>- Boven 85 dB(A) een werkverbod voor jeugdigen (&lt;18 jaar).</li> <li>- Boven 85 dB(A) zijn de medewerkers verplicht de gehoorbescherming ook te dragen. De Arbeidsinspectie mag de medewerker ook rechtstreeks een boete geven (max. € 250,-).</li> </ul> 80 dB(A) is zo luid, dat het moeilijk begint te worden elkaar te verstaan op 1 meter afstand. De Arbeidsinspectie mag bij niveaus van meer dan 100 dB(A) waarbij geen gehoorbescherming wordt gebruikt het bedrijf stilleggen. (Arbobesluit art.6.7, 6.8, 6.11 en 6.27 en Arbobeleidsregel 6.8) Zie ook www.arbohoreca.nl.

Vraag	Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
<b>Apparatuur</b>								
8.13	Is alle apparatuur, zoals koffiemachine, ijslimonademachine, citruspers, etc. voorzien van een CE-markering?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Als geen CE-markering aanwezig is: machine vervangen of uitgebreide risico-beoordeling laten uitvoeren door een Arbo-dienst.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L			<p>Apparatuur die na 1-1-1995 is aangeschaft moet voorzien zijn van een CE-markering. Deze is terug te vinden op het typeplaatje van uw apparaat.</p> <p>Een CE-markering betekent dat u er vanuit mag gaan dat het apparaat veilig gebruikt kan worden. Als de CE-markering ontbreekt mag u daar niet vanuit gaan en moet een uitgebreide risicobeoordeling plaatsvinden. (Arbobesluit art.7.2)</p>
8.14	Is van alle apparatuur een Nederlandstalige gebruiksaanwijzing aanwezig?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>(Verkorte) gebruiksaanwijzingen bij de werkplek beschikbaar hebben.</li> <li>Voor anderstaligen een begrijpelijke gebruiksaanwijzing opstellen.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L			<p>Machines moeten zijn voorzien van een Nederlandstalige gebruiksaanwijzing. Voor gebruik bij de werkplek is een verkorte, begrijpelijke gebruiksaanwijzing meer geschikt. Houd rekening met taalproblemen. (Arbobesluit art.7.2)</p>
8.15	Worden de hete delen van de koffiemachine afgeschermd of zijn ze voorzien van een waarschuwingsteken?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Koffiemachine gebruiken met zoveel mogelijk geïsoleerde leidingen.</li> <li>Waarschuwingsticker op machine plakken in verband met verbrandingsgevaar door hete delen.</li> <li>Hulpmiddelen gebruiken die niet makkelijk spatten.</li> <li>(Nieuwe) medewerkers instrueren over verbrandingsgevaar.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L			<p>De hete leidingen kunnen in verregaande mate worden omhuld door een warmte-isolerende laag. Voor zover dat niet zo is moet met een gele driehoekige sticker met zwarte rand worden gewaarschuwd voor hete delen. (Arbobesluit art 7.9, 7.13 en art. 8.4 en Arboregeling art.8.10)</p>
8.16	Worden barbecues, fondue-stellen, grillplaten, rechouds of dergelijke gebruikt?	<input checked="" type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bediening alleen door goed geïnstrueerde kundige medewerkers.</li> <li>Klanten waarschuwen voor brand- en verbrandingsgevaar.</li> <li>Gastanks en bijbehorende leidingen dagelijks controleren op lekkage en veilig opslaan.</li> <li>Bij vervoer van hete tegels en dergelijke hittebestendige wanten dragen.</li> <li>Blusmiddelen dichtbij beschikbaar houden.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L			<p>Bij gebruik van open vuur of hete grillplaten treedt brandgevaar en verbrandingsgevaar op. Deskundig gebruik is noodzakelijk; vermijd dat gasten met open vuur gaan werken.</p> <p>Bij gebruik van gastanks moet worden gelet op lekkage en een veilige opslag. Voor vervoer van hete tegels en dergelijke moeten hittebestendige wanten worden gebruikt die ook de onderarm beschermen.</p>

Voor apparatuur: onderhoud zie 6.18; onderhoudslogboek zie 6.22, voorlichting gebruikers 2.6 en instructie van jeugdigen 2.4 en bijlage II.



## Module 9. Voedselbereiding en afwassen: Keuken, frituur en speelkeuken

Vraag	Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting	
<b>Gebouw</b>									
9.1	Is de vloer zo stroef dat uitglijden niet voorkomt?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enigszins ruw materiaal gebruiken als vloer.</li> <li>• Vloer stroef maken (opruwen, antisliplaag).</li> <li>• Rubber matten gebruiken nabij de afwasmachine.</li> <li>• Goede waterafvoer naar een putje verzorgen.</li> <li>• Vloer zo veel mogelijk droog houden.</li> <li>• Vloer dagelijks reinigen met een ontvettend middel.</li> <li>• "Vloer-manager" aanstellen die de vloer schoon en droog houdt.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Vloeren mogen niet glad zijn. Omdat de keukenvloer ook eenvoudig moet kunnen worden gereinigd is deze echter vaak zeer egaal uitgevoerd en kan bij nattigheid of vetigheid zeer glad worden. Tref maatregelen. Verstrek goede schoenen met een ruwe zool. (Arbobesluit art.3.11) Zie ook <a href="http://www.arbohoreca.nl">www.arbohoreca.nl</a>
9.2	Zijn in de keuken aanwezig: - koolzuurblusser of sproeischuimblusser, - blusdeken en - oogdouche?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koolzuur (CO<sub>2</sub>)-blusser of sproeischuimblusser ophangen.</li> <li>• Blusdeken ophangen.</li> <li>• Oogdouche op koud waterkraan monteren.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				In een keuken moeten aanwezig zijn: - koolzuur (CO <sub>2</sub> )-blusser of sproeischuimblusser (in verband met vetbranden, blussen met water levert dan een enorme explosie!); - blusdeken (vereist bij open vuur); - oogdouche (in verband met gevaarlijke stoffen). (Arbobesluit art.3.8 en 4.4)
<b>Gevaarlijke stoffen</b>									
De vragen 6.23 en 6.24 zijn ook van toepassing.									
9.3	Wordt afwasmiddel in poedervorm gebruikt?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Afwasmiddel in de vorm van automatische dosering of blokjes toepassen</li> <li>• In plaats van een corrosief afwasmiddel (reageerbuisjes op etiket) een minder schadelijk afwasmiddel nemen.</li> <li>• Als poeder wordt toegepast: vermijd handcontact (lepel met lange steel), altijd direct handen wassen.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Er zijn grofweg 3 manieren voor het toedienen van afwasmiddel: - poeder; - blokjes; - automatisch doseersysteem. Omdat afwasmiddel vaak corrosief is (2 reageerbuisjes op het oranje etiket) en dus snel brandwonden kan veroorzaken is het belangrijk contact met het afwasmiddel zo veel mogelijk te beperken. Bij gebruik van blokjes en met name bij automatisch doseren is de blootstelling minimaal. Bovendien kunnen kosten worden bespaard door een betere dosering. (Arbobesluit art.4.9)

Vraag		Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
9.4	Worden bij gebruik van corrosieve (bijtende) afwasmiddelen de dampen boven de afwasmachine direct afgezogen (zie toelichting)?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afzuiging plaatsen boven de afwasmachine (wasemvangkap).</li> <li>In plaats van een corrosief afwasmiddel (reageerbuisjes op etiket) een minder schadelijk afwasmiddel nemen.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>Een corrosief afwasmiddel is een afwasmiddel waarbij op het oranje vierkante etiket 2 reageerbuisjes staan. Het kan brandwonden veroorzaken.</p> <p>De warme dampen met corrosief afwasmiddel die vrijkomen uit de afwasmachine kunnen schade aan de luchtwegen veroorzaken. Inademen moet daarom vermeden worden.</p> <p>Afzuiging van afwasmachinedampen heeft verder als voordeel dat het klimaat in de ruimte aangenaam blijft. (Arbobesluit art.4.9)</p>
9.5	Wordt grill- of ovenreiniger gebruikt?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grill reinigen met een staalborstel in plaats van met grillreiniger.</li> <li>Goede handschoenen (latex is onvoldoende), veiligheidsbril en adembescherming gebruiken bij gebruik van grill- of ovenreiniger.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>Een grill reinigen kan uitstekend zonder gebruik van grillreiniger, bijvoorbeeld door afborstelen met een staalborstel.</p> <p>Omdat grill- en ovenreiniger corrosief zijn en gevaarlijke dampen veroorzaken moet gebruik worden gemaakt van een veiligheidsbril, adembescherming en goede handschoenen (geen latex). (Arbobesluit art.4.9)</p>
<p><b>Lichamelijke belasting</b>  De lichamelijke belasting in de keuken bestaat uit langdurig staan, ongunstige houdingen en tillen van zware dingen. Het langdurig uitvoeren van repeterende handelingen komt in de kleine horeca relatief weinig voor. Het risico wordt verhoogd door hoge werkdruk en onvoldoende rustmomenten.</p>									
9.6	Is de loop- en bewegingsruimte tussen de werktafels en apparatuur minimaal 1.20 meter breed?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voldoende werkruimte tussen tafels en voor de apparatuur aanhouden (1.20 meter). (Bij de steamer is dit extra belangrijk om niet in de stoom te staan).</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>Om een goede werkhouding aan te kunnen nemen en voldoende loopruimte over te houden is een afstand van 1.20 meter tussen werktafels en tussen tafels en fornuis of spoelmachine wenselijk. Bij onvoldoende ruimte neemt ook de kans op botsen, omstoten of verbranding aan stoom toe. (Arbobesluit art.3.14)</p>
9.7	Is de werkruimte overal minimaal 2.05 meter hoog?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hoogte van de afzuigkap minimaal 2.05 meter.</li> <li>Hoogte van de ruimte minimaal 2.50 meter (bij voorkeur veel hoger).</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>Medewerkers moeten altijd goed rechtop kunnen staan tijdens het werk. Daarom moet een afzuigkap 2.05 meter hoog zijn. De ruimte moet minimaal 2.40 meter hoog zijn. In verband met klimaatbeheersing in de keuken is een hogere ruimte wenselijk. (Bouwbesluit art. 215).</p>

Vraag		Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
9.8	Is de "werkhoogte" voor de medewerkers optimaal (zie toelichting)?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Werkhoogtes optimaliseren (zie toelichting).</li> <li>• Indien mogelijk rekening houden met de verschillende lichaamsafmetingen van de medewerkers.</li> <li>• In hoogte verstelbare werk- en spoeltafels toepassen (zie www.arbohoreca.nl).</li> <li>• Stevig opstapje beschikbaar stellen voor kleine medewerkers.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Mensen variëren nogal in lengte. Gemiddeld is de Nederlandse man 1.79 meter lang en de vrouw 1.65 meter. Overall is de gemiddelde Nederlander 1.72 meter. De gemiddelde ellebooghoogte bedraagt 1.09 meter bij staand werken. Vertaald naar de keuken zijn de advieshoogtes voor niet verstelbare werkplekken: <ul style="list-style-type: none"> <li>- werkbank: 95 cm;</li> <li>- fornuis, frituur, ovens: 90 cm;</li> <li>- laadhoogte spoelmachine en bijbehorende in-/uitvoerbanen: 90 cm;</li> <li>- fornuis voor grote pannen: ca. 60 cm;</li> <li>- spoelbak: niet te diep, vanwege sterk voorover gebogen werkhoudingen.</li> </ul>
9.9	Is been- en voertruimte vrijgehouden onder werk- en spoeltafels?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Been- en voertruimte vrijhouden onder werk- en spoeltafels en onder apparatuur.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Bij stawerkplekken moet voertruimte worden vrijgehouden zodat dicht tegen de tafel aan gestaan kan worden. Als ook met een stasteun gewerkt wordt, moet beenruimte vrijgehouden worden van ongeveer 40 cm diepte. (Arbobesluit art.5.4 en Arbobeleidsregel 5.4-1)
9.10	Zijn volle pannen, bakken of afwaskorven die vaak opgetild worden zwaarder dan 5 kg?	<input checked="" type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kleinere pannen en bakken toepassen (of minder vol laden).</li> <li>• Bij gebruik van grote pannen en bakken vermijden dat deze verplaatst moeten worden.</li> <li>• In plaats van 1 grote frituurmand 2 kleine manden.</li> <li>• In- en uitvoerbanen voor spoelmachine installeren.</li> <li>• Korven vervoeren op een wagen met dezelfde hoogte als de spoelmachine of op een meevende stapelaar.</li> <li>• Korven vullen op invoerbaan en legen op uitvoerbaan van de spoelmachine.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Omdat bij kookwerkzaamheden vaak gereikt moet worden, mogen de te tillen gewichten niet te zwaar zijn. Incidenteel mag wel zwaarder getild worden. Volle afwaskorven zijn vaak zwaarder dan 10 kg. Tillen daarvan moet worden vermeden. (Arbobesluit art.5.3)
9.11	Hebben pannen, braadsledes, frituurmanden en dergelijke goede handgrepen?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materiaal met goede handvatten aanschaffen.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Goede handvatten worden niet te heet en zijn zodanig ontworpen dat de hand er goed omheen kan.

Vraag		Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
9.12	Moet bij roeren en bij in- en uitruimen van afwaskorven de arm vaak helemaal worden gestrekt?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bij voorkeur de voorste pitten van het fornuis gebruiken.</li> <li>Zo dicht mogelijk bij de werktafel en dergelijke staan bij de werkzaamheden.</li> <li>Afwaskorf tot halverwege vullen en dan omdraaien.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input checked="" type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Als handelingen waarbij kracht gezet moet worden ver van het lichaam verricht worden, zijn deze extra belastend.
9.13	Liggen de keuken en opslagruimtes dicht bij elkaar?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keuken, magazijn en koel- en vriescellen gelijkvloers en dicht bij elkaar inrichten.</li> <li>Bij grotere afstanden een kar of steekwagen gebruiken.</li> <li>Lift toepassen als opslag en keuken op verschillende etages liggen.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input checked="" type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Wanneer de opslag van ingrediënten niet vlakbij de keuken is, is gebruik van een transportmiddel zinvol. Hoogteverschil tussen opslag en keuken moet worden vermeden. Gebruik zondig een (goederen)lift. Een simpele traplift kost net zoveel als twee maanden ziekteverzuim. Zie ook <a href="http://www.arbohoreca.nl">www.arbohoreca.nl</a> .
9.14	Kan bij werkzaamheden die op een vaste plaats gebeuren, gebruik worden gemaakt van een stasteun of stoel?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stasteun of werkstoel toepassen in de keuken.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input checked="" type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Bij werk dat zittend kan worden uitgevoerd, moet een zitgelegenheid beschikbaar zijn. Een stasteun is gezien de gangbare werkhogte geschikter dan een stoel. (Arbobe-sluit art.5.4 lid 2)
9.15	Wisselen de medewerkers in de (spoel)keuken regelmatig hun werkzaamheden af en kunnen zij na hooguit 2 uur, minimaal 10 minuten zitten?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pauzes garanderen (mag wel flexibel, maar houdt 2 uur als uiterste grens aan).</li> <li>Zitgelegenheid bieden waar 10 minuten gezeten kan worden.</li> <li>Werkzaamheden afwisselen per persoon of tussen de verschillende medewerkers: snijden/ hakken/ roeren/ wassen/ schoonmaken/ etc..</li> <li>Niet alle snijwerk op een dag achter elkaar uitvoeren.</li> <li>In werkoverleg aandacht besteden aan de werkverdeling.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input checked="" type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Bij langdurig staan, zoals in de keuken gebeurt, is het zinvol de werkzaamheden tijdig af te wisselen met een pauze of werk dat zittend kan worden gedaan. Snijden, hakken, roeren en afspoelen van groenten of van afwas zijn repeterende bewegingen. Langdurig dergelijke werkzaamheden uitvoeren leidt snel tot klachten. Als grenzen worden gehanteerd 1 uur aaneengesloten of 2 uur op een dag. Door afwisseling van werkzaamheden kan de lichamelijke belasting worden gevarieerd waardoor medewerkers minder snel vermoeid raken en minder snel specifieke lichamelijke klachten oplopen.

Vraag	Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
<b>Klimaat / Ventilatie</b>								
9.16 Is het meer dan 25 dagen per jaar warmer dan 26°C in de (spoel)keuken?	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (Spoel)keuken goed ventileren (mechanisch ventilatiesysteem, luchtroosters, afzuiging).</li> <li>• Zorg voor voldoende toevoer van buitenlucht (let op tocht).</li> <li>• Apparatuur zoals fornuis, grill, oven en steamer onder een afzuigkap plaatsen.</li> <li>• Zonwering aanbrengen, bij voorkeur aan de buitenzijde.</li> <li>• Gebouw goed isoleren.</li> <li>• Plafond zo hoog mogelijk (warme lucht stijgt op).</li> <li>• Koelunit installeren (vermijd koude tocht).</li> <li>• Verwarming aanpassen.</li> <li>• Koelmotoren buiten werkruimtes plaatsen.</li> </ul>		O H O M O L				Warme, vochtige klimaatomstandigheden dragen extra bij aan de zwaarte van het werk. Temperaturen boven 26°C worden als onbehaaglijk ervaren, boven 35°C als ondraaglijk. Temperaturen boven 26°C zijn toegestaan voor maximaal 10% van de werkdagen per jaar (= 25 dagen). Door inzet van beheersmaatregelen als afzuiging en ventilatie, eventueel aangevuld met koeling is het klimaat echter goed te beheersen. (Arbobesluit art. 6.1)
9.17 Zijn er klachten over hinderlijke tocht?	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deuren voorzien van dranger.</li> <li>• Te openen ramen en luchtroosters boven 2.00 meter hoogte installeren.</li> <li>• Deuren en ramen niet tegen elkaar open zetten.</li> <li>• Geen werkplek inrichten bij een deur.</li> </ul>		O H O M O L				Let op werkplekken in de buurt van deuren en open ramen. (Arbobesluit art. 6.1 lid 3)

Vraag	Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting	
<b>Geluid</b>									
9.18	Is er in de (spoel)keuken regelmatig zoveel lawaai dat men extra hard moet praten?	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Geluid laten meten door een Arbodienst (meting is duidelijk anders dan een milieumeting).</li> <li>Bij nieuwe aanschaf een stille afwasmachine kopen.</li> <li>Wasmachine en koelmotoren buiten (spoel)keuken plaatsen.</li> <li>Serviesgoed rustig op- en afstapelen.</li> <li>Akoestisch plafond aanbrengen.</li> <li>Medewerkers afwisselend op lawaaiïge plaatsen en rustige plaatsen laten werken (roulatie).</li> <li>Gehoorscherming ter beschikking stellen; bij voorkeur otoplastieken (op maat, zie ook <a href="http://www.arbohoreca.nl">www.arbohoreca.nl</a>).</li> <li>Voorlichting verzorgen over lawaai.</li> <li>Zwangeren niet laten werken bij geluidsniveaus boven 80 dB(A).</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>In spoelkeukens kunnen geluidsniveaus boven 80 dB(A) voorkomen. Boven 85 dB(A) komt weinig voor. Bronnen zijn de afwasmachine en het verplaatsen van borden en bestek.</p> <p>80 dB(A) is zo luid, dat het moeilijk begint te worden elkaar te verstaan op 1 meter afstand. Het geluid moet dan worden gemeten door een deskundige (Arbodienst). Als blijkt dat medewerkers inderdaad blootstaan aan schadelijk geluid (&gt; 80 dB(A)) moet het volgende gebeuren:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Geluidsniveau op werkplekken zoveel mogelijk verminderen (muziek dimmen, stille afwasmachine, rustige werkmethode);</li> <li>Medewerkers zo kort mogelijk in het lawaai laten werken;</li> <li>Gehoorscherming ter beschikking stellen; bij voorkeur otoplastieken (op maat gemaakt; spraakverstaanbaarheid blijft goed);</li> <li>Voorlichting verzorgen.</li> <li>Boven 80 dB(A) recht op werkweigering voor zwangeren en zogenden.</li> </ul> <p>(Arbobesluit art.6.7, 6.8, 6.11 en 6.27 en Arbobeleidsregel 6.8)</p>
<b>Apparatuur</b>									
9.19	Is alle keukenapparatuur (fornuis, grill, frituur, oven, steamer, snijmachine, softijsmachine, afwasmachine, afzuiging, etc.) voorzien van CE-markering?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Als geen CE-markering aanwezig is: machine vervangen of uitgebreide risico-inventarisatie laten uitvoeren door een Arbodienst.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>Apparatuur die na 1-1-1995 is aangeschaft moet voorzien zijn van een CE-markering. Deze is terug te vinden op het typeplaatje van uw apparaat.</p> <p>Een CE-markering betekent dat u er vanuit mag gaan dat het apparaat veilig gebruikt kan worden. Als de CE-markering ontbreekt mag u daar niet vanuit gaan en moet een uitgebreide risicobeoordeling plaatsvinden. (Arbobesluit art.7.2)</p>
9.20	Is van alle apparatuur een gebruiksaanwijzing aanwezig?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>(Verkorte) gebruiksaanwijzingen bij de werkplek beschikbaar hebben.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>Machines moeten zijn voorzien van een Nederlandstalige gebruiksaanwijzing (en zondig in een voor de medewerker begrijpelijke taal of vorm). (Arbobesluit art.7.2)</p>

Vraag	Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
9.21 Zijn hete delen van apparatuur die aangeraakt kunnen worden voorzien van een waarschuwingssticker?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparatuur gebruiken waarbij hete delen goed zijn afgeschermd.</li> <li>Waarschuwingsticker op apparatuur plakken in verband met verbrandingsgevaar door hete delen.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Hete delen van apparatuur kunnen vaak goed worden afgeschermd. Voor zover dat niet mogelijk is moet met een gele driehoekige sticker met zwarte rand worden gewaarschuwd voor hete delen. (Arbobesluit art.7.9 en art. 8.4 en Arboregeling art.8.10)
9.22 Worden kook-, bak-, braad en frituurdampen (ook bij de steamer) direct afgezogen?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fornuis en/of frituurapparatuur voorzien van beveiligingskoppeling aan de afzuiging.</li> <li>Steamer onder afzuiging plaatsen.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Gerichte afzuiging is belangrijk vanwege de temperatuur, luchtvochtigheid, afvoer van dampen en luchtverversing. Door een beveiligingskoppeling tussen afzuiging en fornuis of frituur wordt vermeden dat het fornuis wordt gebruikt zonder dat de afzuiging in werking is.
9.23 Is de afzuiging voorzien van vetfilters die wekelijks worden gereinigd?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vetfilters minimaal wekelijks (afhankelijk van het gebruik) reinigen.</li> <li>Afzuigkanalen inspecteren op verontreiniging (en eventueel reinigen).</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				De vetfilters in de afzuiging voorkomen dat vet in het afzuigkanaal terecht komt. Bovendien wordt daarmee vermeden dat een eventuele brand (vlam in de pan) zich snel via het afzuigkanaal kan verspreiden. Regelmatige reiniging is nodig, omdat de filters zelf anders te vet worden en dus ook een stimulerende rol kunnen spelen bij brand. 39 % van de branden in de horeca begint met brand van vet.
9.24 Is de frituurapparatuur in orde: - een thermische beveiliging; - passende deksel aanwezig; - vet veilig af te voeren?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alleen frituurapparatuur gebruiken met een thermische beveiliging bij 200°C.</li> <li>Vloeibaar vet of olie gebruiken in plaats van vast vet (veiliger af te voeren).</li> <li>Vet afvoeren via een leiding naar een vetvat.</li> <li>Vet afvoeren bij een zo laag mogelijke temperatuur.</li> <li>Passende deksel bij de frituur hebben om eventuele brand snel te kunnen afdekken.</li> <li>Blusdeken beschikbaar hebben.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Frituurapparatuur moet zijn voorzien van een thermische beveiliging bij 200°C. Het is raadzaam vloeibaar vet of olie te gebruiken in plaats van vast vet, omdat deze koud kunnen worden afgevoerd. Vermijd afvoer in een natte emmer of blik. Dat kan namelijk leiden tot een explosie. Gebruik bij voorkeur een vetteiding naar het vetvat, anders een solide afgesloten emmer. Zorg voor een passende deksel bij de frituur om eventuele brand snel te kunnen afdekken.

Vraag	Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
9.25 Wordt de frituurapparatuur veilig gebruikt (zie toelichting)?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laat kinderen (14-15 jaar) niet frituren en jeugdigen (16-17 jaar) alleen onder direct toezicht.</li> <li>Laat jeugdigen geen vet/olie vervangen.</li> <li>Hang een werkinstructie op.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Omdat met heet vet wordt gewerkt is een werkinstructie voor zowel het frituren zelf als voor het vervangen van het vet/olie op z'n plaats. Laat jeugdigen geen frituurwerkzaamheden uitvoeren, tenzij direct toezicht aanwezig is. Voor kinderen is dit steeds verboden. (zie ook bijlage II.).
9.26 Wordt de snijmachine veilig gebruikt (zie toelichting)?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schaf bij nieuwe aankoop een snijmachine aan waarvan de diktemeter altijd in de 0-stand terugmoet om hulpmiddelen te demonteren en te reinigen.</li> <li>Gebruik een snijmachine waarvan de slijpsteen al standaard op de machine is gemonteerd.</li> <li>Laat kinderen (14-15 jaar) niet snijden en niet schoonmaken of slijpen en jeugdigen (&lt;16-17 jaar) alleen onder direct toezicht (zie ook bijlage II.).</li> <li>Hang een werkinstructie bij de snijmachine.</li> <li>Zet de snijmachine altijd in de 0-stand bij slijp- en schoonmaakwerk en na het snijwerk.</li> <li>Haal de stekker uit het stopcontact bij schoonmaakwerk.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Met snijmachines gebeuren te veel ongevallen. Doe daarom het volgende: <ul style="list-style-type: none"> <li>- schaf bij nieuwe aankoop een snijmachine aan waarvan de diktemeter altijd in de 0-stand terugmoet om hulpmiddelen te demonteren en te reinigen;</li> <li>- gebruik een snijmachine waarvan de slijpsteen al standaard op de machine is gemonteerd;</li> <li>- laat jeugdigen (16-17 jaar) alleen onder direct toezicht snijden en niet schoonmaken of slijpen, voor kinderen (14-15 jaar) is dit steeds verboden. Zie ook bijlage II. ;</li> <li>- hang een werkinstructie bij de snijmachine;</li> <li>- zet de snijmachine altijd in de 0-stand bij slijp- en schoonmaakwerk en na het snijwerk;</li> <li>- haal de stekker uit het stopcontact bij schoonmaakwerkzaamheden.</li> </ul>
9.27 Is het roermechanisme van machines afgeschermd?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Roerwerk afschermen zodat de hand en kleding niet geraakt kunnen worden.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				Bewegende delen van bijvoorbeeld een keukenmachine en milkshaker moeten afgeschermd zijn. (Arbobesluit art.7.7)
9.28 Worden messen altijd veilig opgeborgen?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hang messen op aan een messenmagneet, met de punten omhoog.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				

Voor apparatuur: onderhoud zie 6.18; onderhoudslogboek zie 6.22, voorlichting gebruikers 2.6 en instructie van jeugdigen 2.4 en bijlage II.

## Module 10. Hotels: Hotelkamers, linnenkamer, wasserij

In deze module wordt ingegaan op bijzondere aspecten van hotels. Deze module is dus voornamelijk aanvullend op andere modules.

Vraag	Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
<b>Bedrijfshulpverlening</b>								
10.1	Zijn in de hotelkamers brandmelders aanwezig?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hotelkamers voorzien van brandmelders.</li> <li>Brandmeldinstallatie installeren in overleg met de brandweer.</li> </ul>					Zie 5.15
10.2	Hangt in iedere hotelkamer een plattegrond en een instructiebordje "wat te doen bij..." ?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>In iedere hotelkamer een plattegrond met vluchtwegen en een instructiebordje over "Wat te doen bij ..." ophangen.</li> </ul>					Om de gasten goed te informeren over wat men moet doen in geval van een calamiteit moeten in de hotelkamers instructiebordjes en plattegronden met vluchtwegen worden opgehangen. (Arbodesluit art.2.20)
10.3	Staan in hotelkamers zelfdoovende afvalbakken?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zelfdoovende afvalbakken toevoegen.</li> </ul>					Smeulende peuken en lucifers zijn een bekende oorzaak van brand. Afvalbakken in de horeca moeten daarom zelfdoovend zijn.
<b>Gebouw</b>								
10.4	Is de "Checklist preventie Legionella" ingevuld?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vul de Checklist preventie legionella in (gratis aan te vragen bij het bedrijf Horeca en Catering).</li> <li>Neem de geadviseerde acties uit de checklist over in deze RI&amp;E.</li> </ul>					De "Checklist preventie legionella" is een brochure met 15 vragen, speciaal bedoeld om na te gaan of een Legionellabesmetting op zou kunnen treden en welke maatregelen getroffen kunnen worden ter preventie. Uitgangspunt is dat warmwatersystemen een temperatuur van minstens 60°C moeten hebben en dat water in koudwatersystemen niet warmer wordt dan 20°C. De brochure is gratis verkrijgbaar bij het bedrijf Horeca en Catering 079-3680707 of via de arbosite: <a href="http://www.arbohoreca.nl">www.arbohoreca.nl</a>

Vraag	Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
<b>Lichamelijke belasting</b>								
10.5	Zijn de bedden eenvoudig op te maken: - bedden niet tegen de muur; - dekbedden in plaats van dekens; - eenvoudig te verplaatsen?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedden niet tegen de wanden plaatsen.</li> <li>• Bij aanschaf van nieuwe bedden hoog-laag-bedden kiezen.</li> <li>• Dekbedden en lichte kussens gebruiken in plaats van zware dekens.</li> </ul>					Om een goede werkhouding aan te kunnen nemen en efficiënt te werken is het zinvol bedden los van de wanden te plaatsen. Ideaal is een hoog-laag bed dat tijdens het opmaken omhoog gezet kan worden. Gebruik van licht beddengoed beperkt de belasting bij het opmaken. (Arbobesluit art.3.14 en 5.2)
10.6	Worden hotelkamers en -bedden door 2 personen samen verschoond?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Werken in teams van 2 personen; samen de bedden verschonen, om en om sanitair of de hotelkamer reinigen.</li> </ul>					Door hotelkamers met 2 personen te reinigen kunnen werkhoudingen beter worden gevarieerd. Bij het verschonen van bedden door één persoon wordt ver bereikt in een erg ongunstige, lage houding. (Arbobesluit art.5.3)
10.7	Heeft de spons voor het reinigen van baden en douchetegels een steel?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spons of borstel op een voldoende lange steel gebruiken.</li> </ul>					Een spons of borstel op een steel is effectief bij het vermijden van een gebogen werkhouding. Bovendien kan het werk sneller uitgevoerd worden.
10.8	Zijn de linnenkamer en de wasserij op dezelfde etage als de hotelkamers?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Linnenkamer en wasserij dicht bij elkaar en bij de hotelkamers inrichten.</li> <li>• (Goederen)lift toepassen als linnengoed naar een andere etage moet worden vervoerd.</li> <li>• Transportwagen gebruiken voor linnengoed.</li> </ul>					Om veel lopen en dragen te vermijden is het zinvol linnenkamer, wasserij en hotelkamers zo dicht mogelijk bij elkaar in te richten of anders een lift en transportwagens te gebruiken. (Arbobesluit art.5.2 en 5.3) Zie ook <a href="http://www.arbohoreca.nl">www.arbohoreca.nl</a> .
10.9	Is de inlaadhoogte van de wasmachine en droger ongeveer op heuphoogte?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wasmachine en droger op een goede hoogte plaatsen.</li> </ul>					Bundels met (natte) was kunnen zwaar zijn en zijn redelijk omvangrijk, dus moeilijk te tillen. Een goede hoogte van tillen scheelt een hoop.
10.10	Is voor vervoer van linnengoed een wagen beschikbaar?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transportmiddel (wagen) voor het linnengoed en de schoonmaakmiddelen gebruiken.</li> <li>• Bij vervoer van linnengoed over meerdere etages een lift gebruiken.</li> </ul>					Maak schoonmaakwerkzaamheden efficiënter en lichter door te voorkomen dat steeds geslept moet worden met beddengoed en schoonmaakmiddelen. Gebruik een wagen. Bij meerdere etages is het zinvol meerdere schoonmaaksets of een lift ter beschikking te hebben.

## Module 11. Receptie/ kantoor/ beeldschermwerkplekken

Vraag	Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
<b>Gebouw</b>								
11.1	Kan men vanachter de balie de klant recht aankijken?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Baliehoogte aanpassen, bijvoorbeeld door het aanbrengen van een verhoogde vloer achter de balie.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L			Een balie moet zo zijn gebouwd dat de gasten zich op gelijke hoogte bevinden met de baliemedewerker. Als de werkbladhoogte niet verstelbaar is, wordt een hoogte van 100 cm geadviseerd. Bij staand werken is dat een goede hoogte. Voor een zitwerkplek moet dan een verhoging op de vloer worden gemaakt van ongeveer 25 cm. Maak de randen van de verhoging goed zichtbaar in verband met valgevaar. Eventueel kan ook een verhoogde stoel, in combinatie met een hoge voetensteun worden gebruikt. Let wel op dat er voldoende beenruimte is.
<b>Lichamelijke belasting</b>								
De lichamelijke belasting bij receptie en beeldschermwerkplekken wordt gekenmerkt door langdurig zitten en repeterende handelingen (typen, muizen). Rugklachten en RSI (nog vaak muisarm genoemd) kunnen het gevolg zijn.								
11.2	Zijn de tafel of baliewerkblad voor beeldschermwerk minstens 80 cm diep en is er voldoende beenruimte?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tafel van minstens 80 cm diep en met veel beenruimte aanschaffen.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L			Een werktafel of bureau moet een reflectiearm oppervlak hebben en minimaal 80 cm diep en 120 cm breed zijn. De beenruimte moet minstens 60 cm diep en 60 cm breed zijn. (Arbobesluit art.5.4 en 5.12 en Arboregeling art.5.1 en Arbobeleidsregels art.5.4.1 en NEN-norm 2449)
11.3	Is een grote voetensteun aanwezig als de baliewerkplek of tafel te hoog is voor de medewerker?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Instelbare voetensteun plaatsen met een groot steunvlak voor beide voeten.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L			Een goede voetensteun bestaat uit een slipvrij, licht hellend vlak (5 à 15°) met een minimale breedte van 35 cm en een minimale diepte van 45 cm. Daarnaast moet een voetensteun in hoogte verstelbaar zijn tussen 5 en 11 cm. (Arbobesluit art.5.4 en Arbobeleidsregels art.5.4.1 en DIN 4556)
11.4	Zijn de kantoorstoelen voorzien van instelbare armsteunen en een instelbare rugleuning?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>Goede, instelbare kantoorstoelen gebruiken.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L			Iedere medewerker moet een stoel hebben die goed past bij die persoon. Om tot een optimale pasvorm te komen moet men een stoel hebben die in vrijwel alle richtingen instelbaar is. Met name een goede ondersteuning van de onderrug (lendesteun) is van belang. (Arbobesluit art.5.4 en Arbobeleidsregels art.5.4.1 en NEN-norm 1812)

Vraag		Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting
11.5	Staan de beeldschermen recht voor de gebruiker, dwars op het raam en op ooghoogte?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Nvt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beeldscherm goed opstellen: recht voor, minimaal 60 cm afstand, bovenkant scherm op ooghoogte, scherm dwars op raam.</li> <li>• Bij een onvoldoende diepe balie een flatscreen toepassen.</li> <li>• Geen notebook gebruiken, maar een desktop.</li> <li>• Alleen notebook gebruiken met een losse muis en een los toetsenbord; notebook op een verhoging plaatsen.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>De beste opstelling van een beeldscherm is als volgt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- recht voor de gebruiker;</li> <li>- minimaal 60 cm afstand tussen ogen en beeldscherm;</li> <li>- bovenkant van het scherm op ooghoogte;</li> <li>- beeldscherm dwars op het raam (anders last van spiegelingen of grote contrastverschillen).</li> </ul> <p>Het gebruik van notebooks wordt afgeraden. Een goede werkhouding is namelijk niet mogelijk. Eventueel kan men een notebook aansluiten op een normaal beeldscherm en een normaal toetsenbord en muis. (Arbobesluit art.5.12 en Arboregeling art.5.1 en 5.2)</p>
<b>Klimaat / Ventilatie</b>									
11.6	Is het klimaat bij de balie en/of in het kantoor aangenaam?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruimtes goed ventileren (mechanisch ventilatiesysteem, luchtroosters, afzuiging).</li> <li>• Zonwering aanbrengen, bij voorkeur aan de buitenzijde.</li> <li>• Gebouw goed isoleren.</li> <li>• Deuren voorzien van dranger.</li> <li>• Koelunit installeren (vermijd koude tocht).</li> <li>• Verwarming aanpassen aan de situatie.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>Een goede temperatuur voor kantoorruimtes en balies bedraagt 's winters tussen 20 en 24°C en 's zomers 23 tot 26°C. De luchtvochtigheid moet liggen tussen 30 en 70 %. (Arbobesluit art. 6.1)</p>
11.7	Zijn er klachten over hinderlijke tocht bij de balie?	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deuren (ook in het gebouw) voorzien van een dranger.</li> <li>• Buitendeur dubbel, met luchtsluitertussen uitvoeren.</li> <li>• Draaideur toepassen (de deur geldt dan niet als nooduitgang).</li> <li>• Geen werkplek (balie) inrichten vlakbij een deur.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>Baliewerkplekken zijn vaak ingericht in de nabijheid van deuren of in grote open ruimtes. (Arbobesluit art. 6.1 lid 3)</p>

Vraag	Antwoord	Mogelijke maatregelen	Gekozen maatregelen	Prioriteit	Termijn	Door wie	Af?	Toelichting	
<b>Geluid</b>									
11.8	Is sprake van hinderlijke geluiden bij de balie of kantoorwerkplek?	<input checked="" type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nee	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Receptie niet nabij luide muziek inrichten.</li> <li>• Receptie in een rustige hoek van een ruimte inrichten.</li> <li>• Kantoorruimte isoleren van ruimtes met veel lawaai.</li> <li>• Koelmotoren buiten werkruimtes plaatsen.</li> </ul>		<input type="radio"/> H <input type="radio"/> M <input type="radio"/> L				<p>Geluid is hinderlijk wanneer dat als zodanig wordt ervaren. Afhankelijk van de soort werkzaamheden wordt geluid snel of minder snel als hinderlijk ervaren. (Arbobesluit art.5.12 en Arboregeling art.5.2)</p>

## **Bijlagen**







## Bijlage II. Overzicht van regels ten aanzien van jeugdigen en kinderen

De regels zijn ontleend aan de Arbeidstijdenwet, de Arbowet, het Arbo-besluit en de Arbo-regels, alsmede de CAO Horeca. Bij overtreding zijn zowel de werkgever als de ouders / verzorgers strafbaar (economisch delict).

### Voor jeugdigen (16 en 17 jaar) geldt:

- maximaal 9 uur per dag. Op schooldagen telt de schooltijd ook als werktijd;
- maximaal 45 uur per week en 160 uur per 4 weken (inclusief schooltijd);
- overwerken is verboden;
- pauze tenminste 30 minuten na maximaal 4,5 uur werken, bij langer dan 8 uur werken, tenminste 45 minuten pauze;
- werkverbod tussen 22.00 en 06.00 uur, of 23.00 en 07.00 uur;
- dagelijkse rust minimaal 12 uur;
- minimaal 1 vrije dag per weekend, aaneengesloten wekelijkse rust van tenminste 36 uur, tenminste 13 vrije zondagen per jaar;
- geen consignatiediensten (oproepdiensten zoals voor storingsmonteurs);
- werkverbod bij lawaai boven 85 dB(A);
- direct deskundig toezicht en aanvullende instructie verplicht bij frituurwerkzaamheden en gebruik van de snijmachine;
- verbod op schoonmaken en slijpen van de snijmachine;
- verbod op het gebruiken van (elektrisch) aangedreven transportmiddelen;
- direct toezicht en aanvullende instructie verplicht bij werk met schoonmaakmiddelen.

### Voor kinderen (13, 14 , 15 jaar) geldt aanvullend op de regels van jeugdigen:

Kinderen mogen geen werkzaamheden verrichten die gevaar opleveren of schadelijk zijn voor de gezondheid. Kinderen van 15 jaar mogen alleen worden ingezet voor **niet-industriële arbeid van lichte aard**. Voor 13 en 14-jarigen mag dat zelfs alleen maar **hulp-arbeid** zijn, dat wil zeggen het verrichten van hand- en spandiensten (géén zelfstandige productie-arbeid), waardoor het voor hen bijna onmogelijk wordt om in de horeca te werken.

De werkgever is verplicht om de risico's van de arbeid voor het kind te inventariseren en al het mogelijke te doen om gevaren voor het kind te voorkomen. De werkgever moet de ouders/verzorgers van het kind hiervan op de hoogte stellen.

### Te zwaar en dus verboden, zijn in elk geval:

- tillen van meer dan 10 kilogram;
- duwen of trekken van meer dan 20 kilogram;
- langer dan 8 minuten in de zelfde houding werken;
- langdurig op de knieën werken.

### Verhoogd risico en dus verboden zijn in elk geval:

- werken gedurende de tijd dat alcoholhoudende drank wordt verstrekt;
- frituren, of frituur verschonen;
- werk waarbij het kind in aanraking kan komen met irriterende of bijtende stoffen (zoals –geconcentreerde- schoonmaakmiddelen);
- aan een machine of lopende band staan waarbij de werknemer niet zelf het arbeidstempo kan bepalen (zoals in afwaskeukens);
- werken aan machines die snij-, knel-, of pletgevaar kunnen opleveren;
- werken als caissière;
- in- en uitladen van vrachtwagens;
- werkzaamheden waarbij persoonlijke beschermingsmiddelen moeten worden gedragen.

Werk- en rusttijden	13 – 14 jaar	15 jaar
dagelijkse rust	14 uur	12 uur
- tussen	19.00 - 08.00 uur	19.00 - 07.00 uur
- vakanties	19.00 - 07.00 uur	19.00 - 07.00 uur
max. dagen / week	5	5
max. uur / week	12	12
- vakantie week	35	40
max. vakantie weken / jr.	4	6
- max. aaneengesloten	3	4
max. uur / dag	6	8
- schooldag	verboden	2
- vakantie	7	8
werk op zondag	verboden	tenminste 4 vrije zondagen per 13 wkn. bij werken op zondag, zaterdag vrij.

### Bijlage III. Ongevallenregister

In het register moeten alle (ook kleine) ongevallen waarbij zich enig lichamelijk of geestelijk letsel heeft voorgedaan, worden vermeld. Aanbevolen wordt ook gevaarlijke situaties die (net) niet tot een ongeval hebben geleid hierin op te nemen.

<b>Nr.</b>	<b>Datum</b>	<b>Betrokken medewerker(s)</b>	<b>Aantal verzuimdagen</b>	<b>Soort ongeval / aard van het letsel of schade</b>	<b>Toedracht / oorzaak</b>	<b>Acties n.a.v. het ongeval</b>
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						

## Bijlage IV. Brandveiligheidsvoorzieningen

### Bedrijfshulpverlening

In een Bedrijfshulpverleningsplan (bedrijfsnoodplan) moet worden aangegeven wat te doen bij een brand, ongeval, bommelding, ontruiming en dergelijke.

Neem in ieder geval in een BHV-plan op:

- een ontruimingsplan;
- wie zijn de BHV'ers;
- wie moet wat doen bij brand, ongeval, bommelding en dergelijke;
- hoe moeten brandweer, ambulance en politie worden gealarmeerd en opgevangen.

Het BHV-plan moet rekening houden met de specifieke omstandigheden van het bedrijf, zoals de aanwezigheid van gasten. Deze zijn onbekend met de situatie en zullen veelal een afwachter houding aannemen bij een calamiteit. Tijdens werktijden moet de BHV-organisatie altijd operationeel zijn, ook tijdens de nachtdiensten in hotels en bij alleenwerkenden.

Meerder bedrijven mogen ook samen hun bedrijfshulpverlening organiseren, maar moeten dan wel duidelijk vastleggen hoe een en ander is geregeld. Garandeer in ieder geval altijd aanwezigheid van deskundigheid op het gebied van hulpverlening.

Uit onderzoek naar branden in de Horeca blijkt dat medewerkers, met name de parttimers en oproepkrachten, erg slecht op de hoogte zijn van de indeling van het gebouw en van de aanwezigheid en werking van bedrijfshulpverleners en blusmiddelen. Omdat gasten vaak een afwachter houding zullen aannemen bij een calamiteit moeten de medewerkers het initiatief nemen. Daarom moeten medewerkers regelmatig worden geïnstrueerd.

### Nooduitgangen, vluchtwegen, blusmiddelen

In principe moeten altijd 2 vluchtmogelijkheden aanwezig zijn.

Verder geldt dat per 9 aanwezigen 10 cm nooduitgang aanwezig moet zijn, met een minimum deurbreedte van 60 cm. Daarbij moet een nooduitgang naar buiten toe open kunnen en eenvoudig te openen zijn.

(Omgekeerd: het maximum aantal toelaatbare personen bedraagt  $0,9 \cdot$  de gezamenlijke breedte van alle uitgangen (in cm). Dus heeft uw bedrijf (of ruimte) 2 nooduitgangen van 90 cm breed, dan mogen  $0,9 \cdot 2 \cdot 90 = 162$  personen binnen.)

Wanneer maar één deur aanwezig is geldt:

1. Als de deur naar buiten toe open gaat of naar binnen toe open draait, maar in geopende stand wordt vastgezet geldt voor het aantal toelaatbare personen ook  $0,9 \cdot$  de breedte van de deur (met een maximum van 100 personen voor deze deur)
2. Als de deur naar binnen toe open gaat en niet wordt vastgezet, geldt dat maximaal 49 personen binnen mogen.
3. Als buiten de uitgang slechts in 1 richting gevlucht kan worden (bijvoorbeeld een steegje), dan mogen maximaal 25 personen binnen.

Voor vluchtwegen geldt hetzelfde als voor de nooduitgangen.

De Gemeente kan afwijken van bovengenoemde getallen.

Nb: er geldt voor het aantal toe te laten personen ook een oppervlaktecriterium:  $0,25 \text{ m}^2$  vrij vloeroppervlak per persoon (met aftrek van alle tafels, stoelen e.d.). Het is eenvoudiger om  $0,5 \text{ m}^2$  bruto vloeroppervlak per persoon te hanteren (er hoeft dan niets afgetrokken te worden). Het oppervlak achter de bar en in de keuken e.d. telt niet mee.

Het verkrijgen van een voldoende aantal nooduitgangen en deuren dat naar buiten toe te openen is, kan mogelijk problemen opleveren in een pand dat valt onder de Monumentenwet 1988. Per project moeten het gebouw en het gebruik goed op elkaar worden afgestemd.

Voor het type nooduitgangdeuren zijn verschillende mogelijkheden:

- antipanieksluiting (duwstang);
- knopcilinder (slot met draaiknop);
- nooddeur-klink (van buiten af te sluiten, van binnen altijd te openen).

Per Gemeente kunnen de eisen variëren; een antipanieksluiting is altijd goed.

Schuif- en draaideuren voldoen niet als nooduitgang. Gordijnen mogen het gebruik van een nooddeur niet belemmeren (monteer ze dus op de deur en niet op het kozijn).

In verband met beveiliging kan een nooduitgang worden voorzien van een bewakings-systeem. Dit mag echter nooit de werking van de nooduitgang beïnvloeden.

Noodverlichting is nodig wanneer bij uitvallen van de verlichting gevaarlijke situaties kunnen ontstaan. Noodverlichting is verplicht wanneer het pand 's avonds gebruikt wordt. Bovendien is bij meer dan 50 aanwezige personen noodverlichting verplicht. Voor nieuwbouw geldt dat bij meer dan  $100 \text{ m}^2$  gebruiksoppervlak noodverlichting verplicht is. Noodverlichting moet binnen 15 seconden na stroomuitval een verlichtingssterkte van 1 lux op de vloer realiseren en moet een uur blijven branden.

### Brandpreventie

Verlaagde plafonds spelen bij branden regelmatig een rol in de verspreiding van een brand.

Vloerbedekking moet vallen in klasse T1 brandwerendheid conform NEN 1775.

De eis voor brandwerendheid van de overige inrichtingsmaterialen (behalve vloerbedekking): klasse 2 conform NEN 6065.

Eisen aan gordijnen: 10 cm boven de vloer hangen, navlamduur max. 15 seconden en nagloeiduur max. 60 seconden, eventueel door te impregneren.

Tafellakens, versieringen en gordijnen minimaal 50 cm vrijhouden van spots en dergelijke.

Ballonnen mogen niet met brandbaar gas worden gevuld.

Ballonnen, slingers, kerstversieringen, etc. moeten meer dan 2,5 m boven de vloer; er mag geen overmatige rookvorming of druppelvorming optreden als deze in brand zouden raken.

Er zijn tegenwoordig ook goede mogelijkheden om decoratiematerialen (niet gebouwgebonden) brandwerend te impregneren.

Bij controle kan men buiten een proefstukje van het materiaal aansteken. Na wegnemen van de vlambron moet het materiaal vanzelf uitdoven, zonder druppelvorming. Controleer na het impregneren regelmatig of de brandwerendheid nog goed is.

Steeds vaker wordt door controlerende instanties gevraagd naar een certificaat of productinformatie om de brandvertragendheid van materialen aan te tonen. Vraag deze op bij de leverancier.

## Bijlage V. Overzicht van boetetarieven Arbeidsinspectie

De Arbeidsinspectie kan boetes opleggen. Aan alle regels die in de Arbowet, het Arbobe-  
sluit en de Arboregeling voorkomen, zijn boetebedragen gekoppeld. De bedragen varië-  
ren per overtreding van € 45,- tot € 2.250,-. Daarbij wordt rekening gehouden met de  
grootte van het bedrijf (Hoe groter, hoe hoger de boete). Per keer kan het boetebedrag  
maximaal € 45.000,- bedragen.

Ook werknemers kunnen een boete krijgen! Deze bedraagt maximaal € 225,- per keer. Het  
gaat dan vaak om onverantwoord gedrag, bijvoorbeeld werken zonder de noodzakelijke  
persoonlijke beschermingsmiddelen.

Er zijn 3 soorten beboetbare feiten:

1. Direct beboetbare feiten: dit betreft vaak organisatorische of administratieve taken  
die niet verricht zijn. De belangrijkste zijn de Risico-inventarisatie en het Plan van  
aanpak. Verder gaat het om diverse meldingen aan de Arbeidsinspectie zoals van  
ernstige ongevallen, van het gebruik van asbest of van enkele andere zeer gevaar-  
lijke stoffen of om onvoldoende opleiding van heftruckchauffeurs.
2. Ernstig beboetbare feiten: het gaat dan om situaties waarin meestal direct acuut  
gevaar aan de orde is. Deze gevaren kan men zelf ook goed inschatten. Een voor-  
beeld is: "het werken op hoogten van meer dan 2.50 meter, waarbij geen voorzie-  
ningen zijn getroffen tegen de gevolgen van vallen."  
Meestal wordt het werk stilgelegd en wordt direct een boete uitgeschreven.
3. Feiten waarvoor eerst een waarschuwing of een eis gegeven wordt en pas in twee-  
de instantie tot een boete wordt overgegaan.

In de Arbobeidsregels zijn boetenormbedragen opgenomen voor ieder beboetbaar feit.  
Voor bedrijven met minder dan 50 werknemers is de hoogte van de boete eenderde van  
het normbedrag. Afhankelijk van een aantal factoren kan de hoogte van de boete nog  
worden verhoogd, bijvoorbeeld bij herhaling van een beboetbaar feit. Hiernaast is een  
overzicht gegeven van de belangrijkste boetebedragen zoals geldend voor kleine bedrij-  
ven.

Bij een ongeval met ernstig lichamelijk of dodelijk letsel tot gevolg zijn de boetebedragen  
veel hoger, tot € 5.450,- per beboetbaar feit.

## Enkele boetenormbedragen voor kleine bedrijven (indicatief)

- Geen actuele RI&E	€ 300,-
- RI&E niet door Arbodienst getoetst	€ 300,-
- Geen Plan van aanpak	€ 75,-
- Geen jaarlijkse evaluatie van het Plan van aanpak	€ 75,-
- Geen overleg over de RI&E en het Plan van aanpak met de werknemers	€ 75,-
- Onvoldoende voorlichting en instructie van werknemers	€ 90,-
- Onvoldoende voorlichting / instructie van tijdelijke werknemers	€ 450,-
- Niet tijdig geven van (deel) RI&E aan uitzendbureau	€ 450,-
- Onvoldoende toezicht op naleven van instructies en voorschriften	€ 300,-
- Onvoldoende direct toezicht en instructie jeugdigen	€ 300,-
- Geen ongevallenregister	€ 75,-
- Niet direct melden van een ernstig ongeval bij de Arbeidsinspectie	€ 300,-
- Geen contract met een Arbodienst	€ 150,-
- Geen opgeleide bedrijfshulpverleners	€ 300,-
- Onveilige elektrische installatie	€ 454,-
- Onvoldoende vrij beschikbare vluchtwegen of nooduitgangen	€ 454,-
- Onvoldoende noodverlichting	€ 227,-
- Vloeren niet voldoende vrij van oneffenheden, gevaarlijke hellingen of onvoldoende stroef	€ 90,-
- Afmetingen van de arbeidsplaats zorgen voor onvoldoende bewegingsruimte	€ 90,-
- Geen kleedruimte bij gebruik van werkkleding	€ 90,-
- Geen gevaarlijke stoffenregister	€ 75,-
- Onvoldoende maatregelen om blootstelling aan gevaarlijke stoffen te beperken	€ 757,-
- Geen zitgelegenheid wanneer het werk wel toelaat van tijd tot tijd te gaan zitten.	€ 90,-
- Geen geluidsmetingen m.b.t. arbeidsomstandigheden terwijl schadelijk geluid aannemelijk is	€ 151,-
- Geen gebruik van gehoorbescherming boven 85 dB(A)	€ 300,-
- boete voor de werknemer	€ 75,-
- Onvoldoende verlichting	€ 90,-
- Het buiten werking stellen van noodzakelijke beveiligingen van arbeidsmiddelen	€ 757,-
- Het werken op onstabiel opgestelde ladders en trappen	€ 757,-
- Ongeschikte persoonlijke beschermingsmiddelen	€ 151,-

## Bijlage VI. Literatuur

Ministerie van Sociale Zaken en Werkgelegenheid:

Arbo-Informatiebladen SDU (070 – 3789880 of [www.sdu.nl](http://www.sdu.nl)):

- AI-1: Arbo- en verzuimbeleid
- AI-2: Werken met beeldschermen
- AI-4: Lawaai op de arbeidsplaats
- AI-8: Zittend en staand werk
- AI-10: Bedrijfshulpverlening
- AI-12: Zwangerschap en arbeid
- AI-30: Jeugdigen

- Checklist gezondheidsrisico's voor werkgevers met één werknemer (0800 – 9051)

Bedrijfschap Horeca en Catering (079-3680707 of [www.BHenC.nl](http://www.BHenC.nl)):

- Checklist preventie legionella
- Quick Scan Werkdruk Horeca
- 5-stappenplan werkdruk Horeca
- Veiligheidsscan Horeca
- Geluid in discotheken: product met risico's; informatie voor werkgevers
- Geluid in discotheken: great sound, big hazard; informatie voor werknemers

Veneca (0183-626172 of [www.veneca.nl](http://www.veneca.nl)):

- Handleiding bouw en inrichting Keukens en Bedrijfsrestaurants

TNO (023 – 5549393 of [www.arbeid.tno.nl](http://www.arbeid.tno.nl)):

- Werkdruk in de Horeca; een representatief onderzoek onder 2600 werknemers in deze sector in januari 2000. Rapportnr.: 3090156/R2000054.
- Werkdrukmaatregelen in de Horeca: Stand der techniek. Rapportnr.: 3090156/R2000056.