**Slager en toonbankbedienaar: Risico en preventiemaatregelen**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GEVAAR** | **RISICO** | **EVALUATIE RISICO** | **PREVENTIEMAATREGELEN** | **EVALUATIE RESTRISICO** | **OPMERKINGEN** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Gebruik van snijdende en scherpe voorwerpen, botsplinters | * Snijwonden, letsels * Prikwonden * Afsnijden van vingers * Nagelriemontsteking (paronychia) |  | Individuele maatregelen   * Geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen dragen (snijbestendige handschoenen van maliënkolder (metaalgaas), maliënkolderschort,…) wanneer dit aangewezen is * De werkinstructies naleven en snijdende en scherpe werktuigen altijd correct en volgens de voorschriften gebruiken * Snijdende en scherpe arbeidsmiddelen altijd op de daartoe voorziene plaatsen opbergen en niet laten rondslingeren * Snijdende en scherpe arbeidsmiddelen afzonderlijk, dus niet samen met de andere gebruikte werktuigen, schoonmaken * Goed geslepen messen gebruiken die geschikt zijn voor de uit te voeren taak; geen versleten of beschadigde arbeidsmiddelen gebruiken * De spanning van de zagen controleren * U niet verplaatsen terwijl u een mes in de hand houdt of altijd het lemmet naar beneden houden * Een stamper gebruiken om het vlees in de machines te drukken, bijvoorbeeld in een vleesmolen of worstenvuller * Geen diepgevroren producten in plakken snijden * Elektrische snijgereedschappen altijd eerst uitschakelen alvorens deze schoon te maken * De beschermingen die zijn voorzien op machines met bewegende onderdelen niet verwijderen * Niet-gebruikte messen systematisch opbergen * Botsplinters nooit met de blote hand bijeenvegen (geschikte handschoenen dragen of een borstel en een vuilblik gebruiken) * Alle, zelfs kleine letsels verzorgen en er melding van maken in het eerstehulpregister   Organisatorische maatregelen   * Kwaliteitsmessen aanleveren (met een stevig en comfortabel handvat) * Beschadigde of gebroken messen vervangen * De arbeidmiddelen periodiek laten controleren door een bevoegde persoon * Geschikte plaatsen voorzien om scherpe en snijdende werktuigen op te bergen * De werknemers informatie geven over en een opleiding voorzien in correcte manieren om met scherpe werktuigen te werken * Materiaal aanleveren dat aangepast is aan elke uit te voeren taak en regelmatig de goede staat ervan controleren; het indien nodig vervangen * Elektrische apparaten kiezen die voorzien zijn van een verklikkerlampje dat aangeeft dat ze onder spanning staan. * De persoonlijke beschermingsmiddelen aanleveren die aangepast zijn aan de diverse taken en ervoor zorgen dat ze tijdig worden vernieuwd * Over een eerstehulpdoos beschikken en de werknemers opleiden in de toediening van eerste hulp |  |  |
| Circulatie in de werkomgeving (vochtige, vuile of beschadigde vloeren, wanordelijke ruimten, trappen, treden, krappe plaatsen,…) | * Vallen en struikelen (verstuikingen, breuken, kneuzingen en wonden) |  | Individuele maatregelen   * Schoenen met antislipzolen dragen * De doorgangswegen altijd vrijhouden, rondslingerende voorwerpen opbergen * De leuning vasthouden op de trappen * Alles wat gemorst is onmiddellijk opruimen (vloeistoffen, vetten, afval,…) * Defecte verlichting en beschadigde vloeren melden * Niet lopen en zich niet verplaatsen met de armen vol goederen die het zicht versperren   Organisatorische maatregelen   * Kiezen voor vloeren met een antislipbedekking (tegels of hars) * De werkposten zodanig organiseren dat verplaatsingen worden beperkt (bijv. meerdere wastafels voorzien op de plaatsen waar dit nodig is) * Voldoende bergruimte voorzien voor de goederen en het materiaal, een procedure invoeren om de goederen bij levering onmiddellijk op te bergen * De ruimte zodanig inrichten dat de doorgangswegen en de werkruimte voldoende breed zijn * Hoogteverschillen wegwerken of een markering op de grond aanbrengen * De lokalen, de trappen, de opslagruimten voldoende verlichten,… * Werkschoenen met antislipzolen aanleveren * Zorgen voor een goede reiniging en een goed onderhoud van de vloeren; de noodzakelijke herstellingen laten uitvoeren |  |  |
| Dragen van lasten, repetitieve handelingen, fysieke belasting en langdurig rechtstaand werken | * Musculoskeletale aandoeningen * Lumbago * Vermoeidheid * Demotivatie |  | Individuele maatregelen   * Mechanische hulpmiddelen gebruiken voor het dragen van lasten wanneer dit mogelijk is * De vervoerde last beperken (de last opsplitsen en meerdere verplaatsingen doen) * Technieken voor het dragen van lasten toepassen die de rug beschermen * De taken afwisselen zodat niet altijd dezelfde spieren en gewrichten worden belast * Afwisselend een been opheffen wanneer lange tijd statisch en rechtstaand moet worden gewerkt * De juiste werkhoogte kiezen (opzetstukken gebruiken of indien mogelijk de tafel op de juiste hoogte afstellen) en de armen dicht tegen het lichaam houden * De regels voor de ergonomische opslag van materiaal en goederen naleven (opslaghoogte, gewicht en toegangsfrequentie) * De zwaarste producten bovenaan in de koeltoonbank leggen (het dichtst bij de toonbankbediende)   Organisatorische maatregelen   * Technische hulpmiddelen voor het dragen van lasten ter beschikking stellen * Zorgen voor een voldoende breedte van de doorgangswegen en van de deuren om een vlotte doorgang van de transportwagens te vergemakkelijken * Een luchtspoor installeren in de koelcellen * Een opleiding geven in het optillen en dragen van lasten * Het werk zodanig organiseren dat de taken kunnen worden afgewisseld * De activiteiten die de spieren en gewrichten zwaar belasten eerlijk verdelen onder alle leden van het team * Toestaan dat pauzes worden genomen * Antivermoeidheidsmatten ter beschikking stellen * Waar mogelijk zit-/stastoelen voorzien * Kiezen voor een ergonomische en minder diepe koeltoonbank met een systeem voor de opening van de glazen wanden die de reiniging vergemakkelijkt * Kiezen voor in de hoogte verstelbare werktafels * De opslag van het materiaal en de goederen organiseren met naleving van de ergonomische principes (geen zware lasten in de hoogte, weinig gebruikt materiaal helemaal bovenaan of helemaal onderaan en vaak gebruikt materiaal op ellebooghoogte) |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Gebruik van elektrische of mechanische machines | * Snijwonden, verbrijzeling * Elektrocutie en elektrisering |  | Individuele maatregelen   * De gebruiksaanwijzingen van de fabrikant naleven * Voor elk gebruik de goede staat van de apparaten en de voedingskabels controleren * Defecten melden aan de hiërarchische lijn * De stroom uitschakelen alvorens de apparaten te reinigen * De beschermingsinrichtingen nooit verwijderen of permanent uitschakelen (beschermende omhulling, noodstop,…) * Een stamper gebruiken met de vleesmolen * Geen ruimvallende kleding dragen wanneer met machines met bewegende onderdelen wordt gewerkt   Organisatorische maatregelen   * Controleren of de machines aan de normen beantwoorden (CE-markering) en in goede staat verkeren * Machines voorzien die beschermd zijn tegen onbedoelde inwerkingstelling, bijv. na een stroomonderbreking (relais met minimale spanning) * Een aarding en een differentiaalbeveiliging voorzien * Een regelmatige controle en een regelmatig onderhoud van de machines verzekeren en de machines repareren of afdanken wanneer ze niet meer aan de veiligheidscriteria beantwoorden * De werknemers opleiden in het correct en veilig gebruik van de machines * De gebruiksaanwijzingen ter beschikking stellen die door de fabrikanten werden opgesteld en meegeleverd * De machines op een stevige en stabiele ondergrond installeren |  |  |
| Gebruik van kooktoestellen (braadovens, ovens,…) | * Brandwonden * Brand |  | Individuele maatregelen   * De goede staat van de toestellen nagaan alvorens deze te gebruiken * Katoenen kleding dragen * Pannenlappen of thermische handschoenen gebruiken om de gerechten te behandelen die uit een oven of braadoven komen * Op een zekere afstand van de ovens en braadovens gaan staan wanneer deze worden geopend * Geen gloeiend hete producten en vloeistoffen vervoeren * De toestellen gebruiken volgens de instructies van de fabrikant en elk defect melden aan de hiërarchische lijn * Wachten tot de toestellen volledig zijn afgekoeld alvorens deze te reinigen * Brandwonden gedurende meerdere minuten afspoelen met lauw water en een beroep doen op een EHBO’er   Organisatorische maatregelen   * De werknemers opleiden in het correcte gebruik van de toestellen * De gebruiksaanwijzingen bezorgen die door de fabrikanten zijn opgesteld * Controleren of de toestellen aan de veiligheidsnormen beantwoorden (CE-markering) * De werknemers opleiden in het correcte gebruik van de brandblusmiddelen * Over de geschikte brandblusmiddelen beschikken; de apparaten periodiek laten controleren door een bevoegde persoon * Over een eerstehulpdoos beschikken en een opleiding voorzien in eerste hulp bij brandwonden |  |  |
| Opslag en gebruik van chemische producten | * Allergieën * Irritatie * Intoxicatie |  | Individuele maatregelen   * De producten en hun gebruiksaanwijzing kennen * De doses en de voorzorgsmaatregelen naleven die door de fabrikant worden aanbevolen * De geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen dragen: beschermende handschoenen, een veiligheidsbril en een masker in geval van de overheveling of het gebruik van aerosolproducten * De opslaginstructies naleven (plaats, incompatibiliteit van de producten, etikettering,…) * Geen verschillende producten met elkaar vermengen (met name schoonmaakmiddelen en ontsmettingsmiddelen), en die niet overhevelen in een recipiënt die geen etiket draagt of ongeschikt is * Recipiënten na gebruik goed sluiten * Alles wat wordt gemorst onmiddellijk reinigen   Organisatorische maatregelen   * Over een inventaris van de opgeslagen en gebruikte producten beschikken * De veiligheidsbladen ter beschikking stellen en de passende pictogrammen aanbrengen * Bij het invoeren van opslagregels in het bijzonder rekening houden met de incompatibiliteit tussen de producten * Voor de opslag van chemische producten een geschikt lokaal voorzien dat goed geventileerd is en uit de buurt ligt van levensmiddelen * Een opvangbak en slotvaste kasten voorzien of toegangsbeperkingen invoeren indien nodig |  |  |
| Fysieke omgeving (omgevingstemperatuur, temperatuurschommelingen warm-koud, verluchting, onaangename geuren) | * Ongemak * Syndroom van Raynaud * Verminderde waakzaamheid * Vermoeidheid * Bronchopulmonale en ORL-aandoeningen |  | Individuele maatregelen   * De werkkleding aan de temperatuur aanpassen * Een aantal lagen kleding boven elkaar aanbrengen wanneer in de koude wordt gewerkt * Hydrateren met warme dranken wanneer het koud is en met frisse dranken wanneer het warm is * De afzuigkappen aansluiten die boven de kooktoestellen voorzien zijn * De lokalen verluchten rekening houdende met de hygiëneregels   Organisatorische maatregelen   * Een voldoende verluchting van de lokalen voorzien * Afzuigkappen installeren voor de afzuiging van rook, dampen en onaangename geuren * Een verwarmd of fris lokaal voorzien voor de pauzes * Aanvullende verwarming voorzien in de winter indien de verkoop buiten plaatsvindt * Werkkleding voorzien die aangepast is aan de temperaturen op de werkplekken * Frisse dranken voorzien bij grote hitte en warme dranken bij grote koude * Het regelmatig onderhoud verzekeren van de beluchtings- en afzuigsystemen, de klimaatregelings- en verwarmingssystemen * Vermijden dat tocht en luchtstromen op personen zijn gericht |  |  |
| Fysieke omgeving (verlichting en lawaai) | * Vallen en struikelen * Vermoeidheid van de ogen * Gehoorschade * Demotivatie |  | Individuele maatregelen   * Het uitvallen van de verlichting melden * Een beschermingsmiddel tegen het lawaai dragen zodra het geluidsniveau tot ongemakken leidt   Organisatorische maatregelen   * De voorkeur geven aan een natuurlijke lichtbron * Voldoende verlichting voorzien in alle lokalen en langs de doorgangswegen (verkoop-, opslag- en werklokalen, koelcellen, trappen,…) afhankelijk van het type activiteit * Verlichting laten vervangen en herstellen door een bevoegde persoon * Het onderhoud van de verlichtingssystemen verzekeren * Rekening houden met het geluidsemissieniveau bij de aankoop van nieuwe machines. * Lawaaierige machines uit de buurt van de andere werkposten installeren * Het werk zodanig organiseren dat de blootstellingstijd aan lawaaierige omgevingen wordt verminderd * Indien nodig beschermingsmiddelen tegen het lawaai ter beschikking stellen (oordoppen, geluiddempende koptelefoons) |  |  |
| Opslag van materiaal en ongeschikte inrichting van de werkpost (kapblok, toonbank) | * Letsels door vallende voorwerpen * Fysiek belastende houdingen (vermoeidheid, musculoskeletale aandoeningen,…) * Contaminatie van de voedingsmiddelen |  | Individuele maatregelen   * De HACCP-regels naleven: wat schoon is scheiden van wat vuil is, wat schoon is op de daartoe voorziene plaatsen opbergen * Geen ongebruikt materiaal laten rondslingeren * Het vaak gebruikte materiaal binnen handbereik zetten of leggen (niet te hoog noch te laag, niet te veraf) * Geen voorwerpen opslaan met een onstabiel evenwicht   Organisatorische maatregelen   * De werkposten zodanig installeren dat personen elkaar niet hoeven te kruisen of voldoende plaats voorzien om een gemakkelijke circulatie mogelijk te maken. * Stevige kasten en rekken voorzien om het materiaal op te bergen * Kiezen voor messenhouders die in de slagersblokken zijn ingewerkt * Kiezen voor een vitrinetoonbank die niet heel diep is en die gemakkelijk vanaf de voorkant kan worden gevuld * Een verhoogde vloer voorzien om de bereikbaarheid van de binnenkant van de toonbank te vergemakkelijken en een uitsparing voor de voeten onderaan de toonbank * Een plaats voor de weegschaal voorzien die de toegang tot de koopwaar in de vitrinetoonbank niet belemmert. |  |  |
| Reinigingswerkzaamheden | * Gedwongen houdingen * Dermatitis |  | Individuele maatregelen   * Aangepaste beschermende handschoenen dragen tijdens de uitvoering van reinigingswerkzaamheden * Telescopische stelen gebruiken om elementen te bereiken die hoog op de rekken of in de kasten zijn opgeslagen; indien het gebruik van een trapladder noodzakelijk is, ervoor zorgen dat die heel stabiel is * Zo dicht mogelijk bij de te reinigen elementen blijven (vermijden om de armen te strekken, voorover of achterover te buigen,…) * Schoonmaakmateriaal gebruiken dat in goede staat is, defecten melden aan de hiërarchische lijn * Technische hulpmiddelen gebruiken om voorwerpen te verplaatsen   Organisatorische maatregelen   * Schoonmaakmateriaal leveren dat in goede staat is en dit vernieuwen zodra het tekenen van slijtage vertoont * Beschermingsmiddelen leveren die aangepast zijn aan de gebruikte producten (beschermende handschoenen, veiligheidsbril, beschermingsmasker) * De procedures voor een correcte reiniging bezorgen en de werknemers opleiden in correcte reinigingstechnieken |  |  |
| Werkdruk, psychosociale omgeving, contact met het publiek | * Verbale en fysieke agressie * Diefstal, overvallen * Stress * Vermoeidheid * Demotivatie |  | Individuele maatregelen   * De hiërarchische lijn op de hoogte brengen wanneer de werkdruk te hoog is * Contact opnemen met de vertrouwenspersoon of de preventieadviseur psychosociale aspecten * Hulp vragen aan een collega wanneer een klant agressief is * De richtlijnen naleven in geval van een diefstal of overval (geen weerstand bieden, het geld overhandigen,…)   Organisatorische maatregelen   * Een analyse van de psychosociale risico’s uitvoeren en een procedure opmaken voor gevallen van geweld en pesten op het werk * Over een register van feiten door derden beschikken * Een vertrouwenspersoon en een preventieadviseur psychosociale aspecten aanduiden * De taken billijk verdelen en een redelijke inschatting maken van de werktijd die nodig is voor de diverse taken * Teamvergaderingen organiseren * De teams versterken tijdens de piekuren * Een systeem voor het beheer van de wachtrijen invoeren (klantenticket). * Het personeel opleiden in de omgang met moeilijke klanten * Het onthaal en de begeleiding van de nieuwkomers in het team verzekeren * Over een procedure beschikken voor gevallen van agressie door derden of een overval; richtlijnen geven aan de werknemers |  |  |
| Elektrische en gasinstallaties | * Brand/explosie * Brandwonden * Intoxicatie * Elektrocutie * Elektrisering * Overlijden |  | Individuele maatregelen   * Elektrische uitrustingen tegen vocht beschermen (stopcontacten, kabels, verlengsnoeren,…) * Elk probleem met de elektriciteit (beschadigde stopcontacten, beschadigde draden,…) of het gas (gasreuk, onderbreking van de gasvoorziening,…) melden * Geen water op de stopcontacten sprenkelen tijdens de reinigingswerkzaamheden * De stopcontacten niet overbelasten door stekkerblokken aan te sluiten * De eerstehulphandelingen bij elektrisering kennen * De procedure bij brand kennen en de brandblusmiddelen kunnen gebruiken * Verwarmingstoestellen met open vlam niet zonder toezicht laten * Gasflessen uit de buurt van warmtebronnen opslaan en ze zodanig plaatsen dat ze niet kunnen omvallen * Bij een vermoeden van gaslek, de gasflessen dichtdraaien, de vensters openen, geen vlam aansteken en geen schakelaars bedienen   Organisatorische maatregelen   * De elektrische/gasinstallatie en de gasopslag periodiek laten controleren; de noodzakelijke herstellingen laten uitvoeren * De lokalen op een correcte manier verluchten * De geschikte brandblusmiddelen voorzien en regelmatig laten controleren door een bevoegde persoon * Over een noodplan en een evacuatieprocedure beschikken; het personeel daarvan op de hoogte brengen en evacuatieoefeningen voor het geval van brand houden * Personen die daartoe niet gemachtigd zijn verbieden om ingrepen uit te voeren aan de elektrische of gasinstallaties * Een opleiding geven in het gebruik van brandblusmiddelen |  |  |
| Contact met voedingsmiddelen (hygiëne) | * Besmetting * Allergieën |  | Individuele maatregelen   * De hygiënemaatregelen in het kader van de voedselveiligheid (HACCP) kennen en naleven * Er een onberispelijke persoonlijke hygiëne op nahouden (frequent de handen wassen, korte en schone nagels, geen juwelen, een schort en een haarnetje dragen, schone kleren, lange haren samengebonden,…) * Elk symptoom van infectieziekten melden alvorens zijn post in te nemen * Eventuele letsels aan de handen verzorgen en bedekken * Handschoenen dragen indien met voedingsmiddelen wordt gewerkt die sensibiliserende bestanddelen bevatten * Afval verwijderen in de passende containers * Niet eten of drinken op de werkplek   Organisatorische maatregelen   * De werknemers een opleiding geven in de hygiënemaatregelen voor het werken met voedingsmiddelen (bereidings- en bewaarmethoden van voedingsmiddelen, reinigingstechnieken, methode om de handen te wassen en frequentie, voorgeschreven kleding,…) * Een kleedkamer en wastafels met warm water voorzien voor het personeel * Geschikte werkkleding aanleveren en het onderhoud ervan verzekeren * Het rookverbod aanplakken in de werkplaatsen en de winkels. * Maatregelen nemen om ongedierte (knaagdieren, insecten) te bestrijden en onder controle te houden: reiniging van gevoelige zones, muggennetten, UV-lampen, vallen, … |  |  |
| Gebruik van koelcellen | * Opsluiting * Hypothermie (onderkoeling), plaatselijke bevriezing * Aandoeningen van de ademhalingswegen |  | Individuele maatregelen   * Het werk zodanig organiseren dat de aanwezige tijd in de koelcel wordt beperkt * Kleding en handschoenen dragen die tegen de koude beschermen   Organisatorische maatregelen   * Nagaan of de koelcel over een deur beschikt die van de binnenkant kan worden geopend * Zich ervan vergewissen dat de koelcel over een noodverlichting beschikt |  |  |

**DISCLAIMER : Deze risico-evaluatie is louter indicatief en dient aangepast te worden aan de reële situatie binnen de onderneming. Preventie en Interim kan niet aansprakelijk gesteld worden voor onjuistheden of onvolledigheden in de verstrekte informatie. De informatie is niet aangepast aan persoonlijke of specifieke omstandigheden en de gebruiker ervan mag dit niet als persoonlijk, professioneel of juridisch advies beschouwen. Bovendien zijn er verschillende manieren van risico-evaluatie mogelijk, voorbeelden zijn de risicograaf, de Kinney-methode of beoordeling van het risico d.m.v. toekennen van gradaties (zeer klein, klein, middelmatig, groot, zeer groot).**