

# Slager en toonbankbediende slagerij



## INHOUDSTAFEL

1. WERKPOST OF FUNCTIE .....	2
1.1 Taken.....	2
1.2 Vereiste kwalificaties en beroepsvoorwaarden .....	3
1.3 Lokalisatie .....	3
1.4 Arbeidsmiddelen .....	3
1.5 Voorafgaande instructies .....	6
1.6 Te voorziene opleidingen .....	7
1.7 Student-werknemers .....	7
1.8 Bijkomende informatie.....	7
2 RISICO'S EN PREVENTIEMIDDELEN .....	8
2.1 Mogelijke risico's.....	8
2.2 Persoonlijke beschermingsmiddelen en werkkledij.....	21
2.3 Bijkomende informatie.....	22
3 GEZONDHEIDSTOEZICHT .....	22
3.1 Vaccinaties en tests.....	22
3.2 Risico's voor de gezondheid .....	22
3.3 Bijkomende informatie.....	23
4 MOEDERSCHAPSBESCHERMING .....	23
5 ADVIES.....	23
6 AANDACHTSPUNTEN TIJDENS EEN BEDRIJFSBEZOEK.....	23
6.1 Algemeen.....	23
6.2 Specifiek.....	24
7 DIDACTISCHE MIDDELEN .....	24
7.1 Zoek de fouten.....	24
8 OPMERKINGEN EN DISCLAIMER.....	25
9 VERSIE EN DATUM.....	25





## 1. WERKPOST OF FUNCTIE

Voor de bereiding van de producten gebruikt de slager deelstukken van slachtdieren. Hij kan zijn activiteit specialiseren naargelang van het behandelde vlees (rund, varken, schaap, paard, gevogelte). Zijn activiteit heeft ook betrekking op de behandeling van slachtafval, gevogelte en wild. Desgevallend kan hij eveneens verwerkte producten (worsten,...) of bereide producten (paté, braadkippen,...) bereiden. Daartoe gebruikt hij versnijdings- en verwarmingsinstrumenten en mechanische uitrustingen. Hij staat ook in voor het beheer van de uitrusting die wordt gebruikt voor de bewaring van het vlees (koelkasten, koelcellen,...).

De toonbankbediende slagerij verkoopt producten, luistert naar de klanten en geeft hen advies over de keuze van de stukken vlees en de manier om die te bereiden, maar tevens over alle andere producten die hij te koop aanbiedt.

De twee activiteiten, namelijk slager en toonbankbediende slagerij, kunnen verschillende beroepen zijn, maar ook door één en dezelfde persoon worden uitgeoefend. Indien dit het geval is, is het belangrijk om de taken van slager onder andere op de werkpostfiche duidelijk te vermelden, want die taken houden specifieke risico's in evenals het gebruik van werkuitrustingen die niet worden gebruikt wanneer de functie alleen betrekking heeft op de verkoop.

### 1.1 Taken

#### Slager

Tot het takenpakket van de slager behoren onder andere de volgende taken:

- De stukken vlees en de materialen identificeren die noodzakelijk zijn voor de verschillende gebruikstoepassingen en eventueel de voorraden beheren
- De versnijdings-, bardeer- en ficeleertechnieken toepassen, evenals de procedures voor de bereiding van gehakt, versneden en in plakken gesneden vlees
- Eventueel sommige bereidingen klaarmaken, bakken, braden
- Vlees en bereidingen verpakken en koelen
- De koeltoonbank regelmatig bijvullen
- Het onderhoud, de reiniging en de ontsmetting van de werkpost, het materiaal en de lokalen uitvoeren

#### Toonbankbediende slagerij

Tot het takenpakket van de toonbankbediende behoren onder andere de volgende taken:

- De te koop aangeboden producten en bereidingen schikken in de koeltoonbanken
- De uitstalling organiseren volgens de schikking en de criteria die door de onderneming werden bepaald
- De stukken vlees en hun specifieke benamingen kennen
- De fijne vleeswaren en hun specifieke benamingen kennen
- De stand van de voorraad controleren en aan de verantwoordelijke melden wanneer de voorraad uitgeput dreigt te raken
- De klanten onthalen en hun vragen behandelen, zowel achter de toonbank als telefonisch
- De producten snijden en wegen met inachtneming van de gevraagde hoeveelheden



- De producten verpakken en de klanten bedienen
- Het geld innen
- Eventueel thuisleveringen uitvoeren
- De klachten van de klanten behandelen
- Het onderhoud, de reiniging en de ontsmetting van de werkpost, het materiaal en de verkoopslokalen uitvoeren

## 1.2 Vereiste kwalificaties en beroepsvoorwaarden

### 1.2.1 Kwalificaties

Een getuigschrift (certificaat) van beroepsopleiding tot slager-toonbankbediende slagerij kan worden verkregen na het volgen van een alternerende opleiding (632 uren les en stages).

Er wordt eveneens een opleiding tot slager-spekslager aangeboden in het secundair onderwijs met volledig leerplan: 3de en 4de jaar (2de graad) of 5de en 6de jaar (3de graad).

De kwalificatie kan eveneens worden verkregen via het systeem van de validering van vaardigheden. Voor de verkoopactiviteit is geen enkele specifieke kwalificatie vereist.

### 1.2.2 Beroepsvoorwaarden

Voor het werken in direct contact met voedingsmiddelen is een opleiding in voedselhygiëne (HACCP) vereist. Door diverse private aanbieders van opleidingen worden korte opleidingscursussen aangeboden.

## 1.3 Lokalisatie

Het werk wordt hoofdzakelijk uitgevoerd:

- in kleinhandelszaken (detailhandelszaken)
- in supermarkten
- in de sector van de ambulante handel

## 1.4 Arbeidsmiddelen

### 1.4.1 De slagerstafel en het slagereblok (hakblok, kapblok)

De tafels zijn zeer schokbestendig en in sommige modellen is een kleine opening voorzien om overtollige stukken weg te gooien. Het kapblok, dat traditioneel van kopshout (verticaal geplaatst in de richting van de vezels) werd gemaakt, maar tegenwoordig ook van kunststof wordt vervaardigd, is de houten ondergrond waarop het vlees wordt versneden.





## 1.4.2 De vleessnijmachine

De vleessnijmachine is geen arbeidsmiddel dat als gevaarlijk wordt beschouwd. Nochtans is ze verantwoordelijk voor talrijke ongevallen. De machine kan manueel (de wagen wordt handmatig bediend) of automatisch zijn (nadat de dikte en het aantal plakken zijn ingesteld, beweegt de wagen automatisch).



## 1.4.3 De vleesmolen

Hakmolens zijn beschikbaar met diverse capaciteiten naargelang van de hoeveelheid vlees die per minuut wordt gemalen.



## 1.4.4 De elektrische beenderzaag

De beenderzaag is bedoeld voor het versnijden van een groot volume vlees in stukken.



Het is een lintzaag met een frame van aluminium of roestvast staal.



## 1.4.5 De worstenvulmachine

De worstenvulmachine kan handmatig of elektrisch zijn. De inhoud ervan hangt af van het model.



handmatige  
worstenvulmachine



elektrische  
worstenvulmachine

## 1.4.6 De braadoven

Het gaat om een oven die uitgerust is met meerdere mechanische draaispitten om een aantal stukken vlees of - meestal - kippen tegelijk te braden. Hij werkt op gas of op elektriciteit.



## 1.4.6 De slagersmessen

Uitbeenmes, hakmes en vleesbijl, slagerszaag,... scherpe voorwerpen zijn de dagelijkse werktuigen van de slager.





## 1.4.7 Slagerijtoonbank

In slagerijtoonbanken kan de uitgestalde koopwaar in een geventileerde koude omgeving worden bewaard. Ze beschikken ook over een werkblad. Om de toonbank gemakkelijker te kunnen vullen, kan de glazen wand omhoog worden geklapt, doorgaans aan de voorkant.



## 1.4.8 De koelcel

Een positieve koelcel is een bewaarruimte waarin de temperatuur méér dan 0°C bedraagt. Een negatieve koelcel is een bewaarruimte waarin de temperatuur minder dan 0°C bedraagt.



## 1.5 Voorafgaande instructies

Tijdens de onthaalfase moet de uitzendkracht op de hoogte worden gebracht van de procedures en veiligheidsregels die van toepassing zijn bij de gebruiker en op zijn werkpost.

De instructies kunnen onder andere betrekking hebben op:

- de procedures in geval van brand, evacuatie of een ongeval;
- de veiligheidsregels die op de werkpost moeten worden nageleefd;
- de gegevens en de rollen van de interne en externe preventiediensten;
- de regels met betrekking tot het dragen, het opbergen en het onderhoud van de persoonlijke beschermingsmiddelen en de werkkleding;
- de procedures in geval van pesten (intimidatie) of geweld op de werkvloer;
- enz.



## 1.6 Te voorziene opleidingen

De gebruiker moet de noodzakelijke opleidingen voorzien om ervoor te zorgen dat in alle veiligheid in zijn onderneming kan worden gewerkt. Het zou bijvoorbeeld kunnen gaan om:

- een opleiding in het gebruik van de arbeidsmiddelen (vleesmolen, vleessnijmachine,...);
- een opleiding in de hygiëneregels die in de onderneming van kracht zijn;
- een opleiding in het hanteren van lasten;
- ...

## 1.7 Student-werknemers

De gebruiker moet over een voorafgaande risicoanalyse van de werkpost beschikken. Die analyse moet kunnen aantonen of de werkpost al dan niet aan een jobstudent is aangepast. Eén van de preventieve maatregelen zou erin kunnen bestaan dat bepaalde activiteiten verboden zijn voor jobstudenten, in overeenstemming met de Codex X.3.

De activiteit van slager-toonbankbediende slagerij is niet verboden voor studenten. Er moet echter worden nagegaan welke werktuigen ter beschikking zullen worden gesteld van de student. Een beenderzaag zou als een gevaarlijk werktuig kunnen worden beschouwd waarvan het gebruik verboden is voor jobstudenten want het gaat om jonge werknemers volgens de codex over het welzijn op het werk.

## 1.8 Bijkomende informatie

Nihil

# Slager en toonbankbediende slagerij



## 2 RISICO'S EN PREVENTIEMIDDELEN

### 2.1 Mogelijke risico's

Gevaar	Risico's	Evaluatie van de risico's	Preventiemaatregelen	Evaluatie restrisico's	Opmerkingen
<p><b>Gebruik van snijdende en scherpe voorwerpen, botsplinters</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Snijwonden, letsels</li> <li>→ Prikwonden</li> <li>→ Afsnijden van vingers</li> <li>→ Nagelriemontsteking (paronychia)</li> </ul>		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen dragen (snijbestendige handschoenen van maliënkolder (metaalgaas), maliënkolderschort,...) wanneer dit aangewezen is</li> <li>→ De werkinstructies naleven en snijdende en scherpe werktuigen altijd correct en volgens de voorschriften gebruiken</li> <li>→ Snijdende en scherpe arbeidsmiddelen altijd op de daartoe voorziene plaatsen opbergen en niet laten rondslingeren</li> <li>→ Snijdende en scherpe arbeidsmiddelen afzonderlijk, dus niet samen met de andere gebruikte werktuigen, schoonmaken</li> <li>→ Goed geslepen messen gebruiken die geschikt zijn voor de uit te voeren taak; geen versleten of beschadigde arbeidsmiddelen gebruiken</li> <li>→ De spanning van de zagen controleren</li> <li>→ U niet verplaatsen terwijl u een mes in de hand houdt of altijd het lemmet naar beneden houden</li> <li>→ Een stamper gebruiken om het vlees in de machines te drukken, bijvoorbeeld in een vleesmolen of worstenvuller</li> <li>→ Geen diepgevroren producten in plakken snijden</li> <li>→ Elektrische snijgereedschappen altijd eerst uitschakelen alvorens deze schoon te maken</li> <li>→ De beschermingen die zijn voorzien op machines met bewegende onderdelen niet verwijderen</li> <li>→ Niet-gebruikte messen systematisch opbergen</li> <li>→ Botsplinters nooit met de blote hand bijeenvegen (geschikte handschoenen dragen of een borstel en een vuilblik gebruiken)</li> </ul>		



# Slager en toonbankbediende slagerij



Gevaar	Risico's	Evaluatie van de risico's	Preventiemaatregelen	Evaluatie restructurering	Opmerkingen
			<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Alle, zelfs kleine letsels verzorgen en er melding van maken in het eerstehulpregister</li> <li>Organisatorische maatregelen</li> <li>→ Kwaliteitsmessen aanleveren (met een stevig en comfortabel handvat)</li> <li>→ Beschadigde of gebroken messen vervangen</li> <li>→ De arbeidsmiddelen periodiek laten controleren door een bevoegde persoon</li> <li>→ Geschikte plaatsen voorzien om scherpe en snijdende werktuigen op te bergen</li> <li>→ De werknemers informatie geven over en een opleiding voorzien in correcte manieren om met scherpe werktuigen te werken</li> <li>→ Materiaal aanleveren dat aangepast is aan elke uit te voeren taak en regelmatig de goede staat ervan controleren; het indien nodig vervangen</li> <li>→ Elektrische apparaten kiezen die voorzien zijn van een verklikkerlampje dat aangeeft dat ze onder spanning staan.</li> <li>→ De persoonlijke beschermingsmiddelen aanleveren die aangepast zijn aan de diverse taken en ervoor zorgen dat ze tijdig worden vernieuwd</li> <li>→ Over een eerstehulpdoos beschikken en de werknemers opleiden in de toediening van eerste hulp</li> </ul>		
<p><b>Circulatie in de werkomgeving (vochtige, vuile of beschadigde vloeren, wanordelijke ruimten, trappen, treden, krappe plaatsen,...)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Vallen en struikelen (verstuikingen, breuken, kneuzingen en wonden)</li> </ul>		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Schoenen met antislipzolen dragen</li> <li>→ De doorgangswegen altijd vrijhouden, rondslingerende voorwerpen opbergen</li> <li>→ De leuning vasthouden op de trappen</li> <li>→ Alles wat gemorst is onmiddellijk opruimen (vloeistoffen, vetten, afval,...)</li> <li>→ Defecte verlichting en beschadigde vloeren melden</li> <li>→ Niet lopen en zich niet verplaatsen met de armen vol goederen die het zicht versperren</li> </ul>		

# Slager en toonbankbediende slagerij



Gevaar	Risico's	Evaluatie van de risico's	Preventiemaatregelen	Evaluatie restrisico's	Opmerkingen
			<p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Kiezen voor vloeren met een antislipbedekking (tegels of hars)</li> <li>→ De werkposten zodanig organiseren dat verplaatsingen worden beperkt (bijv. meerdere wastafels voorzien op de plaatsen waar dit nodig is)</li> <li>→ Voldoende bergruimte voorzien voor de goederen en het materiaal, een procedure invoeren om de goederen bij levering onmiddellijk op te bergen</li> <li>→ De ruimte zodanig inrichten dat de doorgangswegen en de werkruimte voldoende breed zijn</li> <li>→ Hoogteverschillen wegwerken of een markering op de grond aanbrengen</li> <li>→ De lokalen, de trappen, de opslagruimten voldoende verlichten,...</li> <li>→ Werkschoenen met antislipzolen aanleveren</li> <li>→ Zorgen voor een goede reiniging en een goed onderhoud van de vloeren; de noodzakelijke herstellingen laten uitvoeren</li> </ul>		
<p><b>Dragen van lasten, repetitieve handelingen, fysieke belasting en langdurig rechtstaand werken</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Musculoskeletale aandoeningen</li> <li>→ Lumbago</li> <li>→ Vermoeidheid</li> <li>→ Demotivatie</li> </ul>		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Mechanische hulpmiddelen gebruiken voor het dragen van lasten wanneer dit mogelijk is</li> <li>→ De vervoerde last beperken (de last opsplitsen en meerdere verplaatsingen doen)</li> <li>→ Technieken voor het dragen van lasten toepassen die de rug beschermen</li> <li>→ De taken afwisselen zodat niet altijd dezelfde spieren en gewrichten worden belast</li> <li>→ Afwisselend één been opheffen wanneer lange tijd statisch en rechtstaand moet worden gewerkt</li> <li>→ De juiste werkhoogte kiezen (opzetstukken gebruiken of indien mogelijk de tafel op de juiste hoogte afstellen) en de armen dicht tegen het lichaam houden</li> </ul>		

# Slager en toonbankbediende slagerij



Gevaar	Risiko's	Evaluatie van de risico's	Preventiemaatregelen	Evaluatie restrisiko's	Opmerkingen
			<ul style="list-style-type: none"> <li>→ De regels voor de ergonomische opslag van materiaal en goederen naleven (opslaghoogte, gewicht en toegangsfrequentie)</li> <li>→ De zwaarste producten bovenaan in de koeltoonbank leggen (het dichtst bij de toonbankbediende)</li> </ul> <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Technische hulpmiddelen voor het dragen van lasten ter beschikking stellen</li> <li>→ Zorgen voor een voldoende breedte van de doorgangswegen en van de deuren om een vlotte doorgang van de transportwagens te vergemakkelijken</li> <li>→ Een luchtspoor installeren in de koelcellen</li> <li>→ Een opleiding geven in het optillen en dragen van lasten</li> <li>→ Het werk zodanig organiseren dat de taken kunnen worden afgewisseld</li> <li>→ De activiteiten die de spieren en gewrichten zwaar belasten eerlijk verdelen onder alle leden van het team</li> <li>→ Toestaan dat pauzes worden genomen</li> <li>→ Antivermoeidheidsmatten ter beschikking stellen</li> <li>→ Waar mogelijk zit-/stastoelen voorzien</li> <li>→ Kiezen voor een ergonomische en minder diepe koeltoonbank met een systeem voor de opening van de glazen wanden die de reiniging vergemakkelijkt</li> <li>→ Kiezen voor in de hoogte verstelbare werktafels</li> <li>→ 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)</li> </ul>		
<p><b>Gebruik van elektrische of mechanische machines</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Snijwonden, verbrijzeling</li> <li>→ Elektrocutie en elektrisering</li> </ul>		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ De gebruiksaanwijzingen van de fabrikant naleven</li> <li>→ Voor elk gebruik de goede staat van de apparaten en de voedingskabels controleren</li> </ul>		

# Slager en toonbankbediende slagerij



Gevaar	Risico's	Evaluatie van de risico's	Preventiemaatregelen	Evaluatie restrisico's	Opmerkingen
			<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Defecten melden aan de hiërarchische lijn</li> <li>→ De stroom uitschakelen alvorens de apparaten te reinigen</li> <li>→ De beschermingsinrichtingen nooit verwijderen of permanent uitschakelen (beschermende omhulling, noodstop,...)</li> <li>→ Een stamper gebruiken met de vleesmolen</li> <li>→ Geen ruimvallende kleding dragen wanneer met machines met bewegende onderdelen wordt gewerkt</li> </ul> <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Controleren of de machines aan de normen beantwoorden (CE-markering) en in goede staat verkeren</li> <li>→ Machines voorzien die beschermd zijn tegen onbedoelde inwerkingstelling, bijv. na een stroomonderbreking (relais met minimale spanning)</li> <li>→ Een aarding en een differentiaalbeveiliging voorzien</li> <li>→ Een regelmatig onderhoud van de machines verzekeren en de machines repareren of afdanken wanneer ze niet meer aan de veiligheidscriteria beantwoorden</li> <li>→ De werknemers opleiden in het correct en veilig gebruik van de machines</li> <li>→ De gebruiksaanwijzingen ter beschikking stellen die door de fabrikanten werden opgesteld en meegeleverd</li> <li>→ De machines op een stevige en stabiele ondergrond installeren</li> </ul>		
Gebbruik van kooktoestellen (braadovens, ovens,...)	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Brandwonden</li> <li>→ Brand</li> </ul>		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ De goede staat van de toestellen nagaan alvorens deze te gebruiken</li> <li>→ Katoenen kleding dragen</li> <li>→ Pannelappen of thermische handschoenen gebruiken om de gerechten te behandelen die uit een oven of braadoven komen</li> <li>→ Op een zekere afstand van de ovens en braadovens gaan staan wanneer deze worden geopend</li> </ul>		

# Slager en toonbankbediende slagerij



Gevaar	Risico's	Evaluatie van de risico's	Preventiemaatregelen	Evaluatie restrisico's	Opmerkingen
			<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Geen gloeiend hete producten en vloeistoffen vervoeren</li> <li>→ De toestellen gebruiken volgens de instructies van de fabrikant en elk defect melden aan de hiërarchische lijn</li> <li>→ Wachten tot de toestellen volledig zijn afgekoeld alvorens deze te reinigen</li> <li>→ Brandwonden gedurende meerdere minuten afspoelen met lauw water en een beroep doen op een EHBO'er</li> </ul> <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ De werknemers opleiden in het correcte gebruik van de toestellen</li> <li>→ De gebruiksaanwijzingen bezorgen die door de fabrikanten zijn opgesteld</li> <li>→ Controleren of de toestellen aan de veiligheidsnormen beantwoorden (CE-markering)</li> <li>→ De werknemers opleiden in het correcte gebruik van de brandblusmiddelen</li> <li>→ Over de geschikte brandblusmiddelen beschikken; de apparaten periodiek laten controleren door een bevoegde persoon</li> <li>→ Over een eerstehulpdoos beschikken en een opleiding voorzien in eerste hulp bij brandwonden</li> </ul>		
<p><b>Opslag en gebruik van chemische producten</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Allergieën</li> <li>→ Irritatie</li> <li>→ Intoxicatie</li> </ul>		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ De producten en hun gebruiksaanwijzing kennen</li> <li>→ De dosissen en de voorzorgsmaatregelen naleven die door de fabrikant worden aanbevolen</li> <li>→ De geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen dragen: beschermende handschoenen, een veiligheidsbril en een masker in geval van de overheveling of het gebruik van aerosolproducten</li> <li>→ De opslaginstructies naleven (plaats, incompatibiliteit van de producten, etikettering,...)</li> </ul>		

# Slager en toonbankbediende slagerij



Gevaar	Risiko's	Evaluatie van de risico's	Preventiemaatregelen	Evaluatie restrisiko's	Opmerkingen
			<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Geen verschillende producten met elkaar vermengen (met name schoonmaakmiddelen en ontsmettingsmiddelen), en die niet overhevelen in een recipiënt dat geen etiket draagt of ongeschikt is</li> <li>→ Recipiënten na gebruik goed sluiten</li> <li>→ Alles wat wordt gemorst onmiddellijk reinigen</li> </ul> <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Over een inventaris van de opgeslagen en gebruikte producten beschikken</li> <li>→ De veiligheidsbladen ter beschikking stellen en de passende pictogrammen aanbrenge</li> <li>→ Bij het invoeren van opslagregels in het bijzonder rekening houden met de incompatibiliteit tussen de producten</li> <li>→ Voor de opslag van chemische producten een geschikt lokaal voorzien dat goed geventileerd is en uit de buurt ligt van levensmiddelen</li> <li>→ Een opvangbak en slotvaste kasten voorzien of toegangsbeperkingen invoeren indien nodig</li> </ul>		
<p><b>Fysische omgeving (omgevings-temperatuur, temperatuurschommelingen warm-koud, verluchting, onaangename geuren)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Ongemak</li> <li>→ Syndroom van Raynaud</li> <li>→ Verminderde waakzaamheid</li> <li>→ Vermoeidheid</li> <li>→ Bronchopulmonale en ORL-aandoeningen</li> </ul>		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ De werkkleding aan de temperatuur aanpassen</li> <li>→ Een aantal lagen kleding boven elkaar dragen wanneer in de koude wordt gewerkt</li> <li>→ Hydrateren met warme dranken wanneer het koud is en met frisse dranken wanneer het warm is</li> <li>→ De afzuigkappen aansluiten die boven de kooktoestellen voorzien zijn</li> <li>→ De lokalen verluchten rekening houdende met de hygiëneregels</li> </ul> <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Een voldoende verluchting van de lokalen voorzien</li> <li>→ Afzuigkappen installeren voor de afzuiging van rook, dampen en onaangename geuren</li> </ul>		

# Slager en toonbankbediende slagerij



Gevaar	Risico's	Evaluatie van de risico's	Preventiemaatregelen	Evaluatie restrisico's	Opmerkingen
			<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Een verwarmd of fris lokaal voorzien voor de pauzes</li> <li>→ Aanvullende verwarming voorzien in de winter indien de verkoop buiten plaatsvindt</li> <li>→ Werkkleding voorzien die aangepast is aan de temperaturen op de werkplekken</li> <li>→ Frisse dranken voorzien bij grote hitte en warme dranken bij grote koude</li> <li>→ Het regelmatig onderhoud verzekeren van de verluchtungs- en afzuigsystemen, de klimaatregelings- en verwarmingssystemen</li> <li>→ Vermijden dat tocht en luchtstromen op personen zijn gericht</li> </ul>		
<p><b>Fysische omgeving (omgevings-temperatuur, temperatuurschommelingen warm-koud, ventilatie, onaangename geuren)</b></p> <p><b>Fysische omgeving (verlichting en lawaai)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Vallen en struikelen</li> <li>→ Vermoeidheid van de ogen</li> <li>→ Gehoorschade</li> <li>→ Demotivatie</li> </ul>		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Het uitvallen van de verlichting melden</li> <li>→ Een beschermingsmiddel tegen het lawaai dragen zodra het geluidsniveau tot ongemakken leidt</li> </ul> <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ De voorkeur geven aan een natuurlijke lichtbron</li> <li>→ Voldoende verlichting voorzien in alle lokalen en langs de doorgangswegen (verkoop-, opslag- en werklokalen, koelcellen, trappen,...) afhankelijk van het type activiteit</li> <li>→ Verlichting laten vervangen en herstellen door een bevoegde persoon</li> <li>→ Het onderhoud van de verlichtingssystemen verzekeren</li> <li>→ Rekening houden met het geluidsemissieniveau bij de aankoop van nieuwe machines.</li> <li>→ Lawaaiige machines uit de buurt van de andere werkposten installeren</li> <li>→ Het werk zodanig organiseren dat de blootstellingstijd aan lawaaiige omgevingen wordt verminderd</li> <li>→ Indien nodig beschermingsmiddelen tegen het lawaai ter beschikking stellen (oordoppen, geluiddempende koptelefoons)</li> </ul>		

# Slager en toonbankbediende slagerij



Gevaar	Risico's	Evaluatie van de risico's	Preventiemaatregelen	Evaluatie restrisico's	Opmerkingen
Opslag van materieel en ongeschikte inrichting van de werkpost (kapblok, toonbank)	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Letsels door vallende voorwerpen</li> <li>→ Fysiek belastende houdingen (vermoeidheid, musculoskeletale aandoeningen,...)</li> <li>→ Contaminatie van de voedingsmiddelen</li> </ul>		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ De HACCP-regels naleven: wat schoon is scheiden van wat vuil is, wat schoon is op de daartoe voorziene plaatsen opbergen</li> <li>→ Geen ongebruikt materieel laten rondslingeren</li> <li>→ Het vaak gebruikte materieel binnen handbereik zetten of leggen (niet te hoog noch te laag, niet te veraf)</li> <li>→ Geen voorwerpen opslaan met een onstabiel evenwicht</li> </ul> <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ De werkposten zodanig installeren dat personen elkaar niet hoeven te kruisen of voldoende plaats voorzien om een gemakkelijke circulatie mogelijk te maken.</li> <li>→ Stevige kasten en rekken voorzien om het materieel op te bergen</li> <li>→ Kiezen voor messenhouders die in de slagersblokken zijn ingewerkt</li> <li>→ Kiezen voor een vitrinetoonbank die niet heel diep is en die gemakkelijk vanaf de voorkant kan worden gevuld</li> <li>→ Een verhoogde vloer voorzien om de bereikbaarheid van de binnenkant van de toonbank te vergemakkelijken en een uitsparing voor de voeten onderaan de toonbank</li> <li>→ Een plaats voor de weegschaal voorzien die de toegang tot de koopwaar in de vitrinetoonbank niet belemmert .</li> </ul>		
Reinigingswerkzaamheden	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Gedwongen houdingen</li> <li>→ Dermatitis</li> </ul>		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Aangepaste beschermende handschoenen dragen tijdens de uitvoering van reinigingswerkzaamheden</li> <li>→ 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</li> <li>→ Zo dicht mogelijk bij de te reinigen elementen blijven (vermijden om de armen te strekken, voorover of achterover te buigen,...)</li> </ul>		



# Slager en toonbankbediende slagerij



Gevaar	Risiko's	Evaluatie van de risico's	Preventiemaatregelen	Evaluatie restructuur	Opmerkingen
			<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Schoonmaakmaterieel gebruiken dat in goede staat is, defecten melden aan de hiërarchische lijn</li> <li>→ Technische hulpmiddelen gebruiken om voorwerpen te verplaatsen</li> </ul> <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Schoonmaakmaterieel leveren dat in goede staat is en dit vernieuwen zodra het tekenen van slijtage vertoont</li> <li>→ Beschermingsmiddelen leveren die aangepast zijn aan de gebruikte producten (beschermende handschoenen, veiligheidsbril, beschermingsmasker)</li> <li>→ De procedures voor een correcte reiniging bezorgen en de werknemers opleiden in correcte reinigingstechnieken</li> </ul>		
<p><b>Werkdruk, psychosociale omgeving, contact met het publiek</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Verbale en fysieke agressie</li> <li>→ Diefstal, overvallen</li> <li>→ Stress</li> <li>→ Vermoeidheid</li> <li>→ Demotivatie</li> </ul>		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ De hiërarchische lijn op de hoogte brengen wanneer de werkdruk te hoog is</li> <li>→ Contact opnemen met de vertrouwenspersoon of de preventieadviseur psychosociale aspecten</li> <li>→ Hulp vragen aan een collega wanneer een klant agressief is</li> <li>→ De richtlijnen naleven in geval van een diefstal of overval (geen weerstand bieden, het geld overhandigen,...)</li> </ul> <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Een analyse van de psychosociale risico's uitvoeren en een procedure opmaken voor gevallen van geweld en pesten op het werk</li> <li>→ Over een register van feiten door derden beschikken</li> <li>→ Een vertrouwenspersoon en een preventieadviseur psychosociale aspecten aanduiden</li> <li>→ De taken billijk verdelen en een redelijke inschatting maken van de werktijd die nodig is voor de diverse taken</li> </ul>		

# Slager en toonbankbediende slagerij



Gevaar	Risico's	Evaluatie van de risico's	Preventiemaatregelen	Evaluatie restructuur	Opmerkingen
			<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Teamvergaderingen organiseren</li> <li>→ De teams versterken tijdens de piekuren</li> <li>→ Een systeem voor het beheer van de wachtrijen invoeren (klantenticket).</li> <li>→ Het personeel opleiden in de omgang met moeilijke klanten</li> <li>→ Het onthaal en de begeleiding van de nieuwkomers in het team verzekeren</li> <li>→ Over een procedure beschikken voor gevallen van agressie door derden of een overval; richtlijnen geven aan de werknemers</li> </ul>		
Elektrische en gasinstallaties	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Brand/explosie</li> <li>→ Brandwonden</li> <li>→ Intoxicatie</li> <li>→ Elektrocutie</li> <li>→ Elektrisering</li> <li>→ Overlijden</li> </ul>		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Elektrische uitrustingen tegen vocht beschermen (stopcontacten, kabels, verlengsnoeren,...)</li> <li>→ Elk probleem met de elektriciteit (beschadigde stopcontacten, beschadigde draden,...) of het gas (gasreuk, onderbreking van de gasvoorziening,...) melden</li> <li>→ Geen water op de stopcontacten sprenkelen tijdens de reinigingswerkzaamheden</li> <li>→ De stopcontacten niet overbelasten door stekkerblokken aan te sluiten</li> <li>→ De eerstehulphandelingen bij elektrisering kennen</li> <li>→ De procedure bij brand kennen en de brandblusmiddelen kunnen gebruiken</li> <li>→ Verwarmingstoestellen met open vlam niet zonder toezicht laten</li> <li>→ Gasflessen uit de buurt van warmtebronnen opslaan en ze zodanig plaatsen dat ze niet kunnen omvallen</li> <li>→ Bij een vermoeden van gaslek, de gasflessen dichtdraaien, de vensters openen, geen vlam aansteken en geen schakelaars bedienen</li> </ul> <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ De elektrische/gasinstallatie en de gasopslag periodiek laten controleren; de noodzakelijke herstellingen laten uitvoeren</li> <li>→ De lokalen op een correcte manier verluchten</li> </ul>		

# Slager en toonbankbediende slagerij



Gevaar	Risico's	Evaluatie van de risico's	Preventiemaatregelen	Evaluatie restructrisico's	Opmerkingen
			<ul style="list-style-type: none"> <li>→ De geschikte brandblusmiddelen voorzien en regelmatig laten controleren door een bevoegde persoon</li> <li>→ Over een noodplan en een evacuatieprocedure beschikken; het personeel daarvan op de hoogte brengen en evacuatieoefeningen voor het geval van brand houden</li> <li>→ Personen die daartoe niet gemachtigd zijn verbieden om ingrepen uit te voeren aan de elektrische of gasinstallaties</li> <li>→ Een opleiding geven in het gebruik van brandblusmiddelen</li> </ul>		
<b>Contact met voedingsmiddelen (hygiëne)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Besmetting</li> <li>→ Allergieën</li> </ul>		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ De hygiënemaatregelen in het kader van de voedselveiligheid (HACCP) kennen en naleven</li> <li>→ Elk symptoom van infectieziekten melden alvorens zijn post in te nemen</li> <li>→ Eventuele letsels aan de handen verzorgen en bedekken</li> <li>→ 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,...)</li> <li>→ Handschoenen dragen indien met voedingsmiddelen wordt gewerkt die sensibiliserende bestanddelen bevatten</li> <li>→ Afval verwijderen in de passende containers</li> <li>→ Niet eten of drinken op de werkplek</li> </ul> <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ 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,...)</li> <li>→ Een kleedkamer en wastafels met warm water voorzien voor het personeel</li> <li>→ Geschikte werkkleding aanleveren en het onderhoud ervan verzekeren</li> </ul>		

# Slager en toonbankbediende slagerij



Gevaar	Risico's	Evaluatie van de risico's	Preventiemaatregelen	Evaluatie restrisico's	Opmerkingen
			<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Het rookverbod aanplakken in de werkplaatsen en de winkels.</li> <li>→ Maatregelen nemen om ongedierte (knaagdieren, insecten) te bestrijden en onder controle te houden: reiniging van gevoelige zones, muggennetten, UV-lampen, vallen, ...</li> </ul>		
<b>Gebruik van koelcellen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Opsluiting</li> <li>→ Hypothermie (onderkoeling), plaatselijke bevroering</li> <li>→ Aandoeningen van de ademhalingswegen</li> </ul>		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Het werk zodanig organiseren dat de aanwezige tijd in de koelcel wordt beperkt</li> <li>→ Kleding en handschoenen dragen die tegen de koude beschermen</li> </ul> <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Nagaan of de koelcel over een deur beschikt die van de binnenkant kan worden geopend</li> <li>→ Zich ervan vergewissen dat de koelcel over een noodverlichting beschikt</li> </ul>		

Deze risico-inventaris is indicatief en moet worden aangepast aan de reële situatie in de onderneming. Bovendien zijn er verschillende mogelijke manieren om risico's te analyseren, bijvoorbeeld een risicografiek, de Kinney-methode of een risico-evaluatie met behulp van gradaties (heel zwak, zwak, matig, hoog, heel hoog).

# Slager en toonbankbediende slagerij



## 2.2 Persoonlijke beschermingsmiddelen en werkkledij

### Algemeen



**WERKKLEDDING**  
**EIGENSCHAPPEN:**

- Haarnetje
- Gesloten katoenen schort



**VOETBESCHERMING**  
Veiligheidsschoenen voor in de keuken

**EIGENSCHAPPEN:**

- Gesloten
- Antislipzolen
- Zonder veters voor een gemakkelijk onderhoud



### Specifiek



**HANDBESCHERMING**  
Beschermende handschoenen van metaalgaas (maliënkolder) voor het uitsnijden en uitbenen

**EIGENSCHAPPEN:**

- Gedragen aan de hand waarin geen mes wordt vastgehouden
- Van roestvast staal, snij- en perforatiebestendig
- Band ter hoogte van de pols



**Snijbestendige handschoenen voor contact met voedingsmiddelen**

**EIGENSCHAPPEN:**

- Gedragen aan de hand waarin geen mes wordt vastgehouden
- Gebreid met zeer snijbestendige materialen (polypropyleen, glasvezel, ...)
- Geschikt voor het contact met voedingsmiddelen



**Thermische beschermende handschoenen**

**EIGENSCHAPPEN:**

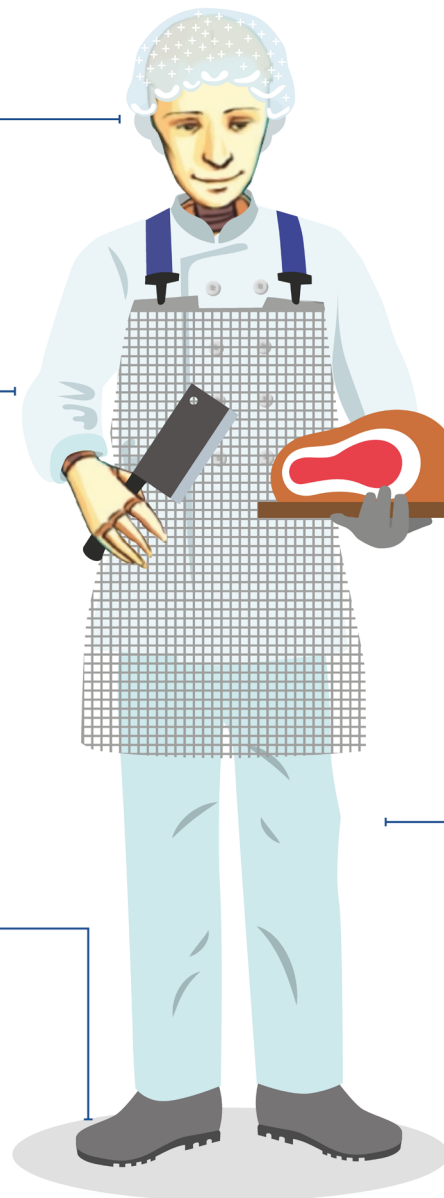
- Vlamwerend en hittebestendig
- Voorzien van een hoger deel om de polsen en de voorarmen te beschermen



**LICHAAMSBESCHERMING**  
Metalen schort voor het uitsnijden en uitbenen

**EIGENSCHAPPEN:**

- Van metaalgaas (maliënkolder) of inoxplaatjes
- Twee beschermingsniveaus: uitsnijden en bijsnijden met een mes met breed lemmet (niveau I) en uitbenen met een mes met smal lemmet (niveau II)



De hierboven vermelde persoonlijke beschermingsmiddelen zijn indicatief; de keuze voor het juiste PBM wordt gemaakt op basis van de reële arbeidsomstandigheden en van de risicoanalyse van de werkplek.



## 2.3 Bijkomende informatie

Nihil

## 3 GEZONDHEIDSTOEZICHT

### 3.1 Vaccinaties en tests

Vaccinatie tegen tetanus is aanbevelen.

### 3.2 Risico's voor de gezondheid

Een risicoanalyse voorbereid door de gebruiker vermeldt of de arbeider voorafgaand een gezondheidsbeoordeling moet laten uitvoeren. De onderstaande gezondheidsrisico's zijn slechts een suggestie van de meest courante gezondheidsrisico's. Vergeet niet dat elke werkpost zijn eigen kenmerken heeft.

Sinds 1 januari 2016 hoeven werknemers die in aanraking komen met voedingswaren of -stoffen zich niet meer door een arbeidsarts laten onderzoeken behalve wanneer de gebruiker uitdrukkelijk een of andere vorm van gezondheidstoezicht vraagt door middel van de werkpostfiche.

#### SLAGER EN TOONBANKBEDIENDE SLAGERIJ

##### AARD VAN DE GEZONDHEIDSRISICO'S

##### CODE

- |                            |      |
|----------------------------|------|
| • Ergonomische beperkingen | 2026 |
| • Hanteren van lasten      | 2022 |
| • Weekendwerk              | 2027 |

#### ADVIES

1. Het gezondheidstoezicht richt zich op het restrisico, met andere woorden het risico dat niet voldoende kan worden voorkomen door de invoering van collectieve of individuele preventiemaatregelen. Zie ook circulaire [CIN 2017 04 Manueel hanteren van lasten](#)

2. Het nutteloze herhalen van gezondheidsonderzoeken kan vermeden worden door de Centrale Gegevensbank PI-M te gebruiken.



## 3.3 Bijkomende informatie

Nihil

## 4 MOEDERSCHAPSBESCHERMING

Zodra de arbeidster op de hoogte is van haar zwangerschap, brengt ze het uitzendbureau en de gebruiker hiervan op de hoogte.

Aanpassingen zijn mogelijk in functie van de blootstelling aan:

- Gevaarlijke producten die schadelijk zijn voor de zwangerschap en de foetus (zie etiket)
- (Potentieel) pathogene biologische agentia

Zie ook: Circulaire [CIN 2017.02 Moederschapsbescherming](#)

## 5 ADVIES

De werkpostfiche (luik A) wordt ingevuld met de adviesgegevens van de onderstaande 3 partijen:

- Comité voor preventie en bescherming op het werk (CPBW)
  - OF voor ondernemingen met minder dan 50 werknemers die geen comité PBW hebben, het advies van de syndicale afvaardiging. Bij gebrek aan een syndicale afvaardiging is de rechtstreekse participatie van de werknemers van toepassing.
- De preventieadviseur van de interne dienst van de gebruiker of de externe dienst ingeval de werkgever zelf de functie van preventieadviseur invult (ondernemingen met minder dan 20 werknemers).
- De preventieadviseur-arbeidsarts van de interne of externe dienst PBW.

## 6 AANDACHTSPUNTEN TIJDENS EEN BEDRIJFSBEZOEK

### 6.1 Algemeen

- Hoe verloopt het onthaal?
  - Wanneer is het onthaal voorzien?
  - Wie neemt het onthaal op zich?
  - Welke informatie wordt tijdens het onthaal gegeven?
- Zijn er opleidingen voorzien?
  - Waarover gaan deze opleidingen?
  - Wanneer worden ze georganiseerd?
- Wie geeft de werkinstructies (uit te voeren taken, manier van werken, werkuitrusting, beschermingsmiddelen enz.)?
- Is er een preventieadviseur psychosociale aspecten aangeduid? Is er een vertrouwenspersoon? Hoe



- kan de uitzendkracht in contact komen met deze mensen?
- Zijn er duidelijke procedures in geval van intimidatie [pesten] of geweld op de werkvloer?
- Bestaat er een register van feiten door derden? Hoe kan de uitzendkracht hierin een feit laten noteren?

## 6.2 Specifiek

- Wie levert de werkkleding aan?
- Waaruit bestaat de werkkledij?
- Welke zijn de bepalingen met betrekking tot het onderhoud en de reiniging van de werkkleding?
- Welke werkuitrustingen zal de uitzendkracht moeten gebruiken?
- Welke persoonlijke beschermingsmiddelen worden gebruikt?
- Wie levert deze aan?
- Worden er technische transportmiddelen ter beschikking gesteld voor zware lasten?
- Zijn er brandblusmiddelen, een eerstehulpdoos en een opgeleide EHBO'er aanwezig in de onderneming?

## 7 DIDACTISCHE MIDDELEN

### 7.1 Zoek de fouten







## OPLOSSINGEN :

1. De werkruimte is wanordelijk en krap, elektrische kabels slingeren rond op de grond
2. De schorten van de werknemers zijn niet gesloten
3. Twee werknemers hebben karton op de vloer gelegd om het bloed te absorberen, dit vormt een risico op vallen en is niet hygiënisch
4. Geen enkele werknemer draagt een haarnetje
5. Een werknemer draagt een stropdas, die door een machine in werking zou kunnen worden gegrepen
6. Een werknemer is niet aan het kijken wat hij doet, zijn hand zou kunnen worden verbrijzeld in de vleesvermalser
7. Een werknemer leidt een collega af terwijl die vlees in plakken aan het snijden is
8. De werkneemster die het vlees in plakken aan het snijden is, draagt een armband
9. De vleessnijmachine is niet op de goede hoogte ingesteld, de werkneemster moet haar elleboog te hoog heffen
10. De beschermende omhulling die het lint van de beenderzaag beschermt, werd verwijderd
11. De werknemers dragen geen veiligheidsschoenen die aangepast zijn aan het werk in de voedingssector

## 8 OPMERKINGEN EN DISCLAIMER

### Opmerkingen

De risico's waaraan de werknemers blootgesteld worden, ook als het gaat om risico's voor eenzelfde functie, kunnen verschillen van onderneming tot onderneming, van werkpost tot werkpost en zelfs van taak tot taak. Dit document mag dus nooit gebruikt worden als risicoanalyse of als lijst van te gebruiken persoonlijke beschermingsmiddelen. In het beste geval kan het als inspiratiebron gebruikt worden. Het gebruik van een deel van of het volledige document zonder tegelijk ook rekening te houden met de reële risico's of de reële arbeidsomstandigheden kan leiden tot ongevallen of incidenten.

### Disclaimer

De inhoud in dit document is zuiver informatief en heeft een didactisch doel. Wanneer u het document downloadt en consulteert, raden we u aan kennis te nemen van de disclaimer van PI op de website [www.werkpostfiche.be](http://www.werkpostfiche.be).

Preventie en Interim is niet verantwoordelijk voor onjuistheden of onvolledigheden in de informatie die in dit document gegeven wordt. Tot slot herhalen we nog even dat de informatie in dit document niet aangepast is aan persoonlijke of specifieke omstandigheden. De gebruiker mag ze niet beschouwen als persoonlijk, professioneel of juridisch advies.

Websites van derden waarnaar in dit document verwezen wordt, zijn niet de verantwoordelijkheid van PI.

## 9 VERSIE EN DATUM

Versie 1, Juli 2020

PI Slager en toonbankbediende slagerij - p. 25