

# Arbochecklist Horeca

In te vullen door bedrijf / opdrachtgever

Naam bedrijf/opdrachtgever:

Ingevuld door:

Datum (dd-mm-jjjj):

Functie/opdrachtnaam:

Korte functieomschrijving (mag ook als bijlage worden toegevoegd):

Het bedrijf / de opdrachtgever is bekend met de wettelijke verplichting om:

- de uitzendkracht voor aanvang van het werk voor te lichten over de risico's en de te nemen maatregelen.
- de uitzendkracht voor aanvang van het werk de benodigde persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM) te verstrekken.
- de uitzendkracht in te werken.
- leiding te geven aan de uitzendkracht en toezicht te houden op de werkplek.

## Aandachtspunten:

De gedetailleerde voorschriften staan in:

Arbowet: met name artikel 1 lid 1; artikel 3; artikel 5 lid 5; artikel 8.

Waadi (Wet allocatie arbeidskrachten door intermediairs): artikel 11.

- 1** De uitzendkracht gaat werken met glaswerk en messen waarbij de kans op snijden bestaat.
- Ja     Nee

Beschrijving:

## Aandachtspunten:

- Weet hoe je met glaswerk en messen omgaat, ook bij het schoonmaken ervan.
- Vraag je leidinggevende om uitleg over een veilige werkmethode.

- 2** De uitzendkracht gaat werken met machines - zoals snijmachines, vleesmolens, mixers – waarbij kans op snijden, knellen, pletten et cetera bestaat.
- Ja     Nee

Beschrijving:

## Aandachtspunten:

- Je mag zonder ervaring nóóit zomaar aan de slag gaan met zulke machines.
- Vraag uitleg over de werking en een veilige werkmethode aan je direct leidinggevende.
- Als je nog geen 18 jaar bent, mag je alleen gevaarlijke machines bedienen als een ervaren medewerker toezicht houdt.

# Arbochecklist Horeca

- 3** De uitzendkracht krijgt te maken met gladde vloeren - zoals in de keuken en achter de bar na het morsen van eten, olie en drank - waardoor hij kan uitglijden / vallen.

Ja  Nee

Waar en wanneer:

Dichte werkschoenen met antislip zolen<sup>1</sup> worden verstrekt door de opdrachtgever.

Ja  
 Anders, namelijk:



- 4** De uitzendkracht gaat werken met apparaten met hete delen, stoom, heet water, olie en vet, waarbij hij zich kan branden.

Ja  Nee

Waar en wanneer:

**Aandachtspunten:**

- Weet hoe je omgaat met apparaten met hete delen, stoom, heet water, olie en vet.
- Vraag je leidinggevende om uitleg over een veilige werkmethode.
- Weet wat je moet doen als je je brandt.



- 5** De uitzendkracht krijgt te maken met schadelijk geluid tijdens het werk, zoals in discotheken en bij evenementen.

Ja  Nee

Waar en wanneer:

Gehoorgeschermbescherming wordt verstrekt door de opdrachtgever.

Ja  
 Anders, namelijk:



**Aandachtspunten:**

- Er zijn speciale oordoppen (otoplastieken) die beschermen tegen schadelijk geluid (muziekfilters) en waarmee je gasten wel kunt verstaan (spraakverstaanbaarheid).
- Geluid is schadelijk als je elkaar op 1 meter afstand niet kunt verstaan zonder je stem te verheffen (>80 decibel).
- Het is slim om boven 80 decibel gehoorbescherming te dragen. Boven de 85 decibel moet het van de wet.

- 6** Agressief gedrag van gasten (zoals dreigen, schelden, slaan) en geweld (zoals beroving, vernielingen) komen voor. De uitzendkracht krijgt op de eerste werkdag instructie over wat hij in deze situaties moet doen.

Ja  
 Anders, namelijk:

**Aandachtspunten:**

- Weet wat je moet doen bij agressie en geweld.
- Vraag aan je leidinggevende wat de afspraken zijn over agressie en geweld.

# Arbochecklist Horeca

- 7 De uitzendkracht krijgt te maken met de volgende fysiek belastende werkzaamheden:
- Veel lopen en/of dragen (zoals bij het werk in de bediening).
  - Langdurig staan op dezelfde plek (zoals bij het werk in de keuken en achter de bar).
  - Werken in een ongemakkelijke houding (zoals bij het schoonmaken).
  - Veel repeterende bewegingen (zoals bij het bereiden van eten en het poleren van glazen en bestek).
  - Zwaar tillen (> 25 kg) (zoals bij het laden en lossen van goederen) of vaak tillen (van bijvoorbeeld kratten).
  - Veel duwen en trekken (van bijvoorbeeld een kar of zware pannen).

Waar en wanneer:

### Aandachtspunten:

- Gebruik de aanwezige hulpmiddelen (zoals steekwagen of kar. Let op: bepaalde hulpmiddelen mag je alleen gebruiken als je daartoe bevoegd bent).
- Wissel het werk zo veel mogelijk af.
- Til zware dingen samen met een collega.
- Denk aan je houding.

- 8 De uitzendkracht werkt met producten met één of meer van de volgende pictogrammen op het etiket (zoals bij reinigingsmiddelen en desinfecteermiddelen):

- |                             |                          |   |   |                          |  |  |
|-----------------------------|--------------------------|---|---|--------------------------|--|--|
| <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> |  | Irriterend, sensibiliserend, schadelijk | <input type="checkbox"/> |  | Ontvlambaar                                  |
|                             | <input type="checkbox"/> |  | Corrosief (bijtend)                     | <input type="checkbox"/> |  | Explosief                                    |
|                             | <input type="checkbox"/> |  | Giftig                                  | <input type="checkbox"/> |  | Oxiderend                                    |
|                             | <input type="checkbox"/> |  | Lange termijn gezondheidsgevaarlijk     | <input type="checkbox"/> |  | Gevaarlijk voor het aquatisch milieu (water) |

- Nee

Waar en wanneer:

Werkhandschoenen worden verstrekt door de opdrachtgever.

- Ja  
 Anders, namelijk:



Een veiligheidsbril tegen spatten wordt verstrekt door de opdrachtgever.

- Ja  
 Anders, namelijk:

# Arbochecklist Horeca

## Aandachtspunten:

- Weet waarmee je werkt. Lees het etiket en de gebruiksaanwijzing. Houd je aan de instructie.
- Gebruik handschoenen en andere persoonlijke beschermingsmiddelen als dit op het etiket of in de instructie staat.
- Wil je meer weten over een product? Vraag om het veiligheidsinformatieblad.

**9** Zijn er andere risico's waar de uitzendkracht mee te maken krijgt en die niet in deze checklist genoemd zijn?

Ja     Nee

Beschrijving van deze risico's:

**10** Let op, de uitzendkracht:

- vervangt geen cilinders die onder druk staan (zoals koolzuur- en persluchtcilinders);
- werkt niet aan installaties die onder druk staan (zoals het instellen of herstellen van kelderbier- en tapinstallaties).

Handtekening