KONTROLNÝ ZOZNAM pre reštaurácie

Kontrolný zoznam Vám pomôže na pracovisku začať so systematickým programom pracovného prostredia.

Program systematického pracovného prostredia

1. Existujú postupy na skúmanie rizík v pracovnom prostredí, napr. pravidelné kontroly bezpečnosti práce, stretnutia na pracoviskách alebo diskusie zamestnancov?
2. Posudzujete, aké vážne sú riziká?
3. Vypracovávate akčné plány, ak nie je možné okamžite vykonať zlepšenia?
4. Rozdeľujú sa povinnosti pracovného prostredia medzi manažérov, supervízorov práce a zamestnancov?
5. Nahlasujete a vyšetrujete príčiny zdravotných problémov súvisiacich s prácou, úrazy a vážne incidenty?
6. Majú noví zamestnanci úvodný kurz o používaní napríklad kuchynských strojov?

Priestory

1. Je v každej časti reštaurácie dobré osvetlenie?
2. Existujú žiarovky a žiarivky, ktoré nefungujú?
3. Existujú vetracie digestory nad sporákmi, mriežkami, fritézami a umývačkami riadu?
4. Sú podlahy klzké, poškodené alebo opotrebované? Zhromažďuje sa voda na podlahe?
5. Manipulujú vaši zamestnanci s prepravkami nápojov, sudov na pivo a iných ťažkých predmetov, čo môže spôsobiť škodlivé pracovné polohy pri tejto pracovnej činnosti?
6. Sú pracovné výšky upravené pre rôzne použitia a rôznych používateľov?
7. Môžete otvoriť mraziacu miestnosť zvnútra?
8. Nachádza sa v mraziarni alarmové tlačidlo?
9. Sú napájacie káble a elektrické zariadenia nepoškodené a uzemnené?

Dodávky tovaru

1. Je možné nakladať a vykladať tovar a vrátený tovar ergonomickým spôsobom?
2. Existujú vozíky, dopravné rudly a servírovacie vozíky pre ťažké suroviny a odpad?

Umývanie a čistenie

1. Musia ľudia zdvíhať veci nad výškou ramien pri umývaní riadu?
2. Je ťažké manipulovať so špinavými riadmi v dôsledku stiesnených priestorov a nedostatku manipulačných pomôcok?
3. Existuje dostatok priestoru na správne čistiace zariadenia?
4. Existujú karty bezpečnostných údajov s informáciami o skladovaní škodlivých saponátov a čistiacich kvapalín?
5. Používate osobné ochranné odevy, napr. ochranné okuliare a gumové rukavice pri manipulácii s chemikáliami?
6. Existuje pohotovostná stanica na umývanie očí?
7. Musia ľudia pri vykonávaní upratovacích prác zaujať škodlivé alebo nevhodné pracovné polohy?

Stroje

1. Existujú pokyny pre kuchynské stroje, ako sú krájače, mixéry a škrabky na zeleninu?
2. Je možné spustiť krájač, keď je hrúbka rezu nastavená smerom hore od nuly, keď podávač nie je na svojom mieste?
3. Zastaví sa škrabka na zeleninu, keď je veko trochu otvorené?
4. Boli nádoby na varenie skontrolované?
5. Sú miešače / miesiče cesta vybavené elektricky ovládanými chráničmi?
6. Funguje chránič sklonu na grile?
7. Má fritéza s pokrievkou veko a stojí stabilne na vhodnom mieste, v dostatočnej vzdialenosti od vodovodného kohútika?
8. Existujú ističe na strojoch, ktoré sú pripojené k prívodu elektriny zástrčkami v sieťových zásuvkách?
9. Existujú hasiace prístroje a prikrývky na báze oxidu uhličitého blízko vyprážacích povrchov a fritézy?

Servírovanie

1. Existujú pravidlá, koľko môže osoba niesť pri výkone svojej služby?
2. Používate vozíky na prepravu potravín a špinavých riadov z miesta na miesto?
3. Prepravujete jedlo a / alebo špinavé riady hore a dole po schodoch?
4. Existujú okná vo výkyvných dverách vedúcich do jedálenského priestoru?

Stres a pracovné zaťaženie

1. Majú zamestnanci čas na naplánované prestávky?
2. Majú zamestnanci možnosť urobiť si v prípade potreby krátke prestávky?