

KIJK OP VEILIG WERKEN IN DE HORECA

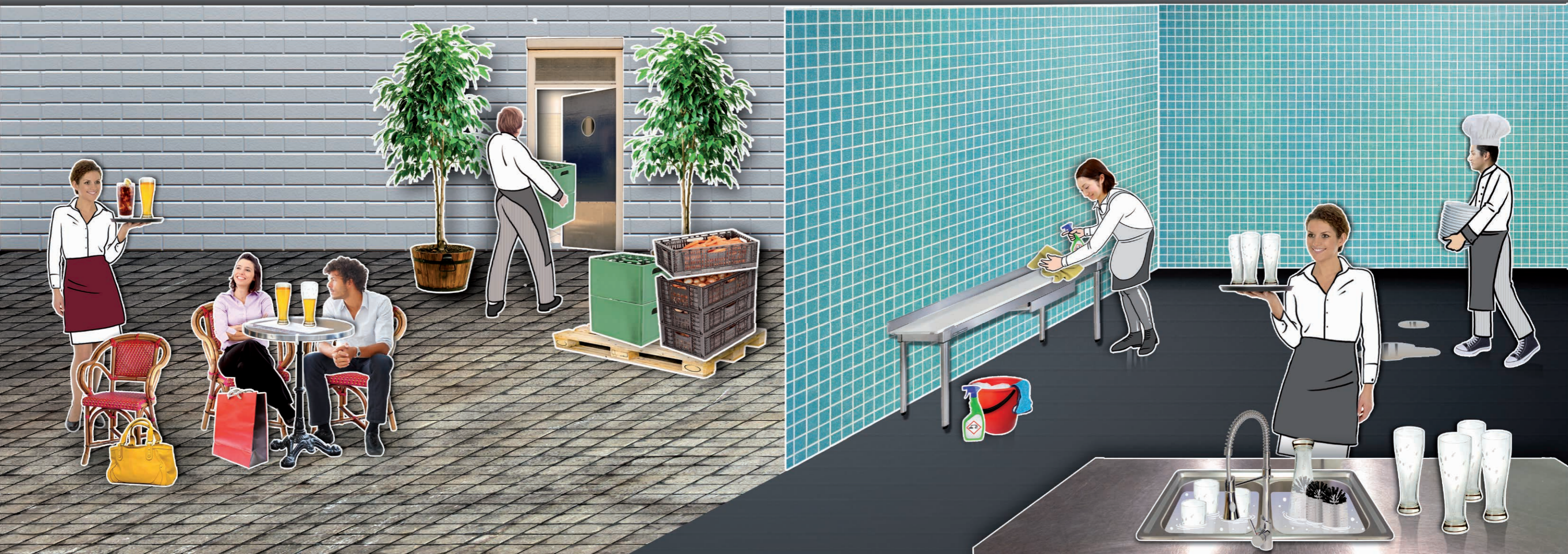
Heb jij er zicht op?

Laat je niet overvallen. Bereid je voor op je nieuwe werkplek. Veilig werken is geen gewoonte. Weten wat risico's op de werkplek kunnen zijn verkleint de kans op ongevallen.

Zoek de 10 risico's

Heb jij de meest voorkomende risico's gevonden? Bekijk de antwoorden en extra veiligheidstips op de volgende pagina en bespreek die met je intercedent. Meer voorbeelden?

Speel de game op www.jouwwerkjouwveiligheid.nl





Geluid

- ✓ Werken met gehoorbescherming.
- ✓ Bij voorkeur otoplastieken.

Snijden

- ✓ Gebruik een aandrukplaat, beschermkap of hulpstuk.

Snijden

- ✓ Knokkels naast de te snijden groenten.

Branden

- ✓ Rustig en beheerst.
- ✓ Kleinere hoeveelheden tegelijk in de pan.

Agressie

- ✓ Koelbloedig en parmantig optreden.
- ✓ Blijven staan.
- ✓ Gebruik 5-stappenplan 'Tips bij lastige situaties'.

Zwaar tillen

- ✓ Met slim karretje de goederen intern verder transporteren.

Snijden

- ✓ Glazen náást de spoelbak zetten en pakken als je gaat spoelen.
- ✓ Altijd even kijken of de bak leeg is.

Uitgliden

- ✓ Draag werkschoenen met antislipzolen, waardoor je minder snel uitglidt.

Gevaarlijke stoffen

- ✓ Trek handschoenen aan.
- ✓ Lees het etiket voordat je aan de slag gaat.

Struikelen

- ✓ Alert zijn op het begaanbaar houden van de looppaden.
- ✓ Obstakels actief weghalen zonder klantvriendelijk te worden.

Agressie

- ✓ Koelbloedig en parmantig optreden.
- ✓ Blijven staan.
- ✓ Gebruik 5-stappenplan 'Tips bij lastige situaties'.