É

Film

Forebyg skæreulykker i køkkenet

Film, gode råd og diskussionsmateriale om forebyggelse af skæreulykker i køkkener



Pålægsmaskiner, kødhakkemaskiner, røremaskiner og knive er udstyr, der hele tiden bruges i professionelle køkkener. De fleste skader i køkkener er snitsår, som opstår, når man bruger eller rengør udstyret.

Tekniske hjælpemidler skal være indrettet således, at de ikke indebærer risiko for sikkerhed eller sundhed, når de installeres og vedligeholdes på passende måde og anvendes i overensstemmelse med deres bestemmelse.

Ved indkøb af nye maskiner skal leverandøren garantere, at maskinen opfylder maskindirektiver og arbejdsmiljølovgivningens krav. Nye maskiner skal således være CE-mærkede og have en EU-overensstemmelseserklæring.

Der skal foreligge en dansk brugsanvisning til maskinen.

Medarbejderne skal være introduceret til arbejdet med farlige maskiner og redskaber mhp. at ulykker forebygges.

Film: En dag slipper heldet måske op

Spørgsmål til filmen

1. Hvorfor går det galt i filmen?
2. Hvor slemt kunne det være gået manden ved pålægsmaskinen?
3. Hvad kunne manden ved pålægsmaskinen selv have gjort for at beskytte sig?
4. Hvilken rolle spiller placeringen af pålægsmaskinen?
5. Hvad kunne deres arbejdsgiver/leder/arbejdsmiljøorganisation have gjort?
6. Hvad gør I for at sikre, at noget lignende ikke sker på jeres arbejdsplads?

Gode råd om forebyggelse af skæreulykker

Følgende er gode ideer til, hvad der kan gøres:

1. Vurder risikoen ved de forskellige maskiner og ved brugen af farlige redskaber. Gennemfør en plan for at fjerne eller reduce risiciene, og informer personalet.
2. Lær de ansatte at bruge maskinerne på en sikker måde.
3. Sørg for god plads, hvor der arbejdes med farlige redskaber og maskiner. Tænk i farezoner. Som udgangspunkt skal så slidt arbejde som muligt foregå i farezonen.
4. Sørg for, at alle maskiner er udstyret med beskyttelsesanordninger, og at alle ansatte bruger dem. Sørg for at udstyre skæremaskiner med fingerbeskyttelse og holder.
5. Maskiner, som af arbejdstekniske grunde ikke kan indrettes eller afskærmes, så risiko for personskade er udelukket, skal hav korrekt udformet nødstop ved farestederne.
6. Ved farligt efterløb skal nødstoppet kombineres med en bremse.
7. Det skal være nemt at slukke maskinerne.
8. Knive og håndværktøj skal have et sikkert greb. Knivenes greb skal desuden sikre, at hånden ikke kommer nær skæret.
9. Knive skal være skarpe og i god stand. De bør vaskes en ad gangen.
10. Bruge sikkerhedshandsker (f.eks. brynjehandsker) ved vanskelige skæreopgaver – for eksempel frosset kød og hårde grøntsager og ved rengøring af pålægsmaskine og knive fra kartoffelskræller.
11. Anvende en velegnet, skridsikker skæreflade.
12. Opbevare knive i en knivblok, på en dertil indrettet knivhylde eller en magnetholder på væggen.