



Care for
Life and
Business



Welzijn binnen de horeca



Infobrochure

Welzijn binnen de horeca

1	Fysieke belasting	4
1.1	Houdingen en bewegingen	4
1.2	Tillen van lasten	4
1.3	Stappen	5
2	Veiligheid	6
2.1	Vallen en struikelen	6
2.2	Brandveiligheid	7
2.3	Snijwonden	8
2.4	Elektriciteit	9
2.5	Gasinstallaties en -apparaten	9
3	Omgevingsfactoren	10
3.1	Lawaai	10
3.2	Verlichting	10
3.3	Verluchting en klimaat	11
4	Gevaarlijke stoffen	12
5	Psychosociale belasting	14
5.1	Werkdruk	14
5.2	Alcohol en drugs	15
5.3	Agressie en geweld	15
6	Hygiëne - HACCP	16
7	Varia	17
7.1	EHBO	17
7.2	PBM's	18
7.3	Medisch toezicht	18
7.4	Jobstudenten/jongeren	19
7.5	Checklist inspectie	20



Inleiding

De meeste mensen associëren horeca met plezier, met genieten. Voor de mensen die er hun boterham mee verdienen is het natuurlijk gewoon werken. Een werk dat ze meestal graag en met passie doen, maar dat ook zijn risico's en gevaren kent. Wanneer we de statistieken van Fedris raadplegen, dan zien we dat het met de echte beroepsziekten nogal meevalt. Het aantal en de ernst van de arbeidsongevallen liggen niet ver onder het gemiddelde van andere sectoren. Het actief opsporen en aanpakken van de risico's is dus zeker geen overbodige luxe. In deze brochure overlopen we de meest voorkomende veiligheids- en gezondheidsrisico's die zich in de horeca voordoen. We benoemen niet enkel de problemen, we proberen ook oplossingen voor te stellen. Een brochure is natuurlijk altijd beperkt; daarom verwijzen we u voor meer informatie en assistentie naar onze specialisten binnen de verschillende deelgebieden.

1 Fysieke belasting / Ergonomie

De fysieke belasting die gepaard gaat met het werk in de horeca is zeer gevarieerd en kan in een aantal omstandigheden (te) groot zijn.

1.1 Houdingen en bewegingen

Spier-pees-botaandoeningen, vaak ook musculoskeletale aandoeningen (MSA) genoemd, zijn gezondheidsproblemen die ontstaan door overbelasting van structuren als spieren, pezen, ligamenten, zenuwen en gewrichten. Dit soort aandoening kan zich zowel bij keuken- als bij zaalpersoneel manifesteren. Een aantal maatregelen kan helpen voorkomen dat er (onherstelbare) schade optreedt:

- Hou bij de inrichting van de keuken rekening met de menselijke afmetingen (hoogte van de werkplekken, diepte van de (af) wasbakken ...).
- Werk zoveel mogelijk met een rechte rug.
- Werk niet met gedraaid bovenlichaam.
- Werk zoveel mogelijk op heuphoogte.
- Houd de ellebogen laag.
- Houd de polsen zoveel mogelijk in een neutrale (in het verlengde van de onderarm) positie.
- Vermijd veelvuldig draaien en buigen van de polsen.
- Zorg voor voldoende afwisseling in taken en voor voldoende recuperatie tussen twee opeenvolgende shifts.

1.2 Tillen van lasten

Een van de voornaamste oorzaken van ziekteverzuim in onze maatschappij zijn rugklachten. Ook hier is preventie zeer belangrijk. Slecht heffen en tillen ligt immers vaak aan de oorsprong van deze aandoeningen. Een gedegen opleiding kan hier hulp bieden. Enkele basisprincipes in acht houden kan al een eerste aanzet zijn om problemen te voorkomen:

- Zorg ervoor dat u zo weinig mogelijk moet heffen en tillen; loop liever twee keer.
- Til zoveel als mogelijk met een rechte rug.
- Buig door de knieën.
- Plaats de voeten 'rond' de last die u moet optillen.
- Neem met één hand steun en zwaai één been naar achter als u iets moet oprapen.
- Zeer zware lasten optillen of verplaatsen is ten allen tijde af te raden; gebruik een hulpmiddel of vraag hulp van anderen.
- Volg een opleiding 'Manueel hanteren van lasten'.



1.3 Stappen

Voor zaalpersoneel is het meestal geen probleem om aan de tegenwoordig zo gepromote 10.000 stappen per dag te komen. Vaak leggen ze dagelijks een veelvoud van dit doel af. Op zich is dit geen groot gezondheidsprobleem, integendeel zelfs, maar het moet wel op een verantwoorde manier gebeuren. Veel heeft hier te maken met de keuze van het schoeisel; dit moet aangepast zijn aan dit soort 'verplaatsingen'. Dit betekent dat de schoen comfortabel moet zijn en dat hoge hakken uit den boze zijn. Naaldhakken zijn misschien elegant, maar totaal niet geschikt om grote afstanden op af te leggen of om de ganse dag te dragen.

Op momenten dat er gerust kan worden, kan er best gezeten of gesteund worden om de benen te ontlasten.

Schoeisel moet
aangepast zijn
aan het soort
'verplaatsing'

2 Veiligheid

2.1 Vallen en struikelen

Vallen en struikelen is ook in de horeca een veelvoorkomend probleem. Zeker voor zaalpersoneel zijn de gevolgen zeer vervelend. De klanten kunnen in dit geval immers ook in de klappen delen. In de keuken loert dit risico ook om de hoek. Preventie is zoals zo vaak het ordewoord:

- Let op met rondslingerende zaken.
- Ruim op vooraleer u begint te werken (en als u uw werk beëindigt): dit geldt zowel voor werkplekken als voor looproutes.
- Rondslingerende kabels, tapijten die niet mooi vlak liggen en hoogteverschillen in de vloer (inclusief drempels) vormen een belangrijke oorzaak van struikelpartijen.
- Duid niveauverschillen (opstapjes, hoge drempels, ...) duidelijk aan.
- Let op met natte vloeren: slipgevaar.
- Ruim gemorste substanties (water, zeep, olie, vet...) meteen op.
- Draag goed aansluitende schoenen met antislipzolen.
- Verplaats u rustig, begin niet te rennen.
- Zorg dat u ziet waar u loopt; neem niet zoveel mee dat u uw voeten niet meer ziet.
- Let op met spullen van klanten; voorzie eventueel haakjes om handtassen aan te bevestigen.
- Hou bij het trappen op- en afgaan de leuning vast.





2.2 Brandveiligheid

'If you can't stand the heat, get out of the kitchen' (als je niet tegen de hitte kan, blijf dan weg uit de keuken) is een uitdrukking die u in politieke milieus weleens hoort. Het feit dat het er in de keuken letterlijk en/of figuurlijk weleens warm aan toe wil gaan, mag echter geen excuus zijn om brandwonden op te lopen. Een aantal eenvoudige maatregelen kunnen veel onheil voorkomen:



- Zorg voor een brandpreventiedossier (wettelijk verplicht).
- Zorg dat vluchtroutes duidelijk aangegeven zijn en dat ze vrij toegankelijk zijn.
- Let op bij de keuze van decoratiemateriaal: kies enkel onbrandbare spullen.
- Laat elektriciteits- en verwarmingsinstallaties periodiek controleren.
- Zorg dat verplaatsbare verwarmingstoestellen (bv. terrasverwarmers) stabiel opgesteld staan.
- Zorg voor een goed onderhouden en gereinigde keuken.
- Voorzie voldoende en geschikte brandblusapparaten. Laat ze periodiek nazien door een bevoegde instantie.
- Zorg voor een opleiding kleine blusmiddelen.
- Voorzie voor personeel dat met hete potten en pannen moet werken schorten, pannenlappen en handschoenen.
- Wees voorzichtig bij het openen van de oven: vermijd contact met de hete lucht die plots vrijkomt.
- Zorg dat voldoende mensen een EHBO-opleiding genoten hebben en dat het nodige verzorgingsmateriaal aanwezig is.
- Voorzie één of meerdere blusdeken.
- Doof het vuur in een friteuse nooit met water maar gebruik een blusdeken of voorzie een automatische brandblusinstallatie.

2.3 Snijwonden

Scherpe messen, kapotte glazen of borden, keukenapparaten ... in een gemiddelde keuken loeren er genoeg risico's om de hoek. Orde en netheid, samen met wat organisatorische maatregelen moeten helpen snijwonden te voorkomen:

- Ruim gebroken glas of gebroken serviesgoed altijd onmiddellijk op. Doe dit met stoffer en blik en/of met aangepaste handschoenen. Doe dit nooit met blote handen.
- Hou scherpe voorwerpen apart bij de afwas. Een scherp mes in een afwasbak met schuim is onverantwoord.
- Berg scherp materiaal en snijgereedschap na gebruik onmiddellijk op.
- Draag aangepaste beschermingsmiddelen bij het uitbenen van vlees.
- Zorg voor orde en netheid in de keuken.
- Handgereedschap moet goed onderhouden zijn, zonder defecten.
- Zorg dat de stekker uit het stopcontact getrokken is als u keukenapparaten schoonmaakt.





2.4 Elektriciteit

Ongevallen met elektriciteit komen in alle bedrijfstakken en dus ook in de horeca voor. De gevolgen kunnen van zeer onschuldig tot uitermate dramatisch variëren. Dit dramatische kan zowel op 'elektrocucie en dood' als op 'brand en vernieling' slaan. Enige aandacht voor deze risico is dus zeker op zijn plaats.

- Zorg ervoor dat de elektrische installatie in orde en gekeurd is (laat uw laagspanningsnet vijfjaarlijks keuren door een bevoegd organisme).
- Kijk toestellen regelmatig na op elektrische gebreken.
- Meld onmiddellijk wanneer elektrische toestellen defect zijn; probeer niets zelf te repareren, maar laat dit over aan professionals.
- Kapotte kabels, stekkers of stopcontacten mogen niet meer gebruikt worden.
- Pak altijd de stekker vast als u hem uit het stopcontact wilt halen. Trek niet aan de kabel, want dan kan de isolatie loslaten.
- Gebruikt u een verlengkabel, rol deze dan altijd eerst uit; anders is er gevaar voor warmteontwikkeling en brand.
- Vocht en elektriciteit gaan niet samen: droog altijd uw handen wanneer u met elektrische apparaten werkt.
- Begint een toestel of een apparaat te roken, te stinken of ziet u vonken: trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
- Elektriciteitskasten zijn enkel toegankelijk voor bevoegde personen (opleiding BA4 of BA5).

2.5 Gasinstallaties en -apparaten

Gasinstallaties en gasapparaten vormen niet enkel een risico op brand en ontploffing, maar ook op intoxicatie. Ze dienen daarom goed geïnstalleerd en onderhouden te worden. Deze taken mogen enkel uitgevoerd worden door geschoold personeel. Installaties op aardgas moeten vóór de ingebruikname en nadien aan een conformiteits- en dichtheidscontrole onderworpen worden. Dit moet gebeuren door een erkend organisme.

3 Omgevingsfactoren

Met omgevingsfactoren doelen we op lawaai, verlichting, verluchting en klimaat. In principe gelden hier dezelfde wetten en voorschriften als voor andere werknemers. Door de aard van het werk is het echter soms moeilijk om zich eraan te houden.

3.1 Lawaai

De lawaainiveaus in de horeca zijn meestal niet van die aard dat ze gehoorschade zullen veroorzaken. Uitzondering hierop vormen natuurlijk sommige cafés en dancings. Ook in deze materie geldt: 'meten is weten'. Indien men door een risicoanalyse niet zeker kan stellen dat men aan de normen voldoet, dan zal een geluidsmeting soelaas bieden. Indien men de wettelijk vastgestelde niveaus overschrijdt, dan zal men maatregelen moeten treffen: blootstellingsduur beperken in de tijd, persoonlijke beschermingsmiddelen voorzien, medisch toezicht organiseren, ...

Een goede geluidsmeting kan ook helpen de grootste boosdoeners te identificeren. Soms kunnen enkele eenvoudige ingrepen het globale geluidsniveau substantieel verlagen. Een goed onderhoud van keukenapparatuur (mixers, cutters, ...), dampkappen en afwasinstallaties kan het algemene geluidsniveau al sterk reduceren.

3.2 Verlichting

Voor keuken, bergruimtes, kelders e.d. moet men zich natuurlijk aan de vastgestelde verlichtingsniveaus houden. Ook doorgangen en verbindingsgangen moeten adequaat verlicht zijn.

Alhoewel de zaal voor het daar aanwezige personeel ook een werkruimte is, is het niet altijd even eenvoudig de verlichtingsniveaus aan te passen aan de vereisten. De sfeer is natuurlijk ook belangrijk.



3.3 Verluchting en klimaat

Zeker op warme zomerdagen kan het klimaat in de keuken moeilijk te beheersen zijn. Koken gaat nu eenmaal gepaard met warmte en met allerlei dampen. Een warm en vochtig klimaat gaat al snel als belastend ervaren worden. Zowel goed functionerende dampkappen als een algemeen luchtverversingssysteem kunnen helpen het klimaat binnen aanvaardbare grenzen te houden. Hierbij moet wel de nodige aandacht aan lawaai en tocht geschonken worden.



4 Gevaarlijke stoffen

Alhoewel u het op het eerste zicht niet zou verwachten, komen ook in de horeca regelmatig producten met gevaarlijke eigenschappen voor. De meeste van deze producten worden gebruikt om de installaties te reinigen of te onderhouden. Gelukkig zijn niet alle gebruikte producten even gevaarlijk. Toch kent u beter de specifieke eigenschappen vooraleer u het werk aanvat. Een goede kennis van deze producten en van hun gevaren in combinatie met een juiste werkwijze, kunnen immers korte- of langetermijngezondheidsproblemen helpen voorkomen. Enkele belangrijke preventieprincipes:

- Vervang gevaarlijke producten zoveel mogelijk door minder gevaarlijke.
- Gebruik de aangegeven dosis, meer is meestal niet nodig.
- Als u een product moet verdunnen, giet dit product dan bij het water en niet omgekeerd.
- Zorg dat de veiligheidsinformatiebladen¹ van de verschillende producten ter beschikking zijn.
- Bewaar producten altijd in hun originele verpakking en verwijder nooit de etiketten.
- Lees de gebruiksaanwijzing als u het product niet kent en/of nog nooit gebruikt hebt.
- Draag de voorgeschreven beschermingsmiddelen (handschoenen, masker, ...).
- Ruik nooit rechtstreeks aan een poetsproduct.
- Als u aan het poetsen bent, zorg dan voor een goede verluchting.
- Gebruik liefst geen ammoniak, javel of vloeibare ontstopper: deze producten kunnen zowel luchtwegaandoeningen als huidletsels veroorzaken.
- Probeer het gebruik van gevaarlijke producten te beperken in de tijd. Poets geen 8 uur per dag met soms agressieve producten, maar wissel af met andere werkzaamheden.
- Zorg dat u de betekenis van de gevaarsymbolen (rode ruit met zwarte tekening) op de verpakking kent en begrijpt (producten met de oude pictogrammen - zwarte figuren op oranje achtergrond pictogrammen - mogen trouwens niet meer gebruikt worden).
- Meng NOOIT verschillende poetsproducten; dit kan in sommige gevallen aanleiding geven tot het ontstaan van zeer agressieve dampen.

¹ VIB of veiligheidsinformatiebladen kunnen opgevraagd worden bij de leverancier of de producent van de producten. Ze bevatten de belangrijkste informatie over de gevaren en de te nemen voorzorgsmaatregelen van het product.



- Bewaar poetsproducten op een veilige plaats, onbereikbaar voor kinderen.
- Draag zorg voor het milieu: lege verpakkingen en ongebruikte resten horen bij het KGA (Klein Gevaarlijk Afval)



GHS01
Explosief



GHS06
Toxisch
(giftig)



GHS02
Ontvlambaar



GHS07
Irriterend, sensibiliserend,
schadelijk



GHS03
Brandbevorderend
(oxiderend)



GHS08
Gevaarlijk voor
langetermijngezondheid



GHS04
Houder onder druk



GHS09
Schadelijk voor het milieu



GHS05
Corrosief
(bijtend)

Zorg dat u het nummer van het anti-gifcentrum altijd bij de hand heeft:
070 245 245

5 Psychosociale belasting

5.1 Werkdruk

De klant, hoe veeleisend hij ook kan zijn, blijft koning. Aan de andere kant staan natuurlijk de chef en het keukenpersoneel dat moet proberen aan deze eisen tegemoet te komen. Het zaalpersoneel staat tussen deze twee partijen in.

Horeca staat ook min of meer gelijk met flexibiliteit. Het is bijna nooit een nine to five job. Integendeel, men weet vaak wel wanneer men het werk aanvat, maar lang niet altijd wanneer het gedaan zal zijn. De work-life balance kan dan in het gedrang komen. Tel daar de conflicten nog bij die soms met collega's ontstaan en het is duidelijk dat deze jobs vaak een zware psychosociale belasting inhouden.

De werkgever is al geruime tijd verplicht deze belasting te evalueren m.b.v een risicoanalyse. Een bevraging van het personeel moet duidelijk maken waar de knelpunten liggen. Wettelijk gezien evalueert men de 5 A's: arbeidsorganisatie, arbeidsinhoud, arbeidsvoorwaarden, arbeidsomstandigheden en arbeidsverhoudingen. Deze risicoanalyses worden meestal door specialisten uitgevoerd (zoals de medewerkers van de afdeling psychosociale aspecten van CLB Externe Preventie).

Het volstaat natuurlijk niet een risicoanalyse te maken. Achteraf moeten er ook actiepunten ontwikkeld worden om de risicofactoren te counteren. Alhoewel dit de verantwoordelijkheid is van de werkgever, kan externe hulp en advies nuttig en nodig zijn.





5.2 Alcohol, drugs en medicatie

Al sedert verschillende jaren is iedere werkgever verplicht een beleid rond alcohol, drugs en medicatie te hebben (cao 100, 2009). In de horeca is het misschien nog belangrijker dan in andere sectoren om een duidelijk beleid op papier te zetten. Waar het in een 'klassiek' bedrijf gemakkelijk is om alcoholische dranken te verbieden, ligt dit in de horeca natuurlijk wat moeilijker. Dit neemt niet weg dat duidelijke regels i.v.m. het gebruik van alcohol, drugs en medicatie opgesteld kunnen worden. Wat kan wel, en wat kan niet. Wat zijn de gevolgen wanneer men zich niet aan de regels houdt.

Voor drugs is de situatie meestal iets eenvoudiger: deze kunnen nooit op het werk. Maar ook hier wordt best duidelijk afgesproken wat wel of niet kan en welke de eventuele gevolgen zijn. Bepaalde verdovende medicatie kan ook in dit beleid opgenomen worden.

5.3 Agressie en geweld

Terwijl het 'gewone' werk al stressvol kan zijn, wordt horecapersoneel bij tijd en wijle ook geconfronteerd met agressieve en/of gewelddadige klanten. In theorie is het de taak van de werkgever om ervoor te zorgen dat dit soort zaken niet kan voorkomen. Dit is natuurlijk gemakkelijker gezegd dan gedaan. Voor klanten waarvan gekend is dat ze 'probleemgedrag' vertonen, zou men voorzorgsmaatregelen kunnen nemen. Meestal is dit echter niet het geval.

Spreek duidelijk af hoe men met agressieve of gewelddadige klanten kan omgaan. Stuur uw medewerkers eventueel naar een opleiding indien dit soort confrontaties vaker voorkomt. Wat de werkgever alleszins moet doen, is deze incidenten registreren. Hiervoor bestaat het register voor feiten van geweld door derden. Dit is een document waarin alle feiten van geweld, pesterijen en ongewenst seksueel gedrag op het werk door derden worden genoteerd. Werknemers zouden gestimuleerd moeten worden dit register in te vullen (desnoods anoniem). Na evaluatie kan dan worden bekeken welke gerichte acties en maatregelen genomen kunnen worden om dergelijke incidenten zoveel mogelijk te voorkomen.

6 Hygiëne - HACCP

Zeggen dat hygiëne in de horeca zeer belangrijk is, is een beetje een open deur intrappen. HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) is een systeem waarbij men de potentiële gevaren voor de gezondheid van de consument dient te identificeren en vast te stellen. Men gaat de risico's niet enkel opsporen, men zal ze ook proberen te elimineren of te minimaliseren.

We gaan hier HACCP niet uitgebreid behandelen, maar willen toch enkele aandachtspunten aanhalen:

- Was de handen na elk toiletbezoek (stickers moeten dit duidelijk maken), en na mogelijk contact met bacteriën (geld aannemen, telefoneren, niezen, neus snuiten, ...). Droog de handen met een papieren handdoek of met een handblazer.
- Zorg voor een goede handhygiëne: geen juwelen (ringen, armbanden, ...), kort geknipte nagels ...
- Werk een poetsplan uit; en dit zowel voor de vloeren als voor de installaties.
- Controleer voorraden dagelijks en verwijder wat niet meer bruikbaar is.
- Zorg voor gesloten vuilbakken die met een voetpedaal geopend kunnen worden.
- Ledig de vuilbakken dagelijks.
- Voorzie een ongedierteplan, voer het uit en volg het goed op.
- Werknemers met besmettelijke huidziekten of met geïnfecteerde wonden kunnen niet met voedsel werken.
- Werknemers met diarree worden ook best uit de keuken en de zaal verwijderd.





7 Varia

7.1 EHBO

Ondanks alle voorzorgsmaatregelen die we genomen hebben, kunnen er zich nog altijd ongevallen voordoen. Werknemers moeten dus niet alleen elementaire verzorgingsprincipes (zoals wondverzorging) kennen, ze moeten ook leren inschatten wat de ernst van een ongeval of een acute gebeurtenis is: wanneer kunnen ze het zelf behandelen, wanneer moeten ze naar de huisarts of wanneer moeten ze de hulpdiensten (112) verwittigen?

Een goede EHBO-opleiding, met speciale aandacht voor dringende medische hulpverlening, kan zowel het personeel als de klanten ten goede komen. Werknemers moeten daarenboven leren op welke manier ze arbeidsongevallen best rapporteren (arbeidsongevallenregister) en melden aan de werkgever. Dit om een correcte afhandeling door de arbeidsongevallenverzekeraar mogelijk te maken.

Zorg voor een goed uitgeruste EHBO-koffer en duid iemand aan die de inhoud op regelmatige basis controleert. Duid met een geschikt pictogram aan waar men eerste hulp kan bekomen.



Noodnummer alle hulpdiensten	112
Politie	101
Antigifcentrum	07 245 245
Zelfmoordpreventie	1813

Interne vertrouwenspersoon	
Interne preventieadviseur	
Externe preventiedienst	
Externe preventieadviseur psychosociale aspecten	

7.2 PBM's

Persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM's) en arbeidskledij dienen in principe enkel om de restrisico's weg te werken. Ze mogen daarom nooit als eerste maatregel gebruikt worden. Gebruik goede huishoudhandschoenen (vervaardigd uit nitril) om de huid te beschermen tegen de schadelijke en irriterende invloed van poetsproducten. Draag gesloten schoenen met een profiel en een antislipzool (type S3). De hak van de schoen is maximaal 4 cm hoog. Draag aangepaste arbeidskledij om te vermijden dat uw kleren vuil worden.

7.3 Medisch toezicht

Werknemers uit de voedingssector zijn sinds 1 januari 2016 niet langer verplicht onderworpen aan het gezondheidstoezicht. Dit op voorwaarde dat 'voeding' het enige beroepsrisico is. Als de werknemers ook aan andere risico's (gevaarlijke stoffen, lawaai, ploegenarbeid, heffen en tillen, ...) blootgesteld worden, dan kan een gezondheidsbeoordeling toch noodzakelijk blijken.

Vanaf 11 augustus 2018 is het ook niet langer nodig over een medisch attest te beschikken wanneer men in de voedingssector werkt. Tot dan toe moesten werknemers die in contact kwamen met onverpakte voedingswaren om de drie jaar een attest verkrijgen (via de huisarts of via de arbeidsarts). Met dit attest verklaarde de geneesheer dat de werknemer geen besmettelijke ziekte had waarmee hij het voedsel eventueel zou kunnen besmetten.

Dit betekent natuurlijk niet dat de werkgever (en de werknemer) geen aandacht meer moeten hebben voor de overdracht van besmettelijke ziektes. Wanneer men weet dat men een besmettelijke ziekte heeft, moeten onmiddellijk de nodige maatregelen genomen worden.



7.4 Jobstudenten/jongeren

De horecasector is de sector bij uitstek waar jongeren en jobstudenten een centje proberen bij te verdienen. De sector is, zeker in toeristische gebieden, ook sterk afhankelijk van deze flexibel inzetbare medewerkers. Naast arbeids- en sociaalrechtelijke aspecten van jongeren- en studentenarbeid moet men ook aandacht hebben voor de bepaling uit de welzijnswetgeving. Mogen deze medewerkers wel alle werk uitvoeren? Mogen ze overal in je bedrijf werken? Mogen ze op alle momenten van de dag en de nacht werken? Moet uw speciale maatregelen treffen? In de welzijnswetgeving is weinig of niets opgenomen over studenten als dusdanig. Er is wel een apart hoofdstuk voorzien voor 'Jongeren op het werk'. Studenten-werknemers (jobstudenten) worden automatisch tot deze categorie gerekend. CLB Externe Preventie kan u helpen als u niet duidelijk weet wat u deze jongeren al dan niet mag laten doen.



7.5 Checklist inspectie

De overheid voert op gezette tijdstippen controles uit op de naleving van de welzijnswetgeving. Dit kan n.a.v. een ernstig ongeval, maar ook in het kader van een bepaalde campagne. Daarnaast kan de inspectie ook 'zomaar' een inspectie bij uw bedrijf uitvoeren. Onderstaande checklist kan u helpen om voorbereid te zijn op een dergelijke inspectie, ...

- Bent u aangesloten bij een externe dienst voor preventie en bescherming op het werk?
- Heeft u een Globaal Preventieplan (GPP) opgesteld?
- Heeft u een Jaarlijks Actieplan (JAP) opgesteld?
- Hebben uw werknemers het verplichte gezondheidstoezicht gehad (indien nodig)?
- Heeft u een identificatiedocument IDPB?
- Heeft u een jaarverslag van uw IDPB opgesteld?
- Kunt u een verslag 'Bezoek aan de arbeidsplaats' van uw externe dienst voorleggen?
- Heeft u de nodige keuringsverslagen?
 - elektriciteit laagspanning;
 - elektriciteit hoogspanning;
 - gasinstallatie;
 - heftoestellen.
- Heeft u de nodige risicoanalyses uitgevoerd?
 - chemische agentia;
 - brand;
 - moederschapsbescherming;
 - manueel hanteren van lasten;
 - omgevingsfactoren;
 - psychosociale aspecten.
- Hebt u procedures voor:
 - EHBO;
 - pesten op het werk, ongewenst seksueel gedrag ...
- Hoe staat het met:
 - werkkledij en PBM's;
 - sociale voorzieningen (toiletten, refters, rustruimten, ...).



Wees voorbereid
op een eventuele
inspectie met onze
checklist!



Notities

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

De informatie uit deze folder is afkomstig van CLB Externe Preventie.

U kunt deze brochure downloaden op onze website www.clbgroup.be/externe-preventie/brochures-nieuwsbrieven-info of aanvragen per e-mail via edpb@clbgroup.be. Voor alle vragen over welzijn kunt u bij ons terecht.

Versie 2.0 - juli 2019



Download deze brochure (en alle andere) op
www.clbgroup.be/externe-preventie/brochures-nieuwsbrieven-info

CLB EDPB vzw
Industrieterrein Kolmen 1085
3570 Alken - T 011 59 83 50 - edpb@clbgroup.be
www.clbgroup.be/externe-preventie

