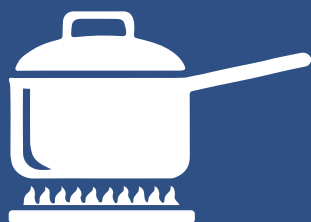


Keukenpersoneel



INHOUDSOPGAVE

1. WERKPOST OF FUNCTIE	2
1.1 Taken	2
1.2 Vereiste kwalificaties en beroepsvoorwaarden	4
1.3 Lokalisatie	5
1.4 Arbeidsmiddelen	5
1.5 Voorafgaande instructies	6
1.6 Te voorziene opleidingen	7
1.7 Student-werknemers	7
1.8 Bijkomende informatie	7
2. RISICO EN PREVENTIEMAATREGELEN	8
2.1 Mogelijke risico's	8
2.2 Persoonlijke beschermingsmaatregelen en werkkledij	19
2.3 Bijkomende informatie	20
3. GEZONDHEIDSTOEZICHT	20
3.1 Vaccinaties en testen	20
3.2 Gezondheidsrisico's	20
3.3 Bijkomende informatie	21
4. MOEDERSCHAPSBESCHERMING	21
5. ADVIEZEN	21
6. AANDACHTSPUNTEN BEDRIJFSBEZOEK	22
6.1 Algemeen	22
6.2 Specifiek	22
7. DIDACTISCHE HULPMIDDELEN	22
7.1 E-learning	22
7.2 Risicozoektocht	23
8. OPMERKINGEN EN DISCLAIMER	24
9. VERSIE EN DATUM	24





1. WERKPOST OF FUNCTIE

1.1 Taken

Het takenpakket van het keukenpersoneel kan heel divers zijn en afhangen van de functie die aan de werknemer wordt toegekend. De Horeca sector (PC 302) beschikt over een duidelijk omlijnde functieclassificatie die aangeeft welke taken aan welke functie worden toebedeeld. Zo omvat de afdeling "Keuken" 34 verschillende functiebenamingen.

De toegekende functie hangt af van de door opleiding verworven ervaring en van een eventuele leidinggevende en superviserende rol die naar andere werknemers toe wordt uitgeoefend. De "chef de partie" bijvoorbeeld heeft ervaring als demi-chef de partie en is verantwoordelijk voor een deel van de bereidingen (warme of koude bereidingen). Hij/zij geeft instructies aan de keukenhulpen (commis) die in zijn/haar afdeling werken.

Hieronder worden drie functies behandeld:

- De hulpkok, die ressorteert onder de kok of de keukenverantwoordelijke (keukenchef);
- De kok;
- De afwasser.

→ De hulpkok

De hulpkok ressorteert onder de kok, die zelf de eigenaar of de zaakvoerder van de zaak kan zijn. Hij/zij voert alle bereidingen uit volgens de instructies van de kok/eigenaar/zaakvoerder en kan hem vervangen voor de volledige keukendienst bij diens afwezigheid. Hij/zij geeft eventueel instructies aan de commis (keukenhulp).

• Hoofdtaken:

Vóór de dienst:

- Doet de mise-en-place van de warme en koude gerechten;
- Braadt vlees, vis en gevogelte;
- Bereidt alle sauzen en patisserie.

Tijdens de dienst:

- Bereidt de gerechten volgens bestelling, respecteert hierbij een bepaalde planning, recepten, werkmethode en werkorganisatie;
- Schikt en garneert op borden en schotels, respecteert de proportionering van de verschillende componenten;
- Geeft eventueel instructies aan commis en vervangt de kok indien nodig.

Keukenpersoneel



Na de dienst:

- Ruimt de keuken op;
- Controleert en verwerkt de voedseloverschotten;
- Controleert de kwaliteit en de versheid van de producten;
- Zorgt voor een hygiënische opslag en bewaring van de voedingsmiddelen;
- Garandeert orde en netheid in de koelkasten en diepvriezers;
- Controleert de voorraden en geeft de bestellingen door aan de uitbater;
- Maakt de werktuigen en de werkplek schoon;
- Staat in voor de orde, netheid en veiligheid in de keuken;
- Respekteert de veiligheidsnormen tijdens de werkzaamheden;
- Signaleert problemen en defecten.

→ Kok

De kok ressorteert onder de keukenverantwoordelijke of onder de zaakvoerder of de eigenaar. De kok staat in voor alle bereidingen in de keuken. De kok werkt alleen in de keuken of heeft de leiding over een hulpkok of meerdere keukenhulpen (commis).

Hij/zij voert alle keukenwerkzaamheden uit: de mise-en-place, het bereiden, schikken en garneren van gerechten. Hij/zij stelt hiervoor de planning op en staat in voor de organisatie van de werkzaamheden. Hij/zij is verantwoordelijk voor de berekening van de bestellingen en de controle van alle benodigdheden. Hij/zij waarborgt de kwaliteit van alle gerechten.

• Hoofdtaken:

Vorbereiding van de dienst:

- Doet de mise-en-place van alle warme en koude gerechten: soepen, voorgerechten, hoofdschotels, sauzen, salades, desserts, patisserie;
- Braadt vlees, vis en gevogelte; bereidt alle sauzen;
- Realiseert de bereidingen voor banketten of buffetten.

Tijdens de dienst:

- Bereidt en werkt de gerechten af volgens bestelling; respecteert de planning/tijden, recepten, werkmethode en werkorganisatie;
- Schikt en garneert de gerechten op borden en schotels of zet ze "au bain marie", respecteert de porties van de verschillende componenten van de maaltijden;
- Let op een optimaal grondstoffenverbruik, de presentatie, de smaak en de kwaliteit;
- Geeft instructies aan de keukenhulpen;
- Geeft uitleg over de samenstelling van de gerechten op vraag van de klanten.

Na de dienst:

- Ruimt de keuken op;
- Controleert en verwerkt de voedseloverschotten;
- Controleert de kwaliteit en de versheid van de producten;

Keukenpersoneel



- Zorgt voor een hygiënische opslag en bewaring van de voedingsmiddelen;
- Garandeert orde en netheid in de koelkasten en diepvriezers;
- Controleert de voorraden en voert de nodige bestellingen uit, controleert de kwaliteit en de kwantiteit van de leveringen, signaleert afwijkingen;
- Maakt de werkplek en de werkinstrumenten schoon;
- Staat in voor de orde, netheid en veiligheid in de keuken;
- Respekteert de veiligheidsnormen tijdens de werkzaamheden;
- Is creatief in het zoeken, uitwerken en voorstellen van nieuwe bereidingen, gerechten of presentaties;
- Staat in voor de planning/menu en de samenstelling van de gerechten en het menu (kaart), in overleg met de verantwoordelijke en/of de zaakvoerder.

→ Afwasser

De afwasser ressorteert ofwel onder de (ploeg)verantwoordelijke van de keuken/spoelkeuken ofwel onder de keukenverantwoordelijke (keukenchef) ofwel onder de zaakvoerder. Hij geeft geen leiding. Hij doet de afwas en maakt schoon.

• **Hoofdtaken:**

- Start de vaatwasmachine op, zorgt voor de nodige toevoer van zeep-, spoel- en ontkalkingsmiddelen;
- Verzamelt en sorteert de afwas volgens soort (glazen, borden, kopjes, bestek, e.a.);
- Gooit afval en etensresten in de vuilnisbakken, sorteert het leeggoed;
- Schikt de afwas in de korven in functie van de soort, plaatst deze in de vaatwasmachine of in de spoelbakken;
- Wast potten, kookpotten en pannen af;
- Neemt het afgewassen vaatwerk uit de machine, controleert het op netheid en plaatst het op de daartoe voorziene plaatsen (karren, rekken, kasten), rangschikt het bestek, droogt serviesgoed af (bv. de glazen);
- Controleert regelmatig de werking van de vaatwasmachine (warm water, afwasmiddelen) en ververscht regelmatig het water in de spoelbakken;
- Reinigt de vaatwasmachine na gebruik, reinigt de filters en de afwasbakken;
- Onderhoudt en kuist de werkplekken en de installaties (schrobber, schuren, ontvetten, ontsmetten, enz.), verricht diverse schoonmaaktaken;
- Verzamelt de vuilniszakken;
- Geeft storingen of breukschade door;
- Helpt zijn/haar collega's.

In een zelfbediening ruimt de afwasser de tafels af, maakt ze schoon en verzamelt de dienbladen.

1.2 Vereiste kwalificaties en beroepsvoorwaarden

→ De hulpkok

Er bestaat geen erkende beroepsopleiding van hulpkok. Werkervaring in de keuken kan gevraagd worden en voldoende kennis van de hygiënenormen kan geëist worden.

Keukenpersoneel



→ De kok

• De beroepsbekwaamheid van kok/kokkin grootkeuken wordt behaald via:

- Het klassiek beroepsonderwijs (6e of 7e jaar beroeps);
- Het klassiek technisch onderwijs (6e technisch);
- Het deeltijds onderwijs;
- Het buitengewoon beroepsonderwijs.

De titel van restauranthouder-kok wordt uitgereikt door een onderwijsinstelling voor sociale promotie of via een beroepsopleiding van de middenstand.

→ De afwasser

Behoudens een grondige kennis van de hygiënenormen zijn geen specifieke vereisten voorzien.

1.3 Lokalisatie

Het werk wordt verricht in de keuken van een restaurant of in grootkeukens van ondernemingen. Bepaalde handelingen kunnen eventueel buiten worden uitgevoerd (bijvoorbeeld koken in open lucht).

1.4 Arbeidsmiddelen

De arbeidsmiddelen in een keuken omvatten:

- machines (vaatwasmachine, snijmachine, mixer, e.a.) en kookapparatuur (ovens, kookplaten, afzuigkap, friteuses, e.a.) en koelapparatuur (frigo's);
- vast en mobiel meubilair;
- keukengerei (messen, potten en pannen, e.a.).

→ De snijmachine

De snijmachine vormt een bron van elektrische risico's en risico's op snijwonden zowel tijdens het gebruik als tijdens het onderhoud/de reiniging ervan.

• Het toestel moet uitgerust zijn met:

- een CE-markering;
- een bescherming tegen indringing van water en vleessap;
- een bescherming om contact te vermijden met de scherpe kant van de snijmes behalve in de snijzone;
- een noodstopknop;
- een verklikkerlampje dat oplicht wanneer het toestel onder stroom staat.

• De belangrijkste na te leven veiligheidsregels zijn:

- Versnijdt nooit diepgevroren producten of producten die additieven bevatten die de aard van de materialen dreigen te wijzigen;
- Gebruik een slede met veiligheidsschild;
- Plaats de snijmachine op een stabiel werkvlak dat groot genoeg is;
- Stel de werkhoogte in;
- Haal de stekker uit het stopcontact vooraleer u de machine demonteert of reinigt;
- Draag beschermhandschoenen om de snijmes te demonteren.

Keukenpersoneel



→ De friteuse

De friteuse vertoont voornamelijk een risico op uitslaande brand en brandwonden.

- **Om veilig met een friteuse te werken dient u het volgende na te leven:**
 - Onderhoud regelmatig het toestel en controleer de goede werking ervan;
 - Vul de friteuse nooit boven het maximaal aangeduide oliepeil;
 - Neem kennis van de correcte werkmethodes (de voedingsmiddelen oppervlakkig drogen om watertoevoer te vermijden, de correcte baktemperaturen in acht nemen, enz.);
 - De olie regelmatig verversen (hoe vuiler de olie, hoe sneller die vuur kan vatten);
 - Voorzie in een brandwerend deksel en aangepaste blusmiddelen;
 - Wacht tot de olie is afgekoeld vooraleer de friteuse te verplaatsen.

1.5 Voorafgaande instructies

Om de correcte uitvoering van de werkzaamheden en de veiligheid, zowel van de werknemers binnen de onderneming als van de uitzendkracht zelf te garanderen, moet de uitzendkracht geïnformeerd worden over de procedures, de na te leven interne regels en de geldende gebruiken binnen de onderneming. Tijdens de onthaalfase, moet de uitzendkracht begeleid worden door een ervaren werknemer, die binnen de onderneming door de werkgever wordt aangeduid.

→ De hulpkok

- **De voorafgaande instructies kunnen betrekking hebben op:**
 - De herhaling van de na te leven hygiëneregels (persoonlijke hygiëne, schoonmaaktechnieken, voorgeschreven werkkledij, bewaring van levensmiddelen, enz.);
 - De instructies en de goede praktijken inzake gebruik en schoonmaak van de machines en uitrustingen die risico's inhouden op brandwonden, snijwonden, uitslaande brand, enz. (bijvoorbeeld: de friteuses, de kookplaat, de ovens, de snijmachines, de hakmolen, de mixer, e.a.);
 - De regels inzake opbergen van keukengerei;
 - De te volgen maatregelen bij brand en ongevallen;
 - De plaats van de EHBO-does en de naam van de EHBO-hulpverlener;
 - De te gebruiken reinigingsmiddelen en de te nemen voorzorgsmaatregelen bij gebruik en opslag van deze producten;
 - De geldende praktijken rond afvalsortering en -verwijdering;
 - E.a.

→ De kok

- **De voorafgaande instructies kunnen betrekking hebben op:**
 - De hygiëneprocedures die eigen zijn aan de onderneming;
 - De instructies inzake gebruik, reiniging en opslag van de arbeidsmiddelen;
 - De gebruikte reinigingsmiddelen, de voorzorgsmaatregelen bij gebruik en opslag;
 - De geldende praktijken rond afvalsortering en -verwijdering;
 - De na te leven en af te dwingen maatregelen bij brand en ongevallen;
 - De plaats van de EHBO-does en de naam van de EHBO-hulpverlener;
 - E.a.

Keukenpersoneel



→ De afwasser

• De voorafgaande instructies kunnen betrekking hebben op:

- De na te leven hygiëneprocedures;
- De instructies inzake gebruik en reiniging van de (industriële) vaatwasmachine;
- De procedures rond kwaliteitscontrole van de schoonmaak;
- De praktijken inzake het opbergen van het vaatwerk en het schoongemaakte materieel;
- De na te leven maatregelen bij brand en ongevallen;
- De plaats van de verbandkist en de naam van de EHBO-hulpverlener;
- De geldende praktijken rond afvalsortering en -verwijdering;
- E.a.

1.6 Te voorziene opleidingen

Indien nodig moeten volgende opleidingen voorzien worden:

- Een opleiding rond de hygiëneregels die gelden in de voedselverwerkende sector;
- Een opleiding rond de HACCP-procedures die in de onderneming gelden;
- Een opleiding rond het gebruik van de keukenapparatuur (oven, afzuigkap, kookplaat, oven, vaatwasmachine, friteuse, hakmolen, e.a.)

1.7 Student-werknemers

De gebruiker moet over een voorafgaande risicoanalyse van de werkpost beschikken. Daaruit zal blijken of de werkpost al dan niet geschikt is voor een jobstudent. Eén van de preventiemaatregelen kan zijn dat, gebaseerd op Codex X.3, bepaalde activiteiten verboden zijn voor de jobstudent. In principe geldt er geen verbod voor keukenpersoneel.

1.8 Bijkomende informatie

Geen

Keukenpersoneel



2. RISICO EN PREVENTIEMAATREGELEN

2.1 Mogelijke risico's

POLYVALENTE HULPKOK/KOK

GEVAAR	RISICO	EVALUATIE RISICO	PREVENTIEMAATREGELEN	EVALUATIE RESTRISICO	OPMERKINGEN
Gebruik van scherp keukengerei (messen, snijmachine, hakmolen, e.a.)	<ul style="list-style-type: none"> → Snijwonde → Wonde met verlies van weefsel 		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Hanteer de scherpe onderdelen met snijbestendige handschoenen. → Gebruik maliënkolderhandschoenen. <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Schakel elektrische apparatuur uit alvorens tot de demontage en schoonmaak over te gaan. → Controleer of de beschermingen op de machine correct geïnstalleerd zijn. → Gebruik een slede met veiligheidsschild. → Berg snijgereedschap op een correcte en veilige manier op. → Maak de messen of de snijschijven apart schoon, elk gereedschap afzonderlijk. → Werk met scherp geslepen messen. 		
Gebruik van elektrische toestellen (mixer, hakmolen, e.a.)	<ul style="list-style-type: none"> → Elektrisering → Elektrocutie 		<p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Controleer de elektrische installatie. → Controleer de toestellen op hun goede werking (onbeschadigd elektrisch snoer, verkeerd contact, enz.) → Voorzie een opleiding rond het correct gebruik van elektrische toestellen. 		
Koude	<ul style="list-style-type: none"> → Brandwonde 		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Gebruik koudebestendige handschoenen. → Draag koudebestendige kleding. 		

Keukenpersoneel



GEVAAR	RISICO	EVALUATIE RISICO	PREVENTIEMAATREGELEN	EVALUATIE RESTRISICO	OPMERKINGEN
Hitte	→ Brandwonde		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Draag hittebestendige handschoenen bij het hanteren van warme schotels. → Wacht tot de olie is afgekoeld vooraleer de friteuse te verplaatsen. → Verplaats geen potten met hete vloeistoffen. → Draag hittebestendige kleding. → Gebruik pannenlappen. → Schik potten, pannen, e.a., op de kookplaat zó dat de handgrepen niet uitsteken. → Wacht tot de vaatwasmachine is afgekoeld vooraleer de deur te openen. <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Gebruik keukengerei dat voorzien is van hittebestendige handvaten en handgrepen om brandwonden te voorkomen. → Voorzie een EHBO-does. → Voorzie een opleiding rond eerste hulp bij brandwonden. 		
Gladde vloeren of vloeren met niveauverschillen, overvolle vloeren	<ul style="list-style-type: none"> → Vallen → Uitglijden 		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Draag keukenschoenen die in goede staat zijn en voorzien van antislipzolen. → Signaleer vervormingen en beschadigingen in de vloer. → Reinig onmiddellijk bij het morsen op de grond. → Houd vloeren en doorgangen vrij. <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Onderhoud, herstel en vervang vloeren waar nodig. → Plaats een vloerbekleding met antislip. → Plaats signalisatie op trappen en ter hoogte van niveauverschillen in de vloer. → Voorzie in een correcte verlichting. → Onderhoud de afzuigkappen om condensatie op de vloer te vermijden. 		

Keukenpersoneel



GEVAAR	RISICO	EVALUATIE RISICO	PREVENTIEMAATREGELEN	EVALUATIE RESTRISICO	OPMERKINGEN
Zware en volumineuze lasten en repetitieve bewegingen	<ul style="list-style-type: none"> → Verkeerde beweging → Kneuzing → RSI¹ → Vermoeidheid 		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Gebruik een aangepast transportmiddel of draag zware voorwerpen met twee of méér personen. → Bij langdurig staand werk, wissel de ene en de andere voet af. → Wissel taken en werkhoudingen af. → Stem de werkhoogte af op de taak en op de persoon. <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Stel mechanische transportmiddelen voor manueel hanteren ter beschikking. → Berg voorwerpen op een adequate manier op (hou rekening met het gewicht en de gebruiksfrequentie). → Voorzie in ophogingen om de werkhoogte aan te passen. → Organiseer het werk zodanig dat de taken en werkhoudingen kunnen afgewisseld worden. 		
Val van voorwerpen	<ul style="list-style-type: none"> → Wonde → Kneuzing → Botbreuk 		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Neem de maximale belasting van de opslagvoorzieningen in acht. → Beperk de opslaghoogte. <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Verstevig/fixeer de schappen en de opbergrekken. → Organiseer de opslag zodanig dat de stabiliteit van de ondersteunende onderdelen gegarandeerd blijft (de lasten verdelen, geen zware lasten op hoogte). 		

¹ RSI of Repetitive Strain Injury is een letsel dat ontstaat door overbelasting van de spieren en/of gewrichten.

Keukenpersoneel



GEVAAR	RISICO	EVALUATIE RISICO	PREVENTIEMAATREGELEN	EVALUATIE RESTRISICO	OPMERKINGEN
Schoonmaak- middelen/reinigings- middelen	<ul style="list-style-type: none"> → Brandwonde → Irritatie → Vergiftiging 		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Draag aangepaste beschermhandschoenen. → Draag een veiligheidsbril. → Leef de door de fabrikant voorziene gebruiksaanwijzingen na. → De producten niet mengen en niet overgieten in onaangepaste en ongelabelde recipiënten <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Voorzie in een opleiding rond het gebruik van de onderhoudsproducten. → Vervang gevaarlijke producten door minder schadelijke producten. → Zorg voor een goede etikettering van de producten. → Stel veiligheidsfiches en gebruiksaanwijzingen ter beschikking. → Communiceer de te nemen maatregelen bij accidenteel contact met de huid en de ogen. 		
Verwerken van voedingsmiddelen	<ul style="list-style-type: none"> → Ziekte → Irritatie → Allergie 		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Draag geschikte beschermhandschoenen. → Draag lange mouwen. <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Voer de procedures rond voedselveiligheid in (identificatie van de allergenen, enz.). 		
Snel werken en hoge werkdruk ("coup de feu")	<ul style="list-style-type: none"> → Stress → Vermoeidheid 		<p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Zorg voor een goede organisatie van het voorbereidend werk. → Voorzie extra personeel in periodes van grote toestroom. → Stel duidelijke werkorders op en voorzie een evenwichtige taakverdeling binnen het team. → Voorzie een pauze/een recuperatiemoment na grote druktes. 		

Keukenpersoneel



GEVAAR	RISICO	EVALUATIE RISICO	PREVENTIEMAATREGELEN	EVALUATIE RESTRISICO	OPMERKINGEN
<p>Organisatie van het werk en de werkplek (wanorde, plaatsgebrek)</p>	<ul style="list-style-type: none"> → Vallen → Schok → Snijwonde → Brandwonde → Stress 		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Berg het keukengerei na gebruik op een correcte en veilige manier op. → Laat niets rondslingeren en houd de doorgangen vrij. <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Geef duidelijke werkinstructies/ taken en zorg ervoor dat ze goed begrepen worden. → Voorzie pauzes. → Organiseer de werkruimten zodanig dat het onnodig verplaatsen en kruisen van personen vermeden wordt. → Voorzie in een opleiding rond het correct opbergen van het materieel. → Voorzie voldoende opbergruimte. → Voorzie in werkruimten die aan de taak zijn aangepast en doorgangen die breed genoeg zijn. → Controleer of het ter beschikking gesteld materieel in goede staat is. → Vermijd meubilair met scherpe randen of scherm de hoeken af. 		

Keukenpersoneel



GEVAAR	RISICO	EVALUATIE RISICO	PREVENTIEMAATREGELEN	EVALUATIE RESTRISICO	OPMERKINGEN
Open vlam en gas (gasfornuis, keukenbrander, e.a.)	<ul style="list-style-type: none"> → Brand → Ontploffing 		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Leef de voorzorgsmaatregelen met betrekking tot het gebruik van gasfornuizen, keukenbranders e.a. na. → Volg de brandinstructies en de evacuatieprocedure. <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Voorzie in geschikte blusmiddelen. → Voorzie in een opleiding rond het gebruik van blusmiddelen. → Voorzie in een opleiding rond het correct gebruik van flambeertechnieken. → Controleer de gasinstallaties op hun goede werking. → Zorg voor voldoende verluchting van de ruimten die ontvlambare producten bevatten (gasflessen, e.a.). → Geef de nodige informatie over de brand- en evacuatieprocedure. 		

AFWASSER

GEVAAR	RISICO	EVALUATIE RISICO	PREVENTIEMAATREGELEN	EVALUATIE RESTRISICO	OPMERKINGEN
Slechte houding	<ul style="list-style-type: none"> → RSI 		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Pas de werkhoogte aan (ophoging of opstap). → Houd de te hanteren voorwerpen binnen handbereik. → Houd steeds de werkruimte vrij. <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Zorg voor een opleiding rond correcte werkhoudingen. → Voorzie in voldoende ruimte rond de werkpost en de voorzieningen om de werkhoogte aan te passen. 		

Keukenpersoneel



GEVAAR	RISICO	EVALUATIE RISICO	PREVENTIEMAATREGELEN	EVALUATIE RESTRISICO	OPMERKINGEN
Hanteren van lasten en repetitieve bewegingen	<ul style="list-style-type: none"> → Verkeerde beweging → Val van voorwerpen → RSI → Vermoeidheid 		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Gebruik een steekwagen. → Pas de werkhooft aan. → Wissel de taken zoveel mogelijk af. <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Stel mechanische transportmiddelen ter beschikking om het manueel dragen van lasten te beperken. → Houd bij het opbergen rekening met het gewicht en de gebruiksfrequentie van de voorwerpen. 		
Gladde vloeren of vloeren met niveauverschillen, geblokkeerde doorgangen	<ul style="list-style-type: none"> → Vallen → Uitgliden → Schok 		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Draag keukenschoenen die in goede staat zijn en voorzien van antislipzolen. → Zorg voor orde en houd de doorgangen vrij. → Reinig onmiddellijk bij het morsen op de grond. <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Onderhoud de vloer en vervang of herstel de bekleding zodra het nodig is. → Plaats een vloerbekleding met antislip. → Plaats signalisatie op trappen en ter hoogte van niveauverschillen. → Onderhoud de afzuigkappen om condensatie op de vloer te vermijden. 		

Keukenpersoneel



GEVAAR	RISICO	EVALUATIE RISICO	PREVENTIEMAATREGELEN	EVALUATIE RESTRISICO	OPMERKINGEN
Val van voorwerpen	<ul style="list-style-type: none"> → Wonde → Kneuzing → Botbreuk 		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Neem het maximaal draagvermogen van de rekken en schappen in acht. → Beperk de opslaghoogte en controleer de stabiliteit van de voorwerpen en de goederen. → Berg geen zware lasten op hoogte op. → Zorg ervoor dat transportwagens, steekwagens, e.a. niet overbelast geraken. → Leef de meegedeelde stockage- en opbergvoorschriften na. <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Voorzie in stevige en stabiele rekken en opbergssystemen. → Zorg voor voldoende doorgangsruijme tussen de kasten en de rekken om botsingen te voorkomen (onder meer met transportwagens). → Zorg voor de nodige voorschriften om een veilige stockage te garanderen (stockagehoogte, geschikte plaatsen, toegankelijkheid van de goederen en keukengerei in functie van de gebruiksfrequentie). 		
Verwerken van voedingsmiddelen	<ul style="list-style-type: none"> → Ziekte → Snijwonde → Irritatie → Allergie 		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Draag geschikte beschermhandschoenen. → Draag lange mouwen. → Leef de opgelegde hygiënemaatregelen na. <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Geef de nodige informatie rond de geschikte hygiënemaatregelen. → Voorzie in de nodige vaccins (tetanus, hepatitis B). 		

Keukenpersoneel



GEVAAR	RISICO	EVALUATIE RISICO	PREVENTIEMAATREGELEN	EVALUATIE RESTRISICO	OPMERKINGEN
Glasscherven en gebroken vaatwerk	→ Snijwonde		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Gebruik handschoenen die beschermen tegen snijwonden. → Raap de scherven nooit met de hand op, gebruik een stoffer en blik. <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Zorg voor stevige vuilniszakken of robuuste vuilbakken. → Voorzie in een opleiding rond aangepaste afwasmethoden om breukschade te beperken. 		
Glazen afdrogen	<ul style="list-style-type: none"> → RSI → Vermoeidheid 		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Wissel de taken af om langdurige repetitieve bewegingen te vermijden. <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Zorg voor afwisseling van taken binnen de werkorganisatie. → Schaf manueel afdrogen af of beperk deze taak door de kwaliteit van de reinigingsmiddelen en de waterkwaliteit te verbeteren. 		
Scherp keukenmateriaal	→ Snijwonde		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Draag geschikte handschoenen die beschermen tegen perforaties en snijwonden. → Was scherpe voorwerpen afzonderlijk af. <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Zorg voor aparte bakken om scherp keukenmateriaal in op te bergen. 		

Keukenpersoneel



GEVAAR	RISICO	EVALUATIE RISICO	PREVENTIEMAATREGELEN	EVALUATIE RESTRISICO	OPMERKINGEN
Reinigingsmiddelen	<ul style="list-style-type: none"> → Brandwonde → Irritatie → Vergiftiging 		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Draag handschoenen die bestand zijn tegen chemische producten. → Draag een veiligheidsbril. → Leef de door de fabrikant bepaalde gebruiksaanwijzingen en voorzorgsmaatregelen na. → De producten niet mengen. <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Voorzie in een opleiding rond het correct gebruik van chemische producten. → Zorg voor een goede etikettering van de producten. → Stel de veiligheidsfiche van de producten ter beschikking. → Verbied overheveling van producten in ongelabelde recipiënten. → Bewaar de producten in een verluchte ruimte die losstaat van het lokaal waar de voedingsmiddelen bewaard worden. → Communiceer de te nemen maatregelen bij accidenteel contact met de huid en de ogen. 		
Vaatwasmachine	<ul style="list-style-type: none"> → Brandwonde → Geluidsoverlast 		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Draag geschikte kleding en hittebestendige handschoenen. → Wacht tot de wascyclus is afgelopen vooraleer de vaatwasmachine te openen. → Wacht tot de vaat is afgekoeld vooraleer die aan te raken en weg te bergen. → Leef de gebruiksaanwijzingen van de fabrikant na. <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Voorzie in een opleiding rond het gebruik van de vaatwasmachine. → Installeer de vaatwasmachine op een geluidsichte plaats, verwijderd van de werkposten. 		

Keukenpersoneel



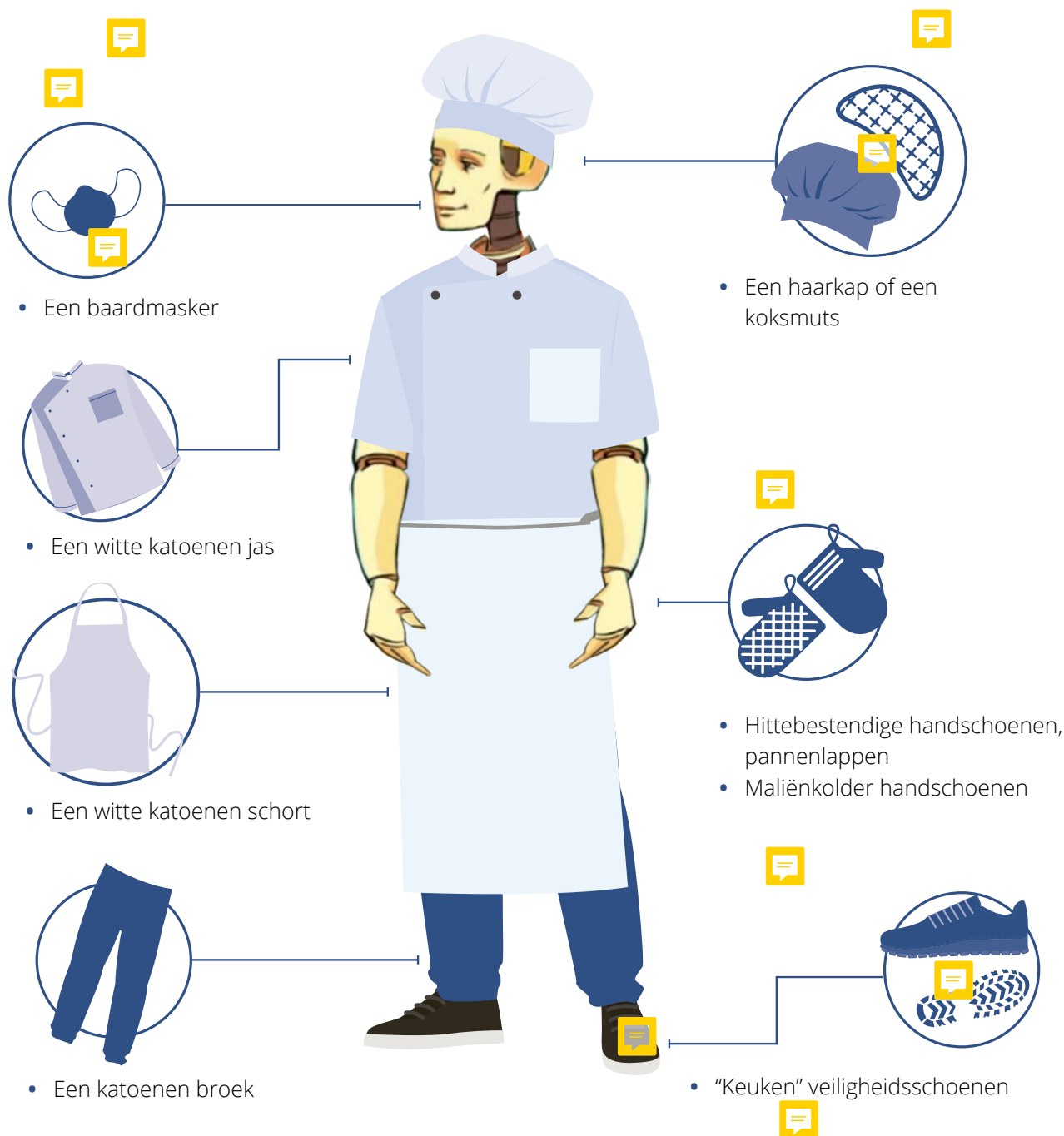
GEVAAR	RISICO	EVALUATIE RISICO	PREVENTIEMAATREGELEN	EVALUATIE RESTRISICO	OPMERKINGEN
Organisatie en werkplekken (wanorde, geblokkeerde doorgangen)	<ul style="list-style-type: none"> → Vallen → Snijwonde → Brandwonde 		<p>Individuele maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Stockeer nooit op onaangepaste plaatsen, ook al is dat tijdelijk. → Houd de doorgangen altijd vrij. → Leef de voorschriften inzake opbergen en stockeren na. <p>Organisatorische maatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Zorg voor voldoende plaats op elke werkpost. → Organiseer de werkruimten zodanig dat onnodig verplaatsen en kruisen van personen vermeden wordt. → Zorg voor voldoende stockageruimte en opbergmateriaal. → Stel duidelijke regels op voor het stockeren en opbergen. 		

Deze risico-evaluatie is louter indicatief en dient aangepast te worden aan de reële situatie binnen de onderneming. Bovendien zijn er verschillende manieren van risico-evaluatie mogelijk, bijvoorbeeld zijn de risicograaf, de Kinney-methode of beoordeling van het risico d.m.v. toekennen van gradaties (zeer klein, klein, middelmatig, groot, zeer groot).

Keukenpersoneel



2.2 Persoonlijke beschermingsmaatregelen en werkkledij



De hierboven afgebeelde PBM's² zijn louter indicatief; de keuze van de juiste PBM's moet gebeuren in functie van de reële werkomstandigheden en moet blijken uit de uitgevoerde risicoanalyse van de werkpost.

² PBM staat voor persoonlijk beschermingsmiddel. Dit is iedere uitrusting die bestemd is om door de werknemer gedragen of vastgehouden te worden om hem te beschermen tegen één of meer risico's die zijn veiligheid of gezondheid op het werk bedreigen.

Keukenpersoneel



2.3 Bijkomende informatie

De kledij evolueert in functie van de lichamelijke specificiteiten van de kok (bewegingsvrijheid en comfort, loshangende kledij vermijden) en de verschillende opdrachten die hij zal moeten uitvoeren. Voldoende reservekledij alsook de instructies voor het onderhoud moeten voorzien worden.

De persoonlijke kledij moet apart van de werkkledij opgeborgen worden. Hiertoe moeten dus vestiaires voorzien worden.

3. GEZONDHEIDSTOEZICHT

3.1 Vaccinaties en testen

Het verwerken van bepaalde producten zoals wildsoorten houdt een verplichting tot vaccinatie tegen tetanus en hepatitis B in.

3.2 Gezondheidsrisico's

Uit de door de gebruiker uitgevoerde risicoanalyse zal blijken of de werknemer onderworpen moet worden aan een voorafgaand medisch onderzoek. Hieronder is slechts een suggestie van de meest courante gezondheidsrisico's per werkpost weergegeven. Houd er echter rekening mee dat elke werkpost zijn eigen kenmerken heeft en dus eigen risico's inhoudt.

Hulpkok/Kok	
AARD VAN GEZONDHEIDSRISICO'S	CODE
• Manueel hanteren van lasten	2022
• Nachtarbeid	2024
• Weekendarbeid	2027
• Stress	3032

Afwasser	
AARD VAN GEZONDHEIDSRISICO'S	CODE
• Manueel hanteren van lasten	2022
• Monotone en repetitieve arbeid	2023
• Nachtarbeid	2024
• Ploegenarbeid	2025
• Weekendarbeid	2027

Keukenpersoneel



Tips:

- Vaak kan het gezondheidstoezicht voor “Hanteren van lasten” vermeden worden door technische transportmiddelen en een opleiding rond correct heffen en tillen van lasten aan te bieden.

Verdere verwijzing: [Circulaire CIN 2017 04 Manueel hanteren van lasten](#)

- Nodeloze herhalingen van medische onderzoeken kunnen vermeden worden door gebruik te maken van de Centrale Gegevensbank PI-M.

3.3 Bijkomende informatie

Sinds 1 januari 2016 moeten werknemers die in contact komen met voedingsmiddelen of voedingsstoffen zich niet meer laten onderzoeken door de arbeidsarts: noch voorafgaand aan de indiensttreding, noch periodiek, behalve indien de gebruiker uitdrukkelijk een vorm van gezondheidstoezicht vraagt (die in onderling overleg tussen de partijen overeengekomen moet worden).

Volgens de wetgeving met betrekking tot levensmiddelenhygiëne moeten de werknemers in de levensmiddelensector, die rechtstreeks in contact komen met levensmiddelen, door middel van een medisch attest afgeleverd door een huisarts of de arbeidsarts, wel bewijzen dat er geen medische redenen zijn die hun activiteit in de voedingssector in de weg staan.

4. MOEDERSCHAPSBESCHERMING

Van zodra de uitzendkracht weet dat ze zwanger is, dient ze het uitzendbureau en de gebruiker hiervan op de hoogte te stellen.

Aanpassingen zijn mogelijk in geval van blootstelling aan:

- Het manueel hanteren van lasten
- Het werken met rauw vlees (Risico op toxoplasmose indien de werkneemster niet immuun is)

Verdere verwijzing: [Circulaire CIN 2017 02 Moederschapsbescherming](#)

5. ADVIEZEN

Luik A van de werkpostfiche moet vervolledigd worden met data van de adviezen van de volgende 3 partijen:

- Het comité preventie en bescherming op het werk (PBW):
 - Voor ondernemingen met minder dan 50 werknemers, die géén comité PBW hebben, moet het advies van de vakbondsafvaardiging gevraagd worden. Bij gebrek aan vakbondsafvaardiging geldt de directe werknemersparticipatie.
- De preventieadviseur van de interne dienst van de klant-gebruiker;
- De preventieadviseur-arbeidsarts van de interne of externe dienst PBW.



6. AANDACHTSPUNTEN BEDRIJFSBEZOEK

6.1 Algemeen

- ✓ Wie is verantwoordelijk voor het onthaal?
- ✓ Wanneer is het onthaal voorzien?
- ✓ Wat omvat de onthaalprocedure? Welke informatie wordt er in dit stadium doorgegeven?
- ✓ Wie geeft de werkinstructies door?
 - Welk type informatie wordt er gecommuniceerd?
 - Wordt de werknemer in eerste instantie door een ervaren werknemer begeleid?
- ✓ Zijn er opleidingen voorzien?
 - Wat houden de opleidingen in?
 - Wie is hiervoor verantwoordelijk?
- ✓ Hoe zal de werknemer, indien nodig, nieuwe informatie in de loop van de opdracht ontvangen?
- ✓ Heeft de onderneming een vertrouwenspersoon/preventieadviseur-psychosociale aspecten aangesteld? Hoe kan de uitzendkracht deze personen contacteren?

6.2 Specifiek

- ✓ Wie voorziet in werkkledij?
- ✓ Wat is de voorziene procedure voor het onderhoud en de reiniging van de werkkledij?
- ✓ Wie voorziet in PBM's? Welke PBM's worden er gebruikt?
- ✓ Welk keukenapparatuur zal de werknemer moeten gebruiken?
- ✓ Bestaat er een gebruiksaanwijzing voor elke machine?
- ✓ Beschikt u over een register van feiten door derden? Indien dit het geval is, hoe kan de uitzendkracht er een aantekening in noteren indien nodig?
- ✓ Is er veiligheidssignalisatie aangebracht (nooduitgangen, vluchtwegen, e.a.)?
- ✓ Is er noodverlichting aanwezig?
- ✓ Zijn er brandblusmiddelen aanwezig en in voldoende aantal?
- ✓ Beschikken de werknemers over een plek om zich de handen te wassen met warm water en zeep?
- ✓ Zijn de trappen en de niveaoverschillen correct aangeduid?

7. DIDACTISCHE HULPMIDDELEN

7.1 E-learning

- ✓ Een vlieg in de soep
- ✓ Gebruik van een snijmachine

Keukenpersoneel



7.2 Risicozoektocht

Zoek de 8 risico's in onderstaande tekening.



Keukenpersoneel



Oplossingen

1. De kok rookt terwijl hij het gerecht klaarmaakt.
2. De kok draagt een onverzorgde baard.
3. Er loopt een dier rond in de keuken.
4. De kokkin werkt met loshangend haar en draagt bovendien ook juwelen.
5. De messen slingeren rond op de werktafel.
6. De kok werkt met een vuile vest en opgetrokken mouwen.
7. De deur van de toiletten bleef open staan.
8. Signalisatie van een brandblusapparaat maar geen brandblusapparaat in de buurt.

8. OPMERKINGEN EN DISCLAIMER

Opmerkingen

De risico's waaraan werknemers onderworpen zijn, zelfs voor éénzelfde functie, zijn verschillend van bedrijf tot bedrijf, van werkpost tot werkpost en zelfs van taak tot taak. Dit document kan dus nooit gebruikt worden als risicoanalyse of als lijst van de te gebruiken PBM: in het beste geval kan het dienen als inspiratiebron. Het overnemen van dit document of onderdelen ervan zonder rekening te houden met de werkelijke risico's of met de werkelijke arbeidsomstandigheden kan leiden tot ongevallen of incidenten.

Disclaimer

De inhoud van dit document dient uitsluitend voor informatieve en didactische doeleinden. Bij het downloaden en gebruik ervan dient u de disclaimer te raadplegen op de website www.werkpostfiche.be.

Preventie en Interim kan niet aansprakelijk gesteld worden voor onjuistheden of onvolledigheden in de verstrekte informatie. De informatie is niet aangepast aan persoonlijke of specifieke omstandigheden en de gebruiker ervan mag dit niet als persoonlijk, professioneel of juridisch advies beschouwen. Websites van derden waarnaar gelinkt wordt in dit document vallen niet onder de verantwoordelijkheid van PI.

9. VERSIE EN DATUM

Versie 1, Augustus 2019