

Gevaren en risico's

Snijwonden



Rugpijn en musculoskeletale aandoeningen



Gladde voeren en valrisico



Persoonlijke beschermingsmiddelen

Algemeen



Haarnetje

Gesloten katoenen schort



Veiligheidsschoenen voor in de keuken



Specifiek



Beschermende handschoen van metaalgaas (maliënkolder) voor het uitsnijden en uitbenen



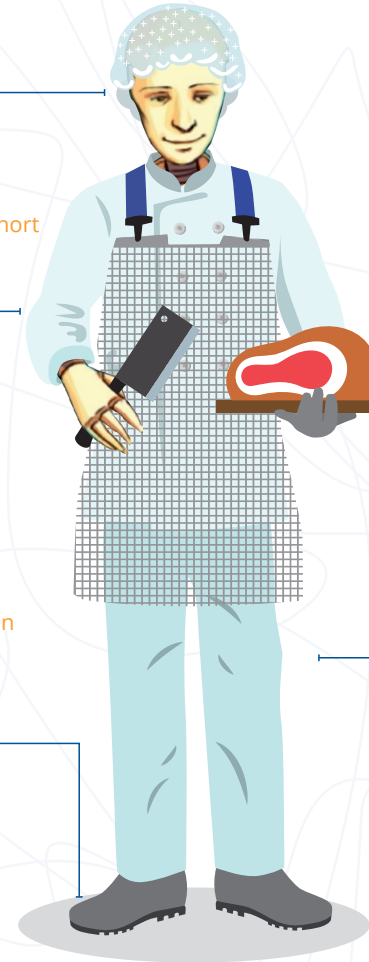
Snijbestendige handschoen voor contact met voedingsmiddelen



Thermische beschermende handschoenen



Metalen schort voor het uitsnijden en uitbenen



10 gouden regels



Bewaar scherp en puntig gereedschap op de daarvoor bestemde plaatsen, laat ze niet rondslingeren



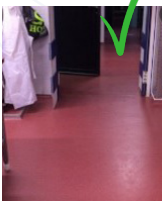
Gebruik scherpe messen die geschikt zijn voor de taak



Gebruik altijd een stamper om het vlees door de hakmolens te duwen en bij de vleessnijmachines



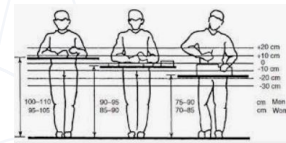
Ruim gemorst materiaal onmiddellijk op (vloeistof, vet, afval, enz.)



Maak jezelf vertrouwd met de veiligheidsinformatie van de chemische producten die je gebruikt (etiketten, veiligheidsinformatieblad, enz.) en volg de aanbevolen voorzorgsmaatregelen (PBM, opslag, gebruiksaanwijzing, enz.)



Gebruik mechanische hulpmiddelen voor het transport van zware lasten of beperk de last die handmatig wordt vervoerd door deze te splitsen



Werk op de juiste hoogte; gebruik indien nodig voetbankjes



Plaats de zwaarste producten bovenaan de toonbank (het dichtst bij de verkoper) en leun op de toonbank om de rug te ontlasten



Werk zo dicht mogelijk bij het werkblad



Pas een onberispelijke persoonlijke hygiëne toe (handen wassen, korte nagels, geen sieraden, enz.) en respecteer de geldende voedselveiligheidsregels