



CHECKLISTA FÖR BAGERIER OCH KONDITORIER

ANVÄND CHECKLISTAN SÅ HÄR

- Besvara frågorna med Ja eller Nej. Svarar ni med kryss i högra kolumnen, fortsätt fylla i de tre följande rutorna. Det ifyllda blir underlag till en handlingsplan som kan ingå i det systematiska arbetsmiljöarbetet.
- Gör en riskbedömning av brister som framkommit. Markera de risker som är allvarliga. Speciellt viktiga frågor avseende mjöldammsallergi är blåmarkerade.
- Finns det frågor eller avsnitt som inte passar er verksamhet? Stryk dem! Tycker ni att något saknas? Lägg till det!
Anpassa Checklistan så att den passar er!
- Fyll gärna i checklistan tillsammans, chef/arbetsledare och skyddsombud eller någon/några anställda. Checklistan kan vid behov delas upp så att olika chefer svarar för sina respektive områden.
- Gå igenom checklistan regelbundet, t ex två gånger per år.
- **Följ upp att det ni bestämt också blir gjort!**

Datum: _____

Företag: _____

Deltagare: _____

Denna checklista kan kompletteras med

CHECKLISTA FÖR YRKESFÖRARE .

Den och andra checklistor kan laddas ner gratis på

www.prevent.se

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
IN- OCH UTTRANSPORT AV RÅVAROR OCH FÄRDIGA PRODUKTER			
1. Är utrymmen för in- och uttransport av råvaror/färdiga produkter fria från avgaser och ordnade så att det inte drar? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
2. Används vagnar, kärror, pallyft ed för transport av varor? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
3. Är transportvägarna för in- och uttransport av varor a) rymliga och lättframkomliga? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
b) utan trösklar och med uppställbara dörrar? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
<p>9. Finns t ex lyftvagn, pallyft ed för hantering av säckar fram till degblandaren?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>10. Hjälps två åt om man någon enstaka gång behöver lyfta tunga säckar för hand?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>11. Vid invägning av tillsatser</p> <p>a) sker ev. omlastning från säckar till mindre kärl under punktutsug, t ex på en lättmanövrerad arm?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>b) ställs säckarna på rullvagn som underlättar säckarnas förflyttning?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>c) töms skopan så nära vågen eller bunkens botten som möjligt?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>12. Om sirapsbehållare e.d. doseras direkt till degträget, används hjälpmedel för att lyfta och vippta/hälla ut behållaren?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>13. Hanteras så mycket tunga säckar att ni behöver förvara mjöl i silo?</p> <p>Nej <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>14. Vid tappning av mjöl från silo, är träget</p> <p>a) försett med utsug, gärna kopplat till lock/inkapsling? OBS! Mycket viktig åtgärd för att minska risken för mjöldammsallergi.</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>b) försett med lock eller inkapslat (alternativt lång strumpa från silon ner i botten på träget)? OBS! Det är en sämre åtgärd än utsug.</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
<p>15. För att minska damm från mjöl vid satsning och blandning</p> <p>a) har degblandaren tätslutande lock och utsug?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>b) används alltid punktutsug när man tömmer mjölsäckar och andra ingredienser i degblandaren?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>c) brukar man skära upp säckens botten då den ska tömmas?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>d) kan ni fylla i degvätska i tråget före tillsats av mjölet, för att minska damningen?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>e) hålls hink/skopa med mindre ingredienser försiktigt och nära degblandarens botten?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>f) är alltid inspektionsluckan till blandaren stängd under tiden mjöl blandas in i degen?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>g) dammsuger man alltid upp direkt efter varje gång mjöl spillts?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>16. Finns det el-förregling eller motsvarande som hindrar att man sticker ner handen i blandaren när den är igång?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>17. Om det behövs finns det hjälpmedel för lyft av degråg?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>18. Är golvet</p> <p>a) gjort av exempelvis halkfritt, fogfritt och lättstädat material?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>b) så jämnt och utan trösklar att det är lätt att dra tråg och vagnar?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
<p>19. Har tråg och vagnar hjul av t ex nylonplast, som inte bullrar så mycket?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>20. Övrigt?</p> <p>►►</p>			
<p>ARBETE VID MASKINER</p>			
<p>Allmänt om maskiner, transportband och linjer</p>			
<p>21. Är maskiner försedda med under-spänningskydd? (Vid strömbortfall startar inte maskinen då strömmen kommer tillbaka.)</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>22. Är nödstoppknappen väl marke-rad och lätt tillgänglig vid nödsitua-tion?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>23. Sker alltid start och stopp av maskiner och transportörer från manöverpanel? OBS! Säkerhetsbrytare får ej användas för start eller stopp.</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>24. Har transportörer</p> <p>a) ingreppskydd?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p> <p>b) ett nödstopp eller flera vid behov?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>25. Behöver transportband eller villba-nor kapslas in för att undvika klämska-dor?</p> <p>Nej <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>26. Sprids så mycket damm från trans-portbanden (inkl. valsar och vändpunk-ter), paternoster att ni</p> <p>a) behöver byta till mjöl som dammar mindre?</p> <p>Nej <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> ►►</p> <p>b) behöver uppsamlingsbehållare så att mjölet inte faller ner på golvet?</p> <p>Nej <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> ►►</p>			

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
c) behöver kapsla in hela eller delar av vändpunktterna eller valsarna? Nej <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> ►►			
27. Är rörliga maskindelar skyddade så att ingen kan komma åt dem? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
28. Dammsugs mjölspill som hamnar på maskinen bort direkt? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
29. Om maskinen står på bord är den ordentligt fastsatt? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
30. Har maskinanvändare fått utbildning/ instruktion om hur man arbetar på ett säkert sätt med maskinen? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
31. Görs förebyggande underhåll av maskinerna regelbundet, t ex enligt tillverkarens instruktioner? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
32. Behöver någon maskin bullerdämpas? Nej <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> ►►			
33. Om det bullrar mycket (över 85 dB (A)) a) används hörselskydd? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►► b) finns åtgärdsplan för att minska ljudnivån? OBS! Även vid 75–80 dB (A) kan hörselskydd behövas. Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
Arbete vid rundrivare Rex-maskin, degdelare och kavlingsmaskin			
34. Behöver någon maskin kapslas in och förses med utsug? Nej <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> ►►			
35. När degen ramlar ner i maskinen, har den så lite mjöl på sig som möjligt? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
36. Används mindre dammande mjöl i doftaren istället för vanligt mjöl? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
37. Kan doftningen minskas? Nej <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> ►►			
38. Är det lätt att fylla på mjöl i den automatiska doftaren? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
39. Är luckan till doftaren tillräckligt stor för mjölskopan som används, så att inte mjölspill blir liggande ovanpå maskinen? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
40. Behöver någon maskin kapslas in delvis eller helt? Nej <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> ►►			
41. Övrigt? ►►			
ARBETE VID UPPSLAGET			
42. Vid manuell utbakning a) används mindre dammande mjöl istället för vetemjöl? OBS! Mycket effektiv och viktig åtgärd för att minska risken för mjöldammsallergi. Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
b) är bakkbordet försett med utsug? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
c) stryks mjölet ut över bordsytan istället för att kastas ut? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
d) används en skrapa för att göra rent bakkbordet? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			
43. Om det doftas så mycket att man behöver ta bort överflödigt mjöl på degen, gör man det försiktigt med exempelvis en borste? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►			

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
44. Övrigt? ▶▶			
FRYSAR OCH FRYSRUM			
45. Kan dörren till frysrum öppnas inifrån? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶			
46. Finns bra belysning och fungerande nödsignal i frysrummet som går till en bemannad plats? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶			
47. Finns rutiner för att hålla golvet rent och halkfritt? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶			
48. Finns och används lämpliga kläder, handskar m.m. vid arbete i frysrum? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶			
49. Övrigt? ▶▶			
AVBAKNING			
50. Ventileras värme och fukt från ugnen effektivt? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶			
51. Är dörrarna till stickugnen täta, så att värmeläckage inte förekommer? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶			
52. Om ni har tunnelugn a) är tunneln så väl isolerad att den inte sprider onödigt mycket värme? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶ b) finns effektiv ventilation över in- och utmatning? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶			
53. Används alltid skyddshandskar som är hela, bekväma och passar bra? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶			

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
<p>54. Finns det tillräckligt med utrymme för att ställa nygräddat bröd, så att värme inte sprids till andra arbetsplatser?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>55. Övrigt?</p> <p>►►</p>			
STÄDNING			
<p>56. Finns skriftliga och tydliga rutiner för hur ofta och hur städning ska ske?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>57. Vid rengöring av lokaler, maskiner etc</p> <p>a) används centraldammsugare?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>b) används dammsugare med HEPA-filter?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>c) innehåller dammsugarutrustningen ledande och jordat material så att ni inte riskerar mjöldammsexplosion?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p> <p>OBS! Tryckluft ska inte användas eftersom den bara flyttar på dammet. Rätt städmetoder är viktiga för att minska spridningen av mjöldamm</p>			
<p>58. Används lämpliga munstycken till dammsugare så att man kommer åt överallt på golvet, i trånga utrymmen etc?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>59. Används skrapor till golven för att samla upp deg och skräp som inte kan dammsugas upp?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>60. Om plåtskrapmaskin används, använder den som kör maskinen och andra i närheten hörselskydd?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
<p>61. Förvaras säckar och andra varor på vagnar eller hyllor så att städning av golv underlättas?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶</p>			
<p>62. Övrigt?</p> <p>▶▶</p>			
PAKETERING			
<p>63. Förekommer långvarigt arbete där man måste arbeta/lyfta</p> <p>a) med armarna över axelhöjd?</p> <p>Nej <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> ▶▶</p> <p>b) i sneda/böjda arbetsställningar?</p> <p>Nej <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> ▶▶</p>			
<p>64. För att ingen ska enbart utföra ensidiga eller tunga arbeten</p> <p>a) kan paketerare växla med andra arbetsuppgifter?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶</p> <p>b) kan förpackning och prismärkning automatiseras?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶</p>			
<p>65. Tas mikropauser för att göra avslappnande rörelser?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶</p>			
<p>66. Om manuell förpackning av bröd sker vid band</p> <p>a) kan arbetet utföras även sittande (med t ex ståstödsstol)?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶</p> <p>b) finns det plats för benen under bandet samt fotstöd när man sitter?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶</p>			
<p>67. Övrigt?</p> <p>▶▶</p>			
BUTIK			
<p>68. Finns tillräckligt utrymme för arbetet?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶</p>			

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
<p>69. Är golvet gjort av lämpligt material? OBS! Man kan få ont i vader/ben av att stå på hårt och stunt golv.</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>70. Använder butikspersonalen bekväma skor som</p> <p>a) har skosula som ger stötdämpning, är böjlig och halkfri?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p> <p>b) ger ett stabilt stöd för foten och sitter bra på?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p> <p>c) har ordentlig hälkappa och "skål" för hälen i sulan?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>71. Finns det bra vagnar ed för transport och påfyllning av varor?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>72. Har butiken sedelboxar eller annan förvaringsutrustning som t ex sluten kontanthantering, rörpost, tidlåsbbox etc?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>73. Räknas kassan i avskilt utrymme utan insyn?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>74. Om någon arbetar ensam i butiken går det snabbt och lätt att få kontakt och hjälp om det skulle behövas?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>75. Vet personalen vad som ska göras vid rån, hot eller våld? Läs mer på www.sakeributik.se.</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			
<p>76. Finns beredskap för</p> <p>a) att hantera akuta krissituationer t ex hot, rån försök m m?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p> <p>b) att stödja personalen efter rån, överfall etc?</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ►►</p>			

	Vad behöver göras? Behövs hjälp?	Vem ansvarar för att det blir gjort?	När ska det vara klart?
77. Övrigt? ▶▶			
INKÖP			
78. När ni köper in mjöl			
a) beställer ni mindre dammande mjöl till doftning? OBS! Mycket viktig åtgärd för att minska risken för mjöldammsallergi. Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶			
b) om ni köper säckar, beställer ni om möjligt små säckar som är lättare att hantera? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶			
79. Om ni köper någon begagnad maskin			
a) kontrollerar ni att maskinen klarar arbetsmiljökraven? (Se under respektive moment/maskin ovan). Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶			
b) får ni med svensk bruksanvisning? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶			
80. När ni köper nya maskiner, ser ni till att			
a) ni får med svensk bruksanvisning? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶			
b) maskinen är CE-märkt? OBS! CE-märkning ska finnas på alla maskiner som tillverkats efter 1 jan 1995. Mer om CE-märkning på www.av.se . Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> ▶▶			
Viktigt att kontrollera att maskinen är lätt att rengöra!			
81. Övrigt? ▶▶			