

# Arbocatalogus Arbeidsveiligheid

## Contractcatering

Datum : 02-12-2022  
Status : definitief  
Versie : versie 3  
Auteur : C.G. van den Bosch, De Goede Praktijk  
: T. Onos, De Goede Praktijk



**Stichtingen**  
**ContractCatering**

# Arbocatalogus arbeidsveiligheid

## Inhoud

1.	Inleiding .....	4
1.1	<b>Onderwerpen van arbeidsveiligheid .....</b>	<b>4</b>
1.2	<b>Gevolgen van incidenten rondom arbeidsveiligheid.....</b>	<b>4</b>
1.3	<b>Arbeidshygiënische aanpak .....</b>	<b>4</b>
1.4	<b>Wat zegt de Arbowet? .....</b>	<b>5</b>
2	Aanpak arbeidsveiligheid .....	6
2.1	<b>Verbranden .....</b>	<b>6</b>
	Achtergrondinformatie .....	6
	Bronaanpak.....	6
	Gebruik geen open vuur.....	6
	Collectieve aanpak .....	6
	Zet hittebron op juiste plaats .....	6
	Zorg voor structurele keuring/inspecties aan apparatuur .....	7
	Plaats veiligheidssignalering op hittebronnen .....	7
	Werk snoeren weg.....	7
	Individuele aanpak.....	8
	Geef instructies over veilig werken met hittebronnen .....	8
	Plaats werkinstructies bij apparatuur .....	8
	Vervang frituurvet op een juiste manier .....	8
	Gebruik hulpmiddelen ter voorkoming van verbranden.....	9
	Persoonlijke beschermingsmiddelen .....	9
	Draag brandvertragende kleding bij werken met open vuur .....	9
	Repressieve middelen .....	10
	Voorzie de keuken van een handblusser .....	10
	Geef instructies over het behandelen van brandwonden .....	10
2.2	<b>Snijden.....</b>	<b>11</b>
	Achtergrondinformatie .....	11
	Bronaanpak.....	11
	Koop voorgesneden etenswaren .....	11
	Collectieve aanpak .....	11
	Zorg voor een geschikte snijwerkplek .....	11
	Veilig gebruik van breekbare spullen.....	11
	Gebruik messen met ergonomisch handvat .....	12
	Bewaar messen op een veilige plaats.....	12

Zorg voor structurele keuring/inspecties aan apparatuur .....	12
Individuele aanpak .....	13
Geef instructies over veilig snijden .....	13
Gebruik het juiste mes.....	13
Werk veilig met snijmachines .....	14
Gooi scherpe voorwerpen veilig weg .....	14
Persoonlijke beschermingsmiddelen .....	14
Gebruik snijvaste handschoenen .....	14
<b>2.3 Uitgliden .....</b>	<b>16</b>
Achtergrondinformatie .....	16
Bronaanpak.....	16
Zorg voor vlakke en slipvaste vloeren .....	16
Collectieve aanpak .....	16
Gebruik de juiste schoonmaakmiddelen en -machines.....	16
Houd vloeren continu schoon .....	16
Houd koel- en vriescellen schoon .....	17
Individuele aanpak.....	17
Gebruik veiligheidsmarkeringen bij natte vloer.....	17
Bijlage: Wettteksten (d.d. maart 2021) .....	18
<b>Arbeidsomstandighedenwet .....</b>	<b>18</b>
<b>Arbeidsomstandighedenbesluit.....</b>	<b>20</b>

# 1. Inleiding

Arbeidsveiligheid is een breed onderwerp. Hier vallen onderwerpen onder als struikelen vallen, verbranden, werken met arbeidsmiddelen, werken op hoogte en nog veel meer. Als de arbeidsveiligheid niet goed geregeld is, kunnen er ongevallen plaatsvinden die mogelijk leiden tot verzuim, letsel of zelfs overlijden. In 2018 had 5,3% van de koks een ongeval dat leidde tot verzuim (het één na hoogste percentage van alle beroepsgroepen)<sup>1</sup>. Dit onderdeel van de arbocatalogus voor de Contractcatering gaat over het voorkómen of verminderen van ongevallen. Met als doel het voorkomen van letsel en overlijden.

## 1.1 Onderwerpen van arbeidsveiligheid

In deze arbocatalogus worden de drie onderwerpen van arbeidsveiligheid behandeld, die in de contractcatering het belangrijkste zijn.

- Verbranden aan open vuur, hete vloeistof, damp of oppervlakken (kookplaat of oven).
- Snijden aan messen, snijmachines, glasscherven, blik.
- Uitglijden op een gladde vloer.

Deze gevaren kunnen verwondingen veroorzaken. Oplossingen voor de drie aandachtsgebieden worden in deze arbocatalogus verder uitgewerkt.

## 1.2 Gevolgen van incidenten rondom arbeidsveiligheid

Een arbeidsongeval is een gebeurtenis op het werk of in werktijd die onmiddellijk leidt tot letsel. Dit letsel kan variëren van een snee in de vinger tot in een uitzonderlijk geval dodelijke verwondingen. Naast de gevolgen voor het slachtoffer, heeft een ongeval ook gevolgen voor naasten, collega's, derden die aanwezig waren en voor de werkgever. Dit kan fysiek, psychisch en ook financieel van aard zijn.

Snel optreden bij een incident is van belang. De bedrijfshulpverlening (BHV) moet daarom goed op orde zijn en de kennis en middelen hebben om de effecten van de in deze catalogus genoemde risico's te behandelen. Voorkomen is vanzelfsprekend beter. Daarom zijn maatregelen opgenomen in deze catalogus om de risico's op ongevallen te reduceren.

## 1.3 Arbeidshygiënische aanpak

Bepaalde risico's leiden binnen de contractcatering relatief vaak tot een ongeval. Het gaat om de onderwerpen verbranden, snijden en uitglijden. Om ongevallen en letsel te voorkomen is het van belang om de risico's binnen een bedrijf of op een locatie allereerst goed in kaart te brengen door middel van de risico-inventarisatie- en evaluatie (RI&E). Pas als deze bekend zijn kunnen er gericht maatregelen worden getroffen om de gevolgen te minimaliseren. Deze maatregelen kunnen op verschillende niveaus plaatsvinden, waarbij het verplicht is om te kiezen voor maatregelen van een zo hoog mogelijk niveau. Dit wordt de arbeidshygiënische strategie genoemd. Een combinatie van maatregelen is toegestaan.

---

<sup>1</sup> [www.monitorarbeid.tno.nl](http://www.monitorarbeid.tno.nl) Arbobalans 2020 Arbeidsongevallen

De arbeidshygiënische strategie kent vier niveaus:

1. De beste aanpak is het weghalen van het risico, ook wel de bronaanpak genoemd. Hierbij wordt de oorzaak van het probleem helemaal weggehaald. Voorbeelden zijn geen open vuur gebruiken of voorgesneden groenten kopen.
2. Wanneer er geen geschikte bronaanpak mogelijk is, dan is de volgende beste oplossing een collectieve maatregel om het risico te reduceren. Dit houdt in dat het bescherming biedt aan alle of een groot deel van de mensen die aanwezig zijn. Het afschermen van gevaarlijke situaties is hier een voorbeeld van.
3. Alleen wanneer deze maatregelen niet mogelijk zijn of niet toereikend zijn worden individuele maatregelen toegepast. De individuele werknemer wordt daarbij beschermd. Denk aan het beperken van het aantal mensen dat aanwezig is in een gevaarlijke situatie of het beperken van de blootstellingstijd.
4. Persoonlijke beschermingsmiddelen  
Als de bovenste drie maatregelen geen effect hebben, dan worden persoonlijke beschermingsmiddelen toegepast, zoals snijbeschermende handschoenen.

Beheersmaatregelen die binnen de arbeidshygiënische strategie vallen, richten zich op het voorkomen van ongewenste situaties. In de arbocatalogus zijn ook repressieve maatregelen toegevoegd. Dit zijn maatregelen die gericht zijn op het beperken van het letsel nadat de ongewenste situatie zich heeft voorgedaan, zoals EHBO- en brandbestrijdingsmiddelen.

## 1.4 Wat zegt de Arbowet?

In de Arbowet staat dat de werkgever zorg draagt voor de veiligheid en gezondheid van werknemers en een beleid dat gericht is op zo goed mogelijke arbeidsomstandigheden. De mogelijke gevaren en risico's moeten zijn geïnventariseerd (RI&E) en zoveel mogelijk voorkomen of beperkt worden, door het nemen van maatregelen aan de bron en indien dit niet mogelijk is door maatregelen gericht op collectieve bescherming of individuele bescherming alvorens persoonlijke bescherming in te zetten. Maatregelen staan in het plan van aanpak.

Werknemers moeten op de hoogte zijn van de arbeidsrisico's die zij lopen onder andere door toegang tot de RI&E. Daarnaast dienen de inrichting van de arbeidsplaatsen, de werkmethoden en de arbeidsmiddelen zo veel mogelijk afgestemd te zijn op de persoonlijke eigenschappen van de werknemer.

### Teksten:

Arbeidsomstandighedenwet

- Artikel 3 (Zorgplicht werkgever)
- Artikel 5 (RI&E)
- Artikel 8 (Voorlichting en onderricht)
- Artikel 11 (Verplichtingen werknemer)
- Arbeidsomstandighedenbesluit
- Artikel 3.2 (Algemene vereisten)
- Artikel 3.8 (Brandmelding en brandbestrijding)
- Artikel 3.11 (Vloeren, muren en plafonds van arbeidsplaatsen)
- Artikel 6.3 – lid 1 (Daglicht en kunstlicht)
- Artikel 7.3 (Geschiktheid arbeidsmiddelen)
- Artikel 7.4 (Deugdelijkheid arbeidsmiddel en ongewilde gebeurtenissen)
- Artikel 7.4a (Keuringen)
- Artikel 7.9 (Hoge en lage temperaturen)
- Artikel 7.11a (Voorlichting)

- Artikel 8.4 (Veiligheids- en gezondheidssignalering)

In de bijlage zijn de volledige teksten opgenomen.

## 2 Aanpak arbeidsveiligheid

### 2.1 Verbranden

#### **Achtergrondinformatie**

Bij het bereiden van voedsel wordt veelvuldig gebruik gemaakt van hittebronnen, met name fornuis, friteuses, ovens/steamers, gelpotten, koffieketels en warmhoudplaten/hot-pots. Deze hittebronnen en de bereide producten veroorzaken brandwonden of brand.

#### **Bronaanpak**

<b>Maatregel 1.1</b>	<b>Gebruik geen open vuur</b>
<b>Beschrijving</b>	Bereid maaltijden op een inductieplaat of elektrische kookplaat, zodat geen open vuur (zoals bij koken op gas) wordt gebruikt.  Gebruik geen gelpotten.
<b>Effect</b>	Het direct branden aan de vlam is niet meer mogelijk. Ook is de kans op het ontbranden van kleding en ander brandbaar materiaal geminimaliseerd.

#### **Collectieve aanpak**

<b>Maatregel 1.2</b>	<b>Zet hittebron op juiste plaats</b>
<b>Beschrijving</b>	Belangrijk is dat de medewerker zich niet bezeert aan de hittebron. Plaats daarom de hittebron op een veilige plaats en een goede werkhoogte. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zorg ervoor dat er bij nieuwbouw of verbouw 120 cm of meer beweegruimte is rondom kook-, bak- en frituurwerkplekken. Bestaande werkplekken worden waar mogelijk aangepast. Als dit op de locatie niet mogelijk is, dan is 80 cm het absolute minimum, waarbij geen andere medewerkers mogen passeren. Achterlangs passeren mag alleen als er minimaal 120 cm ruimte rondom deze werkplekken aanwezig is.</li> <li>• Plaats de hittebron op een goede werkhoogte: dit is tussen de 85 en 100 cm.</li> <li>• Plaats de hittebron op een stevige en stabiele ondergrond.</li> <li>• Plaats een frituurvoorziening op minimaal een meter afstand van watervoorzieningen.</li> <li>• Scherm werkplekken waar sprake kan zijn van hete spetters af van andere werkplekken.</li> </ul>
<b>Effect</b>	Een veilige plaats en een juiste hoogte van de hittebron verlagen het risico op verbranden.

<b>Maatregel 1.3</b>	<b>Zorg voor structurele keuring/inspecties aan apparatuur</b>
<b>Beschrijving</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sluit voor alle apparatuur met hete onderdelen of inhoud (ovens, frituur, warmhoudplaten, et cetera) een contract af met een interne (bijvoorbeeld TD) of externe partij, zodat deze periodiek worden gekeurd. De frequentie van de keuringen is minimaal jaarlijks en wordt bepaald in overleg met de onderhoudspartij, waarbij de inhoud van de RI&amp;E wordt meegenomen.</li> <li>• Laat bij twijfel over het optimaal functioneren van een apparaat direct een inspectie uitvoeren door de leverancier of door de technische dienst.</li> <li>• Laat bij de periodieke keuring ook beveiligingen controleren, zoals de afscherming van hete delen, het functioneren van waarschuwingssignalen en de aanwezigheid van signalering (stickers).</li> <li>• Gebruik keuringsstickers zodat iedereen kan zien wanneer de laatste keuring van een apparaat heeft plaatsgevonden of wanneer de volgende keuring uitgevoerd moet worden.</li> </ul>
<b>Effect</b>	Aantoonbaar gecontroleerde apparatuur verlaagt de kans op verwondingen door verbranden of elektrocutie/kortsluiting.

<b>Maatregel 1.4</b>	<b>Plaats veiligheidssignalering op hittebronnen</b>
<b>Beschrijving</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plaats veiligheidssignalering (bijvoorbeeld stickers) indien niet aanwezig als waarschuwing tegen verbranden en gebruik hittebronnen met indicatorlampjes zodat medewerkers kunnen zien dat deze aanstaat.</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
<b>Effect</b>	Doordat zichtbaar is dat een hittebron aanwezig is of aan staat zal de medewerker zich minder snel branden aan de hittebron.

<b>Maatregel 1.5</b>	<b>Werk snoeren weg</b>
<b>Beschrijving</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Werk snoeren waarover men kan struikelen of achter kan blijven haken weg. Bijvoorbeeld door ze onder werkoppervlakken te laten lopen of door ze vast te maken aan het werkoppervlak of onder oppervlakken.</li> </ul>
<b>Effect</b>	Door het wegwerken van snoeren zal de medewerker minder snel struikelen/vallen of blijven haken, waarbij een hittebron kan vallen of waardoor de persoon in contact komt met hete delen of hete vloeistof.

## Individuele aanpak

<b>Maatregel 1.6</b>	<b>Geef instructies over veilig werken met hittebronnen</b>
<b>Beschrijving</b>	<p>Geef minimaal jaarlijks instructies aan medewerkers over veilig gebruik van machines en middelen die heet worden, zodat deze op de juiste wijze gebruikt worden.</p> <p>De instructies bevatten minimaal de volgende punten:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Wees bewust van het klots- en botsgevaar bij het vervoer van hete vloeistoffen. Vul pannen/potten nooit te vol als ze verplaatst moeten worden, gebruik een deksel en zorg voor een rustige gelijkmatige snelheid.</li><li>• Wees bewust van het risico van te heet geserveerde gerechten. Houd de temperatuur onder het kookpunt.</li><li>• Laat werkende apparatuur niet onbeheerd achter.</li><li>• Controleer of er een lampje brandt als het apparaat in werking is.</li><li>• Lees de gebruiksaanwijzing en veiligheidsvoorschriften voordat je met de apparatuur gaat werken.</li><li>• Gebruik nooit apparatuur waarvoor je niet getraind bent.</li><li>• Pas nooit verlengkabels toe op elektrische kookapparaten.</li><li>• Draag geen loszittende kleding.</li></ul>
<b>Effect</b>	Door instructies wordt voorkomen dat medewerkers verkeerd omgaan met apparatuur en/of hulpmiddelen. Er ontstaan veiligere werksituaties en een lager risico op verbranding.

<b>Maatregel 1.7</b>	<b>Plaats werkinstructies bij apparatuur</b>
<b>Beschrijving</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Plaats werkinstructies op een goed zichtbare plaats bij apparatuur die heet wordt, zowel over veilig gebruik als over veilig schoonmaken van de apparatuur.</li><li>• Gebruik bij voorkeur foto's, plaatjes, iconen en korte, bondige en begrijpelijke zinnen.</li><li>• Instrueer medewerkers dat zij alleen met apparatuur mogen werken als zij daarvoor geïnstrueerd zijn.</li></ul>
<b>Effect</b>	Medewerkers worden eraan herinnerd dat gebruik van de apparatuur risico's met zich mee kan brengen én hoe zij de apparatuur moeten gebruiken zodat hun werk veiliger wordt.

<b>Maatregel 1.8</b>	<b>Vervang frituurvet op een juiste manier</b>
<b>Beschrijving</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Schakel de apparatuur uit en laat het vet voor het aftappen afkoelen tot een maximale temperatuur van 45°C (Meet dit bij twijfel met een thermometer).</li><li>• Vang het vet op in een RVS-emmer met draaghendel en vul deze maximaal tot twee derde.</li><li>• Maak de vloer direct schoon bij lekken en morsen.</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vervoer de emmer eventueel op een stabiele, goed rijdende kar en zet de emmer vast wanneer deze kan verschuiven.</li> <li>• Wanneer Kies bij vervanging voor een systeem waarbij vet vervangen veilig kan bijv. een vetpomp of een ingebouwd vetfilter-systeem.</li> </ul>
<b>Effect</b>	Voorkomen van brandwonden door veilig vervangen van vetten. Overigens vermindert deze maatregel ook de kans op knoeien en daarmee op uitglijden.

<b>Maatregel 1.9</b>	<b>Gebruik hulpmiddelen ter voorkoming van verbranden</b>
<b>Beschrijving</b>	<p>Het aanraken van hete voedingsmiddelen of van warm/heet servies kan tot verbrandingen leiden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik hulpmiddelen, zoals serveertangen, ovenwanten en onderplaten om de warme/hete voedingsmiddelen en voorwerpen te pakken.</li> <li>• Bedek de onderarmen, bijvoorbeeld door lange ovenwanten of kleding met lange mouwen.</li> <li>• Gebruik nooit een theedoek bij het oppakken van pannen van open vuur.</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
<b>Effect</b>	Voorkomen van brandwonden door aanraking met heet voedsel en heet servies.

### **Persoonlijke beschermingsmiddelen**

<b>Maatregel 1.10</b>	<b>Draag brandvertragende kleding bij werken met open vuur</b>
<b>Beschrijving</b>	<p>Brand kan zich via kleding en synthetische stoffen (bijvoorbeeld tafelkleden) makkelijk en snel uitbreiden bij het werken met open vuur. Dit kan ernstige brandwonden veroorzaken.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schaf brandvertragende kleding aan voor de medewerkers.</li> </ul> <p>Randvoorwaarden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bij wijdvallende kleding kan het vuur zich razendsnel verspreiden, kies daarom dus liever nauwsluitende kleding.</li> </ul>
<b>Effect</b>	Brandvertragende of brandwerende kleding beschermt tegen vonken en vlammen en verlaagt hiermee het risico op uitbreiden van de brand en op ernstige brandwonden.

## Repressieve middelen

<b>Maatregel 1.11</b>	<b>Voorzie de keuken van een handblusser</b>
<b>Beschrijving</b>	<p>Brand kan snel om zich heen grijpen, waardoor ernstig letsel kan ontstaan.</p> <p>Randvoorwaarden:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Voorzie de keuken daarom minimaal van één handblusser die geschikt is voor het blussen van de apparatuur die aanwezig is in de keuken en de situaties die in de keuken kunnen ontstaan. Het kan bijvoorbeeld gaan om blussen van elektrische apparatuur, vlam in de pan en frituurvet.</li><li>• Win advies in van een gespecialiseerd bedrijf om te bepalen welke handblusser geschikt is voor een bepaalde keuken.</li><li>• Hang een blusinstructie bij de handblusser.</li><li>• Plaats een pictogram van een brandblusser, zodat de plek van de blusser goed zichtbaar is.</li><li>• Zorg dat de blusser altijd bereikbaar is.</li><li>• Laat de blussers minimaal eens per twee jaar controleren en onderhouden.</li><li>• Train in ieder geval alle BHV-ers in het gebruik van de blusmiddelen. Het is aan te raden om al het keukenpersoneel hierin te trainen.</li></ul>
<b>Effect</b>	<p>Hoe sneller een brand geblust wordt, hoe kleiner de kans op uitbreiding van de brand en op ernstige brandwonden.</p> <p>Het gebruik van het juiste soort blusser voorkomt onnodig letsel.</p>

<b>Maatregel 1.12</b>	<b>Geef instructies over het behandelen van brandwonden</b>
<b>Beschrijving</b>	<p>Geef periodiek instructies aan medewerkers over hoe te handelen in geval van een brandwond. De instructies bevatten minimaal de volgende adviezen van Brandweer Nederland:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Koel de wond direct met water (minimaal 10 minuten).</li><li>• Verwijder tijdens het koelen kleding en sieraden.</li><li>• Bedek na het koelen de wond met plastic huishoudfolie, steriel verband of een schone doek.</li><li>• Waarschuw een dokter bij blaren, een open wond en bij elektrisch/chemisch letsel.</li></ul>
<b>Effect</b>	<p>Door instructies wordt voorkomen dat medewerkers verkeerd omgaan met verbrandingswonden. Door snelle en juiste behandeling blijft de schade zo beperkt mogelijk.</p>

## 2.2 Snijden

### Achtergrondinformatie

Bij het bereiden van voedsel werken medewerkers vaak met snijmachines, snijgereedschappen of scherpe materialen. Hierbij loopt men het risico zich te snijden.

Het gaat hier vaak om snijden aan een mes tijdens snijdwerkzaamheden, aan een snijmachine tijdens gebruik of schoonmaken, aan blik bij het openen en legen van conservenblik en aan (glas)scherven bij oprapen van glas of serviesgoed. De gevolgen kunnen verstrekkend zijn, maar blijven meestal beperkt tot een pleister plakken.

In de contractcatering worden geen activiteiten uitgevoerd met hoog snij- en steekrisico, zoals het uitbenen van vlees.

### Bronaanpak


<b>Maatregel 2.1</b>	<b>Koop voorgesneden etenswaren</b>
<b>Beschrijving</b>	Bij vaak snijden van etenswaar is er een risico op verwonding door snijden. Daarnaast is het snijden van grote hoeveelheden fysiek belastend werk en kost het veel tijd. <ul style="list-style-type: none"><li>• Laat leveranciers etenswaar gesneden aanleveren.</li></ul>
<b>Effect</b>	Minder snijden verlaagt het risico op snijwonden.

### Collectieve aanpak

<b>Maatregel 2.2</b>	<b>Zorg voor een geschikte snijwerkplek</b>
<b>Beschrijving</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zorg ervoor dat bij nieuwbouw of verbouw 120 cm of meer beweegruimte aanwezig is rondom werkplekken waar snijwerkzaamheden worden uitgevoerd. Bestaande werkplekken worden zo mogelijk aangepast. Als dit op de locatie niet mogelijk is, dan is 80 cm het absolute minimum, waarbij geen andere medewerkers mogen passeren. Achterlangs passeren mag alleen als er minimaal 120 cm ruimte rondom deze werkplekken aanwezig is.</li><li>• Zorg dat het verlichtingsniveau op de werkplek minimaal 500 lux is.</li><li>• Zorg voor een werkplek met zo min mogelijk kans op afleiding, zodat concentreren op het werk mogelijk blijft.</li></ul>
<b>Effect</b>	Een geschikte snijwerkplek creëert een veilige werkomgeving en verlaagt het risico op verwondingen.

<b>Maatregel 2.3</b>	<b>Gebruik breekbare spullen veilig</b>
<b>Beschrijving</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Plaats breekbare spullen op een goed bereikbare plaats onder schouderhoogte, zodat de medewerker er goed bij kan.</li><li>• Houd breekbare spullen zoveel mogelijk vast met schone (vetvrije) en droge handen. Grote en zware spullen dienen met twee handen vastgehouden worden.</li><li>• Wanneer de medewerker een trap op/af moet lopen met breekbare spullen is het van belang dat hij/zij met één hand de trapleuning vasthoudt om vallen te voorkomen. Dit betekent dat de hoeveelheid te tillen materiaal beperkt is.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Houd de vloer schoon en droog zodat de medewerker minder snel uitglijdt.</li> </ul>
<b>Effect</b>	Voorkomen van breuk en scherven vermindert de kans op snijwondingen.

<b>Maatregel 2.4</b>	<b>Gebruik messen met ergonomisch handvat</b>
<b>Beschrijving</b>	<p>Een kwalitatief goed mes heeft een ergonomisch handvat. Het ergonomische ontwerp van het snijgereedschap voorkomt ongunstige standen van de handen, polsen en armen en zorgt voor een gunstige krachtoverbrenging. De volgende eisen gelden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De lengte van het handvat is minimaal 128 mm, zodat het gereedschap geschikt is voor 99% van de medewerkers.</li> <li>• De vormgeving van het handvat moet aansluiten bij de vorm en afmetingen van de hand. Het mes heeft bij voorkeur een veiligheidsheft. Dit voorkomt dat de hand, bij kracht zetten of bij een glad heft, over het heft heen schiet</li> <li>• De vormgeving moet geschikt zijn voor de uit te voeren bewerking.</li> <li>• Het contactvlak tussen hand en gereedschap dient zo groot mogelijk te zijn.</li> <li>• De materiaalsoort: licht indrukbaar materiaal (zoals rubber) kan helpen een betere drukverdeling tussen de hand en het handvat tot stand te brengen.</li> </ul> <p>N.B. Een voldoende scherp mes voorkomt dat er veel kracht moet worden geleverd tijdens het snijden.</p> 
<b>Effect</b>	Een ergonomisch handvat snijdt gemakkelijker en lichter waardoor er minder kans is op verwondingen.

<b>Maatregel 2.5</b>	<b>Bewaar messen op een veilige plaats</b>
<b>Beschrijving</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik een messenblok, hang messen op aan een magneet (niet in de looproute) of gebruik een besteklade.</li> <li>• Zorg ervoor dat de medewerkers direct na gebruik de messen terug op hun plek plaatsen.</li> </ul>
<b>Effect</b>	Minder snij-incidenten door rondslingerende messen en door onveilig opgeborgen messen.

<b>Maatregel 2.6</b>	<b>Zorg voor structurele keuring/inspecties aan apparatuur</b>
<b>Beschrijving</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sluit voor alle apparatuur waar scherpe delen in zitten (blendfers, snijmachines, staafmixers, et cetera) een contract af met een interne (bijvoorbeeld TD) of externe partij, zodat deze</li> </ul>

	<p>periodiek worden onderhouden en gekeurd. De frequentie van de keuringen wordt bepaald in overleg met de onderhoudspartij, waarbij de inhoud van de RI&amp;E wordt meegenomen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laat bij twijfel over het optimaal functioneren van een apparaat direct een inspectie uitvoeren door de leverancier of door de technische dienst.</li> <li>• Laat bij de periodieke keuring ook beveiligingen controleren, zoals de afscherming van ronddraaiende delen, het functioneren van waarschuwingssignalen en de aanwezigheid van signalering (stickers).</li> <li>• Door gebruik te maken van keuringstickers kan iedereen in een oogopslag zien wanneer de laatste keuring van een apparaat heeft plaatsgevonden of wanneer de volgende keuring uitgevoerd moet worden. Op die manier wordt er nooit meer een keuring vergeten.</li> </ul>
<b>Effect</b>	Aantoonbaar gecontroleerde apparatuur verlaagt de kans op verwondingen door snijden.

### **Individuele aanpak**

<b>Maatregel 2.7</b>	<b>Geef instructies over veilig snijden</b>
<b>Beschrijving</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geef werkinstructies over veilig werken met messen en snijmachines. Deze instructies dienen op de werkplek plaats te vinden. Herhaal de instructies jaarlijks.</li> <li>• Maak een papieren instructie als naslagwerk. Gebruik bij voorkeur foto's, plaatjes, iconen en korte, bondige en begrijpelijke zinnen.</li> <li>• Verstrek eveneens instructies over het afwassen en veilig aanzetten van messen en over veilig schoonmaken van snijmachines.</li> <li>• Geef als leidinggevende het juiste voorbeeld en motiveer medewerkers veilig te werken.</li> </ul>
<b>Effect</b>	Door instructies wordt voorkomen dat medewerkers verkeerd omgaan met apparatuur en/of hulpmiddelen. Er ontstaan veiligere werksituaties en een lager risico op snij-incidenten

<b>Maatregel 2.8</b>	<b>Gebruik het juiste mes</b>
<b>Beschrijving</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Werken met een goed scherp mes kost minder kracht en verkleint de kans op wegschieten. Een vlijmscherp mes zorgt echter ook voor andere risico's, zoals diepere snijwonden.</li> <li>• Meld gebruikers wanneer de messen geslepen zijn.</li> <li>• Om te voorkomen dat het mes wegschiet, is het belangrijk om het juiste mes voor de verschillende werkzaamheden te</li> </ul>

	gebruiken. Dat wil zeggen, een broodmes voor het snijden van brood(jes), een vleesmes voor het snijden van vlees etc.
<b>Effect</b>	Beter snijresultaat en vermindering van snijden in hand en vingers.

<b>Maatregel 2.9</b>	<b>Werk veilig met snijmachines</b>
<b>Beschrijving</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Volg bij gebruik de instructies en gebruiksaanwijzing van het (snij-) apparaat.</li> <li>• Gebruik een bij de machine geleverde greep om de producten tegen het snijblad te klemmen.</li> <li>• Haal bij de reiniging altijd de stekker uit het stopcontact. Reinig nooit een (snij-)apparaat terwijl dit in werking is.</li> <li>• Draag snijbeschermende handschoenen bij het reinigen van het snijblad.</li> <li>• Werk geconcentreerd en voorkom afleiding.</li> </ul>
<b>Effect</b>	Veilig gebruik van snijgereedschap en -apparaat vermindert de kans op snij-incidenten.

<b>Maatregel 2.10</b>	<b>Gooi scherpe voorwerpen veilig weg</b>
<b>Beschrijving</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veeg scherven op met een bezem en stoffer en blik.</li> <li>• Maak de vloer goed schoon zodat alle scherven opgeruimd zijn.</li> <li>• Zorg dat er een aparte bak is voor scherven en conservenblik. Pak scherven goed in bij het definitief wegwerpen om verwondingen bij het aandrukken te voorkomen.</li> <li>• Maak gebruik van blikopeners die geen scherpe randen geven.</li> </ul>
<b>Effect</b>	Door scherpe voorwerpen veilig op te ruimen is het risico op snijverwondingen kleiner.

### **Persoonlijke beschermingsmiddelen**

<b>Maatregel 2.11</b>	<b>Gebruik snijvaste handschoenen</b>
<b>Beschrijving</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schaf voor de medewerkers snijbeschermende handschoenen aan. Dit is een dunne comfortabele handschoen die een hoge snijweerstand heeft. De handschoen is bedoeld voor de niet-snijdende hand. De oplossing is geschikt bij alle snijactiviteiten.</li> <li>• Maak bij de keuze voor aanschaf van een bepaald soort handschoen een afweging tussen de eisen aan draagcomfort, tastgevoel en greepvastheid enerzijds en de eis van optimale bescherming anderzijds.</li> <li>• Zorg ervoor dat de medewerkers over de voor hen juiste maat handschoen beschikken.</li> <li>• Draag één handschoen, alleen aan de niet-snijdende hand.</li> <li>• Zorg dat medewerkers gebruiksinstructies krijgen.</li> </ul>

	
<b>Effect</b>	Minder kans op snijwonden.

## 2.3 Uitgliden

### Achtergrondinformatie

Is een vloer te glad dan kan een medewerker hierover uitglijden en zich bezeeren. Een vloer kan glad zijn door het materiaal waarvan hij is gemaakt of omdat hij nat of vet is. Ook grote en abrupte verschillen in de ruwheid van het oppervlak vergroten de kans op uitglijden.

### Bronaanpak

<b>Maatregel 3.1</b>	<b>Zorg voor vlakke en slipvaste vloeren</b>
<b>Beschrijving</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zorg ervoor dat de vloeren zo veel mogelijk vrij zijn van oneffenheden en gevaarlijke hellingen om uitglijden en vallen te voorkomen.</li><li>• Borg dat de vloer voldoende stroef is (<math>R \geq 11</math>). Laat bij twijfel de slipweerstand van de vloer meten om te beoordelen of de vloer veilig is. Als de vloer niet veilig is, behandel dan de vloer met een speciaal antislipmiddel of plaats een antislipmat/antislipstroken.</li><li>• Benadruk hoogteverschillen zoals drempels visueel door markeringen met kleuren of patronen.</li></ul>
<b>Effect</b>	Een vloer met een voldoende hoge slipweerstand en zonder oneffenheden voorkomt uitglijden of struikelen.

### Collectieve aanpak

<b>Maatregel 3.2</b>	<b>Gebruik de juiste schoonmaakmiddelen en -machines</b>
<b>Beschrijving</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gebruik de voorgeschreven schoonmaakmiddelen voor de vloer. Gebruik de juiste dosering.</li><li>• Reinig de vloer bij voorkeur machinaal met een machine die de vloer schrobt en zuigt. Hiermee blijven er geen zeepresten achter.</li></ul>
<b>Effect</b>	Gebruik van de juiste schoonmaakmiddelen en -machines voorkomt uitglijden.

<b>Maatregel 3.3</b>	<b>Houd vloeren continu schoon</b>
<b>Beschrijving</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Houd vloeren continu schoon. Maak de vloer direct schoon nadat etensresten op de vloer gevallen zijn. Doseer schoonmaakmiddelen juist en spoel goed na. Droog eventueel na.</li></ul>
<b>Effect</b>	Een schone en droge vloer voorkomt uitglijden



<b>Maatregel 3.4</b>	<b>Houd koel- en vriescellen schoon</b>
<b>Beschrijving</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voorkom vervuiling en aanvriezing van de vloer in koel- en vriescellen door geknoeid product direct op te ruimen en cellen opgeruimd te houden. Hierdoor wordt de kans op vallen kleiner en daarmee de kans dat iemand ongemerkt in de koel- of vriescel ligt na een ongeval.</li> <li>• Controleeren afsluiting van de celdeur op ijsvorming en gladheid.</li> </ul>
<b>Effect</b>	Door de vloeren van koel- en vriescellen schoon en opgeruimd te houden, verkleint de kans op vallen, struikelen en uitglijden en daarmee de kans dat iemand langdurig in de koel- of vriescel ligt. Langdurig verblijf kan leiden tot onderkoeling.

### **Individuele aanpak**

<b>Maatregel 3.5</b>	<b>Gebruik veiligheidsmarkeringen bij natte vloer</b>
<b>Beschrijving</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Markeer gevaar voor uitglijden. Maak gebruik van veiligheidsmarkeringen (signing) wanneer de vloer nat schoongemaakt is.</li> </ul> 
<b>Effect</b>	Door gebruik van veiligheidsmarkeringen zijn medewerkers oplettend en voorzichtiger. Dit vermindert het risico op uitglijden.

## Bijlage: Wetteksten (d.d. maart 2021)

### Arbeidsomstandighedenwet

#### Hoofdstuk 2. Arbeidsomstandighedenbeleid

##### Arbobeleid

##### Artikel 3

1. De werkgever zorgt voor de veiligheid en de gezondheid van de werknemers inzake alle met de arbeid verbonden aspecten en voert daartoe een beleid dat is gericht op zo goed mogelijke arbeidsomstandigheden, waarbij hij, gelet op de stand van de wetenschap en professionele dienstverlening, het volgende in acht neemt:
  - a. tenzij dit redelijkerwijs niet kan worden gevergd organiseert de werkgever de arbeid zodanig dat daarvan geen nadelige invloed uitgaat op de veiligheid en de gezondheid van de werknemer;
  - b. tenzij dit redelijkerwijs niet kan worden gevergd worden de gevaren en risico's voor de veiligheid of de gezondheid van de werknemer zoveel mogelijk in eerste aanleg bij de bron daarvan voorkomen of beperkt; naar de mate waarin dergelijke gevaren en risico's niet bij de bron kunnen worden voorkomen of beperkt, worden daartoe andere doeltreffende maatregelen getroffen waarbij maatregelen gericht op collectieve bescherming voorrang hebben boven maatregelen gericht op individuele bescherming; slechts indien redelijkerwijs niet kan worden gevergd dat maatregelen worden getroffen die zijn gericht op individuele bescherming, worden doeltreffende en passende persoonlijke beschermingsmiddelen aan de werknemer ter beschikking gesteld;
  - c. de inrichting van de arbeidsplaatsen, de werkmethoden en de bij de arbeid gebruikte arbeidsmiddelen alsmede de arbeidsinhoud worden zoveel als redelijkerwijs kan worden gevergd aan de persoonlijke eigenschappen van werknemers aangepast;
  - d. monotone en tempogebonden arbeid wordt, zoveel als redelijkerwijs kan worden gevergd, vermeden dan wel, indien dat niet mogelijk is, beperkt;
  - e. doeltreffende maatregelen worden getroffen op het gebied van de eerste hulp bij ongevallen, de brandbestrijding en de evacuatie van werknemers en andere aanwezige personen, en doeltreffende verbindingen worden onderhouden met de desbetreffende externe hulpverleningsorganisaties;
  - f. elke werknemer moet bij ernstig en onmiddellijk gevaar voor zijn eigen veiligheid of die van anderen, rekening houdend met zijn technische kennis en middelen, de nodige passende maatregelen kunnen nemen om de gevolgen van een dergelijk gevaar te voorkomen, waarbij [artikel 29, eerste lid, derde zin](#), van overeenkomstige toepassing is.
2. De werkgever voert, binnen het algemeen arbeidsomstandighedenbeleid, een beleid gericht op voorkoming en indien dat niet mogelijk is beperking van psychosociale arbeidsbelasting.
3. Ter uitvoering van het eerste lid draagt de werkgever zorg voor een goede verdeling van bevoegdheden en verantwoordelijkheden tussen de bij de werkgever werkzame personen, waarbij hij rekening houdt met de bekwaamheden van de werknemers.

4. De werkgever toetst het arbeidsomstandighedenbeleid regelmatig aan de ervaringen die daarmee zijn opgedaan en past de maatregelen aan zo dikwijls als de daarmee opgedane ervaring daartoe aanleiding geeft.

## **Inventarisatie en evaluatie van risico's**

### **Artikel 5**

1. Bij het voeren van het arbeidsomstandighedenbeleid legt de werkgever in een inventarisatie en evaluatie schriftelijk vast welke risico's de arbeid voor de werknemers met zich brengt. Deze risico-inventarisatie en -evaluatie bevat tevens een beschrijving van de gevaren en de risico-beperkende maatregelen en de risico's voor bijzondere categorieën van werknemers.
2. In de risico-inventarisatie en -evaluatie wordt aandacht besteed aan de toegang van werknemers tot een deskundige werknemer of persoon, bedoeld in de [artikelen 13](#) en [14](#), of de arbodienst.
3. Een plan van aanpak, waarin is aangegeven welke maatregelen zullen worden genomen in verband met de bedoelde risico's en de samenhang daartussen, een en ander overeenkomstig [artikel 3](#), maakt deel uit van de risico-inventarisatie en -evaluatie. In het plan van aanpak wordt tevens aangegeven binnen welke termijn deze maatregelen zullen worden genomen.
4. De risico-inventarisatie en -evaluatie wordt aangepast zo dikwijls als de daarmee opgedane ervaring, gewijzigde werkmethoden of werkomstandigheden of de stand van de wetenschap en professionele dienstverlening daartoe aanleiding geven.
5. Indien de werkgever arbeid doet verrichten door een werknemer die hem ter beschikking wordt gesteld, verstrekt hij tijdig voor de aanvang van de werkzaamheden aan degene, die de werknemer ter beschikking stelt, de beschrijving uit de risico-inventarisatie en -evaluatie van de gevaren en risicobeperkende maatregelen en van de risico's voor de werknemer op de in te nemen arbeidsplaats, opdat diegene deze beschrijving verstrekt aan de betrokken werknemer.
6. De werkgever zorgt ervoor dat iedere werknemer kennis kan nemen van de risico-inventarisatie en -evaluatie.

## **Voorlichting en onderricht**

### **Artikel 8**

1. De werkgever zorgt ervoor dat de werknemers doeltreffend worden ingelicht over de te verrichten werkzaamheden en de daaraan verbonden risico's, alsmede over de maatregelen die erop gericht zijn deze risico's te voorkomen of te beperken.  
Tevens zorgt de werkgever ervoor dat de werknemers doeltreffend worden ingelicht over de wijze waarop de deskundige bijstand, bedoeld in de [artikelen 13](#), [14](#), [14a](#) en [15](#), in zijn bedrijf of inrichting is georganiseerd.
2. De werkgever zorgt ervoor dat aan de werknemers doeltreffend en aan hun onderscheiden taken aangepast onderricht wordt verstrekt met betrekking tot de arbeidsomstandigheden.
3. Indien persoonlijke beschermingsmiddelen ter beschikking van de werknemers worden gesteld en indien op arbeidsmiddelen of anderszins beveiligingen zijn aangebracht, zorgt de werkgever ervoor dat de werknemers op de hoogte zijn van hun doel en werking en de wijze waarop zij deze dienen te gebruiken.

4. De werkgever ziet toe op de naleving van de instructies en voorschriften gericht op het voorkomen of beperken van de in het eerste lid genoemde risico's alsmede op het juiste gebruik van persoonlijke beschermingsmiddelen.
5. Indien binnen de onderneming werknemers jonger dan 18 jaar werkzaam zijn, houdt de werkgever bij de uitvoering van de in de voorgaande leden genoemde verplichtingen in het bijzonder rekening met de aan de jeugdige leeftijd inherente beperkte werkervaring en onvoltooide lichamelijke en geestelijke ontwikkeling van deze werknemers.

## **Algemene verplichtingen van de werknemers**

### **Artikel 11**

De werknemer is verplicht om in zijn doen en laten op de arbeidsplaats, overeenkomstig zijn opleiding en de door de werkgever gegeven instructies, naar vermogen zorg te dragen voor zijn eigen veiligheid en gezondheid en die van de andere betrokken personen. Met name is hij verplicht om:

- a. arbeidsmiddelen en gevaarlijke stoffen op de juiste wijze te gebruiken;
- b. de hem ter beschikking gestelde persoonlijke beschermingsmiddelen op de juiste wijze te gebruiken en na gebruik op de daartoe bestemde plaats op te bergen, een en ander voor zover niet krachtens deze wet is bepaald dat werknemers niet verplicht zijn beschermingsmiddelen als vorenbedoeld te gebruiken;
- c. de op arbeidsmiddelen of anderszins aangebrachte beveiligingen niet te veranderen of buiten noodzaak weg te halen en deze op de juiste wijze te gebruiken;
- d. mede te werken aan het voor hem georganiseerde onderricht bedoeld in [artikel 8](#);
- e. de door hem opgemerkte gevaren voor de veiligheid of de gezondheid terstond ter kennis te brengen aan de werkgever of degene die namens deze ter plaatse met de leiding is belast;
- f. de werkgever en de werknemers en de andere deskundige personen, bedoeld in [artikel 13, eerste tot en met derde lid](#), de personen, bedoeld in [artikel 14, eerste lid](#), en de arbodienst, indien nodig bij te staan bij de uitvoering van hun verplichtingen en taken op grond van deze wet.

## **Arbeidsomstandighedenbesluit**

### **Artikel 3.2 Algemene vereisten**

1. Arbeidsplaatsen zijn veilig toegankelijk en kunnen veilig worden verlaten. Ze worden zodanig ontworpen, gebouwd, uitgerust, in bedrijf gesteld, gebruikt en onderhouden, dat gevaar voor de veiligheid en de gezondheid van de werknemers zoveel mogelijk is voorkomen. Voorts worden zij zindelijk, zoveel mogelijk vrij van stof en voor zover de veiligheid van de arbeidsplaats dat vereist, ordelijk gehouden.
2. Regelmatig wordt gecontroleerd of de op de arbeidsplaats ter bescherming van de werknemers aanwezige voorzieningen en genomen maatregelen nog adequaat functioneren.
3. Geconstateerde gebreken met betrekking tot de in het tweede lid bedoelde voorzieningen en maatregelen die de veiligheid of de gezondheid kunnen beïnvloeden, worden zo snel mogelijk hersteld.

### **Artikel 3.8 Brandmelding en brandbestrijding**

1. In aanvulling op artikel 15 van de wet zijn op de arbeidsplaatsen, afhankelijk van de aard van de arbeid die daar wordt verricht, de daaraan verbonden gevaren en het maximum aantal werknemers en andere personen dat zich daar bevindt, voldoende passende brandbestrijdingsmiddelen aanwezig.
2. Indien nodig zijn, in aanvulling op het eerste lid, branddetectoren en alarmsystemen aanwezig.
3. Niet-automatische brandbestrijdingsmiddelen zijn gemakkelijk bereikbaar en gemakkelijk te bedienen.
4. Niet-automatische brandbestrijdingsmiddelen zijn voorzien van een signalering die voldoet aan het bij of krachtens afdeling 2 van hoofdstuk 8 bepaalde. De signalering is duurzaam en op de juiste plaats aangebracht.

### **Artikel 3.11 Vloeren, muren en plafonds van arbeidsplaatsen**

1. Vloeren van arbeidsplaatsen zijn zo veel mogelijk vrij van oneffenheden en gevaarlijke hellingen en zijn voorts zo veel mogelijk vast, stabiel en stroef.
2. Het oppervlak van vloeren, muren en plafonds van arbeidsplaatsen is zodanig, dat deze ten behoeve van de hygiëne op de arbeidsplaats kunnen worden schoongemaakt en onderhouden.
3. Besloten ruimten waar arbeid wordt verricht zijn, rekening houdend met de aard van de werkzaamheden en de te leveren fysieke belasting, voldoende thermisch geïsoleerd.
4. Transparante of lichtdoorlatende wanden van arbeidsplaatsen zijn, voor zover mogelijk in verband met de aard van de arbeidsplaats:
  - a. duidelijk gemarkeerd en van veiligheidsmateriaal vervaardigd, of
  - b. op een zodanige wijze aangebracht of afgeschermd dat de werknemers niet gewond kunnen raken.

### **Artikel 6.3 Daglicht en kunstlicht**

1. Arbeidsplaatsen en verbindingswegen zijn zodanig verlicht, dat het aanwezige licht geen risico oplevert voor de veiligheid en gezondheid van werknemers.

### **Artikel 7.3 Geschiktheid arbeidsmiddelen**

1. Bij de keuze van de arbeidsmiddelen die de werkgever ter beschikking stelt, wordt rekening gehouden met de uit de risico-inventarisatie en -evaluatie, bedoeld in artikel 5 van de wet, gebleken specifieke kenmerken van de arbeid, met de omstandigheden waaronder deze wordt verricht, met de op de arbeidsplaats al bestaande gevaren en met de gevaren die daaraan zouden kunnen worden toegevoegd door het gebruik van de desbetreffende arbeidsmiddelen.
2. Om te voorkomen dat het gebruik van arbeidsmiddelen gevaren voor de veiligheid en gezondheid van de werknemers oplevert, worden de arbeidsmiddelen die op de arbeidsplaats ter beschikking van de werknemers worden gesteld, uitsluitend gebruikt voor het doel, op de wijze en op de plaats waarvoor zij zijn ingericht en bestemd.
3. Arbeidsmiddelen zijn voorts geschikt voor het uit te voeren werk of zijn daartoe behoorlijk aangepast.

4. Voor zover het redelijkerwijs niet mogelijk is de gevaren bij het gebruik van de arbeidsmiddelen te voorkomen, worden zodanige maatregelen getroffen dat de gevaren zoveel mogelijk worden beperkt.

#### **Artikel 7.4 Deugdelijkheid arbeidsmiddel en ongewilde gebeurtenissen**

1. Een arbeidsmiddel bestaat uit deugdelijk materiaal.
2. Een arbeidsmiddel is van een deugdelijke constructie.
3. Een arbeidsmiddel is zodanig geplaatst, bevestigd of ingericht en wordt zodanig gebruikt dat het gevaar dat zich een ongewilde gebeurtenis voordoet zoals verschuiven, omvallen, kantelen, getroffen worden door het arbeidsmiddel of onderdelen daarvan, oververhitting, brand, ontploffen, blikseminslag en directe of indirecte aanraking met elektriciteit zoveel mogelijk is voorkomen.
4. Artikel 3.17 is van overeenkomstige toepassing.

#### **Artikel 7.4a Keuringen**

1. Een arbeidsmiddel waarvan de veiligheid afhangt van de wijze van installatie wordt na de installatie en voordat het voor de eerste maal in gebruik wordt genomen gekeurd op de juiste wijze van installatie en goed en veilig functioneren.
2. Een arbeidsmiddel als bedoeld in het eerste lid, wordt voorts na elke montage op een nieuwe locatie of een nieuwe plek gekeurd op de juiste wijze van installatie en goed en veilig functioneren.
3. Een arbeidsmiddel dat onderhevig is aan invloeden die leiden tot verslechtingen welke aanleiding kunnen geven tot het ontstaan van gevaarlijke situaties wordt, zo dikwijls dit ter waarborging van de goede staat noodzakelijk is, gekeurd, waarbij het zo nodig wordt beproefd.
4. Een arbeidsmiddel als bedoeld in het derde lid wordt voorts gekeurd, waarbij het zo nodig wordt beproefd, telkens wanneer zich uitzonderlijke gebeurtenissen hebben voorgedaan die schadelijke gevolgen kunnen hebben voor de veiligheid van het arbeidsmiddel. Als uitzonderlijke gebeurtenissen worden in ieder geval aangemerkt: natuurverschijnselen, veranderingen aan het arbeidsmiddel, ongevallen met het arbeidsmiddel en langdurige buitengebruikstelling van het arbeidsmiddel.
5. Keuringen worden uitgevoerd door een deskundige natuurlijke persoon, rechtspersoon of instelling.
6. Schriftelijke bewijsstukken van de uitgevoerde keuringen zijn op de arbeidsplaats aanwezig en worden desgevraagd getoond aan de toezichthouder.
7. Dit artikel is niet van toepassing op attractie- en speeltoestellen waarop het Warenwetbesluit attractie- en speeltoestellen van toepassing is.
8. Het eerste tot en met het vijfde lid zijn niet van toepassing op steigers waarop artikel 7.34 van toepassing is.
9. Het eerste tot en met derde lid zijn niet van toepassing op:
  - a. hijs- en hefwerktuigen en hijs- en hefgereedschappen aan boord van schepen waarop artikel 7.29 van toepassing is;
  - b. liften waarop het Warenwetbesluit liften 2016 van toepassing is.
10. Het eerste en tweede lid zijn niet van toepassing op drukapparatuur waarop artikel 21 van het Warenwetbesluit drukapparatuur 2016 van toepassing is.
11. Het derde lid is niet van toepassing op:

- a. hijs- en hefgereedschap waarop artikel 7.20 van toepassing is;
  - b. containers waarop het Warenwetbesluit containers van toepassing is;
  - c. hijskranen waarop de artikelen 6d tot en met 6f van het Warenwetbesluit machines van toepassing zijn;
  - d. drukapparatuur waarop artikel 22 van het Warenwetbesluit drukapparatuur 2016 van toepassing is.
12. Het vierde lid is ten aanzien van wijzigingen of reparaties niet van toepassing op drukapparatuur waarop artikel 22 van het Warenwetbesluit drukapparatuur 2016 van toepassing is.
13. Het eerste tot en met het derde lid zijn niet van toepassing op hijs- en hefwerktuigen voor beroepsmatig personenvervoer waarop het Warenwetbesluit machines van toepassing is.

### **Artikel 7.9 Hoge en lage temperaturen**

Zoveel mogelijk wordt voorkomen dat werknemers in de onmiddellijke nabijheid komen van een arbeidsmiddel of een onderdeel daarvan met een zeer hoge of zeer lage temperatuur. Indien dat niet mogelijk is, zijn doeltreffende maatregelen genomen om aanraking van dat arbeidsmiddel dan wel van dat onderdeel daarvan te voorkomen.

### **Artikel 7.11a Voorlichting**

1. Een bij een arbeidsmiddel behorende gebruiksaanwijzing wordt in begrijpelijke vorm ter kennis gebracht van de betrokken werknemers.
2. Indien het gebruik of de aanwezigheid van arbeidsmiddelen in de onmiddellijke werkomgeving gevaren voor de werknemers kunnen opleveren, worden zij hierop gewezen, ook indien de werknemers van deze middelen geen rechtstreeks gebruik maken.

#### **Artikel 8.4 Algemene vereisten veiligheids- en gezondheidssignalering**

1. Ter voorkoming of beperking van gevaren voor de veiligheid en de gezondheid van werknemers zorgt de werkgever ervoor dat, indien de gevaren op de arbeidsplaats of de gevaren van een arbeidsmiddel daartoe aanleiding geven, doeltreffende veiligheids- en gezondheidssignalering aanwezig is.
2. Bij ministeriële regeling worden nadere regels gesteld met betrekking tot het eerste lid.