

Restaurangbranschen

Statistikunderlag om arbetsolyckor/
arbetssjukdomar/tillbud som kan
vara till stöd när du upphandlar
tjänster inom restaurangbranschen.



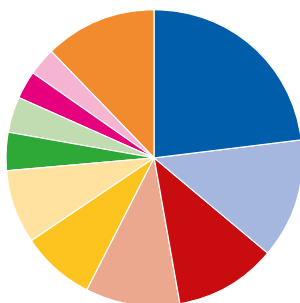
ARBETSMILJÖ
VERKET



ANMÄLDA ARBETSOLYCKOR

De flesta olyckorna är fall av person på samma nivå till följd av hala golv och trappor. Därefter kommer förlorad kontroll av handverktyg, föremål, belastningsolyckor och olyckor med maskin. Dessa anmälda olyckor har lett till sjukfrånvaro.

Halkade på halt golv, tog emot mig på spisen och brände insidan av handen



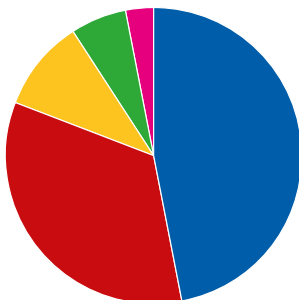
- Fallolyckor
- Olycka med handverktyg
- Olycka med föremål
- Belastningsolycka
- Olycka med maskin
- Slagit emot
- Olycka med transportmedel/
transportutrustning
- Våld och hot
- Fallande föremål
- Läckage, stänk
- Övrigt

ANMÄLDA ARBETSSJUKDOMAR

De flesta anmälda arbetssjukdomarna har belastningsergonomiska orsaker. Därefter anmäls sociala och organisatoriska orsaker, som följs av kemiska eller biologiska orsaker och fysikaliska orsaker. Dessa arbetssjukdomar har inte nödvändigtvis lett till sjukfrånvaro.



Stress, både fysisk och psykisk. Många tunga lyft och monotona arbetsuppgifter. Har dessutom arbetat väldigt långa arbetspass, 12–14 timmar

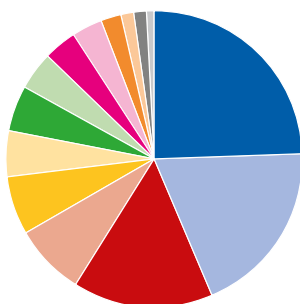


- Belastningsergonomiska orsaker
- Sociala och organisatoriska orsaker
- Kemiska eller biologiska orsaker
- Fysikaliska orsaker
- Övrigt, oklart

ANMÄLDA ALLVARLIGA TILLBUD

De vanligaste händelserna är rån/hot, annan orsak, elektricitet, fallande föremål och kemikalier.

Stekbordets infästning i golvet släppte, vilket ledde till att bordet lossnade och tippade framåt på golvet



- Rån
- Annan orsak
- Hot
- Elektricitet
- Fallande/flygande föremål
- Kemikalie
- Fordon
- Fysiskt våld
- Person föll
- Handhållet verktyg/föremål
- Maskin eller transportanordning
- Brand
- Psykisk chock
- Explosion/sprängning

Den här foldern är framtagen av *projekt Upphandling och arbetsmiljö* för att uppmärksamma på vikten av att ta med arbetsmiljön redan vid upphandling av tjänster. Den visar på arbetsolyckor, arbetssjukdomar och allvarliga tillbud som är vanliga inom restaurangbranschen. Branschen har en lägre benägenhet än andra branscher att anmäla arbetsolyckor, arbetssjukdomar och tillbud. Detta kan påverka den presenterade statistiken. Gjorda arbetsmiljöundersökningar visar att arbetstagare i restaurangbranschen i låg utsträckning upplever att det pågår ett systematiskt arbetsmiljöarbete på arbetsplatsen. De upplever i högre utsträckning än andra branscher att de är uttröttade efter jobbet. De upplever mest smärta i fötter, höfter, ben, knän, rygg, axlar och armar. Dessutom uttrycker de att de utsätts för sexuella trakasserier i större utsträckning än i andra branscher.

Eftersom det i restaurangbranschen arbetar många som är unga och som just börjat sin arbetslivsbana är det viktigt att förebygga ovanstående risker.

Som beställare av tjänst bidrar du genom att ställa krav på arbetsmiljön redan vid upphandlingen till att arbetsmiljön blir bättre för de som ska utföra tjänsten.

- Genom "val av upphandlingsstrategi"
- I förfrågningsunderlaget/upphandlingsdokumentet
- I samband med tilldelningsbeslutet
- Vid uppföljning i samband med arbetsplatsträff

Använd gärna vår folder *Ställ krav på arbetsmiljö vid upphandling* och *Checklista leverantör – bra arbetsmiljö*.

FÖLJANDE FRÅGOR INGÅR I CHECKLISTA LEVERANTÖR – BRA ARBETSMILJÖ

- Vi har en arbetsmiljöpolicy
- Vi har fungerande rutiner för arbetsmiljöarbetet
- Vi fördelar arbetsuppgifter för att motverka hög arbetsbelastning
- Vi ger chefer/arbetstagare de kunskaper de behöver
- Vi undersöker arbetsmiljön regelbundet
- Vi riskbedömer alltid efter undersökning
- Vi åtgärdar de risker som framkommer
- De risker som inte kan åtgärdas direkt tidsanges i en handlingsplan
- Vi följer upp åtgärdade risker
- Vi utreder orsakerna till ohälsa, tillbud och olycksfall
- Vi har skyddsombud eller annan lokal arbetstagarrepresentant på arbetsplatsen
- Vi följer årligen upp vårt arbetsmiljöarbete
- Vi planerar förbättringar till nästkommande år/uppdrag

Fler exemplar av foldern kan laddas ned från av.se

Källa: Arbetsmiljöverkets informationssystem om arbetsskador och anmälningar enligt 3 kap 3a § arbetsmiljölagen.



**ARBETSMILJÖ
VERKET**