



RISKBEDÖMNING OCH HANDLINGSPLAN

Enhet/arbetsställe Jenny Nyströmskolan Gymnasiesärskolan	Medverkande Anna-Lena Henriksson
Risbedömningen avser Programmet Hotell, restaurang och bageri Metodkök A13	Övrig information 2016-09-13

Nr	Händelse/situation	Skada/påverkan på människa, miljö och/eller ekonomi	Sannolikhet (1-4)	Konsekvens (1-4)	Risktal S x K (1-16)	Åtgärd Om risktalet är större eller lika med 6 eller om konsekvensen är lika med 4 ska åtgärd alltid fyllas i	Ansvarig för att åtgärden genomförs	Datum när åtgärden ska vara genomförd	Uppföljning	
									Datum när åtgärden var genomförd	Önskad effekt (ja/nej)
1	Brandrisk vid matlagning	Personskada och/eller materialskada	2	3	6	Genomgång med eleverna om barndsäkerhet i köket. Sker kontinuerligt. Barndfilt samt barndsläckare finns tillgängliga	Undervisande lärare	Kontinuerligt		Ja
2	Halkrisk i köket	Fallsakador	2	3	6	Bra skor för elever och personal. Vätskor/fett etc. avlägsnas omedelbart	Undervisande lärare	Kontinuerligt		Ja
3	Skärskada	Skador på fingrar & händer	4	1	4	Genomgång med eleverna om risker, visar hur man använder vassa redskap för att undvika skador	Undervisande lärare	Kontinuerligt		Ja

