



Farlige stoffer og materialer i
bager- og konditorbutikker

8 materialer med gode råd om sikker håndtering af faremærket kemi

Melstøv, rengøringsmidler, ingredienser... der findes faremærket kemi og biologiske agenser i alle bager- og konditorbutikker. Det giver risiko for skader og gener hos dem, der arbejder i butikken.

I BFA Handel har vi derfor udarbejdet 8 materialer med gode råd, som kan hjælpe jer med at få overblik og forebygge risikoen ved håndtering af faremærket kemi og de bageingredienser, som I bruger.



**Ventilation
i bageriproduk-
tionen**



**Håndtering af
bageingredienser**



**Rengøring af
udstyr, maskiner
og gangveje**



**ATEX-tændkilder
og eksplosions-
fare**



**Faremærket
kemi**



**Personlige
værnemidler**



**Beredskab ved
uheld og ulykker**



**Sikkerhedsskilte
og afmærkning**

Download de
materialer her:



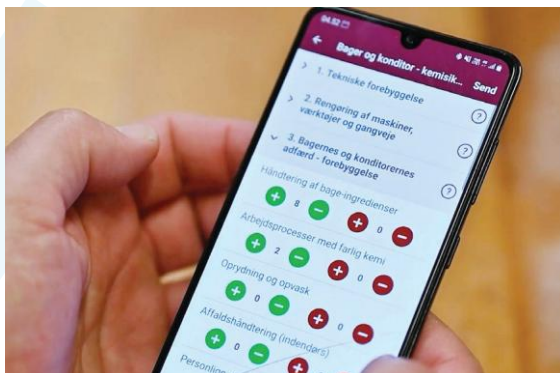
Gennemfør sikkerhedsrundring af jeres faremærkede kemi med appen Safety Observer*

Safety Observer er en gratis app, som gør det nemt at lave systematiske sikkerhedsrundringer på arbejdspladsen.

BFA Handel har udviklet en særlig skabelon i app'en, som er specielt rettet mod arbejdsmiljøet i bager- og konditorbutikker.

Det kan Safety Observer hjælpe jer med

- Gennemgå arbejdsmiljøet på en systematisk måde. Både det, som virker, og det som skal forbedres.
- Gemme registreringerne som tal, noter, fotos eller indtalte noter.
- Når I bruger app'en jævnligt, kan I sammenligne resultaterne fra gang til gang.
- Når I er færdige, kan I se resultatet og dele det på e-mail.



Kom i gang med Safety Observer

- Opret jeres virksomhed i Administratormodulet.
- Hent app'en ned på din telefon eller tablet.
- Vælg skabelonen Bager- og konditorbutikker.
- Gå i gang med at registrere.

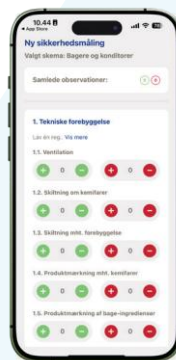


**Safety Observer
til bager- og
konditorbutikker**

Brug sammen med Safety Observer

I kan bruge de 8 materialer med gode råd direkte i jeres gennemgang af arbejdspladsen.

I kan med stor fordel bruge dem sammen med værktøjet Safety Observer.



HK varenr. 4405050030 • 01/2025

Styr på kemien med BFA Handel

Se også vores øvrige materialer om faremærket kemi, som for eksempel:

- Branchevejledningen “Farlige stoffer og materialer i butikken”, som beskriver, hvordan I kan gennemføre kemisk risikovurdering punkt for punkt og rummer gode råd til oplæring og instruktion.
- Læringsforløbet “Styr på kemien i bager- og konditorbutikker”, som vi har udviklet til erhvervsskolernes uddannelse af salgsassistenter.

