

BRANCHEVEJLEDNING

– modtagelse og håndtering af bagerivarer



BARHANDEL

Indhold

Typiske udfordringer i bagerier og konditorier	3
Hvordan finder man sin gode løsning?	3
Eksempler på gode løsninger	6
Hvad har andre bager- og konditormestre gjort?	12
Hvad siger loven?	14
Hvor kan du få hjælp?	15



Trappelift til indvendig trappe



Lager med pallereoler og ladvogne

Indledning

Denne vejledning giver gode råd og ideer til, hvordan tunge bagerivarer og udstyr håndteres undervejs i det forløb, der starter med, at varerne leveres til døren og til de skal bringes fra lager til produktion og rundt i selve produktionen.

Formålet er, så vidt muligt, at undgå unødvendige løft, at bære over længere afstande og at arbejde i belastende arbejdsstillinger samt at arbejdsmiljøloven bliver overholdt.

Vejledningen stiller skarpt på, hvordan adgangsveje, pladsforhold, inventar, indretning af lager- og produktionsrum og tekniske hjælpemidler kan være med til at sikre det gode arbejdsmiljø.

BAR Handel

Dette materiale er udarbejdet af BAR Handel.

BAR Handel har til formål at medvirke ved løsning af sikkerheds- og sundhedsspørgsmål inden for detailhandelsområdet og derved understøtte arbejdsmiljøindsatsen i branchens virksomheder.

BAR Handel er sammensat af repræsentanter fra arbejdsgiver-, leder- og arbejdstagerorganisationer inden for detailhandelsområdet og er nedsat i henhold til arbejdsmiljøloven.

Arbejdstilsynet har haft vejledningen til gennemsyn og finder, at indholdet er i overensstemmelse med arbejdsmiljølovgivningen. Arbejdstilsynet har alene vurderet vejledningen, som den foreligger, og har ikke taget stilling til, om den dækker samtlige relevante emner inden for det pågældende område.

Typiske udfordringer i bagerier og konditorier

– når arbejdsmiljøet skal være i orden

Ved levering af bagerivarer, så gælder det, at vognmanden skal kunne køre varerne ad gode køreveje helt frem til afsætningsstedet og læsse dem af på lageret, uden at chaufføren bliver udsat for unødigt belastende løft.

I branchevejledningen: "Indbæring af bageriprodukter" fra BAR Transport og Engros står, hvilke arbejdsmiljømæssige krav der stilles ved leveringen af bagerivarer, ligesom der er forslag til gode løsninger på de problemer, der kan være i denne forbindelse.

I såvel produktion som lager er de fysiske rammer og det anvendte tekniske udstyr en udfordring, når man skal sikre et godt arbejdsmiljø. Her er fokus, at man:

- Så vidt muligt løfter mellem knæ- og skulderhøjde
- Kører med de tunge varer i stedet for at bære dem

- Undgår at bære tunge varer på smalle, drejende trapper
- Arbejder uden kraftig bøj og vrid af ryg
- Arbejder med varer og genstande tæt på kroppen uden lange rækkeafstande

Dette kan være en udfordring som følge af

- at pladsen er trang
- at lageret er placeret i kælder
- at transport mellem lager og produktion foregår ad en trappe, som måske er smal og/eller drejende
- at der er niveauforskelle
- at indretningen i øvrigt vanskeliggør god brug af kroppen.

Efter arbejdsmiljøloven skal arbejdet i bageri/konditori kunne udføres uden at løfte de tunge ting, som fx sække på 20 eller 25 kg, i dårlige arbejdsstillinger og uden at bære tunge sække, kasser og spande ad trapper og over lange afstande.

Der vil typisk kunne være belastende løft på lageret, hvis sække og andet tungt skal håndteres fra lav højde, fx de sække der ligger nederst på en palle. Eller når hylder og reoler står tæt og løft herfra foregår under vrid og lange rækkeafstande.

Hvis trapper og niveauforskelle hindrer, at tunge ting kan transporteres på hjul, vil der ligeledes være stor fysisk belastning på de personer, der må bære tunge byrder fx fra lager til produktion.

Et bageri eller konditori med gode fysiske rammer med mulighed for en forsvarlig håndtering af tunge emner er til glæde både for dem, der leverer varerne og dem, der arbejder der. Et godt arbejdsmiljø betyder også, at der er en mindre risiko for, at de ansatte kommer til skade, bliver tidligt nedslidte og har færre sygedage, fordi de har en arbejdsdag, der både er præget af øget effektivitet og god trivsel. Nye vil føle sig tiltrukket af at arbejde i branchen og flere allerede ansatte vil kunne fortsætte med at arbejde i længere tid.

Hvordan finder man sin gode løsning?

De fleste bager- og konditormestre er meget opmærksomme på at skabe gode arbejdsforhold for deres ansatte og leverandører. Mange har viljen til at forbedre arbejdsmiljøforholdene, men det kan være svært at få øje på den gode løsning. Alle frygter selvfølgelig, at det vil være nødvendigt med drastiske

ændringer og store ombygninger. Men i virkeligheden er det måske nok, at der bliver skabt et mere overskueligt lager eller installeres en trappelift.

Når der skal udarbejdes en plan for, hvad der evt. skal laves om, kan det anbefales, at det sker i samarbejde

med en leverandør eller andre, der kan bidrage med gode ideer og afklaringer. For at give et bedre overblik, viser denne model, hvem det er relevant at få fat i, når der skal findes en bæredygtig løsning.



Hvad skal bager- og konditormester tænke på?

Hvis man ud fra arbejdsmiljølovens krav vurderer, at der er forhold, der ikke er i orden, skal der laves en handleplan for, hvordan det bringes i orden. Læs mere i afsnittet "Hvad siger loven?".

Her er det nødvendigt at overveje, hvad virksomhedens behov, muligheder og begrænsninger er fx:

? Hvilke krav stilles der fra myndighedernes side? Hvad er Arbejdstilsynets krav i forhold til Arbejdsmiljøloven? Hvad er Fødevarerstyrelsens krav i forhold til hygiejne? Hvad har kommunen af krav i henhold til lokalplan og Bygningsreglement?

? Hvor og hvordan ligger dit bageri? Er der god udenomsplads, der kan inddrages? Eller ligger bageri/konditori tæt på anden bebyggelse, så der er trang plads til varelevering og evt. udbygninger?

? Ejer man selv bygningen eller lokalerne, eller er man afhængig af tilladelse fra en udlejer? Dette kan være relevant, hvis der skal bygges til eller om.

? Er det overhovedet muligt at foretage bygningsmæssige ændringer? Bygningen kan f.eks. være fredet, eller der kan være særlige restriktioner fra kommunens side eller fra udlejer, som kan være en boligforening eller et boligselskab.

? Ligger lager, produktion og butik f.eks. på hver sin etage? Dette kan kræve en større teknisk løsning eller evt. en udbygning for at undgå at løfte tungt og at bære langt.

? Kan arbejdsgangen i produktionen planlægges anderledes? Kan man undgå at løfte tungt og bære langt ved fx at veje af i kælderens, så mindre mængder bæres ad gangen?

? Hvilke hjælpemidler findes der på markedet, der kan forbedre det fysiske arbejdsmiljø? Kan der anvendes palle vogne eller andre vogne evt. med lift, som kan transportere og løfte varer i stedet for, at man bærer dem?

? Og endelig: Hvordan skal det hele finansieres?

For de ansatte er det af stor betydning, at både mænd og kvinder kan holde til arbejdet både i dag og på lang sigt. Det betyder, at det er vigtigt, at de, under transport af varer fra lager til produktionen og i forbindelse med arbejdet i produktionen:

! Så vidt muligt undgår tunge løft under knæhøjde og over skulderhøjde

! Har mulighed for at transportere tunge varer på hjul i stedet for at bære dem

! Undgår at skulle bære tunge varer på trapper

! Undgår at arbejdet er ensformigt og for kraftbetonet

! Undgår dårlige arbejdsstillinger, som bøj og vrid af nakke og ryg og lange rækkeafstande

Der er mange muligheder for at skabe bedre arbejdsbetingelser:

• Måske kan adgangen både til og rundt i bageriet/konditoriet forbedres?

• Måske kan indretningen af lageret forbedres, for ikke at tale om selve produktionslokalet?

• Måske er det en løsning at anvende tekniske hjælpemidler?

• Måske kan vægten og omfanget af varer, der skal håndteres manuelt, nedsættes?

• Måske skal arbejdsgiver give en bedre instruktion i, hvordan man løfter rigtigt?

Det er vigtigt at understrege, at mester selv skal fremstå som en god rollemodel og fx holde øje med den "kække" konkurrence mellem specielt de unge mandlige ansatte om, hvor mange sække mel, de hver især kan løfte.

Hvis det er nødvendigt at ændre ved bygninger, rørføring eller installation, bør man tage ingeniører eller andre bygningskyndige med på råd. De er de bedste til at vurdere de bygningsmæssige muligheder og eventuelle begrænsninger.

Hvis der skal foretages bygningsmæssige forandringer, udvidelser eller der skal installeres teknisk udstyr, kan det være nødvendigt at søge tilladelser. Ved større ændringer skal der indhentes byggetilladelse hos kommunens tekniske forvaltning. Hvis bageriet/konditoriet findes i en lejet bygning, skal der indhentes tilladelse hos udlejer, for eksempel en boligforening.

I sidste ende er der så spørgsmålet om, hvordan forandringerne skal finansieres.



Skur der er bygget uden for produktionslokalerne og med adgang både udefra og fra produktionen



Bagerivarer på paller og i bure

Leverandørens behov for og bidrag til en god løsning

En chauffør, der kører med varer til bagerier/konditorier, kører hver dag med mange ton, der skal leveres til forskellige modtagere. Hvis en chauffør skal undgå dårlig ryg og nedslidning, har han brug for, at:

- Adgangsvejen hos kunderne er ryddet og plan
- Underlaget (fx fliserne) er kørevenligt og ikke ujævnt
- Varerne kan køres hele vejen fra lastbilen og frem til afsætningsstedet hos bageren eller konditoren

Leverandøren skal være med til at finde frem til en god løsning. Fx ved at tilpasse mængden af varer ved hver leverance, ved at tilpasse vægten på de enkelte varer, ved at levere varerne på hel-, halv- eller kvartpaller eller i burvogne.

Arbejdstilsynets krav til en god løsning

Det er Arbejdstilsynets opgave at føre tilsyn med virksomhederne, altså tjekke

om de overholder arbejdsmiljøloven. Arbejdstilsynet vurderer den enkelte virksomheds arbejdsmiljø og løsning ud fra arbejdsmiljølovens krav.

Arbejdstilsynet kan ikke på forhånd blåstemple den løsning, der vælges. Som virksomhedsejer kan man derfor ikke være sikker på, at der ikke er kritiske bemærkninger i forbindelse med et tilsyn. Ved et tilsyn lægger Arbejdstilsynet stor vægt på, at der på den enkelte arbejdsplads kan vises, at man arbejder med og forholder sig til arbejdsmiljøet på stedet – fx ved at der arbejdes forsvarligt, samt at virksomheden har lavet den lovpligtige APV (ArbejdsPlads-Vurdering).

Det er muligt at forberede besøget fra Arbejdstilsynet ved fx at sætte sig ind i de gældende minimumsbetingelser på de områder, der har betydning for virksomheden, eller man kan søge rådgivning ved en konsulent i arbejdsmiljø. Alle Arbejdstilsynets vejledninger kan ses på www.at.dk

Fødevarestyrelsens krav til en god løsning

Fødevarestyrelsens opgave er at kontrollere, at virksomheder landet over

overholder fødevarerlovgivningen. De gennemfører derfor kontrolbesøg på arbejdspladserne. Det er virksomhedernes ansvar, at fødevarerne er i orden, at der er styr på hygiejnen, og at de følger reglerne. Fødevarestyrelsen kontrollerer samtlige virksomheder – både de, der sælger mad- og drikkevarer til forbrugerne, og de, der fremstiller og importerer fødevarer til videresalg. Alle virksomheder skal føre egenkontrol, så fødevareregionerne kan tjekke, at der foregår en daglig kontrol i virksomheden.

Hvis man vælger at etablere et eksternt lager, fx i en opstillet container eller i et renoveret skur, er det vigtigt at huske på, at fødevareregionen skal godkende dette lager til opbevaring af fødevarer. Fødevareregionen vil fx stille krav om, at fødevarer kan transporteres fra lager til produktion under overdækning og at det eksterne lager kan gøres forsvarligt rent.

Hvad kan ekstern rådgivning bruges til?

Arbejdstilmiljørådgivere kan hjælpe med at finde konkrete løsninger på arbejdsmiljøforbedringer.

Eksempler på gode løsninger!

For den enkelte bager- eller konditormester er det et puslespil, der skal falde på plads, når der skal findes en helhedsløsning på, hvordan fx de tunge løft og bæring på trapper kan fjernes. Hvert bageri/konditori er nemlig forskelligt og kræver sin specialdesignede løsning. Nogle mestre har mange muligheder for at foretage de ændringer, der er brug for, mens det for andre kan være en meget vanskelig opgave at få alle behov, krav og ønsker til at gå op.

I det følgende er en række illustrerede eksempler på, hvordan en anden indretning, nyt udstyr og tekniske hjælpemidler kan løse de problemer, der er i visse bagerier og konditorier med tunge løft og med at bære tunge varer.

- A. Gode transportveje, hvorpå der kan køres med råvarer og produktionsudstyr mellem lager, produktion og butik.
- B. Velegnede ideer til indretning af lager og produktion.
- C. Brugbare elevatorer og varelifte.
- D. Hvordan tekniske hjælpemidler og ændrede vaner kan støtte en bedre planlægning og tilrettelæggelse af arbejdet.
- E. Ideer til god instruktion og oplæring.



Transportvej, som er plan og uden kanter og niveauforskelle



Adgang til bageri som er plan og kørevenlig



Garagen er bygget om til lager

A. Forbedring af transportvejen mellem lager, produktion og butik

Når vi taler om gode, kørevenlige transportveje, så skal det forstås på den måde, at der skal være tilstrækkelig højde og bredde til passage af vogne, gods og person, at der er tilstrækkelig lys, og at underlaget er kørefast, plant og uden for stor hældning.

Hvis lageret er i et kælderrum, kan det være fysisk belastende for de ansatte at hente råvarer på lageret, specielt hvis varerne er tunge og skal bæres ad trapper og over lange afstande. Hvis det er muligt at placere lageret i niveau med produktion og butik, vil det være at foretrække. Det er klart nemmere at lave en god transportvej uden trin og trapper mellem lager og produktion, f.eks. hvis lageret kan etableres i en tilbygning, en garage, et skur eller en container i niveau med bageriet/konditoriet.



Gode køreveje i produktionen



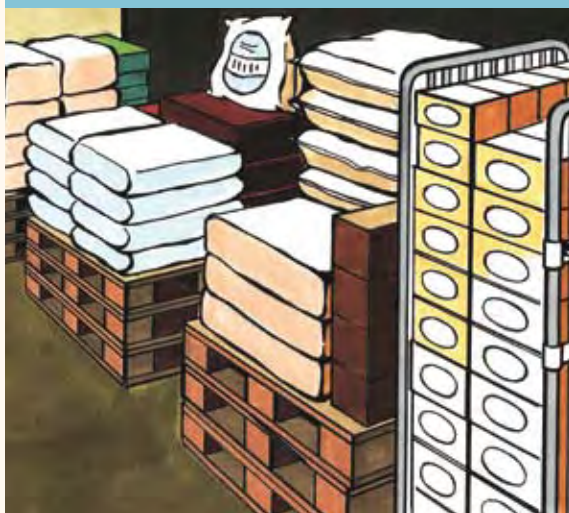
Rampe, der gør det muligt at køre med varerne på trods af niveauforskel



Skur der er bygget uden for produktionslokalerne og med adgang både udefra og fra produktionen



Lager med plads til pallereol



Bagerivarer på paller og i bure



Lager med pallereoler og ladvogne

B. Forbedring af indretning af lager og produktion

Når der tales om en god indretning af lager og produktion, så er plane, kørevenlige gulve, der nemt kan gøres rene, et godt udgangspunkt. Der skal ligeledes være tilstrækkelig plads til afsætning og afhentning af varer, og til at vogne og produktionsudstyr kan transporteres rundt. Udover gode pladsforhold skal der være god belysning og frihøjde.

På større lagre kan reoler til paller være med til at sikre, at sække og kasser kan afhentes af de ansatte i en god løftehøjde mellem knæ- og skulderhøjde og uden unødige vrid af ryg.

På mindre lagre kan paller med råvarer sættes på hylder, rammer eller oven på to tomme paller, så de nederste varer kommer op i bedre løftehøjde. Her skal man også tænke på at stille pallerne, så der er plads til, at varerne kan hentes både fra pallens forkant og fra pallens side.

Det er også en god ide at indrette lageret og placere varerne, så der ikke skal flyttes for meget rundt på varer og udstyr, for at få fat i det, der skal bruges. Lettere varegrupper kan evt. forblive i bure eller på de mindre paller.

Skal varerne på hylder eller i kølerum, er det vigtigt, at der er eller let kan skabes adgang til varerne, så håndteringen kan ske uden at række langt og uden at vride ryggen.

I produktionen gælder det også om at indrette lokalerne så det ikke er nødvendigt at løfte tungt, række langt og bære langt.

C. Anvendelse af teknisk udstyr som elevatorer og lifte

I bygninger, hvor det ikke er muligt at ændre på, at lageret er placeret i kælderen, kan løsningen være at etablere en elevator eller en lift til at transportere råvarerne mellem lager og produktion.

Der findes flere forskellige typer elevatorer og lifte, som kan bringe varer (og evt. personer) fra ét niveau til et andet. Der kan være tale om elevatorer inden- eller udenfor, varelifte, fast opstillede løfteplatforme, skrå- eller trappelifte.

Arbejdstilsynet og tilladelser:

Hvis løsningen bliver at opstille en løfteplatform til transport af såvel gods som af personer, skal platformen anmeldes til Arbejdstilsynet, før den bliver taget i brug. Er der behov for en løftehøjde, der er større end 1,7 m. bliver løfteplatformen betraget som en elevator, uanset om den er lukket eller ej.

C



Skrålift til transport af gods op og ned af trapper



Trappelift til indvendig trappe



Indvendig elevator til gods og personer



Elevator til gods uden på bygning



Fast opstillet løfteplatform skjult bag lågerne



Fast opstillet løfteplatform

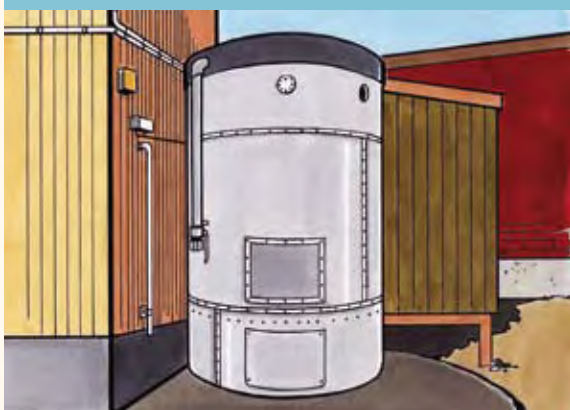
D



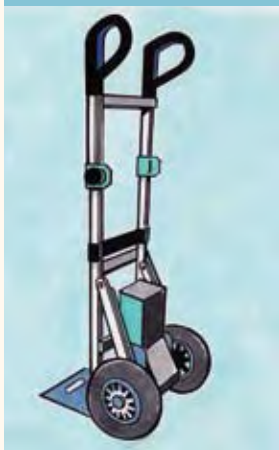
Elstaber



Miniløfter



Melsilo



Trappekravler



Sækkevogn

D. At planlægge og tilrettelægge arbejdet forsvarligt – brug af hjælpemidler

Det er arbejdsgiverens ansvar at planlægge og tilrettelægge arbejdet, så det er sikkerheds- og sundhedsmæssigt fuldt forsvarligt for de ansatte.

Ved at bruge melsilo, til transport af de største mængder mel, kan tung håndtering nedbringes. Ligeledes kan den fysiske belastning under arbejdet begrænses ved brug af produktionsteknisk udstyr som fx afvejere, dejvalser, langruller og andet udstyr, der kan begrænse belastningerne ved såvel ensformigt som kraftbetonet arbejde i produktionen.

God planlægning af arbejdet, forbedringer af de bygningsmæssige forhold og brug af hjælpemidler og udstyr kan ofte begrænse den fysiske belastning endnu mere.

Der findes gode hjælpemidler, der kan afhjælpe belastningen ved at løfte og bære tunge varer både inde på lageret og inde i selve produktionen.

Vær opmærksom på at alle tekniske hjælpemidler skal leveres med dansk brugsanvisning, være CE-mærkede, og at de skal efterses og vedligeholdes i henhold til leverandørernes anvisninger.

Få mere inspiration til tekniske hjælpemidler på BAR Handels hjemmeside www.hvordandubedst.dk

Der vil dog fortsat være visse varer, der kun kan løftes manuelt. I disse tilfælde har det stor betydning, at varen ikke er for tung, stor og uhåndgribelig, og at løftet kan udføres i god løftehøjde og uden rækkeafstand. Derudover kan man planlægge arbejdsgangen, så der fx vejes af i kælderen, så der kun skal løftes/bæres, det som her og nu skal bruges oppe i produktionen. Hvis flere råvarer skal op i produktionen kan arbejdet også tilrettelægges så, det hele ikke hentes op på en gang, eller at der er flere om det.

Løft af varer, der vejer 10 – 15 kg, er forsvarlige, når varen kan håndteres midt foran og tæt på kroppen mellem midtlår og albuehøjde. Bæring skal så vidt muligt undgås. (Se afsnittet "Hvad siger loven?").



Rullebord



Ramme på hjul



Ramme på hjul



Køkkenlift med batteri drevet lift



Løftevognen med el til løft/sænk af kedler til røremaskiner

E. God instruktion og oplæring

Det er arbejdsgiverens pligt og ansvar, at de ansatte er blevet instrueret og oplært i at udføre deres arbejde på en forsvarlig måde.

De ansatte skal have instruktion i, hvordan de kan arbejde i gode arbejdsstillinger og undgå unødige fysiske belastninger. De skal have instruktion i at bruge udstyr til håndtering og transport af varer, så der ikke løftes og bæres på tunge varer.

På BAR Handels hjemmeside www.hvordandubedst.dk findes mange instruktionsfilm, der viser, hvordan man kan løfte varer, skubbe og trække transportudstyr samt ideer til,

hvordan der kan gives instruktion og oplæring i arbejdsteknik.

Det er nødvendigt at følge op på instruktionen, så man sikrer, at de ansatte kan huske og følge den instruktion, de har fået. Det er også vigtigt, at huske på, at instruktion og oplæring skal tilpasses udviklingen, så man sikrer, at de ansatte kan betjene det tekniske udstyr og de tekniske hjælpemidler, der er til rådighed på arbejdspladsen.

Vedligehold og eftersyn på udstyr og hjælpemidler vil fremgå af brugsanvisningen.

Hvad har andre bager- og konditormestre gjort?

Case 1

Som bagerier er flest – problemer, der kan løses

Arbejds miljøudfordringen

Virksomheden ligger i udkanten af en mindre provinsby. Det er et gammelt hus, der gennem generationer har fungeret som bagemesterens hjem, produktion og butik. Han ejer selv huset, men der er ikke mulighed for at inddrage udenomsplads i væsentlig grad.

Der er få ansatte.

Igennem årene har mester foretaget en række forbedringer. Men varelageret har stadig sin plads i kælderen, hvilket betyder at adgangen til og fra lageret går af to smalle trapper med uregelmæssige trin.

Mesteren erkender, at det er et arbejdsmiljøproblem for både leve-

randører, de ansatte og ham selv og ønsker at forbedre adgangsvejen ned til lageret i kælderen.

Muligheder for at sikre det gode arbejdsmiljø

Løsningen for denne mester er at iværksætte en bygningsmæssig tilpasning. Lyskassen foran kældervinduet kan øges i dybde og bredde og danne rammen som adgangsvej for råvarerne til lageret.

Han vælger at installere en løfteplatform i lyskassen udenfor kælderen. Med en løfteplatform, der har en passende størrelse og kapacitet, kan paller med råvarer let blive transporteret ned i kælderen. Her kan råvarerne blive fordelt

ved at bruge en palleløfter med lift.

Mesteren skal også finde en løsning på, hvordan han og svendene skal få bragt råvarerne fra kælderen til produktionen, der ligger i stueplan. Han overvejer en teknisk løsning i form af en skrålift, der løber langs trappen. Fordelen ved denne lift er, at den kan transportere flere sække ad gangen, og derved spare de ansatte for både tunge løft, bæring på trapper og megen tid.

I produktionen er stort set alt på hjul, så her bæres der ikke på tingene mere end nødvendigt. Kun dejen, der skal løftes fra rørekedlen, er tung. I produktionen overvejer han derfor en løftevogn til rørekedlen, der gør det lettere, at løfte dejen fra kedel og ned på bord i en god arbejdsstilling.

Case 2

Til leje og afhængig af boligselskabets godkendelse

Arbejds miljøudfordringen

Hovedproblemet for denne konditormester er, at han har sit konditori fordelt over to etager i en lejet bygning i indre by. Lager og konditori er i kælderetagen, og adgangen hertil er ad en smal, drejende indvendig trappe.

Varelevering sker ved bagdøren, hvor der er en lyskasse med en sliske, som hidtil er anvendt til varelevering. I kælderen modtages råvarer i sække og kasser på et rullebånd for enden af slisken, og varerne løftes herfra til hylder på lageret. Varer til køl og frost bringes ind igennem bagdøren og gennem produktionen til køle- og fryseskabene. Adgangen hertil er plan og uden forhindringer.

For at få råvarer og konditorvarer fra kælderen og op i produktion og butik skal de ansatte flere gange dagligt bære spande, sække, kasser og produkter på plader mellem etagerne ad den smalle og drejende trappe. Mesteren kan godt se, at der skal gøres noget ved den megen bæring på denne trappe.



Elevator til gods uden på bygning

Case 3

Ideelle forhold: fra godt til bedre

Arbejds miljøudfordringen

Bageriet ligger i udkanten af en mellemstor provinsby og er ejet af bagermesteren selv. Produktion og lager ligger lidt lavere end det omkringliggende terræn, så bagermesteren har fået lavet gode adgangsveje ved at etablere kørevenlige ramper mellem det omkringliggende terræn og lager. Alt kan derfor køres ned på lageret og ind til produktion og butik.

Mesteren ønsker at forbedre sit bageri, så de ansatte har så optimale forhold som muligt. Han ønsker, at de i videst mulig omfang kan køre varerne rundt i bageriet frem for at skulle bære dem.

Derudover skal de ansatte kunne løfte i gode løftehøjder uden kraftig vrid af ryg og lange rækkeafstande. Dette

er ikke altid muligt i dag, hvor alt på lageret står tilfældigt placeret og oven på hinanden.

Muligheder for at sikre det gode arbejdsmiljø

Bagermesterens gode løsning handler om at forbedre håndteringsmulighederne på lageret med nye reoler, bedre indretning og mere orden.

Der skal opstilles pallereoler og købes mindre reoler, så der bliver mere ryddeligt og god plads til at flytte bure, vogne og stativer, når varerne skal hentes. På den måde vil det ikke længere være indretningsmæssige faktorer, der hindrer, at de ansatte kan skåne sig selv ved at bruge nogle af de mange tekniske hjælpemidler, der findes; fx

palle vogne, stablere, rulleborde, sæk-ke vogne og rammer på hjul.

Med alt på hjul, på hylder og i reoler bliver det også lettere at gøre rent.

I selve produktionen vil han også sørge for, at der bliver ryddet op og indrettet, så der er fri passage og plads til hjælpemidler som vogne og stativer, så stativer kan trækkes og skubbes uhindret ud og ind af fryse- og kølerum, rasteren og ovnene.

I fremtiden er det mesterens ønske at købe en løftevogn til fx rørekedlen og arbejdsborde, der kan indstilles alt efter den ansattes højde, så de ansatte kan undgå løft og dårlige arbejdsstillinger i produktionen.

Muligheder for at sikre det gode arbejdsmiljø

Den optimale løsning vil være en godselevator placeret ved bagdøren i gården, hvor lyskassen er placeret. Elevatoren kan erstatte de mange tunge løft og bæring på trappen mellem kælder og stueplan.

Men der er en mulig forhindring for mesteren, da det er boligselskabet, som ejer bygningerne, og som skal give tilladelse til og evt. finansiere de bygningsmæssige forandringer.

En bygnings sagkyndig skal ligeledes forinden vurdere, om det er bygningsmæssigt muligt og forsvarligt at etab-

lere en godselevator. Såfremt tilladelser fra boligselskab og kommune bliver givet, er godselevatoren en acceptabel løsning for alle parter. Mesteren skal så huske at anmelde opsætningen af elevatoren til Arbejdstilsynet.

Hvad siger loven?

Ifølge arbejdsmiljøloven skal arbejdet planlægges og tilrettelægges så det kan udføres sikkerheds- og sundhedsmæssigt fuldt forsvareligt.

Arbejdstilsynet har udformet en generel rettesnor med angivelse af grænser, for hvor meget man kan løfte på forsvarelig vis. Disse grænser afhænger bl.a. af rækkeafstanden fra rygsøjlen til tyngdepunktet af den vare, man løfter.

Generelt skal det tolkes således, at byrder, som løftes mere end nogle få gange dagligt, ikke må veje mere end

- 25 kg, når der løftes tæt på kroppen
- 15 kg, når der løftes i underarms afstand fra kroppen
- 7 kg, når der løftes i $\frac{3}{4}$ arms afstand fra kroppen

Skadesrisikoen øges, når der løftes over skulderhøjde, under knæhøjde, med vrid, eller byrden er uhåndterlig og bæres mere end 2 m.

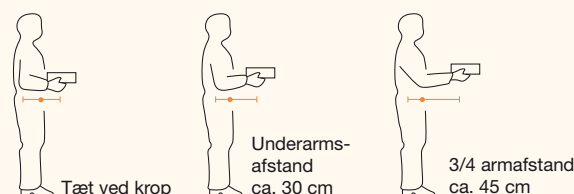
I disse tilfælde kan Arbejdstilsynet påbyde at planlægge, tilrettelægge og udføre arbejdet på en anden måde, så det er sikkerheds- og sundhedsmæssigt fuldt forsvareligt.

Grænser for bæring

Når byrder løftes og bæres mere end 2 m, må byrden max. veje

- 20 kg tæt på kroppen
- 12 kg i underarms afstand fra kroppen
- 6 kg i $\frac{3}{4}$ arms afstand fra kroppen

under forudsætning af, at der højst bæres 20 m. Trappetrin sidestilles med 1 m pr. trin. Bæres der byrder skal det sikres, at transportvejen er plan, stabil, ryddelig og veloplyst.



Grænser for samlet daglig løftemængde

Når der udføres mange løft pr. arbejdsdag, må den samlede vægt pr. ansat pr. dag ikke overstige

- 10 ton pr. dag for løft tæt på kroppen
- 6 ton pr. dag for løft i underarms afstand fra kroppen
- 3 ton pr. dag for løft i $\frac{3}{4}$ arms afstand fra kroppen.

Grænser for manuelt træk og skub

Træk og skub af vogne på jævnt, vandret og kørefast underlag er sjældent problematisk, når vogn og gods vejer under 200 kg.

Er totalvægten mellem 200 og 500 kg skal man ind og vurdere i forhold til de faktorer, der har betydning for belast-

ningen fx underlagets beskaffenhed, pladsforholdene, vedligeholdelsen af transportudstyret, hastigheds- og retningsændringer.

Vejer vogn og gods derimod over 500 kg vil skub og træk være problematisk, og her vil der med fordel kunne anvendes selvkørende transportudstyr.

Læs mere i At-vejledning D. 3.1.om Løft, træk og skub.

Få mere viden om løft, træk og skub samt de mange tekniske hjælpemidler og lær korrekt arbejdsteknik på BAR Handels www.hvordandubedst.dk

Indretning af faste arbejdssteder

Frihøjde

Der skal være mindst 2,5 m til loftet i arbejdsrum med faste arbejdssteder, hvor der arbejdes mere end 1-2 timer om dagen. Frihøjden kan undtagelsesvis være lavere, betinget af at man ikke skal opholde sig i rummet og kun afsætte eller afhente meget lette varer.

I gange og døråbninger, hvor der transporteres varer og bageriprodukter, skal der minimum være en frihøjde på 2,1 m. Den må godt være lavere over kortere afstande, hvis der er rør og andre faste installationer i rummet, som ikke kan flyttes. Man skal dog fortsat kunne gå oprejst. Hvis installationerne sidder

lavere end 1,9 m, skal de være tydeligt markeret og polstret.

Frihøjder mindre end 1,6 m kan normalt ikke accepteres.

Frihøjde i fx pallereoler skal være 2,1 m – ellers skal man kunne trække pallen ud, så man kan komme til varerne uden at skulle ind under hylden.

Fribredde

Ved brug af tekniske hjælpemidler til transport af varer skal der være 30-50 cm på begge sider af det, man transporterer. Gennem porte og døråbninger bør der være 20 cm på begge sider.

Hvis der er mindre plads, bør farten tilpasses.

Ved bæring af kasser mv. bør en trappe, gang eller dør være ca. 1 m. Trapper skal minimum være 60 cm bredde og der skal på hvert trappetrin være frihøjde på 2 m til loft.

Underlag

Generelt skal gulve være jævne, vandrette, fri for generende genstande samt rod og det må ikke være glat.

Læs mere i BAR Handels vejledning om Indretning af små lagre samt fakta på www.barhandel.dk

Hvor kan du få hjælp?

Arbejds miljølovgivning

Arbejdstilsynet, www.at.dk

BAR Handel, www.barhandel.dk

Arbejds- og ansættelsesforhold mv.

Bager- og konditormestre i Danmark, www.bkd.dk

Fødevareforbundet NNF, www.nnf.dk

Leverandører af tekniske hjælpemidler og løsninger

Bager- og konditormestre i Danmark og Fødevareforbundet

NNF har en liste over leverandører af hjælpemidler og rådgivere, der kan bruges, når den gode løsning skal skrues sammen. Producenter, leverandører og forhandlere kan desuden findes på Internettet.

Arbejds miljørådgivere

På Arbejdstilsynets hjemmeside findes en oversigt over arbejdsmiljørådgivere – se <http://www.at.dk/sw13554.asp>

Denne vejledning giver gode råd og ideer til, hvordan tunge bagerivarer og udstyr håndteres undervejs i det forløb, der starter med, at varerne leveres til døren og til de skal bringes fra lager til produktion og rundt i selve produktionen.

Vejledningen stiller skarpt på, hvordan adgangsveje, pladsforhold, inventar, indretning af lager- og produktionsrum og tekniske hjælpemidler kan være med til at sikre det gode arbejdsmiljø.



BAR Handel
Fællessekretariatet
Dansk Erhverv
Børsen
1217 København K
Tlf.: 33 74 60 00 - Fax: 33 74 60 80
E-mail: info@barhandel.dk
www.barhandel.dk

Faglige spørgsmål kan rettes til partssekretariatene:

Arbejdstagersekretariatet
HK HANDEL

Weidekampsgade 8
Postboks 470
0900 København C
Tlf.: 33 30 47 48 - Fax: 33 30 48 49
E-mail: arbejdstager@barhandel.dk

Arbejdsgiversekretariatet
Dansk Erhverv

Børsen
1217 København K
Tlf.: 33 74 60 00 - Fax: 33 74 60 80
E-mail: arbejdsgiver@barhandel.dk

Sekretariatet for lederne
Ledernes Hovedorganisation

Vermlandsgade 65
2300 København S
Tlf.: 32 83 32 83 - Fax: 32 84 32 84
E-mail: lederne@barhandel.dk