



MejeriNyt

Nyhedsbrev om arbejdsmiljø · februar 2023 · nr. 108

NYHEDER

God kombinationsløsning - brille og visir

På værkstedet på HOCO, Arla Foods i Holstebro er der fundet en rigtig god løsning på deres behov for at anvende sikkerhedsbriller og ansigtsvisir ved særlige arbejdsopgaver, hvor der kan være risiko for stænk og sprøjt i øjnene og i ansigtet fra forskellige kemikalier.

Værkstedet har en rigtig god erfaring med den kombinationsløsning, som ses på billedet nedenfor, hvor tætte sikkerhedsbriller er koblet sammen med et tætsiddende og meget let ansigtsvisir med hage, der tilsammen udgør en stor beskyttelse mod stænk og sprøjt fra kemikalier.



De traditionelle ansigtsvisir opleves ofte som for store og lidt uhandy, og de sidder ikke tæt til ansigtet, og så kan de også være svære at have på, hvis der fx er meget lidt plads i forbindelse med en arbejdsopgave.

Udover at masken med sikkerhedsbriller og visir har høj beskyttelse, så fylder den heller ikke ret meget. Den kan være i en lille taske, som kan bæres i et bælte.



Masken fås hos leverandørerne Safetrack og Bunzl.

Dialogen om kombinationsløsningen var en del af dialogen, som værkstedet havde med Gitte Lindhard, Joblife under levering af "Kemipakke

7", der handler om kemi på værkstedet og kemi i forbindelse med reparation og vedligeholdelsesopgaver, og som er en del af MIA's kemiindsats.

Yderligere oplysninger om MIA's Kemiindsats fås hos Gitte Lindhard, gli@joblife.dk, tlf. 30 10 96 94

Kemisk risikovurdering hos Arla Foods Ingredients, Sønderhøj 12

Endnu en "kemipakke" er leveret og denne gang om kemisk risikovurdering til Arla Foods Ingredients på Sønderhøj 12 i Aarhus. Kemipakkerne udgør den kemiindsats, som Mejeriindustriens Arbejdsmiljøudvalg, MIA tilbyder alle mejerier.

Hos Arla Foods Ingredients på Sønderhøj 12 arbejdes der med innovation og udvikling af nye fødevareprodukter, og sitet består af mange forskellige afdelinger, som fx laboratorie, udstyrslager, et bar-/bageri pilotplant, et mejeri pilotplant og et applikationslab.

Der arbejdes derfor i det daglige med mange forskellige kemikalier, rengøringsmidler, ingredienser og smagsstoffer, og der er løbende stor udskiftning af mange af ingredienserne, da der hele tiden er forskellige forsøg i gang.

På Sønderhøj 12 faldt valget på kemipakke 4 om kemisk risikovurdering, og Team Manager for Dairy, Mads Bjerregaard Larsen havde samlet repræsentanter fra de forskellige afdelinger til et indledende oplæg om den kemiske risikovurdering, som Gitte Lindhard fra Joblife afholdt.

Oplægget gav anledning til mange gode snakke om fx Arbejdstilsynets grænseværdier og betydningen af dem; krav til fareetiketter ved omhændninger; krav til ventilation ved arbejde med ingredienser og pulverprodukter; betydningen af de farligste farepiktogrammer og mulighederne for substitution af kemikalier til laboratorieanalyserne.

Efter oplægget var der en rundtur på sitet, og undervejs blev der drøftet gode løsninger til

opbevaring af værnemidler som sikkerhedsbriller, ansigtsvisir og kemikaliehandsker; mulighederne for opbevaring af værkstedsprodukter i metalskabe med udsug; indretning af arbejdspladsen i forhold til ventilation og afskærmning ved pulverhåndteringer og krav til indretning af lagerrum.



Desuden var der en dialog om vigtigheden af, at der er et godt overblik over, hvem der køber fx ingredienser ind, og hvem der holder øje med, hvad der "er på hylderne", så der hele tiden er styr på, hvad der findes på sitet, hvor der løbende er stor udskiftning af det, der bruges til udviklingen af nye produkter.

Mads Bjerregaard Larsen fortæller: *"Gennemgangen af kemipakke 4 om kemisk risikovurdering har været både oplysende og brugbar. Specielt under rundturen på sitet blev der sat fokus på flere indsatsområder, som kan hjælpe med til at optimere arbejdsgange og fortsat sikre overensstemmelse med gældende krav og anbefalinger".*

Kemiindsatsen har nu 11 pakker

Det er nu muligt at vælge mellem 11 pakker og hvert site/enhed kan få 2 pakker. Pt. har 14 mejerier/site bestilt yderligere en pakke ud over den første, som de fik i 2022.

De 10 første pakker handler om kemi, mens den 11. pakke ikke kun omhandler kemi, men alle arbejdsmiljøemner.

Pakkerne finansieres af midler via MIA, så det er gratis for mejeriet/sitet at gøre brug af rådgivningen.

De 11 pakker er:

1. Kendskab til regler - mærkning og sikkerhedsdatablade.
2. Overblik over kemiske produkter - oprydning og bortskaffelse.
3. STOP - Substitution, Tekniske hjælpemidler, Organisatoriske forhold og Personlige værnemidler.
4. Kemisk risikovurdering.
5. Instruktion og oplæring.
6. Rengøring - skumudlægning.
7. Reparation- og vedligehold.
8. Opbevaring, oplag og affald.
9. Vådt arbejde.
10. Personlige værnemidler.
11. Generel risikovurdering - hvordan spottes risici?

Bestilling af en pakke samt support til valg af pakke sker til Gitte Lindhard, gli@joblife.dk, tlf. 30 10 96 94.

Arbejds miljøkoordinering - også i mejeriindustrien

Der er særligt krav til koordinering af arbejdsmiljøet ved bygge- og anlægsprojekter, som der foregår mange af i mejeriindustrien.



René Greve, Senior Manager, Capex DK i Arla Foods har gode erfaringer med at uddanne projektledere m.fl. på området.

Arla Foods afholder den særlige uddannelse på området i maj/juni, hvor også andre fra mejerindustrien kan deltage.

Læs mere i Temabrev nr. 101 om "Arbejds miljøkoordinering - også i mejeriindustrien" og om den kommende uddannelse.

Opdatering af oversigten Lovpligtige uddannelser

På vores hjemmeside under "Kundelogin" finder I en lang række skemaer til brug i jeres systematiske arbejdsmiljøarbejde. Her findes også en oversigt over lovpligtige uddannelser, som vi netop har opdateret.

Opdateringen gælder alene regelgrundlagene pga. sammenskrivninger af bekendtgørelser, men ikke i kravene til uddannelserne.

Du finder alle de mejerispecifikke skemaer på vores hjemmeside bl.a. også en oversigt over lovpligtige eftersyn.

Kundelogin findes øverst til højre på hjemmesiden www.joblife.dk, og du vælger "Nyhedsbreve og arbejdsmiljøskema til mejerikunder".

Har du mistet jeres login, så kontakt Hanne Lybech Jensen, hlye@jobblife.dk.

REGLER & VEJ- LEDNINGER

JOB
LIFE



Ny bekendtgørelse om systematisk arbejdsmiljøarbejde

Den forventede nye bekendtgørelse om Systematisk arbejdsmiljø, som var ventet at gælde pr. 1. januar forventes nu at træde i kraft 1. april. Den blev forsinket pga. valget.

Bekendtgørelsen omhandler reglerne om arbejdsmiljøorganisationen, AMO og arbejdspladsvurdering, APV.

Der er ikke de store ændringer i selve indholdet, men kortlægningen i APV'en ændres til at hedde en risikovurdering.

Af reelle ændringer ses, at kravet om en kompetenceplan for medlemmer af arbejdsmiljøorganisationen bortfalder, men tilbud om supplerende uddannelse fastholdes uændret.

De særligt interesserede kan læse mere på [hø-ringsportalen](#).

Ændring af regler om recirkulation af udsuget luft fra arbejdsprocesser

En interessant ændring i reglerne om recirkulation er i høring.

Ændring vil ske i bekendtgørelse om faste arbejdssteders indretning. Ændringerne drejer sig om at tillade at genanvende udsuget luft fra visse arbejdsprocesser, når luften er blevet rensat effektivt (recirkulation).

Nogle virksomheder vil på denne måde potentielt kunne mindske deres energiforbrug. Regelændringerne er en naturlig konsekvens af den teknologiske udvikling inden for filtre. Tilladelsen gives til processer, hvor der udvikles støv/partikler som fx:

- træstøv fra løvtræ (fx. træbearbejdningssmaskiner) eller
- arbejdsproces, som indebærer udsættelse for respirabelt støv fra krystallinsk siliciumdioxid (fx. sandblæsning)

Ændringerne forventes at træde i kraft den 1. juli 2023.

Læs mere om [de forventede ændringer](#).

Ændring af bekendtgørelse om kompetencepåbud

Endnu en ændring på regelgrundlaget er på vej på området, hvor Arbejdstilsynet kan give kompetencepåbud.

Med ændringen får Arbejdstilsynet mulighed for at give et kompetencepåbud til virksomheder, som skal foretage nedrivning, hvis deres

arbejdsplan for nedrivning, hvor der forekommer asbestholdige materialer, helt mangler eller har væsentlige mangler.

Ændringen forventes at træde i kraft den 1. april 2023.

Læs mere på [Arbejdstilsynets hjemmeside](#).



bfa-i.dk

Ny vejledning om KPI

Branchefællesskabet BFA-I har netop udgivet en ny vejledning om KPI, Key Performance Indicators.

Vejledningen handler om, hvordan virksomheden kan fastsætte meningsfulde KPI'er i samarbejde med medarbejderne, og hvordan man sikrer ejerskab i hele organisationen.

Find vejledningen på BFA-I's [hjemmeside](#).

Ny vejledning om introduktion m.v.

Branchefællesskabet BFA-I har også udgivet en ny vejledning om Introduktion, instruktion, oplæring og tilsyn.

Vejledningen handler om tilrettelæggelse af systematiske metoder både når det gælder nye medarbejdere, og når nye arbejdsopgaver kommer til. Der er både viden, værktøjer og gode råd om emnerne.

Find vejledningen på BFA-I's [hjemmeside](#).



UD-
DAN-
NELSE

JOB
LIFE

Supplerende uddannelse

Arbejdsmiljøgrupper skal årligt tilbydes 1½ dags efteruddannelse. Tilbud til arbejdsmiljøgrupperne kan med fordel tage udgangspunkt i den årlige drøftelse, hvor mål og indsatser for det kommende år aftales. I forlængelse heraf

kan vurderes behov for efteruddannelse for at AMO når i mål med sin årsplan.

En relevant uddannelse for arbejdsmiljøgrupper er "Årsagsanalyse", da de fleste mejerier

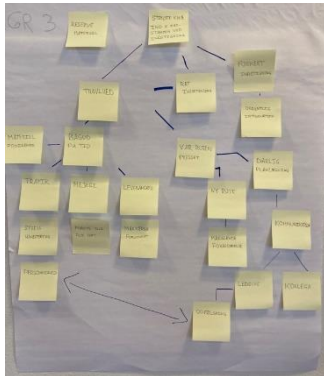
har mål på nedbringelse af ulykker og arbejde med tilløb til ulykker.



Uddannelse i årsagsanalyse

Vi afholder lokale uddannelser i årsagsanalyser, fx poster- eller fiskebensmetoden. På uddannelsen trænes metoderne, så deltagerne bliver bedre til at afdække eventuelle forebyggende handlinger og lignende hændelser undgå fremover.

Uddannelsen tager udgangspunkt i egne hændelser, som man lokalt har analyseret. Og efter noget teori tager man i grupper fat på at analysere de samme hændelser igen som træning. Uddannelsen giver ofte nogle rigtig gode dialoger i grupperne, og ofte kommer en erkendelse af, at postermetoden giver en del flere årsager og indsatsmuligheder end ved de første analyser.



Indhold:

Uddannelsen indeholder

- Teori om årsagsanalyser
- Eksempler på brug af metoden
- Træning i grupper i egne hændelser
- Opsamling i plenum

Uddannelsen kan afholdes på 2 - 3 timer.

Yderligere info hos Hanne Lybech Jensen,
hlie@joblife.dk, tlf. 30 10 96 97

Ny ergonomiambassadør-uddannelse i 2023 gentages

Mejeriindustriens arbejdsmiljøudvalg, MIA udbyder ny uddannelse som ergonomiambassadør særligt målrettet mejeribranchen.

Uddannelsen klæder deltagerne på til at vurdere, vejlede i og fremme den gode ergonomi på arbejdspladsen. Den retter fokus mod at forebygge skader i forbindelse med løft og håndtering samt nedslidning af kroppen som følge af u hensigtsmæssige arbejdsstillinger.

Der vil være særligt fokus på, at ambassadørerne kan omsætte teori og træningen til praksis. Derfor kombineres undervisningen med træning af færdigheder på et produktionssted.



Ergonomiambassadør-uddannelsen er afholdt første gang, og afholdes igen som et 2-dages kursus på følgende dage:

Mandag den 8. og tirsdag den 9. maj (Eksternat).

Sted: Arla Foods amba Taulov Mejeri, Danbovej 2, Taulov, 7000 Fredericia.

[Læs mere](#) på DI's hjemmeside

Arbejdsmiljøledere har også brug for uddannelse

Joblife har siden 2013 udbudt en uddannelse til arbejdsmiljøledere, HS - managere m.v., der har fokus på strategisk niveau. Uddannelsen har fokus på at blive klædt bedre på til egen rolle, udviklingsmuligheder og til samarbejdet med ledelsen og arbejdsmiljøorganisationen.

Flere arbejdsmiljøledere/HS-managere fra mejerindustrien har deltaget i uddannelsen.

Uddannelsen består af 3 moduler fordelt over 5 dage - 2, 2 og 1 dag - med hjemmeopgave mellem modulerne. Modulerne afvikles med

ca. 1 måneds mellemrum. Deltagerne vil som en del af forløbet få udarbejdet en personprofil - DISK, der anvendes i løbet af uddannelsen.



Uddannelsen afholdes i Kolding:

- 22. marts 2023 - 23. marts 2023
- 24. april 2023 - 25. april 2023
- 23. maj 2023

Læs mere om uddannelsen for [HS-koordinatorer m.v.](#)

Arbejds miljøkoordinatoruddannelsen

Arla Foods udbyder en arbejds miljøkoordinatoruddannelse på 5 dage i maj-juni 2023. Uddannelsen er målrettet personer, der som bygherre, projektleder m.v. arbejder med byggeanlægsprojekter, og som er lovpligtig at have, hvis man skal være arbejds miljøkoordinator på et stort byggeprojekt. Se mere i temabrev nr. 101, februar 2023.



Uddannelsen holdes som eksternat:

- 22. -23. -24. maj & 15. -16. juni 2023

De 4 første dage er fra 8:00 - 16.30, mens den sidste dag er fra kl. 8:00 - 13:30.

Uddannelsen afholdes:

Videbæk Hallen, Vestervang 28, 6920 Videbæk.

Interesserede i Arla Foods kan tilmelde sig i Arla Foods SharePoint /Succes Factors.

Interesserede udenfor Arla Foods kan kontakte Betina Goul på bg@arlafoods.com for tilmelding.

Underviser er arbejds miljøkoordinator Lasse Boo Hartmann fra Joblife.

4 gratis webinarer for ledere

Joblife sætter i uge 13 spot på ledergruppens ansvarlighed og holdånd i forbindelse med arbejds miljøet. Er hele ledergruppen ikke med, hvordan kommer vi så i mål med det gode arbejds miljø - både for dig som leder og for medarbejderne?

Joblife afholder 4 gratis webinarer på hver ca. ¾ time. På nogle af webinarerne får deltagerne adgang til gratis guides.



Webinarerne er:

- Tirsdag den 28. marts kl. 08.00:
Ledergruppens rolle ift. psykologisk tryk-
hed?
- Tirsdag den 28. marts kl. 15.30:
Kommunikation i ledergruppen - hvordan
kan den optimeres?
- Onsdag den 29. marts kl. 08.00:
Optimerede møder som nøglen til ledelse
- Går I til ledermøder eller koordinerings-
møder?
- Torsdag den 30. marts kl. 15.30:
Dit personlige lederskab i ledergruppen -
hvordan er du en stærk leder i fremtiden?

Læs mere om [de 4 webinarer](#) og tilmeld dig samme sted.