

FAKTA OM VELFÆRDSFORHOLD

Nedenstående faciliteter skal normalt være til rådighed på arbejdspladsen.

Garderobe og omklædningsrum

Der skal være omklædningsrum i vaskeriet, idet det altid kræves ved:

- tilsmudsende arbejde
- ved risiko for kontakt med smittefarlige materialer
- ved fare for kontakt med stoffer og materialer, som det af hensyn til sikkerheden eller sundheden er vigtig at få fjernet fra huden eller hindre spredning af
- ved fysisk anstrengende arbejde eller vådt arbejde, fx i Indsorteringen.

Garderobeskabe eller knager kan benyttes til opbevaring.

Opbevaring må ikke finde sted i spiserum.

Personlige værdigenstande skal kunne opbevares i aflåste rum, bokse eller garderobeskabe.

Hvis arbejdet i indsorteringen er særligt tilsmudsende og/eller der behandles smittefarligt tøj, skal der være adgang til brusebad med varmt vand.

Hvor arbejdstøj er særlig udsat for forurening, fx i Indsorteringen, skal det opbevares adskilt fra gangtøj, enten i et ekstra skab til hver, eller i en særlig garderobeafdeling for arbejdstøj (skab eller stanggarderobe). Husk at arbejdstøjet bør skiftes hver dag, - især efter arbejde i Indsorteringen.

Omkleedningsrum skal kunne opvarmes og udluftes og bør holdes rene.



Vaskeindretninger

Der skal være et passende antal håndvaske.

Hvis der i Indsorteringen eller andre steder er risiko for forurening med materialer, der kan være smittefarlige eller på anden måde farlige, når de kommer på huden, bør der være mindst 1 håndvask med ikke håndbetjent vandhane pr. 3 personer.

I de andre afdelinger, hvor arbejdet ikke er tilsmudsende, og der ikke arbejdes med sundhedsfarlige stoffer, bør der være 1 håndvask pr. 10 personer.

Der skal normalt være koldt og varmt vand og sæbe ved håndvaskene. Der bør ligeledes være adgang til et hånddesinfektionsmiddel, der sikrer ekstra god hygiejne.

Toiletter

Der skal være et tilstrækkeligt antal toiletter, der er passende placeret.

Der skal være mindst 1 toilet for hver 15 personer. Toiletterne skal holdes rene, og der skal være håndvaske i nærheden.

Der må ikke være adgang direkte fra spiserum eller arbejdsrum til toiletterne.

Spiseplads

Det skal være muligt at vaske hænder i nærheden af spiseafdelingen

Der skal være passende plads til spisning i spiserum eller arbejdsrum. Man skal kunne varme mad og drikke. Medbragt mad og drikke skal kunne opbevares sundhedsmæssigt forsvarligt, f.eks. i køleskab.

En særlig spiseafdeling skal indrettes, når der i almindelighed er beskæftiget mere end 3 ansatte samtidig, og/eller hvis der ved tilsmudsende arbejde ikke klædes om inden spisning. Husk dog, at når Indsorteringsafdelingen forlades, skal beskyttelsesovertræk/forklæde tages af, eller en form for overtrækskittel, der skiftes hver dag, anvendes.

Der skal være et tilstrækkeligt antal borde og siddepladser med ryglæn i forhold til antallet af ansatte.

Spiserummet bør fremtræde lyst, venligt og hygiejnisk forsvarligt, og det bør holdes rent. Rummet skal kunne ventileres effektivt.

Vinduer skal sidde, så man kan se ud. Gulvarealet bør være 1 m² pr. spiseplads (dog mindst 7m² i alt) og rumhøjden mindst 2,20 m.

Spiserummet kan anlægges i kældre med dagslysadgang, hvis bygningsreglementets krav til spiserum er opfyldt.