

FAKTA OM VELFÆRDSFORHOLD

På faste arbejdssteder, skal nedenstående faciliteter normalt være til rådighed.

Garderobe og omklædningsrum

Der skal anvises omklædningsrum, hvis arbejdet kræver omklædning.

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.

Omkleedningsrum skal kunne opvarmes og udluftes og bør holdes rene. Vådt arbejdstøj skal kunne tørres inden det skal bruges igen.

Vaskeindretninger

Der bør være 1 håndvask pr. 5 ansatte.

Der skal normalt være koldt og varmt vand og sæbe ved håndvaskene. Kan forurening af huden ikke fjernes med almindelig sæbe, skal der også findes egnede hudrensemidler.

Baderum

Toiletter

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

Der skal være mindst 1 toilet for hver 15 personer. Der skal være håndvask i toiletrummet eller i forrummet.

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

Skal toilettet benyttes af handicappede arbejdstagere, skal det være indrettet hertil.

Spiseplads

Der skal være indrettet spiseplads, hvis der er spisepauser under arbejdet.

Spisepladsen skal findes i et egnet lokale med forsvarlige hygiejniske forhold. Hvis arbejdsrummet opfylder dette, kan spisepladsen indrettes her. Dette kan fx være tilfældet på et kontor eller et mødelokale.

Der skal være en særlig spiseafdeling, normalt indrettet i et særskilt rum, når der i almindelighed er beskæftiget mere end 3 ansatte samtidigt på arbejdsstedet

Kravet om særlig spiseafdeling gælder dog ikke på virksomheder indrettet inden 1. januar 1993 uden spiseafdeling, medmindre arbejdet er af en sådan art, at spisning ikke bør foregå i arbejdsrum.

Spisepladsen skal bestå af et passende antal borde og siddepladser med ryglæn. Arbejdstilsynet anser mindst 60 cm bordplads til hver spiseplads for at være passende.

Spiseafdelingen skal være forsynet med vask og kogeindretning, eventuelt beliggende i et selvstændigt rum i forbindelse med spiseafdelingen. Der skal være mulighed for at vaske hænder i nærheden af spiseafdelingen. Køkkenvask kan ikke erstatte en håndvask.

Hvor der er spiseafdeling, skal den være forsvarligt indrettet hertil. Den skal have et gulvareal på mindst 1 m² pr. person, der samtidigt benytter spiseafdelingen, dog mindst 7 m².

Rumhøjden skal være mindst 2,2 m i gennemsnit, for større spiseafdelinger (over 50 spisepladser) dog mindst 2,5 m.

Spiseafdelingen eller spiserummet skal have dagslystilgang i fornødent omfang, og vinduerne skal anbringes, så personer i rummet kan se ud på omgivelserne. Vinduerne skal kunne lukkes op. Ellers skal spiseafdelingen ventileres effektivt på anden måde.

Mad og drikke skal kunne opbevares sundhedsmæssigt forsvarligt, fx i køleskab, og der skal være mulighed for at varme mad, vand til kaffe e.l. Der skal være adgang til frisk drikkevand.

Arbejdstilsynet kræver brusebad med varmt vand, hvor sundhedshensyn eller arbejdets art kan gøre det påkrævet. 1 brusebad pr. 10 personer er passende.

Der skal være direkte adgang fra omklædningsrum til bruserum. Badning skal kunne ske adskilt - hvert køn for sig.

