

FAKTA OM VELFÆRDSFORHOLD

Når der arbejdes med spildevand indebærer det en risiko for forurening og smitte. På Rensningsanlæg, er der en række faciliteter der skal være til rådighed.

Garderobe og omklædningsrum

Der skal indrettes to særskilte omklædningsrum og baderum. Rummene skal være placeret så færdsel imellem dem, kun kan ske gennem et baderum. Efter endt arbejde går medarbejderen til "uren" omklædning. Derefter går medarbejderen i bad og videre til "ren" omklædning og tager sit private tøj på.

Beskidt arbejdstøj må aldrig hænge sammen med andet arbejdstøj. Beskidt arbejdstøj må aldrig tages med hjem, da det kan indeholde virus og bakterier. Tøj skal opbevares i garderobeskabe. Personlige værdigenstande skal kunne opbevares i aflåste rum, bokse eller garderobeskabe.

Arbejdstilsynet kræver brusebad med varmt vand. 1 brusebad pr. 10 personer er passende. Badning skal kunne ske adskilt - hvert køn for sig.

Omkleedningsrum skal kunne opvarmes og udluftes og skal holdes rene.



Vaskeindretninger

Der skal være et passende antal håndvaske.

Er arbejdet farligt eller tilsmudsende, og arbejdes der med sundhedsfarlige stoffer, skal der være mindst 1 håndvask pr. 3 personer.

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.

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

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, eller
- de ansatte udfører arbejde, der er tilsmudsende, og der ikke foretages omklædning før spisepauserne.

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.