FAKTA OM PLADSFORHOLD

Arbejdsmiljøforholdet og kravene

Pladsforholdene på arbejdspladsen skal være tilstrækkeligt rummelige.



Det vil sige, at der skal være plads til, at nødvendigt inventar, udstyr og materialer kan anbringes, så alle arbejdsfunktioner kan udføres med forsvarlige arbejdsstillinger og arbejdsbevægelser.

Læs mere i faktaarket om Indretning, arbejdsstillinger og –bevægelser.

Lovgivningen stiller krav om, at arbejdsrum skal have en tilstrækkelig størrelse, til at arbejdet kan foregå sikkerhedsmæssigt og sundhedsmæssigt fuldt forsvarligt.

Rumhøjde, gulvareal og luftrum skal være afpasset arbejdets art, de tekniske hjælpemidler og inventaret samt det antal personer, der normalt arbejder eller færdes i arbejdsrummet.

Læs mere om kravene i At-vejledning A.1.11. Arbejdsrum på faste arbejdssteder.

Gode råd om tiltag og løsninger

Vurder samtlige arbejdspladser i forhold til, om de lever op til kravene om rummelighed.
Hav især fokus de steder, hvor der foregår hårdere fysisk arbejde og arbejde med træk og skub af vogne og hjælpemidler.
Der bør ikke være under 110 cm plads bag forkanten af arbejdsbord, bånd eller lignende. Det er også vigtigt, at man nemt kan passere hinanden i andre arbejds- og gangarealer.
Vær opmærksom på at vigtig plads ikke ”stjæles” unødvendigt af f.eks. hjælpemidler, der er anbragt uhensigtsmæssigt, eller ved at arbejdspladsen generelt roder.

Særlige fokusområder for Hotel og restauration

Køkkenpersonale og catering:

Vær særlig opmærksom på, at arbejdet er tilrettelagt således, at hjælpemidler f.eks. ikke anbringes, så de optager vigtig plads og er til gene.

Det er også vigtigt, at arbejdsgangene i køkkenet er fornuftige, så man ikke går i vejen for hinanden. Endelig er det godt, hvis arbejdsrummene er placeret hensigtsmæssigt i forhold til hinanden, så man f.eks. kan undgå lange gåafstande.

Cateringpersonale, der distribuerer mad til kunder, skal være særligt varsomme når pladsen er trang. Undlad at bære for meget ad gangen, men del op. Overhold så vidt muligt gode arbejdsstillinger (se faktaark om **arbejdsstillinger**).

Serveringspersonale:

Hav fokus på, at arbejdsgangene er fornuftige, således at man f.eks. ikke går i vejen for hinanden, at passage til og fra køkken foregår problemfrit, og at ekstra plads i serveringsområder kan udnyttes til frasætningsplads, således at man kan afkorte gåafstande.

Rengøringspersonale:

Vær særlig opmærksom på at pladsforholdene i rengørings- og linneddepoter er i orden. Der skal være god plads til at indtage gode arbejdsstillinger.

BFA Transport Service – Turisme Jord til Bord