FAKTA OM VELFÆRDSFORHOLD

På faste arbejdssteder, skal nedenstående faciliteter normalt være til rådighed.
Faciliteterne må ikke være fælles med en ejendoms beboere.



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.

Omklædningsrum kræves altid 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, f. eks. hvor servicemedarbejderen udfører renovation eller anvender bekæmpelsesmidler.

Hvor arbejdstøj er særlig udsat for forurening, f. eks. ved brugen af bekæmpelsesmidler, skal det opbevares adskilt fra gangtøj, enten i et ekstra skab til hver, eller i en særlig garderobeafdeling for arbejdstøj (skabe eller stanggarderobe).

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.

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

Vaskeindretninger

Der skal være et passende antal håndvaske.

Er arbejdet ikke særligt tilsmudsende, og der ikke arbejdes med giftige eller sundhedsfarlige stoffer, bør der være 1 håndvask pr. 5 ansatte.

Er arbejdet farligt eller tilsmudsende, og arbejdes der med giftige eller 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.