

Slagteribranchens Arbejdsmiljøudvalg

Dansk Industri
H.C. Andersens Boulevard 18
1787 København V

Nærings- og Nydelsesmiddel-
arbejder Forbundet
C.F. Richs Vej 103
2000 Frederiksberg

Til

Sikkerhedsorganisationen
og tillidsmænd til orientering

Fællescirkulære nr. 44

Vedr.: Evaluering af branchearbejdsmiljøindsatser

Beskæftigelsesminister Claus Hjort Frederiksen barsler med et oplæg til en ny arbejdsmiljøreform, som er beskrevet i "Et godt arbejdsmiljø for medarbejdere og virksomheder". I den sammenhæng har han igangsat en uvildig undersøgelse af bl.a. branchearbejdsmiljørådenes arbejde. Branchearbejdsmiljørådene har mulighed for at søge støtte til brancherettede arbejdsmiljøindsatser for finanslovsfinansierede midler, og målet med evalueringen er at vurdere effekten af disse indsatser og på den baggrund styrke den fremtidige partsbaserede indsats.

Slagteribranchens Arbejdsmiljøudvalg (SAU) hører hjemme under Branchearbejdsmiljørådet Jord til Bord. SAU har gennem de sidste år igangsat flere brancheindsatser med støtte fra BAR Jord til Bord og håber naturligvis på, at evalueringen falder ud til branchens fordel. SAU ønsker med dette fællescirkulære at sætte fokus på de aktiviteter, som branchen har fået støtte til i perioden 2000 - 2003 og samtidig forberede virksomhederne på, at de eventuelt kan blive blandt dem, der indgår i undersøgelsen. På vedlagte bilag oplistes de aktiviteter, der har opnået støttet økonomisk gennem BAR Jord til bord.

Evalueringen af BAR'enes indsats foretages af Deloitte & Touche Business Consulting og vil bestå af tre dele. En spørgeskemaundersøgelse, hvor 1600 virksomheder inddrages, interview med 40 af BAR'enes interessenter og af en dokument / produktgennemgang.

De virksomheder, der interviewes, vil først modtage en skriftlig henvendelse og derefter gennemføres et telefoninterview, der vil tage udgangspunkt i de på bilaget beskrevne aktiviteter. Målgruppen på virksomhederne er SIO og ledelsen.

SAU vil hermed opfordre de virksomheder, der involveres i undersøgelsen, om at gå positivt ind i opgaven. Eventuelle spørgsmål kan rettes til Annette Hoffmann på tlf. 3377 3377.

København, den 5. november 2003

For Dansk Industri

Harry Hansen (sign)
Chefkonsulent Harry Hansen

For Nærings- og Nydelses-
middelarbejder Forbundet

John Sørensen (sign)
Forbundssekretær John Sørensen

Afsluttede aktiviteter, der har opnået støtte gennem BAR JORD til BORD / Slagteribranchens Arbejdsmiljøudvalg

Den særlige indsats i udbeningsafdelingerne

Indsatsen resulterede i de to protokollater for effektivitet og jobbrokering i udbeningsafdelingerne, som er implementeret i branchen.

Indsatsen har stået på i perioden 1998 - 2002, og undervejs er der udarbejdet video-filmen "Tid til forandring" og en rapport over indsatsens resultater. Der blev afholdt informationsmøder rundt i landet, hvor hver virksomhed fik plancher på deres egne indberetninger, og BST har udarbejdet pjecen "EGA Udbeningsarbejde".

Projekt Unge og nyansatte

Dette projekt mandede ud i, at der kom mere arbejdsmiljø ind på grundkurserne for nyansatte, og at BST's terapeuter tilbyder en individuel opfølgning for den enkelte efter 1½ og 3 måneders beskæftigelse.

Vi fik midler til først at lave "Analyse af arbejdsskader blandt unge og nyansatte" og på den baggrund at udvikle og afprøve et nyt koncept for introduktion af nyansatte. Der blev afviklet tre pilotkurser på DANISH CROWN afdelingerne i Viborg, Nykøbing Mors og Esbjerg, og der blev afholdt to gange to temadage for ca. 45 instruktører.

Styrkelse af sikkerhedsorganisationen

Ugekurset for sikkerhedsgrupperne er godt forankret i branchen og køres i BST's regi. SAU følger kurserne ved at modtage evalueringerne. NNF og DI støtter økonomisk ved at betale halvdelen af kursusafgiften. Vi fik støtte til at udvikle konceptet og til at afprøve tre pilotkurser.

Støjdæmpning af slagte gange

BST udarbejdede rapporten, der gav et generelt overblik over støjforholdene på slagtegangene samt forslag og inspiration til at prioritere og iværksætte løsninger til støjdæmpning.

Stoffer og materialer

EDB-programmet til registrering af stoffer og materialer har undervejs opnået delvis støtte til en konvertering fra DOS - version til Windows platform. Programmet udvikles og drives nu helt uden for SAU regi.

Slagtere siger NEJ til ulykker

De udviklede værktøjer til analyse af skete ulykker, til tilløb til ulykker og til risikovurdering anvendes nu i en stor del af branchen og har helt sikkert bidraget til, at branchens ulykkesregistrering er svagt faldende.

Projektet startede med afprøvning af forebyggelsesskemaer på to slagterier, tidligere Koopmann og på DANISH CROWN i Skærbæk. Det mandede ud i de skemaer og det øvrige materiale, der er indeholdt i mappen "Slagtere siger NEJ til ulykker". Der blev lavet en konkurrence for bedste virksomhed, som blev vundet af Tulip Food Company, Sdr. Borup, og endelig blev der lavet en folder, hvori resultaterne af hele indsatsen blev kort beskrevet.

Indsatsen fik EU's arbejdsmiljøpris i år 2001.

Igangværende aktiviteter, der har opnået støtte gennem BAR Jord til BORD / Slagteribranchens Arbejds miljøudvalg

Forebyggelse af arbejdsbetingede lidelser i slagteribranchen

Projektet går ud på at afprøve en politik og en procedure til forebyggelse af arbejdsbetingede lidelser, således at medarbejdere og sikkerhedsgruppe i fællesskab kan sætte ind allerede ved første tegn på en arbejdsbetinget besvær/lidelse.

Projektet afprøves på DANISH CROWN i Hjørring og lever under navnet GODT LIV.

Projektet evalueres i første kvartal 2004, hvorefter erfaringerne formidles til resten af slagteribranchen.

Fremme af psykosocialt arbejdsmiljø i slagteribranchen

Projektet går ud på at afdække, om virksomheder med et lavt sygefravær, et lavt antal strejker og en lav personalegennemstrømning også har et godt psykisk arbejdsmiljø. De fire virksomheder, der i perioden 2000-2002 scorede bedst på ovennævnte parametre, er valgt ud som pilotvirksomheder, og aktiviteten går ud på at afdække, hvad der gør disse virksomheder til de bedste.

Projektet lever under titlen "GPS - et projekt, der viser vejen frem i din virksomhed". God praksis i slagteribranchen. Godt psykosocialt arbejdsmiljø i slagteribranchen.

De fire pilotvirksomheder er: TIKAN Thisted og DANISH CROWN afdelingerne Hjørring, Skive og Vojens. Der udføres en række gruppeinterview og en række enkeltinterviews på pilotvirksomhederne. Projektet forventes afsluttet efter 1. kvartal 2004.

Danmarks Tekniske Universitet er de udførende.

Sikker, synlig, succes

Projektet går ud på, at designe et overbygningsmodul til ugekurset "Styrkelse af sikkerhedsorganisationen". Mange sikkerhedsgrupper har efterspurgt yderligere kurser og har ønsket at få noget, der kan styrke deres personlige kompetencer som sikkerhedsgruppe. Eksempelvis i forhold til gennemslagskraft, værktøjer til at tackle modstand mod forandringer, til at synliggøre arbejdet, til at engagere etc.

Der er bevilget penge til at udvikle et kursus og til at gennemføre et testkursus. Projektet forventes afsluttet i oktober 2004.

Beskæftigelsesministerens udspil til arbejdsmiljøreform, omtalt i fællescirkulæret, "Et godt arbejdsmiljø for medarbejdere og virksomheder" kan ses på www.bm.dk/arbejds miljøe.

Følgende projekter er i ansøgningsfasen i et samarbejde mellem BAR Jord til BORD / BAR Industri

Der findes en mulighed for at søge ekstra midler til arbejdsmiljøprojekter, såfremt flere BAR går sammen, og såfremt problemstillingen er særlig. Arbejdsmiljørådet beslutter, hvorvidt et projekt kan komme i betragtning.

BAR Jord til Bord har i samarbejde med fjerkræindustrien / BAR Industri følgende projekt til behandling pt.:

Arbejdsmiljø - med respekt for forskelligheden

Baggrunden for projektansøgningen er, at slagterier, fjerkræ og landbrug i stigende grad beskæftiger medarbejdere med anden etnisk baggrund, og at den sædvanlige metode til at formidle arbejdsmiljø viser sig ikke at være tilstrækkelig.

Projektet går ud på at udvikle metoder og værktøjer, som sikkerhedsgrupperne kan anvende i forhold til at skærpe bevidstheden om sikkerhed- og sundhed overfor særlige informationskrævende medarbejdergrupper.

Det afgøres ultimo november d.å., om projektet opnår støtte.

Zoonoser - en aktuel fare

Inden for fjerkræ- og slagteribranchen, i rugerier, i mejerier, i landbruget og i zoologiske haver kan der forekomme risiko for overførsel af smitte fra dyr til mennesker.

Papegøjesyge, listeria, campylobacter, salmonella, BSE etc. nævnes med mellemrum i de nævnte brancher og kan rejse en del spørgsmål i forhold til sikkerhed og sundhed.

Primo år 2004 behandles en ansøgning om støtte til en vejledning, der vil beskrive, hvor der er risici for kontakt med zoonoserne, hvilke sygdomssymptomer de ansatte skal være opmærksomme på, og hvilke forholdsregler der bør tages.