

## Faktaark om arbejdsmiljø

Med henblik på at understøtte arbejdsmiljøorganisationernes forebyggende arbejdsmiljøarbejde har Mejeriindustriens Arbejdsmiljøudvalg (MIA) udarbejdet faktaark om arbejdsmiljø.

Formålet med faktaarkene er, at de skal give mejeriernes arbejdsmiljøorganisationer mulighed for et hurtigt overblik over de væsentligste arbejdsmiljøproblemer, der kan forefindes i mejeriindustrien, samt fokusområder.

Arbejdstilsynets krav beskrives, og der gives gode råd om, hvad man kan gøre.

Hvert ark giver mulighed for et hurtigt overblik over, om det er et relevant emne for mejeriet.



Faktaarkene er ikke udtømmende for emnerne, men der gives henvisninger til, hvor man kan hente yderligere information og vejledning.

Faktaarkene kan anvendes af mejeriernes arbejdsmiljøorganisationer, af deltagerne på arbejdsmiljøuddannelserne og andre der har interesse i emnerne.

Faktaarkene indeholder emner indenfor områderne:

- Ergonomiske forhold: EGA; Tunge løft; Skub og træk; Arbejdsstillinger; Arbejdspladsens indretning samt Skærmarbejde
- Psykiske forhold: Psykisk arbejdsmiljø; Stress; Mobning; Kommunikation; Krænkende handlinger; Konflikt håndtering; Sygefravær og Psykisk krisehjælp
- Ulykker: Ulykker; El-sikkerhed; Arbejde i tanke; Arbejde i højden; Inventar og udstyr (pallereoler) og Hånd-Fingre-ulykker
- Fysiske forhold: Støj; Akustik; Pladsforhold; Intern færdsel; Stiger; Løfte-, hejse- og transportredskaber; Maskiner; Temperaturer; Belysning samt Indeklima.
- Kemiske forhold: Røg og støv; Stoffer og materialer; Hud; Eksplosionsfare (ATEX); Svejsning; Aerosoler samt Mikroorganismer.
- Øvrige forhold: APV; Børn og unge; Nyansatte; Gravide medarbejdere; Førstehjælpere og Natarbejde