

Arbetsmiljö & hygien i livsmedelsindustrin



Är ni livsmedelstillverkare? Låt oss bli er arbetsmiljöpartner!

Upplever ni det systematiska arbetsmiljöarbetet (SAM) som krångligt och resurskrävande? Är er arbetsplats en trygg och säker plats att vistas på? Livsmedelsindustrier verkar i en komplex bransch och berörs av många lagar och regler som verksamhetsutövare måste känna till. DEKRA har arbetsmiljöingenjörer med gedigen yrkesbakgrund inom livsmedelsindustrin med mycket god kännedom om arbetsmiljölagstiftningen. Vi är vana vid att stötta komplext styrda organisationer med olika ledningssystem (t.ex. ISO 14001, 9001 och 45001).

Ta kontroll över er arbetsmiljö

Enligt AFS 2001:1 Systematiskt arbetsmiljöarbete (SAM) ska arbetsgivaren regelbundet undersöka och bedöma riskerna i arbetet. Genom samverkan mellan arbetsgivare och arbetstagare blir resultatet bäst. DEKRA erbjuder expertis och även en mängd olika utbildningar inom området, så som:

- > Systematisk Arbetsmiljö (SAM)
- > BAM (Bättre Arbetsmiljö)
- > Yrkeshygienisk mätning av gränsvärden (AFS)
- > Riskbedömningar
- > Maskinsäkerhet
- > Bryt och Lås (LoTo)
- > CE-märkning, Maskindirektiv
- > ATEX/EX
- > Anpassad Arbetsmiljöutbildning
- > Riskbedömning och hantering av kemikalier
- > Slutna utrymmen

DEKRA Industrial AB
Gamlestadsvägen 2
415 02 Göteborg
010 - 455 1000
www.dekra-industrial.se

DEKRA - global partner for a safe world

DEKRA verkar för ökad säkerhet inom en rad branscher via oberoende besiktning, provning och certifiering. Vi finns på 30 orter i Sverige och är Europas ledande företag inom teknisk kontroll med mer än 40 000 medarbetare i över 50 länder.

Vi reserverar oss för eventuella ändringar.

Livsmedelsbranschen

Livsmedelsbranschen i allmänhet ligger högt i statistiken för såväl olycksfall som sjukfrånvaro. Kraven som ställs på arbetsgivaren är många och vikten av utbildad personal är hög. Följande är några exempel på krav:

- > **Kemiska risker** måste identifieras, förtecknas och riskbedömas. Arbetstagarna ska informeras om hur de ska arbeta säkert. Farliga ämnen vid livsmedelstillverkning är t.ex: mjöldamm, rengörings-/desinfektionsämnen samt aromämnen (diacetyl).
- > **Maskiner** ska vara riskbedömda och CE-märkta enligt Maskindirektivet 2006/42/EG.
- > **Pallställ och truckar** ska hanteras på ett betryggande sätt.
- > **Gränsvärden** för buller, vibrationer och kemiska ämnen i andningsluften får inte överskridas.
- > **Personlig skyddsutrustning** ska tillhandahållas och användas i de fall riskbedömningen visar det.

Kontaktpersoner

Johan Elvin, Senior Arbetsmiljöingenjör Jari Salo, Affärsområdeschef
☎ 010 - 455 1596 ☎ 010 - 455 1222
✉ sqm.industrial.se@dekra.com