

Krav

Udbeningsafdelinger med manuelt knivarbejde i slagteri- og kødbranchen skal til enhver tid kunne dokumentere, at niveauerne i protokollaterne for svine- og kreatur udbening ikke overskrides.

Dokumentationen skal vise:

- Afdelingens ugentlige effektivitets gennemsnit
- Afdelingens andel af knivfrie timer
- Den enkelte medarbejders daglige maksimum effektivitet.

Klik [her](#) for at se alle niveauerne i udbeningen

Gode råd

- Lav en plan over de knivfrie arbejdsfunktioner
- Lav en oversigt over jobbrokeringen – og få så mange som muligt til at få knivfrie dage
- Hav retningslinjer for tempoudjævning.



Knivfrie timer

- Kun knivfrit arbejde som indgår i en form for systematisk rokeringsordning med knivarbejde, tæller med i afdelingens andel af knivfrie timer. Systematikken skal ligge indenfor en uges interval.
- Faste servicefunktioner eller pakkepladser uden rokering til knivarbejdet, sygdom, ferier og kurser tæller derfor ikke med.
- Arbejde med rundkniv betegnes som knivfrit.
- Se definition af knivfrit arbejde i protokollatet.

Yderligere tiltag

- Vær sikker på at alle er informeret om og forstår protokollaterne.
- Lav løbende opfølgning på at protokollaterne overholdes og hav klare, kendte retningslinjer for, hvad konsekvensen er af ikke at følge dem.

Relevante links

Protokollater for svin. Klik [her](#)

Protokollater for kreatur. Klik [her](#)