

BRANCHEVEJLEDNING OM ARBEJDE I CHAMPIGNONGARTNERIER



Branchearbejdsmiljørådet Jord til Bord



*Udgiver: BAR Jord til Bord, www.barjordtilbord.dk
Oktober 2002 / net revision 2015
Tegninger: Jesper Hummeluhr
ISBN-Nr. 87-91073-06-5
Vare nr. 14 20 15*

Forord

Branchearbejdsmiljørådet (BAR) Jord til Bord er sammensat af repræsentanter fra arbejdsmarkedets parter og oprettet i henhold til arbejdsmiljøloven. Rådet har blandt andet til opgave at informere og vejlede om arbejdsmiljøforhold inden for jordbrugsområdet. Denne opgave varetages af Jordbrugets Arbejdsmiljøudvalg inden for områderne landbrug, skovbrug, gartneribrug og anlægsgartneri.

Denne branchevejledning om "Arbejde i champignongartnerier" er udarbejdet af et udarbejdet af et udvalg med repræsentanter fra Specialarbejderforbundet i Danmark, Gartneribrugets Arbejdsgiverforening og Dansk Champignon dyrkerforening.

Vejledningen er udarbejdet på baggrund af gældende lovgivning. Vejledningen indeholder desuden en række gode råd og anvisninger til champignonproducenter og ansatte i champignonproduktionen.

Tegninger i denne vejledning indgår kun som illustrative kommentarer og er således ikke målfaste.

Vejledningen har været forelagt Arbejdstilsynet, hvis bemærkninger er indarbejdet heri.

Karl Mikkelsen
Formand
Jordbrugets Arbejdsmiljøudvalg

Johnny Ulf Larsen
Næstformand
Jordbrugets Arbejdsmiljøudvalg

Indhold

Forord	3
Indledning.....	5
Champignongartnerier	6
<i>Væksthuse</i>	6
<i>Reolkulturer</i>	6
<i>Plukkearbejde</i>	8
<i>Plukkevogn</i>	9
<i>Stole</i>	10
<i>Lysforhold</i>	11
<i>Ventilation</i>	11
<i>Pakkerum</i>	12
<i>Gulvforhold</i>	12
<i>Andet</i>	13
Arbejdets organisering.....	14
Arbejdspladsvurdering (APV).....	16
Sikkerhedsorganisation og arbejdsmiljøuddannelsen	17
Tobaksrygning	17
Hygiejne	17
Henvisninger til love, bekendtgørelser, At-vejledninger mv.....	18
Vejledning fra BAR Jord til Bord	20

Indledning

Jordbrugets Arbejdsmiljøudvalg har udarbejdet denne branchevejledning om "Arbejde i champignongartnerier". Formålet er at vejlede om, hvorledes arbejdet med at plukke og pakke champignon kan foregå mest hensigtsmæssigt set ud fra et sikkerhedsmæssigt og ergonomisk synspunkt.

Denne branchevejledning indeholder anvisninger til indretning af gartnerier samt ændret organisering af arbejdet, som tilsammen vil medføre færre ergonomiske belastninger og således leve op til Arbejdstilsynets krav.

Væksthusene skal indrettes og arbejdet organiseres således, at følgende krav er opfyldt:

- at champignongartneriernes hylde-systemer til manuel plukning med udgangen af 2007 indrettes med en bedbredde på maks. 120 cm (udvendig hyldebredde på ca. 126 cm) og en frihøjde mellem hylderne på min. 50 cm,
- at arbejdet på champignongartnerierne inden den 1. oktober 2002 bliver organiseret, så plukkearbejdet ikke udgør mere end ca. halvdelen af en normal fuldtids arbejdsdag set som et gennemsnit, f.eks. over en uge,
- at forholdene omkring plukning i øvrigt optimeres i forhold til teknisk udstyr og dyrkningsmetoder, således at personer beskæftiget med champignonplukning kan komme så tæt på selve bedet som muligt.

Sker der nyindretninger/ændringer af produktionsrum, skal indretningskravene opfyldes i forbindelse hermed.

Virksomhederne har metodefrihed med hensyn til efterkommelse af ovennævnte krav, f.eks. ved automatisering eller på anden måde.

Alle øvrige anvisninger i denne branchevejledning er allerede gældende.

Champignongartnerier

Produktionen af champignon i Danmark er koncentreret på få, forholdsvis store virksomheder. Champignonproduktion er kendetegnet ved, at indretning af samt temperatur og luftfugtighed i væksthuse har afgørende betydning for væksten. Champignonproduktion er ikke afhængig af det udendørs klima, idet klimaet inde i væksthuse styres. Champignonproduktion foregår kontinuerligt hele året uden de store afvigelser i produktionen. Arbejdsgangen i et champignongartneri er kendetegnet ved, at de samme arbejdsopgaver udføres uge efter uge hele året rundt.

Væksthuse

Væksthuse er opbygget som en række selvstændige rum, hvor klimaet styres særskilt, afhængig af champignonkulturens vækstforløb. Forskellen på væksthuse fra gartneri til gartneri er især det inventar, som er anvendt.

Kravene til indretning af væksthuse skal for eksisterende væksthuse være opfyldt inden udgangen af 2007. Sker der nyindretninger/ændringer af produktionsrum, skal indretningskravene opfyldes i forbindelse hermed.

Reolkulturer

Champignon dyrkes i reoler med et antal hylder oven over hinanden. Reolerne skal indrettes med en bedbredde på maks. 120 cm og en frihøjde mellem hylderne på min. 50 cm. Der skal plukkes fra begge sider af reolerne for at sikre, at rækkeafstanden bliver så lille som muligt. Dette giver en arbejdsplads, hvor der kan plukkes i en vifteform med et varieret arbejdsområde.

Afhængig af dyrkningsmetode skal man ved udskiftning eller væsentlig ændring af reolssystemerne være opmærksom på, at plukkeplatformen kan monteres tættere på hylden, hvis der anvendes systemer, hvor reolstøtterne/vangerne er indlejret i selve hylden.



Reolsystem med udvendige vanger

Plukkearbejde

For at formindske og imødegå belastende arbejdsstillinger ved ensidigt gentaget plukkearbejde er det vigtigt, at plukkeren kan placere sig hensigtsmæssigt i forhold til champignonerne og har frit udsyn.

Plukkeren skal under plukkearbejdet kunne placere sig så tæt på hylde/bed som muligt af hensyn til rækkeafstanden. Plukkeren skal kunne indstille platformen således, at plukkehyldens øverste kant er et par cm under albuehøjde.



Plukker med platformen placeret for lavt

Den ideelle plukkesituation opnås ved det rette forhold mellem bedbredde og hyldeafstand samt en hensigtsmæssig placering i højden i forhold til bedene.



Platform med rækværk og knæliste

Plukkevogn

Plukkevognen skal være forsynet med en passende rummelig platform, så plukkeren kan bevæge sig frit og ubesværet under plukkearbejdet. Platformen skal have rækværk og knæliste, være skridsikker og hensigtsmæssig at stå på, f.eks. ved anvendelse af arbejdsfodtøj, med gode absorberende såler eller placering af stødabsorberende måtte i hele platformens udformning. Platformen skal have en sådan størrelse, at arbejdet kan udføres uden risiko, i hensigtsmæssige arbejdsstillinger og uden unødige belastninger. Stigen til plukkevognen skal være indrettet med solide trin, som gør den sikker og god at gå på.

Plukkevogne *skal* let og hurtigt kunne tilpasses den enkelte medarbejder, f.eks. ved trinløs højdeindstilling, så plukkeren kan placere plukkevognen hensigtsmæssigt i forhold til hylderne.

Emballage og plukke-kasser skal være placeret i umiddelbar nærhed af plukkeren, så kasser og emballage hele tiden er i den mest hensigtsmæssige højde og afstand. Der findes modeller, hvor emballage og plukke-kasser er placeret på en lille vogn, som hænger på siden af platformen. Denne model er særlig velegnet, idet der her er mulighed for, at hejse vognen ned til gulvet, så den umiddelbart kan køres ud af væksthuse.

Tekniske hjælpemidler – her plukkevogne – skal være placeret og udformet således, at personen under plukning kan komme så tæt på bedet som muligt.



Stole

Plukning af champignon fra det nederste bed udføres ved, at plukkeren sidder på en lille stol. Det er vigtigt, at de stole, som anvendes, kan tilpasses den enkelte bruger, f.eks. med trinløs højdeindstilling.

Stolen skal være stabil, så den hverken vælter, kører eller glider væk under medarbejderen.

Ved desinficering af væksthuse skal man være opmærksom på, om stole med gaspatron og hydraulik kan tåle de høje temperaturer fra kogningen.



Lysforhold

Den elektriske belysning i væksthuse og pakkerum skal være hensigtsmæssigt placeret og afpasset efter arbejdets art. Blænding og generende reflekser og flimren skal undgås. Lysets fordeling, styrke og retning skal være hensigtsmæssig. Sidebelysning, hvor lyset er placeret på væggene i væksthuse, anbefales.

Ved bedømmelse af, om den elektriske belysning er passende, kan Dansk Standard 700 "Retningslinier for kunstig belysning i arbejdslokaler" anbefales.



Ventilation

Ventilation

Champignonproduktionen stiller særlige krav til ventilation, temperatur og luftfugtighed. Ventilationen i væksthuse må ikke udsætte plukkerne for generende træk.

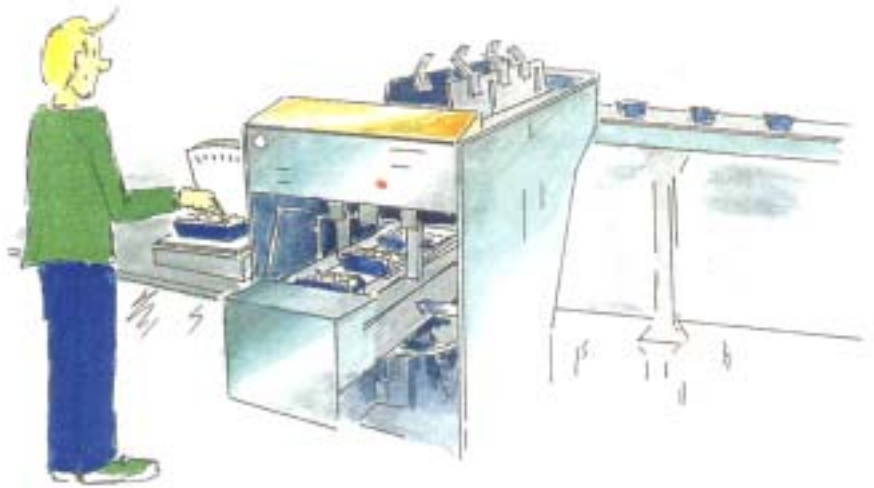
Pakkerum

I pakkerummet bliver champignonerne klargjort til forsendelse. Det er vigtigt, at arbejdsstedet ved pakkeborde mv. er indrettet på en sådan måde, at de personer, som arbejder i pakkeriet, undgår flest mulige løft og vrid i kroppen. Arbejdshøjde ved pakkeborde skal passe i højden til arbejdsopgave og bruger. Ved hyppige skift af opgaver eller personer, skal arbejdsbordet let og hurtigt kunne tilpasses den enkelte ved eljustering, gaspatron eller lignende.

Når kasserne stables på paller, skal der anvendes palleløfter eller lignende for at undgå løft under knæhøjde og over skulderhøjde.

Gulvforhold

Gulvet i arbejdsrummet og under de enkelte arbejdspladser skal være i samme niveau og uden ujævnheder. Der skal anvendes arbejdsfodtøj med gode stødabsorberende såler eller der skal være



Pakning

gummimåtter på arealet ved pakkebordet, hvor pakkepersonalet står, for at mindske belastningen i ben og ryg.

Gartneriet, det vil sige væksthuse, pakkerum, gangarealer mv., skal desuden holdes forsvarligt rent og ryddeligt, så arbejdsforholdene til stadighed er sikkerheds- og sundhedsmæssigt fuldt forsvarlige.

Andet

Arbejde i champignongartnerier indebærer meget stående og gående arbejde. Det er derfor vigtigt, at anvende hensigtsmæssigt fodtøj. Ved arbejde på stiger og platforme skal der anvendes fastsiddende fodtøj.

Ansatte, der arbejder med bekæmpelsesmidler, skal have et sprøjtecertifikat, som erhverves på et 2 ugers kursus med praktiske og teoretiske prøver.

Desuden skal der på arbejdspladsen være adgang til toilet, spiseplass, håndvask, garderobe og telefon.

Arbejdets organisering

For at modvirke belastninger ved ensidigt gentaget arbejde (EGA) skal arbejdet organiseres så den enkelte medarbejder udfører flest mulige arbejdsopgaver.

Definitionen på ensidigt gentaget arbejde, hvor en eller flere af følgende faktorer indgår.

- Lav selvbestemmelse
- Få forskellige arbejdsopgaver
- Ensidige arbejdsbevægelser
- Hyppige arbejdsbevægelser
- Fastlåste arbejdsstillinger
- Højt arbejdstempo
- Højt synskrav

Ved at skifte arbejdsopgaver og arbejdsstillinger mindskes belastninger på den enkelte muskel og det enkelte led og derved også risikoen for, at der opstår bevægeapparatlidelser.



Der er flere muligheder for at variere arbejdet. Det skal tilrettelægges således, at den enkelte medarbejders jobfunktion udvides med flest mulige arbejdsopgaver.

Plukkearbejdet må ikke udgøre mere end ca. halvdelen af en normal fuldtids arbejdsdag, set som et gennemsnit over en uge.

Plukkearbejdet kan suppleres med andre arbejdsopgaver, f.eks. at

- afhente tom emballage
- aflevere fyldt emballage på plukkegang
- udføre registreringsopgaver
- bringe champignoner på køl
- rydde op i væksthuse efter plukning
- rydde op på plukkegang efter plukning
- afveje champignon
- kvalitetskontrollere champignon
- skifte plukkeside
- pakke champignon
- hente og flytte tekniske hjælpemidler
- vande
- rengøre velfærdsrum

Indretningen af plukkevognen bør være således, at udskiftning af emballage sker med passende intervaller. Dette kan der indgås aftaler om på de enkelte arbejdspladser.

Flest mulige af ovennævnte arbejdsopgaver bør indgå i tilrettelæggelsen af arbejdet for de berørte medarbejdere. Derved kan plukketiden for den enkelte reduceres.

Ovenstående krav til arbejdets organisering skal være opfyldt senest 1. oktober 2002.

Arbejdspladsvurdering (APV)

For at sikre, at indretning og arbejdstilrettelæggelse er i overensstemmelse med arbejdsmiljølovgivningen, anbefales det at tage udgangspunkt i den lovpligtige, skriftlige APV, som alle virksomheder med ansatte skal have gennemført.

En APV er en gennemgang og vurdering af virksomhedens arbejdsmiljøforhold. APV er en metode, der skal bruges for at bringe system i virksomhedens sikkerheds- og sundhedsarbejde.

Under gennemgangen skal man registrere alle de forhold, der har betydning for arbejdsmiljøet i virksomheden.

Det gælder:

- fysiske forhold
- ergonomiske forhold
- psykiske forhold
- kemiske forhold
- biologiske forhold
- ulykkesfarer

Der skal på baggrund af registreringen laves en handlingsplan og en prioritering af de eventuelle arbejdsmiljøproblemer. APV'en skal udarbejdes i samarbejde med virksomhedens sikkerhedsorganisation. Hvor der ikke findes en sikkerhedsorganisation, skal medarbejderne på tilsvarende vis inddrages.

APV'en skal være tilgængelig for virksomhedens ledelse, de ansatte og Arbejdstilsynet, og den skal ajourføres når der sker ændringer, der har betydning for sikkerhed og sundhed under arbejdet, eller mindst hvert tredje år.

Sikkerhedsorganisation og arbejdsmiljøuddannelse

På virksomheder med 10 ansatte og derover skal sikkerhedsarbejdet organiseres ved valg af sikkerhedsrepræsentant og oprettelse af sikkerhedsgruppe.

Sikkerhedsgruppens medlemmer har pligt til at gennemføre en 37 timers arbejdsmiljøuddannelse.

Tobaksrygning

Tobaksrygning er et indeklimaproblem. Røgen er irriterende for øjne og luftveje, og personer med astma kan få udløst egentlige anfald.

Tobaksrygning og produktion af fødevarer er en uheldig sammensætning. Champignon må ikke komme i berøring med cigaretaske og cigaretskod.

Det anbefales, at man bliver enige om en rygepolitik på virksomheden, som både tager hensyn til sikkerhed, sundhed og fødevarerhygiejne.

Hygiejne

En god hygiejne er væsentlig i forbindelse med håndtering af champignon. Man skal huske at vaske hænder ofte og især før og efter frokost, toiletbesøg, rygning og lignende.



Henvisninger til love, bekendtgørelser, At-vejledninger, - anvisninger og – meddelelser mv. (www.at.dk)

Beskæftigelsesministeriets bekendtgørelse nr. 96 af 13. februar 2001 om faste arbejdssteders indretning.

Beskæftigelsesministeriets bekendtgørelse nr. 239 af 6. april 2005 om unges arbejde med senere ændringer.

Beskæftigelsesministeriets bekendtgørelse nr. 559 af 17. juni 2004 om arbejdets udførelse med senere ændringer.

Beskæftigelsesministeriets bekendtgørelse nr. 605 af 27. maj 2010 om lægers og tandlægers pligt til at anmelde erhvervs sygdomme til Arbejdstilsynet og Arbejdsskadestyrelsen.

Beskæftigelsesministeriets bekendtgørelse nr. 612 af 25. juni 2008 om indretning af tekniske hjælpemidler med senere ændringer.

Beskæftigelsesministeriets bekendtgørelse nr. 615 af 8. juni 2010 om anmeldelse af arbejdsulykker mv. til Arbejdstilsynet med senere ændringer.

Beskæftigelsesministeriets lovbekendtgørelse nr. 896 af 24. august 2004 om arbejdstidsdirektivet.

Beskæftigelsesministeriets lovbekendtgørelse nr. 1072 af 7. september 2010 om arbejdsmiljø med senere ændringer.

Beskæftigelsesministeriets bekendtgørelse nr. 1109 af 1. december 1992 om anvendelse af tekniske hjælpemidler med senere ændringer.
(Ungebekendtgørelsen)

Beskæftigelsesministeriets bekendtgørelse nr. 1164 af 16. december 1992 om manuel håndtering.

Beskæftigelsesministeriets bekendtgørelse nr. 1181 af 15. oktober 2010 om samarbejde om sikkerhed og sundhed med senere ændringer.

At-vejledning A.1.1 om ventilation på faste arbejdssteder.

At-vejledning A.1.2 om indeklima.

At-vejledning A.1.5 om kunstig belysning.

At-vejledning A.1.6 om faldrisiko på gulv.

At-vejledning A.1.8 om gravides og ammendes arbejdsmiljø.

At-vejledning A.1.9 om faste arbejdssteders indretning.

At-vejledning A.1.11 om arbejdsrum på faste arbejdsstederladsen.

At-vejledning A.1.12 om temperatur i arbejdsrum på faste arbejdssteder.

At-vejledning A.1.13 om temperatur i arbejdsrum på faste arbejdssteder.

At-vejledning A.1.14 om planlægning af faste arbejdssteders indretning.

At-vejledning A.1.15 om arbejdspladsens indretning og inventar.

At-vejledning B.1.3 om maskiner og maskinanlæg.

At-vejledning D.1.1 om arbejdspladsvurdering.

At-vejledning D.3.1 om løft, træk og skub.

At-vejledning D.3.2 om ensidigt, belastende arbejde og ensidigt, gentaget arbejde.

At-vejledning D.3.4 om arbejdsrelateret muskel- og skeletbesvær.

At-vejledning D.4.1 om kortlægning af psykisk arbejdsmiljø.

At-vejledning D.4.2 om mobning og seksuel chikane.

At-vejledning E.0.1 om undervisningspligtige unges arbejde.

At-vejledning F.0.5 om forebyggelse af arbejdsulykker i store og mellemstore virksomheder.

At-vejledning F.0.4 om forebyggelse af arbejdsulykker i store og mellemstore virksomheder.

At-vejledning F.3.7 om arbejdsmiljøuddannelse for medlemmer af arbejdsmiljøorganisationen.

At-meddelelse nr. 2.04.2 om fast opstillede løfteplatforme.

At-meddelelse nr. 4.05.3 om vurdering af arbejdsstillinger og arbejdsbevægelser.

At-meddelelse nr. 6.01.2 om pligter og ansvar efter arbejdsmiljøloven.

At-meddelelse nr. 6.02.1 om anmeldelse af arbejdsulykker og forgiftnings-tilfælde.

Arbejdstilsynets Arbejdsmiljøvejviser nr. 18 – Jordbruget

Vejledning fra **BAR** Jord til Bord

- Anvendelse af højtryksrensere
- Rengøring af inventar i væksthuse
- Børn og unges arbejde i jordbruget
- Ensidigt gentaget arbejde
- Produktion af væksthushønsgrøntsager
- Re-entry
- Arbejdspladsvurdering for gartneri
- Sikkerhedshåndbog for gartnerier og planteskoler
- Sikkerhedshåndbog for anlægsgartneri
- Sikkerhedshåndbog for landbrug og maskinstationer
- Sikkerhedshåndbog for skovbruget
- Gravides arbejdsmiljø i gartneri
- Lovpligtig arbejdsmiljøuddannelse inden for det grønne område

Vejledninger om valg af personlige værnemidler:

- UDENDØRS særlige udbringningsmetoder
- UDENDØRS traktorer og lignende
- INDENDØRS væksthuse og lignende

Andre udgivelser:

- Ledelse i fællesskab (bog og video)

Yderligere information

Yderligere information og branchevejledninger kan fås ved henvendelse til Branchearbejdsmiljørådet Jord til Bord, www.barjordtilbord.dk:

Jordbrugets ArbejdsmiljøUdvalg

Agro Food Park 13, Skejby
8200 Århus N
Tlf.: 87 40 34 00
Mail: barjordtilbord@gls-a.dk

Arbejdstagersekretariatet

Kampmannsgade 4
1790 København V
Tlf.: 88 92 09 92
Mail: barjordtilbord@3f.dk