

50/
9/27/77

GEZOND VAN LIJF EN LEDEN

Tips om de veiligheid
in slagersbedrijf te verbeteren



SAMEN
OP WEG NAAR BETER WERK

Nederlands Instituut voor Arbeidsomstandigheden



NIA0072281

Inhoudsopgave



Inleiding	3
1. De Arbowet en veiligheid	4
1.1 De Arbowet en onveilig werk voorkomen	4
1.2 Risico's en ongevallen in het slagersbedrijf	5
2. Een stapsgewijze aanpak	7
2.1 Veiligheidsbeleid: stap voor stap	7
2.2 Risico's en oplossingen	10
3. Inventarisatielijst	18
De Arbowet en veiligheidsbeleid	22
Literatuurlijst	24
Relevante adressen	25

Nederlands Instituut voor
Arbeidsomstandigheden NIA
bibliotheek-documentatie-informatie
De Boelelaan 30, Amsterdam-Buitenveldert

ISN-nr.
plaats
datum

14.997
50-277

20 APR. 1993

Colofon

Deze brochure wordt uitgegeven door het Gezamenlijk Uitvoeringsorgaan GUO, in samenwerking met het Produktschap Vee en Vlees PVV en is geschreven door L. Hoogendijk van het Nederlands Instituut voor Arbeidsomstandigheden NIA.

Foto's: Eveline Renaud, Amsterdam

Tekeningen: OMI, Utrecht



Slager is een mooi vak. Dagelijks eet menig Nederlander met veel genoegen het door u verzorgde stukje vlees. En als slager weet u uit ervaring dat de kwaliteit altijd goed moet zijn. Immers, slechte kwaliteit betekent klantenverlies. Maar hoe staat het met de kwaliteit van uw werk? Kunt u veilig het werk doen in uw bedrijf?

Elke dag is zo'n 8% van alle mensen die in slagersbedrijven werken, ziek. Dat kan bijvoorbeeld door een ongeluk, een verkoudheid of een pijnlijke rug. Vaak ligt de oorzaak in het werk. De arbeidsomstandigheden laten soms te wensen over: de werkplek kan met alle machines en messen behoorlijk gevaarlijk zijn. Maar ook de koelruimtes en het zware sjuwwerk kunnen nare gevolgen hebben voor uw gezondheid. Als de klant koning is, moet u een vorstelijke werkplek hebben!

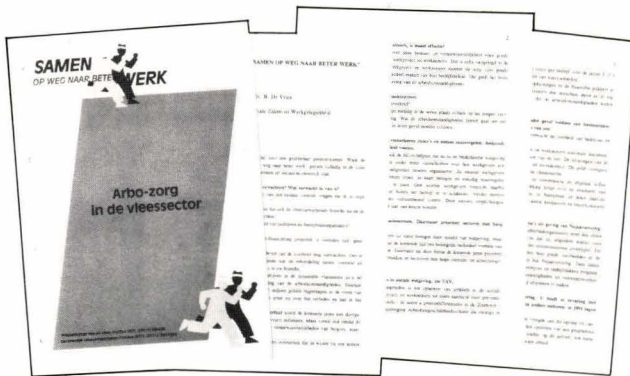
Zorgen voor veilige arbeidsomstandigheden is ook in het kleine slagersbedrijf nodig en mogelijk. Het Gezamenlijk Uitvoeringsorgaan (GUO) en het Produktschap Vee en Vlees (PVV), waarin vakbonden en werkgeversorganisaties zijn vertegenwoordigd, hebben hun krachten gebundeld en voeren campagne voor betere arbeidsomstandigheden in de industriële vleesbedrijven en slagersbedrijven. Onderdeel van hun campagne – met de titel: "Samen op weg naar beter werk" – is ook voorlichting over veilig werken in het slagersbedrijf.

In deze brochure wordt stilgestaan bij de vraag hoe u kunt zorgen voor veilige arbeidsomstandigheden. We beginnen met de Arbeidsomstandighedenwet: het wettelijke kader om het werk veiliger, gezonder en prettiger te maken. Een rondgang door het slagersbedrijf met een inventarisatielijst leert u al veel over de gevaarlijke kanten van het werk. Er zijn risico's die zo gewoon lijken dat u ze niet meer ziet. De belangrijkste risico's worden onder de loep genomen. Daarnaast is er een handleiding om stap voor stap onveilige werksituaties op te sporen en staan er praktische tips voor oplossingen. Vaak zijn kleine aanpassingen al voldoende, maar in sommige gevallen zijn de risico's niet zo maar weg te nemen. Wat kunt u dan doen?

Zorgen voor goede arbeidsomstandigheden is niet een kwestie van 'even doen'. Iedereen in het slagersbedrijf moet erachter staan. Aan de andere kant zorgen goede arbeidsomstandigheden voor meer werkplezier omdat het werk veiliger en gezonder is. Die winst is veel waard. Met de tips uit deze brochure kunt u een stap in de goede richting zetten.

1. De Arbowet en veiligheid

Als u de veiligheid in uw slagerij gaat verbeteren, is de Arbeidsomstandighedenwet – kortweg: de Arbowet – een belangrijk hulpmiddel. In de Arbowet staan drie begrippen centraal: veiligheid, gezondheid en welzijn. De Arbowet 'wil' dat de werkgever en de werknemers samenwerken om de arbeidsomstandigheden zo optimaal mogelijk te maken. Een veilige werkplek hoort daarbij. De Arbowet geeft alleen in grote lijnen aan hoe de veiligheid moet worden verbeterd. Voor de meer gedetailleerde invulling bent u aangewezen op het Veiligheidsbesluit Fabrieken en Werkplaatsen (VBF). In de map 'Arbo-zorg in de vleessector' vindt u meer algemene informatie over de Arbowet en het VBF. Deze map kunt u bestellen bij het PVV en het GUO.



1.1 De Arbowet en onveilig werk voorkomen

In de Arbowet staat dat de veiligheid van de werknemer bevorderd moet worden. Dit betekent dat een onveilige werksituatie eigenlijk niet mag bestaan. Dus niet werken met gevaarlijke machines. In veel gevallen is dat niet mogelijk. Dan moet worden geprobeerd het gevaar af te schermen van de mens. Denk bijvoorbeeld maar aan het afschermen van de lintzaag zodat de kans op contact tussen de zaag en de vingers gering is. Maar soms is ook zo'n oplossing niet mogelijk of biedt die onvoldoende garanties voor de veiligheid. Dan zijn persoonlijke beschermingsmiddelen nodig. Een voorbeeld. De messen waarmee u werkt kunnen niet worden afgeschermd en ze zijn behoorlijk gevaarlijk. Door het dragen van handschoenen en een schort beschermt u uzelf tegen het uitschietende mes. Deze aanpak – eerst proberen de risico's op te lossen, daarna de risico's af te schermen en tot slot de mens te beschermen – helpt om de veiligheid in uw bedrijf te verbeteren. In het volgende hoofdstuk, wanneer stapsgewijs de risico's in het slagersbedrijf aan bod komen, kunt u deze methode aanhouden. Met deze methode komt u in het slagersbedrijf tot een goed veiligheidsbeleid.



1.2 Risico's en ongevallen in het slagersbedrijf

Uw veiligheid op het werk is aan een aantal strenge eisen onderworpen. En dat is geen overbodige luxe als u bedenkt dat bijna dagelijks ongevallen plaatsvinden die vaak voorkomen kunnen worden. Gelukkig zijn veel ongelukken niet levensbedreigend: bij een glijpartij of een kortstondige kennismaking met de snijmachine is meestal een bezoek aan de EHBO voldoende. Maar ook ernstige ongelukken komen voor. Neem bijvoorbeeld de messen en de lintzaag, zij zijn levensgevaarlijk als u niet goed uitkijkt. Vaak ziet u door gewenning – u staat immers dagelijks in de winkel – de risico's niet meer. Maar ze zijn er wel.

De belangrijkste risico's in het slagersbedrijf

In het slagersbedrijf zijn de belangrijkste boosdoeners:

- de lintzaag;
- gladde vloeren;
- de snijmachine;
- de messen;

De toonbank valt niet onder de categorie 'boosdoeners', maar kan de veiligheid wel nadelig beïnvloeden. Daarom ook aandacht voor de toonbank.

Naast deze boosdoeners dragen vooral kou en lichamelijke overbelasting bij tot onveilige arbeidsomstandigheden. Werken in een koude omgeving is extra belastend voor het lichaam. Zeker in combinatie met zwaar werk. Vooral voor de spieren is dat heel slecht. Als u na wilt gaan welke risico's er zijn in het slagersbedrijf, moet u ook met deze factoren rekening houden. In deze brochure wordt niet uitgebreid ingegaan op deze factoren. Hierover kunt u wel meer informatie vinden in de map 'Arbo-zorg in de vleessector' van het GUO en het PVV, die daar ook is te bestellen.

2. Een stapsgewijze aanpak



De uitgebreide wetgeving stelt hoge eisen aan de veiligheid. Het is aan u om ervoor te zorgen dat de veiligheid in het slagersbedrijf zo optimaal mogelijk is. Dat is makkelijker gezegd dan gedaan: het werk moet nu eenmaal gedaan worden en sommige risico's zijn niet te vermijden. Is dat zo? In dit hoofdstuk wordt stilgestaan bij de vraag welke risico's er zijn en hoe u ze kunt verminderen.

2.1 Veiligheidsbeleid: stap voor stap

Veel risico's vallen bijna niet meer op omdat zij dagelijkse praktijk zijn, totdat er een ongeluk gebeurt. Met behulp van inventarisatielijsten (zie hoofdstuk 3) kunt u de risico's opsporen. Nadat de risico's zijn geïnventariseerd, komen de oplossingen aan de beurt. Stap voor stap naar meer veiligheid kan via een stappenplan. Dit plan kent de volgende stappen:

1. risico's inventariseren;
2. prioriteiten stellen;
3. oplossingen bedenken;
4. verbeteringen uitvoeren en evalueren.

Met deze stappen komt u 'vanzelf' tot een goed veiligheidsbeleid. Hieronder staan de verschillende stappen uitgewerkt.

Risico's inventariseren

Wie in het slagersbedrijf werkt, kan aangeven welke problemen zijn werkplek oplevert. Twee voorbeelden. Iemand die de hele dag aan de toonbank staat, weet of de werkhogte goed is. Wie veel met de snijmachine omgaat, kan vertellen of de machine prettig werkt en voldoende bescherming biedt.

Praat met uw medewerkers over de veiligheid. Dat kan bijvoorbeeld tijdens de koffiepauze. Met elkaar praten over de veiligheid stimuleert de betrokkenheid van iedereen in het bedrijf.

Een gang door het bedrijf met een inventarisatielijst laat goed zien waar de gevaren schuilen. In deze inventarisatielijst vindt u vragen over allerlei facetten van het slagersbedrijf, bijvoorbeeld over onderhoud van machines, persoonlijke beschermingsmiddelen, apparatuur en werkplekinrichting (zie de inventarisatielijst in hoofdstuk 3). Het verdient aanbeveling om de eerste keer te zorgen voor deskundige ondersteuning. Het GUO en PVV kunnen u daarbij adviseren.



Prioriteiten stellen

Met behulp van de inventarisatielijst kunt u zien waar de veiligheid in uw bedrijf te wensen overlaat. De informatie uit de inventarisatielijst kunt u onderverdelen naar:

- risico's door apparatuur;
- risico's door werkplekinrichting.
- risico's door werkwijze

Mogelijk ontstaan veiligheidsrisico's door een combinatie van factoren. Als iemand op een gladde vloer staat, is de kans op een ongeluk met de snijmachine groter, de houvast ontbreekt.

Op basis van de informatie uit de inventarisatie maakt u een analyse van de problemen. Vervolgens gaat u prioriteiten stellen: welke problemen moeten het eerst worden opgelost. Uw keuze zal onder andere afhangen van de volgende criteria:

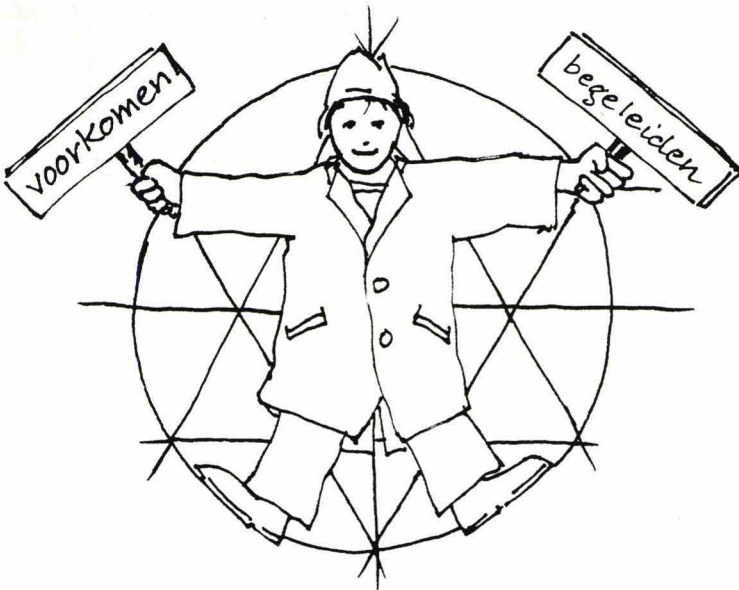
- de ernst van het probleem;
- voor hoeveel medewerkers geldt het probleem;
- de gevolgen voor het werk;
- de kosten van de verbeteringen.

Als bijvoorbeeld uit de inventarisatie blijkt dat veel ongelukken gebeuren door uitschietende messen, zijn goede schorten en handschoenen vaak voldoende. Maar



blijkt de toonbank tot klachten in rug, nek en schouders te leiden, dan is de oplossing moeilijker te realiseren. Een nieuwe, en dan een ergonomisch meer verantwoorde, toonbank is de beste oplossing, maar wel een dure, en één die om verbouwing vraagt.

Overleg met elkaar welke problemen de hoogste prioriteit hebben, en in ieder geval opgelost moeten worden. Doe dat aan de hand van de bovengenoemde criteria. Voor de problemen met een lagere prioriteit kunt u ook samen vaststellen hoe zij tijdelijk worden opgelost en op welke termijn een definitieve oplossing nodig is. Bijvoorbeeld in de komende jaren als een verbouwing is gepland.



Oplossingen bedenken

De veiligheidsrisico's staan nu in volgorde op een rij: de belangrijkste veiligheidsproblemen bovenaan. U gaat naar oplossingen zoeken. Maar welke is het meest geschikt? U doet dat stapsgewijs:

- eerst zoekt u naar mogelijkheden om het probleem 'helemaal' op te lossen (bijvoorbeeld door het aanleggen van een anti-slipvloer);
- is dat niet mogelijk, dan kijkt u hoe u de risico's zoveel mogelijk kunt beperken (bijvoorbeeld door het gebruik van anti-slipmatten);

-
- en tot slot moet de mens worden beschermd als er toch nog risico's voor de veiligheid overblijven (bijvoorbeeld door het dragen van schoenen met anti-slipzolen).

Het bedenken van oplossingen is niet alleen een zaak voor u. Iedereen moet een inbreng kunnen leveren. Uiteraard is het belangrijk dat u goede voorlichting geeft over de verschillende oplossingen. Kijk ook eens bij een collega-slager rond en vraag naar zijn ervaringen. Hij kan vaak goede tips geven.

Verbeteringen uitvoeren en evalueren

Nadat u heeft bepaald welke oplossingen eerst aan de beurt komen, kunt u beginnen met de uitvoering. Dit zet u in een plan van aanpak. Hierin staat schematisch:

- welke problemen als eerste worden aangepakt en welke daarna;
- voor welke oplossingen is gekozen;
- wat de gevolgen voor de medewerkers zijn;
- wat de kosten zijn en hoelang het gaat duren.

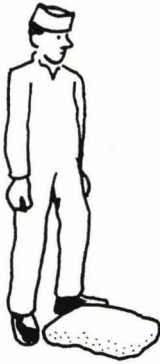
Kortom, de theorie uit stap 1, 2 en 3 wordt omgezet in de praktijk. Een al te enthousiaste aanpak leidt nog wel eens tot teleurstellingen. Zorg ervoor dat de verbeteringen uit te voeren zijn en dat iedereen op een positieve manier de resultaten merkt.

Bij elke verandering moet u goede voorlichting en instructie geven. De voorlichting en instructie moeten ingaan op het gebruik en de gevaren van de nieuwe machines en werkmethoden. Deze verplichting is zelfs wettelijk vastgelegd in de Arbowet.

Uiteraard is het noodzakelijk om na uw noeste arbeid de verbeteringen te evalueren. U bekijkt of de verbeteringen het gewenste resultaat hebben. Een goede graadmeter is bijvoorbeeld de registratie van ongevallen. Laat die een daling zien, dan kunt u van een succes spreken. Een vragenronde tijdens de koffiepauze leert u ook veel over het nut van de verbeteringen. Uit de evaluatie kan blijken dat sommige verbeteringen niet het gewenste effect hebben en dat u naar een andere oplossing moet zoeken. De evaluatie is het uitgangspunt voor een nieuw plan van aanpak, voor het komende jaar.

2.2 Risico's en oplossingen

Een rondgang door het slagersbedrijf met de inventarisatielijst, helpt u een goed overzicht te krijgen van de risico's. Uiteraard zult u andere risico's opmerken dan



een collega-slager; dat verschilt van zaak tot zaak. Er is echter een aantal gevaarlijke werksituaties die in bijna elke slagerij voor komen. We kunnen in deze brochure niet precies aangeven welke veranderingen u aan moet brengen om de arbeidsomstandigheden te verbeteren. We geven wel tips en richtlijnen. Afhankelijk van de risico's in uw bedrijf maakt u keuzes. Uiteraard kunt u daarbij de hulp van deskundigen inschakelen, eventueel op advies van het GUO en PVV.

De winkel en de verwerkingsruimte

In de winkel en de verwerkingsruimte leveren de machines de grootste veiligheidsrisico's op. Maar er zijn ook minder in het oog springende veiligheidsrisico's. Omdat in het slagersbedrijf veel met elektrische apparaten wordt gewerkt, brengt dat met zich mee dat er kabels zijn. Deze moeten goed weggewerkt zijn om struikelen te voorkomen, maar ook om storingen te voorkomen die ontstaan door vocht. Ook stopcontacten moeten voldoen aan speciale eisen om vocht geen kans te geven.

Wie in een slagersbedrijf werkt, staat het grootste deel van de dag. Dat is vermoeiend, zeker wanneer er ook nog zwaar werk moet worden gedaan. Denk maar aan het transport van vlees in plastic kratten vanuit de koelruimte naar de werkplek, of aan het uitbenen van grote stukken vlees. Overigens is het aan te bevelen om de koelruimte in de buurt van de werkplek te hebben. Dat voorkomt veel zwaar sjouwwerk. Dan is het wel nodig dat de koelruimte goed wordt afgeschermd, minimaal met een tochtdeur.

De hele dag staan, belast de benen en de rug (dit kan leiden tot spataders en een pijnlijke rug, om twee bekende kwalen te noemen). Door sta-steunen te gebruiken

kan het lichaam worden ontlast. Een sta-steun is een soort schuin naar achteren hellende barkruk waar u tegenaan leunt, half zittend, half staand.

In sommige slagersbedrijven is bezuinigd op de ruimte die er is om te werken. Met andere woorden: smalle paden en doorgangen. Dat kan gevaarlijk zijn. U stoot makkelijker tegen een kast of een collega op. Veel ongelukken zijn daarvan het gevolg.

Iedereen heeft recht op pauzes. In deze pauze gaat het niet alleen om de kop koffie en de boterham, maar ook om rust voor het lichaam. Tijdens de pauze kan uw lichaam zich even ontspannen na inspannend werk. Helaas moet dat soms in een achteraf-ruimte, zonder daglicht en zonder goede sanitaire voorzieningen.

In elke slagerij moet een EHBO-uitrusting aanwezig zijn en iemand met een EHBO-diploma. De EHBO-uitrusting verdient goede zorg: altijd gebruikte spullen vervangen en om de twee jaar alles vernieuwen.

Vloeren

Veel ongevallen ontstaan door uitglijden. Gladde vloeren en verkeerd schoeisel zijn de hoofdschuldigen. De vloer is gevaarlijk als hij nat wordt en het vuil niet weg kan. Een stroeve tegel, waarlangs vuil en vocht weg kunnen, helpt om de vloer anti-slip te maken. Een anti-slipvloer moet in de winkel en verwerkingsruimte liggen: verschillende vloersoorten naast elkaar verhoogt de kans op struikelen en uitglijden.





Is er geen anti-slipvloer, dan zijn anti-slipmatten op elke werkplek (bij de machines) nodig. Vochtigheid op de vloer kan deels worden voorkomen door goede vloerventilatie. Het is sowieso verstandig om de werkruimte zo droog mogelijk te houden. Hoge vochtigheid en kou werken aandoeningen aan de luchtwegen in de hand.

Iedereen moet schoenen hebben met anti-slipzolen. Vaak worden deze niet gedragen omdat er veel vuil tussen gaat zitten. Het vuil kan worden weggehaald met reinigers. Uiteraard moet ook de vloer regelmatig worden schoongemaakt. De paden en gangen waar vlees en vet valt, verdienen regelmatig een schoonmaakbeurt. Het is handig als de afvoerput een laag rooster heeft dat net zo breed is als de trekker.

De lintzaag

De lintzaag staat in de verwerkingsruimte, deze ruimte is vrij koud en vaak niet optimaal ingericht. De lintzaag zelf is soms niet goed beveiligd, dat kan bijvoorbeeld tot ongevallen leiden als er schenkels worden gezaagd.

De meeste ongelukken met de lintzaag gebeuren door:

- onnauwkeurigheid (gebrek aan concentratie, afleiding of koude spieren);
- onverwachte bewegingen (uitglijden, het kantelen of het vallen van het vlees);
- onveilige bewegingen (het wisselen van de zaag, de mouw in de zaag of vlees achter de zaag pakken).
- het niet gebruiken van de aandrukarm

Om het werken aan de lintzaag veiliger te maken, is een aantal maatregelen nodig. Jeugdigen mogen overigens niet met de lintzaag werken.

De machine: Deze moet voorzien zijn van een instelbare scharnierende aandrukarm die de gehele zaag afschermd. Bovendien is de motor geremd en de zaag komt snel tot stilstand als hij wordt uitgezet. Er zijn doorvoerhulpmiddelen standaard verkrijgbaar die ervoor zorgen dat het gezaagde stuk vlees automatisch wordt afgevoerd naar een bak.

De werkplek: De ideale werkhoogte verschilt van mens tot mens, afhankelijk van lengte en lichaamsbouw. De hoogte van de zaagtafel moet individueel instelbaar zijn om te voorkomen dat u voorovergebogen of juist boven u macht moet werken. Een richtlijn voor iemand met gemiddelde lengte: de bediening van de aandrukarm ligt op 110 cm hoogte, het werkblad zo'n 15 cm lager. Er mogen geen obstakels op werkbladhoogte zijn in een straal van 50 cm van de zaag. Het verwerkte vlees moet op een aparte tafel, naast de lintzaag, kunnen worden gelegd.

De ruimte waarin de lintzaag staat, is goed verlicht: 500 lux verlichting op het zaagblad. Er zit minimaal één meter vrije ruimte tussen de zaag en bijvoorbeeld de muur of (openstaande) deur. Tot slot mag de lintzaag niet in de doorloop staan; de kans op botsingen is te groot. De zager moet uiteraard goede instructie krijgen over de werking en risico's van de machine.

De persoonlijke bescherming: Voor de lintzaag ligt een anti-slipvloer of anti-slipmat. Houd rekening met de kleding wanneer de temperatuur in de ruimte laag ligt.

De snijmachine

De snijmachine staat meestal achter de toonbank en wordt door het winkelpersoneel bediend. Bij een ongeval raakt meestal het topje van de vinger of de duim het mes. Om veiliger met de snijmachine te kunnen werken, zijn de volgende maatregelen mogelijk:

De snijmachine: Veilige machines hebben een afschermingsplaat tussen het mes en de aandrukinrichting. De plaat moet zo ontworpen zijn dat bij het heen en weer halen de duim onmogelijk bij het mes kan komen.

De nieuwe machines hebben goede veiligheidsvoorzieningen. De fabrikanten beschikken over uitgebreide documentatie met een overzicht van alle mogelijkheden. Deze documentatie kunt u vrijblijvend opvragen. Jongeren onder de achttien jaar mogen niet werken met de snijmachine, tenzij aan een aantal voorwaarden wordt voldaan. De belangrijkste voorwaarde waaraan moet worden voldaan is dat aan jeugdige werknemers uitgebreide informatie en instructie moet worden gegeven over werken met de snijmachine. Er is een video gemaakt, in opdracht van o.a. het bedrijfschap Slagersbedrijf, PVV en het GUO, waar de veilige werkwijze duidelijk wordt gemaakt. Ook is er een folder voorhanden die de aandachtspunten voor veilig werken met de snijmachine nog eens duidelijk belicht. De video en de folder zijn te bestellen bij het Bedrijfschap Slagersbedrijf in Rijswijk en bij het PVV.

De werkwijze: Een ongeluk gebeurt al snel als het mes na het snijden niet wordt uitgezet en naar de '0-stand' wordt teruggedraaid. De volgende medewerker kan dit over het hoofd zien en loopt de kans om bij het neerleggen van het vlees met het mes in aanraking te komen.

Schoonmaken moet gebeuren met een vochtige doek, het mes is dicht en draait niet.



U veegt met de doek tegen de draairichting van het mes in. De snijmachine is een redelijk ongevaarlijke machine. Dat blijft zo met goede instructie over het gebruik van de machine en het schoonmaken van de messen. Voor jeugdigen (onder de 18 jaar) is het slijpen van het mes verboden.

De werkplekinrichting: Vaak staan de snijmachines op een werkblad achter de toonbank. De werkhogte is niet instelbaar. Het snijden van het vlees is dan vooral belastend voor de nek en schouders. Elke snijmachine moet op een instelbare werktafel staan waarop voldoende ruimte is voor de weegschaal, de schaaltes, het folie en de afvalbak. Zijn instelbare tafels niet mogelijk, dan is het handig om de snijmachines op verschillende hoogtes te plaatsen: op 80 cm en op 90 cm.

Er moet voldoende licht zijn boven de werkplek, bijvoorbeeld met TL-balken boven de snijmachine waardoor degene die snijdt niet in z'n eigen schaduw staat. De afstand tussen de snijder en de toonbank is minimaal één meter. Let wel op laden onder de toonbank die kunnen worden uitgetrokken.

De persoonlijke bescherming: Voor de machines liggen anti-slipmatten of een anti-slipvloer.

Messen

Messen worden in het slagersbedrijf veel gebruikt. Het gebruik van messen vraagt om discipline bij het gebruik, het onderhoud en de opslag. Uitschieten kan levensgevaarlijke verwondingen opleveren. Ongelukken zijn vaak het gevolg van verkeerd gebruik, slecht onderhoud, stoten en vallen. Veilig werken met messen kan als u denkt aan de volgende voorzorgsmaatregelen.

De messen: Het snijvlak van een mes mag nooit smaller dan 8 mm worden. Een mes moet zo ontworpen zijn dat het met de scherpe zijde naar beneden kan worden gelegd en dan blijft liggen. Om te voorkomen dat de hand wegglijdt, moet het handvat een verbreding hebben bij de overgang naar de snijzijde.

Op iedere plek moet de mogelijkheid bestaan om de messen op te bergen. Dit kan met een messenblok of een schede.

Het lijkt overbodig om te zeggen dat rondlopen met messen gevaarlijk is, toch gebeuren hierdoor ongelukken. Bij iedere verwonding is EHBO nodig.

De werkplekinrichting: Voor de werkplek gelden de volgende regels:

- achter de werkplek moet minimaal 80 cm vrije ruimte zijn;
- de verlichting bedraagt minimaal 250 lux.
- de reikwijdte met een mes in een van beide handen is kleiner dan 60 cm;
- de werkruimte is minimaal 65 cm breed en twee keer zo breed als de ruimte die het te bewerken vlees inneemt;
- de werkhoogte moet enkele centimeters onder of boven ellebooghoogte liggen (dus instelbaar);
- er moet een aparte (opberg)ruimte zijn voor het te bewerken vlees.

De persoonlijke bescherming: Het dragen van handschoenen is verplicht bij het uitbenen, werkzaamheden aan banden en als iemand meer dan 10% van de werktijd snijdt. Wanneer iedereen die met een mes werkt een handschoen draagt, vermindert het aantal snijwonden. Er zijn diverse soorten handschoenen op de markt, de zogenaamde 'maliënkolder' handschoen met roestvrijstalen ringetjes (verkrijgbaar in twee-, drie- en vijfvingeruitvoering), de gebreide handschoen met kevlar en katoen omwikkeld staaldraad (de dunne versie wordt gebruikt als onderhandschoen) en de gebreide handschoen gemaakt van 100% kevlar met rubberen noppen aan de binnenzijde voor een betere grip.

De meeste handschoenen kennen een systeem van uitbreidingen waardoor de pols en onderarm worden beschermd. Het materiaal is hetzelfde als van de handschoen of het bestaat uit een harde kunststof kap.

Voor schorten geldt hetzelfde als voor handschoenen: het dragen ervan is verplicht. De schorten die beschermen tegen steek- en snijwonden bestaan uit stalen ringetjes (maliënkolder) of uit aluminium plaatjes die met ringetjes aan elkaar zijn verbonden. Schorten die beschermen tegen kou en vocht zijn gemaakt van rubber of kunststof. De verstrekking van de persoonlijke beschermingsmiddelen is een taak voor de werkgever. Handschoenen, polsbeschermers en schorten moeten er in alle maten zijn, regelmatig worden vernieuwd (1 x per jaar, de onderhandschoenen dagelijks) en worden vervangen bij beschadiging.

Veel medewerkers in slagersbedrijven hebben een hekel aan persoonlijke beschermingsmiddelen zoals schorten en handschoenen: ze zitten 'onhandig' en ze zijn klant-onvriendelijk. Reden om ze maar niet te gebruiken, met alle risico's van dien. De fabrikanten van persoonlijke beschermingsmiddelen onderkennen deze bezwaren en zoeken naar meer 'mens-vriendelijke' beschermingsmiddelen. U kunt bij de fabrikanten documentatie opvragen en afspraken maken om de persoonlijke beschermingsmiddelen uit te testen.



De toonbank

De toonbank blinkt nog wel eens uit in z'n 'mensonvriendelijke' afmetingen. De toonbank is niet afgestemd op de werkzaamheden die om en rond dit meubel plaatsvinden. Het werkblad is vaak te hoog of juist te laag; om de vleeswaren uit de vitrine te pakken moet u ver voorover buigen, en het werkblad is volgezet met weegschaal, kassa en dozen. Bovendien zitten er scherpe hoeken en kanten aan de toonbank waaraan u zich kunt stoten.

Een goede toonbank – voor de gemiddelde mens – voldoet aan de volgende eisen:

- de hoogte van het werkblad is 87 cm;
- het werkblad steekt zo'n 8 cm uit;
- het werkblad is leeg op de weegschaal en kassa na;
- de beenruimte onder de toonbank is tenminste 10 cm en de voetruimte 25 cm;
- het bovenblad van de toonbank is maximaal 120 cm;
- de afstand tot het werkblad is 45 cm.

Tot slot ...

Het opzetten van veiligheidsbeleid is niet een kwestie van 'even doen'. Of het veiligheidsbeleid een succes is of mislukt, hangt vaak af van twee dingen. Op de eerste plaats is het belangrijk dat alle mensen in het bedrijf achter 'veilig werken' staan. Wie het niet serieus neemt en het maar lastig vindt, zal snel z'n gelijk krijgen: het mislukt. Veiligheidsbeleid moet dus iedereen aanspreken. Dat kan door het een vaste plaats te geven, bijvoorbeeld tijdens het werkoverleg.

Ten tweede is veiligheidsbeleid niet eenmalig. Er gaat enige tijd overheen voordat iedereen de voordelen van veilig werken merkt. Sommige veranderingen verwezenlijkt u niet van de ene op de andere dag. Het aanleggen van een anti-slipvloer is ingrijpend en zal pas bij een verbouwing gebeuren. Maar veel verbeteringen werpen op korte termijn hun vruchten af. Betere verlichting, afschermkappen op machines, persoonlijke beschermingsmiddelen zijn enkele voorbeelden van 'snelle' en goede verbeteringen. Bij uw keuze staat de stapsgewijze aanpak centraal.

De winst van veiliger werken is duidelijk: minder ongevallen en prettiger werkomstandigheden. Voor u betekent dat minder ziekteverzuim, gemotiveerde collega's en hogere kwaliteit. Voor uw collega's betekent dat prettiger werken omdat hun veiligheid hoog in uw vaandel staat en minder werkdruk omdat meer mensen op het werk zijn.

3. Inventarisatielijst

De inventarisatielijst is onderverdeeld in drie categorieën:

- algemeen;
- de winkel en werkruimte;
- werkplek.

U kunt op de inventarisatielijst aangeven of een werksituatie in orde is met ja. Is dat niet het geval, dan vult u nee in. De vragen die met nee zijn ingevuld, verdienen zeker aandacht. Bij de vragen die met ja zijn beantwoord, kunt u in de ruimte opmerkingen aangeven of hier ook extra aandacht nodig is.

Algemeen	Ja / Nee	Opmerkingen
1. Zijn over gevaarlijke situaties afspraken gemaakt: • wie ze moet melden • hoe afhandeling plaatsvindt?	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	
2. Is het onderhoud voldoende geregeld (bv. periodieke controle, onderhoudscontracten) voor: • gevaarlijke machines • energie/elektriciteit – gas • koelinstallaties	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	
3. Is geregeld dat de werknemer(s) voorlichting krijgen over: • de gevaren bij het werk (c.q. het gebruik van gevaarlijke machines zoals de lintzaag en de snijmachine) • de maatregelen die gericht zijn op het voorkomen van deze gevaren	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	



Algemeen	Ja / Nee	Opmerkingen
• het gebruik en onderhoud van persoonlijke beschermingsmiddelen • EHBO-voorzieningen • de vluchtmogelijkheden bij calamiteiten?	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	
4. Zijn er van alle persoonlijke beschermingsmiddelen voldoende op voorraad?	☐ ☐	
5. Is met de plaatselijke brandweer nagegaan welke preventie-maatregelen moeten worden getroffen?	☐ ☐	
6. Is de algehele onderhoudstoestand van het gebouw in orde? (vloeren, deuren, e.d.)	☐ ☐	
7. Is een goede toiletvoorziening aanwezig?	☐ ☐	
8. Is er een wasgelegenheid?	☐ ☐	
9. Is er een pauzeerruimte en is er een opbergmogelijkheid voor kleding?	☐ ☐	
Winkel en werkruimte		
10. Is er gevaar voor struikelen of stoten door richels, uitsteeksels, lage doorgangen, e.d.?	☐ ☐	

Algemeen	Ja / Nee	Opmerkingen
11. Kunnen de grondstoffen en produkten veilig naar de werkplek worden gebracht?	☐ ☐	_____
12. Is er plaats voor opslag van grondstof of 'half' produkten bij de werkplek?	☐ ☐	_____
13. Is de verlichting van de werkruimte en werkplek voldoende?	☐ ☐	_____
• details	☐ ☐	_____
• kleuren	☐ ☐	_____
• tegenlicht	☐ ☐	_____
• overgangen licht-donker	☐ ☐	_____
14. Is de temperatuur in de werkruimte met vleesverwerking tussen 10 – 12 graden, overige ruimte 18 – 20?	☐ ☐	_____
15. Zijn er voorzieningen om tocht tegen te gaan?	☐ ☐	_____
16. Kan men elkaar verstaan tijdens de werkzaamheden?	☐ ☐	_____
Werkplek		
17. Zijn er goed afschermingen van:	☐ ☐	_____
• hinderlijke, gevaarlijke en uitstekende delen	☐ ☐	_____
• bewegende delen	☐ ☐	_____
• scherpe kanten van de machine en of de installatie?	☐ ☐	_____



Algemeen	Ja / Nee	Opmerkingen
18 Zijn de machines, de installatie of het gereedschap beveiligd tegen knellen, snijden of anderszins verwonden?	☐ ☐	_____
19 Verkeren snoeren, invoerpunten, aansluitkabels e.d. in deugdelijke staat?	☐ ☐	_____
20 Zijn snoeren, aansluitkabels en leidingen veilig weggewerkt: • geen snoeren in looppaden?	☐ ☐ ☐ ☐	_____ _____
21 Zijn er werkplekken of handelingen waarbij men regelmatig te ver moet reiken met de handen?	☐ ☐	_____
22 Zijn er voldoende en veilige opbergmogelijkheden voor de messen en andere hulpmiddelen? • tijdens het werk • na het werk	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	_____ _____ _____
23 Is er voldoende toezicht op veilig werkgedrag?	☐ ☐	_____

De Arbowet en veiligheidsbeleid:

In de Arbowet staat dat iedere werkgever moet zorgen voor veilige, gezonde en prettige werkomstandigheden. De Arbowet stelt hoge eisen aan onder andere de veiligheid in het bedrijf. Daarom noemen we kort de belangrijkste bepalingen waar u mee te maken heeft. Let wel: het is geen volledig overzicht van de Arbowet.

Ongevallen en ziekteverzuim: wat zegt de wet?

Veiligheid, ongelukken en ziekteverzuim zijn nauw met elkaar verbonden. Wanneer het met de veiligheid slecht is gesteld, zult u dat merken in een hoog percentage ongevallen en ziekteverzuim. Het ziekteverzuim en de ongevallen zijn een goede graadmeter voor de veiligheid in het bedrijf. Reden om stil te staan bij ongevallen en het daaruit volgende ziekteverzuim.

Volgens de Arbowet moeten ongevallen worden gemeld en geregistreerd. Deze verplichting geldt voor iedereen. Van een ongeval is sprake als er op het werk iets gebeurt waardoor een medewerker ziek wordt, gewond raakt, of gedood wordt. De gebeurtenis moet zo ernstig zijn dat de medewerker niet meer in staat is om te werken. Voor alle duidelijkheid, er is geen sprake van een ongeval als de werknemer op de dag van de gebeurtenis maar tijdelijk het werk onderbreekt.

De werkgever is verplicht melding te maken bij het districtshoofd van de Arbeidsinspectie als:

- er een dodelijk ongeval plaatsvindt;
- een ongeval tot ernstig lichamelijk letsel leidt;
- een gebeurtenis grote materiële schade (f 100.000,- of meer) veroorzaakt, waarbij de veiligheid en gezondheid van de werknemers in gevaar is gebracht;
- situaties gevaar opleveren voor de gezondheid;
- er sprake is van beroepsziekte en vermoede beroepsziekten (deze worden verder niet besproken).

Daarnaast moet de werkgever een registratie bijhouden van deze gebeurtenissen. Het is verstandig om jaarlijks de geregistreerde ongevallen te evalueren. Via het GUO kunt u ondersteuning krijgen bij het gebruik van een registratiesysteem en bij het opzetten van verzuimbegeleiding.

Nieuwe wettelijke eisen uit de Arbowet

Vanaf 1 januari 1993 stelt de Arbowet nog strengere eisen aan de veiligheid en gezondheid van de werknemer. Er komen drie nieuwe plichten bij die voor u



belangrijk zijn. We noemen ze kort:

- bijna elke werkgever wordt verplicht om elk jaar alle gevaarlijke werksituaties te inventariseren en te evalueren;
- elke werkgever moet zieke medewerkers beter gaan begeleiden zodat zij sneller terug te kunnen komen;
- De werkgever moet een of meerdere werknemers worden aanwijzen voor bedrijfshulpverlening, dat wil zeggen:
 - * het verlenen van eerste hulp bij ongelukken;
 - * het bestrijden van brand en het voorkomen en beperken van ongevallen bij brand;
 - * het in noodsituaties alarmeren en evacueren van alle werknemers en andere personen in het bedrijf;
 - * het onderhouden van verbindingen met diensten of instellingen van buiten het bedrijf (denk maar aan de brandweer).

Het GUO en het PVV kunnen u helpen als deze nieuwe eisen van kracht worden.

Literatuurlijst

Samen op weg naar beter werk

Een campagne voor verbetering van arbeidsomstandigheden in de
(pluimvee)vleessector

De map 'arbo-zorg in de vleessector' is te bestellen bij het PVV en het GUO.

'Veilig werken bij de vleeswarenverkoop' - video te bestellen bij het Bedrijfschap
Slagersbedrijf.

'Veilig werken met de snijmachine' - folder te bestellen bij Bedrijfschap
Slagersbedrijf.

'Veilig werken in het slagersbedrijf, Kan dat dan?' - folder te bestellen bij het GUO.

Relevante adressen



Gezamenlijk Uitvoeringsorgaan
Postbus 29715
2502 LS DEN HAAG
Tel. (070) 35 28 476

Produktschap Vee en Vlees
Postbus 5805
2280 HV RIJSWIJK
Tel. (070) 34 09 212

Bedrijfschap Slagersbedrijf
Diepenhorstlaan 3
2288 EW RIJSWIJK
Tel. (070) 39 06 802

Stichting Federatie Nederlandse Slagersbonden
Diepenhorstlaan 3
2288 EW RIJSWIJK
Tel. (070) 3906365

Ind.- en Voedingsbond CNV
Postbus 2080
3430 CK NIEUWEGEIN

Voedingsbond FNV
Postbus 9750
3506 GT UTRECHT