

Sidste nyt fra MIA (Mejeriindustriens arbejdsmiljøudvalg)



Det Vigtigste først



- Repræsentere mejerierne udenfor Arla
 - MIA sammensætning (3F, NNF, HK/Privat, Dansk Metal, Dansk El, FMF, DI, Arla Foods, + os)
- Modtager gerne inputs
 - Fokus områder
 - Udfordringer
 - Kursus behov
 - Andet
- BDJ@mammenost.dk / 54 55 24 70



Regeringen har afsat en række midler, som skal bruges til at bidrage med at forebygge fysisk og psykisk nedslidning og arbejdsulykker på virksomheder i Danmark.

Mejeriindustriens Arbejdsmiljø (MIA) har fået tildelt midler fra den pulje til at igangsætte en kemiindsats, hvor der skal sættes fokus på det kemiske arbejdsmiljø på alle mejerier i Danmark.

Projektperiode: 1. september 2021 til efteråret 2023.

Projektet udføres i samarbejde med Joblife.





Alle mejerier får tilbudt gratis rådgivning indenfor disse områder i form af en “kemi-pakke”:

1. Kendskab til regler – Mærkning og sikkerhedsdatablade.
2. Overblik over kemiske produkter - oprydning og bortskaffelse.
3. STOP – Substitution, Tekniske hjælpemidler, Organisatoriske forhold og Personlige værnemidler.
4. Kemisk risikovurdering.
5. Instruksion og oplæring.
6. Rengøring – skumudlægning.
7. Reparation- og vedligehold.
8. Opbevaring, oplag og affald.
9. Vådt arbejde.
10. Personlige værnemidler.



Gratis rådgivning -
Kontakt Gitte Lindhard,
JobLife på: gli@joblife.dk
eller mob.: 30 10 96 94



Oversigt pakker i 'Kemiindsats i mejeribranchen'

	Pakke	Indhold	Form	Varighed på pakken	Varighed af oplæg (en del af pakkens timer)
1	Kendskab til regler – Mærkning og sikkerhedsdatablade	Undervisning om bekendtgørelser, vejledninger, BFA-materialer om praksis samt brug af vores branchekendskab	Online	2 timer	2 timer
2	Overblik over kemiske produkter - oprydning og bortskaffelse	Kortlægning af kemikalier, kriterier for sanering og vejledning vedrørende bortskaffelse	Fysisk på site. Oplæg for AMO + rundgang på site.	5 timer	1 time
3	STOP – Substitution (inkl. KRAN), Tekniske hjælpemidler, Organisatoriske forhold, Personlige værnemidler	STOP 1: Gennemgang af principper for STOP STOP 2: Oplæg om principper. Rundgang på site for vurdering og rådgivning om de 4 elementer i STOP i forhold til egne værktøjer/metoder.	STOP 1: Online. STOP 2: Oplæg om principperne for STOP for AMO + rundgang på site	STOP 1: 2 timer STOP 2: 5 timer	STOP 1: 2 timer STOP 2: 2 timer
4	Kemisk risikovurdering	Introduktion af principper og krav til kemisk risikovurdering. Praktisk rundgang med henblik på at spotte kemiske risici og afdække praktiske løsninger.	Fysisk på site. Oplæg for AMO + rundgang på site	5 timer	1 time
5	Instruktion og oplæring	Krav og metoder til instruktion og oplæring. God praksis med eksempler.	Online	2 timer	2 timer
6	Rengøring - skumudlægning	Valg af rengøringsmiddel og –metode. Indretning af arbejdspladsen. Brug af værnemidler.	Fysisk på site. Oplæg for AMO + gennemgang i praksis.	4 timer	1 time
7	Reparations- og vedligehold	Fokus på de særlige vilkår der er for reparation og vedligehold. Kemi på det faste arbejdssted samt reparationsarbejde på hele site.	Fysisk på site. Minikemi- kursus – rundgang på mejeriet - fast arbejdssted og resten af produktion.	6 timer	2 timer
8	Opbevaring, oplæg af-fald	Fokus på retningslinjer for kemi-opbevaring indendørs og udendørs. Rundgang samt spotte risici.	Fysisk på site. Oplæg for AMO + rundgang på site.	4 timer	1 time
9	Vådt arbejde	Undervisning om risici ved vådt arbejde. Valg og brug af sæber, desinfektionsmidler og håndcremer. Brug af handsker. Spotte risici ved minirundgang.	Fysisk på site. Oplæg for AMO + rundgang.	4 timer	1 time
10	Personlige værnemidler	Fokus på valg og brug af værnemidler (Handsker, sikkerhedsbriller, åndedrætsværn og tøj). Gennemføre en værnemiddel-audit.	Fysisk på site. Oplæg for AMO + rundgang	7 timer	2 timer

Tekst med fed henviser til film om emnet

KEMI I Mejeriindustrien

Sikkert og sundt arbejde med kemi



- 1. Gratis rådgivningspakker** – 10 forskellige indsatsområder
- 2. Kemivideoer** – 6 videoer der viser anvendelse af kemi på mejerivirksomheder, se mere på: <https://baujordtilbord.dk/materialer/film>
- 3. Aerosoler** – Branchevejledning

Gratis rådgivning - Kontakt Gitte Lindhard, JobLife på: gli@joblife.dk eller mob.: 30 10 96 94

MEJERIINDUSTRIENS ARBEJDSMILJØUDVALG



MIAs arbejdsmiljøuddannelser 2022



- 16. - 17. maj + 13. – 14. juni 2022
- 5. - 6. september + 3. - 4. oktober 2022
- 7. - 8. november + 28. - 29. november 2022

Inden for mejeriindustrien udbydes en uddannelse efter modellen:

Den lovpligtige arbejdsmiljøuddannelse udbydes i et sammenhængende forløb, der inkluderer den supplerende arbejdsmiljøuddannelse i ergonomi. Udbydes som 2+2 dage og afvikles på Dalum Landbrugsskole.

Kan tilmeldes på:

<https://www.danskindustri.dk/arrangementer/soeg/kurser/medlemsforeninger/bsc-mejeribranchen/arbejdsmiljouddannelsen/>



NY Partaftale om Krænkende handlinger Rammen og grundlaget



MEJERIBRANCHENS FÆLLESOVERENSKOMST OVERENSKOMSTFORHANDLINGERNE 2020

Nr.24

PROTOKOLLAT

om

Fagretlig behandling af sager om chikane, mobning og andre krænkende handlinger

Parterne har en fælles interesse i, at sager om chikane, mobning og andre krænkende handlinger behandles så hurtigt og hensynsfuldt for de involverede lokale parter som muligt.

Parterne er derfor enige om i regi af Mejeriindustriens Arbejdsmiljøudvalg at gennemføre et udvalgsarbejde i overenskomstperioden, der skal se på den eksisterende fagretlige håndtering og eventuelt anvise nye konfliktløsnings tiltag i sager af denne karakter.

Udvalgsarbejdet skal inddrage de erfaringer, der allerede er oppebåret via DI og CO-Industriens samarbejdsorgan, Tcksama, "Aftale om trivsel på arbejdet og et godt psykisk arbejdsmiljø" af 13. marts 2019.

København, den 2. marts 2020


DI Overenskomst II v/DI


Fælles Fagligt Forbund


Fødevareforbundet NNF

1

02-03-2020 02:26:40
<http://go.di.prod.casas/ESQ732/DI-0019-18751/Dokumenter/Protokollatkast/24 - Protokollat om fagretlig behandling af sager om chikane, mobning og krænkende handlinger.docx>



Aftale om håndtering af krænkende handlinger i mejeribranchen

1. Formål og baggrund

Formålet med nærværende aftale er at fremme trivsel på arbejdspladsen og et godt psykisk arbejdsmiljø samt at sikre, at problemer inden for håndtering af krænkende handlinger i videst muligt omfang løses af de lokale parter.

Med aftalen varetager overenskomstparterne i mejeribranchen opgaven med at sikre, at virksomhederne overholder bestemmelserne på det psykosociale område, omhandlende krænkende handlinger jf. nedenstående under pkt. 3.

2. Omfattede af aftale

Omfattede af aftalen er:

- 2.a. Virksomheder, som er omfattet af Samarbejdsaftalen mellem DA og FH, hvor virksomheden er omfattet af overenskomst i mejeribranchen, indgået mellem overenskomstparterne i mejeribranchen.
- 2.b. Samtlige medarbejdere, hvor virksomheden er omfattet af overenskomst indgået mellem overenskomstparterne i mejeribranchen.

3. Arbejdsdelingen mellem arbejdsmarkedets parter og Arbejdstilsynet Arbejdsmarkedets parter – krænkende handlinger

3.1

Denne aftale omfatter håndteringen af problemer omhandlende krænkende handlinger som udmøntet i gældende lovgivning på området.

3.2

Som en naturlig følge heraf er overenskomstparterne i mejeribranchen enige om i regi af Mejeriindustriens Samarbejdsforum, at påtage sig en forpligtelse, der svarer til og erstatter Arbejdstilsynets, til at påse overholdelsen af §§ 22-24 i bekendtgørelsen om psykisk arbejdsmiljø omhandlende krænkende handlinger, herunder mobning og seksuel chikane.

Overenskomstparterne i mejeribranchen er enige om, at en fælles forståelse af krænkende handlinger, herunder mobning og seksuel chikane samt eventuelle årsager og indsatsområder tager udgangspunkt i At-vejledning 4.3.1 af 26. februar 2019.

Mejeriindustriens Samarbejdsforum sekretariat - DI - 1553 København V. - www.samarbejdsforum.dk

42 FAKTAARK - Nye & opdaterede

- Indeholder emner indenfor områderne:



- **Ergonomiske forhold**: EGA, tunge løft, skub og træk, arbejdsstillinger, arbejdspladsens indretning samt skærmarbejde
- **Psykiske forhold**: Psykisk arbejdsmiljø, stress, mobning, kommunikation og konflikthåndtering, samt sygefravær
- **Ulykker**: Ulykker, fakta om el-sikkerhed
- **Fysiske forhold**: Støj, akustik, pladsforhold, intern færdsel, stiger, hejse-, løfte- og transportredskaber, maskiner, temperaturer, belysning samt indeklima.
- **Kemiske forhold**: Røg og støv, stoffer og materialer, hud, eksplosionsfare (ATEX) samt mikroorganismer.
- **Øvrige forhold**: APV, Børn og unge, nyansatte samt gravide medarbejder



MIA – Nyhedsbrev og viden



- **MIA – Nyhedsbrev**
- Hvis **DU** gerne vil holdes opdateret på seneste nyt omkring MIA-uddannelse og arbejdsmiljø i mejeribranchen så **TILMELD DIG NYHEDSBREVET** PÅ:
<https://baujordtilbord.dk/nyheder/nyhedsbrev>

- **MIA – Faktaark, videoer, vejledninger, værktøjer mm.**
- Hvis **DU** gerne vil se mere om Bau Jord til Bord Mejeriindustriens brancherettede materialer: <https://baujordtilbord.dk/brancher/mejeriindustri>

Det Vigtigste sidst



- Repræsentere mejerierne udenfor Arla
- Modtager gerne inputs
 - Fokus områder
 - Udfordringer
 - Kursus behov
 - Andet
- BDJ@mammenost.dk / 54 55 24 70