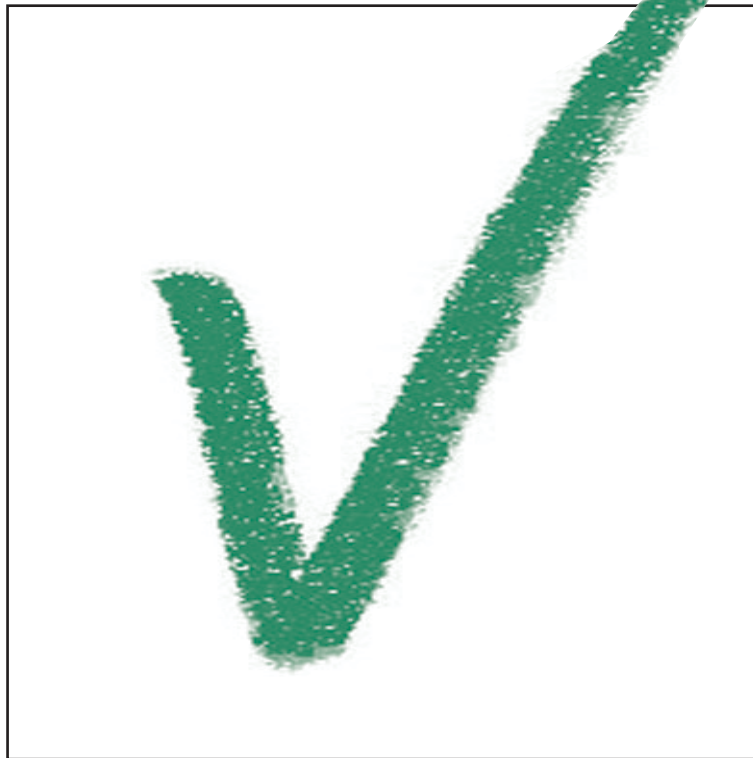


Checkliste til udbydere

Udarbejdelse af udbudsmateriale

ved transport af mad



Indledning

Checklisten kan bruges ved udarbejdelsen af udbudsmateriale for madtransport.

Checklisten indeholder vejledende retningslinjer for chaufførernes arbejdsmiljø ved transport af mad.

Udbyder af en tjenesteydelse skal i sit udbudsmateriale:

- Oplyse om de særlige, væsentlige arbejdsmiljøforhold, der er forbundet med tjenesteydelsens udførelse.
- Oplyse om det regelgrundlag, der gælder for de særlige, væsentlige arbejdsmiljøforhold.

Særlige, væsentlige arbejdsmiljøforhold er de forhold, som tilbudsgiver ikke kender til ud fra et almindeligt kendskab til branchen, eksempelvis adgangsveje ved leveringsstederne.

Udbyder må ikke i udbudsmaterialet foreskrive eller forudsætte, at der bruges arbejdsmetoder, arbejdsprocesser og arbejdsgange, der ikke er i overensstemmelse med arbejdsmiljølovgivningen.

I checklisten gennemgås de væsentlige arbejdsmiljøforhold for arbejdet med transport af mad. Checklisten kan derfor tjene som inspirationskilde, når udbyder skal vurdere, om den konkrete opgave er forbundet med særlige, væsentlige forhold, som kun udbyder har kendskab til. Samtidig giver checklisten oplysning om krav til arbejdsmetoder mv., så udbyder kan undgå at foreskrive forhold, som ikke er i overensstemmelse med arbejdsmiljølovgivningen. Listen er vejledende og ikke udtømmende.

Der henvises i øvrigt til At-vejledning om udbud af tjenesteydelser samt Arbejdstilsynets arbejdsmiljøvejviser nr. 16 om transport af gods.

Endelig kan oplyses, at flere branchearbejdsmiljøråd har udarbejdet checklister for konkrete udbudsområder.

Arbejdsstedets indretning

Ved afhentnings- og leveringsstedet skal adgangs- og transportveje fra parkeret bil til dør være så kort som muligt. Transporten skal kunne ske uden risiko for ulykker og unødige/sundhedsmæssige belastninger.

Hvor kørende materiel transporteres manuelt, skal det tilstræbes, at adgangs- og transportveje er:

- Plane, jævne og med kørefast underlag, som fx fliser eller asfalt.
- Så vidt muligt vandrette.
- Så brede og høje, at der sikres fri passage.
- Velbelyste.
- Rene og vedligeholdte.
- Ryddet for sne og ikke glatte.
- Uden anslagslister, tærskler og trin, eller disse skal være forsynet med faste skråkiler/ramper o.l., så passage med kørende materiel lettes.

Tekniske hjælpemidler

Systemer til opbevaring og transport af mad skal være indrettet efter anerkendte ergonomiske designprincipper og skal sikre en fleksibel anvendelse. Det vil sige, at systemet skal være indrettet, så det passer til forskellige personer og giver mulighed for at bruge og variere mellem hensigtsmæssige arbejdsstillinger under den manuelle transport.

Der skal som hovedregel bruges mobilt materiel til transport af madsystemet mellem køkken og bil. Det skal sikres, at systemet til maden passer til bilerne, herunder at niveauforskelle ved overførsel af madsystemet til bilen undgås.

Opbevarings- og transportsystemet omfatter alle de tekniske hjælpemidler, der konstrueres og bruges til emballering, opbevaring, håndtering samt transport af mad.

Materiel/systemer til opbevaring og transport af mad mv. må ikke kunne:

- Vælte under håndtering og transport.
- Afgive unødigt varme og kulde.

- Afgive unødigt støj.
- Medføre fare for påkørsel af chaufføren, fx ved at maden tages ud af bilen mod vejen.

Endvidere skal det sikres,

- at udskæringer, håndgreb o.l. på materiellet giver fri plads til hænderne, inklusive arbejdshandsker.
- at materiel og emballage til udportioneret mad har hensigtsmæssige grebmuligheder og i antal og mængde kan håndteres forsvarligt i overensstemmelse med enhedens vægt, form, størrelse, tyngdepunkt og fasthed.
- at systemet som helhed er indrettet, så håndteringen kan ske tæt ved kroppen, og så der kan arbejdes i en hensigtsmæssig gribehøjde.
- at materiellet og indholdet har en samlet lav vægt.

Hjul på kørende materiel skal:

- Have tilstrækkelig diameter.
- Have egnet slidbane (hjulbelægning).
- Søges støddæmpet.
- Have tilstrækkelig sporvidde.
- Efter behov kunne afbremses.
- Efter behov parvist kunne fastholdes i kørselsretningen (tvangsstyring).

Det er en fordel, at bruge biler med lav indstigningshøjde til førerhus, eventuelt et sving sæde, på grund af hyppige ud- og indstigninger.

Der kan ofte være problemer forbundet med:

- Tilbagevendende af- og påspænding af sikkerhedssele.
- Lange gangdistancer, krydsning af veje mv. på grund af fx parkeringsforbud.
- Tomgangsløb af motoren ved visse systemer mv. for at holde maden varm.

Fra bilen/chaufføren bør der være kommunikationsmulighed til arbejdsgiver eller vagtcentral, fx radio/mobiltelefon, så chaufføren kan kontakte arbejdsgiver ved uregelmæssigheder, eller hvis der opstår kriser med brugerne eller forsinkelser på grund af ulykker mv.

Arbejdets tilrettelæggelse og udførelse

For at undgå gener af tidspres bør der i planlægningen tages højde for følgende:

- De sædvanlige trafikale forhold, eventuelt mangel på parkeringssteder på ruten ved afleveringsstederne.
- Afleveringsstedernes beliggenhed, fx med hensyn til fordeling af etageejendomme og parcelhuse, da det tager længere tid og er mere belastende at aflevere maden på 3. sal end ved døren i terrænniveau.
- Risiko for overbelastning af chaufføren i forhold til antallet af madportioner, der skal udbringes, og den tid, der er afsat hertil på den enkelte rute.
- Brug af egnede tekniske bærehjælpemidler.
- Brugernes eventuelle særlige behov.
- Det er vigtigt, at ruteplanerne kan drøftes og ændres løbende fx ved tilgang/ophør af brugere i ordningen eller ved omlægning af ruter, madplaner mv. Ruteplanlægningen bør tilrettelægges i et samarbejde med sikkerhedsorganisationen og de involverede chauffører.

Der kan opstå et modsætningsforhold mellem at få afhentning og afsætning af maden udført til tiden og samtidig yde en god service.

- Det er vigtigt, at opgaver og opgavefordeling er afgrænset og præciseret. Fx tidsforbruget ved afhentning af maden på tilberedningsstedet samt det serviceniveau, der ønskes ved leveringen. Brugere af madordningen bør på tilsvarende måde have at vide, hvad ydelsen indebærer og omfatter, fx skriftligt.
- Det bør være klart, hvor man henvender sig med ris, ros og klager. Forsinkelser, klager over maden mv. kan medføre, at der opstår situationer med bebrejdelser eller vrede rettet mod chaufføren.
- Det er vigtigt, at der afsættes den nødvendige tid til dialog mellem køkkenet mv. og vognmand/chauffør, så der kan udveksles nødvendige oplysninger om brugerne. Derfor bør de ansvarlige etablere et fast samarbejde herom.
- Chaufføren skal have den nødvendige instruktion, oplæring eller uddannelse i adfærdsforståelse og kommunikation, fx med psykisk udviklingshæmmede, ældre demente mv., som grundlag for håndtering af mulige konflikt-situationer. Det kan være aktuelt, hvis maden leveres i brugernes hjem, eller brugeren skal hjælpes til rette med måltidet.
- For at imødegå utryghed i forholdet mellem bruger og chauffør kan det overvejes, om uniform eller anden form for legitimering ønskes.

Arbejdstøj og/eller personlige værnemidler

- Hvis madtransporten er forbundet med risiko for tå-/fodskader, skal der udleveres værnefodtøj.
- Der kan være behov for beskytteshandsker ved håndtering af varme eller kolde portionsanretninger.
- Årstidsbestemt arbejdsbeklædning kan endvidere være relevant.

