



Enheten för byggverksamhet och arbetsplatsutformning
Gunnar Åhlander, 08-730 9805
gunnar.ahlander@av.se

Konsekvensutredning av Arbetsmiljöverkets förslag till upphävande av föreskrifter om arbete i kylda livsmedelslokaler

1. Sammanfattning

En omprövning av föreskrifterna om arbete i kylda livsmedelslokaler (AFS 1998:2) har tidigare gjorts för att se vilka åtgärder som behöver vidtas. Detta har gjorts eftersom föreskrifterna är äldre än 10 år och föreskrifter ska ses över efter 5 år enligt Arbetsmiljöverkets rutiner.

Omprövningen visade att AFS 1998:2 kan upphävas eftersom reglerna i föreskrifterna i stort sett täcks av andra mer övergripande föreskrifter från Arbetsmiljöverket. En konsekvensutredning har gjorts för att se vilka konsekvenser ett upphävande av AFS 1998:2 skulle få.

Konsekvensutredningen visar att ett upphävande av AFS 1998:2 får få negativa konsekvenser för berörda parter. Initialt kan dock företagare och skyddsombud behöva avsätta mer tid till att hitta och ta fram de föreskriftstexter som ersätter AFS 1998:2. För att underlätta detta arbete kommer en temasida om arbete i kylda livsmedelslokaler att tas fram till arbetsmiljöverkets webbplats. Denna kommer bl.a. att innehålla exempel på hur man kan ställa krav utifrån AFS 2009:2.

Rekommendationen om att upphäva AFS 1998:2 kvarstår därför.

2. Beskrivning av problemet och vad man vill uppnå

Föreskrifterna om arbete i kylda livsmedelslokaler innehåller 20 paragrafer. Den bifogade jämförelsetabellen visar hur innehållet i dessa täcks av skrivningar i andra föreskrifter. En av paragraferna, den 10 §, täcks endast delvis av



skrivningar i andra föreskrifter och den 16 § täcks inte alls. Den 10 § anger att köttets temperatur i snittstället vid styckning inte får underskrida 4 °C medan den 16 § säger att luftens relativa fuktighet inte får överstiga 60 % i lokaler där stadigvarande arbete utförs.

Paragraferna 12-15 täcks till sin andemening av andra paragrafer men inte på samma detaljerade sätt. Det gäller framförallt 12 § som innehåller föreskrifternas centrala krav, nämligen att lufttemperaturen i arbetslokal för stadigvarande arbete ska hållas nära +16 °C.

3. Vilka alternativa lösningar finns och vilka blir effekterna om föreskrifter inte utfärdas

Ett alternativ är att föreskrifterna lämnad orörda. Detta skulle medföra fortsatt dubbelreglering samt ett krav på temperaturer i 12 § som många gånger inte går att följa och som i vissa fall kan vara för lågt. Ett annat alternativ är att föreskrifterna revideras så att alla paragrafer som finns dubbelreglerade i mer generella föreskrifter tas bort. Om 12 § behålls fås ovan nämnda problem.

4. Antal berörda arbetstagare

Ca 56 000 är anställda inom livsmedelsbranschen (SCB 2008). Det finns ingen statistik som visar hur många av dessa som arbetar i kyllda lokaler. Enligt Livsmedelsföretagens uppgifter arbetar drygt 20 000 personer inom livsmedelsområden där kyllda lokaler kan förekomma.

5. Vilka grupper berörs

Industriarbetare i livsmedelsindustrin samt butikspersonal i t.ex. butiker med kyllda mejerirum.

6. Antalet företag som berörs

Enligt SCB finns 3 244 arbetsställen inom livsmedelsbranschen 2009. Hur många av dessa som har kyllda lokaler framgår ej.

7. Beskrivning av förslaget

1 § behandlar tillämpningsområdet. Upphävande medför ingen konsekvens.



2-6 §§ innehåller allmänna bestämmelser om åtgärder mot avkylning. Det är paragrafer som till större del täcks av paragrafer i föreskrifterna om systematiskt arbetsmiljöarbete samt om arbetsplatsens utformning. 3 § anger att arbetet ska ordnas så att nedkylning av händerna genom kontakt med frysta eller kylda varor undviks. Detta detaljerade krav finns inte i några andra föreskrifter. Då krav på detta kan ställas utifrån mer allmänna paragrafer i t.ex. föreskrifterna om systematiskt arbetsmiljöarbete, och då paragrafen nästan aldrig åberopas vid inspektion, innebär ett upphävande inga negativa konsekvenser.

7-10 §§ behandlar arbetsställningar och arbetsrörelser. 7-9 §§ täcks av föreskrifter om ergonomi och om manuell hantering. 10 §, med sitt detaljerade krav på att köttets temperatur i snittstället vid styckning inte får understiga +4 °C, har däremot inte någon motsvarighet i andra föreskrifter. I ergonomiföreskrifterna, AFS 1998:1 sägs mer allmänt att arbetet ska utföras på ett säkert sätt men någon temperaturgräns anges inte. Då paragrafen enligt inspektionen är omöjlig att tillämpa åberopas den aldrig vid inspektion. Ett upphävande kan möjligen innebära negativa konsekvenser för arbetstagare att driva temperaturfrågan fackligt.

11-18 §§ är paragrafer som innehåller krav på termiskt klimat i lokaler. 11, 17 och 18 §§ täcks i sin helhet av paragrafer i andra föreskrifter. 16 §, med sitt krav på att relativa fuktigheten normalt inte ska överstiga 60 % om inte särskilda skäl föranleder avsteg, har inte någon motsvarighet i några andra föreskrifter. Denna paragraf var ifrågasatt redan under arbetet med AFS 1998:2. Då paragrafen inte tillämpas vid inspektioner innebär ett upphävande inga negativa konsekvenser.

12 §, med de tillhörande undantagen i 13-16 §§, är central i föreskrifterna om arbete i kylda livsmedelslokaler. Den säger att lufttemperaturen i arbetslokal ska hållas nära + 16 °C medan undantagsparagraferna anger när undantag från detta kan göras.

Kravet på att ligga nära 16 °C innebär ett mycket smalt handlingsutrymme då föreskrifternas tillämpningsområde är lokaler med temperatur under 16 °C. Redan i konsekvensbeskrivningen inför revideringen 1997 av gamla AFS 1982:12, Arbete i kylda livsmedelslokaler, sades att den tydliga och svårlösta konflikten kring rumstemperaturen är speciell för denna föreskrift.

Arbetslivsinstitutet menade då att temperaturgränsen är olycklig då även 16 °C kan vara för kallt ibland. Eftersom aktivitet och klädsel är avgörande borde lämpliga temperaturer sättas för olika verksamheter. En utveckling i den riktningen har tagits i samband med revideringen av föreskrifterna om arbetsplatsens utformning, AFS 2009:2.



I 29 § i 2009:2 sägs nu att "Lokaler som innehåller arbetsplatser eller personalutrymmen ska ha lämpligt termiskt klimat. Det ska vara anpassat till arbetets art, om arbetet är lätt eller tungt och om det är rörligt eller utförs stillasittande. Om det av produktionstekniska skäl är omöjligt att skapa ett lämpligt termiskt klimat i hela lokalen, ska ett lämpligt klimat eftersträvas i de delar av lokalen där arbete i huvudsak bedrivs. Om detta inte kan ordnas måste andra åtgärder vidtas för att minska risken för ohälsa och olycksfall."

I kommentarerna till 29 § sägs att "I dessa fall är det viktigt att anpassa arbetstider och pauser för att minska risken för ohälsa och olycksfall. Arbetsrotation med arbetsuppgifter även i lämpligt klimat kan ibland vara nödvändig. Lämpliga skyddskläder bör också användas."

Det finns en risk att ett upphävande av 12 § kan uppfattas som att Arbetsmiljöverket släpper på temperaturkraven. Det kan innebära att temperaturerna i livsmedelslokaler får fortsätta att sjunka istället för att arbetsgivarna tar till andra åtgärder för att skydda livsmedelsprodukterna. Med den nya skrivningen av föreskrifterna om arbetsplatsens utformning bör man dock även i fortsättningen kunna driva temperaturkrav för verksamhet i kyllda livsmedelslokaler, även om ingen temperaturgräns anges. Kraven kan i vissa fall bli hårdare eftersom de hela tiden bör ställas utifrån den aktuella arbetssituationen. Liksom tidigare är det upp till arbetsgivaren att göra en bedömning av lämpligt klimat. Om detta inte kan hållas inom arbetstagarnas vistelsezon ska andra åtgärder vidtas. Ett upphävande av 12 § ska alltså inte behöva ge några negativa konsekvenser.

Med det nya innehållet i 29 § i föreskrifterna om arbetsplatsens utformning behövs inte längre 13-15 §§ och ett upphävande av dessa innebär inga negativa konsekvenser.

19 § handlar om personlig skyddsutrustning och täcks av andra föreskrifter. Ett upphävande innebär inga negativa konsekvenser.

20 § handlar om arbetsgivarens skyldighet att ge arbetstagaren tillräcklig instruktion och täcks även den av andra föreskrifter. Upphävandet innebär inga negativa konsekvenser.

Sammanfattningsvis kan föreskrifterna om arbete i kyllda livsmedelslokaler upphävas med få negativa konsekvenser för arbetsmiljön eller företagets kostnader. Användandet av 29 § i föreskrifterna om arbetsplatsens utformning istället för den upphävda 12 § innebär dock ett nytt sätt att tänka för både arbetsgivare, skyddsombud och inspektion. För att underlätta för parterna att



använda sig av 29 § kommer exempel att läggas ut på en temasida på arbetsmiljöverkets webbplats.

8. Jämförelser av konsekvenser för de övervägda regleringsalternativen

Ej relevant.

9. Bedömning av om föreskrifterna överensstämmer med eller går utanför de skyldigheter som följer av Sveriges anslutning till Europeiska unionen

Ej relevant.

10. Uppgift om vilken tidsåtgång föreskrifterna kan föra med sig för företagen

Initialt kan företagare och skyddsombud behöva avsätta mer tid till att hitta och ta fram de föreskriftstexter som ersätter AFS 1998:2.

11. Uppgifter om vad föreskrifterna innebär för företagens administrativa kostnader

Ej relevant.

12. Uppgifter om vilka förändringar i verksamheten som företagen kan behöva vidta

Ej relevant.

13. Bedömning av i vilken utsträckning föreskrifterna kan komma att påverka konkurrensförhållandena för företagen

Ej relevant.

14. Bedömning av om föreskrifterna kan komma att påverka företagen i andra avseenden



Ej relevant.

15. Bedömning av om särskilda hänsyn behövs när det gäller tidpunkten för ikraftträdandet

Då revideringen av föreskrifterna om arbetsplatsens utformning redan trätt i kraft, finns det inget som hindrar ett upphävande av föreskrifterna om arbete i kyllda livsmedelslokaler. Föreskrifterna föreslås att upphävas den 1 april 2011.

16. Bedömning av om det finns behov av speciella informationsinsatser

För att underlätta detta arbete kommer en temasida om arbete i kyllda livsmedelslokaler att tas fram till arbetsmiljöverkets webbplats. Denna kommer bl.a. att innehålla exempel på hur man kan ställa krav utifrån AFS 2009:2.

17. Bedömning av om särskilda hänsyn behöver tas till små företag vid reglernas utformning

Ej relevant.

18. Motivering till eventuell straffsanktionering respektive sanktionsavgifter

Ej relevant.

19. Redovisning av hur mäns och kvinnors skilda förhållanden i arbetslivet beaktas

Ej relevant.

20. Redovisning av beröringspunkter med annan lagstiftning och andra myndigheter, särskilt av konsekvenser för yttre miljön

Sedan AFS 1998:2 trädde i kraft har Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelstemperaturer ändrats. Det finns inte längre några krav på lokaltemperaturer utan enbart på produkttemperaturer. I EG-förordningen 853/2004 sägs visserligen, i avsnittet om slakterier för kött från tama hov- och



klövdjur, att vid styckning, urbening, skivning, tärning, inslagning och emballering skall köttets temperatur hållas vid högst 3 °C för slaktbiprodukter och 7 °C för annat kött genom en rumstemperatur på högst 12 °C. Det sägs dock att dessa kottemperaturer också kan erhållas genom ett alternativt system med motsvarande verkan.

Samtidigt har lagstiftningen ändrats så att det ställs större krav på livsmedelsföretagen. Det är livsmedelsproducenterna som ska bestämma temperaturkraven på sina varor och det är sedan upp till dem som hanterar varorna att se till att dessa temperaturer hålls i hela kedjan. Reglerna är strängare såtillvida att de ställer större krav på leverantörer och detaljister m.fl. Reglerna har också med största sannolikhet lett till att temperaturerna i livsmedelslokaler har sänkts.

21. Kontaktperson på Arbetsmiljöverket

Arbetsmiljöverket
Gunnar Åhlander
112 79 STOCKHOLM
Telefon: 08- 730 98 05
E-post: gunnar.ahlander@av.se


Bilaga
JÄMFÖRELSETABELL

AFS	Föreskriftens namn
1998:1	Belastningsergonomi
2000:1	Manuell hantering
2009:2	Arbetsplatsens utformning
2001:1	Systematiskt arbetsmiljöarbete
2001:3	Användning av personlig skyddsutrustning

Inledning

Föreskriften AFS 1998:2 "Arbete i kyllda livsmedelslokaler" innebär till stor del en dubbelreglering. Det har visat sig att andra, ofta mera övergripande föreskrifter som AFS 2009:2 "Arbetsplatsens utformning", AFS 1998:1 "Belastningsergonomi", AFS 2001:1 "Systematiskt arbetsmiljöarbete" och några till enligt översikten ovan täcker flertalet av reglerna i föreskriften.

Avsikten med jämförelsetabellen är att för varje paragraf i den befintliga föreskriften hänvisa till de övriga föreskrifter och paragrafer i vilka täckning finns för motsvarande paragraftext

	AFS 1998:2	Täcks av
1	<p>Dessa föreskrifter gäller arbete med livsmedel i kyllda livsmedelslokaler där lufttemperaturen av livsmedelshygieniska skäl hålls under +16 °C.</p> <p>Föreskrifterna gäller dock inte arbete i lastutrymme på transportfordon eller järnvägsvagnar.</p> <p>För arbete som endast avser in- och uttransport av varor t ex i kylrum gäller endast 19 §.</p>	Definition
2	Vid planering av arbetet skall eftersträvas att besvär och risker genom avkylning undviks	AFS 2001:1, 8 §: Arbetsgivaren skall kontinuerligt undersöka arbetsförhållandena och bedöma riskerna för att någon kan



		<p>komma att drabbas av ohälsa eller olycksfall i arbetet.</p> <p>AFS 2009:2, 29 §: Lokaler som innehåller arbetsplatser eller personalutrymmens ska ha lämpligt termiskt klimat. Klimatet ska vara anpassat till arbetets art, om arbetet är lätt eller tungt och om det är rörligt eller utförs stillasittande.</p>
3	<p>Arbetet skall ordnas så att nedkylning av händerna genom kontakt med frysta eller kylda varor eller förpackningar förebyggs.</p>	<p>AFS 2001:1, 8 §: Arbetsgivaren skall kontinuerligt undersöka arbetsförhållandena och bedöma riskerna för att någon kan komma att drabbas av ohälsa eller olycksfall i arbetet.</p> <p>AFS 2009:2, 37 §: Kalla och heta ytor ska, om det behövs för att förhindra risk för skada, vara isolerade eller ha skydd mot oavsiktlig beröring.</p>
4	<p>Avprickning av ordersedlar skall normalt kunna ske utan att handskar eller vantar tas av. Om det är möjligt skall skrivplats för expeditjonsarbete placeras i utrymme med en lufttemperatur av ca +20 °C. Annan skrivplats skall ha strålningsvärmare.</p>	<p>AFS 2009:2, 29 §: Lokaler som innehåller arbetsplatser eller personalutrymmens ska ha lämpligt termiskt klimat. Klimatet ska vara anpassat till arbetets art, om arbetet är lätt eller tungt och om det är rörligt eller utförs stillasittande.</p>
5	<p>Kalla ytor som behöver vidröras under arbete, skall ha isolering som skyddar mot avkylning.</p> <p>Om det behövs skall isolering mot golv ordnas.</p>	<p>AFS 2009:2, 37 §: Kalla och heta ytor ska, om det behövs för att förhindra risk för skada, vara isolerade eller ha skydd mot oavsiktlig beröring.</p> <p>AFS 2009:2, 40 §: Kalla och heta ytor på golv och väggar ska vid behov isoleras.</p>
6	<p>Arbetsplats för stillasittande eller stillastående</p>	<p>AFS 2009:2, 29 §: Lokaler som</p>



	<p>arbete skall förläggas och ordnas så, att den som arbetar där inte utsätts för strålningsdrag från kalla ytor. Om det behövs skall sådan arbetsplats avskärmas eller strålningsvärmare användas.</p>	<p>innehåller arbetsplatser eller personalutrymmens ska ha lämpligt termiskt klimat. Klimatet ska vara anpassat till arbetets art, om arbetet är lätt eller tungt och om det är rörligt eller utförs stillasittande.</p> <p>AFS 2009:2, Till 29 §: Kalla och varma ytor kan behöva avskärmas för att minska värmestrålningen till eller från dessa ytor.</p>
7	<p>Vid planering av arbetet skall eftersträvas att besvär och risker genom ensidig muskelbelastning undviks.</p>	<p>AFS 1998:1, 4 §: Arbetsgivaren skall se till att arbete som är ensidigt upprepat, starkt styrt eller bundet normalt inte förekommer. Om särskilda omständigheter kräver att en arbetstagare utför sådant arbete skall riskerna för ohälsa eller olycksfall till följd av hälsofarliga eller onödigt tröttande fysiska belastningar förebyggas genom arbetsväxling, arbetsutvidgning, pauser eller andra åtgärder som ökar variationen i arbetet.</p>
8	<p>För hantering av köttstycken som är tunga eller svårhanterliga skall finnas sådana anordningar att de inte behöver lyftas eller bäras för hand.</p>	<p>AFS 1998:1, 3 §: Arbetsgivaren skall se till att arbete som kräver kraftutövning så långt det är praktiskt möjligt ordnas och utformas så att arbetstagaren kan arbeta med arbetsobjekt, arbetsutrustning, reglage, material eller personförflyttningar utan att utsättas för hälsofarliga eller onödigt tröttande fysiska belastningar.</p> <p>AFS 2000:1, 1 §: Vid manuell hantering av laster skall arbetsgivare, vid tillämpning av</p>



		1998:1, säkerställa att kraven i bilaga 1 är uppfyllda.
9	Arbetsplats skall kunna anpassas individuellt där det behövs för att arbetsställning och synavstånd skall bli lämpliga	AFS 2090:2, 40 §: Inredning och utrustning ska väljas med hänsyn till de arbetandes olika förutsättningar och de krav arbetsuppgifterna ställer. Den som i huvudsak arbetar stående eller gående ska ha möjlighet att sätta sig.
10	<p>Köttets temperatur i snittstället skall vid styckning hållas så hög som temperaturkraven enligt <u>Livsmedelsverkets</u> föreskrifter medger, och får inte understiga +4 °C.</p> <p>Den undre temperaturgränsen +4 °C gäller dock inte vid styckning av ätliga organ eller skärning av skalkött.</p>	<p>AFS 1998:1, 3 §: Arbetsgivaren skall se till att arbete som kräver kraftutövning så långt det är praktiskt möjligt ordnas och utformas så att arbetstagaren kan arbeta med arbetsobjekt, arbetsutrustning, reglage, material eller personförflyttningar utan att utsättas för hälsofarliga eller onödigt tröttande fysiska belastningar.</p> <p>AFS 1998:1, Till 3 §: Arbetsgivaren förutsätts minska riskerna för skador vid manuell hantering i en given prioritetsordning, nämligen:1) undersöka om den manuella hanteringen kan undvikas helt, 2) om det inte går att helt undvika sådan hantering; göra en riskanalys av arbetet och därpå vidta de åtgärder som behövs vad gäller utformningen av bördor och laster, arbetsutrustning och hjälpmedel, arbetsorganisation samt arbetsmiljön i övrigt och slutligen 3) utbilda och informera arbetstagarna så att de kan bidra till att riskerna minimeras totalt</p>



		sett.
11	<p>Besvärande drag skall undvikas och på arbetsplats för stillasittande eller stillastående arbete skall lufthastigheten vara särskilt låg.</p> <p>Dörrar och portar som leder till det fria eller till lokal med väsentligt lägre temperatur skall sluta tätt och ha tillräcklig värmeisolering.</p> <p>Transportöppning i vägg skall ordnas så, att besvärande drag på arbetsplats undviks. Om så behövs skall det finnas sluss som har dörrar som inte kan öppnas samtidigt.</p> <p>Kyl- och ventilationsinstallationer skall utföras så att lufthastigheten hålls låg så att besvärande drag undviks i lokalernas vistelsezoner.</p>	<p>AFS 2009:2, 20 §: Luft ska tillföras på det sätt som i varje särskilt fall är lämpligt, och så att besvärande drag inte uppstår.</p> <p>AFS 2009:2, 31 §: Om en permanent arbetsplats är förlagd nära en dörr eller en port till det fria eller till en lokal med väsentligt annan temperatur ska det normalt finnas ett skydd mot besvärande drag.</p>
12	<p>Lufttemperaturen i arbetslokal för stadigvarande arbete skall hållas nära +16 °C.</p> <p>Lägre temperatur får hållas i de fall som anges i 13-15 §§. Om det finns särskilda skäl kan Arbetsmiljöverket medge att lägre temperatur får hållas även i andra fall.</p>	<p>AFS 2009:2, 29 §: Lokaler som innehåller arbetsplatser eller personalutrymmen ska ha lämpligt termiskt klimat. Det ska vara anpassat till arbetets art, om arbetet är lätt eller tungt och om det är rörligt eller utförs stillasittande. Om det av produktionstekniska skäl är omöjligt att skapa ett lämpligt termiskt klimat i hela arbetslokalen, ska ett lämpligt klimat eftersträvas i de delar av lokalen där arbete i huvudsak bedrivs. Om detta inte kan ordnas måste andra åtgärder vidtas för att minska risken för ohälsa och olycksfall.</p> <p>AFS 2009:2, Till 29 §: I vissa lokaler kan det av produktionstekniska skäl vara nödvändigt att hålla annan temperatur än vad som anges</p>



		<p>ovan, t.ex. i vissa livsmedelslokaler eller lokaler där ugnsarbeten utförs. I dessa fall är det viktigt att anpassa arbetstider och pauser för att minska risken för ohälsa och olycksfall. Arbetsrotation med arbetsuppgifter även i lämpligt klimat kan ibland vara nödvändig. Lämpliga skyddskläder bör också användas.</p>
13	<p>I styckningslokaler och andra produktionslokaler får lufttemperaturen hållas lägre än +16 °C i den mån det är nödvändigt enligt kraven på rumstemperatur i <u>Livsmedelsverkets</u> föreskrifter. Temperaturen skall därvid hållas så hög som är praktiskt möjligt.</p>	Se föregående paragraf.
14	<p>I expedition får lufttemperaturen hållas lägre än +16 °C i den mån det är nödvändigt enligt kraven på produkttemperatur i <u>Livsmedelsverkets</u> föreskrifter. Därvid skall eftersträvas sådana tekniska anordningar och arbetsorganisatoriska åtgärder att lufttemperaturen kan hållas så hög som är praktiskt möjligt.</p>	Se föregående paragraf.
15	<p>I förvaringslokal där vissa arbetsmoment nödvändigt måste utföras får lufttemperaturen hållas lägre än +16 °C i den mån det är nödvändigt enligt kraven på produkttemperatur i <u>Livsmedelsverkets</u> föreskrifter. Temperaturen skall därvid hållas så hög som är praktiskt möjligt.</p>	Se föregående paragraf.
16	<p>I lokal där stadigvarande arbete utförs får luftens relativa fuktighet normalt inte överstiga 60 % om inte särskilda skäl föranleder avsteg.</p>	Täcks ej av andra föreskrifter.
17	<p>Arbetsgivare, som tagit lokal som avses i 1 § i bruk efter ny-, till- eller ombyggnad, eller tagit annan lokal i bruk för sådan hantering som avses i 1 §, skall inom en månad från ibruktagandet kontrollera om föreskrifterna i 11-15 §§ uppfylls. Kontrollen skall dokumenteras.</p>	<p>AFS 2009:2, 28 §: Nyinstallerade ventilationssystem ska kontrolleras så att de fungerar på avsett sätt innan de tas i bruk. Kontroll och underhåll ska dokumenteras...</p>
18	<p>Utrymme för pausvila där lufttemperaturen är lägst +20 °C skall finnas i närheten av kyld arbetslokal. Utrymmet skall ha sittplatser för dem</p>	<p>AFS 2009:2, 106 §: Arbetstagare ska kunna tillbringa pauser i arbetet på lämplig plats. Om det</p>



	<p>som samtidigt behöver vistas i rummet.</p>	<p>behövs ska ett särskilt pausutrymme ordnas.</p> <p>AFS 2009:2, Till 106 §: ..Ett särskilt pausutrymme eller annat lämpligt utrymme kan behövas t.ex. när arbetsplatsen har extrem temperatur och/eller skadlig bullernivå....</p> <p>AFS 2009:2, 90 §: Antalet personalutrymmen samt deras förläggning, storlek och inredning skall vara anpassat till</p> <p>a) arbetets natur och varaktighet</p> <p>b) det antal arbetstagare som regelbundet sysselsätts på arbetsstället och som normalt kan beräknas använda utrymmena samtidigt samt c) arbetstagarnas fördelning på kön</p> <p>AFS 2009:2, 29 §: Lokaler som innehåller arbetsplatser eller personalutrymmen ska ha lämpligt termiskt klimat. Det ska vara anpassat till arbetets art, om arbetet är lätt eller tungt och om det är rörligt eller utförs stillasittande.</p>
19	<p>Personlig skyddsutrustning till skydd mot avkylning under arbetet skall användas.</p> <p>Kläder och handskar som används till skydd mot kyla skall bäras under sådana skyddskläder, handskar och annan utrustning som används av livsmedelshygieniska skäl.</p> <p>Vid styckningsarbete skall personlig skyddsutrustning till skydd mot skär- och sticksador användas. Vid annat arbete än</p>	<p>AML kap 2, 7 §: Kan betryggande skydd mot ohälsa eller olycksfall icke nås på annat sätt, skall personlig skyddsutrustning användas. Denna skall tillhandahållas genom arbetsgivarens försorg.</p>



	<p>industriell produktion får undantag göras, dock endast om en riskbedömning visar att skydden inte behövs. Bedömningen skall dokumenteras.</p> <p>Om det behövs skall även annan personlig skyddsutrustning användas. Den personliga skyddsutrustningen skall vara anpassad efter arbetets art och arbetsförhållandena i övrigt.</p>	
20	<p>Arbetsgivare skall se till att arbetstagare får tillräcklig instruktion om arbetsätt, åtgärder och klädsel till skydd mot besvär och skador vid arbete i kyla.</p>	<p>AFS 2001:1, 7 §: Arbetsgivaren skall se till att arbetstagarnas kunskaper om arbetet och riskerna i arbetet är tillräckliga för att ohälsa och olycksfall skall förebyggas och en tillfredsställande arbetsmiljö uppnås. När riskerna i arbetet är allvarliga skall det finnas skriftliga instruktioner för arbetet.</p> <p>AFS 2001:3, 10 §: Arbetsgivaren skall på förhand informera arbetstagaren om de risker som den aktuella personliga skyddsutrustningen skall skydda mot. Arbetsgivaren skall även ordna med instruktion och övning och, om det behövs, demonstrera hur utrustningen skall användas så att avsedd skyddseffekt uppnås.</p>