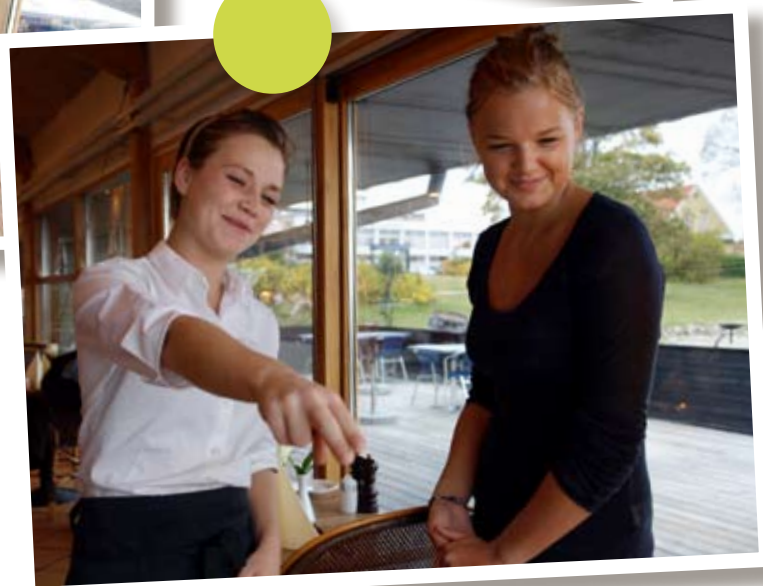


Branchevejledning om

unge under 18 år

i hotel- og restaurationsbranchen





Indledning

Hotel- og restaurationsbranchen er en af de brancher, hvor mange unge under 18 år har fritidsjob. Når der er unge ansatte, er der en række forhold, som arbejdsgiveren og sikkerhedsorganisation skal være særlig opmærksom på.

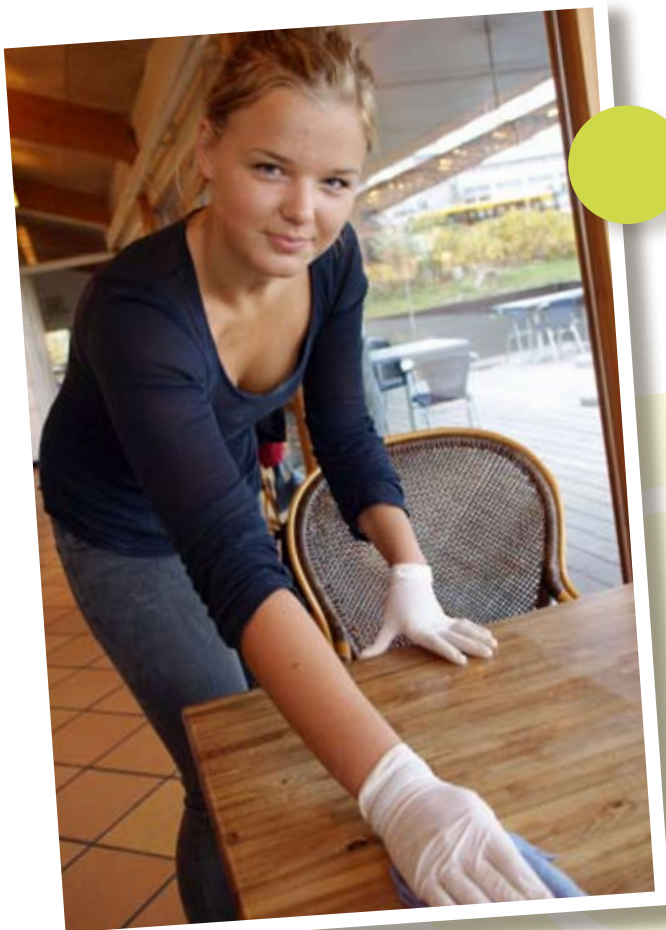
De unges manglende erfaring gør, at de ikke har tilstrækkelige forudsætninger for at

vurdere eventuelle faremomenter, som en arbejdsopgave kan indebære.

Arbejds miljøloven indeholder på en række områder skærpede regler i forhold til de unges arbejdsmiljø, f.eks. begrænsninger i forhold til arbejdstid, løft af byrder, brug af tekniske hjælpemidler og arbejde med stoffer og materialer.

Reglerne for unges arbejde er opdelt i to kategorier:

- De 13- og 14-årige samt ældre unge, der er undervisningspligtige (det vil sige, ikke er gået ud af 9. klasse). I hotel- og restaurationsbranchen må denne gruppe kun udføre bestemte typer arbejde som lettere rengøring, oprydning og lettere budtjeneste, herunder internt piccoloarbejde
- De 15-17-årige, der ikke er undervisningspligtige. Denne gruppe må være beskæftiget med alle former for arbejde, som ikke er farligt.



Elever i erhvervsuddannelse

Mange af de i branchevejledningen nævnte forbud gælder ikke for unge, som er fyldt 15 år, når arbejdet indgår som et nødvendigt led i en kompetencegivende erhvervsuddannelse, det vil sige er i lære som kok eller tjener.

Forbuddene gælder heller ikke, hvis den unge har afsluttet uddannelsen, inden vedkommende fylder 18 år, og arbejdet er nødvendigt for den unges beskæftigelse efter afsluttet uddannelse.

Denne branchevejledning

Denne branchevejledning henvender sig til arbejdsgivere og sikkerhedsorganisationer eller de personer, der er ansvarlige for arbejdsmiljøarbejdet på arbejdsstedet.

Branchevejledningen beskriver de særlige regler, der gælder for unges arbejde i hotel- og restaurationsbranchen, herunder de særlige arbejdstidsregler og reglerne vedrørende arbejdets udførelse.

Branchevejledningen indeholder praktiske eksempler på typiske arbejdsprocesser i hotel- og restaurationsbranchen med særligt fokus på:

- ergonomi (tunge løft og arbejdsstillinger mv.),

- maskiner, der anvendes inden for branchen, samt
- kemi (arbejde med rengøringsmidler mv. og udsugning mv.).

Branchevejledningen er udarbejdet af Branchearbejdsmiljørådet for service- og tjenesteydelser i samarbejde med branchens parter.

Arbejdstilsynet har haft branchevejledningen til gennemsyn og finder, at den er i overensstemmelse med arbejdsmiljølovgivningen. Arbejdstilsynet har alene vurderet vejledningen, som den foreligger, og har ikke taget stilling til, om den dækker samtlige relevante emner for det pågældende område.



Arbejdspladsvurdering (APV)

Det er meget vigtigt, at der på arbejdspladsen er udarbejdet en dækkende arbejdspladsvurdering.

Det vil blandt andet sige, at hvis der er unge under 18 år ansat i virksomheden, skal de risici, de unge kan komme ud for i virksomheden, vurderes og beskrives særskilt, og det skal beskrives, hvordan de modvirkes eller helt undgås.

Ved vurderingen skal der tages højde for de

unges manglende erfaring og manglende bevidsthed om risici, og der skal tages højde for, at de endnu ikke er fuldt udviklede.

På baggrund af denne vurdering skal arbejdsgiveren iværksætte relevante foranstaltninger til beskyttelse af de unge.

APV'en skal være udarbejdet i samarbejde med sikkerhedsorganisationen. Hvor der ikke er sikkerhedsorganisation, skal APV'en være drøftet direkte med de ansatte.

Underretning

Arbejdsgivere, der beskæftiger unge, der er under 15 år eller er undervisningspligtige, skal underrette den unges forældre om beskæftigelsen. Forældrene skal bl.a. have oplysninger om arbejdstidens længde og om eventuel risiko for ulykker og sundhedsskader. Beskeden til de unges forældre eller værger kan enten gives skriftligt, via telefon eller personligt.

APV

Instruktion

Som arbejdsgiver har man en særlig pligt til at sikre grundig instruktion, når man har unge under 18 år til at arbejde for sig. De unge skal have en god og tilstrækkelig instruktion og oplæring i, hvordan arbejdsopgaverne skal løses.

Det vil sige, at de unge skal sættes ind i, hvad arbejdet omfatter, og de skal orienteres om eventuel risiko og om, hvordan de bedst muligt undgår at bringe sig selv i fare.

Instruktionen skal gives, inden de unge begynder at arbejde, og det er vigtigt, at der afsættes tilstrækkelig tid til dette.

Det er en god idé på forhånd at aftale, hvem på arbejdsstedet der har ansvaret for instruktion og oplæring af den unge. Og det er en god idé at have faste og klare procedurer for instruktionen, f.eks. kan der udarbejdes skriftlige procedurer og checklister.



Effektivt opsyn

Når den unge begynder at arbejde, skal arbejdsgiveren sikre, at den unge er under opsyn, så der ikke opstår uforudsete risici. Det er også vigtigt, at der løbende bliver fulgt op på instruktionen, så den unge ikke tillægger sig nogle dårlige vaner.

Opsynet skal være tilpasset det arbejde, som den unge udfører, f.eks. skal der være en voksen person i nærheden, når den unge arbejder med maskiner.

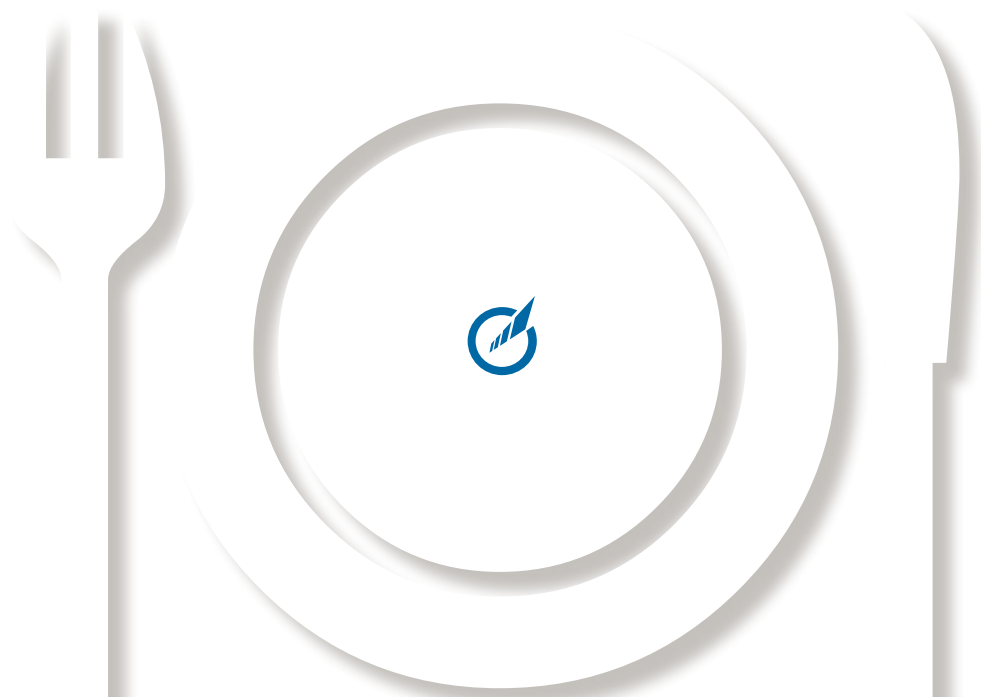
Hvis arbejdet ikke indebærer særlige risici, eller hvis den unge er rutineret, kan opsynet bestå i en jævnlig kontakt, der sikrer, at der ikke er opstået uforudsete risici, og at den unge har en sikker adfærd.

Det er vigtigt, at det aftales, hvem der står for opsynet med den unge, og hvordan opsynet skal tilrettelægges og udføres. Opsynet skal foretages af en person, der er fyldt 18 år og som har et godt kendskab til det arbejde, der udføres.

De voksne og mere erfarne kolleger bør holde et vågent øje med de unge. Hvis de unge gør noget, der er til fare for deres sikkerhed og sundhed, er det vigtigt, at der gribes ind, og at der gives gode råd om, hvad den unge kunne have gjort anderledes.

I dagligdagen er det arbejdsgiveren/arbejdslederen, der skal sørge for, at de unge ikke kommer til skade eller udsættes for skadelige påvirkninger. Samtidig er det sikkerhedsorganisationens opgave at rådgive de unge om arbejdsmiljø, herunder at holde øje med, om der er forhold i arbejdsmiljøet eller noget ved de unges arbejdsmåder, der kan være til fare for deres sikkerhed og sundhed.

Men de voksne og mere erfarne kolleger kan også være med til at lære de unge, hvordan arbejdet udføres på en sikker og forsvarlig måde, f.eks. ved at være bevidst om egen adfærd og ved at være imødekomende, når de unge spørger til råds.



Arbejdstid

Der gælder særlige arbejdstidsregler for unge under 18 år.

Arbejdstidens længde er afhængig af, om

den unge er 13-14 år, om den unge er 15-17 år og ikke har afsluttet 9. klasse, eller om den unge er 15-17 år og har afsluttet 9. klasse.

	13-14 årige	15-17 årige der ikke har afsluttet 9. klasse	15-17 årige, der har afsluttet 9. klasse
Skoledag	2 timer om dagen	2 timer om dagen	8 timer om dagen *
Skolefridag	7 timer om dagen	7 timer om dagen	8 timer om dagen *
Skoleuge	12 timer om ugen	12 timer om ugen	40 timer om ugen *
Skolefri uge	35 timer om ugen	40 timer om ugen	40 timer om ugen *
Pause (medregnes ikke i arbejdstidens længde)	30 minutter, når arbejdstiden er på mere end 4 ½ time	30 minutter, når arbejdstiden er på mere end 4 ½ time	30 minutter, når arbejdstiden er på mere end 4 ½ time
Hvileperiode	14 timer	14 timer	12 timer
Fridøgn	2 døgn om ugen	2 døgn om ugen	2 døgn om ugen
Ferie	Så vidt muligt en hel arbejdsfri periode i skolesommerferien	Så vidt muligt en hel arbejdsfri periode i skolesommerferien	

* Må dog ikke overstige arbejdstiden for voksne i samme fag.

Aften- og natarbejde

De 13-14 årige, samt unge, der er fyldt 15 år, men endnu ikke gået ud af 9. klasse, må ikke arbejde i tidsrummet fra kl. 20.00 til kl. 06.00.

Unge, der er fyldt 15 år og ikke længere er omfattet af undervisningspligten (er gået ud af 9. klasse), må arbejde indtil kl. 24.00 i restauranter, hoteller, grillbarer og lignende.



Alene-arbejde/voldsrisiko

Der gælder særlige regler for, hvor og hvornår unge under 18 år ikke må arbejde alene. Reglerne skal hindre, at de unge udsættes for voldsrisiko.

I grillbarer og lignende må unge under 18 år ikke arbejde alene på følgende tidspunkter:

Efter kl. 18.00 og før kl. 6.00 på hverdage.
Efter kl. 14.00 og før kl. 6.00 på lørdage, søn- og helligdage.

Unge må ikke beskæftiges ved arbejde, der indebærer en særlig risiko for vold, medmindre den unge arbejder sammen med en person, der er fyldt 18 år.

Unge må ikke deltage i egentlige penge-transporter. Det gælder også, selv om den unge følges med en person, der er fyldt 18 år. Egentlige pengetransporter er transporter, hvis formål er at transportere penge, f.eks. dagens omsætning, til banken.



Unge under 18 år og restaurationsloven

Ifølge restaurationsloven må unge under 18 år ikke arbejde i åbningstiden i lokaler, hvor der udskænkes alkohol. Det gælder også for f.eks. garderober og toiletter tilknyttet serveringslokalet.

Forbuddet gælder dog ikke personer, der er under uddannelse i tjenerfaget eller er uddannet i dette fag og heller ikke værtens børn og børnebørn.

De unge må dog gerne arbejde i restaurationskøkkenet og i opvasken, når blot de ikke opholder sig i serveringslokaler, hvor der serveres alkohol.

De unge må også gerne arbejde i eksempelvis ishuse mv., selv om disse ligger i tilknytning til serveringssteder, men i separat lokale. Det afgørende er, at der ikke er noget som helst fællesskab med serveringslokalet (bortset fra beliggenheden).

Arbejdsopgaver

Når det vurderes, hvilke former for arbejde de unge må udføre, skal der tages hensyn til den unges alder og eventuelle skolegang.

Maskiner

Unge under 15 år og unge, der endnu ikke har afsluttet 9. klasse, må slet ikke arbejde med maskiner.

Unge 15-17 årige, der har afsluttet 9. klasse, må arbejde med visse maskiner, forudsat arbejdet kan udføres sikkerheds- og sundhedsmæssigt fuldt forsvarligt.



Maskine	Betingelse for anvendelse
Opvaskemaskiner	Afhænger blandt andet af doseringsenheden og hvilket produkt, der anvendes i opvaskemaskinen. Det afgørende er, at den unge ikke kommer i kontakt med farlige stoffer og materialer.
Pålægsmaskiner	Skal være udformet eller afskærmet, så de bevægelige og bearbejdende dele er utilgængelige under drift.
Røremaskiner	Skal være udformet eller afskærmet, så de bevægelige og bearbejdende dele er utilgængelige under drift.
Kødhakkemaskiner	Skal være udformet eller afskærmet, så de bevægelige og bearbejdende dele er utilgængelige under drift.
Dejælttere	Skal være udformet eller afskærmet, så de bevægelige og bearbejdende dele er utilgængelige under drift.
Friturekoger (De unge må aldrig tømme en friturekoger eller filtrere den varme olie)	Friturekogerens bør være fastgjort eller på anden måde sikret mod væltning. Gulvet må ikke være glat, og der bør være gode pladsforhold. Der skal være egnet brandslukningsudstyr (brandtæppe) umiddelbart ved friturekogerens.
Softicemaskiner	Ingen særlige betingelser for anvendelse.
Tøjpresser	Skal være udformet eller afskærmet, så de bevægelige dele er utilgængelige under drift.
Strygeruller	Skal være udformet eller afskærmet, så de bevægelige dele er utilgængelige under drift.
Rengøringsmaskiner	Skal være udformet eller afskærmet, så de bevægelige dele er utilgængelige under drift.

De unge må ikke bruge elektriske knive (men gerne almindelige knive), og de må ikke rengøre maskiner med skarpe eller skærende klinger.

Arbejdsgiveren skal altid sørge for, at de

unge får en grundig instruktion i brugen af maskinerne og de tekniske hjælpemidler og i den første tid efter instruktionen, skal der holdes opsyn med de unges brug af maskinerne og de tekniske hjælpemidler.

Løft, skub og træk

Ved arbejdsopgaver med løft, skub og træk skal der tages hensyn til den unges alder og fysiske udvikling, da de unge er mere udsatte for at tage skade af fysiske belastninger end voksne.

Ved alle arbejdsopgaver er det vigtigt, at de unge kender til, hvordan de kan udføre arbejdet i gode arbejdsstillinger. Derfor skal de unge have instruktion i, hvad de må udføre, og hvordan de kan udføre arbejdet uden at komme til skade.

- Vurdér byrdens vægt og om den er f.eks. glat, skarp, varm eller ustabil
- Gå tæt på byrden og hold den tæt ind til kroppen under løftet
- Stå sikkert med ca. hoftebreddes afstand mellem fødderne og den ene fod foran den anden
- Hold ansigt og fødder i samme retning under hele løftet for at undgå vrid af ryg og ben
- Hold ryggen rank, det vil sige, krum ikke ryggen fremover
- Bøj i benene, når løftearbejdet påbegyndes
- Sørg for fast og solidt greb om byrden - brug hele håndfladen.

Hvad må de unge løfte?

Hovedreglen er, at unge under 18 år ikke må løfte mere end 12 kg., men hvis løftet foregår under gode løfteforhold, kan det i enkeltstående tilfælde accepteres, at der løftes op til 25 kg. ad gangen.

Ved løftearbejde skal det sikres, at de unge arbejder under gode løfteforhold, det vil sige, at:

- Løftet foregår ca. i albuehøjde
- Løftet foregår midt foran og tæt ved kroppen
- Grebet om byrden er fast og godt
- Fodfæstet er stabilt.



Hvad må de unge bære?

Bæring af byrder skal så vidt muligt undgås – bæring er at flytte en byrde fra et sted til et andet.

Når byrderne samlet vejer mere end 12 kg., skal bæring undgås og tekniske hjælpemidler, f.eks. rulleborde eller sækkevogne, skal bruges.

Hvad må de unge skubbe og trække?

Unge må ikke udsættes for store belastninger, når de trækker eller skubber f.eks. vogne, varer eller kasser. Hvis rengøringsvognens hjul er små og usmurte, og der køres på gulvtæpper, skal vognenes samlede vægt være lavere, end hvis hjulene er store, stabile og nemme at manøvrere, og der køres på et trægulv.

Rulleborde og -vogne er gode hjælpemidler til at lette skub og træk af varer, f.eks. linned eller frostvarer, og de bør bruges, hvor det er muligt og hensigtsmæssigt.

Stoffer og materialer

Unge må ikke udsættes for stoffer og materialer, der f.eks. er ætsende, giftige, eksplosive, kræftfremkaldende eller som kan medføre allergi eller indeholder opløsningsmidler.

Arbejdspladsbrugsanvisninger og leverandørbrugsanvisninger skal være tilgængelige for de unge, og etiketter på bølter, flasker osv. skal være tydelige, læsbare og ajourførte.

Rengørings-, desinfektionsmidler og lignende kan indeholde farlige kemikalier, som de unge ikke må udsættes for.

Det skal fremgå af brugsanvisningen, hvis der er tale om produkter, der ikke må benyttes af unge under 18 år. Det fremgår ikke altid af etiketten.

Det betyder, at de ikke må arbejde med stoffer og materialer, som f.eks. mineralsk terpentin, rensbenzin og visse typer ovenrens, og de må heller ikke arbejde i lokaler, hvor der er risiko for, at de udsættes for farlige stoffer og materialer, der bruges af andre medarbejdere.

Det skal sikres, at de unge ikke udsættes for påvirkninger fra farlige stoffer og materialer, og at de unge får instruktion i brugen af de produkter, de må arbejde med.

Adresser



Fællessekretariatet

H. C. Andersens Boulevard 18
1787 København V
Tlf. 33 77 33 77
Fax 33 77 33 70
www.bar-service.dk

Arbejdsgiversekretariatet

H. C. Andersens Boulevard 18
1787 København V
Tlf. 33 77 33 77
Fax 33 77 33 70

Sekretariatet for Ledere

Vermlandsgade 65
2300 København S
Tlf. 32 83 32 83
Fax 32 83 32 84

Arbejdstagersekretariatet

H. C. Andersens Boulevard 38, 2. sal
1553 København V
Tlf. 33 23 80 11
Fax 33 23 84 79

Arbejdstilsynet

Postboks 1228
0900 København C
Tlf. 70 12 12 88
Fax 70 12 12 89
www.at.dk

Videncenter for Arbejdsmiljø

Lersø Parkallé 105
2100 København Ø
Tlf. 39 16 53 07
Fax 39 16 52 01
www.arbejdsmiljoviden.dk

Det Nationale Forskningscenter for Arbejdsmiljø

Lersø Parkallé 105
2100 København Ø
Tlf. 39 16 52 00
Fax 39 16 52 01
www.arbejdsmiljoforskning.dk

Branchevejledningen kan hentes på
Branchearbejdsmiljørådets hjemmeside
www.bar-service.dk

Branchevejledningen kan købes i
Videncenter for Arbejdsmiljø eller bestilles
på hjemmesiden:
www.arbejdsmiljobutikken.dk.





Layout: Søren Sørensens Tegnestue
Tryk: PrintDivision
1. udgave, 1. oplag år 2009
ISBN nummer 978-87-91106-32-3
Vare nr. 16 21 04