

Säker kemhantering - utbildning

Målgrupper

- ▲ Alla livsmedelsproducerande enheter som hanterar kemikalier i någon form
- ▲ Personal som indirekt eller direkt kommer i kontakt med kemikalier

Säker kemhantering - utbildning

Utbildningar

- ▲ Allmän – intro för nya sommarjobbare
- ▲ Bas – för ordinarie personal/operatörer
- ▲ Fortbildning för ordinarie personal/operatörer med fokus på specifika applikationer
- ▲ Lossning och mottagning
- ▲ Skyddsombud – regelverk
- ▲ Miljö – inre och yttre

Säker kemhantering - utbildning

Mål med utbildningen

- ▲ Säkra att personal får kunskap om de produkter som de hanterar
- ▲ Veta var man får fram information kring produktens egenskaper, risker och hantering
- ▲ Funktionen säkerställs
- ▲ Betydelsen av kemisk kontamination och riskerna med detta
- ▲ Veta larmrutinerna vid olycka
- ▲ Känna till möjliga men oönskade reaktioner och hur förebygga dessa
- ▲ Första hjälpen

Säker kemhantering - utbildning

Utbildningens upplägg

- ▲ Kartläggning alternativt riskanalys genomförd innan på anläggningen/avdelningen
- ▲ Framtagande av rutin vid avsaknad i samband med mottagning av kemikalier, lagring etc
- ▲ Anpassad efter grupp/avdelning – applikationer och kemikalier som används
- ▲ Film som visar alla tänkbara reaktioner, tillbudstillfällen på en livsmedelsanläggning
- ▲ Frågor efter varje delmoment/kapitel som diskuteras i öppet forum
- ▲ Grupparbeten med fokus på det egna arbetsområdet, kemhanteringen och riskerna

Säker kemhantering - utbildning

Trender

- ▲ Fasta rutiner för sommarjobbare med utbildning och information
- ▲ Fortbildning för ordinarie personal
- ▲ Uppföljning av utbildningsbehov hos enskild operatör
- ▲ Snabbare återkoppling i samband med att ny applikation installeras/införs