

BLIV UNDERSØGT

De fleste sygdomme knyttet til luftforurening udvikles langsomt. Ved at opdage evt. sygdomme i tide bliver de tilknyttede komplikationer oftest mindre og sandsynligheden for helbredelse større. Der er primært en forøget helbredsrisiko for serveringspersonale, der arbejder i lang tid i rum med levende lys. Et helbreds-tjek er altid en god ide og medarbejderen med evt. luftlidelser bør opføres til et tjek hos egen læge.

Forbrændingspartikler måles med avanceret måleudstyr



Arbejdsgiversekretariatet
Branchearbejdsmiljøudvalget Service – Turisme
H.C. Andersens Boulevard 18
1787 København V
Tlf. 33 77 33 77
www.bfa-service.dk

Arbejdstagersekretariatet
Branchearbejdsmiljøudvalget Service – Turisme
Kampmannsgade 4
1790 København V
Tlf. 88 92 01 43
www.bfa-service.dk

FORURENING FRA LEVENDE LYS PÅ RESTAURANTER

MERE INFORMATION

Folderen er udarbejdet af Det Økologiske Råd for BFA Service-Turisme udvalget og baseret på målinger fra restauranter i 2019. Der er ikke sammenfald imellem de anvendte billeder og måleresultater fra restauranter gengivet i denne folder.

- ▶ Branchearbejdsmiljøudvalget Service – Turisme: www.bfa-service.dk
- ▶ Det Økologiske Råd: www.ecocouncil.dk/arbejdsmiljo
- ▶ Arbejdsmarkedets Erhvervssikring: www.aes.dk
- ▶ Folderen kan downloades fra: www.bfa-service.dk
- ▶ Folderen kan bestilles hos din organisation

Foto: Det Økologiske Råd.

BFA Transport
Service – Turisme
Jord til Bord
Branchefællesskab for Arbejdsmiljø
www.bfa-service.dk

Pjecen er udgivet af BFA udvalget i samarbejde med branchens parter
Layout: fru nielsens tegnestue • August 2019

BFA Transport
Service – Turisme
Jord til Bord
Branchefællesskab for Arbejdsmiljø

FORORD

Pjecen er målrettet arbejdsmiljøansvarlige og serveringspersonale på restauranter, der anvender levende lys (stearinlys, fyrfadsls, olielamper m.v.).

Pjecen er særlig relevant for serveringspersonale, der arbejder lang tid i rum med levende lys.

Formålet med pjecen er, at informere om forurening fra levende lys i forhold til arbejdsmiljø på restauranter og at komme med forslag til, hvordan forureningen kan reduceres.

Baggrunden er at varig indånding af luftforurening er sundhedsskadelig. Desuden viser undersøgelser, at ansatte i restaurationsbranchen har en øget risiko for helbredsproblemer i forhold til andre brancher.

Pjecen er udgivet af BFA Service - Turisme i samarbejde med branchens parter.

Batterilys giver ingen luftforurening

LUFTFORURENING

Forbrændingspartikler er mikroskopiske partikler. De dannes sammen med kræftfremkaldende tjærestoffer, når der anvendes levende lys. Partiklerne og tjærestofferne spredes hurtigt til hele rummet og transporteres ned i lungerne ved indånding, hvorfra de afsættes, optages og spredes i kroppen. På restauranter med levende lys kan der være meget højere niveauer af partikler og tjærestoffer i luften end på landets mest trafikerede veje i myldretiden.

SYGDOMME

Lang tids indånding af sodpartikler og tjærestoffer fra levende lys øger risikoen for alvorlig sygdom, herunder:

- Kræft, særligt i lungerne og blæren
- Hjertekarsygdom, blodprop i hjerte og hjerne, foruden hjertesvigt
- Bronkitis, KOL (rygerlunger) og astmaforværring

Kort tids indånding af forbrændingspartikler fra levende lys kan medføre akut forværring af luftvejslidelser.

ARBEJDSMILJØ

Luftforurening i køkkener:

Levende lys indeholder tjærestoffer, der er kræftfremkaldende og opført i kræftbekendtgørelsen. Det betyder, at tjenere og andet personale, der opholder sig i lokaler med levende lys udsættes for farlige stoffer under deres arbejde. Hvis der er risiko for, at ansatte udsættes for farlige stoffer, skal dette indgå i restaurantens APV. Der eksisterer endnu ikke grænseværdier for forbrændingspartikler, men derfor skal der alligevel arbejdes for at undgå unødigt påvirkning. Få målt luftforureningen, hvis du er i tvivl om forureningens omfang. Det er arbejdsgiverens ansvar, at medarbejderne oplæres og instrueres, så medarbejderne kan reducere udsættelsen mest muligt. Ved oplæring og instruktion skal der tages hensyn til medarbejdernes sproglige forudsætninger.

LØSNINGER

Det er arbejdsgiverens ansvar, at medarbejderne ikke har et helbredsskadeligt arbejdsmiljø. Det er derfor også arbejdsgiveren, der skal sikre, at de ansatte ikke unødigt indånder skadelige mængder luftforurening.

① BATTERILYS

Ved at erstatte levende lys med batterilys (evt. skjult i lysestager af frosted glas) kan luftforureningen fra lys fjernes, hvilket kan få den totale luftforurening i restauranten til at falde med over 90 procent.

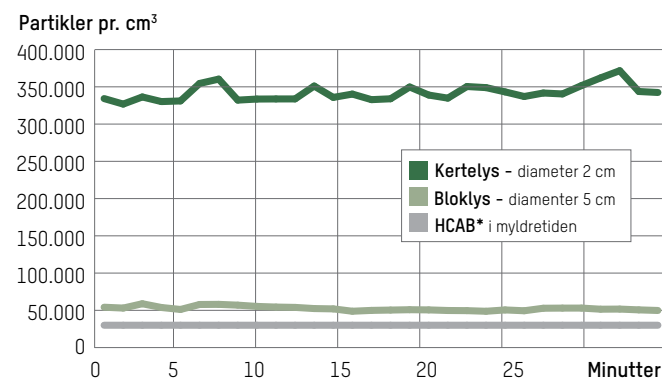
② BREDE LYS

Forureningen kan reduceres ved at bruge brede lys (blokllys eller fyrfadsls) frem for kertelys (tynde høje lys). Sørg for korte vægner (klip vægnerne) på lys og olielamper, så de soder mindst muligt. Undgå at stille lyset i træk. Brug ensfarvede lys af rene råmaterialer uden duft og mønstre/figurer.

③ LYS HOS GÆSTERNE

Ved kun at anvende levende lys ved borde, hvor der sidder gæster, kan luftforureningen reduceres, når der ikke er fyldt.

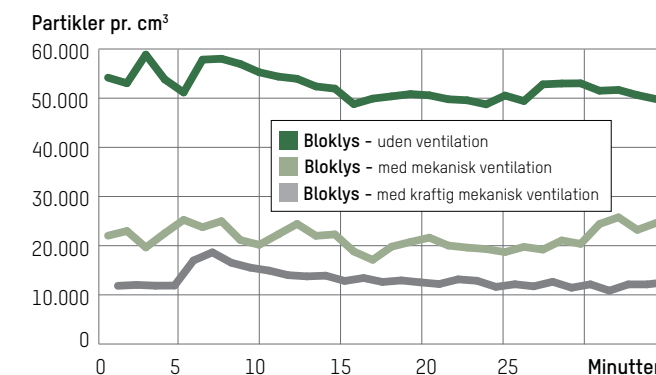
➤ Partikelforurening



*H.C. Andersens Boulevard i København city.

I restauranter med levende lys kan der være højere forurening end på landets mest forurenede vej i myldretiden. Kilde: Målinger fra Det Økologiske Råd, april 2019.

➤ Forurening fra blokllys med og uden mekanisk ventilation



Kilde: Målinger fra Det Økologiske Råd, april 2019.

④ MEKANISK VENTILATION

Ved at anvende mekanisk ventilation i restauranten kan forureningen af indeklimaet fra levende lys reduceres (se figur). Den mekaniske ventilation skal dog afbalanceres i forhold til aftræk i restaurantens køkken, så den ikke får negativ indvirkning på køkkenets aftræksforhold. Lige så vigtigt er at ventilationen vedligeholdes, rengøres og kontrolleres jævnlige.

⑤ LUFTRENSERE

Luftrensere bør kun anvendes, hvis det ikke er muligt at fjerne forureningen tilstrækkeligt via andre tiltag. Mekaniske luftrensere, der filtrerer og recirkulerer luften, har vist sig effektive til at reducere forureningen med partikler og tjærestoffer i rygerum. Disse må også forventes effektive i restauranter med levende lys.

⑥ ARBEJDSROTATION

Hvis du er gravid eller særlig disponeret for nogle af de sygdomme, som luftforureningen øger risikoen for, så skal du indånde mindst mulig forurening fra levende lys. Arbejdsrotation kan muligvis løse problemet, hvis f.eks. udeservering er muligt.