

Inspectieproject dranken

1. Algemeen

Het is de taak van werkgevers en werknemers om te zorgen voor goede arbeidsomstandigheden in het bedrijf. De Arbeidsinspectie controleert tijdens een inspectie een beperkt aantal grote risico's in een bedrijf.

In de periode 1 oktober 2006 – 1 februari 2007, zal de arbeidsinspectie, landelijk, ca 150 bedrijven inspecteren die bezig houden met het vervaardigen van dranken in BIK-code 159 én bedrijven in de groothandel van dranken in BIK-code 5134.

Aangezien er een groot verschil is in werkzaamheden in de verschillende subsectoren van de productie en groothandel van dranken, zullen ook de risico's per bedrijf sterk kunnen verschillen.

Afhankelijk van de aard van het risico zijn de onderwerpen van de inspectie bepaald.

Tijdens de inspectie zullen onderstaande elementen van de onderwerpen nadrukkelijk aan de orde komen:

Fysieke belasting: Tillen, duwen en trekken

Chemische veiligheid: Explosieveiligheid, opslag gevaarlijke stoffen, drukapparatuur, werken in besloten ruimten en aan leidingen met gevaarlijke stoffen. (Alleen productiebedrijven)

Algemene veiligheid: inrichting arbeidsplaats, machineveiligheid en transportveiligheid

2. Doelstellingen

De inspecties vinden plaats in het kader van de algemene missie van de Arbeidsinspectie om door middel van handhaving de naleving van de wetgeving op het gebied van de veiligheid en gezondheid op het werk te bevorderen.

De *beoogde resultaten* van dit project zijn:

- Het inspecteren van circa 150 bedrijven en het handhaven van de wettelijke voorschriften in deze bedrijven voor fysieke belasting, chemische veiligheid en algemene veiligheid door middel van inspecties.
- Het (direct) opheffen van deze overtredingen door het afdwingen van concrete materiële voorzieningen;
- Een projectverslag waarin de resultaten van de 1^e fase bezoeken worden beschreven dat uiterlijk begin juni 2007 gereed is;
- Overleg met de werkgevers- en werknemersorganisaties binnen de geselecteerde bedrijfstakken voor, tijdens en na het project over de plannen en de (tussen)resultaten van het inspectieproject. Met als doel de branche aan te zetten tot activiteiten om de arbeidsomstandigheden in de branche te verbeteren.

3. Subbranches in de drankensector

De productie van dranken bestaat uit meerdere (kleine) subsectoren met ieder hun eigen productie proces.

1. Distilleerderijen en likeurstokerijen: productie van dranken van minimaal 15% alcohol, geen bier of wijn: distilleerderijen (vieux), en productie waarbij alcohol met minimaal 2,5% suiker wordt verzoet: likeurstokerijen (likorette);
2. Productie ethylalcohol door gisting: productie van ethylalcohol, verkregen door distillatie na alcoholistische vergisting landbouwproducten (brandewijn);
3. Vervaardiging van wijn: vervaardiging van een uit druiventeelt bereide dranken;
4. Productie cider e.a. vruchtenwijn: productie van wijn, vervaardigd uit cider (appel) en wijn vervaardigd d.m.v. distillatie en/of infuus van vruchten en/of plantendelen en/of toevoeging sappen (vruchtenbrandewijn);
5. Productie andere niet-gedistilleerde, gegiste dranken: productie van dranken die nauwelijks een alcoholhoudende vloeistof hebben en met distillatie van natuurlijke gegiste producten bestemd zijn voor consumptie (alcoholvrij bier);

6. Bierbrouwerijen: alle brouwerijen in Nederland met een werkende brouwketel waarbij productie van drank verkregen na alcoholistische gisting van wort plaats vindt. Vereiste is dat 60% van het extract afkomstig is uit gersten- en/of tarwemout;
7. Mouterijen: productie van mout als grondstof van onder andere bier. Opmerking: bij productie gedistilleerd wordt wel moutwijn gemaakt (jenever of korenwijn);
8. Productie mineraalwater en frisdrank: productie van mineraalwater uit bron en frisdrankuitgezonderd sportdranken, alcoholvrij bier en sommige vruchtendranken.

De meeste bedrijven in de groothandel dranken (BIK-code 5134) verhandelen de traditionele producten: fustbier, frisdranken, mineraal- en bronwaters, gedistilleerd en wijn. Daarnaast zijn er steeds meer groothandelaren die hun assortiment uitgebreid hebben met food en non-food producten.

4. De arbeidsrisico's

Relevante risico's fysieke belasting in de productie dranken

Tillen

In de grote bedrijven is het productieproces verregaand geautomatiseerd. In de kleinere bedrijven zal het proces deels gemechaniseerd zijn en deels handmatig. Ondanks de mechanisering kan bij diverse werkzaamheden fysieke overbelasting ontstaan, vooral voor en na het primaire proces. Denk hierbij aan het aanvoeren, openen en afvoer van verpakkingen, het toevoegen van ingrediënten, het stapelen van goederen op pallets. Naast het gewicht speelt hierbij ook de duur, frequentie en werkhouding een belangrijke rol.

Diverse productiebedrijven hebben ook groothandelactiviteiten en daar zullen ook de relevante risico's zoals beschreven bij de groothandel dranken aanwezig zijn. Hierop zal dan ook in deze bedrijven geïnspecteerd worden.

Relevante risico's fysieke belasting in de groothandel dranken

Tillen

Bij het afleveren van goederen kan door handmatig tillen en dragen van producten gemakkelijk fysieke overbelasting ontstaan. Met betrekking tot het afleveren van goederen heeft de branche al veel ontwikkeld. Er wordt uitdrukkelijk gekozen om hier aan te sluiten bij de ontwikkelingen in de branche en te inspecteren op het gebruik van de instrumenten door de chauffeur en de aanwezigheid van de hulpmiddelen in de vrachtwagen. Belangrijk aandachtspunt hierbij is hoe de werkgever omgaat met de melding van onveilige situaties. Er wordt in dit project in principe niet op de afleverlocaties geïnspecteerd. Ook wordt aandacht besteed aan het handmatig tillen van goederen op en vanaf de stellingen en het laden van de vrachtauto's.

Indien de groothandel ook productiewerkzaamheden heeft, of bijvoorbeeld afvulwerkzaamheden, zal hierbij ook naar het handmatig tillen gekeken worden.

Duwen/trekken

In de magazijnen worden de (pallets met) goederen opgeslagen. In de grote magazijnen zal dit veelal gemechaniseerd zijn. Bij de kleinere of middel grote bedrijven kan er ook eventueel handmatig geduwd of getrokken worden. Hierbij kan sprake zijn van fysieke overbelasting

Relevante risico's chemische veiligheid in de productie dranken

Stofexplosiegevaar:

In de drankenindustrie wordt (veel) gebruik gemaakt van organische stoffen (in bulk) die fijn stof kunnen produceren. Dit fijn stof kan een stofexplosie veroorzaken. Denk hierbij aan:

- Mouten en granen bij de bierbrouwers;
- Suikers, zoet- en smaakstoffen (poedervormig) bij de frisdrankenproducenten;

Stofexplosie is met name relevant bij de bierbrouwerijen. Bij alle bierbrouwerijen en in de bedrijven waar frisdrank wordt geproduceerd zal geïnspecteerd worden op het onderwerp stofexplosie, voor zover relevant. Op de werkvloer zal gevraagd worden naar maatregelen ter beperking/voorkoming van explosies. Gelet moet worden op o.a. "good housekeeping" (is er (graan)stof te zien?), ex-proof ventilatoren in de afzuiging, explosieluiken. Ook kan de inspecteur verder vragen naar zonering en het explosieveiligheid document.

Gasexplosiegevaar:

Gasexplosiegevaar treedt in de drankenindustrie daar op waar men werkt met alcohol (grote opslag van ethanol in geconcentreerde vorm) en etherische oliën (essences). Bij de stokerijen en destilleerderijen zal in elk geval geïnspecteerd worden op gasexplosiegevaar. Ook hier zal gekeken worden naar de aangebrachte zonerings op basis van het explosiegeveiligheid document en de getroffen maatregelen zoals ex-proof installaties en afzuigingen. Een ander belangrijk aandachtspunt is het bewustzijn van de medewerkers met betrekking tot explosiegeveiligheid.

Opslag en handling gevaarlijke stoffen

In de drankenindustrie wordt gebruik gemaakt van gevaarlijke stoffen. Ethanol en etherische oliën zijn al genoemd. Daarnaast wordt er ook gebruik gemaakt van (grote) hoeveelheden ontsmettings- en reinigingsmiddelen (bijvoorbeeld peroxide). Deze gevaarlijke stoffen moeten veilig opgeslagen worden conform PGS 15 (emballage) of PGS 29 (bulk). Indien handling met gevaarlijke stoffen op de werkvloer plaats vindt wordt gelet op de opslag van gevaarlijke stoffen op de werkvloer.

Drukapparatuur

In de drankenindustrie wordt veelvuldig gebruik gemaakt van drukapparatuur in de vorm van stoomketels, autoclaven, koelinstallaties, vulinstallaties onder druk, cryogene opslag, opslag van gassen (zoals CO₂). Drukapparatuur staat onder een hoog keuringsregime, vanwege het gevaar voor een drukexplosie. Via een aantal vragen wordt geïnventariseerd welke drukapparatuur in de branche aanwezig is en of deze naar behoren is gekeurd.

Besloten ruimten (verstikkingsgevaar) en werken aan leidingen met hete of gevaarlijke vloeistoffen of gassen

In de drankenindustrie wordt veelvuldig gebruik gemaakt van kooldioxide (CO₂) bij het bereiden van frisdranken. Bij het bierbrouwproces komen grote hoeveelheden CO₂ vrij. CO₂ heeft een verstikkende werking (concentratie > 10 % is dodelijk). Bij de bedrijven moeten maatregelen genomen worden om verstikking te voorkomen. In de praktijk betekent dit bijvoorbeeld dat er bij bierbrouwerijen CO₂ detectie en alarmering aanwezig moet zijn om te voorkomen dat ruimten betreden worden waar een te hoge CO₂ concentratie aanwezig is.

Het onderwerp besloten ruimten (verstikking) wordt als monitorpunt meegenomen bij bierbrouwerijen en de destilleerderijen en mogelijk ook bij de andere subsectoren voor zover relevant. De werknemers die onderhoud verrichten aan de ketels en leidingen zullen bevestigd worden om na te gaan in hoeverre de werkwijze procedureel goed geregeld is

Relevante risico's chemische veiligheid in de groothandel dranken

De risico's op het vlak van chemische veiligheid zullen voornamelijk bij de productie van dranken aanwezig zijn. Bij de groothandel kan men wel koelinstallaties aantreffen, maar het ligt niet voor de hand daar nu specifiek aandacht aan te besteden omdat volgend jaar een project koelinstallaties gepland is (wel monitoren op aanwezigheid koelinstallaties). Indien bij de groothandel ook afvulactiviteiten plaatsvinden is het mogelijk dat er wel risico's chemische veiligheid aanwezig zijn. Deze zijn dan vergelijkbaar met de risico's in de drankenindustrie.

Relevante veiligheidsrisico's in de productie dranken

Machineveiligheid

In de productie van dranken zal de inspectie voornamelijk gericht zijn op machineveiligheid.

In de grotere bedrijven wordt veelal gewerkt met complete productielijnen. In de kleinere bedrijven komen ook "stand alone" machines voor of opgeknipte delen van productielijnen.

Er is een grote verscheidenheid aan machines, maar de gevaren kunnen samengevat worden tot de volgende opsomming:

- het in aanraking komen met, en gegrepen worden door bewegende delen zoals aan- en toevoerinrichtingen, tandwielen/kettingwerk, aandrijvingen;
- het getroffen worden door wegvliegende voorwerpen zoals werkstukken en delen van het gereedschap;
- het bekneld raken tussen bijvoorbeeld het werkstuk en de opspan- of aanvoerinrichting;
- het onbedoeld of op onjuiste wijze in werking komen van de machine door een onjuiste uitvoering of verkeerde plaatsing van de bedieningsknoppen.

Er worden vooralsnog geen specifieke machines uitgelicht. De in eerste instantie visuele inspectie zal gericht zijn op de basis veiligheidsprincipes.

Onderhoud/keuring:

Alleen als er daadwerkelijk visuele tekortkomingen zijn geconstateerd wordt dieper ingegaan op regelmatig onderhoud en keuring en kan naar onderhouds-/keuringsdocumenten worden gevraagd.

Warenwet/CE:

Alleen op basis van concrete visuele tekortkomingen (voorbeeld onbeschermd gevaarlijke bewegende machinedelen) kan naar de "verklaring van overeenstemming/gebruiksaanwijzing" worden gevraagd en worden de gegevens van de machine genoteerd.

Veilig werken aan machines en leidingen:

Aanwezigheid instructies/procedures als het gaat om het veilig onderhouden/repareren/reinigen van machines en installaties. Denk hierbij aan het gevaar van het sleutelen aan (proces)leidingen die onder andere gevaarlijke stoffen (fysisch en chemisch) kunnen bevatten, maar ook het werken in ketels en besloten ruimten

Magazijnen

Wanneer het productiebedrijf ook magazijnen/magazijnwerkzaamheden kent, dan wordt een inspectie in het magazijn uitgevoerd zoals beschreven bij de groothandel dranken.

Relevante veiligheidsrisico's in de groothandel dranken

Magazijnen

In die bedrijven waar hoofdzakelijk magazijnwerkzaamheden plaatsvinden worden de volgende onderwerpen in de inspectiemodule opgenomen:

- Magazijnen (stellingen, stapelen, veilige toegang, aanrijdgevaar, veiligheidsschoenen, etc.);
- Intern transport (verkeerswegen, heftruck, intern automatisch transport);
- Laadklep en andere mechanismen/arbeidsmiddelen in verband met het laden/lossen van (vracht)wagens.

Ook hier wordt weer in eerste instantie gekeken naar de basis veiligheidsprincipes. De brochure "Heftrucks, hoe voorkom ik ongevallen en schade" wordt als uitgangspunt gebruikt voor de inspectie op transportveiligheid in magazijnen.

Machineveiligheid

Bij de groothandel vinden soms ook productie- of afvulactiviteiten plaats. In dat geval wordt ook naar de machineveiligheid gekeken zoals beschreven bij de productie van dranken.

Overige risico's

Buiten de genoemde onderwerpen zullen alle overtredingen die een ernstig risico voor personen vormen worden gehandhaafd.

5. Arbozorgverplichtingen

Ten aanzien van de arbozorg-verplichtingen wordt bij overtreding van een van de hiervóór genoemde onderwerpen gecontroleerd op de aanwezigheid van een RI&E en Plan van Aanpak, en zo ja, of deze voldoen aan de vormvereisten. Zo dient in de RI&E expliciet aandacht te worden geschonken aan met name genoemde bijzondere groepen. In een Plan van Aanpak dient een prioriteitsstelling te zijn opgenomen door middel van het aangeven van termijnen waarbinnen de afzonderlijke maatregelen zullen worden uitgevoerd.

6. Nadere informatie

Op de website van de arbeidsinspectie: www.arbeidsinspectie.nl > arbeidsomstandigheden > brochures/formulieren > brochures staat een overzicht van brochures.

Nadere informatie over de risico's die in dit project taan beschreven, is te vinden in de brochures: (link via ctrl + klikken)

- [Heftrucks, hoe voorkom ik ongevallen en schade?](#)
- [Heftrucks](#), Resultaten van een inspectieproject 2004-2005
- [Niet bindende gids voor goede praktijken met het oog op de tenuitvoerlegging van Richtlijn 1999/92/EG](#)
Betreft: minimumvoorschriften voor de verbetering van de gezondheids-

bescherming en de veiligheid van werknemers die gevaar kunnen lopen door explosieve atmosferen)

- [Veilig werken in een explosieve atmosfeer](#)

Algemene informatie over de onderwerpen is ook te vinden in de Arbo-informatiebladen: (link via ctrl + klikken)

- [AI-1 Arbo- en verzuimbeleid](#)
- [AI-5 Veilig werken in besloten ruimten](#)
- [AI-11 Machineveiligheid](#)
- [AI-17 Hijs- en hefgereedschap](#)
- [AI-29 Fysieke belasting bij het werk](#)
- [AI-34 Veilig werken in een explosieve atmosfeer](#)

De digitale *Arbo-informatiebladen* (AI-bladen.nl), worden gepubliceerd door *Sdu Uitgevers*. De bladen bevatten toegankelijke informatie over de wijze waarop werkgevers en werknemers in de praktijk met de wetgeving en regels op het terrein van de arbeidsomstandigheden kunnen omgaan. Ze worden

7. Inspectieprocedure

1^e fase bezoek

In de regel worden inspectiebezoeken onaangekondigd afgelegd.

Het eerste bezoek start met een introductie van het project. Tevens wordt door de inspecteur gewezen op de betrokkenheid van de OR/WVT bij het inspectiebezoek. De gesprekspartner van het bedrijf wordt gevraagd een korte introductie van de bedrijfsactiviteiten te geven. De inspecteur maakt vervolgens een selectie van de te bezoeken bedrijfsactiviteiten en start de inspectie op de meest relevante onderwerpen.

De controle van de RI&E kan plaats vinden na de werkplekinspectie.

Het inspectiebezoek wordt afgesloten met een (handhaving)gesprek met de bedrijfsleiding.

2^e fase bezoek

Het tweede bezoek vindt na afloop van de waarschuwingstermijn plaats en beperkt zich in beginsel tot het controleren of de eerder gesignaleerde overtredingen inmiddels zijn verdwenen.

8. Handhavingsbeleid

De wijze waarop de tijdens de inspectie geconstateerde overtredingen aan de orde worden gesteld, is afhankelijk van de ernst er van. In de handhaving worden onderscheiden:

- * ernstig beboetbare feiten. Dit zijn overtredingen die een direct ernstig risico voor personen kunnen vormen, zoals knelgevaar, valgevaar, etc.;
- * direct beboetbare feiten. In het algemeen betreft het administratieve verplichtingen die in het kader van een systematische aanpak van de arbeidsomstandigheden van wezenlijk belang zijn. Het beschikken over een RI&E is de belangrijkste.
- * overige beboetbare feiten. Hier gaat het om overtredingen van wet- en regelgeving die niet tot de eerder genoemde categorieën behoren.

In geval van een ernstig beboetbaar feit is de situatie denkbaar dat de inspecteur ter plekke constateert dat dit feit zich voordoet. Hij/zij ziet bijvoorbeeld een werknemer zonder valbeveiliging op grote hoogte werken of een machine bedienen die niet de noodzakelijke veiligheidsvoorzieningen bevat. In dat geval legt de inspecteur het werk onmiddellijk stil en zegt tevens aan de werkgever een boete aan. Anderzijds is het denkbaar dat een niet beveiligde machine tijdens de inspectie niet in werking is. In die situatie wordt volstaan met een zgn. preventieve stillegging, hetgeen wil zeggen dat geen werkzaamheden met die machine mogen worden aangevangen zolang deze niet in veilige staat is gebracht. Een (preventieve) stillegging wordt pas opgeheven nadat de inspecteur zich er van heeft vergewist dat de overtreding door maatregelen ongedaan is gemaakt.

Constateert de inspecteur een direct beboetbaar feit, bijvoorbeeld het ontbreken van een RI&E, dan zegt hij/zij onmiddellijk boete aan. Het moment van constateren is bepalend. Dus ook wanneer een RI&E "in de maak" zou zijn volgt direct een boete.

De overige overtredingen worden in de regel met een waarschuwing afgedaan. Hierbij wordt de overtreding benoemd en wordt de werkgever de gelegenheid geboden om binnen een gegeven termijn alsnog aan de wettelijke verplichting te voldoen. Die termijn varieert afhankelijk van de aard van de overtreding van enkele dagen tot 3 maanden.

Wanneer de wet- en regelgeving geen concrete oplossingsrichtingen aangeeft om een overtreding op te heffen, dan wordt geen waarschuwing gegeven maar een eis gesteld. In de eis wordt concreet aangegeven op welke onderdelen aanvulling noodzakelijk is. Ook hieraan wordt een termijn verbonden.

Kenmerkend voor de inspecties is dat alle constateringen in schriftelijke correspondentie wordt vastgelegd. Ernstig beboetbare feiten en direct beboetbare feiten in een boeterapport dat aan het ministerie van SZW in Den Haag wordt toegezonden. Stilleggingen en opheffing daarvan, alsmede waarschuwingen worden in een brief aan de werkgever, met een afschrift naar de ondernemingsraad vastgelegd. Ook wanneer de geïnspecteerde onderwerpen in orde blijken te zijn volgt hiervan schriftelijk bericht.

In het geval dat een waarschuwing is gegeven of een eis gesteld, volgt na afloop van de relevante termijn waarbinnen opheffing dient plaats te vinden, een hercontrole. Wanneer dan blijkt dat de overtreding nog steeds niet (volledig) is opgeheven, wordt alsnog een boete aangezegd. Inspecties worden niet eerder afgerond dan nadat alle overtredingen opgeheven zijn.

9. Communicatie en verslaglegging

In het kader van dit project is er meerdere keren overleg geweest tussen het Productschap Wijn, het Productschap Dranken en de Arbeidsinspectie. Zij hebben hun leden op de hoogte gebracht van de aanstaande inspecties. De inspectiebezoeken zelf worden niet aangekondigd. Ook de resultaten van het inspectieproject zullen met de sociale partners in de diverse subbranches worden besproken.

De rapportage vindt plaats na de eerste fase van het project en geeft een overzicht van de geconstateerde overtredingen en het gebruik van de handhavinginstrumenten.