



**Sjöfartens
Arbetsmiljönämnd**

Lansering av den uppdaterade arbetsmiljöhandboken



Sjöfartens arbetsmiljöhandbok



Bakgrund till uppdateringen

Från fysiskt till digitalt format

Nya arbetssätt för det systematiska
arbetsmiljöarbetet

Anpassning efter Arbetsmiljöverkets
nya regelstruktur

Handboken blir ett bättre stöd i
vardagen!

Vad är nytt?

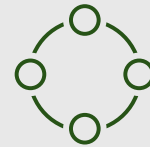
Innehållet grupperat i områden



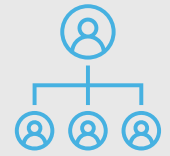
INLEDNING



**REGLER FÖR
ARBETSMILJÖ-
ARBETET**



**SYSTEMATISKT
ARBETSMILJÖ-
ARBETE**

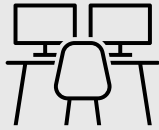


**ROLLER
OCH
ANSVAR**

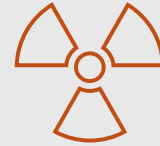
Innehållet grupperat i områden



**PLANERING
OCH
ORGANISERING
AV
ARBETSMILJÖ-
ARBETET**



**UTFORMNING
AV ARBETS-
PLATSER**



**RISKER I
ARBETSMILJÖN**



**ARBETS-
UTRUSTNING**



Nya illustrationer





**Manualer ersätts
av checklistor**

Över 200 checklistor...

Här är du: [Start](#) / [Jobba med arbetsmiljön](#) / Checklistor

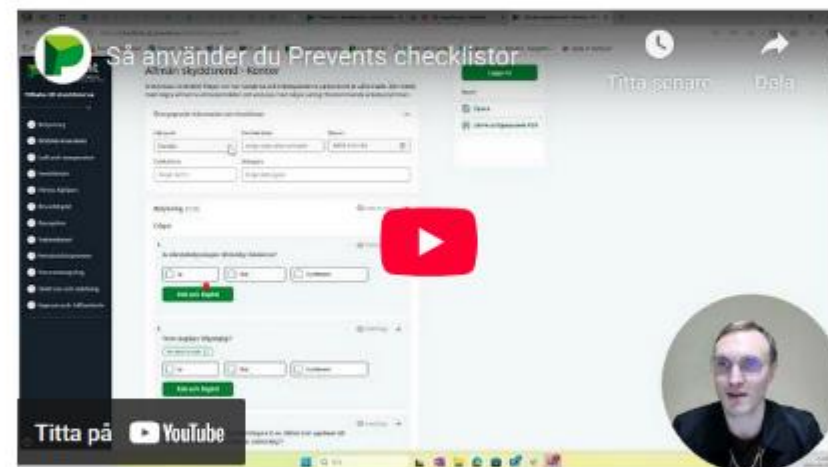
Checklistor om arbetsmiljö

Prevents kostnadsfria checklistor gör det lättare att undersöka arbetsmiljön, riskbedöma, föreslå åtgärder och följa upp. De kan fyllas i på datorn, surfplattan eller mobilen.

När du vill använda en checklista behöver du skapa ett konto eller logga in på prevent.se. Dela länken med övriga anställda som ska gå igenom checklistan. För att undersöka den psykosociala arbetsmiljön finns [Prevents enkäter](#).

 [Till Mina sidor](#)

Tips! Du kan skräddarsy din checklista genom att lägga till frågor. Se filmen.



Så använder du Prevents checklistor

Så använder du Prevents checklistor

Välj språk

Du kan nu översätta alla checklistor till engelska. Översättningen är AI-genererad. **Tänk på att du behöver göra valet innan du börjar fylla**

 Sök efter checklistor

 Sök

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z Å Ä Ö

Filtrera på bransch

Besöksnäringen ✕

Rensa filter ✕

Våra checklistor

Sortera efter A-Ö Ö-A

Hotellstädning

Checklistan tar upp frågor om hur lokaler och utrustning är utformade samt hur arbetet är organiserat för hotellstädare. Vid översyn av det systematiska arbetsmiljöarbetet hänvisas till andra checklistor

Restauranger och storkök

Checklistan innehåller frågor om hygien, utrustning, säkerhet och personalutbildning. Den används för att säkerställa en säker arbetsmiljö.



prevent

ARBETSMILJÖ I SAMVERKAN
SVENSKT NÄRINGSLIV, LO & PTK

Tillbaka till checklistorna



☐ OSA i det systematiska i

☐ Kunskaper

☐ Mål

☐ Arbetsbelastning

☐ Arbetstid

☐ Kränkande särbehandling

☐ Handlingsplan



11.

Dölj fråga

Genomförs regelbunden dialog med arbetstagarna angående:

AFS 2023:2 2§7

a) vilka arbetsuppgifter de ska utföra?



Ja



Nej



Ej relevant

Risk och åtgärd

b) vilket resultat som ska uppnås med arbetet?



Ja



Nej



Ej relevant

Risk och åtgärd

c) om det finns särskilda sätt som arbetet ska utföras på, och i så fall hur?



Ja



Nej



Ej relevant

Risk och åtgärd

d) vilka arbetsuppgifter som ska prioriteras när tillgänglig tid inte räcker till för alla arbetsuppgifter som ska utföras?



Så här kan du använda arbetsmiljöhandboken

Uppslagsbok med baskunskaper ger en bra grund för alla medarbetare

Skapa samsyn i arbetsmiljöarbetet

Regelhänvisningar



**Sjöfartens
Arbetsmiljönämnd**

OM SAN OCH SAMS

KONTAKT

INFORMATION IN ENGLISH



Vi verkar för en bättre arbetsmiljö till sjöss

LÄS MER

