

Søknad om Arbeidstilsynets samtykke

arbeidsmiljøloven § 18-9

Søknaden sendes kun til Arbeidstilsynet

Veiledning: <http://www.arbeidstilsynet.no>

Ansvarlig for søknad om samtykke til Arbeidstilsynet er tiltakshaver for tiltak som er søknadspliktig etter gjeldende plan- og bygningslov. Søker plikter å gi alle relevante opplysninger til Arbeidstilsynet, jf. arbeidsmiljøloven § 18-9 første og andre ledd og forskrift om administrative ordninger på arbeidsmiljølovens område § 12-1.

Søknaden gjelder							
Eiendom/ byggested	Gnr. 174	Bnr. 331	Festnr.	Seksjonsnr.	Bygningsnr.	Bolignr.	Kommune Ørland kommune
	Adresse Havneveien 1				Postnr. 7142	Poststed UTHAUG	

Arbeidsplasser (jf. Arbeidsplassforskriften § 1-4 nr. 2)			
☒ Eksisterende arbeidsplasser		☐ Framtidige arbeidsplasser	
☒ Faste arbeidsplasser		☐ Midlertidige arbeidsplasser	
Antall ansatte totalt 4-6	☐ Utleiebygg	Antall virksomheter 1	

Beskrivelse av arbeidets art, arbeidsplassene, prosesser og aktiviteter
Hvis nødvendig, bruk eget vedlegg gruppe L
Se L2

Vedlegg	Beskrivelse av vedlegg	Gruppe	Nr. fra – til	Ikke relevant
	Søknad om tillatelse til tiltak – Byggblankett 5174 med vedlegg	L	1 –	☐
	Søknad om tiltak uten ansvarsrett - Byggblankett 5153 med vedlegg	L	–	☒
	Beskrivelse av type arbeid og/eller prosesser	L	–	☒
	Aktuelle arbeidsmiljøfaktorer – løsninger beskrevet og dokumentert	L	2 –	☐
	Dokumentasjon på ansattes medvirkning (AMU), verneombud	L	3 –	☐
	Dokumentasjon på arbeidsgivers medvirkning	L	4 –	☐
	For utleiebygg; antall leietagere/virksomheter/navn	L	–	☒

Faktura mottaker (hvis annen enn tiltakshaver)			
Navn	Organisasjonsnr.	Bestillerreferanse	
Adresse	Postnr.	Poststed	
Fakturerreferanser	Prosjektnr. 2018	☐ EHF-faktura	☐ Faktura på papir

Underskrift			
Tiltakshaver			
Navn Grøntvedt Næringsbygg AS	☐ Enkeltperson	Fødselsnr.	
Postadresse Havneveien	☐ Foretak/ lag/sameie	☐ Off. virksomhet	Organisasjonsnr. 979959567
Postnr. 7142	Poststed UTHAUG	Telefon (dagtid) 72515900	Mobilteltelefon 91546244
Dato 8/6-2020	Tiltakshavers underskrift		E-postadresse bg@grontvedt.no
Gjentas med blokkstaver			



Dette skjemaet kan legges ved som et vedlegg til
«Søknad om Arbeidstilsynets samtykke – byggblankett 5177»
Se www.arbeidstilsynet.no/byggemelding
Eventuell supplerende informasjon, som funksjonsbeskrivelse, må legges ved dette skjemaet.

Dokumentasjon av inneklima

Denne sjekklisten kan benyttes som grunnlag for dokumentasjon av inneklima ved søknad til Arbeidstilsynet etter arbeidsmiljøloven § 18-9. Se også veiledningen *Klima og luftkvalitet på arbeidsplassen* (best.nr. 444).

Søker/melder (etter arbeidsmiljøloven § 18-9)		Arbeidsgiver ¹ (for brukere av bygget)	
Navn (med blokkbokstaver):		Navn (med blokkbokstaver):	
Anlegget er prosjektert av: FOSEN VENTILAJON AS		Tiltakshaver (byggherre) eller arbeidsgiver: Grøntvedt Næringsbygg AS	
Adresse BJUGNVEIEN 570		Adresse Havneveien	
Postnr. 7160	Poststed BJUGN	Postnr. 7142	Poststed UTHAUG
Organisasjonsnummer 912 564 142		Organisasjonsnummer 979 959 567	
Kontaktperson Frode Overrein		Kontaktperson Bjørnar Grøntvedt	
Telefon 913 63 683	E-post frode@fosenventilasjon.no	Telefon	E-post bg@grontvedt.no
Dato 10/6 - 2020	Underskrift FRODE OVERREIN	Dato 11/6 - 2020	Underskrift

1. Grunnleggende forutsetninger for beregninger og dimensjonering	
1.1 Ulike lokalers funksjon (kontor, forretning, frisør osv.)	Angis i tabell 1
1.2 Personbelastning – normverdi for luftmengde er 7–10 l/s pr. person	Angis i tabell 1 under a)
1.3 Byggematerialer/inventar	Angis i tabell 1 under b)
1.4 Forurensning fra prosesser/aktivitet	Angis i tabell 1 under c)
Beskriv ev. forurensning fra prosesser/aktivitet: Filetering av fisk, mye vann i lokalene	
Oppgi akseptkriterier: Eget ventilasjonsanlegg med kryssgjenvinner	
Beskriv tiltak: Avtrekkshetter over varmlinje, pizzaovn og oppvask eget ventilasjonssystem	
1.5 Hensyn tatt ved plassering av luftinntak (Trafikk, avkast prosess/ventilasjon, varme, fuktinntrenging, annet)	
Plassering: luftinntak på vegg	Hvilke hensyn er tatt ved plassering: min 4 meter over terreng, mot nord/ nordøst

¹ Ikke aktuelt for utleiebygg dersom bruker ikke er bestemt.

1.6 Intern varmebelastning (belysning, data, maskiner mv.) benyttet ved beregning av temperatur, i watt (w)	
Type intern varmebelastning:	Watt (w):
1.7 Solavskjerming av solbelastede vinduer	
Beskriv: Solavskjerming er vurdert, omfang vil bli kartlagt i detaljprosjekteringen	
1.8 Uteetemperatur (klimadata for Norge) som grunnlag for beregnet innetemperatur (se pkt. 3.2)	
Sommer 23 °C	Vinter -15 °C
1.9 Inngår kravspesifikasjon for klima og luftkvalitet i kontrakter? ☒ Ja ☐ Nei	
Hvis nei, beskriv hvordan overholdelse av normen sikres:	

2. Ventilasjon/luftkvalitet			
2.1 Funksjonsbeskrivelse og underlag for utforming og dimensjonering av prosessventilasjon/avsug, følger vedlagt ☒ Ikke aktuelt ☐ Ja ☐ Nei			
For prosesser oppgi forurensningskilde ev. type kjemikalier.			
2.2 Luftmengder skal angis i vedlagt tabell 1 med basis i personbelastning, byggematerialer og eventuelle prosesser og aktiviteter. Se veiledning til skjema.			
2.3 Tillegg i luftmengde for å kompensere for reduksjon under drift:			10 %
2.4 Mulig kapasitetsøkning:	For enkeltrom:	10 %	For sentrale installasjoner:
			10 %
2.5 Filterklasse		☒ Tilluft, EU	☒ Før varmegjenvinner, EU
2.6 Er rom med røyking eller annen forurensning sikret mot forurensningsspredning i bygningen?		☒ Ja	☐ Nei
2.8 Varmegjenvinning		☒ Ja	☐ Nei
Hvilken type? Kryssveksler			
2.10 Benyttes omluft?		☐ Ja	☒ Nei
Omluft reduserer kvaliteten på inneluften og må derfor beskrives nedenfor.			
Hvis ja, gi en beskrivelse:			
2.11 Luftfukter		☐ Ja	☒ Nei
Hvis ja, beskriv hygienrutiner:			

3. Termisk inneklima	
3.1 Temperaturkontroll fremgår av egen funksjonsbeskrivelse vedlagt ☒ Ja ☐ Nei	
(Oppvarming, kjøling, kaldrassikring, nattsinking, styringsfunksjoner, samvirkning med ventilasjon).	
Hvis nei, gi en beskrivelse: Temperatur på ventilasjonsluften styres av ventilasjonsaggregat som er utstyrt med varmegjenvinner, varmebatteri og evt. kjølebatteri.	
3.2 Operativ innetemperatur er beregnet og lagt til grunn ved dimensjonering.	☐ Ja ☒ Nei
3.3 Lufthastighet i oppholdssonen skal ikke overskride	0,2 m/s

4. Anlegg, drift og vedlikehold	
4.1 Beskriv rutiner for rydding og renhold av bygning, bygningsdeler, kanaler og installasjoner	Ansvarlig virksomhet:
a) I byggeperioden: Ventilasjonskanaler blendes fortløpende under montasjeperioden. Dette for å sikre at kanaler og ventilasjonsautstyr er rene når lokalene tas i bruk.	Ventilasjonsentreprenør
b) Sluttrensjøring før overlevering Byggvask	Bygg entreprenør
c) Er det avtalt dokumenterbare akseptkriterier for renhet?	☒ Ja ☐ Nei
4.2 Er atkomst og plass for inspeksjon, måling, renhold og vedlikehold av kanaler og aggregater tilrettelagt?	☒ Ja ☐ Nei
4.3 Ansvarlig virksomhet for kontroll og dokumentasjon av:	
a) Innregulering: Ventilasjonsentreprenør	
b) Funksjon og resultat i forhold til oppsatte funksjonskrav: Ventilasjonsentreprenør og byggherrens kontrollør	
4.4 Ansvarlig virksomhet for drifts- og vedlikeholdsinstruks:	
Hver enkelt entreprenør leveres FDV, sammensettes av bygg/hovedentreprenør	
4.5 Ansvarlig virksomhet for opplæring av driftspersonell/brukere:	
Hver enkelt entreprenør	
4.6 Fremgår ansvar og oppgaver etter pkt. 4.1 – 4.5 av kontrakter?	☒ Ja ☐ Nei
4.7 Har byggherre internkontrollsystem som ivaretar inneklima?	☒ Ja ☐ Nei
Hvis nei, gi begrunnelse	
5. Utfyllende informasjon	
Gi eventuell utfyllende informasjon her:	

Elektronisk versjon. Godkjent september 2015)

Arbeidstilsynet Midt-Norge
Postboks 4720 Torgarden,
7468 Trondheim



Kyrksæterøra, 17.06.20

1906 ARBEIDSMILJØFAKTORER VED PÅBYGG FOR GRØNTVEDT NÆRINGSBYGG AS, FILETERINGS-AVDELING UTHAUG

Vi har følgende opplysninger om arbeidsmiljøfaktorer for påbygget til Grøntvedt Næringsbygg på Uthaug, på Ørlandet.

1. Innledning/ Organisering av lokalene:

Påbygg for filetavdeling oppå den eksisterende produksjonshallen på Uthaug skal brukes til Grøntvedt Pelagic sin egen virksomhet. Hovedanlegget til Grøntvedt ligger på samme sted, og her er blant annet bedriftens fiskeforedlingsanlegg og administrative funksjoner lokalisert. I det nye påbygget vil arbeidsoppgavene være knyttet til filetering av sild og makrell. Ca. 4-6 personer vil komme til å arbeide i filetavdelingen ca. 200 dager i året.

Påbygget skal oppføres oppå eksisterende produksjonshall. Påbygget oppføres sandwichbygg med bærekonstruksjon i stål. Det skal være vinduer i vegg mot sørøst for å gi dagslys inn i avdelingen.

Hallens klima skal styres med klimasystem produsert av Fosen ventilasjon as.

Vedlegg E5, E6 og E10 viser tekniske føringer og maskinelt utstyr i bygget.
Eksisterende miljøstasjon med containere for avfall skal benyttes.

Fileteringen skal skje ved hjelp av automatisert produksjon. Fisken kommer inn i filetavdelingen gjennom rør opp fra 1. etasje (mottaksrommet). Inntaket til fileteringsavdelingen er i påbyggets sørvestre hjørne, se vedlegg E11. Ferdige fileter i pakker transporteres ut fra anlegget i rør til fryseri, evt. 1. etasje.

2. Ulykkesrisiko.

I den nye fileteringshallen vil maskinelt utstyr ha sikkerhetsvern og nødstop. Det skal være dør i port mot sørøst. Porten skal være helautomatisk og rømningssikker. Arbeidsposisjoner over gulvhøyde for operatører skal sikres med rekkverk på alle sider og sklisikker overflate. Det samme gjelder trapper opp til arbeidsposisjoner.

Alle ansatte skal gis tilstrekkelig opplæring i de arbeidsoperasjoner de er satt til å utføre og interne krav til bruk av verneutstyr og bekledning iht. risikovurderinger gjort av bedriften skal etterfølges. Alle ansatte skal kjenne innholdet i bedriftens internkontrollsystem. Det blir fortløpende og registrert

HMS-sikkerhet i Grøntvedt Pelagic generelt, og evt. nesten-ulykker for å iverksette tiltak for å redusere risiko i virksomheten. Dette knytter seg til ulike lokasjoner i bedriften.

Arbeidsgiver skal sørge for at arbeidstakerne bruker personlig verneutstyr.

3. Drift, vedlikehold og renhold

Renholdssystemene skal kobles til eksisterende renholdsstasjon/ -rom i 1. etasje med høytrykkspylerer ved alle maskiner. Etablerte prosedyrer for renhold i fiskeforedlingsindustrien skal følges, med skum, desinfisering og spyling.

Ventilasjon prosjekteres av Fosen Ventilasjon. Nytt ventilasjonsanlegg skal plasseres i teknisk rom i påbyggets nordlige hjørne.

Det prosjekteres ifht. brannsikkerhet i tiltaksklasse 2 iht. TEK17. Bygningen skal utstyres med nye rømningsplaner, og opplæring i nødvendige prosedyrer skal gis av byggets eier.

4. Inneklima og ventilasjon.

Volumet på fileteringsavdelingene er 455,6 m² (BRA) + gangareal på 85,3 m². Det prosjekteres ventilasjon for fileteringshallen iht. krav og intensjoner i NS-EN 13799;2007 og NS-EN 15251 + NA 2014 Beskrivelsestekster for installasjoner. Ventilasjonsanlegg prosjekteres og installeres av Fosen Ventilasjon. De klimatekniske installasjonene er dokumentert i Arbeidstilsynets skjema nr. 444 vedlagt, med luftmengdeberegningsskjema.

Temperatur i lokalene krever spesiell bekledning. Arbeidsgiver skal sørge for at arbeidstakerne bruker riktig og personlig bekledning og verneutstyr, tilpasset temperatur og arbeidsoppgaver.

5. Forurensninger i arbeidsatmosfæren.

Anlegget prosjekteres og utføres etter gjeldende forskrifter og inneholder evakueringsplan. Det benyttes ingen kjemikalier i arbeidsprosessene som skal foregå i bygget, kun rene råvarer og vann.

6. Kjemisk og biologisk helsefare.

Renholdssystemer krever bruk av godkjent vaske- og desinfeksjonsmidler. Ved de aktuelle arbeidsoperasjoner skal påbudt verneutstyr iht. arbeidsgivers IK-system benyttes.

7. Stråling.

Det er ingen strålingsfare.

8. Støy og vibrasjoner.

Virksomheten som skal foregå i næringsarealene er av en karakter som kan skaper noe støy på grunn av maskiner. Støyen vil komme av lave vibrasjoner fra elektriske motorer og transportbånd, vifter, og ventilasjon. Det skal benyttes hørselsvern som tilfredsstiller krav i forskrift om personlig verneutstyr. Der det er mulig skal støyen reduseres, som ved isolering, innbygging.

9. Arbeidslokaler og adkomstveier.

Arbeidslokalene har adkomst for operatører gjennom trapp opp fra 1. etasje i påbyggets sørvestre hjørne. Fileteringsavdelingen er en ren arbeidsavdeling. De ansatte skal benytte eksisterende personalsosiale soner, med kantine, pauserom, toaletter og garderober i 1. etasje. Møterom og administrasjon er tilgjengelig i 2. etasje med tilkomst via heis og trapp. Se vedlegg E11-E14.

Det er ikke hensiktsmessig ut i fra arbeidsoppgavene som skal foregå i fileteringsavdelingen å prosjektere med tanke på universell utforming. Lokalene egner seg ikke for personer med nedsatt funksjonsevne i noen tilfeller.

Varemottak og utkjøring vil ikke endres som følge av påbygget, men kobles sammen med eksisterende logistikk.

Lokalene utformes i tråd med gjeldene lover og forskrifter og tilfredsstiller arealmessige minstekrav. I produksjonslokalet vil laveste himlingshøyde under konstruksjoner være 5,8 meter.

10. Transportveier og varemottak.

Varemottak og utkjøring vil ikke endres som følge av påbygget, men kobles sammen med eksisterende logistikk. Vareleveranser skal fra før være sikret utvendig ihht. veinormalen (Statens vegvesens håndbok N100), se situasjonskart vedlegg D1 og vedlegg D2. Det er tilstrekkelig plass til mottak av semitrailere utenfor eksisterende bygg, også når produksjonen øker som følge av omsøkte tiltak. Fileteringsavdelingen vil generere noe mer transport.

Personalinngang til fileteringshallen er via trapp i påbyggets sørvestre hjørne, separert fra varetransport inn og ut av avdelingen. Personalet skal benytte hovedinngang til eksisterende bygg og etablerte personalsosiale fasiliteter, jf. pkt. 9.

11. Uteområde.

Det er vedlagt situasjonsplan (Vedlegg D1 og D2).

12. Lysforhold.

Det skal være dagslys i fileteringsavdelingen mot sørøst, men ikke utsikt. Hallen vil få nødvendig kunstig belysning ihht. selskapet for lyskultur sine normer, og beregnet i forhold til arbeidets art og behov. Det vil ikke være faste operatører som kun jobber ved fileteringsavdelingen, men ansatte som rullerer på arbeidsoppgaver flere ganger i løpet av en dag, for å oppnå størst mulig variasjon i arbeidet. I sosiale soner er det både dagslys og utsikt.

13. Rømningsveier.

Bygningen tilhører brannklasse 1 og risikoklasse 2. Fileteringsavdelingen er egen branncelle, det samme er slusen/ gangen på vestsiden som går til nutrifabrikken mot sjøen og nordvest. Det skal være brannrør i hver ende av slusen. I forhold til brann- og rømning prosjekteres det ihht. dette, i samsvar med TEK17.

Det skal monteres automatisk brannalarmanlegg i fileteringsavdelingen. Det monteres også røykdetektorer. Disse aktiveres automatisk ved deteksjon av røyk eller brann. Ledelys monteres også. I forhold til rømning kreves det to uavhengige rømningsveier.

Bygningen skal utstyres med rømningsplaner, og opplæring i nødvendige prosedyrer skal gis av byggets eier.

14. Personalrom

Utforming av alle personalrom er planlagt av Grøntvedt Pelagic sin daglige leder og verneombud, og godkjent tidligere. Det er adskilte garderober med dusj og toaletter, samt kantine, pauserom, møterom og kontorer i eksisterende bygg, se vedlegg E11-E14.

15. Førstehjelpsutstyr.

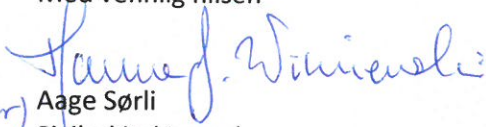
Det skal finnes førstehjelpsutstyr plassert lett tilgjengelig på hensiktsmessige sted i lokalet.

Førstehjelpsutstyret skal oppbevares i lett tilgjengelige og merkede skap. Utplassering av evt. annet medisinsk utstyr tilpasset risikovurdering av produksjonen må gjøres av Grøntvedt Pelagic og merkes tydelig.

16. Ergonomi.

Arbeidsplasser i fileteringshallen skal i den grad det er mulig utstyres med utstyr som kan bidra til å redusere den fysiske belastningen for ansatte mest mulig. For eksempel skal maskinelt utstyr ha ergonomiske tilpasningsmuligheter for å justere arbeidshøyde og lys. I tillegg skal ansatte rullere på arbeidsoppgaver flere ganger i løpet av en dag, for å oppnå størst mulig variasjon i arbeidet.

Med vennlig hilsen


(for) Aage Sørli
Sivilarkitekt mnl

Kopi: Tiltakshaver: Grøntvedt Næringsbygg AS v/ Bjørnar Grøntvedt
Ørland kommune v/ Arne Nordgård

ERKLÆRING

BYGGEPLANER FOR PÅBYGG FOR FILETERINGSAVDELING PÅ UTHAUG.

Jeg har gjennomgått planene for påbygg for fileteringsavdeling på Grøntvedt Pelagic sitt anlegg på Uthaug, og konstaterer at planene medfører hensiktsmessige og gode lokaler.

Byggeplanene vil etter arbeidstakers oppfatning bidra til et trygt arbeidsmiljø.

Ørland 08 / 06 2020

(Verneombud, Unni B. Lysø)

ERKLÆRING

BYGGEPLANER FOR PÅBYGG FOR FILETERINGSAVDELING PÅ UTHAUG.

Jeg har gjennomgått planene for påbygg for fileteringsavdeling på Grøntvedt Pelagic sitt anlegg på Uthaug, og konstaterer at planene medfører hensiktsmessige og gode lokaler.

Byggeplanene vil etter arbeidsgivers oppfatning bidra til et trygt arbeidsmiljø.

Ørland 8. 6. 2020

(Daglig leder arbeidsgiver,

Eivind Grøntvedt)