



I-6 B

PRIMEX BIOCHEMICALS AS
Postboks 254
NO 5501 HAUGESUND

Vi innvilger søknaden om samtykke, med vilkår

Saken gjelder Karmøy - Gnr/bnr - 58/93 - Hovedgaten 8A - søknad om samtykke.

Vi viser til:

- Søknad av 27.11.2020 om samtykke etter arbeidsmiljøloven § 18-9. Vi mottok søknaden fra I K GABRIELSEN på vegne av PRIMEX BIOCHEMICALS AS.
- Vårt brev av 08.12.2020 med foreløpig svar – melding om saksbehandlingstid
- Vårt brev av 14.01.2021, om manglende opplysninger – varsel om avslag på søknad
- Tilbakemelding av 24.02.2021, med ytterligere opplysninger
- Vårt brev av 04.03.2021, om manglende opplysninger – varsel om avslag på søknad
- Tilbakemelding av 08.04.2021, med ytterligere opplysninger og revidert plantegning.
- Vårt mangelbrev av 19.04.2021, om manglende opplysninger – varsel om avslag på søknad
- Tilbakemelding av 01.06.2021, med ytterligere opplysninger

Søknaden omfatter tiltakstype Endring av bruk - bruksendring og bygningstype restaurant- og kafébygning.

Bruksareal (BRA) for tiltaket er 97 m².

Det søkes om samtykke i forbindelse med bruksendring av eksisterende butikk på grunnplan i Hovedgaten 8A. Lokalene skal benyttes til bevertning/take-away, sushi-utsalg. Det er opplyst at lokalene ikke skal brukes til produksjon, kun som et utsalgssted, og at lokalet vil bli nyrenovert.

I åpningstiden vil det være to til tre ansatte på jobb.

Vår behandling er basert på følgende mottatt dokumentasjon:

- 1 Søknadsskjema, byggblankett 5177 – datert 25.11.2020
- 2 Dokumentasjon på medvirkning – datert 26.11.2020
- 3 E-post med tilbud på avtrekksvifte – datert 16.10.2020
- 4 Tegning av plan og snitt – datert 20.10.2020
- 5 Situasjonsplan – datert 24.09.2020
- 6 Kopi av søknad til kommunen om rammetillatelse m. vedlegg – datert 25.11.2020
- 7 Tegning av plan og snitt, med påført bruksareal – datert 20.10.2020



- 8 Fasadetegninger – datert 05.02.2021
- 9 Skriv med opplysninger om aktuelle arbeidsmiljøfaktorer – datert 24.02.2021
- 10 Sjekkliste for krav til fysisk arbeidsmiljø – datert 24.02.2021
- 11 Revidert tegning av plan og snitt – datert 07.04.2021
- 12 Sjekkliste for dokumentasjon av inneklime og tabell med beregning av luftmengder – datert 07.04.2021
- 13 Sjekkliste for vurdering av arbeidsmiljøfaktorer – datert 07.04.2021
- 14 Skriv med tilbakemelding på vårt mangelbrev av 19.04.2021 – datert 01.06.2021

Arbeidstilsynets vedtak

Arbeidstilsynet gir samtykke til planene, med vilkår som beskrevet nedenfor. Vedtaket har hjemmel i arbeidsmiljøloven §§ 18-9 og 18-6 sjette ledd og forskrift om administrative ordninger på arbeidsmiljølovens område § 12-2 første ledd.

Tiltakshaver må sørge for at vilkårene for dette samtykket blir fulgt opp, eventuelt i samarbeid med arbeidsgivere/leietakere, jf. arbeidsmiljøloven § 18-6 sjette ledd. Se også arbeidsplassforskriften § 1-3 fjerde ledd som regulerer utleiers ansvar.

Vedtaket om samtykke er kun gyldig hvis vilkårene nedenfor blir oppfylt. Arbeidstilsynet kan gjennomføre tilsyn for å kontrollere om vilkårene er oppfylt og om tiltaket er utført i samsvar med planene.

Vi gir samtykke på bakgrunn av de opplysningene og planene som framgår av søknaden. Merk at samtykke ikke er en godkjenning av bygningen, lokalene, arbeidsplassene eller det fysiske arbeidsmiljøet. Det er tiltakshaver/arbeidsgiver som har det løpende ansvaret for at lov og forskriftskrav blir overholdt, og for at arbeidsmiljøet er tilfredsstillende under bruk.

Arbeidstilsynets vurderinger

I vedlagt skriv datert 24.02.2021, er det opplyst at det lokalet skal brukes som et utsalgsted for virksomheten sin Shushi-meny, som take-away. Det skal ikke være servering inne i lokalet.

Arbeidsoppgaver innebærer utpakking og klargjøring av råvarer, produksjon av sushibasert mat og salg og kundemottak.

Det skal ikke gjøres større produksjon av varm mat i lokalene, dette utføres i eget lokale på annen lokalitet. Det er ingen store maskiner eller produksjonsapparater i lokalene, arbeidet innebærer hovedsakelig bruk av håndverktøy.

Sammen med søknaden har vi mottatt tilbud på avtrekksvifte med dampflette og fettfilter. I vedlagt vurdering av arbeidsmiljøfaktorer er det også opplyst om avtrekkshette for frityrsteking.

I tilbakemelding av 08.04.2021, er det lagt ved sjekkliste for dokumentasjon av inneklime, sammen med tabell med beregning av luftmengder.



I tabell med luftmengder går det frem at det planlegges med luftmengder på 7 l/s pr person, og tillegg for utlufting fra materialer på 1 l/s pr. m², for alle rom utenom tilberedning, der det benyttes tillegg på 1,5 l/s pr. m².

Ifølge arbeidsmiljøloven § 4-4(1) skal fysiske arbeidsmiljøfaktorer som inneklima være fullt forsvarlig. I forskrift om utforming og innretning av arbeidsplasser og arbeidslokaler § 2-14 er det også satt krav om tilfredsstillende klima, mellom annet med hensyn til luftkvalitet og temperatur.

Ifølge arbeidsplassforskriften § 7-1 skal arbeidslokale og arbeidsplasser eller andre områder der arbeidstakere har tilgang, og der arbeidet eller prosesser kan medføre forurensning av luften, ha mekanisk ventilasjon og prosesstilpasset avsug.

I Arbeidstilsynets veiledning om klima og luftkvalitet på arbeidsplassen, best.nr. 444, er det gitt normer for luftmengder som er nødvendig ut fra antall personer, størrelse på lokalet og arbeidsprosesser, for å sikre tilfredsstillende luftkvalitet. Se følgende link for veiledning om krav til ventilasjon:

<https://www.arbeidstilsynet.no/tema/byggesak/veiledning-til-dokumentasjonskrav-ved-soknad-om-arbeidstilsynets-samtykke/krav-til-ventilasjon/>

Som nevnt i vårt brev om mangler, datert 19.04.2021, er det i veiledningen gitt norm på luftmengder på 7 – 10 l/s pr. person. Tillegg i luftmengde for utlufting fra materiale vil avhenge av type materiale som blir benyttet. I Arbeidstilsynet sin veiledning er det anbefalt luftmengde på 1,4 - 2 l/s pr. m² ved normal materialbruk. For lavere luftmengder, ned til minimum 0,7 l/s pr. m², er det forutsetning om at det benyttes materiale med dokumentert lav emisjon. Videre går det frem at en må beregne tillegg i luftmengden for forurensende prosesser, dersom ikke effektive tiltak hindrer utslipp til luften.

Valgt tillegg for luftmengder i kundemottak i restauranten, på 1 l/s pr. m², forutsetter dermed at det benyttes lavemitterende materialer.

I tilbakemelding av 01.06.2021, er det opplyst at kundemottak består mer eller mindre i sin helhet av materialer med lav emisjon. Tilberedning har et eget avtrekksanlegg for å sikre at luft ikke siver inn i kundemottak.

Vi har ikke mottatt dokumentasjon på bruk av lavemitterende materialer, men har kommet til at vi likevel gir samtykke. Vi minner om at et samtykke ikke er en godkjenning og dersom det senere oppstår inneklimaproblem vil Arbeidstilsynet kunne gi pålegg om nødvendige utbedringer.

Ifølge arbeidsplassforskriften § 3-8, er det krav om rom for renholdsutstyr, som er innredet og utstyrt i samsvar med den planlagte rengjøringsmetoden.

I vedlagt vurdering av arbeidsmiljøfaktorer er det opplyst at det er eget skap for renhold på lager, som skal benyttes for renhold av «ren» sone hvor det er tilberedning av mat. Videre er det tilgjengelig eget skap ute i sone for kundemottak.

Vi legger dermed til grunn at det er lagt til rette for oppbevaring av renholdsutstyr.



Ifølge forskrift om utforming og innretning av arbeidsplasser og arbeidlokaler § 3-4 skal arbeidsplasser normalt ha atskilte garderobes for kvinner og menn. Ifølge kommentar til § 3-4 er atskilte garderobes hovedregelen.

For virksomhet der arbeidsoppgavene eller helsemessige forhold gjør det nødvendig med skifte til arbeidsklær og/eller dusj, skal det som klar hovedregel være atskilte garderobes.

Vi legger til grunn at arbeidsoppgaver i tilknytning til produksjon og tilberedning av mat, krever skifte til arbeidsklær. Med vekt på at det er små lokaler og ikke skal være mer enn to til tre på jobb, har vi i dette tilfellet kommet til at vi godtar løsning med felles garderobe.

I vårt brev av 19.04.2021, om manglende opplysninger, ble det vist til krav om tilrettelegging for ansatte med nedsatt funksjonsevne, jf. arbeidsmiljøloven § 4-1(5) og arbeidsplassforskriften § 2-4.

I vedlegg til søknaden, med vurdering av arbeidsmiljøfaktorer, er det opplyst at adkomst, kundemottak og arbeidsposter er godt tilpasset arbeidstakere med nedsatt funksjonsevne. Det er vist til snurektangel på toalett på 1,3 * 1,8 meter, og vi forstår det slik at det er utformet som et ensidig handikaptaolett.

I plantegningene var det ikke oppgitt mål på toalettet og for gang utenfor toalettet, og hva slags standard for universell utforming som er lagt til grunn for utforming, dimensjonering og innredning.

I tilbakemelding av 01.06.2021, er det vist til at det er gode arbeidssoner for ansatte og dette gjelder også størrelse på toalett. Ut fra hvordan arbeidsstillinger vil være i en take-away-restaurant mener en at det er lite sannsynlig at en ansatt i kan ha stor grad av nedsatt funksjonsevne. En mener det er tilrettelagt så langt som rimelig og mulig ift. arbeidet som skal utføres, dvs. arbeid med tilberedning av mat, kundebehandling, levering av mat, vask og renhold.

Som nevnt ovenfor mener vi at det ikke er dokumentert at det er ivare tatt krav til universell utforming av lokalene, herunder utforming av handikaptaolett og tilkomst fra gang utenfor toalettet. Etter våre beregninger er bredde på gang utenfor handikaptaolett på om lag 1,1 meter. Bredde er dermed mindre enn snusirkel for rullestol, som krever diameter på 1,5 meter.

Ut fra en helhetlig vurdering, med vekt på virksomhetens art og antall arbeidstakere, har vi i dette tilfellet kommet til at vi likevel gir samtykke til planene. Vi gjør oppmerksom på at ev. endring i bruk, f.eks. bruksendring, og endring i antall arbeidstakere, kan medføre at det vil stilles strengere krav til tilrettelegging.

Ifølge arbeidsplassforskriften § 2-10 skal arbeidsplasser ha dagslys og utsyn, med mindre en kommer inn under unntak gitt i bokstav § 2-10 bokstav a – d. Ifølge kommentar til § 2-10 stilles det ikke krav om dagslys og utsyn for midlertidige og skiftende arbeidsplasser. Kortvarige, daglige arbeidsoperasjoner eller midlertidig arbeid i rom som ikke oppfyller kravene vil kunne godtas.

I lokalene er det det større vinduer i fasade ut mot gateplan. Vi legger til grunn at ansatte vil bevege seg mellom kundemottak og tilberedning, og dermed har tilgang til dagslys og utsyn gjennom arbeidsdagen.



Ifølge forskrift om utforming og innretning av arbeidsplasser og arbeidslokaler § 2-8, skal romhøyde i arbeidsrom og personalrom avpasses i forhold til rommets gulvareal og den virksomheten som skal drives der. Det skal særlig tas hensyn til ventilasjonsanlegg, belysning og innredningens dimensjoner.

Ifølge kommentar til § 2-8 bør netto romhøyde ikke være under 2,7 m. Videre går det frem at arbeidslokaler med romhøyde mindre enn 40 m² kan ha midlere romhøyde ned til 2,4 m.

Ifølge snitt-tegning som vi har mottatt sammen med søknaden, går det frem at romhøyde i kundemottak, med gulvareal på 60 m², er på 2,55 meter. Med vekt på at kundemottak er åpent rom mot fasade med store vinduer, har vi kommet til at vi likevel gir samtykke.

I arbeidsplassforskriften § 3-5, går det frem krav om spiserom. I Arbeidstilsynets kommentar til § 3-5, går det fram at spiserom bør være skjermet fra kunder og ivareta behov for integritet. Det bør ha et gulvareal på minst 1,2 m² pr. person og en minste romstørrelse på 6 m². Ifølge arbeidsplassforskriften § 2-10 skal spiserom om mulig ha dagslys og utsyn.

I reviderte plantegninger, datert 07.04.2021, er det tegnet inn område med spiserom for ansatte fremfor vindu i fasade. Vi gir samtykke på vilkår om at areal som er satt av for spiserom blir utformet som et eget rom på minst 6 m².

I arbeidsplassforskriften § 3-6, går det frem at det skal stilles til rådighet tilstrekkelig og egnede dusjer for arbeidstakere dersom arbeidets art eller helsemessige forhold gjør at det er krav om det. Videre går det frem at «*Dersom dusjrom eller håndvasker er atskilt fra garderobene, skal det være lett tilgang mellom dem.*»

Ifølge Arbeidstilsynets forvaltningspraksis er det normalt krav om dusj i arbeidslokale som blir benyttet, eller er planlagt benyttet til fysisk krevende arbeid, skittent arbeid, arbeid med illeluktende stoff, eller arbeid med giftige eller helsefarlige stoff. Jf. kommentar til arbeidsplassforskriften § 3-6.

I tilbakemelding av 08.04.2021, er det opplyst at arbeidet innebærer produksjon av sushibasert mat og frityrsteking.

I skriv av 01.06.2021, går det frem at en mener take-away-sushi ikke avgir større lukt og stekeos/frityr. I tillegg er det egen avtrekksvifte. En mener dermed at det ikke er behov for dusjrom.

Vi legger til grunn at det utføres arbeid som innebærer at det kan avsettes lukt. I tilknytning til at lokalene brukes til restaurant/kafébygning mener også at det må legges til rette med tilgang til dusjrom. Vi setter derfor vilkår om tilgang til dusjrom.

Begrunnelse for vilkår

Vi har ikke mottatt tilstrekkelige opplysninger om at spiserom og tilgang til dusj er i tråd med gjeldende krav. Derfor stiller vi vilkår med følgende begrunnelse:

Vilkår: Dusj

Tiltakshaver skal sørge for at dusjer på arbeidsplassen blir innredet og utstyrt i tråd med gjeldende



forskriftskrav og forvaltningspraksis.

- Dere må sende redegjørelse og plantegning til Arbeidstilsynet så snart som mulig, og før tiltaket tas i bruk, jf. arbeidsmiljøloven § 18-5 første ledd. Dokumentasjonen skal vise at kravene er ivaretatt.

Krav til dusj

Arbeidsplassforskriftens § 3-2 stiller generelle krav til hvordan personalrom skal dimensjoneres og innredes. Forskriften sier blant annet at det skal tas hensyn til

- arbeidets art (bokstav a)
- det største antallet arbeidstakere som normalt bruker rommet samtidig (bokstav b)
- at virksomheten skal kunne sysselsette både kvinner og menn (bokstav d)
- at det i personalrom ikke skal plasseres eller installeres annet utstyr enn det som er knyttet til den naturlige aktiviteten i rommet (bokstav d). Det betyr at det som hovedregel ikke er akseptert å blande ulike funksjoner, som dusj og toalett(er), i samme rom.

Krav til dusj spesielt framkommer av arbeidsplassforskriften § 3-6 og suppleres av forskriftens kommentardel, andre aktuelle bestemmelser i forskriften og veiledninger. Det stilles krav til tilstrekkelige og egnede dusjer hvis arbeidet eller helsemessige forhold krever det. Eksempler på dette er

- fysisk krevende arbeid
- skittent arbeid
- arbeid med illeluktende stoffer
- arbeid med giftige eller helsefarlige stoffer

Dusjene skal være tilknyttet garderobene. Er det flere dusjer plassert ved siden av hverandre, bør de være atskilt med skillevegg. Dusjene skal ha rennende kaldt og varmt vann.

Vi gjør oppmerksom på at kravene til dusj forvaltes strengt. Dere finner nærmere veiledning om kravene og hvordan de kan oppfylles på www.arbeidstilsynet.no/tema/byggesak/veiledning-til-dokumentasjonskrav-ved-soknad-om-arbeidstilsynets-samtykke/krav-til-dusj-pa-arbeidsplassen/. Her finner dere også lenker til det aktuelle regelverket.

Dette er ikke i samsvar med gjeldende krav

Vi legger til grunn at det utføres arbeid som innebærer at det kan avsettes lukt. I tilknytning til at lokalene brukes til restaurant/kafébygning mener også at det må legges til rette med tilgang til dusjrom. Vi setter derfor vilkår om tilgang til dusjrom.

Vilkår: Spise- og pauserom

Tiltakshaver skal sørge for at tilfredsstillende spise- og pauserom blir innredet og utstyrt i tråd med gjeldende forskriftskrav og forvaltningspraksis.



- Dere må sende redegjørelse og plantegning til Arbeidstilsynet så snart som mulig, og før tiltaket tas i bruk, jf. arbeidsmiljøloven § 18-5 første ledd. Dokumentasjonen skal vise at kravene er ivaretatt.

Krav til spise- og pauserom

Arbeidsplassforskriftens § 3-2 stiller generelle krav til hvordan personalrom skal dimensjoneres og innredes. Forskriften sier blant annet

- at det skal tas hensyn til det største antallet arbeidstakere som normalt bruker rommet samtidig (bokstav b)
- at det skal utstyres med et antall bord og stoler med rygg som er tilpasset antallet arbeidstakere (bokstav c)
- at det i personalrom ikke skal plasseres eller installeres annet utstyr enn det som er knyttet til den naturlige virksomheten i rommet (bokstav d). Det betyr at det som hovedregel ikke er akseptert å blande ulike funksjoner, som spiserom og garderober, i samme rom.

Særskilte krav til spise- og pauserom framkommer av arbeidsplassforskriften § 3-5 og suppleres av forskriftens kommentardel, andre aktuelle bestemmelser i forskriften og veiledninger.

Arbeidsplasser skal normalt ha spiserom i egne lokaler eller tilgang til tilfredsstillende lokaler utenfor virksomheten. Spiserommet skal være så stort at det gir tilfredsstillende plass til det største antallet arbeidstakere som skal spise samtidig. Det skal være hensiktsmessig innredet, og hvis det er nødvendig, skal arbeidstakerne kunne tilberede måltider der. Det kan være aktuelt å tilberede mat for eksempel ved overtid (når det ikke er mulig å få mat på annen måte), ved arbeid på skift eller ved arbeid på avsidesliggende steder. Gode hygieniske forhold er viktig.

Spiserommet må gi mulighet for pause og avkobling, og skal derfor normalt være skjermet for kunder, elever, pasienter og liknende.

Hvis virksomheten har eller skal ha spiserom utenfor egne lokaler, for eksempel i en ekstern kantine, bør det være et eget pauserom i virksomhetens lokaler. Uavhengig av om det er tilgang til ekstern kantine eller eget spiserom, skal spiserommet være tilgjengelig når det er behov for det. Dette betyr at en kombinasjon av for eksempel møterom og spiserom normalt ikke er hensiktsmessig eller akseptabelt. Spiserommet skal normalt være minst 6 m², og den enkelte spiseplassen skal være minst 1,2 m².

Vi gjør oppmerksom på at kravene til spise- og pauserom forvaltes strengt. Dere finner nærmere veiledning om kravene og hvordan de kan oppfylles på

www.arbeidstilsynet.no/tema/byggesak/veiledning-til-dokumentasjonskrav-ved-soknad-om-arbeidstilsynets-samtykke/krav-til-spiserom2/. Her finner dere også lenker til det aktuelle regelverket.

Dette er ikke i samsvar med gjeldende krav

I reviderte plantegninger, datert 07.04.2021, er det tegnet inn område med spiserom for ansatte fremfor vindu i fasade i lokale for kundemottak. Arealet er ikke et eget rom avskjermet fra resten av kundemottaket, og oppfyller dermed ikke krav til å kunne avvike pause skjermet fra kunder.



Kommunen kan gi igangsettingstillatelse når vårt samtykke er gitt

Kommunen kan gi igangsettingstillatelse når Arbeidstilsynets samtykke foreligger, jf. plan- og bygningsloven §§ 21-4 og 21-5.

Vi sender derfor kopi av dette brevet til KARMØY KOMMUNE for å gjøre oppmerksom på at dere har fått Arbeidstilsynets samtykke etter arbeidsmiljøloven § 18-9.

Dere må betale gebyr

Tiltakshaver skal betale gebyr for Arbeidstilsynets saksbehandling. Vedtaket om gebyr er hjemlet i arbeidsplassforskriften § 9-1 og forskrift om administrative ordninger § 14-1.

Gebyrsatsene avhenger av typen tiltak og størrelsen på bygget. Les mer om hvordan vi beregner gebyret, på arbeidstilsynet.no/tema/byggesak/gebyr-for-behandling-av-byggesaker/.

Ut fra opplysningene i søknaden har vi plassert tiltaket i kategori 2a og fastsatt gebyret til kr 2110,-.

Vi sender faktura til oppgitt fakturamottaker BENTO SUSHI AS, Strandgata 150, 5527 HAUGESUND, via Statens innkrevingsentral. Fristen for å betale vil være om lag fire uker. Hvis gebyret ikke blir betalt innen fristen, blir kravet tvangsinndrevet. Da kommer omkostningsgebyrer i tillegg.

Dere kan klage

Dere kan klage på dette vedtaket, jf. forvaltningsloven § 28. Fristen for å klage er tre uker fra dere mottar vedtaket. Dere kan ikke reise søksmål før klageadgangen er prøvd, jf. forvaltningsloven § 27b.

For mer informasjon om klageinstans, fremgangsmåte ved klage, retten til å se dokumentene i saken og søksmål, se arbeidstilsynet.no/klage.

Gi informasjonen videre til arbeidsmiljøutvalget, verneombudet eller ansattes representant

Arbeidsgiver skal sørge for at arbeidstakerne medvirker i samtykkebehandlingen. Arbeidsmiljøutvalget og verneombudet har formelle roller som skal sikre slik medvirkning. Vi ber dere derfor om å gjøre arbeidsmiljøutvalget kjent med dette brevet. Hvis virksomheten ikke har arbeidsmiljøutvalg, ber vi dere om å gjøre verneombudet kjent med brevet. Har dere inngått avtale om annen ordning enn å ha verneombud, skal dere gi kopi av brevet til ansattes representant.

Hvis tiltakshaver er utleier, skal dere gi en kopi av brevet til alle arbeidsgivere som er leietakere. Dette for at de skal kunne orientere egne arbeidsmiljøutvalg, verneombud eller ansattes representant.

Se arbeidsmiljøloven § 7-2 annet ledd bokstav c) og forskrift om organisering, ledelse og medvirkning § 2-2 tredje ledd bokstav a).



Mer informasjon?

Dere finner mer informasjon om Arbeidstilsynets samtykke og krav til det fysiske arbeidsmiljøet på arbeidstilsynet.no/byggesak.

Send dokumentasjon via eDialog

Bruk [eDialog](#) hvis dere skal sende oss dokumentasjon eller svare på dette brevet. Oppgi referansenummer 2020/50910. Les mer om eDialog på www.arbeidstilsynet.no/post.

Med hilsen
Arbeidstilsynet

Tommy Pedersen
seksjonsleder

Per Kristian Fonn
senioringeniør

Dette brevet er elektronisk signert.

Kopi til:

I K GABRIELSEN

KARMØY KOMMUNE

avd. for byggesak

Gofarnesvegen 2

Postboks 167

4250

4291

KOPERVIK

KOPERVIK