

**Dostosuj
swój zakład
do obowiązującego
prawa pracy**

PODSTAWOWE ZASADY DOKONYWANIA SAMOKONTROLI I OCENY STANU BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY

Etapy postępowania:

- przeprowadź jeszcze raz przegląd miejsc pracy – przeglądem obejmij pomieszczenia sali konsumpcyjnej, przygotowalni i kuchni, zaplecza do odbioru i przechowywania surowców i półproduktów oraz pomieszczenia higieniczno sanitarne i biurowe. Szczególną uwagę zwróć na wejścia i wyjścia, przejścia komunikacyjne (progi, schody). Sprawdź stan oświetlenia, ogrzewania i wentylacji. Skontroluj stan używanych maszyn, urządzeń i narzędzi. Szczególną uwagę zwróć na maszyny i urządzenia zasilane energią elektryczną, w tym agregaty chłodnicze, urządzenia i maszyny gastronomiczne, a także narzędzia ręczne (noże, tasaki, nożyce itp.);

- obserwuj pracowników podczas pracy – patrz, co i jak wykonują, czy stosują przydzieloną odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej;

- rozmawiaj ze swoimi pracownikami – dowiedz się czy uważają, że wykonywana praca wpływa na ich zdrowie. Pamiętaj, że nawet pozornie nieistotne narzekania mogą przerodzić się w znaczące problemy;

- analizuj wyniki lekarskich badań profilaktycznych i absencję chorobową – szczególną uwagę zwróć na te, które dotyczą kelnerów, kasjerów, pracowników zaplecza kuchennego, przygotowalni i magazynów;

- korzystaj z poradników, prasy fachowej i przewodników ochrony pracy. Pamiętaj, że nie wszystkie zagrożenia dla życia lub zdrowia są oczywiste i łatwe do wychwycenia;

- zastanów się, które z zaobserwowanych zagrożeń i nieprawidłowości mogą doprowadzić do znacznego niebezpieczeństwa i w jaki sposób;

- zdecyduj czy istniejące zabezpieczenia i środki ostrożności są wystarczające;

- określ, jakie działania powinny być podjęte w celu usunięcia zagrożeń i nieprawidłowości;

- zdecyduj, które zagrożenia i nieprawidłowości powinny być zlikwidowane lub przynajmniej ograniczone w pierwszej kolejności.

Sprawdź czy twoje działania podjęte w celu ograniczenia ryzyka i zagrożeń przyniosły efekty, a zwłaszcza:

- wykonaj pomiary kontrolne stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia, temperatury, ogrzewania i oświetlenia, sprawdź stan ochrony przeciwpożarowej i przeciwporażeniowej prądem elektrycznym;

- skontroluj stan maszyn, urządzeń i narzędzi;

- sprawdź czy przydzielono pracownikom odpowiednią odzież oraz środki ochrony indywidualnej.

Pamiętaj, że dobre zarządzanie jest procesem ciągłym. Czynności powyższe należy więc powtarzać okresowo. Trzeba je również podejmować na nowo w przypadku zmian zachodzących w miejscu pracy, np., gdy zastosowane zostały nowe maszyny, urządzenia i narzędzia, gdy nastąpiły zmiany personalne wśród pracowników, albo, gdy zmienił się zakres lub rodzaj oferowanych usług.

Zaleca się, by kontrolę przeprowadził pracodawca lub wyznaczona przez niego osoba, wspólnie z przedstawicielem służby bezpieczeństwa i higieny pracy (jeżeli została utworzona) lub innym przedstawicielem załogi.

Podczas kontroli powinni być obecni i czynnie w niej uczestniczyć pracownicy zatrudnieni na danym stanowisku pracy.



Przeprowadzając samokontrolę bezpieczeństwa i higieny wykorzystaj poniższą listę. Na postawione pytania odpowiedz zgodnie ze stanem faktycznym „tak” lub „nie”.

Jeżeli odpowiedziałeś „tak” przejdź do następnego pytania ↓



Jeżeli odpowiedziałeś „nie” zapoznaj się z komentarzem →

Następnie podejmij działania przywracające w twoim zakładzie stan zgodny z przepisami i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy.

1. Czy teren zakładu spełnia podstawowe wymagania dotyczące jego urządzenia i wyposażenia?

		<p>Teren zakładu należy utrzymywać w czystości i porządku.</p> <p>Powinien on być wyposażony w:</p> <ul style="list-style-type: none">• kanalizację z krytym odprowadzaniem ścieków do kanalizacji publicznej, lub we własne urządzenia kanalizacyjne,• hydranty doprowadzające wodę do zmywania powierzchni, <p>Drogi i place w granicach zakładu powinny mieć nawierzchnię utwardzoną i przystosowaną do ruchu kołowego, ukształtowaną w sposób uniemożliwiający gromadzenie się błota i wody.</p> <p>Jeżeli w zakładzie gastronomicznym prowadzona jest produkcja, odpady z produkcji należy przechowywać w oddzielnym pomieszczeniu dostępnym wyłącznie z zewnątrz i zabezpieczonym przed szkodnikami.</p> <p>INFO → P4,P6, P8</p>
---	---	---

2. Czy budynki i instalacje zakładu spełniają ogólne i szczegółowe wymagania odnośnie stanu technicznego oraz materiałów użytych do ich wykonania?

		<p>Budynki i instalacje z nimi związane, w których prowadzona jest produkcja lub obrót artykułami spożywczymi powinny posiadać odpowiednio trwałą konstrukcję i być utrzymane w dobrym stanie technicznym, Materiały, z których zostały wykonane budynki i instalacje nie mogą:</p> <ul style="list-style-type: none">• powodować emisji czynników szkodliwych dla zdrowia w ilościach przekraczających ich najwyższe dopuszczalne stężenie,• wchodzić w reakcje chemiczne z artykułami spożywczymi w przypadku zetknięcia się z nimi, <p>Budynki i instalacje z nimi związane, w tym elementy wykończenia ścian i stropów oraz drzwi i okna powinny być wykonane w sposób umożliwiający:</p> <ul style="list-style-type: none">• łatwe utrzymanie ich w czystości,• zapewnienie ochrony przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi,• zapewnienie ochrony przed dostępem szkodników. <p>INFO → P4,P6, P8</p>
---	---	--

3. Czy pomieszczenia pracy zakładu spełniają ogólne wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy?

<p style="text-align: center;">↓</p> <p>jeżeli odpowiedziałeś tak przejdź do następnego punktu</p>	<p style="text-align: center;">→</p>	<p>Sala konsumentów i miejsce odbioru posiłków przeznaczonych do konsumpcji na miejscu powinny znajdować się na tej samej kondygnacji. W pomieszczeniach znajdujących się na tej samej kondygnacji nie należy stosować progów przypodłogowych oraz różnicować poziomu podłogi.</p> <p>Przewody instalacji wodnej, kanalizacyjnej, parowej i innych instalacji powinny być:</p> <ul style="list-style-type: none">• gładkie,• szczelne,• o konstrukcji zapobiegającej opadaniu skroplin lub innych zanieczyszczeń na artykuły spożywcze. <p>Urządzenia ściekowe powinny być kryte, a pokrywy kanałów, wpustów podłogowych i studzienek nie mogą wystawać ponad poziom podłogi, ani tworzyć zagłębień. Wpusty ściekowe, tłuszczowniki i osadniki należy utrzymywać w czystości i opróżniać codziennie.</p> <p>Zakład powinien być wyposażony w łatwo dostępną w każdym czasie i odpowiednio wyposażoną apteczkę pierwszej pomocy.</p> <p>W zakładzie należy przestrzegać zakazu:</p> <ul style="list-style-type: none">• przetrzymywania zwierząt,• wykonywania w danym pomieszczeniu innych czynności niż te, do których jest ono przeznaczone,• przechowywania rzeczy osobistych, palenia tytoniu i spożywania posiłków - poza pomieszczeniami przeznaczonymi do tych celów, <p>Jeżeli zakład zatrudnia osoby niepełnosprawne należy dostosować stanowiska pracy, pomieszczenia higienicznosanitarne oraz przejścia i dojścia do potrzeb i możliwości tych pracowników, wynikających ze zmniejszonej sprawności.</p> <p>INFO → P4,P6, P8</p>
--	--------------------------------------	---

4. Czy pomieszczenia pracy spełniają wymagania odnośnie usytuowania, powierzchni i kubatury?

<p style="text-align: center;">↓</p> <p>jeżeli odpowiedziałeś tak przejdź do następnego punktu</p>	<p style="text-align: center;">→</p>	<p>Pomieszczenia stałej pracy powinny być zlokalizowane powyżej otaczającego terenu.</p> <p>Przepisy dopuszczają, by w placówkach gastronomicznych zlokalizowanych w ulicznych przejściach podziemnych, w podziemnych stacjach komunikacyjnych i obiektach zabytkowych, pomieszczenia stałej pracy były zlokalizowane poniżej otaczającego terenu, pod warunkiem że:</p> <ul style="list-style-type: none">• zachowane są wymagania techniczno-budowlane,• pracodawca uzyskał zgodę wojewódzkiego inspektora sanitarnego, wydaną w porozumieniu z okręgowym inspektorem pracy <p>W zakładzie należy zapewnić, by na jednocześnie zatrudnionych w danym pomieszczeniu pracowników przypadało co najmniej 13 m³ wolnej objętości pomieszczenia oraz co najmniej 2 m² wolnej, tj. nie zajętej przez urządzenia techniczne, sprzęt, meble itp., powierzchni podłogi.</p> <p>Pomieszczenia placówki gastronomicznej zlokalizowanej w kiosku (np. ulicznym, dworcowym) muszą posiadać wysokość nie mniejszą niż 2,2 m w świetle,</p> <p>Natomiast w <i>sezonowej placówce gastronomicznej</i> (prowadzi działalność w okresie do 5 miesięcy w sezonie letnim) wolna objętość pomieszczenia przypadająca na każdego pracownika jednocześnie zatrudnionego w pomieszczeniu pracy powinna być nie mniejsza niż 10 m³.</p> <p>INFO → P4,P6, P8, P9</p>
--	--------------------------------------	--

5. Czy podłogi, ściany i sufity zakładu gastronomicznego spełniają wymagania bezpieczeństwa i wymagania higienicznosanitarne?

<p style="text-align: center;">↓</p> <p>jeżeli odpowiedziałeś tak przejdź do następnego punktu</p>	<p style="text-align: center;">→</p>	<p>Podłogi powinny być gładkie, łatwo zmywalne, niepyłące, nieśliskie, odporne na ścieranie i inne uszkodzenia mechaniczne.</p> <p>Ściany pomieszczeń gastronomicznych należy zabezpieczyć przed kondensacją pary i wzrostem pleśni. Powinny one być gładkie, bez szczelin i uszkodzeń.</p> <p>Ściany pomieszczeń produkcyjnych oraz zmywalni należy pokryć, do wysokości co najmniej 2 m, materiałem zmywalnym, nienasiąkliwym, nietoksycznym, odpornym na działanie wilgoci.</p>
--	--------------------------------------	--

		<p>Natomiast ściany pomieszczeń szczególnie narażonych na działanie wilgoci i zanieczyszczeń (np. komór chłodniczych, miejsc gromadzenia odpadów) powinny być pokryte materiałem o właściwościach określonych powyżej do pełnej wysokości pomieszczenia.</p> <p>W pomieszczeniach sytuowanych w budynkach nowo wybudowanych połączenia ścian, podłóg ze ścianami i filarami itp. powinny być wyokrąglone.</p> <p>INFO → P4,P6, P8</p>
--	--	--

6. Czy w zakładzie spełnione są wymagania dotyczące ogrzewania, oświetlenia, wentylacji?

<p style="text-align: center;">↓</p> <p>jeżeli odpowiedziałeś tak przejdź do następnego punktu</p>	<p style="text-align: center;">→</p>	<p>W pomieszczeniach pracy należy zapewnić ogrzewanie do temperatury odpowiedniej do metod pracy i wysiłku fizycznego, lecz nie niższej niż 14⁰ C, jeżeli pozwalają na to względy technologiczne.</p> <p>W pomieszczeniach biurowych temperatura nie powinna być niższa niż 18⁰ C.</p> <p>Wejścia i wyjścia należy zabezpieczyć przed przenikaniem zimnego powietrza</p> <p>Zalecane jest, by ogrzewanie pozwalało utrzymać temperaturę:</p> <ul style="list-style-type: none"> • + 20⁰ C w salach restauracyjnych z szatniami, • + 16⁰ C w bufetach, salach konsumpcyjnych bez szatni, <p>W pomieszczeniach stałej pracy należy zapewnić oświetlenie naturalne.</p> <p>Jeżeli ze względów technicznych lub technologicznych konieczne jest zastosowanie wyłącznie sztucznego oświetlenia pomieszczeń stałej pracy, pracodawca na rozwiązanie to musi uzyskać zgodę państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego, wydaną w porozumieniu z okręgowym inspektorem pracy</p> <p>W pomieszczeniach stałej pracy stosunek powierzchni okien do powierzchni podłogi nie może być mniejszy niż 1:8.</p> <p>Szyby w oknach i świetlikach powinny być czyste i przepuszczać dostateczną ilość światła</p> <p>Należy zapewnić, by natężenie światła sztucznego było nie mniejsze niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 500 lx na wszystkich stanowiskach kontroli, • 300 lx w pomieszczeniach roboczych, • 200 lx w pozostałych pomieszczeniach.
--	--------------------------------------	--

		<p>Wszystkie pomieszczenia zakładu powinny być wyposażone w wentylację naturalną o zalecanej 1,5-krotnej wymianie powietrza na godzinę.</p> <p>Zaleca się, by podstawowe pomieszczenia zakładu wyposażone zostały w wentylację mechaniczną o krotności wymian powietrza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kuchnia 15 do 30 wymian, • przygotowalnia 4 do 8 wymian, • zmywalnia 5 do 10 wymian, • pracownia cukiernicza lub deserów 8 do 12 wymian, <p>Na otworach wentylacyjnych należy zainstalować kratki z materiału nierdzewnego, o konstrukcji łatwej do zdejmowania i mycia. Kierunek przepływu powietrza powinien następować od strony czystej pomieszczenia do strony brudnej. Pomieszczenia o różnym poziomie wymagań sanitarnych należy włączać do różnych układów wentylacyjnych (nie wolno stosować w tym przypadku układu wspólnego).</p> <p>INFO → P4,P6, P8, N1</p>
--	--	---

7. Czy w zakładzie spełnione są ogólne wymagania dotyczące pomieszczeń higienicznosanitarnych?

<p style="text-align: center;">↓</p> <p>jeżeli odpowiedziałeś tak przejdź do następnego punktu</p>	<p style="text-align: center;">→</p>	<p>Pomieszczenia higienicznosanitarne powinny być zlokalizowane w budynku, w którym odbywa się praca, lub w budynku połączonym z nim obudowanym przejściem.</p> <p>Wysokość pomieszczeń higienicznosanitarnych nie może być mniejsza niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2,2 m w przypadku usytuowania ich w piwnicy lub na poddaszu, • 2,5 m w przypadku innej lokalizacji, <p>Ściany pomieszczeń higienicznosanitarnych należy pokryć, do wysokości co najmniej 2 m, materiałem gładkim, nienasiąkliwym i odpornym na działanie wilgoci.</p> <p>W zakładzie zatrudniającym powyżej 5 pracowników na jednej zmianie szatnie, umywalnie, natryski i ustępy powinny być urządzone oddzielnie dla kobiet i mężczyzn.</p> <p>INFO → P4,P6, P8</p>
--	--------------------------------------	--

8. Czy szatnie spełniają wymagania określone w przepisach?

<p style="text-align: center;">↓</p> <p>jeżeli odpowiedziałeś tak przejdź do następnego punktu</p>	<p style="text-align: center;">→</p>	<p>Szatnie należy urządzić w oddzielnych lub wydzielonych pomieszczeniach, mających bezpośrednie połączenie z umywalnią.</p> <p>Wejścia do szatni powinny być dostępne z pomieszczeń komunikacji ogólnej, bez konieczności przechodzenia przez pomieszczenia produkcyjne i magazynowe,</p> <p>Szatnię należy wyposażyć w wentylację zapewniającą:</p> <ul style="list-style-type: none">• najmniej 4 krotną wymianę powietrza na godzinę,• najmniej 2 krotną wymianę powietrza na godzinę – jeżeli szatnia jest przeznaczona dla max. 10 pracowników i posiada otwieralne okna. <p>W szatni powinny być miejsca siedzące dla co najmniej 50% zatrudnionych na najliczniejszej zmianie (nie wolno stosować w tym celu ławek wolnostojących).</p> <p>Dla wszystkich pracowników całorocznego zakładu gastronomicznego, zatrudnionych przy produkcji lub obsłudze konsumentów należy zapewnić:</p> <ul style="list-style-type: none">• oddzielne szatnie na odzież własną i odzież roboczą i ochronną, wyposażone szafy do indywidualnego użytku pracowników,• szatnię podstawową dla pracowników, których odzież robocza ulega zabrudzeniu w stopniu znikomym, wyposażoną w dwie szafy pojedyncze, lub jedną podwójną dla każdego korzystającego pracownika. <p>INFO → P4,P6, P8</p>
--	--------------------------------------	--

9. Czy sanitariaty spełniają wymagania określone w przepisach?



jeżeli
odpowiedziałeś tak
przejdź do
następnego punktu



Ustępy przeznaczone dla pracowników zakładu gastronomicznego powinny:

- być oddzielone od ustępów dla konsumentów i zlokalizowane w odległości nie większej niż 75 m od stanowisk pracy,
- posiadać wejściowe pomieszczenie izolujące, wyposażone w umywalkę,
- posiadać wentylację zapewniającą wymianę powietrza nie mniejszą niż 50 m³ na godzinę na jedną miskę ustępową i 25 m³ na jeden pisuar,

W zakładzie gastronomicznym należy wydzielić toalety dla konsumentów, dostępne z dróg komunikacji ogólnej.

Jeżeli w zakładzie zatrudnieni są pracownicy niepełnosprawni należy urządzić sanitariaty przystosowane do ich potrzeb i możliwości.

Zakłady sezonowe

W zakładzie zatrudniającym mniej niż 5 osób na jednej zmianie, stosującym wspólne szatnie dla mężczyzn i kobiet, należy urządzić kabiny do przebierania się,

Zakład sezonowy produkujący posiłki obiadowe powinien być wyposażony w:

- natrysk z kabiną do rozbierania się,
- zespół sanitarny (w. c. i umywalka).

Bufety i punkty małej gastronomii

Należy:

- wydzielić pomieszczenia, lub ich części przeznaczone na szatnię,
- zainstalować zlewozmywak dwukomorowy i umywalkę z ciepłą i zimną wodą.

Sprzedawcom zatrudnionym w kioskach, przyczepach kempingowych itp. należy zapewnić wydzielony dla nich ustęp, lub możliwość korzystania z innego ustępu przeznaczonego wyłącznie dla osób zatrudnionych przy produkcji lub obrocie środkami spożywczymi.

INFO → P4,P6, P8

10. Czy spełnione są wymagania bezpieczeństwa pracy przy obsłudze i użytkowaniu maszyn, urządzeń oraz narzędzi?

<p style="text-align: center;">↓</p> <p>jeżeli odpowiedziałeś tak przejdź do następnego punktu</p>	<p style="text-align: center;">→</p>	<p>WYMAGANIA OGÓLNE</p> <p>Zgodnie z obowiązującymi przepisami maszyny i urządzenia gastronomiczne podlegają certyfikacji na znak bezpieczeństwa i powinny być oznaczone są znakiem „B”.</p> <p>Montaż, eksploatacja i obsługa maszyn i urządzeń powinna odbywać się zgodnie z ich dokumentacją techniczno-ruchową. Maszyny i urządzenia muszą być wyposażone w osłony, wyłączniki i zabezpieczenia przewidziane w ich dokumentacji techniczno-ruchowej. W szczególności maszyny i urządzenia muszą posiadać ochronę przed porażeniem prądem elektrycznym, skuteczność której powinna być potwierdzona pomiarami.</p> <p>Pracodawca ma obowiązek opracować i udostępnić pracownikom instrukcje bezpiecznej obsługi stosowanych w zakładzie maszyn i urządzeń.</p> <p>INFO → P1, P4, P8, N2, N3, N4</p> <p>URZĄDZENIA CHŁODNICZE</p> <p>Przeeglądy, remonty i naprawy urządzeń chłodniczych mogą być wykonywane wyłącznie przez osoby posiadające wymagane przygotowanie zawodowe, przeszkolenie w dziedzinie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz spełniające dodatkowe wymagania kwalifikacyjne dla osób eksploatujących urządzenia chłodnicze.</p> <p>Personel obsługujący urządzenia chłodnicze należy przeszkolić w zakresie wymagań bezpieczeństwa i higieny pracy przy wykonywaniu tych czynności.</p> <p>INFO → P7, N5</p>
--	--------------------------------------	--

GASTRONOMICZNE URZĄDZENIA WYTWÓRCZE

1. Kotły warzelne

Należy ustalić okres pracy każdego kotła (liczba gotowań), po którym musi nastąpić jego przegląd techniczny. Zawory bezpieczeństwa kotła muszą być kontrolowane w sposób systematyczny.

W czasie gotowania należy pozostawić wolną przestrzeń, o wysokości co najmniej 10 cm, pomiędzy poziomem zawartości, a górną krawędzią kotła.

Kotły powinny być usytuowane w sposób zapobiegający wypływowi strugi pary na pracownika przy otwieraniu pokrywy kotła. Pokrywy kotła należy zabezpieczyć przed przypadkowym opadaniem.

Kotły przechylne powinny mieć oznakowany kierunek przechyłu i posiadać zabezpieczenie przed przechyłem przypadkowym.

Kotły elektryczne należy zabezpieczyć przed ujemnym wpływem przelewającej się cieczy na izolację elektryczną.

INFO → P8, N11

2. Patelnie i frytkownice elektryczne

Patelnie przechylne muszą posiadać sprawny mechanizm zapobiegający przypadkowemu przechyłowi. Przy przechyle większym niż 12⁰ względem poziomu powinno nastąpić automatyczne wyłączenie elementów grzejnych.

Patelnie i frytkownice z uchylnymi pokrywami powinny posiadać zabezpieczenia przed wypryskiwaniem gorącego oleju na pracowników.

INFO → P8, N9, N12

3. Kuchnie mikrofalowe

Pracownicy obsługujący kuchnie mikrofalowe mogą wykonywać wyłącznie następujące czynności:

- umieszczanie i wyjmowanie z kuchni surowców, półfabrykatów i potraw,
- operowanie pokrętłami umieszczonymi na tablicy sterowniczej,

- utrzymywanie czystości komory wewnętrznej i obudowy zewnętrznej.

Wszelkie naprawy kuchni mikrofalowych powinny być wykonywane wyłącznie przez upoważniony zakład usługowy.

GASTRONOMICZNE MASZYNY PRZETWARZAJĄCE (elektryczne maszyny do mielenia mięsa i rozdrabniania warzyw)

Gardziele, przez które podawane jest mięso do mielenia oraz noże zespołu rozdrabniającego warzywa, muszą być wyposażone w specjalne osłony.

Mięso należy podawać wyłącznie przy pomocy specjalnego popychacza, a warzywa dociskać tylko za pomocą odpowiednich dociskaczy.

Czyszczenie i mycie maszyn powinno odbywać się z zachowaniem szczególnych środków ostrożności i tylko po uprzednim trwałym odłączeniu energii elektrycznej.

INFO → P8, N15, N16, N17

GASTRONOMICZNE MASZYNY I URZĄDZENIA POMOCNICZE

1. Elektryczne bemary i taborety podgrzewcze

Taborety i bemary powinny posiadać zabezpieczenie izolacji elektrycznej przed ujemnym oddziaływaniem rozlewającej się cieczy, a elementy grzejne przed przypadkowym dotknięciem ich zaostrzonym przedmiotem.

Ustawienie taboretów i bemarów musi zapewniać, by krawędzie powierzchni roboczych i płaszczyzny płytek grzejnych znajdowały się w poziomie.

2. Zmywarki do naczyń

Powinny posiadać trwałe i widoczne oznakowanie:

- dopuszczalnego ciśnienia wody i pary,
- dopuszczalnej temperatury wody i pary.

Należy systematycznie kontrolować czy zmywarki wyposażone w programatory lub wyłączniki czasowe posiadają sprawne zabezpieczenia przeciw powstaniu pożaru, porażeniu prądem elektrycznym. Drzwi i pokrywy zmywarki powinny posiadać sprawną blokadę uniemożliwiającą pracę zmywarki gdy są one otwarte.

INFO → P3, P7, P8, N7, N8

3. Narzędzia ręczne

Stosowane narzędzia ręczne nie mogą posiadać uszkodzeń, wyszczerbień elementów tnących, pęknięć rękojeści. Powinny być odpowiednio naostrzone i wyposażone w pewnie osadzone trzonki.

Rękojeści noży roboczych i ostrzałek powinny posiadać nasady zapobiegające ześlizgnięciu się dłoni na ostrze.

Narzędzia ręczne w trakcie przerw w pracy i po jej zakończeniu należy przechowywać w miejscach do tego przeznaczonych i przystosowanych.

4. Naczynia warzelne

Naczynia nie mogą posiadać obłuzowanych uchwytów lub uszkodzonej emalii.

Niedozwolone jest:

- wstawianie na płytę i zdejmowanie z niej naczyń napełnionych gorącymi płynami i potrawami o łącznym wraz z naczyniem, o ciężarze powyżej 15 kg, przez jedną osobę,
- ustawianie na płytach kuchennych naczyń przenośnych o pojemności powyżej 50 l,
- napełnianie naczyń płynami o temperaturze powyżej 45⁰ C powyżej 4/5 wysokości naczynia.

Naczynia przenośne z płynami gorącymi powinny posiadać zabezpieczenia zapobiegające przyskaniu cieczy na zewnątrz.

Naczynia z płynami i potrawami gorącymi o łącznym ciężarze wraz naczyniem przekraczającym 30 kg powinny być przenoszone przez dwie osoby lub przewożone na wózkach.

INFO → P8

11. Czy spełnione są wymagania bezpieczeństwa pracy oraz wymagania higienicznosanitarne przy magazynowaniu towarów?



jeżeli
odpowiedziałeś tak
przejdź do
następnego punktu



1. Urządzenia pomocnicze

Używane w zakładzie **drabiny** nie mogą posiadać żadnych uszkodzeń. Nie mogą one być stosowane jako droga stałego transportu lub do przenoszenia ciężarów.

Regały, półki stojaki powinny:

- być umocowane w sposób wykluczający ich przewrócenie się lub przechył,
- posiadać odpowiednio wytrzymałą konstrukcję,
- posiadać oznaczoną w sposób trwały i widoczny dopuszczalną obciążalność.

2. Zasady magazynowania

Wymagania sanitarne

Magazynowane artykuły spożywcze należy chronić przed zanieczyszczeniami przez składowanie ich w odpowiednich pojemnikach (opakowaniach) na regałach, podkładach, w izolacji od ścian i sufitów.

Pomieszczenie magazynowe na artykuły spożywcze powinno:

- być suche, szczelne i czyste,
- posiadać wentylację grawitacyjną,
- być zabezpieczone przed dostępem światła słonecznego i szkodników,

Z pomieszczenia magazynowego należy usuwać są na bieżąco zużyte opakowania, odpady środków spożywczych, zbędny sprzęt i naczynia.

Wymagania bezpieczeństwa

Wysokość ręcznie układanych stosów nie może przekraczać 1,5 m.

Sposób ułożenia stosów musi wykluczać możliwość ich osunięcia się lub przewrócenia,

Ręczne układanie i zdejmowanie towarów z regałów, stojaków i półek z wysokości większej niż 1,5 m powinno odbywać się wyłącznie ze specjalnych drabinek i pomostów.

Towary ciężkie, o dużej objętości należy układać w miejscach dostępnych bezpośrednio z poziomu podłogi.

INFO → P4, P8, P11

12. Czy przestrzegane są przepisy dotyczące prac wzbronionych kobietom?



jeżeli
odpowiedziałeś tak
przejdź do
następnego punktu



Nie wolno zatrudniać kobiet przy pracach szczególnie uciążliwych lub szkodliwych dla zdrowia.

W zakładach gastronomicznych występują prace wzbronione wszystkim kobietom oraz kobietom w ciąży i kobietom w okresie karmienia. Do prac wzbronionych w placówkach gastronomicznych wszystkim kobietom należą w szczególności:

1. wszystkie prace, przy których najwyższe wartości obciążenia pracą fizyczną, mierzone wydatkiem energetycznym netto na wykonanie pracy, przekraczają 1200 kcal (5000 kJ) na zmianę roboczą, a przy pracy dorywczej – 4,8 kcal /min. (20 kJ/min.).

Wielkości wydatku energetycznego na niektórych stanowiskach pracy występujących w gastronomii obrazuje poniższa tabela:

Stanowisko pracy, czynność	Wartości średnie kcal/min (netto)
Obsługa maszyn do obierania ziemniaków	6,28
Ręczne zmywanie naczyń	4,49
Ręczne obieranie jarzyn	2,29
Przenoszenie surowców z magazynu o masie 30 kg	5,43
Przenoszenie kartonów o masie ok. 15 kg:	
- na trasie płaskiej	5,70
- na schodach prostych	5,90
- na schodach kręconych	6,60
Wydawanie obiadów	5,90

2. ręczne podnoszenie i przenoszenie ciężarów o masie przekraczającej:
 - 12 kg – przy pracy stałej,
 - 20 kg – przy pracy dorywczej (praca dorywcza – do 4 razy na godzinę w czasie zmiany roboczej);

		<p>3. ręczne przenoszenie pod górę – po pochylniach, schodach itp., których maksymalny kąt nachylenia przekracza 30°, a wysokość 5 m – ciężarów o masie przekraczającej:</p> <p>a. 8 kg – przy pracy stałej, b. 15 kg – przy pracy dorywczej (do 4 razy na godzinę w czasie zmiany roboczej);</p> <p>Do prac wzbronionych kobietom w ciąży i w okresie karmienia zatrudnionym w placówkach gastronomicznych należą w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wszystkie prace, przy których najwyższe wartości obciążenia pracą fizyczną mierzone wydatkiem energetycznym netto na wykonanie pracy, przekraczają 696 kcal (2900 kJ) na zmianę roboczą; • prace związane z ręcznym podnoszeniem, przenoszeniem i podnoszeniem pod górę ciężarów oraz przewożeniem ciężarów – jeżeli występuje przekroczenie ¼ wartości określonych wcześniej dla kobiet nieciążarnych; • prace w pozycji wymuszonej; • prace w pozycji stojącej - łącznie ponad 3 godziny w czasie zmiany roboczej. <p>Pracodawca jest obowiązany przenieść do innej pracy kobiety w ciąży:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zatrudnione przy pracy wzbronionej kobietom w ciąży; • w razie przedłożenia orzeczenia lekarskiego stwierdzającego, że ze względu na stan ciąży nie powinna ona wykonywać pracy dotychczasowej. <p>INFO → P12</p>
--	--	--

13. Czy w zakładzie przestrzegane są przepisy dotyczące prac wzbronionych młodocianym?

<p style="text-align: center;">↓</p> <p>jeżeli odpowiedziałeś tak przejdź do następnego punktu</p>	<p style="text-align: center;">→</p>	<p>W każdej placówce gastronomicznej zatrudniającej młodocianych powinien znajdować się w widocznym miejscu wykaz stanowisk, na których wzbronione jest zatrudnianie młodocianych.</p> <p>Zezwala się na zatrudnianie młodocianych w wieku powyżej 16 lat przy niektórych rodzajach prac wzbronionych, w zakresie potrzebnym do przygotowania zawodowego, jeżeli prace te są przewidziane w programach praktycznej nauki zawodu. Zatrudnianie młodocianych przy powyższych pracach nie może mieć charakteru pracy stałej, lecz powinno się ograniczyć do zaznajomienia młodocianych z czynnościami podstawowymi, niezbędnymi do wykonywania zawodu.</p>
---	--------------------------------------	---

Czas pracy zatrudniania młodocianych przy tych pracach powinien być każdorazowo odnotowany w dokumentacji praktycznej nauki zawodu, a ponadto pracodawcy są zobowiązani zapewnić szczególną ochronę stanu zdrowia młodocianych, a w szczególności:

- organizować pracę i zajęcia młodocianych w taki sposób, by na terenie zakładu pracy znajdowali się zawsze pod opieką wyznaczonej w tym celu osoby;
- organizować przerwy w pracy młodocianych dla ich odpoczynku w pomieszczeniach izolowanych od czynników uciążliwych, występujących na danym stanowisku pracy;
- przestrzegać stosowania przez młodocianych właściwej odzieży ochronnej i sprzętu ochrony indywidualnej, zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przeprowadzać instruktaż wyjaśniający podstawy skutecznego stosowania środków ochrony indywidualnej i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.

W zakładach gastronomicznych do prac wzbronionych młodocianym należą w szczególności prace związane z nadmiernym wysiłkiem fizycznym i transportem ciężarów oraz wymuszoną pozycją ciała, zagrażające ich prawidłowemu rozwojowi psychicznemu oraz mogące spowodować urazy młodocianych i zagrożenia dla innych osób.

Zabronione są młodocianym prace polegające wyłącznie na podnoszeniu, przenoszeniu i przewożeniu ciężarów oraz prace wymagające powtarzania dużej liczby jednorodnych ruchów. Czynności te mogą być wykonywane przez młodocianych tylko w zakresie niezbędnym do nauki zawodu, jeżeli czas ich wykonywania nie przekracza 1/3 czasu pracy młodocianego.

Dźwiganie ciężarów przez młodocianych

Wzbronione jest zatrudnianie młodocianych przy pracach załadunkowych i wyładowniczych, przy przewożeniu ciężarów środkami transportu oraz przy ręcznym dźwiganiu i przenoszeniu na odległość powyżej 25 m ciężarów o masie przekraczającej następujące wartości:

Wiek	Dźwiganie ciężarów przez młodocianych	
	Dziewczęta	Chłopcy
	Przy obciążeniu jednostkowym (w kg) przeciętnie do 4x na godzinę w czasie zmiany roboczej	
do ukończenia 16 roku	10	15
od 16 do ukończenia 18	20	25
	Przy powtarzalnym obciążeniu	
do ukończenia 16 roku	5	8
od 16 do ukończenia 18	8	12

Prace wzbronione młodocianym w obciążającym mikroklimacie środowiska pracy.

1. Wzbronione jest zatrudnianie młodocianych w pomieszczeniu pracy, gdzie temperatura przekracza 30°C, a wilgotność powietrza przekracza 65%.
2. Wzbronione jest zatrudnianie młodocianych w mikroklimacie zimnym, tj. w temperaturze powietrza niższej niż +14°C, a także przy wilgotności względnej wyższej niż 65%, w szczególności przy pracach w chłodniach, przechowalniach produktów żywnościowych i zamrażalniach.
3. Wzbronione jest zatrudnianie młodocianych przy czynnościach lub w pomieszczeniach, w których parametry oświetlenia nie odpowiadają wymaganiom określonym przez polskie normy.
4. Wzbronione jest zatrudnianie młodocianych w środowisku pracy, w którym równoważny poziom dźwięku A hałasu ustalonego i nie ustalonego, mierzony zgodnie z polskimi normami, przekracza 80 dB (A) (dla 8-godzinnej ekspozycji na hałas).

Prace wzbronione młodocianym zagrażające ich prawidłowemu rozwojowi psychicznemu.

Ze względu na zagrożenia dla prawidłowego rozwoju psychicznego wzbronione jest zatrudnianie młodocianych przy pracach, przy których mógłby być zagrożony dalszy prawidłowy rozwój psychiczny. W szczególności są to prace związane z:

1. Sprzedażą i konsumpcją wyrobów alkoholowych – obsługa konsumentów w zakładach gastronomicznych.

Dozwolone jest jednak zatrudnianie młodocianych w wieku powyżej 16 lat, uczniów szkół zawodowych, w ramach programu nauczania zawodu kelnera przy obsłudze konsumentów w zakładach gastronomicznych, w których podawany jest alkohol pod warunkiem, że prace te są wykonywane pod kierunkiem nauczyciela lub opiekuna w zakładach kategorii I i „S” w godzinach od 7⁰⁰ do 17⁰⁰, a w innych zakładach od 7⁰⁰ do 15⁰⁰, z wyłączeniem podawania przez nich napojów alkoholowych.

2. Sprzedażą i reklamą i wyrobów tytoniowych.
3. Występami zawodowych tancerek i tancerzy w zakładach gastronomicznych.

Prace wzbronione młodocianym ze względu na możliwość powstania u nich urazów lub spowodowania zagrożeń dla innych osób.

Wzbronione jest zatrudnianie młodocianych przy pracach, podczas których są narażeni na zwiększone niebezpieczeństwo urazów, w tym szczególności przy pracach związanych z rozbiorem, trybowaniem i dzieleniem mięsa.

Dopuszczalne jest jednak zatrudnianie młodocianych w wieku powyżej 16 lat w zakresie potrzebnym do przygotowania zawodowego w zawodzie kucharza, przy wykrawaniu elementów na mięsa drobne, rozbiore uzupełniającym i obróbce elementów.

INFO → P13

PRZEPISY I NORMY TECHNICZNE

Stan prawny na 15 grudnia 2002 r.

P1. Ustawa z 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (tekst jedn.: Dz. U. 1998, nr 21, poz. 94 z późniejszymi zmianami).

P2. Rozporządzenie Rady Ministrów z 9 listopada 1999 r. w sprawie wykazu wyrobów wyprodukowanych w Polsce, a także wyrobów importowanych do Polski po raz pierwszy, mogących stwarzać zagrożenie albo służących ochronie lub ratowaniu życia, zdrowia lub środowiska, podlegających obowiązkowi certyfikacji na znak bezpieczeństwa i oznaczania tym znakiem, oraz wyrobów podlegających obowiązkowi wystawiania przez producenta deklaracji zgodności (Dz. U. z 2000 r. nr 5, poz.53).

P3. Rozporządzenie Ministra Gospodarki z 14 września 1999 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy urządzeniach i instalacjach energetycznych (Dz. U. nr 80, poz. 912).

P4. Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. nr 129, poz. 844).

P5. Rozporządzenie Ministrów Pracy i Polityki Społecznej z 14 marca 2000 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy ręcznych pracach transportowych (Dz. U. nr 26, poz. 313).

P6. Obwieszczenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z 4 lutego 1999 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu

rozporządzenia Ministra Gospodarki Przestrzennej i Budownictwa z 14 grudnia 1994 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. nr 15, poz. 140).

P7. Rozporządzenie Ministra Gospodarki z 20 stycznia 2000 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie wymagań kwalifikacyjnych dla osób zajmujących się eksploatacją urządzeń, instalacji i sieci oraz trybu stwierdzania tych kwalifikacji, rodzajów instalacji i urządzeń, przy których eksploatacji wymagane jest posiadanie kwalifikacji, jednostek organizacyjnych, przy których powołuje się komisje kwalifikacyjne, oraz wysokości opłat pobieranych za sprawdzenie kwalifikacji (Dz. U. nr 15, poz. 187).

P8. Rozporządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z 9 kwietnia 1966 r. w sprawie bhp w zakładach gastronomicznych i przemysłu garmażeryjnego (Dz. U. nr 22, poz. 142).

P9. Ustawa z 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane (Dz. U. nr 106, poz. 1126 z 2000 r. z późniejszymi zmianami).

P10. Rozporządzenie Rady Ministrów z 9 listopada 1999 r. w sprawie wykazu wyrobów wyprodukowanych w Polsce, a także wyrobów importowanych do Polski po raz pierwszy, mogących stanowić zagrożenia albo służących ochronie lub ratowaniu życia, zdrowia lub środowiska, podlegających obowiązkowi certyfikacji na znak bezpieczeństwa

i oznaczania tym znakiem oraz podlegających obowiązkowi certyfikacji na znak bezpieczeństwa i oznaczania tym znakiem, oraz wyrobów podlegających obowiązkowi wystawiania przez producenta deklaracji zgodności (Dz. U. z 2000 r. nr 5, poz. 53).

P11. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 28 lutego 2000 r. w sprawie warunków sanitarnych oraz zasad przestrzegania higieny przy produkcji i obrocie środkami spożywczymi, używkami i substancjami dodatkowo dozwolonymi (Dz. U. Nr 30, poz. 377),

P12. Rozporządzenie Rady Ministrów z 10 września 1996 r. w sprawie prac wzbronionych kobietom (Dz. U. nr 114, poz. 545).

P13. Rozporządzenie Rady Ministrów z 1 grudnia 1990 r. w sprawie wykazu prac wzbronionych młodocianym (Dz. U. nr 85, poz. 500 z późniejszymi zmianami).

N1. PN-84/E-02033. Oświetlenie wewnątrz światłem elektrycznym

N2. PN-83/Z-08200. Ochrony pracy. Maszyny i urządzenia produkcyjne. Ogólne wymagania bezpieczeństwa.

N3. PN-EN 60204-1:1997. Bezpieczeństwo użytkowania maszyn. Wyposażenie elektryczne maszyn. Wymagania ogólne.

N4. PN-83/E-08200/1. Elektryczne przyrządy powszechnego użytku. Bezpieczeństwo użytkowania.

N5. PN-1305149. Mechaniczne instalacje ziębnicze do oziębiania i ogrzewania. Wymagania bezpieczeństwa.

N6. PN-EN 45014:1993. Ogólne kryteria dotyczące deklaracji i zgodności dostawcy.

N7. PN-92/E 08307. Bębny elektryczne dla zakładów zbiorowego żywienia. Bezpieczeństwo użytkowania.

N8. PN-90/E 08233. Elektryczne urządzenia zakładów zbiorowego żywienia. Trzony kuchenne, taborety podgrzewane, piekarniki i płyty do bezpośredniego smażenia. Bezpieczeństwo użytkowania.

N9. Patelnie elektryczne dla zakładów zbiorowego żywienia. Bezpieczeństwo użytkowania.

N10. PN-91/E 55701. Kotle warzelne elektryczne dla zakładów zbiorowego żywienia. Bezpieczeństwo użytkowania.

N11. PN-84/A-55534. Kotle warzelne dla zakładów zbiorowego żywienia. Ogólne wymagania i badania.

N12. PN-91/A-55540. Frytkownice elektryczne dla zakładów zbiorowego żywienia. Wymagania i badania.

N13. PN-92/E 08304. Zmywarki do naczyń elektryczne dla zakładów zbiorowego żywienia. Bezpieczeństwo użytkowania.

N14. PN-92/E-08305. Frytkownice elektryczne dla zakładów zbiorowego żywienia. Bezpieczeństwo użytkowania.

N15. PN-A 55561:1996. Maszyny do rozdrabniania i mieszania - kuter. Wymagania i badania.

N16. BN-85/2562-03. Maszyny do mielenia mięsa. Wymagania i badania.

N17. PN-A-55562:1996. Uniwersalna rozdrabniarka warzyw. Wymagania i badania.