

Wykres 59. Zakłady wytwarzające napoje piwowskie i gazowane – naruszenia przepisów



C. Zakłady przemysłu spożywczego eksploatujące amoniakalne instalacje chłodnicze

Największym problemem, stwierdzanym w co drugim zakładzie przemysłu spożywczego eksploatującym amoniakalne instalacje chłodnicze, były **przekroczenia dopuszczalnych norm czynników szkodliwych**. Mimo to **nie przydzielono pracownikom odpowiednich środków ochrony indywidualnej** (np. ochrony rąk, twarzy, oczu, dróg oddechowych oraz słuchu), a w 19% zakładów nie przestrzegano przepisów związanych z przydziałem odzieży i obuwia roboczego. **Brak wiedzy w zakresie doboru środków ochrony indywidualnej** do poziomu narażeń wiązał się z bagatelizowaniem tego problemu. Pracownikom przydzielano np. ochronniki słuchu, nie przywiązując wagi do parametrów tych ochron.

Dużą skalę nieprawidłowości stwierdzono w zakresie: **stanu technicznego** obiektów i pomieszczeń pracy, stosowania odpowiednich **urządzeń ochronnych** maszyn i urządzeń technicznych oraz **magazynowania i składowania materiałów**. Maszynownie i inne pomieszczenia, w których znajdują się urządzenia instalacji chłodniczych, **nie były zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych w 19% kontrolowanych zakładów**.

Brak **systemu wentylacji** ciągłej z co najmniej 3-krotną wymianą powietrza na godzinę w maszynowniach i aparatuwniach stwierdzono w 12% zakładów.

Do stanowisk pracy nie zapewniono zgodnych z przepisami dojsć.

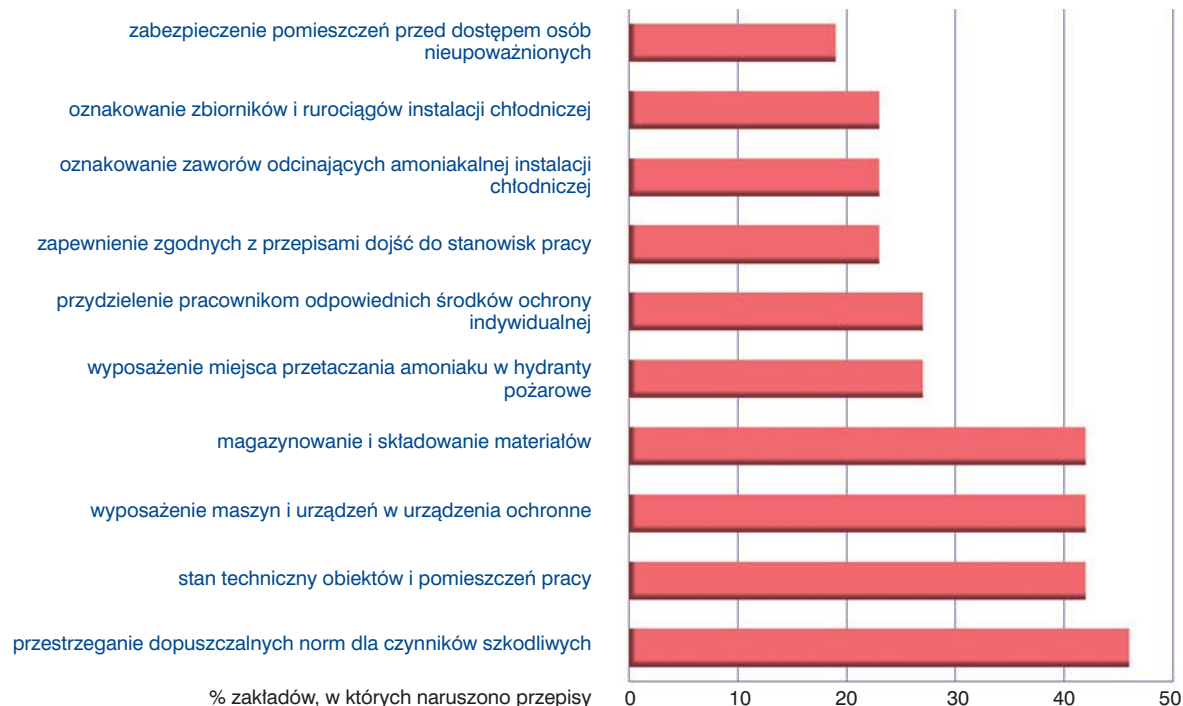
Miejsc przetwarzania amoniaku nie wyposażano w co najmniej dwa hydranty pożarowe posiadające prądownice wodne, umożliwiające wytworzenie mgły wodnej. Istotnym problemem były nieprawidłowości w zakresie oznakowania w sposób trwały i widoczny zbiorników i rurociągów instalacji chłodniczej, jak też **zaworów odcinających amoniakalnej instalacji chłodniczej**. Mimo wiedzy o zagrożeniach wynikających z właściwości amoniaku, w kontrolowanych zakładach w niedostatecznym stopniu podejmowano działania w celu ich minimalizacji. W szczególności nie doceniano możliwości powstania sytuacji awaryjnych lub innych niecodziennych sytuacji eksploatacyjnych.

Dane liczbowe nt. najważniejszych nieprawidłowości zawiera wykres.

* * *

Jako **przyczyny** nieprawidłowości pracodawcy wskazują:

- częste zmiany przepisów i ich nieczytelność;
- wysokie koszty związane z wypełnianiem obowiązków określonych w przepisach prawa pracy (np. szkoleń bhp, profilaktycznych badań lekarskich, pomiarów skuteczności działania ochrony przeciwporażeniowej, badań i pomiarów czynników szkodliwych, uzyskania dodatkowych uprawnień kwalifikacyjnych);
- skoncentrowanie się na wprowadzaniu obowiązkowego dla przemysłu spożywczego systemu HACCP, wymagającego zaangażowania nierzadko wieloosobowych zespołów, czasu oraz środków finansowych;

Wykres 60. Obsługa amoniakalnych instalacji chłodniczych – naruszenia przepisów

- sezonowe zwiększanie tempa i wydajności produkcji.

Natomiast według inspektorów pracy przyczyny nieprawidłowości to:

- brak wiedzy o zagrożeniach zawodowych lub ich lekceważenie przez pracodawców i pracowników (np. brak dostatecznej wiedzy nt. rodzaju występujących w zakładzie substancji chemicznych i zagrożeń z nimi związanych oraz dopuszczanie do pracy w kontakcie z nimi osób nieznających zasad bezpiecznego stosowania tych chemikaliów);
- brak skutecznego nadzoru nad warunkami pracy, m. in. poprzez ograniczenie struktur organizacyjnych zakładu i nieusuwanie na bieżąco stwierdzanych nieprawidłowości;
- nieznajomość przepisów prawa pracy, w tym bhp, również w odniesieniu do obowiązków osób kierujących pracownikami i zatrudnionych pracowników;
- traktowanie spraw bhp przez kierownictwo w sposób marginalny i formalny, np. jako konieczność zapewnienia dokumentu dla potrzeb kontroli zewnętrznej, a nie jako element zarządzania bezpieczeństwem pracy.

W efekcie działań kontrolnych **powiadomiono kompetentne organy kontroli i nadzoru nad warunkami pracy o stwierdzonych nieprawidłowościach**, w celu dokonania przez nie regulacji prawnych zgodnie z ich właściwością. Urząd Dozoru Technicznego poinformowano o 10 przypadkach eksploatacji maszyn i urządzeń poddolorowych bez wymaga-

nej decyzji UDT zezwalającej na ich eksploatację. Do Państwowej Inspekcji Sanitarnej skierowano 2 pisma informujące o nieprawidłowościach dotyczących produktów biobójczych i czynników środowiska pracy. Urząd Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych w 2 przypadkach poinformowano o niewłaściwym oznakowaniu na opakowaniach produktów biobójczych. Do Urzędu Nadzoru Budowlanego skierowano 3 pisma o nieprawidłowościach dotyczących okresowych kontroli użytkowanych obiektów. W jednym przypadku zawiadomiono Państwową Straż Pożarną o nieprawidłowościach odnośnie ochrony przeciwpożarowej.

Analiza wyników kontroli wskazuje na konieczność zintensyfikowania działalności informacyjno-doradczej w zakładach branży spożywczej wytwarzających napoje. Pracodawcom potrzebna jest zwłaszcza wiedza, która umożliwi im pełną identyfikację zagrożeń w procesie pracy. Jest to warunek niezbędny do podejmowania działań mających na celu eliminowanie zagrożeń, a przede wszystkim zapobieganie ich powstawaniu.

18. Przestrzeganie przepisów prawa pracy w gospodarstwach rolnych

Skontrolowano 405 gospodarstw rolnych, trzykrotnie więcej niż w roku 2006. Wśród kontrolowanych dominowały gospodarstwa o zatrudnieniu nieprze-