

W 2009 roku Państwowa Inspekcja Pracy winna:

- sprawować bieżący nadzór nad dotychczas kontrolowanymi jednostkami handlowymi; działania zapobiegawcze, jak też świadomość ich nieuchronności powodują wzrost poszanowania przepisów prawa ze strony pracodawców;
- rozszerzać sukcesywnie krąg kontrolowanych podmiotów o podmioty dotychczas niekontrolowane; w szczególności w odniesieniu do małych placówek detalicznych (sklepów), gdzie wyniki kontroli potwierdzają tendencję wzrostową liczby naruszeń prawa;
- wspierać działania pracodawców poprzez szeroko rozumianą działalność prewencyjną, w tym organizowanie szkoleń z zakresu prawnej ochrony pracy i obowiązków pracodawców w tym zakresie;
- upowszechniać jednolitą interpretację przepisów prawa, w szczególności z dziedzin budzących najwięcej wątpliwości interpretacyjnych, takich jak zagadnienia czasu pracy.

B. Bezpieczeństwo i higiena pracy

Placówki wielkopowierzchniowe

Kontrolą objęto 75 placówek, w których pracowało łącznie 10,5 tys. osób.

W roku sprawozdawczym, podobnie jak w latach poprzednich, najczęściej ujawniane w placówkach wielkopowierzchniowych nieprawidłowości z zakresu bezpieczeństwa pracy dotyczyły **składowania towarów oraz ładów i porządku w ciągach komunikacyjnych**. Wynika to zwykle z nieregularnych dostaw towarów i nadmiernego natężenia ich przepływu przez placówkę. Składowanie towarów w niewłaściwym miejscu (np. w ciągach komunikacyjnych, pod drzwiami ewakuacyjnymi) było główną przyczyną blokowania dostępu do wyjść awaryjnych, co **w przypadku pojawienia się zagrożenia utrudniałoby pracownikom i innym osobom (klientom) natychmiastową ewakuację**. Ponadto ujawniono przypadki stałego zamykania drzwi ewakuacyjnych (np. zaryglowane sztabą lub zamknięte na zamek, z ograniczonym dostępem do klucza).

Nadal utrzymywała się duża skala nieprawidłowości w wyposażeniu i utrzymaniu **pomieszczeń higienicznosanitarnych** (np. brakowało miejsc do siedzenia w szatniach, w pomieszczeniach panował nieporządek, wyposażenie było zniszczone, a część powierzchni zajęta przez składowane towary).

Mimo że w placówkach wielkopowierzchniowych przybywa sprzętu zmechanizowanego do transportu, to nadal wiele takich prac wykonywanych jest ręcznie, głównie za pomocą wózków. Niestety, stwierdzano przypadki przekraczania dopuszczalnych mas przemieszczanych towarów (w 21% kontrolowanych placówek). Na przykład w jednym z supermarketów inspektor pracy zauważył sytuację, w której dwóch

pracowników usiłowało przewieźć stos płyt ważący ponad tonę za pomocą 2 wózków ręcznych, w innym – pracownica transportowała na wózku towar o masie przekraczającej 230 kg (dopuszczalna masa towarów przewożonych na wózkach ręcznych dla kobiet wynosi 80 kg, wliczając masę wózka).

Pracodawcy i kierownicy placówek nadal nie przywiązują należytej wagi do prawidłowej **eksploatacji sprzętu zmechanizowanego**. Co dziesiąty wózek jezdniowy z napędem silnikowym eksploatowano z naruszeniem przepisów bhp (np. niezabezpieczenie przed dostępem osób nieuprawnionych, wykorzystywanie niezgodnie z przeznaczeniem, użytkowanie w stanie zagrażającym bezpieczeństwu zdrowia i życia, niepoddawanie przeglądowi). Nieprawidłowości te miały miejsce w co czwartej placówce.

Stwierdzono ponadto liczne nieprawidłowości w **przygotowaniu pracowników do pracy** i ich wyposażeniu, polegające m.in. na nieprzestrzeganiu przepisów dotyczących odzieży i obuwia roboczego 284 osoby nie otrzymały wymaganej odzieży i obuwia roboczego) oraz niewyposażeniu 152 pracowników w środki ochrony indywidualnej (odzież ochronną, ochrony: twarzy i oczu, rąk, nóg). Uchybienia te wystąpiły w co czwartej kontrolowanej placówce.

Znaczne nieprawidłowości odnotowano również w zakresie **oświetlenia stanowisk pracy** światłem dziennym. W 12 placówkach (z ogólnej liczby 33 bez dostępu światła dziennego do stanowisk pracy) na 118 stanowiskach stałej pracy (37% stanowisk objętych kontrolą, na których nie było dostępu do światła dziennego) stwierdzono brak zgody wojewódzkiego inspektora sanitarnego na oświetlenie stanowisk pracy wyłącznie światłem sztucznym.

W toku kontroli inspektorzy pracy ujawnili 31 przypadków **naruszenia przepisów powodującego bezpośrednie zagrożenie życia lub zdrowia pracowników**. Wstrzymali więc prace w celu zapobieżenia wypadkom przy pracy. Naruszenia przepisów polegały głównie na przekroczeniu dopuszczalnych mas transportowanych towarów, a także na używaniu sprzętu (np. pilarek do rozbioru mięsa, kralnic do chleba), którego stan techniczny stwarzał zagrożenia wypadkowe (np. użytkowany był bez osłon części wirujących).

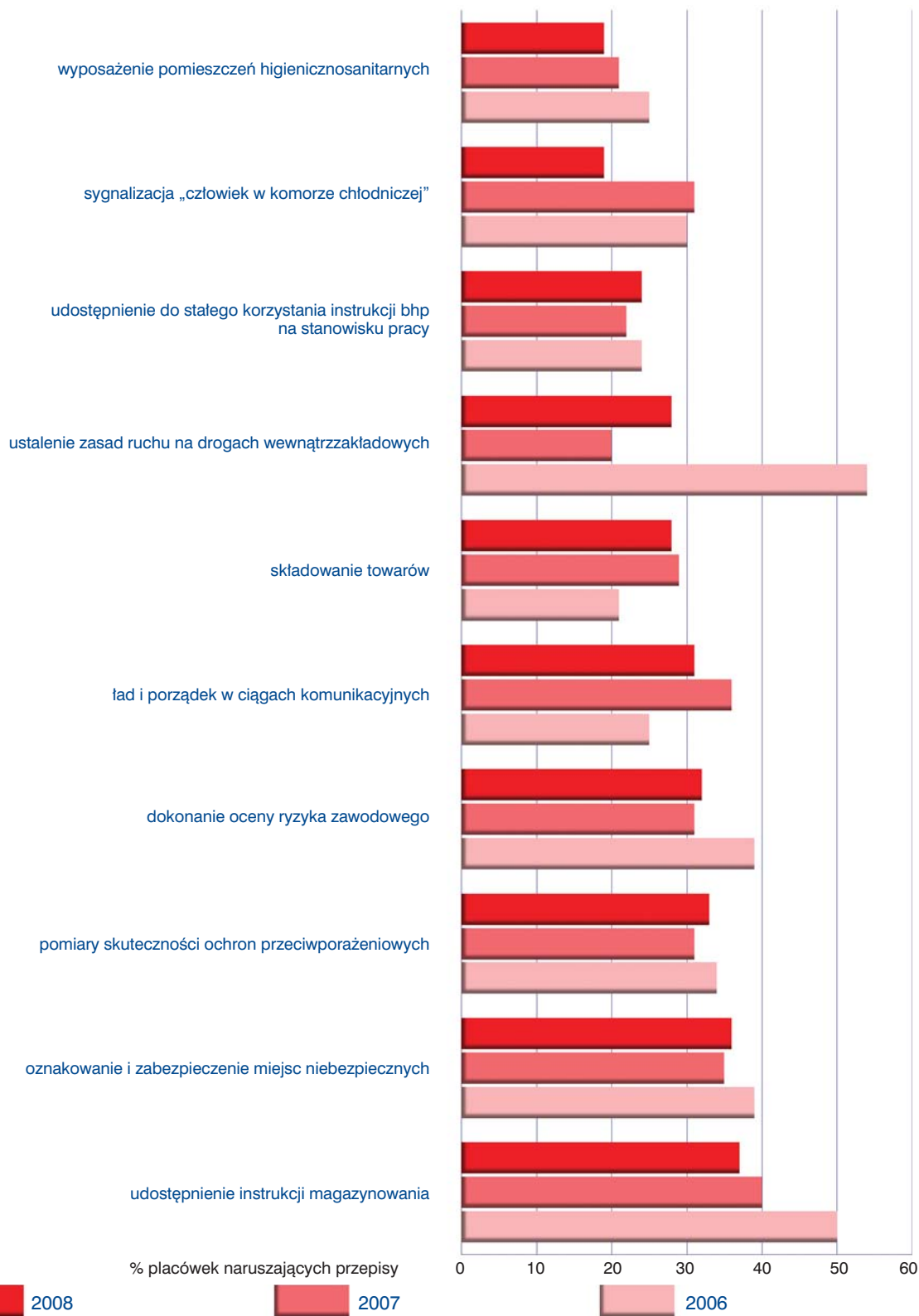
Skierowano 74 pracowników do innych prac, głównie z powodu obsługi sprzętu bez wymaganych kwalifikacji (transportowych, energetycznych), przekroczenia dopuszczalnych mas transportowanych towarów przez kobiety, a także niewyposażenia pracowników w obuwie chroniące stopy (dotyczy pracowników używających wózków do transportu towarów) oraz w środki chroniące głowę.

Wykres 41. Placówki wielkopowierzchniowe – naruszenia przepisów z zakresu bhp



Źródło: dane PIP.

Wykres 42. Inne placówki handlu detalicznego – naruszenia przepisów z zakresu bhp



Źródło: dane PIP.

Pozostałe placówki handlowe (mniejsze)

Kontrolą objęto 382 placówki, zatrudniające łącznie 7,6 tys. osób.

W obszarze bezpieczeństwa pracy, oprócz nieprawidłowości przedstawionych na wykresie, inspektorzy ujawnili ponadto, że:

- 426 pracowników (14% objętych kontrolą) dopuszczono do pracy bez aktualnych badań lekarskich (w 38% kontrolowanych placówek);
- 590 pracowników (11% objętych kontrolą) nie przeszkolono w dziedzinie bhp (w 30% placówek);
- pracodawca nie odbył szkolenia w dziedzinie bhp (w 21% placówek);
- nie powierzono wykonywania zadań służby bhp kompetentnym osobom – w 25% placówek (nieprawidłowość polegała na niewyznaczeniu pracownika do wykonywania zadań służby bhp lub na niepowierzeniu wykonywania zadań służby bhp specjalistom z zewnątrz).

Znaczne nieprawidłowości odnotowano również w zakresie oświetlenia stanowisk pracy światłem dziennym. Aż 29 placówek (z ogólnej liczby 41 bez dostępu światła dziennego do stanowisk pracy) na 96 stanowiskach stałej pracy (62% stanowisk objętych kontrolą, na których nie było dostępu do światła dziennego) nie posiadało zgody wojewódzkiego inspektora sanitarnego na oświetlenie stanowisk pracy wyłącznie światłem sztucznym.

Bezpośrednie zagrożenie życia lub zdrowia pracowników inspektorzy pracy stwierdzili w 9 przypadkach i wstrzymali prace. Dotyczyło to głównie zagrożeń porażeniem prądem elektrycznym. Do innych prac skierowali 8 pracowników (ze względu na brak wyposażenia w środki ochrony indywidualnej oraz zatrudnianie młodocianych i kobiet przy pracach im wzbronionych).

* * *

W ocenie inspektorów PIP, **przyczynami** nieprawidłowości z zakresu bhp stwierdzonych w placówkach handlowych są przede wszystkim:

- zła organizacja pracy;
- niedostateczne wyposażenie w środki techniczne wspomagające ręczne prace transportowe;
- dostawa do placówek towarów pakowanych w jednostki paletowe o masie przekraczającej dopuszczalne normy ręcznego przewożenia, mimo że placówki te nie dysponują zmechanizowanym sprzętem do rozładunku (wymusza to na kierownikach placówek łamanie przepisów dotyczących dopuszczalnych norm ręcznego przewożenia ciężarów);
- brak właściwego nadzoru i lekceważenie spraw bhp przez pracodawców i kadrę kierowniczą (koncentracja na kwestiach ekonomicznych);

- niedostateczna znajomość prawa pracy przez pracodawców oraz kierowników placówek;
 - niewłaściwe wykonywanie zadań przez własne służby bhp (w placówkach wielkopowierzchniowych) lub niekorzystanie przez pracodawców (w małych placówkach) z fachowego doradztwa i obsługi w zakresie bhp świadczonych przez specjalistów z zewnątrz;
 - nadmierny – w stosunku do pojemności magazynów – przepływ towarów, co wymusza okresowe składowanie nowych dostaw w miejscach do tego nieprzeznaczonych;
 - zamawianie przez właścicieli małych sklepów dużych partii towarów ze względu na upusty cenowe, co przyczynia się do niewłaściwego składowania nadmiaru towarów (ze względu na brak miejsca w magazynie);
 - presja zarządów central na kierownictwa placówek, by maksymalnie obniżyć koszty, co z kolei wpływa negatywnie na warunki pracy;
 - brak stabilności zatrudnienia (duża rotacja pracowników, zwłaszcza na stanowiskach kierowniczych);
 - zbyt małe kompetencje kierowników placówek w zakresie kształtowania warunków pracy;
 - małe prawdopodobieństwo kontroli ze względu na dużą liczbę istniejących placówek handlowych.
- Pracodawcy, jako przyczyny uchybień, wskazywali przede wszystkim: trudności finansowe, dużą rotację kadr oraz lekceważenie przez pracowników przepisów bhp.

* * *

W placówkach wielkopowierzchniowych nieprawidłowości dotyczyły głównie składowania towarów, utrzymania drożności ciągów komunikacyjnych i porządku na nich, wyposażenia pomieszczeń higienicznosanitarnych. **W mniejszych placówkach zakres nieprawidłowości był szerszy**, a najliczniejsze dotyczyły przygotowania pracowników do pracy (szkoleń, badań lekarskich, oceny ryzyka zawodowego), zabezpieczenia przed porażeniem prądem elektrycznym, a także oznakowania i zabezpieczenia miejsc niebezpiecznych.

W kontrolowanych placówkach, niezależnie od ich wielkości, występowały również problemy z dostępem światła dziennego do stanowisk pracy. Przyczyną tej nieprawidłowości była z reguły nadmierna ilość towarów, które – z powodu braku miejsca w magazynie składowano w pomieszczeniach pracy, w stosach zasłaniających okna.

Wyniki kontroli, biorąc pod uwagę skalę i rodzaj stwierdzonych nieprawidłowości – potwierdzają, iż stan przestrzegania przepisów bhp w placówkach handlowych – zwłaszcza w tych kontrolowanych po raz pierwszy – jest niezadowolający. **Podkreślić należy, że większość nieprawidłowości miała charakter uchybień organizacyjnych, które – mimo usu-**

nięcia ich w wyniku kontroli inspektora pracy – szybko powracały. Potwierdziły to kontrole przeprowadzone ponownie (tzw. rekontrole). **Powyższy fakt dowodzi niskiej skuteczności działania zakładowych służb bhp, pracodawców i osób z nadzoru** – niezainteresowanych utrwaleniem właściwych warunków pracy i lekceważących sprawy bhp.

W związku z powyższym w 2009 r. Państwowa Inspekcja Pracy:

- przeprowadzi kontrole ukierunkowane na sprawdzenie realizacji zastosowanych poprzednio środków prawnych oraz objęcie kontrolą inne – dotychczas niekontrolowane – wielkopowierzchniowe i mniejsze placówki handlowe;
- będzie nadal popularyzować w placówkach handlowych *dobre praktyki* wykonywania pracy – w sposób bezpieczny i najmniej uciążliwy.

8. Przestrzeganie przepisów dot. bhp oraz czasu pracy w zakładach przemysłu piekarniczego

Kontrole przepisów bhp przeprowadzono w 231 zakładach piekarniczych, zatrudniających 3 664 pracowników, w tym 1 353 kobiety. Najwięcej zastrzeżeń inspektorów PIP budziła kwestia przygotowania zatrudnionych do pracy – aż w połowie skontrolowanych piekarni dopuszczano do wykonywania pracy osoby bez uprzedniego ich **przeszkolenia w zakresie bhp** (dot. łącznie 461 pracowników). Często stwierdzano również niekierowanie pracowników na **profilaktyczne badania lekarskie** (312 pracowników w 41% zakładów). Ponadto w co piątym zakładzie pracownicy wykonywali prace bez wymaganych dodatkowych uprawnień kwalifikacyjnych (dot. 135 osób). **Opisane nieprawidłowości świadczą o bagatelizowaniu nałożonych prawem obowiązków, a przede wszystkim wskazują na brak troski o bezpieczeństwo zatrudnionych.**

Niepokojące są również naruszenia prawa w zakresie przeprowadzania i dokumentowania **oceny ryzyka zawodowego**, pomimo wieloletniego już obowiązywania tego przepisu. W 30% zakładów nie dokonano oceny ryzyka zawodowego (na 157 stanowiskach pracy spośród 925 objętych kontrolą). Z kolei w zakładach, w których oceny dokonano, nie zawierała ona, dość często, pełnej analizy zagrożeń, na które narażeni byli pracujący. Najczęściej pomijano zagrożenia związane z obciążeniem układu mięśniowo szkieletowego (w co czwartej dokumentacji brakowało identyfikacji tych zagrożeń). Nieco mniej uchybień dotyczyło zagrożeń hałasem, czynnikami termicznymi oraz czynnikami chemicznymi (od 9 do 12% sprawdzonych dokumentacji). Nieuwzględnienie wszystkich zagrożeń występujących w środowisku pracy wskazuje na trudności z ich identyfikacją, co zwykle wiąże się z brakiem odpowiedniej wiedzy

o czynnikach stwarzających zagrożenie oraz ich skutkach dla zdrowia pracowników. Świadczy to również o ciągle formalnym traktowaniu obowiązku oceny ryzyka zawodowego.

Takie podejście wpływało bezpośrednio na poziom i zakres informacji przekazywanych pracownikom o zagrożeniach występujących w piekarniach. Należy zaznaczyć, że o ocenionym ryzyku zawodowym związanym z wykonywaną pracą nie poinformowano zatrudnionych aż w 28% zakładów.

Nieprzeprowadzenie **badania i pomiarów czynników szkodliwych** (lub ich nieaktualne wyniki) stwierdzono na 194 stanowiskach pracy w 85 zakładach, tj. w 37% skontrolowanych. Przyczyną był najczęściej brak prawidłowej oceny czynników występujących w środowisku pracy, niezbędnej do ich wytypowania do badań i pomiarów. Podkreślić zarazem należy, że jedynie w 5% zakładów na 17 stanowiskach pracy (spośród 549 objętych kontrolą) wyniki badań i pomiarów czynników szkodliwych nie mieściły się w granicach dopuszczalnych normatywnów higienicznych. O przeprowadzonych badaniach i pomiarach poinformowano pracowników w 83% zakładów ww. grupy, przy czym w części z nich nie umieszczono w tym zakresie stosownej informacji na stanowiskach pracy – problem dotyczył co trzeciego stanowiska na którym występowały czynniki szkodliwe.

Pozytywnie należy natomiast ocenić wyposażenie pracowników w **środki ochrony indywidualnej** oraz ich stosowanie przez pracowników. Ważnym aspektem jest tu zapewne przestrzeganie norm higienicznych w branży spożywczej. Zarazem jednak w co czwartym zakładzie nie wyposażono pracowników w odzież i obuwie robocze lub było ono niedostosowane do warunków pracy.

Zaledwie w 2 piekarniach inspektorzy stwierdzili niedostosowanie **obiektów i pomieszczeń** do prowadzonych procesów technologicznych i procesów pracy, ale w 36% skontrolowanych piekarni – użytkowane obiekty i pomieszczenia pracy były w niewłaściwym stanie technicznym (popękane ściany, ubytki ścian i posadzek, widoczne przecieki wody z nieszczelnych dachów, popękane szyby w pomieszczeniach produkcyjnych, a nawet zagrzybienia ścian i sufitów). W większości zakładów pracownikom zapewniono pomieszczenia higienicznosanitarne, jednak w wielu przypadkach (46% piekarni) nie zostały one właściwie i dostatecznie wyposażone.

Istotnym problemem była również **eksploatacja maszyn** (łącznie 186) niewyposażonych w odpowiednie urządzenia ochronne (40% zakładów). Ponadto w co trzecim zakładzie maszyny (łącznie 197) nie posiadały odpowiednich urządzeń sterowniczych, a w co piątym stwierdzono ich niewłaściwy stan techniczny (77 maszyn). Wskazuje to na niedopełnienie przez pracodawców obowiązku dostosowania maszyn i urządzeń do wymagań minimalnych. Wielu pracodawców (31% zakładów) nie zapewniło i nie