

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

udostępniło pracownikom instrukcji bhp dotyczących obsługi maszyn i innych urządzeń technicznych w języku polskim (250 maszyn spośród 1 485 objętych kontrolą).

Znaczna skala nieprawidłowości dotyczyła również **uchybień formalnych, mających jednak przełożenie na brak wiedzy o zagrożeniach i sposobach ochrony przed nimi**. W 28% zakładów na 202 stanowiskach pracy (spośród 1 096 objętych kontrolą) pracownikom nie udostępniono do stałego korzystania – bądź w ogóle nie opracowano – instrukcji bhp. Brak instrukcji pierwszej pomocy stwierdzono w 26% zakładów. Wśród pozostałych uchybień należy wskazać: brak wykazu prac szczególnie niebezpiecznych (16% zakładów) oraz nieokreślenie podstawowych wymagań przy ich wykonywaniu (8% zakładów).

Pracodawcy tłumaczą zaistniałe nieprawidłowości następującymi czynnikami:

- brak środków finansowych, z powodu nakładów poniesionych wcześniej na dostosowanie piekarni do wymogów i przepisów sanitarnych;
- duża rotacja pracowników związana z ich wyjazdami za granicę (niechęć do ponoszenia kosztów np. badań lekarskich i szkoleń bhp kolejnych, nowo zatrudnianych osób);
- nieczytelność aktów prawnych, ich duża liczba i częste zmiany;
- nieopłacalność inwestowania w obiekty wynajmowane a stanowiące tymczasową lokalizację piekarni.

Natomiast w ocenie inspektorów pracy podstawowymi przyczynami ujawnionych uchybień są:

- marginalizowanie zagadnień bhp (priorytetem jest jakość produkowanych wyrobów i spełnienie warunków higieniczno-sanitarnych wynikających z wdrożonego systemu HACCAP);
- zbyt duże obciążenie pracowników zadaniami, co powoduje, że wykonują pracę w pośpiechu, lekceważąc zagrożenia;
- nieznaną lub niezrozumianą przepisów bhp (w tym zwłaszcza dotyczących maszyn) przez pracodawców, osoby na stanowiskach kierowniczych oraz pracowników;
- niską jakość szkoleń w zakresie zagrożeń występujących na stanowiskach pracy, czynników środowiska pracy, ich wpływu na zdrowie człowieka oraz sposobów ochrony;
- brak dostatecznej wiedzy osób wykonujących zadania służby bhp;
- traktowanie obowiązków nałożonych przepisami w sposób formalny, bez przekonania, że tworzenie właściwych warunków pracy leży w interesie pracodawców i służy osobom zatrudnionym.

W ramach **działań prewencyjnych** inspektorzy pracy skierowali do innych organów nadzoru i kontroli 15 pism informujących o stwierdzonych nieprawidłowościach, w tym:

- 8 pism do Inspektoratu Nadzoru Budowlanego – o nieprawidłowościach dotyczących stanu technicznego obiektów oraz prowadzenia dokumentacji i okresowych kontroli w tym zakresie;
- 4 pisma do Państwowej Inspekcji Sanitarnej – o prowadzeniu prac malarskich w pomieszczeniu produkcyjnym piekarni podczas wypieku pieczywa, złym stanie higieniczno-sanitarnym oraz o niepełnym oznakowaniu na produkcie biobójczym;
- 2 pisma do Inspektoratu Dozoru Technicznego – o eksploatacji pieców piekarskich bez decyzji UDT oraz
- 1 pismo do Państwowej Straży Pożarnej – w sprawie eksploatacji w części mieszkalnej budynku piekarni – zbiornika z tworzywa sztucznego o pojemności 1 500 litrów służącego do magazynowania oleju opałowego na potrzeby pieca piekarniczego, w warunkach stwarzających zagrożenie pożarowe.

W okręgowych inspektoratach pracy organizowano także spotkania poświęcone problematyce bezpieczeństwa pracy w tej branży, m.in. z:

- pracownikami służb bhp oraz członkami Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Pracowników Służb BHP;
- Zarządem Stowarzyszenia Rzemieślników Piekarnictwa RP;
- Małopolską Izbą Rzemiosła i Przedsiębiorczości oraz Cechem Rzemiosł Spożywczych;
- przedstawicielami pracodawców skupionych w Cechu rzemiosła – piekarzy i cukierników.

Podczas: targów GASTRO-TECH (dotyczących cukiernictwa, piekarnictwa i gastronomii), Powiatowego Święta Chleba w Staszowie oraz Międzynarodowych Targów Chleba w Jaworze zorganizowano specjalne stoiska PIP.

Wśród pracodawców rozpowszechniano wydane przez inspekcję materiały nt. ręcznego przemieszczania ciężarów oraz publikację „Dostosuj swój zakład do obowiązującego prawa pracy”.

Wzorem lat ubiegłych, zorganizowano także konkurs „Bezpieczna piekarnia”.

W celu poprawy warunków pracy w zakładach piekarniczych, prowadzone będą w tej branży dalsze kontrole, ze szczególnym uwzględnieniem problematyki bezpiecznej eksploatacji maszyn i urządzeń.

Równolegle podejmowane będą działania promocyjne służące popularyzacji wiedzy o zagrożeniach w branży spożywczej (np. poprzez opracowanie publikacji o charakterze informacyjnym, w tym dotyczącej wymagań dla maszyn), a także zachęcaniu pracodawców do udziału w konkursach organizowanych przez PIP, co skłania ich do podejmowania działań dostosowawczych.

* * *

Kontrole w zakresie **czasu pracy w zakładach przemysłu piekarniczego** przeprowadzono u 366 pracodawców, którzy zatrudniali prawie 11,4 tys. pracowników, w tym 5,8 tys. kobiet oraz 848 młodocianych.

Jak wynika z ustaleń inspektorów, uchybienia najczęściej dotyczyły prowadzenia **ewidencji** czasu pracy. Wystąpiły one u blisko 16% skontrolowanych pracodawców i polegały głównie na niewłaściwym ewidencjonowaniu dziennych oraz tygodniowych wymiarów czasu pracy poszczególnych pracowników.

Kolejną nieprawidłowością (stwierdzoną u ponad 12% skontrolowanych pracodawców) było nieokreślenie w układzie zbiorowym pracy, regulaminie pracy lub w obwieszczeniu – **rozkładów oraz systemów czasu pracy**. Natomiast nieprawidłowości polegające na nieokreśleniu w układzie zbiorowym pracy, regulaminie pracy lub w obwieszczeniu – okresów rozliczeniowych dotyczyły blisko 7% pracodawców. Uchybienia te występowały przede wszystkim w mniejszych firmach (w których nie ma obowiązku tworzenia regulaminów pracy i gdzie nie obowiązują układy zbiorowe pracy), a wynikały przede wszystkim z nieznamości przepisów prawa (pracodawcy, w dużej mierze bowiem nie mieli świadomości ciężącego na nich obowiązku określania systemów i rozkładów czasu pracy oraz obowiązujących okresów rozliczeniowych – w obwieszczeniach).

W toku kontroli ujawniono także przypadki naruszeń przepisów dot. nieustalenia **w umowie o pracę pracowników zatrudnionych w niepełnym wymiarze czasu pracy** – liczby godzin pracy ponad określony w umowie wymiar, za które pracownikowi przysługuje dodatek do wynagrodzenia jak za pracę w godzinach nadliczbowych. Uchybienie to dotyczyło 9% pracodawców, a błędy polegały bądź na nieokreśleniu ww. limitu, bądź na określeniu go na poziomie powszechnie obowiązujących norm czasu pracy.

Ponadto u blisko 7% pracodawców stwierdzono nieprawidłowości w zakresie **zatrudniania pracowników powyżej przeciętnie 5 dni** w tygodniu w przyjętym okresie rozliczeniowym.

Podsumowując wyniki kontroli należy podkreślić, że **najwięcej nieprawidłowości stwierdzono u pracodawców zatrudniających od 10 do 49 osób** (przepisy o czasie pracy naruszało aż 59% skontrolowanych pracodawców tej grupy), a w następnej kolejności – w mikroprzedsiębiorstwach (24%) oraz w zakładach średniej wielkości, tj. o zatrudnieniu od 50 do 249 osób (15%). Natomiast w grupie objętych kontrolą dużych firm (zatrudniających powyżej 250 osób) naruszenia przepisów o czasie pracy ujawniano sporadycznie (niespełna 1% pracodawców).

W ocenie inspektorów PIP podstawową **przyczyną** występujących naruszeń przepisów o czasie pracy jest trudna sytuacja finansowa pracodawców z branży piekarniczej, wynikająca z silnej konkurencji oraz

wysokich kosztów prowadzenia działalności gospodarczej, w tym kosztów związanych z zatrudnianiem pracowników. Nie bez znaczenia pozostaje również zatrudnianie zbyt małej liczby osób w stosunku do potrzeb pracodawcy. W konsekwencji takich działań dochodzi bowiem m.in. do nieudzielania pracownikom odpowiedniej liczby dni wolnych od pracy z naruszeniem 5-dniowego tygodnia pracy. Temu niekorzystnemu zjawisku towarzyszy obawa pracowników przed utratą pracy, co często powoduje niezgłaszanie roszczeń wynikających z nieprzestrzegania przez pracodawcę przepisów o czasie pracy.

W trakcie kontroli pracodawcy często tłumaczyli powstające u nich nieprawidłowości niezrozumiałością przepisów dot. czasu pracy, czy też brakiem odpowiedniej wiedzy u osób prowadzących sprawy kadrowe. W związku z tym, oprócz rutynowych kontroli, celowe wydaje się prowadzenie działalności popularyzatorskiej i szkoleniowej z zakresu czasu pracy, adresowanej do zakładów tej branży (zwłaszcza małych firm).

9. Zagrożenia układu mięśniowo-szkieletowego u osób pracujących w szpitalach przy ręcznych pracach transportowych

Skontrolowano 198 zakładów opieki zdrowotnej (szpitali) zatrudniających 103 tys. pracowników, w tym 84 tys. kobiet. Organem założycielskim 53 zoz był urząd marszałkowski, 74 – starostwo powiatowe, 28 szpitali należało do miasta na prawach powiatu, a pozostałe do spółek z o.o. lub innych (np. gminy, MSWiA).

Tylko 6 szpitali, spośród skontrolowanych, nie miało opracowanego programu dostosowawczego do wymagań określonych w *rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 10 listopada 2006 r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej*. Z własnej kuchni korzystało 95 zakładów. Pralnie funkcjonowały w 42 zakładach (w pozostałych prowadzenie tych usług pracodawcy zlecieli wyspecjalizowanym firmom zewnętrznym).

W kontrolowanych szpitalach pod opieką lekarską przebywało ponad 18 tys. pacjentów. **Przy pracach związanych z obciążeniem układu mięśniowo-szkieletowego zatrudnionych było 18,7 tys. pracowników**, w tym przy pracach związanych z ręcznym dźwigniem i przenoszeniem pacjentów – 15 tys. (głównie pielęgniarki – 12,5 tys.) na oddziałach łóżkowych (m.in. neurochirurgii, chirurgii: urazowej, ogólnej, onkologicznej, a także ortopedii, anestezjologii i intensywnej terapii). Pozostali pracownicy narażeni na obciążenia układu mięśniowo-szkieletowego, to przede wszystkim salowe (399 osób), pracownicy kuchni (1 392 osoby) i pralni (306 osób).