

Ručná manipulácia

Mnoho činností v HORECA zahŕňa ručnú manipuláciu, ako napríklad zdvíhanie a prekladanie hrncov a panvíc, ukladanie náčinia do umývačiek riadu, nosenie tanierov, ohýbanie sa nad čistenými predmetmi a hrncami. Tieto činnosti a dlhé státie môžu zapríčiniť bolesť chrbtice zatiaľ čo prudké a opakujúce sa činnosti a zlý postoj či poloha pri práci môžu sprevádzať poškodenia horných končatín.

- Určte pracovné plochy a vymedziť, kde sa dá predísť zdvíhaniu a prenášaniam,
- pri nákupe nového vybavenia ako sú taniere zobrať v úvahu ich váhu,
- použite mechanické prostriedky všade tam, kde je to možné,
- pri zdvíhaní a prenášaní držte bremeno čo najbližšie k telu,
- nakupujte od dodávateľov ľahšie predmety a v menších baleniach,
- zásoby ukladajte bezpečne. Tie, ktoré používate častejšie, ukladajte do lepšie prístupných regálov.

Hluk

Hudba v baroch a počas diskoték a osláv môže pri dlhotrvajúcom pôsobení poškodiť sluch.

- Prácu v hlučnom prostredí môžu vykonávať len zdravotne spôsobilí zamestnanci,
- používajte prostriedky na ochranu sluchu.

Škodlivé látky

V odvetví sa používajú látky na čistenie a dezinfekciu. Spracovanie jedla alebo biologický odpad v kombinácii s vlhkým prostredím môžu spôsobiť alergické reakcie či kožné choroby ako je dermatitída. Škodlivé sú aj emisie z výparov pri varení a iné výpary. Rizikom pre zamestnancov je aj druhotný dym z fajčenia.

- Čistiace prostriedky umiestňujte a uskladňujte len v nádobách, ktorých tvar a označenie je jasné, že sa ich obsah nezamení,
- pri práci s čistiacimi prostriedkami používajte osobné ochranné pracovné prostriedky, ako sú masky alebo

ochranné okuliare, prostriedky na ochranu dýchania, rúk, gumené zástery a bezpečnostnú obuv,

- prevádzkové pokyny musia definovať riziká z používania čistiacich prostriedkov, ktoré vplyvajú na človeka a prostredie a to ako nutné ochranné opatrenia, tak aj zásady bezpečného správania,
- chrániť zamestnancov pred vplyvom druhotného dymu napr. zriadením nefajčiarskych zón a účinnou klimatizáciou.

Stlačený plyn

V pohostinskom priemysle sa stlačený plyn používa pri dávkovaní nápojov.

- Identifikujte nebezpečenstvo vo vzťahu ku všetkých osobám, ktoré vstupujú alebo majú prístup do priestoru s nádobami na stlačený plyn a zhodnoťte riziko,
- zabezpečte vhodné osvetlenie,
- zamestnancov prichádzajúcich do styku s plynovými zariadeniami vyškolte so zásadami bezpečnej manipulácie,
- umiestnite vhodné výstražné označenia v oblastiach, kde sa môže vyskytnúť vysoká koncentrácia plynu,
- dodávanie zabezpečte takým spôsobom, aby počet a veľkosť plynových fliaš bol minimálny,
- kontrolujte zariadenie v pravidelných intervaloch v súlade s inštrukciami od výrobcu (týždenné prehliadky) a raz ročne zabezpečte odbornú prehliadku technického zariadenia,
- prijmite núdzové opatrenia a personál vyškolte aj pre prípad mimoriadnych udalostí.

Nadmerná tepelná záťaž

Neúmerné vystavenie tela horúcemu pracovnému prostrediu môže zapríčiniť zdravotné problémy. Potničky a mdloba sú prvými symptómami, ktoré naznačujú vypätie.

- Opatrenia na zlepšenie pracovného prostredia ako vetranie, úprava vzduchu/ochladzovanie, klimatizácia alebo lokálne chladenie vzduchu,
- používajte odsávač, ak je to možné,
- znížte vlhkosť použitím klimatizácie alebo odvlhčovačov vzduchu a odstráňte zdroje vlhkosti, napríklad vypnite vodný kúpeľ,

- fyzické nároky špeciálne na prácu v teplom pracovnom prostredí by sa mali správne určiť s cieľom vyhnúť sa ručnej manipulácii,
- zabezpečte pravidelný prísun tekutín,
- používajte ochranné osobné prostriedky z pohodlných vzdušných materiálov ako je bavlna, aby sa zabezpečil vzdušný pohyb a zabránilo sa poteniu.

Nebezpečenstvo požiaru

Požiar môže byť zapríčinený použitím plynu, priameho ohňa, vriaceho oleja a horľavými látkami.

- Všetky elektrické zariadenia udržiavajte v bezchybnom stave a pravidelne ich kontrolujte,
- pravidelne čistite všetky olejové závitky, kryty a filtre,
- správne vyznačte požiarne schodisko a únikové východy a udržiavajte ich bez prekážok,
- zabezpečte vhodné požiarne prístroje a pravidelne ich kontrolujte,
- nainštalujte protipožiarne zariadenie,
- vyškolte svojich zamestnancov z predpisov o protipožiarnej ochrane.

V prípade, ak máte otázky, neváhajte a kontaktujte príslušný inšpektorát práce, kde Vám radi poskytnú bezplatné poradenstvo k problematike týkajúcej sa BOZP a pracovnoprávných vzťahov.

Kontakty na inšpektoráty nájdete na webovej stránke www.nip.sk

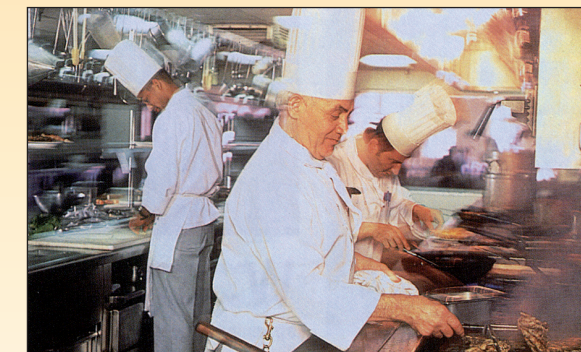


Národný inšpektorát práce



PRAVIDLÁ DOBREJ PRAXE

**BOZP v hoteloch,
reštauráciách
a stravovacích službách**



**Národný inšpektorát práce
odbor riadenia inšpekcie práce**

Autor: Ing. Laurencia Jančurová
E-mail: laurencia.jancurova@ip.gov.sk

Tel: 055/797 99 27
0907 929 046

September 2011

Úvod

Predkladaný leták je vydávaný na pomoc zamestnávateľom podnikajúcim v odvetví hotelových, reštauračných a stravovacích služieb (HORECA) a zamestnancom tohto odvetvia.

Obsahuje informácie, ktoré pomôžu pochopiť hlavné znaky, ktorým sa toto rýchle sa rozvíjajúce odvetvie líši od ostatných pracovných činností, jeho špecifiká, riziká práce a dá návod na ich elimináciu.

Odvetvie HORECA je definované v sekcii H v systéme štatistickej klasifikácie ekonomických činností (NACE) a zahŕňa:

- Hotely a motely, s reštauráciou alebo bez nej,
- kempingy a iné krátkodobé formy ubytovania,
- mládežnícke ubytovne a horské ubytovne,
- auto kempingy, vrátane plôch pre obytné prívesy,
- ďalšie ubytovacie zariadenia,
- reštaurácie,
- bary,
- závodné jedálne a stravovacie zariadenia.

Kritické aspekty práce v oblasti HORECA a ich dopad na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci

Negatívny dopad na BOZP v odvetví HORECA možno zhrnúť do nasledovných bodov:

- Prenášanie ťažkých bremien,
- dlhé státie a statické pozície,
- kontakt so zákazníkmi (občas problémovými),
- vysoký podiel práce vo večerných hodinách a počas víkendov, ktoré narušujú rovnováhu medzi pracovným a osobným životom zamestnanca,
- vyššia úroveň stresu v porovnaní s inými odvetviami.

Od zamestnancov je vyžadovaná vysoká flexibilita, z toho dôvodu majú nízky podiel na riadení svojho pracovného času, často nemajú podmienky ani čas na prestávky a nevedia časovo plánovať svoju prácu. Tieto faktory znásobujú stres a môžu narušiť rovnováhu medzi pracovným a súkromným životom.

Povinnosti zamestnávateľa

Zamestnávateľ je povinný vykonať opatrenia so zreteľom na všetky okolnosti týkajúce sa práce v súlade s právnymi predpismi. Je povinný zlepšovať pracovné podmienky, zisťovať nebezpečenstvá a ohrozenia a komplexne posudzovať riziko pri práci, stres nevynímajúc. Musí prijať preventívne opatrenia na zníženie rizika, oboznámiť zamestnancov so zásadami bezpečnej práce a bezpečného správania na pracovisku a umožniť zamestnancom vyjadrovať sa k problematike týkajúcej sa BOZP.

Práva a povinnosti zamestnancov

Zamestnanci majú právo na bezpečné a zdravé pracovisko a poskytnutie informácií, týkajúcich sa všetkých aspektov BOZP s ohľadom na nimi vykonávanú prácu. Sú povinní dodržiavať bezpečnostné predpisy, s ktorými boli preukázateľne oboznámení a zásady bezpečnej práce, ktoré v odvetví HORECA možno zhrnúť do všeobecných bodov uvedených v nasledujúcom odseku:

Desatoro zásad bezpečnej práce v odvetví

- Dbajte o vlastnú bezpečnosť, starajte sa o svoje zdravie a tiež o bezpečnosť osôb, ktorých sa dotýka vaše jednanie.
- Pracujte len s bezpečným zariadením a vykonávajte len tie činnosti, na ktoré máte kvalifikačné predpoklady a zdravotnú spôsobilosť.
- Dodržiavajte požiadavky BOZP a zásady bezpečného správania na pracovisku.
- Dodržujte stanovené pracovné a technologické postupy.
- Pri práci používajte pridelené osobné ochranné pracovné prostriedky.
- Neotvárajte ochranné kryty pohybujúcich sa častí na stroji a zariadení počas jeho chodu, nevyraďujte z činnosti ochranné zariadenia. Akékoľvek zásahy do strojov a zariadení vykonávajte len pri odpojení od elektrického zdroja.
- Nikdy nevykonávajte čistenie strojov a zariadení, ktoré sú pripojené do elektrickej siete
- Informujte sa o vlastnostiach jednotlivých chemických prostriedkov používaných na čistenie a dezinfekciu,

rešpektujte ich a realizujte potrebné bezpečnostné opatrenia k ochrane zdravia.

- Pravidelne sa zúčastňujte na školeniach BOZP a určených lekárskech prehliadok, doplňujte a rozširujte svoje vedomosti smerujúce k ochrane vášho zdravia.
- Upozornite svojho nadriadeného na všetky nedostatky na pracovisku, ktoré by mohli ohroziť vaše zdravie a bezpečnosť práce.

Najčastejšie riziká v odvetví HORECA a ako ich znížiť:

- pošmyknutia, zakopnutia a pády,
- používanie ostrých nástrojov a nožov,
- popáleniny a obareniny,
- ručná manipulácia,
- hluk,
- škodlivé látky,
- nadmerná tepelná záťaž,
- nebezpečenstvo požiaru.

Pošmyknutia, zakopnutia a pády sa môžu výrazne znížiť prijatím jednoduchých opatrení:

- Zabezpečte správnu údržbu na pracovisku a v priestoroch kadiaľ sa chodí a udržiavajte tieto priestory voľné a bez prekážok,
- používajte vhodnú obuv,
- zaistite vhodné osvetlenie,
- zatvárajte dvierka od rúr, umývačiek riadu a skriniek,
- používajte rebríky dostatočne dlhé, ktorých dolné a horné zakončenie je zabezpečené protišmykovými podložkami. Nikdy nepoužívajte nevhodné náhrady namiesto rebríka ako sú napr. stoličky, kartóny alebo sudy,
- schodiská musia byť dobre osvetlené a vybavené pevným zábradlím,
- používajte protišmykovú podlahovú krytinu,
- zabezpečte bezpečnostné označenia s cieľom zabrániť nebezpečenstvu pošmyknutia, zakopnutia a pádu.

Používanie ostrých nástrojov a nožov

Podľa štatistík najčastejšími úrazmi v kuchyni sú poranenia, ktoré vznikajú pri používaní alebo čistení nástrojov ako sú napríklad krájače, mlynčeky, nože a mixéry.

- Nože udržiavajte v dobrých prevádzkových podmienkach. Umývajte ich oddelene,
- používajte vhodný nôž pri práci,
- používajte vhodnú protišmykovú dosku na krájanie,
- nože ukladajte do stojana na nože alebo vo vhodnej priehradke alebo na magnetickom páse umiestnenom na stene,
- školte zamestnancov ako bezpečne používať pridelené nástroje a zariadenia,
- zaistite, aby všetky prístroje mali ochranné zariadenia a aby ich zamestnanci používali,
- zabezpečte ľahkú dostupnosť vypínačov.

Možnosti ako obmedziť riziká popálenín a obarenín:

- Používajte podnosy alebo vozíky na servírovanie horúcich tekutín, tanierov alebo kuchynského riadu,
- upozornite obslužný personál a zákazníkov na horúce taniere,
- nainštalujte kuchynské dvere s okienkami, aby sa zabezpečil bezpečný prechod pre obsluhu,
- oboznámte zamestnancov s bezpečnou manipuláciou s horúcimi predmetmi, napr. pri otváraní horúcich pokrievok držať ich ďalej od tela,
- nechávajte panvice a hrnce cielene ďalej od okraja sporáka,
- buďte opatrný pri manipulácii s rozpáleným olejom.

