

OCENA RYZYKA ZAWODOWEGO

UCZEŃ, PRAKTYKANT, STAŻYSTA

Data: 25.01.2019 r.	Zakład pracy: HOTEL CITY SP. z o.o.
Autor: H. Lewandowska S. Ferenc	Stanowisko pracy: KUCHARZ/TECHNIK ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

INFORMACJE O STANOWISKU PRACY

A. Opis stanowiska pracy	
Pomieszczenia kuchenne wyposażone w meble, sprzęt i urządzenia kuchenne. Magazyny kuchni na poziomie -1	
B. Liczba zatrudnionych pracowników młodocianych	
C. Wykonywane czynności oraz sposób i czas ich wykonywania	
1	Zdobywanie wiedzy na temat pracy kuchni, zmywalni, magazynu, restauracji
2	Przygotowanie produktów żywnościowych (mycie, sortowanie, obieranie)
3	Układanie sztućców, naczyń, akcesoriów kuchennych na stołach
4	Wykonywanie prostych czynności sprzątających w restauracji
5	Transport produktów żywnościowych ręczny
6	Obsługa urządzeń kuchennych
D. Stosowane materiały i środki pracy	
1	miesiarka, kotle warzelne, blendery, vacuum pack, sous vide, maszynka do mielenia mięsa (wilk), krajalnica do pieczywa, piec konwekcyjno-parowy, szatkownica, płuczko-obieraczka, trzon kuchenny
2	Noże, tasaki, widelce, sztućce.
3	Garnki, patelnie, miski, naczynia
4	Meble i urządzenia kuchenne
5	Sprzęt agd przemysłowy
6	Stoły kuchenne, meble, lodówki.
E. Środki ochrony zbiorowej i indywidualnej	
1	Wentylacja pomieszczeń, rękawice p/wysokim temperaturom, maski p/pyłowe (wg potrzeb)
F. Wypadki i choroby zawodowe	
1	Nie stwierdzono
G. Czynniki niebezpieczne, szkodliwe, uciążliwe na stanowisku pracy	
1	Wymuszona pozycja ciała (pochylona i stojąca)

2	Pośpiech związany z przygotowaniem potraw dla czekających klientów
3	Brak doświadczenia w pracy w kuchni żywienia zbiorowego
H	Pomiary środowiska pracy
1	nie dotyczy
I.	Wymagania dla kobiet w ciąży
1.	Praca w pozycji stojącej do 3 h dziennie. Zakaz pracy w pozycjach wymuszonych (kuczna, pochylona, z rękami w górze). Przestrzeganie norm dźwigania dla ciężarnych.
J.	Wymagania dla kobiet karmiących dziecko piersią
1.	Przestrzeganie norm dźwigania dla kobiet karmiących dziecko piersią.

Uczeń, praktykant, stażysta pracuje pod nadzorem opiekuna

KARTA OCENY RYZYKA ZAWODOWEGO NA STANOWISKU PRACY KUCHARZ/TECHNIK ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Zagrożenia fizyczne, chemiczne i psychofizyczne								
Lp.	Zagrożenie	Źródło zagrożenia	Możliwe skutki zagrożenia	Ciężkość szkód	Prawdopodobieństwo	Ryzyko	Środki ochrony przed zagrożeniami, zalecenia	Oszacowanie ryzyka po redukcji
1.	Przeciążenie układu ruchu	Praca w pozycji stojącej, chodzenie, dźwiganie, przenoszenie ładunków	Choroby układu ruchu, żylaki	Średnia	Mało prawdopodobne	Małe-Dopuszczalne	<p>Przestrzeganie technik transportu ręcznego (proste plecy, zgięte kolana). Przestrzeganie dopuszczalnych norm podnoszenia ciężarów przez pracowników młodocianych:</p> <p>Zakazane jest:</p> <p>1) Ręczne dźwiganie i przenoszenie przez jedną osobę na odległość powyżej 25 m przedmiotów o masie przekraczającej:</p> <p>a) przy pracy dorywczej:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dla dziewcząt - 14 kg, - dla chłopców - 20 kg, <p>b) przy obciążeniu powtarzalnym:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dla dziewcząt - 8 kg, - dla chłopców - 12 kg. <p>3) Ręczne przenoszenie pod górę, w szczególności po schodach, których wysokość przekracza 5 m, a kąt nachylenia - 30°, ciężarów o masie przekraczającej:</p> <p>a) przy pracy dorywczej:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dla dziewcząt - 10 kg, - dla chłopców - 15 kg, <p>b) przy obciążeniu powtarzalnym:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dla dziewcząt - 5 kg, - dla chłopców - 8 kg. <p>3) Przewożenie przez dziewczęta ciężarów na taczkach i wózkach 2-kołowych poruszanych ręcznie.</p> <p><u>Kobiety w ciąży</u>: transport pod górę i przewożenie ładunków na wózkach – zakaz; przy pracy dorywczej pod górę – do 1 kg.</p>	Małe-Dopuszczalne

2	Wymuszona pozycja ciała	Praca w pozycji stojącej i pochylonej	Bóle mięśni, kończyn, kręgosłupa.	Mała	Mało Prawdopodobne	Małe-Dopuszczalne	Zmiany pozycji ciała co pół godziny po wykonywaniu pracy w pozycji wymuszonej (np. pochylonej, kucznej). ZAKAZ WYKONYWANIA pracownikom młodocianym prac wymagających stałe wymuszonej i niewygodnej pozycji ciała.	Małe-Dopuszczalne
2.	Upadek na tym samym poziomie (potknięcie się, poślizgnięcie, itp.)	Śliskie powierzchnie, rozlane płyny, przedmioty stojące, leżące na podłodze,	Stłuczenia, zwichnięcia, złamania	Mała	Prawdopodobne	Małe-Dopuszczalne	Odpowiednie obuwie ze spodem antypoślizgowym, utrzymywanie suchej, czystej podłogi, korzystanie z windy zamiast ze schodów, sprzątanie rozlewisk lub resztek żywności z podłogi.	Małe-Dopuszczalne
3.	Uderzenie o nieruchome przedmioty	Elementy wyposażenia (stoły, blaty robocze, urządzenia)	Drobne urazy ciała, stłuczenia, siniaki, guzy	Mała	Prawdopodobne	Małe Dopuszczalne	Wzmoczona uwaga, utrzymywanie porządku wokół siebie, właściwa organizacja stanowisk pracy, usuwanie zbędnych opakowań i przedmiotów ze stanowiska	Małe-Dopuszczalne
4.	Uderzenie przez spadające przedmioty	Noże, talerze, garnki, itp.	Stłuczenia, złamania palców nóg, zranienia	Mała	Prawdopodobne	Małe Dopuszczalne	Zachowanie ostrożności, utrzymanie porządku wokół siebie, prawidłowe ustawienie przedmiotów w szafkach i na półkach (nie wystające poza obrys półek). Ustawianie cięższych przedmiotów i towaru na dole, lżejszych – wyżej i najwyżej.	Małe-Dopuszczalne
5.	Mikroklimat gorący	Praca w pomieszczeniu kuchni, niższa na zapleczu i w magazynach	Przeziębienia, zmęczenie	Mała	Prawdopodobne	Małe Dopuszczalne	Odpowiedni sposób ubierania się (lekka, przewiewna odzież w kuchni), spożywanie zimnych napojów, ewentualne wydłużenie przerw. Odpoczynek w pomieszczeniu chłodniejszym (np. w kantine). Problem zmęczenia wynikającego z wysokiej temperatury należy zgłosić opiekunowi. WZBRONIONE JEST zatrudnianie pracowników młodocianych w pomieszczeniach, gdzie temperatura jest niższa niż 14°C lub przekracza 30°C, a wilgotność powietrza jest większa niż 65 % , oraz w pomieszczeniach, gdzie występują wahania mikroklimatu związanych z występowaniem nagłych zmian temperatury powietrza w zakresie 15 °C.	Małe-Dopuszczalne

6.	Kontakt z ostrymi narzędziami	Noże, urządzenia do krojenia, sprzęt kuchenny	Skaleczenia	Mała	Prawdopodobne	Małe Dopuszczalne	Zachowanie uwagi, obowiązkowe przestrzeganie postanowień instrukcji bhp dla poszczególnych urządzeń	Małe- Dopuszczalne
7.	Kontakt z gorącymi mediami lub powierzchniami	Płyty elektryczne, gorące naczynia, gotujące się potrawy, patelnie, gorący tłuszcz	Poparzenie termiczne	Średnia	Mało Prawdopodobne	Małe Dopuszczalne	Skupianie uwagi na wykonywanej czynności przy wysokiej temperaturze naczyń lub sprzętu kuchennego. Stosowanie środków ochrony indywidualnej (fartuch, rękawice termoizolacyjne)	Małe- Dopuszczalne
8.	Zatrucie produktami spożywczymi	Spleśniała lub przeterminowana żywność	Choroby układu trawiennego	Średnia	Mało Prawdopodobne	Małe Dopuszczalne	Ocenianie wyglądu produktów organoleptycznie. Żywność ze śladami pleśni pokazać opiekunowi i przeznaczyć do wyrzucenia. Nie smakować żywności wątpliwej jakości!	Małe- Dopuszczalne
9.	Pożar	Zapalenie się tłuszczu, zwarcie w instalacji elektrycznej, uszkodzenie płyty elektrycznej	Poparzenie termiczne, śmierć	Duża	Mało prawdopodobne	Średnie Dopuszczalne	Przestrzeganie zakazu palenia tytoniu i używania papierosów elektronicznych w budynku. Zakaz stosowania otwartego ognia (np. świeczek na zapleczu).	Małe- Dopuszczalne
10.	Prąd elektryczny	Urządzenia zasilane elektrycznie, uszkodzona izolacja, gniazda wtykowe i włączniki prądu	Śmierć lub inne skutki porażenia	Duża	Mało Prawdopodobne	Średnie Dopuszczalne	Używanie osprzętu i przewodów elektrycznych zgodnie z przeznaczeniem, zapobieganie uszkodzeniom mechanicznym izolacji przewodów elektrycznych. Nieużywanie urządzeń zawilgoconych lub gdy przewody leżą w wodzie. Uszkodzony sprzęt elektryczny lub instalację zgłosić od razu opiekunowi w celu wyłączenia z eksploatacji. Zakaz naprawiania przez młodocianych urządzeń elektrycznych! <u>ZAKAZ WYKONYWANIA</u> młodocianym prac zagrażających porażeniem prądem elektrycznym	Małe- Dopuszczalne
11.	Przeciążenia układu nerwowego	Pośpiech, nadmiar klientów i zadań	Zmęczenie, bezsenność, nerwice	Średnia	Mało Prawdopodobne	Małe Dopuszczalne	Właściwa organizacja pracy, dobra atmosfera, wsparcie osób nadzorujących, umiejętność odreagowywania stresu	Małe- Dopuszczalne

Zagrożenia biologiczne								
Lp.	Zagrożenie	Źródło zagrożenia	Możliwe skutki zagrożenia	Ciężkość szkód	Prawdopodobieństwo	Ryzyko	Środki ochrony przed zagrożeniami, zalecenia	Oszacowanie ryzyka po redukcji
	Grupa ryzyka	Droga zakażenia						
1.	Pałeczki listeriozy- <i>Listeria monocytogenes</i> Grupa2	Produkty spożywcze (nabiał, surowe warzywa) Powietrzno-pyłowa, pokarmowa	Listerioza	Średnia	Mało prawdopodobne	Małe Dopuszczalne	Przestrzeganie zasad higieny, mycie rąk wodą z mydłem, środki ochrony indywidualnej,	Małe- Dopuszczalne
2.	Salmonella choleraesuis var.Enteritidis Grupa2	Woda, produkty roślinne i zwierzęce Pokarmowo-wodna, rzadko powietrzno-kropelkowa	Salmonelloza (zapalenie żołądka i jelit, zatrucia pokarmowe)	Mała	Prawdopodobne	Małe Dopuszczalne	Przestrzeganie zasad higieny (częste mycie rąk wodą z mydłem) i czystości w miejscu pracy (mycie blatów stołów),	Małe- Dopuszczalne
3.	Gronkowiec złocisty <i>Staphylococcus aureus</i> Grupa2, A (alergie)	Woda, żywność Powietrzno-pyłowa, powietrzno-kropelkowa, bezpośrednia	Zakażenia ropne, stany zapalne dróg oddechowych i innych narządów, zatrucia pokarmowe, posocznica, alergia skórna	Mała	Prawdopodobne	Małe Dopuszczalne	Ochrona produktów roślinnych przed spleśnieniem, przechowywanie żywności w warunkach bardzo dobrej wentylacji,	Małe- Dopuszczalne
4.	Kropidlak popielaty <i>Aspergillus fumigatusus</i> Grupa2, A (alergie), T(produkcja toksyn)	Surowce roślinne Powietrzno-pyłowa, powietrzno-kropelkowa, bezpośrednia	Aspergiloza płuc, astma, alergiczny nieżyt nosa, wytwarza mikotoksyny	Duża	Mało prawdopodobne	Średnie Dopuszczalne	Przestrzeganie zasad higieny (częste mycie rąk wodą z mydłem), dezynfekcja, środki ochrony indywidualnej (rękawice i/lub maseczka)	Małe- Dopuszczalne
5.	Laseczka jadu kiełbasianego <i>Clostridium botulinum</i> Grupa2, T (produkcja toksyn)	Produkty (konserwy mięsne, rybne lub warzywne, przeterminowana żywność) Pokarmowa bezpośrednia (spożycie pokarmów zawierających toksyny)	Neurotoksyny, powodujące porażenie układu nerwowego i mięśni	Duża	Mało prawdopodobne	Średnie Dopuszczalne	Kontrola terminów przydatności do spożycia żywności (nie spożywanie!); wyrzucanie żywności przeterminowanej	Małe- Dopuszczalne
6.	Toksoplazmoza <i>Toxoplasma gondii</i> Grupa2	Owce, świnie, bydlę Pokarmowa bezpośrednia (próbowanie, spożycie surowego lub niedogotowanego mięsa)	Toksoplazmoza - zapalenie węzłów chłonnych, zapalenie naczyń i siatkówki oka, zapalenie mózgu	Średnia	Mało prawdopodobne	Małe Dopuszczalne	Gotowanie mięsa przed spożyciem, zakaz próbowania surowego mięsa, przestrzeganie zasad higieny (częste mycie rąk wodą z mydłem), używanie rękawic gumowych	Małe- Dopuszczalne

7.	Włosień kręty <i>Trichinella spiralis</i> Grupa2	Świnie Pokarmowa (próbowanie, spożycie surowego mięsa wieprzowego)	Włośnica, bóle mięśni, gorączka, obrzęk	Średnia	Mało praw- dopodobne	Małe Dopuszczalne	Niespożywanie surowego mięsa wieprzowego, gotowanie mięsa wieprzowego przed spożyciem, kontrola weterynaryjna mięsa,	Małe- Dopuszczalne
----	--	---	--	---------	-------------------------	-----------------------------	---	------------------------------

Wyjaśnienie:

S – ciężkość następstw (skutki): małe, średnie, duże

P – prawdopodobieństwo zdarzenia: MP – mało prawdopodobne, P – prawdopodobne, WP – wysoce prawdopodobne

Ryzyko dla każdego zagrożenia – dopuszczalne, akceptowalne.

OPRACOWALI:

Hanna Lewandowska

Sebastian Ferenc

ZATWIERDZIŁ:

Michał Walczak

Stefan Konitz

Karta ryzyka zawodowego na stanowisku :
KUCHARZ/TECHNIK ŻYWIENIA ZBIOROWEGO
(uczeń, praktykant, stażysta)

Poziom ryzyka: akceptowalny

Oświadczam, że zapoznałem(am) się z oceną ryzyka zawodowego i zobowiązuję się do przestrzegania zawartych w niej postanowień w trakcie praktycznej nauki zawodu w Hotelu City w Bydgoszczy:

Imię i nazwisko ucznia zobowiązującego się do przestrzegania oceny ryzyka zawodowego	Podpis ucznia	Data	Podpis rodzica ucznia lub opiekuna prawnego potwierdzającego zapoznanie się z oceną ryzyka zawodowego na stanowisku, na którym będzie odbywać praktyczną naukę zawodu jego dziecko lub podopieczny