

OCENA RYZYKA ZAWODOWEGO

Stanowisko: kucharz

Metoda oceny ryzyka

Poniżej zamieszczona karta oceny ryzyka zawodowego opracowana została w skali trójstopniowej wg PN-N-18002. Jest to karta przykładowa, co oznacza, że dla konkretnego kucharza w Państwa zakładzie pracy, karta oceny ryzyka zawodowego może zawierać i inne zagrożenia – specyficzne dla tego konkretnego stanowiska pracy. Wynik poniższej oceny ryzyka uwzględnia stosowanie środków ograniczających zagrożenia.

Charakterystyka stanowiska pracy

Kucharz pracuje w kuchni, na zapleczu baru szybkiej obsługi. Stanowisko jego pracy zlokalizowane jest w pomieszczeniu zamkniętym z centralnym ogrzewaniem, wentylacją grawitacyjną i mechaniczną oraz oświetleniem dziennym i sztucznym.

Kuchnia wyposażona jest w zamrażarkę, chłodziarki, kuchnię gazową, piekarniki elektryczne, kociołki warzelne, patelnie i frytkownice elektryczne, zmywarki do naczyń, maszyny do mielenia i rozdrabniania produktów oraz całą gamę narzędzi ręcznych, w tym: tasaki, nożyce i noże. Wyposażenie kuchni stanowią również: stoły, szafy, szafki, regały, taborety, podesty. Środowisko pracy charakteryzuje się zmienną temperaturą i wilgotnością, a okresowo mogą występować także przeciągi. W środowisku pracy kucharza nie występują przekroczenia NDS i NDN czynników szkodliwych i niebezpiecznych. Czynnikiem sprzyjającym popełnianiu błędów jest pośpiech wymuszany przez technologię prac w kuchni oraz wymagania konsumentów.

Praca kucharza polega na wykonywaniu przede wszystkim następujących czynności:

- pobieranie surowców z magazynu,
- obrabianie mięsa (krojenie, rąbanie),
- wyrabianie ciasta,
- obsługa mechanicznych urządzeń do rozdrabniania i mielenia produktów, kuchni gazowej, piekarnika i frytkownicy elektrycznej, kociołków warzelnych,
- gotowanie, smażenie, pieczenie potraw,
- przygotowywanie dań.

Ciężkość następstw (C)			
Stopień prawdopodobieństwa (P)	1. Małe (M)	2. Średnie (S)	3. Duże (D)
1. Mało prawdopodobne (M)	Małe (1)	Małe (1)	Średnie (2)
2. Prawdopodobne (S)	Małe (1)	Średnie (2)	Duże (3)
3. Wysoce prawdopodobne (D)	Średnie (2)	Duże (3)	Duże (3)

Karta oceny ryzyka zawodowego na stanowisku kucharza

Lp.	Zagrożenie	Źródło zagrożenia	Możliwe skutki zagrożenia	Przed oceną	Środki profilaktyczne			Uwagi o realizacji zadań
				Ciężkość (C)	Prawdopo d. (P)	Ryzyko (R)		
1	2	3	4	5	6	7	8	12
1	Pożar.	Płomień gazowy, urządzenia i instalacje elektryczne, materiały łatwopalne.	Śmierć na skutek uduszenia, ciężkiego oparzenia.	D	M	S	Przestrzeganie instrukcji ppoż., zapewnienie sprawnego sprzętu gaśniczego (okresowe kontrole), regularne przeglądy i sprawdzanie sprawności instalacji i urządzeń zasilanych energią elektryczną oraz gazem.	
2	Wybuch.	Gaz z sieci i kuchni gazowej.	Śmierć na skutek wybuchu i pożaru.	D	M	S	Przestrzeganie instrukcji obsługi kuchni gazowej, sprawność urządzeń zabezpieczających przed wypływem gazu, kontrola sprawności sieci i urządzeń odbiorczych gazu.	
3	Poślizgnięcie, upadek na tej samej płaszczyźnie.	Śliskie powierzchnie.	Złamania, zwichnięcia kończyn, stłuczenia ciała.	S	S	S	Stosowanie odpowiedniego obuwia roboczego, dbałość o ład i porządek w miejscu pracy, zalecenie ostrożności, kontrola stanu nawierzchni i usuwanie (neutralizowanie) wszelkich zanieczyszczeń mogących powodować poślizgnięcie.	

4	Uderzenie, przyciśnięcie spadającym materiałem, przedmiotem.	Materiały i wyposażenie na regałach, stołach, w szafkach, szafach.	Drobne urazy kończyn, urazy palców.	S	M	M	Ład i porządek, działania ograniczające pośpiech.	
5	Przeciążenie układu ruchu.	Przenoszone, ustawiane, zestawiane: pojemniki z produktami, garnki z potrawami, itp.	Choroby układu szkieletowo-mięśniowego, przepuklina.	S	M	M	Przestrzeganie instrukcji wykonywania ręcznych prac transportowych, zalecenie ostrożności, działania ograniczające pośpiech, stosowanie rękawic.	
6	Uderzenie o nieruchome elementy.	Wejścia, dojścia, drzwiczki szafek, stoły, regały.	Drobne urazy całego ciała.	M	S	M	Prawidłowa organizacja stanowisk pracy, zalecenie ostrożności, działania ograniczające pośpiech.	
7	Uderzenie ruchomymi elementami.	Drzwi wahadłowe.	Drobne urazy ciała – szczególnie kończyn i tułowia.	M	S	M	Prawidłowa organizacja prac, zalecenie ostrożności, działania ograniczające pośpiech.	
8	Prąd elektryczny.	Urządzenia zasilane energią elektryczną, instalacje elektryczne.	Śmierć na skutek porażenia prądem elektrycznym.	S	S	S	Regularne przeglądy i kontrole sprawności: instalacji i urządzeń zasilanych energią elektryczną; urządzeń przeciwporażeniowych; przestrzeganie zakazu wykonywania napraw instalacji i urządzeń elektrycznych przez osoby nieuprawnione.	

9	Kontakt z gorącymi powierzchniami, czynnikami.	Kuchnie, piekarniki, naczynia kuchenne, gorące potrawy.	Oparzenia termiczne ciała – najczęściej dłoni.	S	S	S	Przestrzeganie instrukcji obsługi, stosowanie rękawic termoizolacyjnych, zalecenie ostrożności, działania ograniczające pośpiech.	
10	Odpryski czynników materialnych.	Pryskający gorący tłuszcz.	Drobne oparzenia rąk, twarzy, urazy oka.	S	S	S	Zalecenie szczególnej ostrożności, stosowanie odzieży roboczej i rękawic, w szczególnych przypadkach – stosowanie okularów ochronnych.	
11	Kontakt z ostrymi krawędziami.	Kości, ości z mięsa, blacha obić blatów, stłuczone naczynia.	Urazy dłoni, a szczególnie palców.	S	M	M	Zalecenie szczególnej ostrożności, działania ograniczające pośpiech.	
12	Pochwycenie, dociśnięcie ruchomymi elementami urządzeń.	Maszyny do mielenia, rozdrabniania produktów.	Poważne urazy palców ręki.	D	M	S	Przestrzeganie instrukcji obsługi urządzeń; sprawność techniczna urządzeń, w tym szczególnie osłon i zabezpieczeń; zalecenie szczególnej ostrożności.	
13	Praca z użyciem narzędzi.	Narzędzia kuchenne: noże, nożyce, tasaki.	Poważne urazy palców ręki, zaktucia.	S	S	S	Zalecenie szczególnej ostrożności, działania ograniczające pośpiech.	
14	Zmienny mikroklimat.	Zmienna temperatura i wilgotność oraz okresowo występujące przeciągi.	Choroby układu oddechowego – przeziębienia, udar cieplny.	S	S	S	Sprawność urządzeń wentylacyjnych.	
15	Stres.	Odpowiedzialność za produkty, gotowe dania oraz tempo pracy wymuszone technologią.	Choroby układu krążenia, zmęczenie.	S	M	M	Prawidłowa organizacja prac, ograniczanie pośpiechu.	

Potwierdzenie zapoznania się przez pracowników z kartą oceny ryzyka zawodowego

Lp.	Data	Imię, nazwisko	Podpis
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			

Osoba zatwierdzająca

Data	Imię, nazwisko	Podpis


Bartosz Świątek
 mgr Nauk o zdrowiu, Specjalista BHP
 Ratownik Medyczny
 tel. 511 400 334