INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Projekt:	MO-ME-N-T MOderní MEtody s Novými Technologiemi
Reg.č.:	CZ.1.07/1.5.00/34.0903
Operační program:	Vzdělávání pro konkurenceschopnost
Škola:	Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady
Tematický okruh:	Zařízení výrobních středisek 3. Zásady provozní hygieny (DUM č. 3)
Jméno autora:	František Pospíšil
Datum:	18. leden 2014
Ročník: (Cíl. skupina):	1. a 2. ročník gastronomických škol
Anotace:	Obsah výukového materiálu si klade za cíl informovat žáky středního vzdělávání o základním zařízení, vybavení a uspořádání výrobních středisek s důrazem na hygienu a bezpečnost při práci. Teoretické znalosti následně žáci uplatňují v laboratorním provozu, na učebních a provozních praxích.

3. Zásady provozní hygieny

BOZP

- souhrn práv a povinností účastníků pracovního poměru
  - (zaměstnanec x zaměstnavatel)

- souhrn práv a povinností orgánů dozorujících nad BOZP

nezavisleodborytesco.blogspot.com

Pracoviště a pracovní prostředí

- zaměstnavatel vytváří vhodné pracovní podmínky pro zaměstnance
- zaměstnavatel vytváří opatření k prevenci rizik
- zaměstnavatel zajišťuje vhodné pracovní prostředí (místnosti pro práci, chodby, schodiště a další komunikace, rozměry, povrchy pro vykonávané činnosti)
- osvětlení pracoviště (denní světlo)
- mikroklimatické podmínky (objem vzduchu, větrání, vlhkost, teplota, např. kuchyně – 15°C, zásobování vodou)
- prostory pro osobní hygieny (převlékání, odkládání osobních věcí – dělené skříňky, odpočinek, stravování + zajištění úklidu, údržby těchto prostor)
- traumatologický plán
- dopravní komunikace a nouzové východy

Prevence rizik

Povinnosti zaměstnavatele:

- podmínky pro BOZP
- opatření k prevenci rizik (dodržování právních předpisů, předpisů BOZP)
- vyhledávat rizika, zjišťovat příčiny a zdroje, přijímat opatření k odstranění či minimalizovat rizika

Příklady rizik ve výrobním středisku:

- zasažení elektrickým proudem (např. při čištění pod proudem)
- úrazy v důsledku nedostatečné kontroly strojů a přístrojů
- popáleniny (horké stroje, nádoby, tekutiny, olej, pára – např. konvektomat)
- poleptání chemickými látkami
- pořezání
- poškození čisticími prostředky
- uklouznutí a pády
- nošení a zvedání těžkých břemen nad stanovený limit (muži, ženy, žáci)
- pády ze schůdků, žebříků (manipulace s inventářem, zbožím v regálech)

Zákazy platné pro zaměstnance:

- přinášet, konzumovat, používat alkoholické nápoje a jiné omamné látky (povinnost podrobit se zkoušce nebo vyšetření)
- vstupovat na pracoviště, které není určené pro jejich vlastní práci
- odstraňovat, poškozovat bezpečnostní zařízení (kryty, stroje, značky)
- pracovat se zařízením, se kterým nebyli seznámeni

Povinnosti zaměstnanců:

- předcházet pracovnímu úrazu
- vzniklý úraz ošetřit, nahlásit (záznam o úrazu)
- udržovat svěřené nástroje, nářadí, stroje
- používání ochranných a pracovních pomůcek
- pohybovat se a zdržovat se na určených místech
- při změně pracoviště ohlásit se vedoucímu zaměstnanci

Lékárnička první pomoci:

- na každém pracovišti, červený kříž
- zajišťuje zaměstnavatel
- umístění na snadno dostupných místech (max. 1,5 m nad zemí), volný přístup
- seznam, návod
- spolupráce se smluvním lékařem, lékárnou
- čistota, pohotovostní stav
- desinfekce použitých pomůcek
- obsah lékárničky: léčiva, obvazový materiál, zdravotnický materiál

Výchova k BOZP zaměstnanců

- povinné školení pro zaměstnance (noví zaměstnanci do týdne po nástupu)
- opakovaná školení (min. 1x za 2 roky)
- osobní a ochranné pracovní prostředky, pracovní obuv, oděv
- mycí, čisticí, desinfekční prostředky
- ochranné nápoje (vysoká ztráta tělní tekutiny)

Pracovní úrazy

- evidence
- hlášení
- zasílání záznamů

www.e-bozp.cz

Literatura:

- ROP, Otakar a Jan HRABĚ. *Nealkoholické a alkoholické nápoje*. Vyd. 1. Zlín: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2009, 129 s. ISBN 978-80-7318-748-4.
- HRABĚ, Jan. *Základy zbožíznalství potravin*. Vyd. 1. Zlín: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2011, 167 s. ISBN 978-80-7454-118-6.
- KOLOUCH, M. a VOLFOVÁ, A. : *Stroje a zařízení v gastronomii a technologie přípravy pokrmů.* Vyd. Fortuna, 2000. ISBN 80-7168-719-7
- CÓN, F. : *Zařízení provozoven v kostce*. Vyd. 1., Ratio.
- Beránek, J. : *Provozujeme pohostinství&ubytování*. Vyd. MAG Consulting s. r. o..., 2004. ISBN 80-86724-02-6
- http://www.hotelovaskola.cz/dokumenty/projekty/zap/frame.htm
- www.nezavisleodborytesco.blogspot.com, www.e-bozp.cz