

Кадровик м 9




	Karta oceny ryzyka zawodowego na stanowisku KUCHARZ / POMOC KUCHENNA-KELNERKA <small>(nazwa stanowiska pracy)</small>		Data założenia: 29.11.2022 r.
	Kartę oceny ryzyka zawodowego sporządziła: Magda Łopuszyńska Specjalista ds. BHP 	Zatwierdził:  mgr inż. Tomasz Madził <small>p.o. DYREKTOR Ośrodka Rozwoju Edukacji ul. Marszałkowska 141</small>	Kategoria ryzyka zawodowego: Mala
Charakterystyka stanowiska: <small>(krótki opis procedur lub rodzaju wykonywanych prac, elementy wyposażenia, podstawowe czynności i czas ich wykonywania)</small> Sporządzanie według ustalonych norm i receptur kulinarnych, różnych potraw, ciast, napojów i deserów z surowców i produktów spożywczych, wydawanie potraw Wyposażenie: sprzęt kuchenny			Nr karty: 8 / 2022
Wymagania ogólne			
Szkolenia z zakresu bhp	Instruktaż ogólny	Przed dopuszczeniem do pracy	
	Instruktaż stanowiskowy	Przed dopuszczeniem do pracy	
	Szkolenie okresowe	Co 3 lata	
Profilaktyczne badania lekarskie	Wstępne	Przed dopuszczeniem do pracy	
	Okresowe	Decyzja lekarza medycyny pracy	
Kwalifikacyjne Wymagania zawodowe	Zgodnie z Opisem Stanowiska Pracy		

TABELA ZAGROZEŃ

Grupy czynników występujących na stanowisku pracy	Nazwa czynnika stwarzającego zagrożenie	Źródło urazu	Urazy spowodowane przez czynnik	Pomiar/NDŚ,NDN [Q]	Prawdopodobieństwo wystąpienia zagrożenia [P]	Ciężkość następstw [C]	Ryzyko zawodowe [R]	Środki ochronne	Ryzyko zawodowe po redukcji		
										Skala M-Ś-D	Skala M-Ś-D
Czynniki szkodliwe i uciążliwe fizycznie	szacowane	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		Upadek na niższy poziom	Schody, śliskie nawierzchnie (np. rozlany olej)	Złamania, ścierń		<i>M</i>	<i>D</i>	<i>Ś</i>	<i>Ś</i>	Prawidłowe ustawienie drabiny, zachowanie szczególnej ostrożności podczas przemieszczania się	<i>Mate</i>
		Poslizgnięcie, potknięcie, upadek na tym samym poziomie	Nierówne śliskie powierzchnie, proggi itp.	Złamania, słuźczenie, skaleczenie		<i>M</i>	<i>Ś</i>	<i>M</i>	Zachowanie uwagi podczas przemieszczania się, ograniczenie pośpiechu, kontrolę stanu powierzchni, oznakowanie progów	<i>Mate</i>	
		Uderzenie, przyćśnięcie spadającymi materiałami przedmiotem	Artykuły spożywcze, sprzęt kuchenny itp.	Urazy kończyn, głowy		<i>M</i>	<i>Ś</i>	<i>M</i>	Przestrzeżenie przepisów i zasad bhp	<i>Mate</i>	
	Prąd elektryczny	Urządzenia elektryczne np. czajnik, mikrofalówka, lodówka itp.	Porażenie prądem elektrycznym, śmierć		<i>M</i>	<i>D</i>	<i>Ś</i>	Pomiary elektryczne, codzienna dbałość o stan urządzeń i maszyn stosowanie się do dokumentacji technicznej urządzeń (DTR)	<i>Mate</i>		

Grupy czynników występujących na stanowisku pracy	Nazwa czynnika stwarzającego zagrożenie	Źródło urazu	Urazy spowodowane przez czynnik	Skala M-Ś-D			Środki ochronne	Ryzyko zawodowe po redukcji Skala M-Ś-D			
				Pomiar/ND,SD,NDN [Q] Iloraz	Prawdopodobieństwo wystąpienia zagrożenia [P]	Ciężkość następstw [C]			Ryzyko zawodowe [R]		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Czynniki szkodliwe i uciążliwe biologiczne	Mikroorganizmy	Surowe mięso, jajka	Salmonella, trudno gojące się rany		<i>M</i>	<i>Ś</i>	<i>M</i>	Przestrzeganie zasad higieny	<i>Male</i>		
				Wypadki komunikacyjne	Nieuwaga, rozziargnięcie, rozproszanie kierowcy, potrącenie	Stłuczzenia, złamania, śmierć	<i>M</i>	<i>D</i>	<i>Ś</i>	Przestrzeganie zasad ograniczonego zaufania wobec wszystkich uczestników ruchu drogowego jak również innych osób znajdujących się na drodze	<i>Male</i>
				Wysoka temperatura	Gorące powierzchnie, gorące produkty	Poparzenie	<i>M</i>	<i>Ś</i>	<i>M</i>	Stosowanie środków ochrony indywidualnej (np. rękawice termooizolacyjne)	<i>Male</i>
	Pożar	Zaproszenie ognia, zwarcie w instalacji elektrycznej, gorący olej	Poparzenie, śmierć		<i>M</i>	<i>D</i>	<i>Ś</i>	Pomiary, sprawna instalacja elektryczna, zachowanie szczególnej ostrożności podczas postępowania się ogniem	<i>Male</i>		

Grupy czynników występujących na stanowisku pracy	Nazwa czynnika stwarzającego zagrożenie	Źródło urazu	Urazy spowodowane przez czynnik	Pomiar/NDS,NDN [Q]		Prawdopodobieństwo wystąpienia zagrożenia [P]	Ciężkość następstw [C]	Ryzyko zawodowe [R]	Środki ochronne	Ryzyko zawodowe po redukcji Skala M-Š-D
				iloraz	iloraz					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Czynniki szkodliwe i uciążliwe chemiczne	szacowane	Środki chemiczne	Alergie, uczulenia, zatrucia		M	M	M	Stosowanie środków ochrony indywidualnej, środki chemiczne pozostawiać oznaczone.	Male	
Czynniki szkodliwe i uciążliwe psychofizyczne	szacowane	Środki chemiczne służące do mycia i dezynfekcji sprzętów kuchennych Sytuacje konfliktowe z kolegami z pracy, presja przygotowania potraw w jak najkrótszym czasie	Nervica, osłabienie psychiczne, schorzenia kardiologiczne		M	Ś	M	Wykonywanie w pierwszej kolejności zadań nieskomplikowanych, korzystanie z przerw, organizacja urlopu	Male	

Ocena ryzyka zawodowego na stanowisku

Konsultacje z przedstawicielami pracowników

Uzgodniono z przedstawicielami pracowników:

Piotr Matuszak – Społeczny Inspektor Pracy

Monika Skrocka – Przedstawiciel pracowników

Piotr Walusiewicz – Przedstawiciel pracowników

Anna Susek – Przedstawiciel pracowników

Mariusz Malinowski – Przedstawiciel pracowników



 Nowicka Skwoda

 W. Susek

 Susek

 Malinowski