

Lista kontrolna arbo, dotycząca bezpieczeństwa i higieny pracy w hotelarstwie i gastronomii

Wypełnia przedsiębiorstwo/zleceniodawca

I/4

Nazwa (nazwisko) przedsiębiorstwa/zleceniodawcy:

Wypełnił(a):

Data (dd-mm-rrrr):

Stanowisko / nazwa zlecenia:

Krótki opis stanowiska (można również dołączyć w postaci załącznika):

Przedsiębiorstwu/zleceniodawcy wiadomo jest o prawnym obowiązku:

- poinformowania pracownika tymczasowego przed rozpoczęciem pracy o zagrożeniach oraz środkach zaradczych
- przekazania pracownikowi tymczasowemu przez rozpoczęciem pracy koniecznych środków ochrony osobistej (tzw. PBM)
- wdrożenia pracownika tymczasowego do pracy
- sprawowania kierownictwa i nadzoru nad pracownikiem tymczasowym w miejscu wykonywania pracy

Zagadnienia wymagające uwagi:

Szczegółowe przepisy zawarto w:

Ustawie o bezpieczeństwie i higienie pracy (Arbowet): mianowicie w artykule 1 ustęp 1; artykule 3; artykule 5 ustęp 5; artykule 8.

Ustawie o udostępnianiu pracowników przez pośredników („Waadi”): w artykule 11.

I

Pracownik tymczasowy będzie wykonywać pracę w kontakcie ze szkłem i nożami, co wiąże się z ryzykiem zacięcia.

Tak Nie

Opis:

Zagadnienia wymagające uwagi:

- Wiedzieć, jak należy się obchodzić ze szkłem i nożami, również w trakcie ich mycia.
- Poprosić przełożonego o objaśnienie, jaka metoda pracy jest bezpieczna.

2

Pracownik tymczasowy będzie wykonywać pracę przy maszynach – takich, jak maszyny do krojenia, do mielenia mięsa, miksery – co wiąże się z ryzykiem zacięcia, zakleszczenia, zmiżdżenia itd.

Tak Nie

Opis:

Zagadnienia wymagające uwagi:

- W żadnym wypadku nie wolno przystępować do pracy przy tego rodzaju maszynach, nie posiadając doświadczenia w tym zakresie.
- Poprosić bezpośredniego przełożonego o objaśnienie działania tych urządzeń oraz bezpiecznego sposobu wykonywania pracy.
- Osobom poniżej lat 18 wolno obsługiwać niebezpieczne maszyny wyłącznie pod nadzorem doświadczonego pracownika.

3

Pracownik tymczasowy będzie miał do czynienia ze śliskimi podłogami – na przykład w kuchni i przy barze, jeżeli spadnie na ziemię lub rozleje się jedzenie, olej i napoje – na skutek czego pracownik ten może się poślizgnąć/upaść.

Tak Nie

Opis:

Pełne obuwie robocze z podeszwami antypoślizgowymi¹ jest udostępniane przez zleceniodawcę

Tak

Inaczej, mianowicie:



4

Pracownik tymczasowy będzie wykonywać pracę przy aparatach o gorących elementach, z parą, gorącą wodą, olejem i tłuszczem, na skutek czego pracownik może doznać oparzenia.

Tak Nie

Gdzie i kiedy:

Zagadnienia wymagające uwagi:

- Wiedzieć, jak należy się obchodzić z aparatami o gorących elementach, z parą, gorącą wodą, olejem i tłuszczem.
- Poprosić przełożonego o objaśnienie, jaka metoda pracy jest bezpieczna.
- Wiedzieć, jak postępować w razie oparzenia.



5

W trakcie wykonywania pracy pracownik tymczasowy będzie miał do czynienia ze szkodliwym hałasem, na przykład w dyskotekach i podczas imprez.

Tak Nie

Gdzie i kiedy:

Środki ochrony słuchu są udostępniane przez zleceniodawcę:

Tak

Inaczej, mianowicie:



Zagadnienia wymagające uwagi:

- Istnieją specjalne zatyczki do uszu (indywidualne wkładki douszne) chroniące przed szkodliwym dźwiękiem (filtry muzyczne), umożliwiające zrozumienie gości (zrozumienie mowy).
- Dźwięk jest szkodliwy, jeżeli nie można się nawzajem zrozumieć, nie podnosząc głosu, znajdując się w odległości 1 metra od siebie (>80 decybeli).
- W przypadku przekroczenia 80 decybeli rozsądnie jest nosić środki ochrony słuchu. W przypadku hałasu powyżej 85 decybeli jest to obowiązkowe na mocy przepisów prawa.

¹ Przykłady obuwia kuchennego można znaleźć na stronach <http://www.werkkleding.com/horecakleding/horeca-schoenen>

6

Zdarza się, że ma miejsce agresywne zachowanie ze strony gości (takie jak groźby, wyzwiska, pobicie) oraz przemoc (na przykład rabunek, zniszczenie). W pierwszym dniu pracy pracownik tymczasowy otrzyma instruktaż dotyczący postępowania w takich sytuacjach.

Tak

Inaczej, mianowicie:

Zagadnienia wymagające uwagi:

- Wiedzieć, jak postępować w razie agresji i przemocy.
- Zapytać swojego przełożonego, jakie są ustalenia dotyczące agresji i przemocy.

3/4

7

Pracownik tymczasowy będzie miał do czynienia z następującymi czynnościami stanowiącymi obciążenie fizyczne:

Częstym chodzeniem i/lub noszeniem (na przykład podczas pracy jako kelner).

Staniem w jednym miejscu przez długi czas (na przykład podczas pracy w kuchni lub przy barze).

Pracą w uciążliwej pozycji (na przykład podczas sprzątanía).

Wieloma powtarzającymi się ruchami (na przykład podczas przygotowywania jedzenia oraz polerowania szklanek, kieliszków i sztućców).

Podnoszeniem ciężarów (> 25 kg) (na przykład przy wyładunku i załadunku towarów) lub częstym dźwiganiem (na przykład skrzynek).

Częstym pchaniem i ciągnięciem (na przykład wózka ręcznego lub ciężkich garnków).

Gdzie i kiedy:

Zagadnienia wymagające uwagi:

- Korzystać z dostępnych środków pomocniczych (takich jak ręczny wózek transportowy dwukołowy lub wózek ręczny czterokołowy). Uwaga: korzystanie z niektórych środków pomocniczych jest dozwolone wyłącznie, jeżeli posiada się do tego odpowiednie uprawnienia.
- Jak najczęściej wykonywać na zmianę różne czynności.
- Ciężkie przedmioty podnosić razem z kolegą/koleżanką.
- Dbać o prawidłową postawę.

8

Pracownik tymczasowy pracuje z wykorzystaniem produktów z etykietami, na których widnieje jeden lub więcej następujących piktogramów (na przykład na środkach czyszczących i dezynfekujących):

Tak



Drażniący, uczulający, szkodliwy



Zapałny

Nie



Korozyjny (żrący)



Wybuchowy



Trujący



Utleniający



Zagrożenie dla zdrowia



Zagrożenie dla środowiska wodnego

Gdzie i kiedy:

Rękawice robocze zostają udostępnione przez zleceniodawcę:

Tak

Inaczej, mianowicie:



Okulary chroniące przed rozpryskującymi się cieczami są udostępniane przez zleceniodawcę:

Tak

Inaczej, mianowicie:

Zagadnienia wymagające uwagi:

- Wiedzieć, jakie środki wykorzystuje się w wykonywanej pracy. Przeczytać etykietę oraz sposób użytkowania. Postępować zgodnie z instrukcjami.
- Nosić rękawice i inne środki ochrony osobistej, jeżeli takie zalecenie podane jest na etykiecie lub w instrukcjach.
- Chcesz dowiedzieć się więcej na temat określonego produktu? Poproś o broszurę informacyjną dotyczącą bezpieczeństwa.

9

Czy istnieją jeszcze jakieś inne zagrożenia, z którymi będzie miał do czynienia pracownik tymczasowy i które nie są wymienione w tej liście kontrolnej?

Tak

Nie

Opis tych zagrożeń:

IO

Pracownik tymczasowy:

- nie wymienia cylindrów znajdujących się pod ciśnieniem (takich, jak cylindry z dwutlenkiem węgla i cylindry ze sprężonym powietrzem);
- nie zmienia ustawień instalacji znajdujących się pod ciśnieniem (takich, jak regulacja lub ustawienie początkowe instalacji do rozlewu piwa i innych napojów gazowanych).

Podpis: