

31.03.2020

BHP w gastronomii

klasa ITG1TS1

Choroby zawodowe

Na podstawie poprzedniej lekcji, poniższego materiału oraz wiadomości z internetu wymień choroby zawodowe, na jakie mogą być narażeni pracownicy gastronomii

Rodzaj czynnika	Przyczyna i skutek	Przeciwdziałanie
Upadek na tym samym poziomie lub na niższy poziom (np. chodząc po schodach)	Przyczyna: Nierówne powierzchnie, śliskie powierzchnie, ubytki w glazurze, nieodpowiednie obuwie. Skutek: złamania, zwichnięcia, skręcenia, obicia.	Utrzymywanie prawidłowego stanu technicznego budynku. ⁴ Zapewnienie odpowiedniego obuwia (nie śliska podeszwa). Szkolenia pracowników pod kątem bhp (poruszanie tematów wypadków) Wzmoczona uwaga
Oparzenia termiczne	Przyczyna: Praca z urządzeniami grzewczymi, gorącym tłuszczem. Skutek: Oparzenia 1,2,3 stopnia Zaczerwienienia skóry	Utrzymywanie prawidłowego stanu technicznego urządzeń. Szkolenia bhp. Wzmoczona uwaga.
Skaleczenia i przecięcia skóry	Przyczyna: Używanie sprzętu drobnego jak noże, krajalnice itp. Skutek: przecięcia, skaleczenia, obcięcia (np. opuszka)	Zapoznanie pracownika z instrukcją obsługi urządzenia (np. krajalnica elektryczna). Szkolenia bhp. Wzmoczona uwaga. Sprawny sprzęt drobny (np. odpowiednio naostrzone noże)

Praca w zmiennym, dusznym mikroklimacie	Przyczyna: złe samopoczucie, omdlenia, zmęczenie Skutek: Zemdlenie, upadek, stłuczenie, uderzenie w głowę.	Zapewnienie odpowiedniej wymiany powietrza w miejscu pracy. Zapewnienie sprawnego indywidualnego odciągu stanowiskowego (tzw. okap). Wzmoczona uwaga. Szkolenia bhp.
Przeciążenia układu kostno-szkieletowego	Przyczyna: Praca stojąca, praca w wymuszonej pozycji (ciągłe pochylanie się nad blatami), Noszenie ciężkich przedmiotów (np. duże gary z zupą) Skutki: Przeciążenia układu, bóle pleców, bóle kończyn, żyłaki, przepuklina	Zapewnienie przerw w pracy, zapewnienie siedzisk na stanowiskach niewymagających stania (np. w obieralni warzyw). Odpowiednie obuwie (wygodne, wyprofilowane). Rozdział pracy na stanowiska (nie obciążamy jednej osoby żeby ciągle nosiła garnki)
Stres	Przyczyna: zbyt dużo obowiązków w za krótkim czasie, brak pomocy wśród innych pracowników Skutek: Wypalenie zawodowe, depresja, zmęczenie i znużenie	Zapewnienie przerw w pracy w tym urlopu wypoczynkowego oraz dni wolnych w pracy Rozdział pracy na kilka stanowisk.
Zagrożenia mikrobiologiczne	Przyczyna: Praca z surowym mięsem, drobiem, rybami, owocami morza, pleśniami i grzybami Skutek: Alergie, uczulenia, katar, zaczerwienienie oczu.	Zakup mięs ze sprawdzonego źródła (mięsa są badane pod kątem chorób i pasożytów). Odpowiednia wymiana powietrza w miejscu pracy. Rękawiczki jednorazowe do pracy z surowym mięsem.