

**Publiczne Przedszkole nr 1 w Złotowie  
Ul. Grochowskiego 14  
77-400 Złotów**

**DOKUMENTACJA  
OCENY RYZYKA ZAWODOWEGO  
NA STANOWISKU**

**INTENDENT**

**OPRACOWAŁA**

St. spec. BHP i PPOŻ Olga Zbiżek  
.....

**ZATWIERDZIŁ**

.....

oceny dokonano: wrzesień 2020r.

### Wytyczne do oceny ryzyka zawodowego

Ocena ryzyka zawodowego została wykonana metodą RISC SCORE.

Metoda RISC SCORE rozwija definicję ryzyka zawodowego: „prawdopodobieństwo wystąpienia niepożądanych zdarzeń związanych z wykonywaną pracą, powodujących straty, w szczególności wystąpienia u pracowników niekorzystnych skutków zdrowotnych w wyniku zagrożeń zawodowych występujących w środowisku pracy lub sposobu wykonywania pracy”.

Parametry to:

1. Potencjalne skutki (ciężkość następstw) zagrożenia.
2. Ekspozycja na zagrożenie.
3. Prawdopodobieństwo wystąpienia niepożądanych skutków.

#### Wzór szacowania ryzyka:

Do wyznaczenia elementów oceny ryzyka zawodowego (S, E, P) dla danego zagrożenia metoda określa następujące kryteria – do wzoru wstawia się wartość liczbową odpowiadającą opisowi (na podstawie G.F. Kinney, A.D. Wiruth: „*Practical Risk Analyss for Safety Management*. Nawal Weapons Centre, China Lake, 1976).

$$R = S \times E \times P$$

gdzie:

**R** – szacowana wartość ryzyka zawodowego;

**S** – skutek, strata (potencjalna);

**E** – ekspozycja na zagrożenia;

**P** – prawdopodobieństwo wystąpienia zdarzenia o danych stratach.

**S – Potencjalna strata (skutek)**

Wartość	Strata	Opis	
		Straty ludzkie	Straty materialne
100	Poważna katastrofa	Wiele ofiar śmiertelnych	Ponad 25 mln PLN
40	Katastrofa	Kilka ofiar śmiertelnych	5 – 25 mln PLN
15	Bardzo duża	Ofiara śmiertelna	500 tys – 5 mln PLN
7	Duża	Ciężkie uszkodzenie ciała	25 - -500 tys. PLN
3	Średnia	Absencja	5 – 25 tys. PLN
1	Mała	Udzielenie pierwszej pomocy	Poniżej 5 tys. PLN

**E – Ekspozycja na zagrożenie**

Wartość	Opis
10	Stała
6	Częsta (codzienna)
3	Sporadyczna (raz na tydzień)
2	Okazjonalna (raz na miesiąc)
1	Minimalna (kilka razy rocznie)

0,5	Znikoma (raz do roku)
-----	-----------------------

**P – Prawdopodobieństwo**

Wartość	Opis	Szansa w %
10	Bardzo prawdopodobne	50% (1 na 2)
6	Całkiem możliwe	10% (1 na 10)
3	Mało prawdopodobne ale możliwe	1 % (1 na 100)
1	Tylko sporadycznie możliwe	0,1 % (1 na 1000)
0,5	Możliwe do pomyślenia	0,01 %
0,2	Praktycznie niemożliwe	0,001 % (1 na 100 000)
0,1	Tylko teoretycznie możliwe	0,0001 % (1 na 1 000 000)

Po wyliczeniu wartości ryzyka zawodowego, mnożąc wartości dla trzech wyżej wymienionych czynników, otrzymany wynik liczbowy przyporządkowuje się do odpowiedniej kategorii według opisanej klasyfikacji.

Wartość ryzyka – R	Kategoria ryzyka	Działania zapobiegawcze
1. R < 20	Bardzo małe ryzyko	Żadne działania nie są potrzebne
2. 20 <= R < 70	Małe ryzyko	Należy zwrócić uwagę

### Ocena ryzyka zawodowego - Intendent

3.	$70 = R < 200$	Średnie ryzyko	Potrzebna poprawa
4.	$200 \leq R < 400$	Wysokie ryzyko	Potrzebna natychmiastowa poprawa
5.	$R \geq 400$	Bardzo wysokie ryzyko	Rozważ wstrzymanie prac.

### Poziom dopuszczalny ryzyka obejmuje kategoria 1 i 2

Począwszy od kategorii 3 mamy do czynienia z ryzykiem niedopuszczalnym, wg metody Risk Score wymagającym podjęcia działań mających na celu jego obniżenia do poziomu dopuszczalnego.

## Szczegółowa karta szacowania ryzyka

Metoda szacowania: **Risk Score**

Nazwa stanowiska: **INTENDENT**

### Stanowisko pracy

Intendent sprawuje nadzór nad żywieniem w placówce, np. gromadzi zapasy, przygotowuje jadłospisy, kontroluje warunki sanitarne na każdym etapie przygotowywania pożywienia i prowadzi dokumentację. Dodatkowo zajmuje się sprawami administracyjno – biurowymi zleconymi przez Dyrektora.

### Wposażenie stanowiska roboczego

- komputer
- drukarka
- telefon
- skaner

### Przygotowanie zawodowe pracownika

Pracownik powinien posiadać:

- ukończone 18 lat,
- odpowiednie wykształcenie
- instruktaż ogólny z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy,
- instruktaż stanowiskowy z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy,
- szkolenie okresowe z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy,
- wstępne badanie lekarskie,
- okresowe badanie lekarskie.

**Organizacja pracy**

Na stanowisku pracy powinny się znajdować instrukcje dotyczące:

- stosowanych w zakładzie procesów technologicznych oraz wykonywania prac związanych z zagrożeniami wypadkowymi lub zagrożeniami zdrowia pracowników;
- obsługi maszyn i innych urządzeń technicznych;
- udzielania pierwszej pomocy;
- zasad postępowania w razie powstania nieprzewidzianych sytuacji powodujących poważne zagrożenia dla pracowników.

Instrukcje powinny określać:

- czynności do wykonania przed rozpoczęciem danej pracy;
- zasady i sposoby bezpiecznego wykonywania danej pracy;
- czynności do wykonania po zakończeniu pracy;
- zasady postępowania w sytuacjach awaryjnych stwarzających zagrożenie dla życia lub zdrowia pracowników.

**Identyfikacja zagrożeń na stanowisku pracy, Czynniki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe**

*czynniki fizyczne:*

- mikroklimat,

*czynniki chemiczne:*

- substancje toksyczne (środki dezynfekujące i czyszczące, inne mieszaniny);

*czynniki biologiczne (osobna tabela):*

- wirusy, bakterie, grzyby.

## Ocena ryzyka zawodowego - Intendent

czynniki psychofizyczne:

- stres
- praca w zmiennych warunkach mikroklimatycznych,
- obciążenie fizyczne
- upadki, skaleczenia, potknięcia, poślizgnięcia
- poparzenia

**Pracownicy fakt zapoznania się z niniejszym opracowaniem potwierdzają własnoręcznym podpisem. Podpisane „Oświadczenie” powinno znaleźć się w aktach osobowych pracownika.**

l.p.	Zagrożenie	Możliwe źródła zagrożenia	Możliwe skutki zagrożenia	Przed korektą				Środki Profilaktyczne	Po korekcie			
				Skutki (S)	Ekspozycja (E)	Prawdopodobieństwo (P)	Ryzyko (R)		Skutki (S)	Ekspozycja (E)	Prawdopodobieństwo (P)	Ryzyko (R)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1	Przeciążenie układu ruchu	Towary podnoszone, przenoszone, ustawiane	Skręcenia stawu, naderwanie ścięgna.	3	6	6	108 Średnie	Przestrzeganie instrukcji ręcznych prac transportowych, stosowanie sprzętu pomocniczego, stosowania zasad ergonomii.	3	6	3	54 Małe
2	Wymuszona pozycja ciała	Praca biurowa	Bóle kostno-stawowe	3	6	3	54 Małe	Dopasowanie wysokości biurek do wzrostu pracowników, zmienność wykonywanych obowiązków, stosowanie zasad ergonomii	1	6	1	6 B.Małe



3	Uderzenie spadającymi przedmiotami	Nieprawidłowo ustawione, bądź przenoszone towary. Brak należytej uwagi	Potłuczenie, skaleczenia.	3	6	3	54 Małe	zachowanie ostrożności, ograniczenie pośpiechu.	3	6	1	18 B.Małe
4	Upadek, potknięcie, poślizgnięcie na płaszczyźnie.	Śliska powierzchnia podłogi, zabrudzona, zaśmiecona posadzka, ubytki w nawierzchni, zastawione towarami przejścia, pośpiech	Zwichnięcia, złamania, skaleczenia	3	6	3	54 B.Małe	Regularna kontrola stanu posadzek, natychmiastowe wycierania rozlanych płynów i tłuszczu, eliminowanie progów; utrzymanie ładu i porządku w kuchni; stosowanie odpowiedniego obuwia roboczego o współczynniku antypoślizgowości; zalecana ostrożność i ograniczenie pośpiechu.	3	6	1	18 B.Małe
5	Upadek na niższy poziom (z wysokości pow. 1 m)	Brak, uszkodzony lub niewłaściwy sprzęt; ewentualnie sprzęt źle wykorzystywany do pracy pow. 1 m.	Dolegliwości bólowe, uszkodzenie stawów lub kręgosłupa. Złamania lub zwichnięcia.	3	6	6	108 Średnie	Wyposażenie w sprzęt umożliwiający swobodne i bezpieczne sięganie do wyższych półek np. podesty, drabinki, stosowanie właściwego obuwia.	3	6	3	54 Małe
6	Uderzenie o nieruchome elementy wyposażenia	Wyposażenie i brak należytej ostrożności	Stłuczenia, skaleczenia	3	6	3	54 B.Małe	Właściwa organizacja stanowisk pracy; dostateczna szerokość przejść i odstępów pomiędzy stołami i urządzeniami, ostrożność i ograniczenie pośpiechu.	3	6	1	18 B.małe
7	Kontakt z ostrymi i szorstkimi powierzchniami	Ostre krawędzie wyposażenia	skaleczenia	3	6	3	54 B.małe	Zachowanie szczególnej ostrożności podczas wykonywania prac, odpowiednie oznakowanie urządzeń i niosących zagrożeń, oznaczenie dróg komunikacyjnych, omówienie zagrożeń podczas szkoleń.	3	6	1	18 B.małe
8	Prąd elektryczny (porażenie prądem)	Nieodpowiednia instalacja elektryczna urządzeń, przebiecie elektryczne do obudowy urządzeń.	Śmierć lub utrata przytomności	15	6	3	270 Duże	Stosowanie zabezpieczeń antyporażeniowych i ich systematyczna kontrola, bieżąca kontrola stanu izolacji przewodów doprowadzających prąd oraz sprawdzenie stanu osprzętu elektrycznego; stosowanie zasilania urządzeń napięciem bezpiecznym w miejscach zagrożenia porażeniem elektrycznym – w tym lamp oświetleniowych.	7	6	1	42 Małe

9	Pożar	Instalacje elektryczne, materiały łatwopalne	Zaczadzenie, omdlenie, śmierć	15	6	3	270 Duże	Regularna kontrola stanu technicznego urządzeń; dbałość o ład i porządek; egzekwowanie zakazu używania otwartego ognia i palenia papierosów w miejscach niedozwolonych; odpowiednie wyposażenie w sprzęt ppoż i jego regularne przeglądy; zapoznanie pracowników z instrukcją ppoż; szkolenia w zakresie postępowania w razie pożaru.	3	6	3	54 B.małe
10	Nieodpowiednie oświetlenie	Słabe oświetlenie naturalne, źle dobrane punkty świetlne, praca o zmroku przy niedostatecznym oświetleniu	Urazy ciała spowodowane wypadkami przy pracy, osłabienie wzroku	3	6	6	108 Średnie	stosowanie poziomu natężenia oświetlenia do rodzaju wykonywanej pracy, zgodnie z normami	1	6	3	18 B.małe
11	Czynniki chemiczne – drażniące i uczulające	Środki dezynfekujące	Rany oparzeniowe i uczuleniowe kończyn górnych i dolnych	6	6	3	108 Średnie	Zapoznanie pracowników z kartami charakterystyki środków chemicznych, niezbędne środki ostrożności w stosowaniu preparatów.	3	6	3	54 Małe
12	Obciążenie emocjonalne (stres)	Odpowiedzialność za: - jakość wytwarzanych posiłków, - ilość i stan towarów przyjętych w dostawie, - stałe skupienie uwagi,	Choroby ogólnoustrojowe, choroby układu nerwowego	3	6	6	108 Średnie	Dostosowanie wymagań do możliwości psychofizycznych pracownika, stosowanie regulaminu odpowiedzialności materialnej, przestrzeganie norm dotyczących czasu pracy, doskonalenie metod instruktarskiej i szkoleń, ustalenie jasnych zasad wynagradzania, premiowania i kar regulaminowych,  Dodatkowe szkolenia z zakresu: - kultury obsługi - asertywności  Wprowadzone monitoringu stanowisk.	3	6	3	54 Małe
13	Zmienny mikroklimat	Przeziągi, szczególnie w okresie jesienno-zimowym,	przeziębienia	3	3	3	27 Małe	Stosowanie odzieży ochronnej zwłaszcza zimowej i rękawic ochronnych, kontrolowanie instalacji co. Stosowanie przesłon i przedsionków.	3	3	1	9 B.małe

14	Poparzenia	Podczas kontroli przygotowywania gorących posiłków	Poparzenia I, II i III st.	3	6	6	108 Średnie	Wyposażenie pracowników w środki ochrony indywidualnej (obuwie z pełnymi przodkami, ubranie robocze, rękawice przeciwpoparzeniowe.	3	6	3	54 Małe
----	------------	--	----------------------------	---	---	---	-------------	--	---	---	---	---------

## IDENTYFIKACJA I OCENA ZAGROŻEŃ BIOLOGICZNYCH:

Zagrożenie	Gr.	Źródło zakażenia, Droga zakażenia	Możliwe skutki zagrożenia	Skutek	Prawdopodobieństwo	Ryzyko	Środki ochrony przed zagrożeniem	Ryzyko po redukcji
Wirusy Coxackie (AiB) (Picomaviridae) brak szczepień	1	Ludzie , Powietrzno kropelkowa, bepośrednia	Zapalenie układu oddechowego, angina, zapalenie opon mózgowych ,mięśnia sercowego.	D	M	S	Środki ochrony indywidualnej, dezynfekcja, przestrzeganie zasad higieny	A
Wirusowe zapalenie wątroby typu A	2	Gleba, Ludzie, pokarmowa, bepośrednia,	Zapalenie wątroby, jelit.	S	S	S	Przestrzeganie zasad higieny, szczepienia ochronne.	A
Clostridium tetani, laseczka tężca gr.2	1	Gleba, toksyny, Bepośrednia.	Tężec	D	M	S	Szybkie opatrywanie ran, środki ochrony indywidualnej, szczepienia ochronne.	A

Escherchia coli, pałeczki okrężnicy gr.2	2	Gleba, woda, kał zwierząt i ludzi. Pokarmowa, bezpośrednia, powietrzno-kropelkowa.	Zapalenie jelit, biegunki.	S	M	S	Środki ochrony indywidualnej, przestrzeganie zasad higieny.	A
Sezonowy Wirus Grypy A,B,C	3	Ludzie , Powietrzno kropelkowa, bezpośrednia	Ostre zakażenie układu oddechowego	S	S	S	Środki ochrony indywidualnej, dezynfekcja, przestrzeganie zasad higieny, szczepienie	A
Koronawirusy ludzkie: SARS-CoV, SARS-CoV-2, MERS	4	Ludzie , Powietrzno kropelkowa, bezpośrednia	Ostre zakażenie układu oddechowego, śmierć	S	S	S	Środki ochrony indywidualnej, dezynfekcja, przestrzeganie zasad higieny	A

**WYJAŚNIENIE:**

**Grupa 1 zagrożenia** - Czynniki, przez które wywołanie chorób u ludzi jest mało prawdopodobne.

**Grupa 2 zagrożenia** - czynniki, które mogą wywoływać choroby u ludzi, mogą być niebezpieczne dla pracowników, ale rozprzestrzenienie ich w populacji ludzkiej jest mało prawdopodobne. Zazwyczaj istnieją w stosunku do nich skuteczne metody profilaktyki lub leczenia.

**Grupa 3 zagrożenia** - czynniki, które mogą wywoływać u ludzi ciężkie choroby, są niebezpieczne dla pracowników, a rozprzestrzenienie ich w populacji ludzkiej jest bardzo prawdopodobne. Zazwyczaj istnieją w stosunku do nich skuteczne metody profilaktyki lub leczenia.

**Grupa 4 zagrożenia** - Czynniki, które wywołują u ludzi ciężkie choroby, są niebezpieczne dla pracowników, a rozprzestrzenienie czynników w populacji ludzkiej jest bardzo prawdopodobne. Zazwyczaj nie istnieją w stosunku do nich skuteczne metody profilaktyki lub leczenia

*(Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005 r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki - Dz. U. z 2005 r. Nr 81 poz. 716 z późn. zm.)*

## PODSUMOWANIE

Podstawowe informacje o ryzyku zawodowym na analizowanym stanowisku pracy:

**Istota, rodzaj ryzyka:** zagrożenia wypadkowe, typowe urazy mechaniczne jak:

- skaleczenia dłoni, rąk, stłuczenia, złamania, otarcia naskórka, rany oparzeniowe i uczuleniowe, śmierć.
- możliwość poślizgnięcia się podczas pracy na rozlanych płynach i na drogach komunikacyjnych, upadek z wysokości,
- wypadki wynikające z niesprawności technicznej obsługiwanych urządzeń,
- Choroby zakaźne i przeziębienia

**Cechy ryzyka:**

z uwagi na zagrożenia wynikające z charakteru wykonywanych czynności, szacowane ryzyko na analizowany stanowisku pracy kształtuje się na poziomie **RYZYKA ŚREDNIEGO**

**Zapobieganie zagrożeniu:**

- codzienna kontrola stanowisk pracy( czystość, porządek) , stanu wyposażenia, stanu zdrowia pracowników,
- oględziny stanu i dokonywanie bieżących napraw urządzeń.
- bezwzględne przestrzeganie przepisów i instrukcji bhp,
- instruktaże, szkolenia podnoszące u pracowników wiadomość istniejącego zagrożenia, częste kontrole przełożonych.

## Sposób reagowania w sytuacjach zagrożenia:

- **STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI W CZASIE CODZIENNEJ KONTROLI MIEJSC PRACY PRZED JEJ PODJĘCIEM ORAZ W CZASIE PRACY, NIEZWŁOCZNIE NALEŻY ZGŁASZAĆ DO BEZPOŚREDNIEGO PRZEŁOŻONEGO (PRACODAWCY)**

**PLAN DZIAŁAŃ KORYGUJĄCYCH I ZAPOBIEGAWCZYCH**

<i>Rodzaj działania</i>	<i>Osoba, zespół realizujący</i>	<i>Termin realizacji</i>
Zapoznać pracowników z nową oceną ryzyka zawodowego	Wg. ustaleń pracodawcy	<i>niezwłocznie</i>
Założyć i na bieżąco prowadzić rejestr kontroli mycia i dezynfekcji pomieszczeń i wyposażenia.	Wg. ustaleń pracodawcy	<i>Bieżące prowadzenie rejestru i terminowości przeglądów</i>