

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

**DOKUMENTACJA
OCENY RYZYKA ZAWODOWEGO
NA STANOWISKU**

POMOC NAUCZYCIELA

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

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: **POMOC NAUCZYCIELA**

Opis stanowiska pracy:

Wymagania ogólne dla pomieszczenia, stanowiska pracy i pracownika

Pomieszczenie pracy

Pomieszczenie, w którym znajduje się stanowisko pracy sprzedawcy, powinno spełniać następujące warunki:

wysokość

- pomieszczenie do pracy, w którym nie występują czynniki uciążliwe lub szkodliwe, jeżeli przebywają w nich nie więcej niż 4 osoby - 2,5 m, jeżeli przebywają w nich więcej niż 4 osoby - 3,0 m,

- pomieszczenia do pracy, w których występują czynniki uciążliwe lub szkodliwe dla zdrowia - 3,3 m,

podłoga - równa, nieśliska, niepyłająca i bez progów pomiędzy pomieszczeniami;

kubatura - minimum 13 m³ wolnej objętości pomieszczenia na jednego pracownika;

powierzchnia robocza - minimum 2 m² wolnej powierzchni podłogi (niezajętej przez urządzenia techniczne, sprzęt itp.) na jednego pracownika;

ściany i sufit - w zależności od branży powinny być pokryte tynkami, tapetami, boazerią lub innymi wykładzinami w wykonaniu co najmniej trudno zapalnym;

rozmieszczenie regałów, szaf, lad - takie, aby przejścia między nimi wynosiły (w części wykonywania prac transportowych):

- **75 cm** - w wypadku jednego pracownika (w uzasadnionych przypadkach dopuszcza się 50 cm),

- **100 cm** - w wypadku ruchu dwukierunkowego;

drogi transportowe - w magazynie sklepowym powinny być zachowane szerokości:

$b = a + 30 \text{ cm}$ - dla ruchu pieszego jednokierunkowego,

$b = 2a + 60 \text{ cm}$ - dla ruchu pieszego dwukierunkowego,

gdzie: a - szerokość ładunku niesionego przez pieszego,

oświetlenie

- naturalne, dzienne, najlepiej górne, za pomocą świetlików; w wypadku oświetlenia bocznego (okna) powinien być zachowany stosunek wielkości powierzchni okien w świetle ościeżnic do powierzchni podłogi jak 1 : 8 (to znaczy 1 m² okna na 8 m² podłogi) w pomieszczeniu przeznaczonym na pobyt ludzi. W innym pomieszczeniu, w którym oświetlenie naturalne jest wymagane ze względu na przeznaczenie - co najmniej 1 : 12;

- oświetlenie sztuczne (elektryczne) - w zależności od rodzaju pomieszczenia, i tak:

- sale sprzedaży:

- w całym pomieszczeniu - 200 lx (luksów),

- stoły i lamy sprzedaży - 300 lx,

- wystawiony towar (gabloty, wystawy wewnętrzne) - 500 lx;

- wystawy uliczne:

- przy ulicach słabo oświetlonych - 300 lx,

- przy ulicach silnie oświetlonych - 750 lx,

- magazyny i składy:

- magazyny towarów jednorodnych lub dużych - 20 lx,

- magazyny towarów różnych, w których zachodzi konieczność poszukiwania - 50 lx,

- automatyczne magazyny z wysokimi regałami: przejścia - 20 lx, stanowiska obsługi - 100 lx;

wentylacja - naturalna lub mechaniczna albo obie łącznie w zależności od potrzeb (zalecana jest klimatyzacja);

temperatura - w zależności od rodzaju prac (ciężkości) pomieszczenie sklepu powinno mieć temperaturę w granicach 16-20°C, magazyn 10-18°C w zależności od potrzeb.

Stanowisko pracy

Do obowiązków pomocy nauczyciela należy:

- wspomaganie nauczyciela w przygotowywaniu i prowadzeniu zajęć,
- dbanie o porządek w czasie zajęć i po ich zakończeniu,
- dbanie o estetykę pomieszczeń i mienie szkoły,
- opieka nad uczniami w czasie spacerów i wycieczek,
- wspieranie uczniów w czynnościach samoobsługowych (ubieraniu, jedzeniu, wyjściach do toalety, myciu rąk),
- dbanie o wygląd dzieci,
- odbiór dzieci od rodziców przed zajęciami i przekazywanie ich rodzicom po zajęciach,
- dbałość o przestrzeganie w placówce zasad bhp,
- pomoc wóznym w pracach porządkowych w okresie ferii szkolnych,
- pomoc przy wydawaniu posiłków
- dbanie o czystość i porządek w przydzielonych pomieszczeniach.

Wyposażenie stanowiska roboczego

- wózki do transportu posiłków
- narzędzia kuchenne
- narzędzia do utrzymania czystości

Przygotowanie zawodowe pracownika

Pracownik powinien posiadać:

- ukończone 18 lat,

Ocena ryzyka zawodowego - Pomoc nauczyciela

- 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;
- postępowania z materiałami szkodliwymi dla zdrowia i niebezpiecznymi;
- 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,

Ocena ryzyka zawodowego - Pomoc nauczyciela

czynniki chemiczne:

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

czynniki biologiczne (osobna tabela):

- wirusy, bakterie, grzyby.

czynniki psychofizyczne:

- stres
- hałas
- 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	Skръcenia 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	Stanowisko przygotowania potraw	Bóle kostno-stawowe	3	6	3	54 Małe	Dopasowanie wysokości stołów do wzrostu pracowników, zmienność wykonywanych obowiązków, stosowanie urządzeń pomocniczych w pracach przygotowawczych.	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	Prawidłowe składowanie towarów (zgodnie z instrukcją magazynowania) 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 kuchni 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 sklepu	Wyposażenie sklepu (regaly, lamy, szafy), ograniczenie przestrzenne, wąskie przejścia, pośpiech 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 w kuchni, ostrożność i ograniczenie pośpiechu.	3	6	1	18 B.małe
7	Kontakt z ostrymi i szorstkimi powierzchniami	Ostre noże i części tnące urządzeń. Ostre krawędzie wyposażenia kuchni i magazynu.	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	Hałas	Praca wśród bawiących się dzieci	Uszkodzenia narządu słuchu i głosu	3	6	6	108 Średnie	Stosowanie się do zasad BHP	1	6	3	18 B.małe
11	Czynniki chemiczne – drażniące i	Środki dezynfekujące i czyszczące –	Rany oparzeniowe i	6	6	3	108 Średnie	Zapoznanie pracowników z kartami charakterystyki środków chemicznych, niezbędne środki ostrożności w stosowaniu	3	6	3	54 Małe

	uczulające	używane do utrzymania czystości w sklepie i na zapleczu	uczuleniowe kończyn górnych i dolnych					preparatów. Stosowanie właściwie dobranych środków ochrony osobistej, w tym m.in. rękawic, okularów ochronnych, półmasek				
12	Obciążenie emocjonalne (stres)	- odpowiedzialność przy opiece nad dziećmi - stałe skupienie uwagi,	Choroby ogólnoustrojowe, choroby układu nerwowego	3	6	6	108 Średnie	Dostosowanie wymagań do możliwości psychofizycznych pracownika, przestrzeganie norm dotyczących czasu pracy, doskonalenie metod instruktarzu 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	Przeciągi, szczególnie w okresie jesienno-zimowym, Różnice temperatur	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	Podawanie i transportowanie gorących posiłków	Poparzenia I, II i III st.	3	6	6	108 Średnie	Wyposażenie pracowników w środki ochrony indywidualnej (obuwie z pełnymi przodami, 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, bezpośrednia	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, bezpośrednia,	Zapalenie wątroby, jelit.	S	S	S	Przestrzeganie zasad higieny, szczepienia ochronne.	A
Clostridium tetani, laseczka tężca gr.2	1	Gleba, toksyny, Bezpośrednia.	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>
Założyć książki przeglądu technicznego maszyn i urządzeń.	Wg. ustaleń pracodawcy	<i>Zlecić przeglądy firmie uprawnionej.</i>