

# Ocena Ryzyka Zawodowego

PIEKARZ

Data opracowania

.....

**Wzór - Piekarz**

Ilość

1

Identyfikator 751204

**OPIS STANOWISKA PRACY:**

Cecha	Opis
Opis stanowiska	Prowadzi procesy i wykonuje czynności związane z wytwarzaniem różnych rodzajów pieczywa przy użyciu odpowiednich maszyn, urządzeń i sprzętu, rozlicza zużycie surowców do produkcji pieczywa.
Lokalizacja stanowiska	Praca wykonywana jest na wydzielonym stanowisku pracy.
Osoby zatrudnione	Mężczyzn: Kobiet:
Technologia prac	Praca wykonywana w pozycji stojącej.
Wysiłek	Duży
Wykonywane zadania	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ocenianie przydatności produkcyjnej surowców podstawowych i pomocniczych;</li> <li>- ustalanie zapotrzebowania na surowce do produkcji;</li> <li>- przygotowywanie surowców do produkcji;</li> <li>- wytwarzanie ciast na różne rodzaje pieczywa w określonych warunkach techniczno-organizacyjnych piekarni;</li> <li>- dzielenie ciasta na kęsy, formowanie kęsów, prowadzenie rozrostu uformowanych kęsów ciasta na różne rodzaje pieczywa;</li> <li>- wypiekanie rozrośniętych kęsów ciasta w różnych typach pieców piekarskich;</li> <li>- schładzanie, krojenie i pakowanie pieczywa;</li> <li>- ocenianie stopnia dojrzałości półproduktów piekarskich do dalszego przerobu;</li> <li>- ocenianie jakości półproduktów i pieczywa, jej zgodności z wymogami przepisów technologicznych i norm;</li> <li>- zapobieganie powstawaniu wad pieczywa i odstępstw od określonej normatywnie jakości;</li> <li>- obsługiwanie maszyn i urządzeń występujących w piekarniach;</li> <li>- ocenianie sprawności techniczno-technologicznej maszyn i urządzeń piekarskich;</li> <li>- utrzymywanie porządku i czystości na stanowiskach pracy oraz przestrzeganie zasad bhp i ppoż.;</li> <li>- organizowanie i nadzorowanie pracy brygad produkcyjnych;</li> <li>- prowadzenie rozliczeń technologicznych zużycia surowców do produkcji pieczywa i dokumentacji produkcyjnej;</li> <li>- utrzymywanie stałej współpracy z kierownictwem zakładu, służbami zaopatrzenia, zbytu, technicznymi.</li> </ul>
Czas pracy	Godziny pracy określone są umową lub porozumieniem.
Wyposażenie stanowiska (maszyny, narzędzia)	Maszyny i urządzenia potrzebne w przygotowywaniu ciast i deserów, wyposażenie i sprzęt dodatkowy.
Znane zagrożenia	<p>Stres: Praca w szybkim tempie i pod presją czasu (np. przed świętami) może prowadzić do stresu i lęku.</p> <p>Monotonia: Praca o powtarzalnym charakterze może prowadzić do nudy, spadku motywacji i apatii.</p> <p>Praca w zespole: Praca w zespole i konieczność współpracy z innymi osobami może prowadzić do konfliktów, nieporozumień i frustracji.</p> <p>Odpowiedzialność: Piekarze ponoszą dużą odpowiedzialność za jakość i bezpieczeństwo wypieków, co może prowadzić do stresu.</p> <p>Długa praca w godzinach nadliczbowych: Piekarze często pracują w godzinach nadliczbowych, co może prowadzić do zmęczenia, wyczerpania i problemów z koncentracją.</p>

Cecha	Opis
Źródła zagrożeń czynnikami fizycznymi	<p>Urazy mechaniczne: Kontakt z ostrymi narzędziami (np. noże, szpatułki) i gorącymi elementami (np. blachy, piec) może prowadzić do skaleczeń, ran ciętych, oparzeń i innych urazów.</p> <p>Praca w wysokich temperaturach: Praca w piekarni wiąże się z narażeniem na wysokie temperatury, co może prowadzić do przegrzania, odwodnienia i wyczerpania.</p> <p>Praca w wymuszonych pozycjach: Praca w wymuszonych pozycjach (np. schyłanie się, klęczenie) może prowadzić do bólu pleców, szyi i nadgarstków.</p> <p>Praca w nocy: Praca na nocne zmiany może zaburzać rytm dobowy organizmu i prowadzić do problemów ze snem, zmęczenia i osłabienia koncentracji.</p>
Inne źródła zagrożeń	<p>Niewłaściwa organizacja pracy: Brak jasnych procedur, źle zaplanowany czas pracy, brak wsparcia ze strony przełożonych i niesprawiedliwy system wynagradzania mogą prowadzić do stresu, frustracji i buntu.</p> <p>Niewystarczające przeszkolenie: Brak odpowiedniego przeszkolenia w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, pieczenia, znajomości przepisów żywieniowych może zwiększać ryzyko wypadków, błędów, chorób zawodowych i zatruc pokarmowych.</p> <p>Niewłaściwe wyposażenie stanowiska pracy: Źle dobrane ubrania robocze, brak odpowiedniego sprzętu ochrony osobistej (np. rękawice ochronne, okulary ochronne, maska przeciwpyłowa, buty robocze) mogą utrudniać pracę piekarza i zwiększać ryzyko urazów.</p>
Źródła zagrożeń pyłami, parami, gazami, kurzem itp.	<p>Kontakt z substancjami chemicznymi: Piekarze mają kontakt z różnymi substancjami chemicznymi, takimi jak:</p> <p>Detergenty i środki dezynfekujące: Mogą powodować podrażnienia skóry i dróg oddechowych.</p> <p>Wdychanie oparów i pyłów: Wdychanie oparów z gorących ciast i pyłów z mąki może prowadzić do podrażnień dróg oddechowych, alergii i chorób układu oddechowego.</p>

## OCENA RYZYKA:

### HAŁAS - czynnik środowiska pracy, źródło zagrożenia, zagrożenie

Możliwe skutki	P	C	Ocena
Ból głowy	Ś	Ś	3
Przeciążenie systemu psychicznego	Ś	Ś	3

### OŚWIETLENIE NIEWŁAŚCIWE - czynnik środowiska pracy, źródło zagrożenia, zagrożenie

Możliwe skutki	P	C	Ocena
Ból głowy	M	Ś	2
Stres	M	Ś	2
Przeciążenie zmysłu wzroku	M	Ś	2

### WIBRACJE - czynnik środowiska pracy, źródło zagrożenia, zagrożenie

Możliwe skutki	P	C	Ocena
Przeciążenie układu kostno-stawowego	M	M	1
Przeciążenie kręgosłupa	M	M	1
Przeciążenie układu nerwowego	M	Ś	2

### GORĄCE POWIERZCHNIE - czynnik środowiska pracy, źródło zagrożenia, zagrożenie

Możliwe skutki	P	C	Ocena
Poparzenie	Ś	Ś	3
Przegrzanie	Ś	Ś	3

**POWIERZCHNIE ŚLISKIE** - czynnik środowiska pracy, źródło zagrożenia, zagrożenie

Możliwe skutki	P	C	Ocena
Potłuczenie, stłuczenie	Ś	M	2
Skaleczenie	Ś	M	2
Zranienie	M	M	1
Skutki upadku	Ś	M	2

**POWIERZCHNIE NIERÓWNE** - czynnik środowiska pracy, źródło zagrożenia, zagrożenie

Możliwe skutki	P	C	Ocena
Potłuczenie, stłuczenie	M	M	1
Przeciążenie mięśni lub ścięgien	M	M	1

**KRAWĘDZIE OSTRE** - czynnik środowiska pracy, źródło zagrożenia, zagrożenie

Możliwe skutki	P	C	Ocena
Skaleczenie	M	M	1
Uraz układu kostno-stawowego	M	M	1

**WYSTAJĄCE ELEMENTY** - czynnik środowiska pracy, źródło zagrożenia, zagrożenie

Możliwe skutki	P	C	Ocena
Potłuczenie, stłuczenie	M	M	1

**PRĄD ELEKTRYCZNY** - czynnik środowiska pracy, źródło zagrożenia, zagrożenie

Możliwe skutki	P	C	Ocena
Porażenie prądem elektrycznym	M	M	1

**PRZEDMIOTY NA WYSOKOŚCI** - czynnik środowiska pracy, źródło zagrożenia, zagrożenie

Możliwe skutki	P	C	Ocena
Potłuczenie, stłuczenie	Ś	M	2
Skaleczenie	Ś	M	2
Zranienie	M	M	1

**PRZEDMIOTY O DUŻEJ ENERGII** - czynnik środowiska pracy, źródło zagrożenia, zagrożenie

Możliwe skutki	P	C	Ocena
Poparzenie	M	D	3
Podrażnienie skóry, nabłonka, błon śluzowych	M	Ś	2

**PRACE W WYMUSZONEJ POZYCJI** - czynnik środowiska pracy, źródło zagrożenia, zagrożenie

Możliwe skutki	P	C	Ocena
Przeciążenie układu kostno-stawowego	M	Ś	2
Przeciążenie kręgosłupa	M	Ś	2
Przeciążenie mięśni lub ścięgien	M	Ś	2

**PRACA WYMAGAJĄCA SZCZEGÓLNEJ KONCENTRACJI** - czynnik środowiska pracy, źródło zagrożenia, zagrożenie

Możliwe skutki	P	C	Ocena
Ból głowy	M	Ś	2
Stres	M	D	3
Przeciążenie układu nerwowego	M	D	3
Skutki potrącenia przez spadający przedmiot	Ś	M	2

**PRACA W NIWYGODNEJ POZYCJI** - czynnik środowiska pracy, źródło zagrożenia, zagrożenie

Możliwe skutki	P	C	Ocena
Przeciążenie układu kostno-stawowego	M	Ś	2
Przeciążenie kręgosłupa	M	Ś	2

**PRACA MONOTONNA** - czynnik środowiska pracy, źródło zagrożenia, zagrożenie

Możliwe skutki	P	C	Ocena
Przeciążenie układu kostno-stawowego	M	M	1
Przeciążenie kręgosłupa	M	M	1
Przeciążenie mięśni lub ścięgien	M	M	1
Przeciążenie układu krwionośnego	M	M	1
Przeciążenie systemu psychicznego	Ś	Ś	3

**PRACE TRANSPORTOWE RĘCZNE** - czynnik środowiska pracy, źródło zagrożenia, zagrożenie

Możliwe skutki	P	C	Ocena
Przeciążenie układu kostno-stawowego	M	Ś	2
Przeciążenie kręgosłupa	M	Ś	2
Przeciążenie mięśni lub ścięgien	M	M	1

**PRZEDMIOTY O WYSOKIEJ TEMPERATURZE** - czynnik środowiska pracy, źródło zagrożenia, zagrożenie

Możliwe skutki	P	C	Ocena
Poparzenie	Ś	Ś	3
Przegrzanie	Ś	Ś	3
Uraz skóry lub błon śluzowych	Ś	Ś	3
Podrażnienie skóry, nabłonka, błon śluzowych	Ś	Ś	3

**WODA I CIECZE O WYSOKIEJ TEMPERATURZE** - czynnik środowiska pracy, źródło zagrożenia, zagrożenie

Możliwe skutki	P	C	Ocena
Poparzenie	Ś	Ś	3
Podrażnienie skóry, nabłonka, błon śluzowych	Ś	Ś	3

**GAZY SZKODLIWE W POWIETRZU - czynnik środowiska pracy, źródło zagrożenia, zagrożenie**

Możliwe skutki	P	C	Ocena
Zatrucie	M	M	1
Przeciążenie układu oddechowego	M	Ś	2
Ból głowy	M	Ś	2
Łzawienie	M	M	1
Alergia	M	M	1
Podrażnienie wzroku	M	Ś	2
Podrażnienie skóry, nabłonka, błon śluzowych	M	Ś	2

**PARY SZKODLIWE W POWIETRZU - czynnik środowiska pracy, źródło zagrożenia, zagrożenie**

Możliwe skutki	P	C	Ocena
Zatrucie	M	M	1
Przeciążenie układu oddechowego	M	Ś	2
Przeciążenie zmysłu wzroku	M	Ś	2
Łzawienie	M	M	1
Alergia	M	M	1
Podrażnienie wzroku	M	Ś	2

**PYŁY ORGANICZNE SZKODLIWE W POWIETRZU - czynnik środowiska pracy, źródło zagrożenia, zagrożenie**

Możliwe skutki	P	C	Ocena
Przeciążenie układu oddechowego	M	Ś	2
Alergia	M	Ś	2

**ALERGENY W POWIETRZU - czynnik środowiska pracy, źródło zagrożenia, zagrożenie**

Możliwe skutki	P	C	Ocena
Przeciążenie układu oddechowego	M	M	1
Alergia	M	M	1
Podrażnienie wzroku	M	Ś	2
Podrażnienie skóry, nabłonka, błon śluzowych	M	Ś	2

**SUBSTANCJE CHEMICZNE O DZIAŁANIU DRAŻNIĄCYM - czynnik środowiska pracy, źródło zagrożenia, zagrożenie**

Możliwe skutki	P	C	Ocena
Zatrucie	M	D	3
Skutki środków chemicznych	M	D	3
Przeciążenie układu oddechowego	M	D	3
Łzawienie	M	Ś	2
Podrażnienie wzroku	M	Ś	2
Podrażnienie skóry, nabłonka, błon śluzowych	M	Ś	2

**WIRUSY - czynnik środowiska pracy, źródło zagrożenia, zagrożenie**

Możliwe skutki	P	C	Ocena
Zakażenie wirusami	Ś	Ś	3
Choroba	Ś	Ś	3
Podrażnienie skóry, nabłonka, błon śluzowych	Ś	M	2

**BAKTERIE - czynnik środowiska pracy, źródło zagrożenia, zagrożenie**

Możliwe skutki	P	C	Ocena
Zakażenie bakteriami	Ś	M	2
Choroba	Ś	Ś	3
Podrażnienie skóry, nabłonka, błon śluzowych	Ś	M	2

**GRZYBY - czynnik środowiska pracy, źródło zagrożenia, zagrożenie**

Możliwe skutki	P	C	Ocena
Zakażenie grzybami	M	M	1
Choroba	M	Ś	2

**ALERGENY - czynnik środowiska pracy, źródło zagrożenia, zagrożenie**

Możliwe skutki	P	C	Ocena
Choroba	M	Ś	2
Alergia	Ś	Ś	3
Podrażnienie skóry, nabłonka, błon śluzowych	Ś	M	2

**BŁĘDY INNYCH OSÓB - czynnik środowiska pracy, źródło zagrożenia, zagrożenie**

Możliwe skutki	P	C	Ocena
Poparzenie	M	D	3
Porażenie prądem elektrycznym	M	D	3
Stres	Ś	Ś	3

**POŻAR - czynnik środowiska pracy, źródło zagrożenia, zagrożenie**

Możliwe skutki	P	C	Ocena
Poparzenie	Ś	Ś	3
Stres	Ś	Ś	3

**AGRESJA ZE STRONY INNYCH - czynnik środowiska pracy, źródło zagrożenia, zagrożenie**

Możliwe skutki	P	C	Ocena
Potłuczenie, stłuczenie	M	Ś	2
Skaleczenie	M	M	1
Zranienie	M	M	1
Ból głowy	M	Ś	2
Stres	Ś	Ś	3
Podrażnienie skóry, nabłonka, błon śluzowych	M	Ś	2
Skutki uderzenia	M	Ś	2

<b>Wielkość ryzyka zawodowego:</b>	<b>3</b>
<b>Dopuszczalne ryzyko zawodowe:</b>	<b>3</b>

## ZASADY OCENY:

### Metoda oceny: 5 pkt wg PN-N-18002

A. Prawdopodobieństwo wystąpienia zagrożenia	B. Ciężkość szkodliwych następstw zagrożeń		
	<b>Mała (M)</b>	<b>Średnia (Ś)</b>	<b>Duża (D)</b>
<b>Mało (M) prawdopodobne</b>	Bardzo małe <b>1</b>	Małe <b>2</b>	Średnie <b>3</b>
<b>Prawdopodobne (Ś)</b>	Małe <b>2</b>	Średnie <b>3</b>	Duże <b>4</b>
<b>Wysoce (D) prawdopodobne</b>	Średnie <b>3</b>	Duże <b>4</b>	Bardzo duże <b>5</b>

#### A. Prawdopodobieństwo wystąpienia zagrożenia:

Prawdopodobieństwo	Opis
<b>Mało prawdopodobne</b>	Zdarzenie nie powinno wystąpić podczas całego okresu aktywności zawodowej pracownika
<b>Prawdopodobne</b>	Zdarzenie, które może wystąpić nie więcej niż kilkukrotnie podczas całego okresu aktywności zawodowej pracownika
<b>Wysoce prawdopodobne</b>	Zdarzenie, które może wystąpić wielokrotnie podczas całego okresu aktywności zawodowej pracownika

#### B. Ciężkość szkodliwych następstw zagrożeń:

Ciężkość następstw	Opis
<b>Mała</b>	Urazy i choroby nie powodujące długotrwałych dolegliwości i absencji w pracy – czasowe pogorszenie stanu zdrowia takie, jak niewielkie stłuczenia i zranienia, podrażnienia oczu, objawy niewielkiego zatrucia, bóle głowy itp.
<b>Średnia</b>	Urazy i choroby powodujące niewielki, ale długotrwały lub nawracający okresowo dolegliwości i są związane z okresami absencji – zranienia, oparzenia II stopnia na niewielkiej powierzchni ciała, alergię skórne, nieskomplikowane złamania, zespoły przeciążeniowe układu mięśniowo-szkieletowego (np.: zapalenie ścięgna) itp.
<b>Duża</b>	Urazy i choroby powodujące ciężkie i stałe dolegliwości i/lub śmierć – oparzenia III stopnia, oparzenia II stopnia dużej powierzchni ciała, amputacje, skomplikowane złamania z następową dysfunkcją, choroby nowotworowe, toksyczne uszkodzenia narządów wewnętrznych i układu nerwowego w wyniku narażenia na czynniki chemiczne, zespół wibracyjny, zawodowe uszkodzenie słuchu, astma, zaćma itp.



**Interpretacja wyników:**

Ocena punktowa	Wielkość ryzyka	Opis
1	Bardzo małe	Ryzyko bardzo małe, nie mające wpływu na bezpieczeństwo pracowników i innych osób, nie są wymagane żadne działania dla poprawy stanu bezpieczeństwa.
2	Małe	Ryzyko małe, nie mające istotnego wpływu na bezpieczeństwo pracowników i innych osób, nie są wymagane żadne pilne działania dla poprawy stanu bezpieczeństwa. Wskazane planowe podnoszenie komfortu i bezpieczeństwa pracy.
3	Średnie	Ryzyko średnie, mogące pogorszyć bezpieczeństwo pracowników i innych osób, ale w stopniu ograniczonym. Wymagane działania dla poprawy bezpieczeństwa. Praca dozwolona bez zastrzeżeń lub z zachowaniem specjalnych zaleceń.
4	Duże	Ryzyko duże, wpływające na bezpieczeństwo pracowników i innych osób w istotnym stopniu. Wymagane pilne działania dla poprawy bezpieczeństwa. Praca dozwolona z zachowaniem specjalnych zaleceń i pod specjalnym nadzorem lub niedozwolona.
5	Bardzo duże	Ryzyko bardzo duże. Praca zabroniona. Przed rozpoczęciem pracy należy dokonać poprawy bezpieczeństwa, a następnie ponownie ocenić wielkość ryzyka.

**ŹRÓDŁA ORAZ SZCZEGÓŁOWY OPIS ZAGROZEŃ:**

Czynniki środowiska pracy (źródła zagrożeń, zagrożenia)	Możliwe skutki	Opis
Wirusy	Zakażenie wirusami	Choroby wirusowe, kontakt z klientami.
Wirusy	Choroba	Choroby wirusowe, kontakt z klientami.
Bakterie	Choroba	Choroby bakteryjne, kontakt z klientami.
Alergeny	Alergia	Kontakt z substancjami chemicznymi takimi jak farby do włosów, lakiery, które mogą powodować pojawienie się reakcji alergicznych.

**ZALECENIA:****Profilaktyka - organizacja stanowiska pracy:**

Przestrzeganie zasad BHP: Dokładne zapoznanie się z regulaminem BHP i ścisłe przestrzeganie jego zapisów jest kluczowe dla zapewnienia bezpieczeństwa podczas pracy.

Regularne przerwy w pracy: Rozciąganie i ćwiczenia oddechowe pomagają zredukować zmęczenie i napięcie mięśniowe.

Właściwe wyposażenie stanowiska pracy: Zapewnienie odpowiedniego stanowiska pracy, właściwego oświetlenia i odpowiednich narzędzi jest obowiązkiem pracodawcy i znacząco wpływa na bezpieczeństwo i komfort pracy.

**Profilaktyka - środki ochrony indywidualnej, odzież i obuwie robocze:**

Stosowanie środków ochrony osobistej: Piekarze powinni stosować odpowiednie środki ochrony osobistej, takie jak rękawice ochronne, fartuchy, okulary ochronne, obuwie antypoślizgowe, w zależności od rodzaju wykonywanych prac.

**Profilaktyka - sposób wykonywania pracy i szkoleń:**

Dbanie o zdrowie psychiczne: Techniki relaksacyjne, aktywność fizyczna, zdrowa dieta i sen są ważne dla zachowania dobrego samopoczucia i radzenia sobie ze stresem.

Udział w szkoleniach: Regularne szkolenia w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, znajomości przepisów sanitarnych i technik piekarniczych pomagają piekarzom w bezpiecznej i efektywnej pracy.

**UWAGI:**

--

Szkolenie okresowe co:	3 lata
Badanie okresowe co:	2 lata
Data następnej oceny	brak potrzeby

**ZATWIERDZAM:**

--

WZÓR DOKUMENTU

**Oświadczenie pracowników zapoznanych z oceną ryzyka na stanowisku pracy.**

Oświadczam, że zostałem/zostałam poinformowany o ryzyku zawodowym, które wiąże się z wykonywaną pracą na tym stanowisku oraz o zasadach ochrony przed zagrożeniami.

Podstawa prawna art. 226 pkt. 2 Kodeks Pracy

<b>L.p.</b>	<b>Imię i Nazwisko</b>	<b>Data</b>	<b>Podpis pracownika</b>
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			

## Klauzula informacyjna

Opracowanie zgodne z przepisami	Opracowana zgodnie z aktualnymi wymogami oceny ryzyka zawodowego (Ustawa z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy; Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy). Dokumentacja w pełni zgodna z oczekiwaniami Państwowej Inspekcji Pracy oraz Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
Prawa autorskie	Produkt oceny ryzyka objęty jest prawem autorskim, karta oceny ryzyka zawodowego, nie podlega zwrotom. Firma Luxcontrol Polska oferuje elektroniczną wersję kart ocen ryzyka zawodowego (pliki docx, doc, pdf, odt). Produkty te są chronione prawem autorskim, co oznacza: - zakaz udostępniania, kopiowania zamówionych dokumentów osobom trzecim przez Internet, kopiowanie na zewnętrzne nośniki danych oraz dalszą sprzedaż. - zakaz tworzenia nowych dokumentów na podstawie treści zawartych w ocenach ryzyka zawodowego. Naruszenie powyższych zasad podlega sankcjom prawnym.
Uwagi	Zakupiona dokumentacja może różnić się od rzeczywistego stanowiska pracy. Możliwa jest modyfikacja dokumentacji w celu dostosowania jej do specyfiki danego stanowiska pracy w zakładzie. Edycja dokumentu nie może obejmować usunięcia informacji o prawach autorskich i danych kontaktowych autora. W przypadku zastrzeżeń dotyczących treści dokumentacji, Klient zobowiązany jest skontaktować się ze Sklepem.
Zwroty	Produkt oceny ryzyka objęty jest prawem autorskim, karty oceny ryzyka zawodowego, nie podlegają zwrotom.