**KUCHARZ st. II NAUCZANIE ZDALNE**

**WYPOSAŻENIE TECHNICZNE W GASTRONOMII**

**Violetta Kuklińska – Woźny**

**Uwaga** na końcu materiału znajduje się opis zadania do wykonania, które należy przesłać na mojego maila [*viola300@autograf.pl*](mailto:viola300@autograf.pl) *lub* [*vkuklinska@ckz.swidnica.pl*](mailto:vkuklinska@ckz.swidnica.pl)*,* w terminie do **2.12.2020r.**

1. **BEZPIECZEŃSTWO i HIGIENA PRACY część 2**

**(materiał obejmuje 6 jednostek lekcyjnych)**

****

* 1. **CZYNNIKI SZKODLIWE W ŚRODOWISKU PRACY. ZAGROŻENIA DLA ZDROWIA I ŻYCIA PRACOWNIKA GASTRONOMII**



Pracownik w środowisku pracy jest narażony na różne czynniki, które stwarzają zagrożenie zawodowe, które dzielimy na:

* czynniki niebezpieczne prowadzące do urazu
* czynniki szkodliwe powodujące schorzenia
* czynniki uciążliwe powodujące złe samopoczucie, nadmierne zmęczenie

CZYNNIKI NIEBEZPIECZNE (urazowe) działają na człowieka nagle mogą spowodować uraz i wypadek przy pracy. Do tej grupy zaliczamy zagrożenia: elementami ruchomymi i luźnymi, elementami ostrymi i wystającymi, związane z przemieszczaniem się ludzi, porażeniem prądem elektrycznym, poparzenia prądem, pożarem/wybuchem.

CZYNNIKI SZKODLIWE I UCIĄŻLIWE działają na pracownika przez dłuższy czas mogą spowodować obniżenie jego sprawności fizycznej i psychofizycznej, zmiany w stanie zdrowia, w konsekwencji doprowadzić do choroby zawodowej. Czynniki te dzielimy na:

* czynniki fizyczne: hałas, mikroklimat, promieniowanie , pole elektromagnetyczne i elektrostatyczne, pyły, wibracje
* czynniki chemiczne: toksyczne, drażniące, uczulające, rakotwórcze, mutagenne
* biologiczne: mikroorganizmy roślinne i zwierzęce (bakterie, wirusy, grzyby, pierwotniaki
* psychofizyczne: obciążenie fizyczne (statyczne i dynamiczne) i psychonerwowe

W **zakładzie gastronomicznym** występują głównie **zagrożenia:**

* przeciążenie narządów ruchu,
* ryzyko upadku w wyniku potknięcia lub poślizgnięcia,
* uderzenia na stanowisku pracy o nieruchome przedmioty,
* uderzenie przez spadające przedmioty,
* ruchome elementy maszyn i urządzeń, ostre krawędzie noży, tasaków, urządzeń do krojenia
* kontakt z gorącymi mediami lub powierzchniami, gorący tłuszcz, gorące naczynia, gotujące się potrawy, kuchenki, piece
* wybuch gazu, zwarcie instalacji elektrycznej, porażenie prądem
* ryzyko omdleń, przeziębień, chorób narządu ruchu (choroby reumatyczne) na skutek pracy w zmiennym mikroklimacie (podwyższona temperatura i wilgotność) oraz zmiennej temperaturze
* pożar, zapalenie się tłuszczu, alkoholu
* ryzyko kontaktu z substancjami wykorzystywanymi podczas sprzątania, mycia naczyń, dezynfekcji, podczas gotowania, smażenia
* przeciążenia układu nerwowego ze względu na stały pośpiech, którego skutkiem mogą być depresje, nerwice, bezsenność
* zakażenie bakteriami: Salmonella, pałeczki duru brzusznego i rzekomego, okrężnicy, wywołujące czerwonkę, laseczki jadu kiełbasianego, wirusami żółtaczki, grzybami, pierwotniakami, pasożytami. Źródłem zakażenia mogą być produkty roślinne i zwierzęce, zanieczyszczone maszyny i narzędzia, niewłaściwy proces technologiczny; niedogotowanie, nieodpowiednie rozmrażanie, nieprawidłowe przechowywanie, nieodpowiednia higiena pracowników i postępowanie z odpadami.

We wszystkich przypadkach najważniejszym środkiem ochrony przed ww. Zagrożeniami jest zachowanie zasad higieny i czystości, stosowanie środków ochrony indywidualnej, dezynfekcja, sterylizacja, dobra wentylacja pomieszczeń.

**WYPADEK PRZY PRACY**



Za wypadek przy pracy uważa się nagłe zdarzenie wywołane przyczyną zewnętrzną, powodujące uraz lub śmierć, które nastąpiło:

* podczas wykonywania przez pracownika czynności zawodowych na rzecz pracodawcy,
* w czasie pozostawania pracownika w dyspozycji pracodawcy oraz w drodze z domu do pracy lub z pracy do domu,
* w trakcie odbywania podroży służbowej.

Koszty związane z ustaleniem okoliczności i przyczyn wypadków przy pracy ponosi pracodawca.



Wypadki przy pracy, które najczęściej występują w zakładach gastronomicznych to:

* urazy kończyn w wyniku poślizgnięcia, potknięcia
* zranienia ostrymi elementami narzędzia lub urządzenia tnącego
* poparzenia w wyniku działania czynników termicznych
* zadławienia

**CHOROBA ZAWODOWA**

Za chorobę zawodową uważa się chorobę, wymienioną w wykazie chorób zawodowych, jeżeli w wyniku oceny warunków pracy można stwierdzić bezspornie lub z wysokim prawdopodobieństwem, że została ona spowodowana działaniem czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy albo w związku ze sposobem wykonywania pracy, zwanych „narażeniem zawodowym”.

Do najczęstszych **chorób zawodowych** osób pracujących w **gastronomii** należą przewlekłe **choroby** narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, **choroby** skóry i przewlekłe **choroby** ruchu (np. zapalenie ścięgna, uszkodzenie torebki stawowej, zapalenie łąkotki itd.).

Za wypadki przy pracy i choroby zawodowe odpowiedzialność ponosi pracodawca, chyba, że wynikło to z umyślnego lub rażącego niedbalstwa pracownika (art. 234- 237) Kodeksu pracy.

**OCHRONA ZDROWIA W GASTRONOMII**

Pracownicy gastronomii muszą się poddać następującym badaniom lekarskim

1. Badaniom sanitarno – epidemiologicznym
2. Badaniom, celem których jest stwierdzenie brak przeciwskazań do pracy na określonym stanowisku.

**BADANIA SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNE**

****

Przed przystąpieniem do pracy w zakładzie gastronomicznym, pracownicy muszą wykonać badania mikrobiologiczne na nosicielstwo bakterii SALMONELLA i SHIGELLA. Na badania te kierują pracodawcy lub zleceniodawcy. Badania te przeprowadza się przed rozpoczęciem nauki w szkole gastronomicznej, przed podjęciem pracy, po przebyciu zakażenia czynnikiem chorobotwórczym.

Badania dla celów sanitarno – epidemiologicznych obejmują: badania lekarskie, badania laboratoryjne, dodatkowe badania i konsultacje.

Badania laboratoryjne obejmują trzykrotne badanie kału, w trzech kolejno następujących po sobie dniach, w kierunku zakażenia pałeczkami duru brzusznego durów rzekomych A, B, C, pałeczek Salmonella i Shigella. Jeżeli, choć z jednej próby uzyska się wynik pozytywny, uznaje się, że osoba, u której przeprowadzono badanie jest identyfikowana jako zakażona.

Badania te są finansowane przed podmiot, który zleca wykonanie badań, np. pracodawcę.

**BADANIA STWIERDZAJĄCE BRAK PRZECIWSKAZAŃ DO PRACY NA OKREŚLONYM STANOWISKU (badania profilaktyczne)**

****

Każda osoba przyjmowana do pracy jest zobowiązana do wykonania badań lekarskich: wstępnych, okresowych, kontrolnych. Badania te są przeprowadzane przez lekarzy medycyny pracy.

Badania te przeprowadza się na podstawie skierowania wydanego przez pracodawcę, i na jego koszt.

Badaniom **wstępnym** podlegają osoby przyjmowane do pracy i pracownicy przenoszeni na inne stanowiska pracy.

Badaniom **okresowym** podlegają zatrudnieni pracownicy, którym kończy się ważność badań lekarskich.

Badaniom **kontrolnym** podlegają zatrudnieni pracownicy, którzy przebywali na zwolnieniu lekarskim dłużej niż 30 dni.

Badania profilaktyczne kończą się orzeczeniem lekarskim stwierdzającym:

* brak przeciwskazań do pracy na określonym stanowisku, albo
* istnieniem przeciwskazań do pracy na określonym stanowisku.

**2.2 HIGIENA PERSONELU, ŚRODKI OCHRONY INDYWIDUALNEJ**

****

Osoby wykonujące pracę w procesie produkcji lub w obrocie żywnością przy pracach wymagających bezpośredniego stykania się z artykułami muszą posiadać odpowiedni stan zdrowia, potwierdzony orzeczeniem lekarskim,

Przy pracach związanych z bezpośrednim kontaktem z żywnością, nie mogą być zatrudniane osoby dotknięte: chorobą zakaźną, gruźlicą płuc, zakaźnymi chorobami skóry, ropnymi zmianami, grzybicą, schorzeniami, które mogą utrudniać utrzymanie higieny osobistej (ropne zapalenie oskrzeli, nosogardła, błony śluzowej nosa – katar sienny), stanami chorobowymi przebiegającymi z przewlekłymi biegunkami oraz z nietrzymaniem, moczu i stolca, przetokami kałowymi i przetokami układu moczowego, uczuleniem na środki spożywcze, nosiciele schorzeń jelitowych, tj. pałeczek duru brzusznego, czerwonki i niektórych pałeczek Salmonella,

Pracownicy zobowiązani są do przestrzegania następujących wytycznych:

* + - posiadać aktualną książeczkę zdrowia i terminowo zgłaszać się na badania lekarskie,
    - powiadomić niezwłocznie bezpośredniego przełożonego i zgłosić się do lekarza w przypadku wystąpienia objawów jakiejkolwiek choroby,
    - powinni mieć czyste włosy, a jeśli są długie, muszą je związać i zabezpieczyć nakryciem głowy,
    - nos, usta i uszy to miejsca, których nie powinno się dotykać podczas pracy. Każdorazowo po dotknięciu któregokolwiek z tych miejsc należy umyć ręce środkiem myjąco – dezynfekującym. Zaleca jest stosowanie jednorazowych chusteczek do wycierania nosa,
    - jedzenie, picie, żucie gumy i palenie papierosów przy pracy jest zabronione
    - odzież ochronna powinna być czysta, w jasnych barwach, z włókien syntetycznych, nieuszkodzona i łatwa do prania. Powinna to być bluza, fartuch, spodnie robocze, nakrycie głowy zakrywające całe włosy, buty robocze, a w strefie wysokiego ryzyka dodatkowo, maski na usta i nos, rękawiczki jednorazowe,
    - nie należy używać w czasie pracy szpilek, agrafek, łatwo tłukących się i ostrych przedmiotów,
    - przed wejściem do toalety, wyjściem poza teren zakładu i miejsce sprzedaży należy zdjąć odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej,
    - noszenie jakiejkolwiek biżuterii jest zabronione, zabronione jest również używanie perfum o mocnym zapachu oraz stosowanie mocnego makijażu, doklejanie rzęs, noszenie tipsów, pomalowanych paznokci,
    - osoby zatrudnione przy obróbce surowców lub półprzetworów mogą mieć kontakt z końcowym produktem dopiero po zmianie odzieży ochronnej na czystą i dokładnym umyciu rąk,

**Decydującą rolę przy przenoszeniu bakterii chorobotwórczych odgrywają ręce.** Odpowiedni stopień czystości rąk pracowników może być zapewniony tylko, gdy przestrzegane będą odpowiednie zalecenia:

* + - podczas pracy nie należy nosić zegarków ani innych ozdób,
    - paznokcie powinny być krótko obcięte, czyste nielakierowane,
    - ręce należy wycierać papierowymi chusteczkami lub rolowanymi ręcznikami,
    - tam, gdzie to możliwe, należy unikać kontaktu rąk z artykułami spożywczymi przez stosowanie różnego rodzaju urządzeń,
    - skaleczenia rąk nawet drobne, trzeba zmyć i zdezynfekować oraz zakleić plastrem wodoszczelnym, w tym przypadku zalecane jest stosowanie rękawic jednorazowych, które powinny być regularnie myte i dezynfekowane lub zastępowane przez nowe,
    - mycie rąk mydłem i szczoteczką wodą oraz ich dezynfekcja w sytuacjach: przed rozpoczęciem pracy, po każdej wizycie w toalecie, po każdej przerwie w pracy, w tym po zmianie stanowiska pracy, po każdej czynności powodującej zabrudzenie rąk, np. wyrzucanie śmieci, używanie środków chemicznych, po dotknięciu surowego mięsa, ryb, drobiu, jaj, warzyw i sałaty, przed rozpoczęciem porcjowania posiłków i ich wydawania, po jedzeniu i piciu, paleniu papierosów, wycieraniu nosa, po zakończeniu pracy.



**ŚRODKI OCHRONY INDYWIDUALNEJ**

Zakład gastronomiczny to miejsce pracy, w którym pracownicy są narażeni na wiele zagrożeń zawodowych i z tego powodu muszą stosować odpowiednie środki ochrony indywidualnej.

Zakup środków ochrony indywidualnej, a także przekazanie informacji o sposobie posługiwania się tymi środkami spoczywa na pracodawcy/ właścicielu zakładu gastronomicznego.

Odzież i obuwie robocze stanowią własność pracodawcy. W przypadku, gdy pracownik używa własnej odzieży i obuwia pracodawca jest zobowiązany do wypłacania mu ekwiwalentu pieniężnego.

ŚRODKI OCHRONY INDYWIDUALNEJ to wszelkie środki noszone lub trzymane przez pracownika w celu jego ochrony przed zagrożeniami.

Do środków ochrony indywidualnej zaliczamy: fartuchy, rękawice, okulary, nakrycia głowy, obuwie.

**Rękawice gumowe**

****

**Rękawice termiczne**

****

**Fartuchy**

** ** ****

****

**Nakrycia głowy**

**   **

** ** ****

**Obuwie**

****

* 1. **PODSTAWOWE ZASADY UDZIELANIA PIERWSZEJ POMOCY**

****

Artykuł 162 paragraf 1 Kodeksu Karnego przewiduje karę pozbawienia wolności do lat 3 dla każdego, kto osobie znajdującym się w położeniu grożącym bezpośrednio niebezpieczeństwem utraty życia lub ciężkiego uszczerbku na zdrowiu nie udziela pomocy w sytuacji, w której może jej udzielić bez narażania siebie lub innej osoby na niebezpieczeństwo.

# ORGANIZACJA PIERWSZEJ POMOCY

Pierwszą czynnością ratującego powinna być ocena zaistniałej sytuacji i zabezpieczenie miejsca wypadku. Ratujący powinien:

* dowiedzieć się, co się wydarzyło i jak do tego doszło,
* zaangażować inne osoby w pomoc,
* sprawdzić czynności życiowe poszkodowanych (przytomność i oddech). Aby sprawdzić przytomność należy pochylić się nad poszkodowanym, patrzeć na jego twarz i zobaczyć czy reaguje na dotyk i głos. U osoby nieprzytomnej należy sprawdzić oddech,
* wezwać pomoc,
* podjąć czynności ratujące życie,
* udzielać pierwszej pomocy do przyjazdu służb ratunkowych, wspierać poszkodowanych i zapewnić im komfort termiczny.



**POSTĘPOWANIE PODCZAS ZASŁABNIĘĆ I UTRATY PRZYTOMNOŚCI**

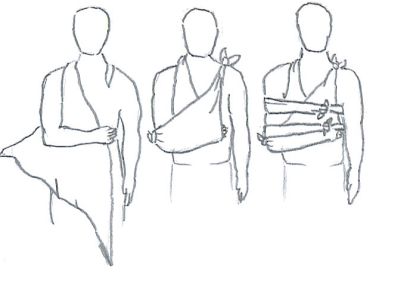
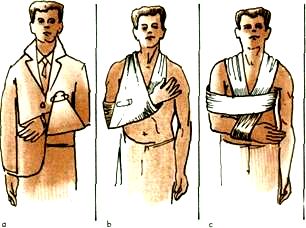
Jeśli w naszej obecności ktoś się słania i osuwa na ziemię, ma bladą twarz i zwolnionych oddech i wykluczyliśmy uraz głowy, powinniśmy poluzować tej osobie uciskające części garderoby, a ręce i nogi unieść, czyli ułożyć w pozycji czterokończynowej. Jeśli poszkodowany zemdlał i uderzył głową o krawędź przedmiotu albo upadł na krawężnik lub na kamień, nie należy unosić nóg. Poszkodowanego nieprzytomnego z zachowanym oddechem i omdlałą ciężarną należy ułożyć w pozycji bocznej ( na lewym boku).

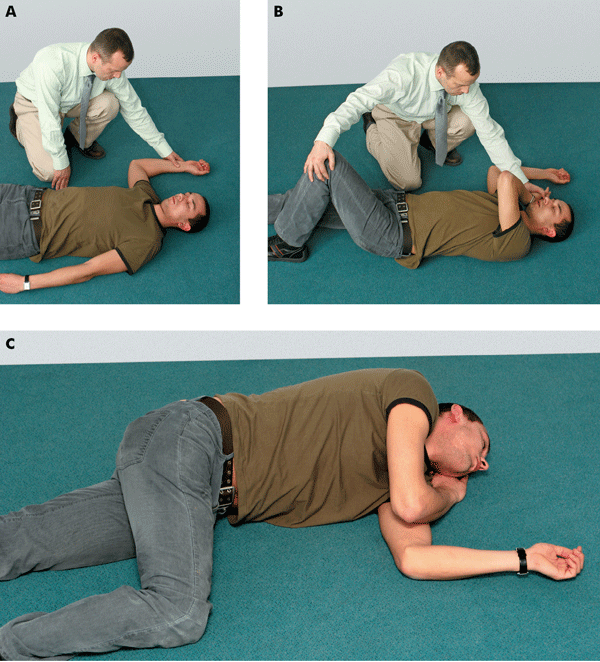
**TAMOWANIE KRWAWIEŃ I KRWOTOKÓW**

* ran w okolicach czaszki, klatki piersiowej i jamy brzusznej nie wolno niczym przemywać,
* zranienia, skaleczenia, otarcia należy przemyć czystą wodą lub wodą z mydłem,
* ratujący powinien założyć rękawiczki winylowe,
* w zależności od rodzaju uszkodzonych naczyń krwionośnych krwawienie będzie powolne, z całej powierzchni rany (KRWOTOK ŻYLNY), lub pulsujące, zgodnie z rytmem pracy serca (KRWOTOK TĘTNICZY),
* po odpowiednim ułożeniu poszkodowanego (przynajmniej do pozycji siedzącej) tamowanie krwawienia należy rozpocząć od uniesienia zranionej kończyny i uciśnięcia miejsca krwawienia opatrunkiem. Następnie opatrunek należy przymocować bandażem lub przylepcem,
* podczas tamowania krwotoku tętniczego należy wykonać opatrunek uciskowy składający się z kilku warstw gazy, na który należy położyć przedmiot uciskowy (twardy, większy od rany, gładki, nieraniący). Całość przymocować wokół kończyny bandażem lub chustą trójkątną, po czym unieruchomić za pomocą temblaka.

**POSTĘPOWANIE W URAZACH KOŚCI I USZKODZENIACH STAWÓW**

* ocenić rozległość urazu, zdjąć ozdoby i poprosić, aby poszkodowany przyjął wygodną pozycję i podparł uszkodzoną rękę zdrową,
* nogi stabilizować w pozycji zastanej, wypełnić przestrzenie między podłożem i nogą oraz obłożyć nogi przedmiotami,
* na okolicę urazu położyć zimny kompres, zmniejszający ból i obrzęk,
* w przypadku złamania otwartego rozciąć odzież, ranę przykryć opatrunkiem, stabilizować wystające fragmenty kości zwiniętymi bandażami i przymocować nad i pod raną do zdrowej części kończyny
* stabilizować kończyny w pozycji przyjętej przez poszkodowanego (nie przemieszczać)
* zapewnić komfort termiczny (okryć folią NRC) i psychiczny (wspierać, rozmawiać) oraz reagować na zmiany w zachowaniu poszkodowanego,
* w urazach kręgosłupa i miednicy należy stabilizować całe ciało. W tym celu trzeba zastosować unieruchomienie obłożeniowe,
* wezwać pomoc medyczną.





### OPARZENIA TERMICZNE I CHEMICZNE

Oparzenia to następstwo urazu wywołanego działaniem wysokiej temperatury, energii elektrycznej, substancji chemicznej lub promieniowania. W zależności od głębokości urazu i zagrożenia oparzenia dzielą się na 4 stopnie.

**POSTĘPOWANIE PRZY UDZIELANIU PIERWSZEJ POMOCY W PRZYPADKU POPARZEŃ:**

* usunąć czynnik raniący, wyłączyć zasilanie,
* zabezpieczyć drożność dróg oddechowych,
* oparzoną powierzchnię ciała schłodzić zimną wodą (polewając około 15minut),
* zdjąć ozdoby i zaopatrzyć rany mokrym opatrunkiem, oddzielić powierzchnie oparzenia,
* nie wolno zrywać ubrania, które przykleiło się do skóry, przekłuwać pęcherzy i usuwać martwej skóry,
* powierzchnie oparzone kwasami, klejami należy obficie spłukać wodą,
* przy oparzeniach w obrębie ust i gardła schładzać powierzchnię zewnętrzną oparzonego miejsca i równocześnie zapewnić poszkodowanemu warunki przepłukania gardła zimną wodą,
* w przypadku oparzeń łukiem elektrycznym kontrolować funkcje życiowe poszkodowanego,
* zapewnić komfort psychiczny i termiczny,
* wezwać pomoc medyczną.

### EWAKUAKCJA POSZKODOWANYCH

Jeśli udzielanie pomocy na miejscu zdarzenia jest niemożliwe, trzeba ewakuować poszkodowanych w bezpieczne miejsce. Aby ustrzec się przed urazem pleców lub kręgosłupa, należy stosować odpowiednie techniki. Najbezpieczniejszym sposobem przenoszenia, zarówno dla osoby poszkodowanej, jak i dla ratującego jest CHWYT RAUTEKA. Inne bezpieczne sposoby to: ”matczyny”, „strażacki” lub „na barana”.



* 1. **OCHRONA PRZECIWPOŻAROWA**

****

**Zagrożenie pożarowe** to zespół czynników wpływających na powstanie i rozprzestrzenianie się pożaru, a tym samym na poziom bezpieczeństwa życia

**Zagrożenie wybuchowe** to możliwość tworzenia przez gazy palne, pary cieczy palnych i pyły lub włókna mieszanin z powietrzem, które pod wpływem czynnika inicjującego zapłon wybuchają, czy ulegają gwałtownemu spalaniu połączonemu z nagłym wzrostem ciśnienia.

Aby mogło dojść do spalania (pożaru/wybuchu), konieczne są trzy czynniki: materiał palny, tle (utleniacz), źródło zapłonu (bodziec termiczny, źródło ciepła)

#### MATERIAŁY PALNE

* ciecze palne: aceton, alkohol etylowy, benzyna, benzen
* tkaniny (materiały strzępiaste i włókniste) i inne materiały: wełna, konopie, siano, len, słoma, rozdrobnione odpady papierowe
* gazy palne: wodór, acetylen, gaz ziemny, propan- butan, metan, etan

#### ŻRÓDLA ZAPŁONU

* otwarty płomień, żar papierosowy, paleniska, żarówki, rozżarzone cząstki metalu (np. podczas spawania, cięcia, lutowania), nagrzane powierzchnie urządzeń grzewczych (kuchenki, piecyki, grzałki), wadliwie eksploatowana instalacja elektryczna

#### **OBOWIĄZKI PRACODAWCY W ZAKRESIE OCHRONY PRZECIPOŻAROWEJ**

* przestrzeganie wymagań budowlanych,
* wyposażenie obiektu w sprzęt i urządzenia przeciwpożarowe,
* przestrzeganie wymagań bezpieczeństwa pożarowego,
* przestrzeganie zasad eksploatacji instalacji technicznych,
* zaznajomienie pracowników z przepisami przeciwpożarowymi i porządkowymi,
* opracowanie dla obiektu i umieszczenie w miejscu wymagań przeciwpożarowych, dotyczących procesów technologicznych,
* użytkowanie i przetrzymywanie stosownie do ochrony przeciwpożarowej sprzętu, urządzeń, elementów i środków instalacji mających odpowiednie certyfikaty,
* zapewnienie osobom przebywającym w obiekcie bezpieczeństwa i odpowiednich warunków ewakuacji.

**OBOWIĄZKI PRACOWNIKÓW W ZAKRESIE OCHRONY PRZECIWPOŻAROWEJ**



* przestrzeganie przepisów ppoż.,
* uczestniczenie w szkoleniu bhp,
* realizacja poleceń przełożonego, które mają na celu poprawę bezpieczeństwa,
* właściwe użytkowanie instalacji i urządzeń elektroenergetycznych,
* zakaz użytkowania urządzeń grzejnych niemających związku z wykonywaną pracą,
* natychmiastowe usunięcie przyczyn mogących spowodować pożar,
* znajomość numerów ratunkowych,
* umiejętność obsługi sprzętu gaśniczego,
* nietarasowanie dróg ewakuacyjnych,
* znajomość zasad na wypadek pożaru,
* zgłaszanie zauważanych zagrożeń i nieprawidłowości,
* uczestnictwo w akcji gaśniczej i ratowniczej w przypadku pożaru.

## ZASADY ZACHOWANIA SIĘ PODCZAS POŻARU

1. osoba, która pierwsza zauważy pożar, ma obowiązek wszelkimi dostępnymi środkami zaalarmować kierownictwo i innych pracowników, oraz straż pożarną –**numer alarmowy 112**
2. osoba, która zauważy symptomy pożary, powinna także przystąpić do jego likwidacji w zarodku, głównie przez użycie podręcznego sprzętu gaśniczego:
   * jeżeli ubranie pali się na tobie, zatrzymaj się połóż i obracaj (turlaj), zasłaniając twarz dłońmi do chwili ugaszenia pożaru- próba ucieczki spowoduje zwiększenie płomienia,
   * nie gaś urządzeń elektrycznych wodą,
   * jeśli pali się tłuszcz w naczyniu, nakryj je kocem lub ręcznikiem,
   * nie gaś ognia, którego nie masz szans opanować, oddal się w bezpieczne miejsce,
   * nie otwieraj bez potrzeby okien i drzwi- dostęp powietrza zwiększy intensywność pożaru,
   * słuchaj instrukcji kierownika lub innych osób, które zawiadują akcją,
   * nie panikuj, twoje zachowanie wpływa na innych.

**AKCJA EWAKUACYJNA**

Zapewnienie dróg ewakuacji jest przygotowaniem organizacyjnym i technicznym na wypadek wystąpienia pożaru.

Zasady ewakuacji, jej drogi i kierunki oraz sposoby alarmowania, a także miejsce zbiórki ewakuowanych muszą być wcześniej określone, przećwiczone i znane wszystkim pracownikom firmy.

**TECHNICZNE ŚRODKI ZABEZPIECZENIA PRZECIWPOŻAROWEGO**

****

Do najważniejszych urządzeń instalacji ppoż. zalicza się: systemy sygnalizacji alarmu pożarowego, dźwiękowy system ostrzegawczy, urządzenia oddymiające, przeciwpożarowe klapy, stałe urządzenia gaśnicze służące do ograniczania lub zwalczania pożaru.

**PODRĘCZNY SPRZĘT GAŚNICZY**

Zasadniczą rolę podręcznego sprzętu gaśniczego jest gaszenie pożarów w pierwszej fazie ich powstawania, czyli jeszcze w zarodku. Do tego sprzętu gaśniczego zalicza się: gaśnice, agregaty gaśnicze, hydronetki wodne, koce gaśnicze.

* gaśnice i agregaty proszkowe są powszechnie stosowane jako podstawowe zabezpieczenie ppoż. obiektów użyteczności publicznej, przedsiębiorstw handlowych, produkcyjnych, usługowych,
* koce gaśnicze to płachty o powierzchni 3-4m2 wykonane z włókna szklanego lub innej tkaniny, które służą do mechanicznego tłumienia ognia w zarodku, do gaszenia małych przedmiotów, odzieży płonącej na człowieku,
* sprzęt gaśniczy można dodatkowo uzupełnić o: tłumice, bosaki, łopaty , wiadra, skrzynki z piaskiem.
* hydranty wewnętrzne to urządzenia ppoż., które podobnie jak gaśnice mogą być wykorzystywane do gaszenia pożaru w zarodku.

**ROZMIESZCZENIE PODRĘCZNEGO SPRZĘTU GAŚNICZEGO**

Zasady rozmieszczenia podręcznego sprzętu gaśniczego zawiera Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z1.04.2006r.w sprawie ochrony przeciwpożarowej obiektów.

Sprzęt powinien być rozmieszczony w miejscach łatwo dostępnych i widocznych.

Miejsce usytuowania sprzętu powinno być oznakowane zgodnie z Polską Normą PN-N-01256-01:1992 Znaki bezpieczeństwa-Ochrona przeciwpożarowa.







**Pytania kontrolne**

Po zapoznaniu się z materiałem *bhp część 2* . w terminie **do 02.12.2020r** udziel odpowiedzi na następujące pytania. Pracę należy wykonać na komputerze w WORD i przesłać na mojego maila.

1. Podaj przykłady czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych, które stwarzają zagrożenia w środowisku pracy.
2. Wymień najczęściej występujące zagrożenia w zawodzie kucharza.
3. Jakiego rodzaju wypadkom przy pracy mogą ulegać kucharze?
4. W jakim celu wykonuje się badania sanitarno – epidemiologiczne, a w jakim celu badania wstępne i okresowe?
5. Wymień środki ochrony indywidualne stosowane przez kucharzy.
6. Na czym polega higiena kucharza?
7. Jak należy postępować udzielając pierwszej pomocy w przypadku poparzenia?
8. Wymień czynniki, które są konieczne aby wybuchł pożar
9. Wymień materiały palne i źródła zapłonu, które mogą wystąpić w zakładzie gastronomicznym.
10. Wymień minimum 5 obowiązków pracownika w zakresie ochrony przeciwpożarowej.