

BEZPIECZNA PRACA w zakładach piekarniczych



Karta zawiera informacje nie tylko o tym jak bezpiecznie wykonywać pracę, lecz także jak dobrze zorganizować stanowisko pracy, by było bezpieczne, higieniczne i zgodne z zasadami ergonomii oraz by nie wpływało negatywnie na zdrowie pracownika. Organizacja stanowisk pracy i sposób wykonywania pracy w zawodzie piekarza w znacznym stopniu zależą od pracownika/osoby samozatrudnionej. Przy urządzeniu zakładu pracy niezbędna będzie natomiast współpraca między pracodawcą i pracownikiem.



Zagrożenia w zakładzie i ogólne wskazówki dotyczące ich kontroli

Ogólne wymagania dotyczące zakładu pracy

Piekarnia powinna spełniać wymagania techniczno-budowlane i inne określone dla zakładów pracy, w szczególności:

- powinna posiadać skuteczną wentylację ogólną i wyciągi miejscowe, umieszczone nad stanowiskami pracy obróbki termicznej (kuchenkami, piecami itp.). Miejsca pracy powinny być oświetlone światłem dziennym.

W wyjątkowych przypadkach możliwe jest uzyskanie zgody Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego na oświetlenie pomieszczeń wyłącznie światłem sztucznym;

- miejsca przechowywania i przygotowania wyrobów gotowych muszą spełniać wymagania określone w przepisach o bezpieczeństwie żywności. Zakład powinien posiadać wydzieloną szatnię i pomieszczenie higieniczno-sanitarne.