

BHP

HIGIENA OSOBISTA, ODZIEŻ
OCHRONNA I ŚRODKI OCHRONY
INDYWIDUALNEJ I ICH
ZNACZENIE

Proszę o zrobienie notatki w zeszycie na podstawie prezentacji.

Termin nadesłania pracy domowej to 31 marca – z tym dniem włącznie. (adres: izabelazero@wp.pl)

HIGIENA OSOBISTA

- Wpływa znacząco na bezpieczeństwo konsumenta oraz bezpieczeństwo żywności w zakładzie gastronomicznym,
- Higiena osobista zapewnia zdrowie, estetyczny wygląd i świadczy o kulturze

OGÓLNE ZASADY HIGIENY W ZAKŁADZIE GASTRONOMICZNYM:

- Pracownik musi być zdrowy i mieć aktualną książeczkę zdrowia,
- Jeżeli u pracownika wystąpią jakiegokolwiek objawy choroby np. rany na skórze, nieżyt dróg oddechowych - ma obowiązek powiadomić przełożonego,
- Pracownik ma obowiązek noszenia odzieży ochronnej. Na stanowisku pracy nie może mieć ubrania cywilnego

- Wszyscy pracownicy muszą:
 - zachować czystość rąk, twarzy i całego ciała,
 - mieć krótko obcięte, czyste i niepomalowane paznokcie
 - zdjąć na czas pracy biżuterię czyli pierścionki, wisiorki, kolczyki
 - wyjąć z kieszeni różne przedmioty
- Posiłki należy spożywać w przeznaczonych do tego miejscach,
- Palenie tytoniu tylko w przeznaczonych do tego miejscach
- Zakaz żucia gum na stanowisku pracy

- Każdorazowe wejście pracownika na dział produkcyjny musi być poprzedzone myciem rąk,
- Dojście do miejsca pracy i opuszczanie go powinno się odbywać wyznaczonymi drogami

ŚRODKI OCHRONY INDYWIDUALNEJ

- To urządzenia lub wyposażenia przeznaczone do noszenia lub trzymania przez pracownika w celu ochrony przed jednym lub większą ilością zagrożeń, które mogą mieć wpływ na jego bezpieczeństwo pracy.

ODZIEŻ OCHRONNA JAKO ŚRODKI OCHRONY INDYWIDUALNEJ



Tabela 4.2. cd Przykłady odzieży ochronnej

bluza gastronomiczna



fartuch z karczkiem



fartuch z zapaską



spodnie gastronomiczne



spodnie gastronomiczne



fartuch wodoodporny



rękawice ochronne



ŚRODKI OCHRONY ZBIOROWEJ

- Są to środki przeznaczone do jednoczesnej ochrony grupy ludzi w tym również pojedynczych osób przed niebezpiecznymi i szkodliwymi czynnikami występującymi w środowisku pracy.
- Środki ochrony zbiorowej w gastronomii to np. wentylacja, oświetlenie

PRACA DOMOWA

Zadania ze strony 91.

Zad. 5/91 Wymień rodzaje rękawic stosowanych w gastronomii.

Zad. 6/91 Omów preparaty ochronne dla dłoni stosowane w gastronomii

Zad. 9 i 10/91 Wymień cechy wskazane i niewskazane dla odzieży ochronnej.