



A konyhákban az ételek alapanyagának előkészítéséhez használt kések is veszélyforrást jelentenek

FOTÓ: GETTY IMAGES

# Fakanalás vészhelyzetek

**A nagykonyhákban a hő és az éles eszközök jelentik a fő veszélyforrást.**

**MUNKAVÉDELEM.** Bár közel sem tartozik a kiemelt veszélyességű tevékenységek közé, a vendéglátással kapcsolatos tennivalók végzése során is akadnak vészhelyzetek. Ezek a veszélyek a melegkonyhákban szükséges teendők (alapanyag-előkészítés, étel-előállítás, főzés, kézi anyagmozgatás és tárolás, mosogatás, takarítás), valamint a szálláshelyek üzemeltetése (pl. takarítási) során keletkezhetnek.

## Forró a leves

Megjegyzendő, hogy járványügyi, szempontból kiemelt jelentőségű munkakörnek számít a közfogyasztásra szánt élelmiszer előállításával foglalkozók, illetve a forgalmazást, szállítást, tárolást végzők munkaköre, és azon személyek ténykedései, akik az ilyen munkahelyeken a tisztítást, mosogatást végzik.

A melegkonyhában a meleg étel előállításakor, a konyhai munkálatok során a különböző főző, sütő és melegítő berendezések által keltett fo-

kozott hőhatás a jellemző. A konyhában végzett feladatok másik jellemzője a különféle alapanyagok (hús, zöldség, stb.) kézi vágása, darabolása, mely során a munkavállalót vágási sérülések érhetik. Kézi anyagmozgatáskor a dolgozókat az emelt teher okozta fokozott igénybevétel, a mozgatott anyag (például a forró leves) tulajdonságaiból adódó forrázás, a kiömlő anyag okozta elcsúszás és az esésből eredő sérülések lehetősége veszélyezteti.

## Egy kés, vagy a törött pohár

A melegkonyhára jellemző a csúszásveszély is. A főzés-sütés közben a munkatér padozata és a kapcsolódó útvonalak elszennyeződhetnek. A kiömlő ételek, zsiradékok a padozatot csúszóssá teszik.

Anyagtárolás, raktározás során vészhelyzetet je-

lent a közlekedési utak, villamos kapcsolószekrények, biztosítóáblák, tűzcsapok eltorlaszolója.

A tárolóállványok használatakor veszélyt hordoz magában a polcok túlterhelése, az ebből adódó deformálódás, amelynek következtében a terhelhetőség mértéke megváltozik.

Az állványok statikai és dinamikai hatások következtében előálló elmozdulása szintén komoly veszély forrása lehet.

Kézi mosogatás esetén veszélyt jelent a forró mosogatóvíz, a törött tányérok, poharak, az éles kések és egyéb szerszámok, valamint az alkalmazott mosogatószerek, különösen azok nem rendeltetésszerű használata.

Melegkonyhák takarítása-  
kor az alkalmazott tisztító- és fertőtlenítőszerek, különösen

azok szabálytalan használata okozhat problémát.

## Szálláshely szolgáltatás

A tapasztalatok szerint a vendéglátásban alkalmazott legtöbb villamosszkészülék rögzített vezetékekkel csatlakozik csatlakozódugón keresztül a villamoshálózathoz. A használat során a vezetékek megtörhetnek, megcsavarodhatnak, mechanikai hatások következtében megsérülhetnek. A vezetékek kopényszigetelésének sérülése következtében olyan hajszálsérülések fordulhatnak elő, amelyet szabad szemmel nem is veszünk észre, ennek hatására pedig különösen a víz felmosás során áramütés fordulhat elő.

A veszélyforrások közül a leggyakrabban a csúszós felületek okoznak sérüléseket elesésből és leesésből adódóan. Az esések előfordulhatnak: lépcsőn, pódiumról, létráról, de nem megfelelő munkaeszköz - például szék - használata során is. A magasból való leesés oka lehet még az egyenetlen, csúszós padló, billegő pad vagy szék, nem megfelelő munkaeszköz (létra), egyensúly elvesztése, figyelmetlenség, szőnyegben való elbotlás, elcsúszás. **ÉKN**

## Az árammal csak óvatosan!

A villamosberendezések létesítési előírásain túlmenően (kismegszakítók, áramvédő kapcsolók megléte, működésképesége) fokozottan szükséges ügyelni a villamoskészülékek csatlakozókábe-

leinek védelmére, a csavarodás, éles tárgyakkal történő elvágás, a megtörés és a közeli hőforrások hatásai ellen. Külön felhívjuk a figyelmet a szabványos hosszabbítók használatára.

# Szagelszívó, lánckesztyű, hajfogó

**A szakember a közlekedési útvonal tiszteltetésben tartására figyelmeztet.**

**NYÍREGYHÁZA.** Helmeczi Tibor öt éve végzi a nyíregyházi Stella Rose étterem munkavédelmi ellenőrzéseit, és készíti fel az ott dolgozókat a munkavédelmi előírások betartására.

## **Hajfogó sapkában**

- A gázzal működő eszközök, így a tűzhely és a kazán karbantartását egy külsős szakember koordinálja, ő vizsgálja meg minden ősszel a szerkezeteket. A Stella Rose konyhája száz adagra van hitelesítve. A műszakonként ott tartózkodó két-három embernek kötelező a megfelelő védőruha használata. Gondolok itt a csúszásmentességet biztosító lábbelire, a fehér nadrágra, a kötényre és a hajfogó sapkára - közölte a munkavédelmi szakember.

- A fogómunkához előírás a hő- és a hideghatást csökkentő speciális védőkesztyű. A sütés-főzéskor keletkezett



**Veszélyes üzem...**

FOTÓ: PUSZTAI SÁNDOR

füst elvezetése érdekében be kell üzemelni egy elszívórendszert, hiszen a gőz és a kellemetlen szagok is veszélyeztethetik a megfelelő

munkavégzést. Ha véletlenül tűz keletkezik a konyhában, vagy mondjuk oxigénhiány lép fel, nagy segítség lehet a tűzjelzőrendszer - közölte

Helmeczi Tibor. A szakember a vágóeszközök helyes használatára is kitért. Szerinte csak olyan késeket szabad a konyhában tartani, amelyek nyele egy olyan biztosítékkal van ellátva, ami meggátolja, hogy a kezünk a pengére csúszhasson. Ha az étterem konyhájában félsértést bontanak, akkor speciális lánckesztyű és egy lánckötény biztosítja a biztonságos munkavégzést.

## **Jelzőrendszer szükséges**

- Miután kialakítottuk a közlekedési útvonalat, figyeljünk, hogy az folyamatosan szabadon maradjon! A padlón található vízösszefolyókon mindig legyen fedő, a mosogatóban pedig egy betét, amire a poharakat ráhelyezhetjük anélkül, hogy eltörjön. Pontosan meg van az határozva, hogy milyen élelmiszert mivel tárolhatunk. A hűtőkamra ajtaján belülről is kell kilincsnek lennie, az előírás pedig egy fluoreszkáló jelzőrendszer kialakítását írja elő a kamrában - sorolja az intelmeket Helmeczi Tibor.

**ÉKN-TG**

# Élelmiszer-higiénia és egészségi alkalmasság

**A HORECA ágazat számos EU-tagállamban egyre fontosabb munkahelyteremtő forrás.**

**MUNKAVÉDELEM.** Az Európai Munkahelyi Biztonsági és Egészségvédelmi Ügynökség (EU-OSHA) egyik jelentése a szálloda- és vendéglátóiparban (HORECA) dolgozó munkavállalók által viselt kockázatokra összpontosít. Bemutatja a munkahelyi kockázatok kezelésére vonatkozó helyes gyakorlatot, emellett összefoglalást ad a területtel kapcsolatos politikáról, és leírja az ágazatban zajló változásokat.

## **Eltérések az átlagtól**

A HORECA ágazat számos EU-tagállamban fontos munkahelyteremtő forrás, mely magas számban foglalkoztatja az alacsonyan képzett fiatal és migráns munkavállalókat is. A munkakörülmények azonban gyakran nehezek, a munkaidő hosszú, a feladatok pedig fizikailag megerőltetőek. Ráadásul ezt az ágazatot a tipikustól eltérő munkaidő-beosztás jel-

lemzi, amelyben megszokott a szezonális és a váltott műszakos munka.

## **Nagy a kockázata**

A HORECA ágazatban dolgozók számos pszichoszociális kockázattal szembesülnek: hosszú, nem szokványos és kiszámíthatatlan munkaidővel, a munka irányításának hiányával, nagy munkateherrel és időkényszerrel, amelyek megnövekedett stresszhez, valamint a munka és a magánélet egyensúlyának megromlásához vezethetnek.

Az itt dolgozók gyakrabban találkoznak a fogyasztók, a kollégák és a munkavállalók általi erőszakkal, zaklatással és megkülönböztetéssel, mint más ágazat dolgozói. Gyakrabban szembesülnek fenyegetéssel, fizikai erőszakkal, szexuális figyelemmel. Továbbá a HORECA ágazat dolgozói nagyobb mértékű megkülönböztetést tapasztalnak. A pubokban, diszkókban, éjszakai klubokban és bárokban dolgozók különösen nagy kockázattal vannak kitéve.

**HVG.HU**

## Ez (is) történhet a melegkonyhában

**a)** A konyhai tevékenység során keletkező fokozott hőhatás okozta égés elkerülése érdekében a munkavállaló részére olyan egyéni védőeszközt kell biztosítani, amely védelmet nyújt a kifröccsenő forró folyadék hatása ellen, továbbá biztosítja, hogy a forró felület akaratlan érintése esetén a munkavállaló ne szenvedjen égési sérülést.

– A forró edények megfogásához, sütőberendezések forró lemezeinek és rácsainak elszedéséhez az e célra kialakított segédesszközt és fogórúhát kell használni. A különféle égési sérülések figyelmes, körültekintő munkavégzés esetén elkerülhetők.

– A forró edények mozgatásához az égési sérülés elkerülése érdekében védőkesztyűt kell használni.

**b)** A vágási sérülések elkerülése érdekében a munkavállalók részére olyan védőkesztyűt kell biztosítani, amely a késvágással szemben ellenállásra alkalmas. Kézi mosogatás esetén a vágás veszélyét a törött, repedt táányérok, poharak eltávolításával, és megfelelő védelmet nyújtó védőkesztyű alkalmazásával kerülhetjük el. Késeket és egyéb szerszámokat csak egyenként szabad elmosni.

**c)** A kézi anyagmozgatás során a szervezet fokozott igénybevételét, a csúszást, az égési sérüléseket, és a fellepő egyéb veszélyforrásokat feltétlenül kerülni kell, ennek érdekében néhány alapvető szabály alkalmazása szükséges:

– a 10 liternél nagyobb űrtartalmú meleg vagy forró étellel telt edényt egy személynek emelni, illetve vinni nem szabad,

– a 20 liter feletti űrtartalmú edényt a tűzhelyről csak emelő berendezéssel szabad emelni. Ennek hiánya esetén tartalmát kisebb űrtartalmú edényekbe kell átmerni,

– forró étellel, vagy folyadékkal csak űrtartalmának háromnegyed részéig szabad megtölteni,

– forró ételt tartalmazó edény kézi szállítása előtt meg kell győződni

arról, hogy a szállítási útvonal

szabad, csúszásmentes,

– lépcsőn forró ételt – az adagoltak kivételével – csak légmentesen lezárt edényben szabad szállítani.

**d)** A konyha, illetve kapcsolt részei padozatán kialakuló csúszásveszélyt az e célra meghatározott anyaggal fel kell szórni, majd azonnal fel kell takarítani. A takarítás meleg vízzel és zsíroldó anyaggal történik.

– A csúszásveszély a takarításon kívül mérsékelhető csúszásmentes anyagból készült padozat kialakításával, illetve csúszásmentes talpfelületű védőcipő használatával.

**e)** Anyagtárolás során a közlekedési utak, villamos kapcsolószekrények, biztosító táblák, tűzcsapok még ideiglenes jellegű eltorlaszolása sem lehetséges.

– A tároló állványokat a tárolásra kerülő anyagok súlyának megfelelő terhelésre kell méretezni. Az állványokat bármilyen elmozdulás ellen biztosítani kell.

**f)** Mosogatás előtt meg kell győződni az edények, evőeszközök, üvegáruk épségéről. Sérült edényeket, táányérok, üvegárut, evőeszközt használni tilos! A mosogatóban úgy kell az edényeket elhelyezni, hogy azok ne csússzanak, és ne dőljenek el. Késeket, villákat, bárdokat úgy kell a mosogatóba helyezni, hogy hegyük egy irányba álljon és tompa végük legyen a kéz felé. Késeket és egyéb szerszámokat csak külön-külön, egyenként szabad elmosni.

**g)** Melegkonyhák takarításánál a tisztító- és fertőtlenítőszer okozta veszélyt elsősorban azzal lehet kiküszöbölni, hogy csak engedélyezett szereket használják. Ezeket a szereket eredeti csomagolásban, felirattal ellátva, külön helyiségben, vagy fülkében szükséges tárolni. A munkavállalók védelme érdekében egyéni védőeszközök pl.: hosszúszerű gumikesztyű, arcvédelmi eszköz, vízálló kötény és gumicsizma kiadásáról szükséges gondoskodni.