

**Profesionālās pilnveides seminārs
„Darba vides riska faktori HoReCa nozares
uzņēmumos»**

**„Darba vides riska faktori
HoReCa nozares
uzņēmumos»**

Maija Eglīte, Ivars Vanadziņš
Darba drošības un vides veselības institūts,
Rīgas Stradiņa universitāte
Jūrmala, 13.12.2016.

Svarīgākie riska faktori HoReCa nozarē

- Grūti runāt par dažiem svarīgākajiem, jo nozarē pārstāvēti ļoti dažādi darbi un dažāda veida uzņēmuma
- HORECA - no angļu valodas *Hotels, Restaurants and Catering* vai franču *Hotellerie-Restaurant-Café*
- Ir, protams, virkne vienojošu faktoru – piemēram, daži tipiskie nelaimes gadījumu piemēri, virkne līdzīgu ergonomisko problēmu utt.
- Arī Latvijā – ļoti dažādās attīstības un izpratnes par darba aizsardzību pakāpēs – sākot no ļoti labiem (starptautiskie lielle spēlētāji) un beidzot ar mazām viesu mājām, kafejnīcām utt.

Kas ir HoReCa?

55	Izmitināšana
55.1	Izmitināšana viesnīcās un līdzīgās apmešanās vietās
55.2	Izmitināšana viesu mājās un cita veida īslaicīgas apmešanās vietās
55.3	Kempingu, atpūtas transportlīdzekļu laukumu un apdzīvojamo autopiekabju laukumu darbība
55.9	Pārējo apmešanās vietu darbība

Kas ir HoReCa?

56	Ēdināšanas pakalpojumi
56.1	Restorānu un mobilo ēdināšanas vietu pakalpojumi
56.2	Izbraukuma ēdināšana pēc pasūtījuma un citi ēdināšanas pakalpojumu darbības
56.21	Izbraukuma ēdināšana pēc pasūtījuma
56.29	Cita veida ēdināšanas pakalpojumi
56.3	Bāru darbība

Svarīgākie riska faktori HoReCa nozarē

- Raksturīgākie darba procesi HORECA nozarē ir saistīti ar viesu uzņemšanu un telpu uzturēšanu kārtībā viesnīcu pakalpojumu nodrošināšanai, kā arī viesu ēdināšanu un apkalpošanu.
- Nozarē tiek veikti ļoti dažādi darbi, sākot no biroja darbiem, viesu sagaidīšanas, tīrīšanas un uzkopšanas, telpu un iekārtu uzturēšanas un sīkiem remonta darbiem līdz pat ēdiena pusfabrikātu gatavošanai, cepšanai, vārīšanai u.tml. un ēdiena pasniegšanai
- Tāpat šajā nozarē ietilpst arī tādas darba vietās kā mūzikas klubi, naktsklubi un kazino ar savu raksturīgo darba vidi un darba vides riskiem

Nozare Eiropā un Latvijā

- HORECA nozare nodarbina vismaz 8 miljonus EU nodarbināto
- Nozarei raksturīgas augstas prasības – gan no klientu puses (garīgā slodze), gan tīri fiziskā spēka ziņā (fiziskā slodze)
- Vairumā ES valstu darba spēkā dominē:
 - Sievietes
 - Gados jauni nodarbinātie - ~ 50% ir jaunāki par 35 gadiem, virs 55 gadiem <10%
 - 40% relatīvi mazkvalificēts darba spēks
 - Nodarbinātajiem bieži pirmā darba vieta, dominē dažus gadus ilga darba pieredze (augsta mainība)

Nozare Eiropā un Latvijā

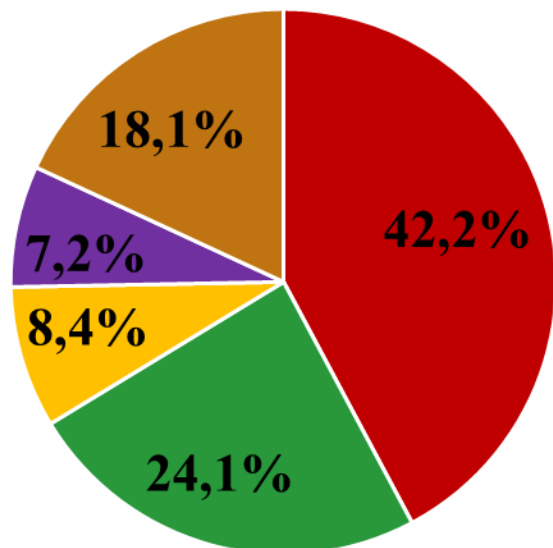
- Dominē elastīgas darba formas – maiņu darbs, nepilna laika darbs, sezonas darbs, nelegālā nodarbinātība? u.c.)
- Neraugoties uz «lielajām ķēdēm» nozarē tomēr dominē mazi un vidēju uzņēmumi:
 - 99% uzņēmumu nodarbina <50 nodarbinātajiem
 - 90% uzņēmumu nodarbina <10 nodarbinātajiem
- Vidējais nozares uzņēmuma izmērs ES: 5.4 nodarbinātie (2005)

Nozare Eiropā un Latvijā – sekas veselībai

- Nelaiemes gadījumi nozarē ~ vismaz 200 000 nelaimes gadījumu gadā (5% no visiem)
 - >25% ar vairāk kā 3 dienu darba spēju zudumu
 - Dominē kritieni, apdegumi u.tml.
 - Latvijā?
- Svarīgākās arodslimības
 - Muskuļu skeleta slimības (>50%)
 - Ādas slimības (ap 30%)

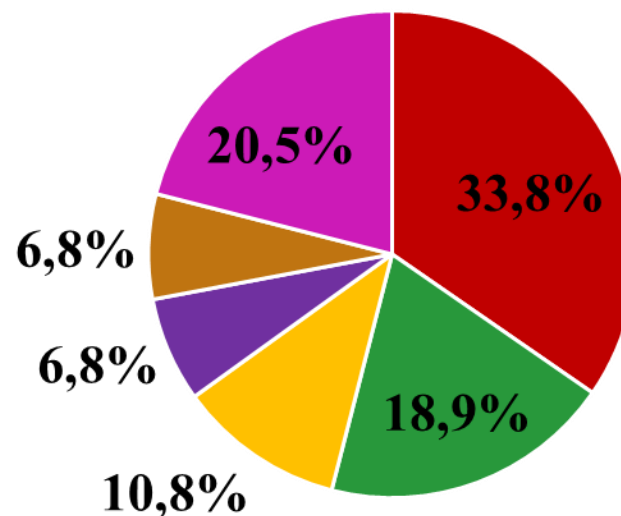
Nelaiimes gadījumu sadalījums pēc cēloņiem un traumēšanas faktoriem sektorā (avots: VDI)

Pēc cēloņiem



- Nepietiekoša uzmanība
- Nav ievērotas instrukcijas
- Lietotas nepiemērotas darba metodes
- Vardarbība
- Citi

Pēc traumēšanas faktoriem



- Saskare ar asu priekšmetu
- Paslīdēšana, pakļupšana
- Saskare ar karstu priekšmetu
- Citu personu fiziskā iedarbība
- Krītošu priekšmetu iedarbība
- Pārējie

Svarīgākie riska faktori HoReCa nozarē

- HORECA nozarē esošo profesiju klāsts ir ļoti plašs, visbiežāk sastopamās:
 - » pavārs,
 - » konditors,
 - » trauku mazgātājs,
 - » viesmīlis un istabene u. c. profesijas.
- Rezumējot – ļoti dažādi darbi dažāda līmeņa un izmēra uzņēmumos, attiecīgi arī ļoti atšķirīgi riska faktori
- Dažāds darba aizsardzības organizācijas veids un līmenis
- Arī nozare mainās!

Svarīgākie riska faktori HoReCa nozarē

- Nelaiemes gadījumu riski – mehāniskie riska faktori: sākot no darba aprīkojuma lietošanas līdz vardarbības riskam
- Fizikālie darba vides riska faktori – sākot no mikroklimata līdz troksnim
- Ķīmiskās vielas un maisījumi
- Ergonomiskie riski – sākot no smaguma pārvietošanas līdz atkārtotām kustībām
- Bioloģiskie darba vides riska faktori
- Psihosociālie darba vides riski

Mehāniskie un traumatisma riska faktori jeb nelaimes gadījumu riska faktori

- darbs ar rokas darba instrumentiem, piemēram, dažādiem nažiem un citiem asiem priekšmetiem
- stikla vai keramikas lausku savākšana
- apdedzināšanās ar karstiem priekšmetiem un šķidrumiem (piemēram, krāsnīm, tvaiku, eļļu, karstu ūdeni u. c.)
- darbs ar dažādām iekārtām (piemēram, mikseriem, elektriskajiem nažiem u. c.)
- paslīdēšana (izlijuši šķidrumi, pārtikas atliekas u. c.)
- paklupšanas risku (nevietā novietotas kastes, alus mucas, neaizvērtas atvilktnes u. c.)
- ugunsgrēka risks, uzliesmojot eļļai u. c.)
- Vardarbības riski u.c.

Darba aprīkojuma radītie nelaimes gadījumi

■ Visbiežākās – sīkas traumas, saistītas ar sagriešanos:

- » roku (īpaši pirkstu) traumas, kas rodas, neuzmanīgi vai nepareizi strādājot ar asiem instrumentiem vai tos nepareizi glabājot (piemēram, nenovietojot tos tiem paredzētajā vietā, atstājot tos izlietnēs, traukos, zem dvieļiem vai pārtikas produktiem, kur tie nav redzami)
- » roku vai kāju sagriešana, saskaroties ar sasiestiem traukiem vai glāzēm gan virtuvēs, gan kafejnīcās un restorānos, gan arī veicot istabu uzkopšanu (šajā gadījumā bieži notiek arī saduršanās ar šļircēm vai citiem asiem priekšmetiem, kuri atstāti atkritumu tvertnēs, gultas veļā vai zem dvieļiem)

Darba aprīkojuma radītie nelaimes gadījumi

- » roku traumas, kas saistītas ar dažādu elektroierīču lietošanu (piemēram, pirkstu sagriešana ar elektriskajiem nažiem u. c.)
- » apdedzināšanās - piemēram, pieskaroties karstām virsmām (katliem, plīts virsmām, krāsnīm, caurulēm) vai saskaroties ar karstiem šķidrumiem un tvaiku (uzlejot sev virsū, metot cepamo pārtiku eļļā un tai izšļakstoties u. tml.)
- » elektrotraumas, kuras saistītas ar bojātu elektroierīču lietošanu mitrā vidē (piemēram, bojātu vadu vai kontaktu dēļ, strāvas noplūdes dēļ u. c.)

Piemēri: legriešana, sagriešanās

- Pavāre strādāja viesnīcas dārzeņu cehā un ar rokas rīvi grieza sīpolus. Griežot sīpolus, pavāre nepielietoja rīvei paredzētu speciālu dārzeņu turētāju un uz rīves naža sagrieza sev labās rokas pirkstu (zeltnesi). Cēlonis – nepareizi darba paņēmieni.
- Pavāre brokastu telpas virtuvē gatavoja viesnīcas viesiem brokastis un, ņemot no 10 litru metāla bundžas marinētus gurķus, savainoja labās rokas divus pirkstus pret metāla bundžas vāka malām. Cēlonis – nepietiekoša uzmanība.
- Virtuves darbinieks virtuvē lielā steigā uz speciālā dēlīša ar nazi grieza dārzeņus. Neuzmanīgas rīcības rezultātā cietušais, turot nazi labajā rokā, iegrieza kreisās rokas rādītājpirkstā. Cēlonis - neuzmanība un steiga darbā.

Svarīgākie preventīvie pasākumi

- tikai darba kārtībā esošu un darbam piemērotu rokas instrumentu un iekārtu lietošana, īpašu uzmanību pievēršot to elektrodrošībai, kā arī kontaktu un zemēju pārbaudei;
- piemērotu nažu vai citu rokas instrumenta lietošana katram darba veidam (piemēram, griešanai, mizošanai, atkaulošanai u.tml.);
- bojāto nažu vai citu asu instrumentu savlaicīga aizvietošana ar jauniem;
- nodarbināto informēšana par drošiem darba paņēmieniem (piemēram, kā pareizi turēt rokas, kā pareizi griezt, kā pareizi ievietot gaļu malšanas iekārtās vai maizi elektriskajā griezējā u.tml.);

Svarīgākie preventīvie pasākumi

- nažu un citu asu instrumentu pareiza glabāšana tiem paredzētās vietās, neatstājot tos zem dvieļiem, salvetēm, nenovietojot tos atvilktnēs vai zem pārtikas produktiem;
- gredzenu un citu rotas lietu noņemšana, lai nepieļautu to iekļūšanu dažādās virtuves iekārtās ar kustīgām daļām;
- nodarbināto informēšana par nepieciešamo kolektīvās un individuālās aizsardzības līdzekļu (piemēram, piemērotu cimdu, sejas un acu aizsargu, darba apavu) lietošana, kā arī regulāra šādas informācijas atkārtošana

Paklupšana, pakrišana, paslīdēšana

- Viens no pašiem izplatītākajiem riskiem, saistīts ar:
 - » pārvietošanos pa slidenu vai slapju segumu (piemēram, tikko mazgātu vai mitru flīžu grīdu), kā arī ar bieži vien ļoti ierobežotu telpu, kuras dēļ, daudzi priekšmeti (piemēram, kastes, spaiņi, alus mucas u.tml.) tiek atstātas pārvietošanās ceļos
 - » Bieži - nepiemērotu darba apavu valkāšanu, īpaši ja darbs saistīts ne tikai ar atrašanos telpās ar piemērotu grīdas segumu, bet arī ar izešanu ārpus telpām, piemēram, ziemas sezonā, izejot pagalmā, stāvvietās, uz rampām vai līdzīgām vietām.

Paklupšana, pakrišana, paslīdēšana

- nepārdomāti izvietotiem plauktiem vai bojātu grīdas segumu dēļ (piemēram, izdrupušu flīžu, bojāta linoleja, paklāju, betona seguma dēļ);
- Nepiemērotiem grīdas segumiem
- nepārdomātu elektrības vadu izvietojumu, kurš rada paklupšanas risku;
- ar nevietā novietotiem paklājiem, uz grīdas nomestām segām vai dvieļiem u.tml.

Paklupšana, pakrišana, paslīdēšana

- nepieciešamību pakāpties (piemēram, nocelt no plaukta kādu priekšmetu, nomazgātu logu augšējo daļu, vai notīrīt skapja virsmu u.tml.), šajos gadījumos nodarbinātie mēdz izmantot tam nepiemērotus priekšmetus (piemēram, alus mucas, krēslus, kastes u. c.) vai kāpt uz plauktiem, kas ievērojami palielina kritienu risku, kā arī rada risku, ka var apgāzties paši plaukti.
- Un protams – caurspīdīgas vrismas (durvis, sienas u.c.)

Piemēri: Paslīdēšana, paklupšana

- Istabene, veicot uzkopšanas darbus, nejauši uzkāpa uz netīrās veļas maisa, paslīdēja un nokrita. Cēlonis – nejaušība darbā.
- Istabene, uzkopjot numuru, nejauši uzkāpa uz grīdas noliktā darba aprīkojuma un paklupa pret to un, atsitoties pret klozetpodu, traumēja kāju. Cēlonis – nepietiekama uzmanība un darba aizsardzības pasākumu neievērošana.
- Kasierai bija jāaiznes šķīvis ar pasūtīto ēdienu klientam. Tā kā ārā putināja un klienti ar apaviem bija sanesuši sniegu, grīda bija kļuvusi slidena. Nesot šķīvjus ar ēdienu, kasiera nedaudz paslīdēja, paklupa, taču nenokrita. Kasierai kājās bija zābaki ar nelielu papēdi. Vēlāk kasiera vērsās pie ģimenes ārsta ar veselības sūdzībām. Cēloņi - neapmierinoša darba telpas uzturēšana; darba uzdevumu deleģēšana, atbildības sadalījums, nav izpildītas darba aizsardzības instrukcijas prasības

Svarīgākie preventīvie pasākumi

- informēšana un apmācīšana par paslīdēšanas un paklupšanas riskiem, par piesardzības ievērošanu, kā arī tīrības un kārtības nodrošināšanu;
- grīdas segumu pareiza izvēle un kopšana, nodrošinot ūdens un citu šķidrumu pareizu savākšanu;
- Pareiza grīdas uzkopošana, tai skaitā dažādu pārtikas produktu (eļļas, gaļas u. c.) atlieku savākšana un šķidrumu savākšana, neatstājot to atliekas uz grīdas;

Svarīgākie preventīvie pasākumi

- dažādu bīstamo vietu (pakāpienu, līmeņa mainu u. c.) apzīmēšana ar signālkrāsojumu (dzelteni melnām vai sarkani baltām svītrām);
- kārtības uzturēšana (t. sk. vadu un kabeļu pārdomāta novietošana, izmantotā darba aprīkojuma, izejmateriālu novietošana tam paredzētās speciālās un apzīmētās vietās);
- drošu un tam paredzētu pakāpienus, podestus vai citus palīglīdzekļu nodrošināšana darbam, kas saistīts ar pakāpšanos

Citi nelaimes gadījumi riski

- **Elektrotraumu un ugunsdrošības riski**
- bieži bīstamību rada bojātu vai nepiemērotu iekārtu lietošana virtuvēs – jāatceras, ka šai videi raksturīgs tas slapjums un mitrums, kā arī strādāšana ar mitrām rokām
- jebkurā virtuvē ir daudz karstu virsmu vai atklātas liesmas un daudz degošu priekšmetu - biežāk aizdegšanas saistīta ar eļļas uzliesmošanu pannās, kā arī netīrītu ventilācijas sistēmu aizdegšanos
- atklātas liesmas lietošanu mājīgas atmosfēras radīšanai, piemēram, kamīnu vai sveču lietošana, kas ievērojami paaugstina ugunsbīstamību!

- Bieža problēma ar potenciāli ļoti augstu bīstamību ir gāzes izmantošana plītīm – visbiežāk tā saistīta ar bojātu gāzes balonu, plīts degļu bojājumiem vai to nejaušu nodzišanu, pārlīstot vārāmajiem šķidrumiem - var notikt gāzes noplūde, kura var izraisīt sprādzienus ar ļoti smagām sekām
- Izsmidzināmās eļļas lietošana, kura saistīta ar aerosola balonu lietošana – baloniņu nepareiza glabāšana (piemēram, pārāk tuvu karstām virsmām vai atklātai liesmai) var izraisīt to uzsprāgšanu, tieši tāpat kā grila vai plīts gāzes balonu nepareiza glabāšana

Piemēri: Applaucēšanās un saskarsme ar karstām virsmām

- Picu cepējs, ņemot no krāsns ārā picu, lai pārbaudītu picas gatavību, tā nokrita no picu lāpsta. Picu lāpsta sasvērās. Picu cepējs automātiski centās picu noķert ar rokām, kā rezultātā tā uzkrīta darbiniekam uz rokas, radot apdegumus. Cēlonis – darba aizsardzības instrukciju neievērošana.
- Trauku mazgātāja, atnākot uz savu darba vietu trauku mazgātuvē un pieejot pie galda, lai reģistrācijas žurnālā atzīmētu darba laika sākumu, aizķēra ar kāju tējkannu, kas bija nolikta uz grīdas. Tējkannā bija verdošs ūdens, kurš uzlija darbiniecei uz kājas. Cēlonis – neveikla darbinieces kustība.

Svarīgākie preventīvie pasākumi

- piemērotu, drošu un nebojātu elektrovadu un sadales iekārtu lietošana;
- personāla apmācība elektrodrošības un ugunsdrošības jautājumos;
- regulāra plīts riņķu un grilu pārbaude;
- degošu plīšu neatstāšana bez uzraudzības;
- gāzes un aerosolu balonu pareiza glabāšana.

Citi nelaimes gadījumi riski

■ Vardarbības risks

- » Gan emocionāls (psihoemocionālie riski)
- » Fiziska uzbrukuma draudi
 - Atkarīgi no nozares specifikas (diennakts veikali, bāri, klubi u.c.) un uzņēmuma novietojuma
 - Dažāda smaguma un veida

■ Novēlota rīcība ārkārtas situācijās

- » Klasika – Ugunsdrošības līdzekļu pieejamība un nodrošinājums, pirmās palīdzības līdzekļu pieejamība
- » Evakuācijas izeju aizkraušana u.tml.

Fizikālie riska faktori

- nepiemērots mikroklimats (paaugstināta temperatūra virtuvēs pie krāsnīm, pazemināta temperatūra saldētavās u. c.),
- vibrācija (piemēram, rokas mikseru izmantošanas laikā u. tml.),
- troksnis (piemēram, strādājot naktsklubos u. c.),
- nepiemērots apgaismojums u. c.;

Troksnis

- Varētu likties, ka šajā nozarē tā nav problēma – bet, ES ir pētīts, ka:
 - » ~ 30% pakļauti ievērojamam troksnim,
 - » 4% - dzirdes traucējumi
- Pamatā:
 - » darbs mūzikas un naktsklubos, kur tiek atskaņota ļoti skaļa mūzika daudzu stundu garumā (viesmīļi, bārmeņi, dīdžeji, arī mūziķi u. c.).
 - » tie nodarbinātie, kuri nodrošina dažādu atpūtas pasākumu (koncertu u.tml.) norisi
 - » Sporta pasākumus apkalpojošie – ne tikai mūzika, bet arī līdzjutēju radītais troksnis sporta zālēs, kā arī izmantotā aprīkojuma radītais troksnis, piemēram, automašīnu, motociklu, ūdens motociklu u.c.
 - » Protams – trauku, katlu šķindoņa, sarunas u.c.

Cik skaļi tad var būt?

- Rokkoncertos un populārās mūzikas atskaņošanas vietās tipiskais skaņas līmenis (dB(A)):
 - » Rokkoncertos - 95 –130 dB(A)
 - » Deju laukumos - 100 – 115 dB(A)
 - » Deju mūzikas dīdžeji naktsklubos - 96-108 dB(A)
- Apkalpojošais personāls, vidēji ir pakļauts sekojošiem skaņas līmeņiem dB(A)
 - » naktsklubu personāls - 100 dB(A)
 - » bāra personāls - 92,3 dB(A)
 - » zāles personāls - 92,9 dB(A)
 - » apsardzes darbinieki - 96,2 dB(A)

Svarīgākie preventīvie pasākumi

- Protams, šajā nozarē troksni ar tradicionālām darba aizsardzības metodēm ierobežot ir grūti....
- Tomēr arī šeit iespējams samazināt vai novērst tā iedarbību, piemēram:
 - » atdalot dīdžeja darba vietu ar skaņu ierobežojošu starpsienu,
 - » nodrošinot personāla atpūtu klusās telpās u. tml.
 - » Lietojot selektīvās austiņas
 - » informēt nodarbinātos par trokšņa ietekmi un profilakses pasākumiem (piemēram, atpūtu klusumā, skaļas mūzikas neklausīšanos brīvajā laikā u.tml.).



Vibrācija

- Šajā nozarē nav pārāk liela problēma
- Iespējamā ekspozīcija lietojot:
 - » Dažādas virtuves iekārtas (mikseri u.tml.)
 - » Specifiskās nakstmītnu jomās, piemēram, SPA hidromasāžu nodrošinoši darbinieki u.tml.

Mikroklimats

■ Virkne tipisku problēmu:

- » telpās visbiežāk tiek uzturēta tāda temperatūra, lai “komforta zonā” atrastos apmeklētāji, nevis nodarbinātie, tāpēc, piemēram, kafejnīcu telpu temperatūra ziemas sezonā ir varētu būt nedaudz zemāka, kā būtu nepieciešams, lai komfortabli justos arī nodarbinātie.
- » gan gada siltajā periodā, gan arī ziemā, tie nodarbinātie, kuri strādā tādās darba vietās kā virtuves, parasti ir pakļauti paaugstinātai gaisa temperatūrai (ja telpās nav atbilstošas mikroklimata kontroles sistēmas un efektīva ventilācija). Šajās telpās bieži vien konstatējams arī paaugstināts mitruma līmenis.

Mikroklimats

- Darbs ārpus telpām (piemēram, izbraukuma pasākumi, kultūras pasākumi ārpus telpām u. c.) – gan pazeminātai, gan arī paaugstinātai temperatūrai, ciešot gan no apsaldēšanās, gan no karstuma dūriena + ultravioletais starojums, kurš ir saules staros
- straujas temperatūras maiņas, piemēram, strādājot gaļas vai zivju produkcijas sagatavošanas vietās, vai strādājot pie gaļas cepšanas un grilēšanas iekārtām, kā arī pie maizes vai konditorejas izstrādājumu krāsnīm - ;ielāko risku nodarbināto veselībai rada tas, ka regulāri jāmaina darba vieta un no vienas klimata zonas jāpāriet uz citu

Apgaismojums

■ Virkne tipisku problēmu:

- » Klasiskās darba vietās, kur vairumā gadījumā nepieciešams apgaismojuma līmenis 300-500 lx (biroji, recepcijas utt)
- » Daudzās citās darba vietās (piemēram, bāri, restorāni, mūzikas klubi u.tml.) apgaismojuma līmenis tiek pieskaņots apmeklētāju noskaņojumam un attiecīgo telpu vai pasākuma vajadzībām, līdz ar to, jārēķinās, ka tas varbūt neatbilstošs nodarbināto drošam darbam
- » Viesnīcu numuru – gandrīz vienmēr pārāk tumši darbu veikšanai

Kīmiskās vielas un maisījumi

■ Ļoti plaši pārstāvēti un nepietiekami novērtēti:

- » pārtikas ražošanā izmantotās ķīmiskās vielas (milti, cukurs, piena pulveris, garšvielas, citu izejvielu krāsvielas, pārtikas piedevas u. c.) – alerģiju un citi riski;
- » mazgāšanas, tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļi, kuri var saturēt gan t. s. virsmas aktīvās vielas, gan balinātājus (piemēram, hloru), gan arī dažādus spirta savienojumus un aldehīdus;
- » speciālie virsmu tīrīšanas līdzekļi (piemēram, krāsnīm, plīts virsmām, tualetēm u.tml.) var saturēt arī tādas ļoti bīstamas vielas kā organiskās skābes

Ķīmiskās vielas un maisījumi

■ Papildus:

- » jāatceras, ka, lai arī liekas, ka šajā nozarē lietoto ķīmisko vielu daudzums nav liels, piemēram, istabene ikdienā var saskarties ar vismaz 5-10 dažādiem ķīmiskiem produktiem, kuri tiek lietoti katrā istabā.
- » jāievēro pārtikas aprites drošuma prasības, kuras izpildot, nodarbinātie bieži mazgā rokas, izmantojot dažādas specializētas (t. s. antibakteriālas) ziepes.
- » Ķīmisko vielu iedarbība var būt īpaši kaitīga, jo tiek iznīcināta roku ādas dabiskā vide, āda tiek attaukota un zaudē aizsardzības spējas, tādējādi plaši izplatīti dermatīti

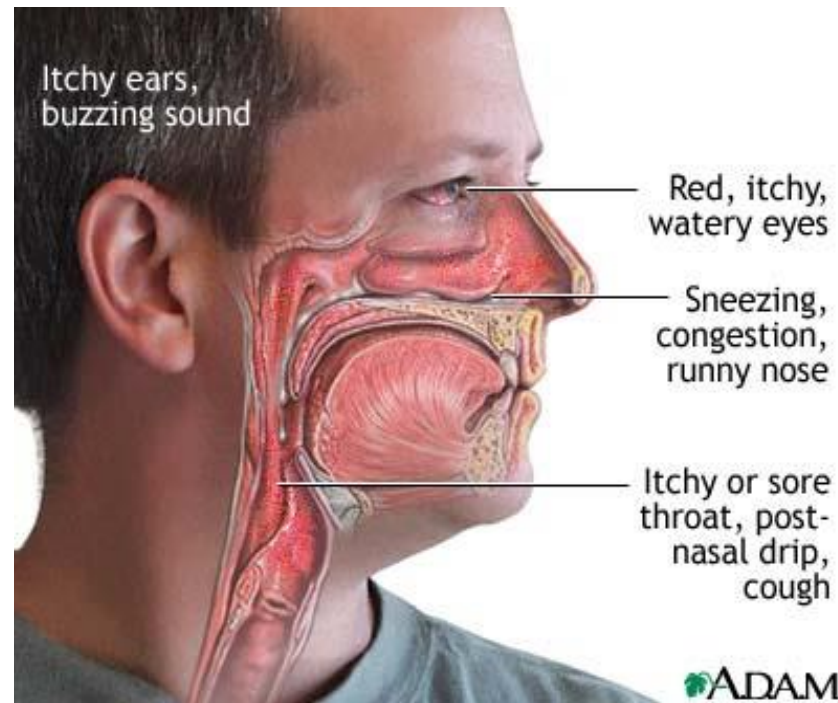
Iespējamie biežākie veselības traucējumi

- Alerģijas:
 - »alerģiskas iesnas,
 - »alerģisks konjunktivīts,
 - »kontakta dermatīts, ekzēma,
 - »bronhiālā astma,
 - »Kvinkes tūska,
 - »anafilaktiskais šoks.
- Augšējo elpceļu hroniski iekaisumi.
- Hronisks bronhīts.



ļespējamie veselības traucējumi

- Putekļi (auduma, papīra, tīrīšanas līdzekļu u.c.)
 - » Augšējo elpceļu hroniski iekaisumi,
 - » hronisks bronhīts,
 - » alerģiskas iesnas,
 - » bronhiālā astma.



PIEMĒRS: Nelaiemes gadījumi, ķīmiskajām vielām, maisījumiem iešļācoties acīs, sejā

- Viesnīcas istabenei bija jāiztīra vanna. Vannā tecēja karstais ūdens, viņa noliecās un vannā iepūta ķīmisko līdzekli "Cani Cal". Notika reakcija ar karsto ūdeni un ķīmiskais līdzeklis ar tvaikiem iešļācās darbiniecei sejā

FOR CRITICAL PROCESS CLEANING

CANI

COMMITMENT TO CONSTANT AND NEVER ENDING IMPROVEMENT

CP-700

ALKALINE DETERGENT

For Use On:
 Processing Equipment
 Laboratory Glassware, Plastics and
 Equipment
 Medical Devices

Facilities:
 Pharmaceutical & Life Sciences
 Cosmetics
 Medical Device
 Food & Beverage
 Flavors and Fragrances

CRITICAL PROCESS CLEANING

For Use On:
 Processing Equipment
 Laboratory Glassware, Plastics and
 Equipment
 Medical Devices

Facilities:
 Pharmaceutical & Life Sciences
 Cosmetics
 Medical Device
 Food & Beverage
 Flavors and Fragrances



DESCRIPTION:
 CP-700 is a concentrated liquid alkaline detergent used to clean process and research equipment in pharmaceutical, biotechnology, cosmetic, medical device and food and beverage facilities. It will remove a wide range of process and product residues, including proteins, organics, many excipients, and fine chemicals. CP-700 is low foam, extremely low-irritating and is phosphate-free.

DIRECTIONS FOR USE: Typical operating concentrations vary from 0.4 to 10% by volume depending on temperature, soil loads, and cleaning methods used. Use in ultrasonics, immersion, pressure spray, and is ideal for recirculating glassware and spray washers and recirculating clean-in-place (CIP) systems. When used as directed, the product is safe for use on stainless steel, glass, and a wide variety of plastics. The product is not recommended for aluminum, copper and other soft metals. Always rinse food contact surfaces thoroughly with potable water after use of this product. NOTE: Proper care and protective equipment are required for manual cleaning – see MSDS sheet

DIRECTIONS FOR USE: Typical operating concentrations of CP-700 vary from 0.4 to 10% by volume depending on temperature, soil loads, and cleaning methods used. Use in ultrasonics, immersion, pressure spray, and is ideal for recirculating glassware and spray washers and recirculating clean-in-place (CIP) systems. When used as directed, the product is safe for use on stainless steel, glass, and a wide variety of plastics. The product is not recommended for aluminum, copper and other soft metals. Always rinse food contact surfaces thoroughly with potable water after use of this product. NOTE: Proper care and protective equipment are required for manual cleaning – see MSDS sheet

PRODUCT SPECIFICATIONS

Form: Liquid
 Odor: characteristic
 pH1% solution: 12.8-12.8
 Specific Gravity: 1.245-1.290
 Solubility: complete
 Foam: low

CANI, INC.

1758 Allentown Road, Lansdale, PA 19446
 Phone: (610) 222-4500
 Fax: (610) 222-4203
www.caniusa.com



Darba pienākumi – ar potenciālu AUGSTĀKO ķīmisko risku bīstamību

- Grīdu un aprīkojuma (fritēšanas iekārtas, virtuves kombaini, cepšanas iekārtas un piederumi u.c.) tīrīšana
- Uzkopšana (viesnīcu istabas, vannas istabas)
- Trauku mazgāšana
- Veļas maiņa un mazgāšana
- Kanalizācijas tīrīšana

Biežāk sastopamo produktu grupas

Produktu grupas, kas satur vairāk bīstamo vielu:

- Tīrīšanas līdzekļi
- Trauku mazgāšanas līdzekļi
- Dezinfektanti
- Kanalizācijas tīrīšanas līdzekļi
- Etiķa esence
- Insekticīdi

DROŠĪBAS DATU LAPA








Saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes regulas 1907/2006 (REACH) 31.pantu un Komisijas regulu (EU) Nr. 453/2010

Produkta nosaukums: **OVEN CLEANER**

Tulkota: 30.09.2014.

Versijas Nr.: 3 Revīzijas datums: 08/02/2012

3. IEDAĻA. SASTĀVS / INFORMĀCIJA PAR SASTĀVDAĻĀM

Vielas nosaukums	EK numurs	CAS numurs	Koncentrācija, %	Klasifikācija (Regula (EK) Nr. 1272/2008)	Klasifikācija (67/548/EEK)
<u>Etoksilēts izotridekanols</u> (polimērs)	500-027-2	9043-30-5	1 – 5%	 <u>Acute Tox. 4</u> ; H302 <u>Eye Dam. 1</u> ; H318	 <u>Xn</u> ; R22, <u>Xi</u> ; R41
<u>3-butoksi propan-2 ols</u>	225-878-4	5131-66-8	1 – 5%	 <u>Skin Irrit. 2</u> , H315 <u>Eye Irrit. 2</u> , H319	 <u>Xi</u> ; R 36/38
<u>Četraizvietotā amonija savienojumi, benzil-C12-16-alkildimetil hlorīdi</u>	270-325-2	68424-85-1	<1%	 <u>Acute Tox. 4</u> ; H302 <u>Skin Corr. 1B</u> ; H314 <u>Eye Dam. 1</u> ; H318 <u>Aquatic Acute 1</u> ; H400	  <u>Xn</u> ; R21/22 C; R34 N; R50

Atbilst ES regulai 1907/2006/EK un tās pielikumiem.

INCIDIN PLUS

Kods : 104233E

Versija : 9

Labojuma datums 16 Novembris 2010

2. Bīstamības raksturojums

Saskaņā ar direktīvu 1999/45/EC un tās papildinājumiem šis produkts ir klasificēts kā bīstams.

Klasifikācija : Xn; R22
C; R34
N; R50/53

Bīstamība cilvēku veselībai : Kaitīgs norijot. Rada apdegumus.

Vides apdraudējumi : Ļoti toksisks ūdens organismiem, var radīt ilgtermiņa nevēlamu ietekmi ūdens vidē.

Lai iepazītos ar detalizētāku informāciju par simptomiem un ietekmi uz veselību, skat. 11. nodaļu.

3. Ķīmiskā produkta sastāvs un ziņas par tā sastāvdaļām

Sastāvdaļu paziņojums atbilstoši regulai 649/2004/EK par mazgāšanas līdzekļiem:

<5% nejonu virsmaktīvās vielas

Satur dezinfekcijas līdzekļus.

Satur smaržvielas.

Vielu/maisījums : maisījums

Sastāvdaļas nosaukums	EINECS	CAS	%	Klasifikācija
Glucoprotamin	403-950-8	164907-72-6	25 - 30	T+; R26 [1] Xn; R22 C; R34 N; R50/53
2-(2-butoksietoksi)etanols	203-961-6	112-34-5	10 - 20	Xi; R36 [1] [2]
2-fenoksietanols	204-589-7	122-99-6	10 - 20	Xn; R22 [1] Xi; R36
Taukspirta etoksilāti > 5EO	Polimērs.	147993-63-3	2 - 5	Xi; R38 [1] N; R50



ļespējamais bīstamais efekts

- Saskare ar ādu var veidoties ādas slimības – tādas ka dermatīts un alerģiskas reakcijas
- Tvaiki/garaiņi var radīt galvas sāpes vai elpceļu slimības
- Ilgtermiņa ekspozīcija var izraisīt hroniskus (nepārejošus) efektus

Izraisītie efekti



Pasākumi drošības un arodveselības uzlabošanai

- Veikt darbinieku apmācību
- Izmantot mazāk bīstamas vielas
- Izmantot drošības datu lapas (DDL) lietošanas instrukciju izstrādei, ja vien ražotājs nav devis savu
- Izmantot ventilāciju vai strādājot atvērt logus
- Izmantot produktu iepakojumu ar liešanas tehnēm vai krāniem, tādējādi sagatavojot precīzākus darba šķīdumus
- Izmanot IAL – cimds, aizsargbrilles
- Tīrīšanas līdzekļus uzglabāt tikai tiem paredzētajā iepakojumā, iepakojumam jābūt marķētam
- **Tīrīšanas līdzekļus savstarpēji nemaisīt!**

Ergonomiskie faktori

- Vieni no pašiem būtiskākajiem šajā nozarē – skar jebkuru no nodarbinātajiem, svarīgākie:
 - » **smagumu pārvietošana**, gan bez smagumu pārvietošanas palīglīdzekļiem, gan ar:
 - dažādu pārtikas krājumu (maisu, kastu, alus mucu u. c.) un dzērienu pārvietošana,
 - veļas un citu piederumu pārvietošana u. c.
 - Apmeklētāju bagāžas pārvietošana u.c.
 - Krēslu, galdu, gultu pārvietošana
 - Viesmīļiem – bieži salīdzinoši nelieli smagumi, bet liels sasprindzinājums un daudz potenciālu problēmu
 - » Preventīvie pasākumi: - apmācība par pareizu smaguma pārvietošanu, palīglīdzekļu nodrošināšana

Ergonomiskie faktori

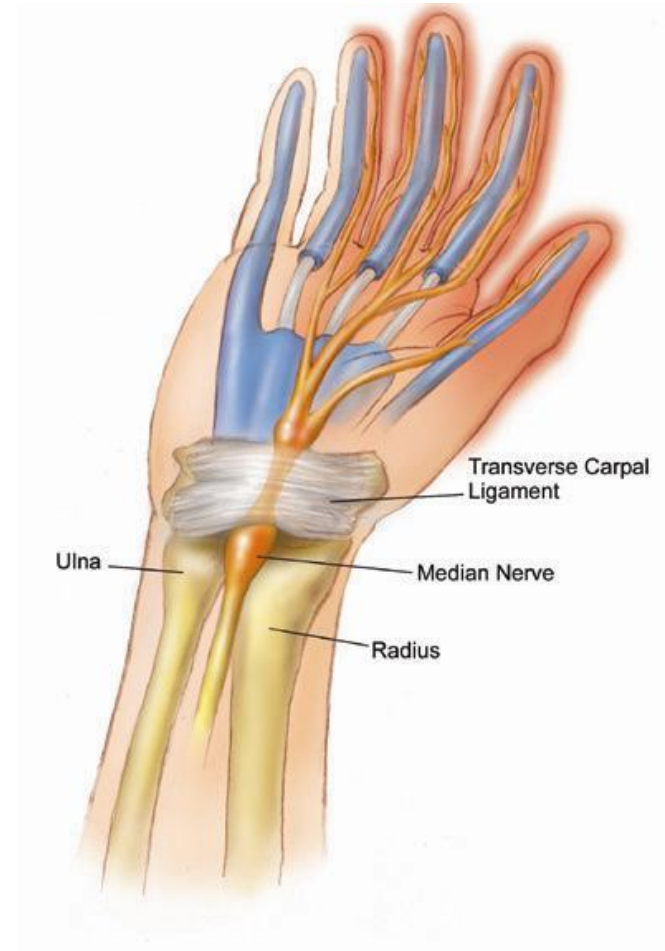
- monotonas un vienveidīgas kustības:
 - » Daudzas no tām jāveic ātrā tempā – piemēram, griešana, kapāšana un garnēšana,
 - » pusfabrikātu gatavošanu, konditorejas izstrādājumu dekorēšana u. c.
- Darbs piespiedu pozās
 - » ļoti dažādas – sēdus, stāvus, ejot, tupus, noliecoties vai stiepjoties,
 - » Virtuvē biežākās piespiedu pozas ir saistītas ar ilgstošu stāvēšanu (piemēram, pavāram pie plīts vai gatavošanas) vai ar ilgstošu sēdēšanu (piemēram, gatavojot pusfabrikātus vai konditorejas izstrādājumus).

Ergonomiskie faktori

- » Stāvēšana kājās ir problēmas arī tādiem darbiniekiem kā viesmīļiem, bārmeņiem, viesnīcu „uzņemšanas” darbiniekiem u. c..
- » Vēl viens no nozares būtiskajiem riskiem ir saistīts ar ilgstošu staigāšanu – ar to saskaras gan istabenes, gan viesmīļi, kuriem maiņas laikā var nākties nostāigāt pat 15-20 km.

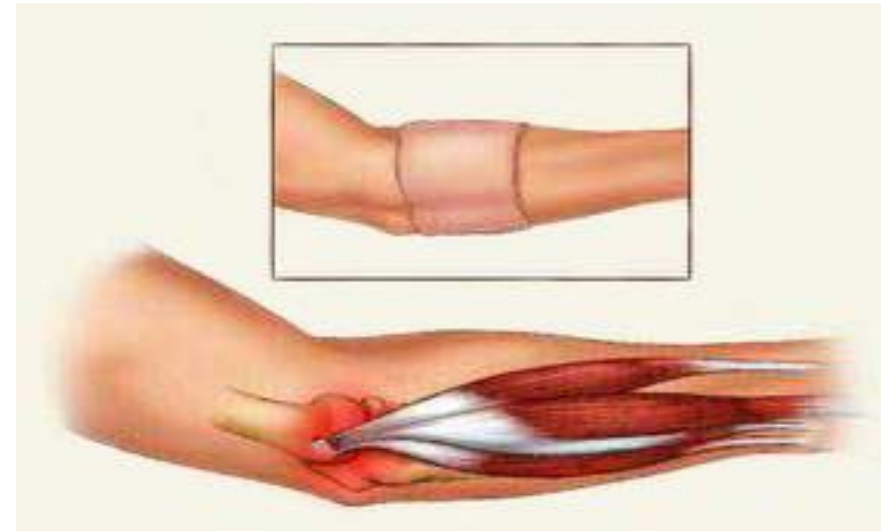
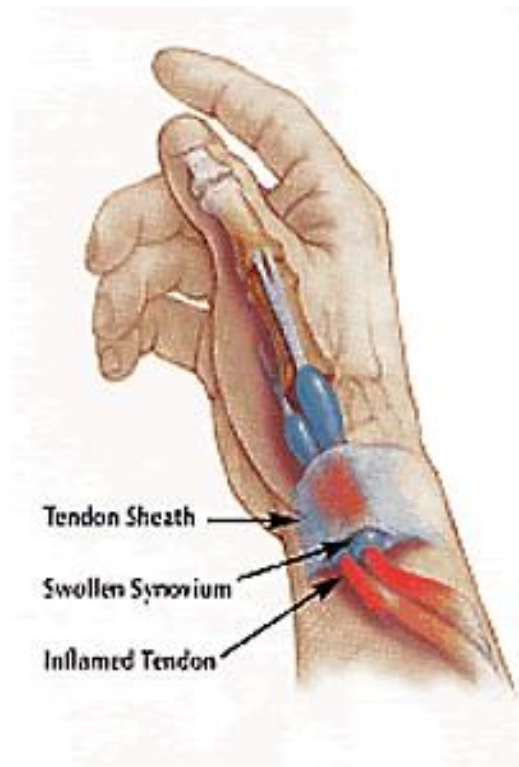
Ergonomisko riska faktoru radītie veselības traucējumi

- Karpālā kanāla sindroms
- Roku muskuļu cīpslu pārslodzes izraisītie bojājumi/iekaisumi (tendinīti, epikondilīti, periartrīti u.c.)
- Locītavu "nolietošānās" (artrozes)
- Mugurkaula kakla, jostas daļas patoloģija
- Kāju vēnu varikoze



Ergonomisko riska faktoru radītie veselības traucējumi

- Roku muskuļu cīpslu pārslodzes izraisītie bojājumi/iekaisumi (tendinīti, epikondilīti, periartrīti u.c.)





Risinājumi un pasākumi Ergonomikas uzlabošanai

- Zinot “ergonomikas” plašo “dabu”, arī risinājumi var būt un ir ļoti dažādi!
- **Risinājumi:**
 - » **Organizatoriskie jeb administratīvie** - pārtraukumi, apmācība, darba organizācija, kustību maršruti u.c.
 - » **Tehnoloģiskie** – darba procesa automatizācija, darba aprīkojuma un instrumentu pareiza izvēle, mikroklimate optimizācija, apgaismojuma uzlabošana, darba vietu iekārtošana u.c., tai skaitā arī:
 - Palīglīdzekļi, Individuālās aizsardzības līdzekļi
 - » **Vispārējie pasākumi veselības veicināšanai**

Organizatoriskie risinājumi

- **Pamatā vērsti uz to, lai optimizētu darba organizāciju un kustību organizāciju:**
 - » darba laika organizācija (pārtraukumi darbā, maiņas, darba laiki u.c.)
 - » kustību maršruti un optimizēšana, iekārtu izvietojums (liekas kustības, drošības jautājumi u.c.)
 - » Nodarbināto apmācība, darba spēka pietiekamība u.c.
 - » Darba plānošana (kaut vai palīgā aicināšana darbiem, kurus var veikt divatā)

Tehnoloģiskie risinājumi – visplašākās iespējas!

■ Viss, kas attiecas uz:

- » darba procesa automatizāciju
- » darba aprīkojuma un iekārtu pareizu izvēli
- » mikroklimata optimizāciju
- » apgaismojuma uzlabošanu
- » darba vietu iekārtošana u.c.
- » Kā arī:
 - Palīglīdzekļiem
 - Individuālās aizsardzības līdzekļiem

Tehnoloģiskie risinājumu un palīglīdzekļi

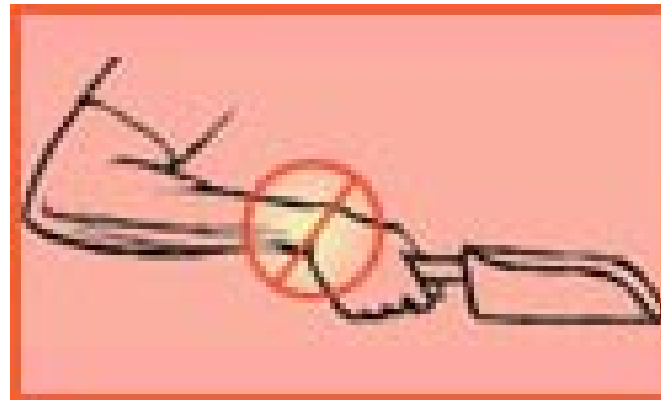
- Svarīgi apzināties kādas īsti ir problēmas, lai varētu atrast piemērotāko palīglīdzekli vai risinājumu
- **Biežākais mīts un kļūda – uzskats, ka ergonomiskie palīglīdzekļi vai risinājumi ir nerasniedzami dārgi...**
- Svarīgi padomāt pirms darba vietu iekārtošanas un aprīkošanas – jo pērkot jaunu, starpība cenā var būt pavisam neliela

Tehnoloģiskie risinājumu un palīglīdzekļi

- Parasti iespējams “dārgais” un “lētais” risinājums (sākumā piedāvāts, protams tiek dārgais risinājums)
- Latvijas problēma ir arī neaktīvi šādu iekārtu tirgotāji (maza interese tāpēc, ka mazs piedāvājums un līdz šim pārāk lēts darba spēks) – situācija pamazām uzlabojas!
- Ergonomisko risinājumu ir ārkārtīgi daudz!

Piemēri – plaukostas slodzes samazināšana

- **Atcerieties:**
Plaukostas pamata locītavai vienmēr jābūt taisnā stāvoklī.



Nepareizs stāvoklis



Pareizs stāvoklis

Uzlabotie rokas instrumenti, piemēram, dažādi pielāgotie naži



30° leņķa rokturis



Rokturis uz augšu



“Pistoles tvēriens”



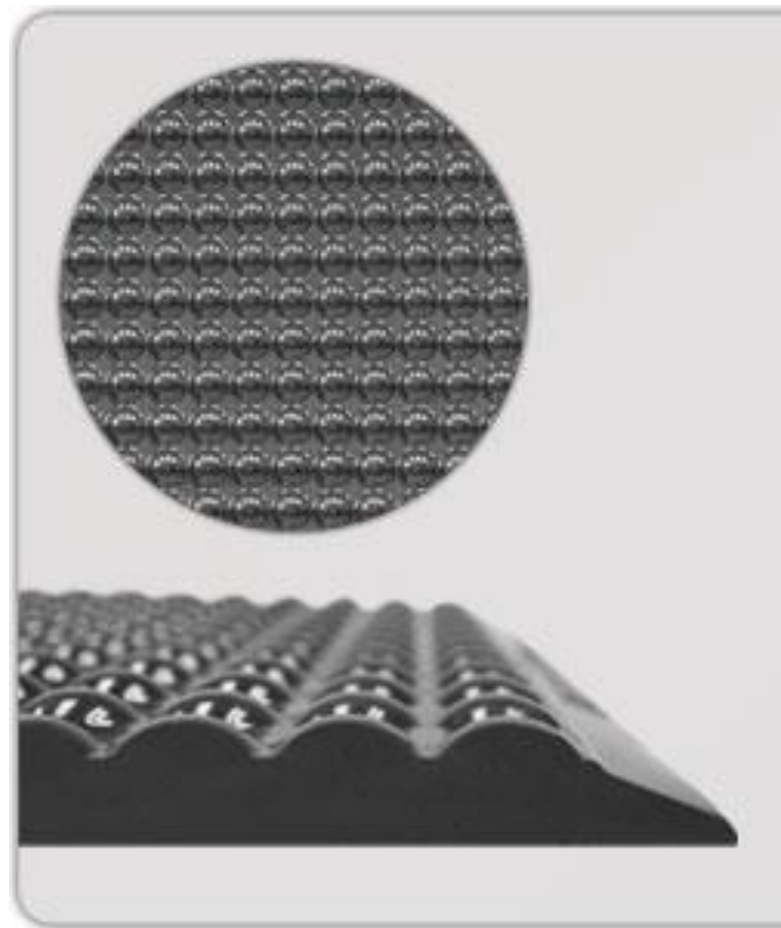
45° leņķa rokturis

Daži piemēri – piemēram, recepciju krēsli



Daži piemēri – slodzes mazināšanas paklāji

- Speciālu paklāju uz cieta pamata (*anti-fatigue mats*) lietošana, kas palīdz kāju muskuļiem sarauties un atslābt, tādējādi uzlabojot asins plūsmu un mazinot nogurumu kājās.



Daži piemēri – grozāmi un pielāgojami monitori



Tipiskākie VVDV virzieni?

- **fizisko aktivitāšu un veselīga dzīvesveida veicināšana** – piemēram, speciālu vingrojumu kompleksu veidošana;
- **sociālo kontaktu veicināšana** – piemēram, kopīgu pasākumu organizēšana, t.sk. ārpus darba laika un vietas, ģimeņu iesaistīšana;
- **atkarību profilakse un mazināšana** – piemēram, informācijas kampaņas par alkoholisko un narkotisko vielu, kā arī medikamentu radītajām problēmām, atkarības ārstēšanas programmu ieviešana.

Svarīgākie preventīvie pasākumi:

- darba vietu pārdomāta iekārtošana, nodrošinot ergonomiski optimālu iekārtojumu (piemēram, pareizu darba virsmu augstumu, regulējamus vai maināmus krēslus un apgaismojumu u. c.);
- darba procesu pārdomāta plānošana, samazinot liekās kustības vai piespiedu pozas;
- nodarbināto apmācība par smagumu pārvietošanas pamatprincipiem, kā arī par iespējamām atslodzes vingrinājumiem;

Svarīgākie preventīvie pasākumi:

- nepieciešamo smagumu pārvietošanas palīglīdzekļu nodrošināšana un lietošana, veicot arī nodarbināto apmācību un informēšanu par to lietošanas svarīgumu;
- regulāru darba paužu ievērošana un vingrinājumu izmantošana atslodzei;
- nepieciešamo individuālās aizsardzības līdzekļu (piemēram, ilgstošam darbam paredzētu piemērotu apavu vai slodzi samazinošu paklāju u. c.) nodrošināšana;
- nodarbināto nosūtīšana uz obligātajām veselības pārbaudēm.

Bioloģiskie riska faktori

- Svarīgi un nepietiekami novērtēti!
- Svarīgākās problēmas:
 - dažādas bioloģiski aktīvas vielas pārtikas piedevās, ēdiena gatavošanā izmantotie mikroorganismi – rauga sēnītes, pienskābās baktērijas u. c.
 - potenciāli patogēnie mikroorganismi, kā, piemēram, *Eschericia coli*, dizentērijas vai salmonelozes izraisītāji kā arī atsevišķi parazītiem (piemēram, trihinellas)
 - Sekas: alerģiskas slimības, infekcijas slimības

Bioloģiskie riska faktori

- Apmeklētāju izraisītās/pārnestās slimības
 - apmeklētāji, var iespējams, var būt inficēti ar dažādam infekcijas slimībām – sākot no tādām plaši izplatītām slimībām kā gripa līdz pat tik nopietnām slimībām kā tuberkuloze.
 - Nodarbinātie visbiežāk var tikt pakļauti tām infekcijām, kuras izplatās pa gaisu jeb tā saucamajām gaisa-pilienu infekcijām. Tomēr jāatceras, ka arī šo infekcijas slimību izraisītāji nosēžas uz dažādām virsmām (letēm, kases, plauktiem u. c.), kā arī uz naudas.

Bioloģiskie riska faktori

- Ar naudas palīdzību var tikt pārnestas arī dažādas parazītu izraisītas slimības (piemēram, cērmes u. tml.) vai citas vīrusu vai baktēriju izraisītas slimības (piemēram, A hepatīts)
- Arī telpu gaisā var būt arī sastopamas pelējuma sēnītes vai putekļu ērcītes
- Specifiska problēma – viesnīcas, kur atļauti mājdzīvnieki

Hepatīts A

- izraisa hepatīta A vīrus (picornavirus)
- Vienīgais no hepatītiem, kurš izplatās t.s. Fekāli-orālajā ceļā (netīro roku slimība)
- Slimos pamatā: telpu uzkopšanas darbinieki u.c.
- 15-45 dienas inkubācijas periods
- Labvēlīga prognoze, parasti nav hroniskas formas, Izveidojas noturīga imunitāte
- Iespējama vakcinācija (AVAXIM, HAVRIX, un TWINRIX)

Gaisa-pilienu infekcijas

- Šajā sektorā ārkārtīgi plaši izplatītā problēma:
 - » Klienti/apmeklētāji
 - » Veicinošs mikroklimats (karsts/auksts, mitrs u.c.)
- Populārākās – jebkuras, sākot ar parastāko gripu bet kopumā saaukstēšanos var izraisīt vairāk nekā 200 dažādu vīrusu
- Akūtas respiratoras vīrusu infekcijas joprojām ir visizplatītākais saslimšanas veids
- Saaukstēšanās vieglās formas simptomi ir iesnas, klepus, galvassāpes, sajūta, ka „lauž kaulus”, paaugstināta temperatūra

Bioloģiskie riska faktori

- Vēl viens būtisks riska faktors HORECA sektorā ir saistīts ar potenciāliem inficēšanas draudiem tiem nodarbinātajiem, kuriem pastāv risks sadurties ar potenciāli inficētiem priekšmetiem, visbiežāk šādam riskam ir pakļauti tie nodarbinātie, kuri veic tualešu tīrīšanu dažādās atpūtas vietās, kā arī istabenes, kur arī var saskarties ar potenciāli inficētiem priekšmetiem, tīrot viesu istabas
- Svarīgākie riski šajā kontekstā:
 - » Hepatīts B un C
 - » HIV/AIDS

Kādas var būt sekas?

- Kopumā vairāk kā 20 dažādu aprakstītu infekcijas slimību
- Biežāk 3:
 - » Hepatīts B,
 - » Hepatīts C
 - » HIV/AIDS
- Retāk: Blastomycosis, Brucellosis, Cryptococcosis, Diphtheria, Cutaneous gonorrhoea, Herpes, Malaria, Mycobacteriosis, Mycoplasma caviae, Sporotrichosis, Staphylococcus aureus, Streptococcus pyogenes, Syphilis, Toxoplasmosis, Tuberculosis

Cik liela ir iespēja inficēties?

■ Hepatīts B – 30%

- » Tātad, ja asinis bijušas inficētas – 30% traumēto saslims ar B Hepatītu
- » Hepatīta B vīrus uz lietotas adatas var būt infekciozs līdz 1 nedēļai

■ Hepatīts C – 3-7-10%

- » Veselos asins donoros konstatē no 0,02% Eiropā līdz 19% Ēģiptē

■ HIV/AIDS – 0,3%

- » ~ 40 miljoni diagnosticētu gadījumu pasaulē

Hepatīts B un C

- Transmisīvs izplatīšanās ceļš (asinis, inficēti priekšmeti (iespēja inficēties pēc dūriena – VHB – 30%, VHC – 3%), VHB vīruss ļoti izturīgs!
- Garš inkubācijas periods (no 1 – 6 mēnešiem)
- Cikliska slimības gaita, viena no formām – dzelte, daudzi simptomi sākumā ļoti nespecifiski
- Gan VHB, gan VHC ir akūtās formas un hroniskās formas
- Kopumā – 70-80% gadījumu “hronizējās”, no tiem apmēram 20-40% aknu ciroze, apmēram 10% hepatokarcinoma, Parasti – letāls iznākums

Svarīgākie preventīvie pasākumi

- nodarbināto informēšana par iespējamām bioloģiskiem riskiem un veselības traucējumiem, kā arī par rīcību situācijās, kad notikusi savainošana ar potenciāli inficētu priekšmetu (piemēram, šļirci);
- stingra personīgās higiēnas ievērošana (regulāri mazgājot rokas, neēdot un nesmēķējot darba vietā u. tml.);
- preventīvo vakcināciju veikšana pret atsevišķiem bioloģiskajiem aģentiem (piemēram, klientu apkalpošanā iesaistīto nodarbināto vakcinācija pret gripu – tā ir arī ekonomiski izdevīga)
- **LABĀS PRAKSES PIEMĒRS** – dažādi video materiāli

Psihosociālie riska faktori

- ilgas un nestandarta darba stundas; nozarei raksturīgas garas maiņas, neregulāras un neparastas darba stundas; daudzi nozares darbinieki strādā, kad pārējie cilvēki atpūšas;
- grūtības saglabāt darba un privātās dzīves līdzsvaru, jo īpaši iepriekš neparedzamā darbalaika un garo darbadienu dēļ, un tādēļ, ka darbiniekiem nav pilnīgas kontroles pār darbu;
- liela darba slodze un laika deficīts; aptuveni 75 % strādājošo ir spiesti strādāt straujā tempā; 66 % jāievēro saspringti termiņi; aptuveni 48 % apgalvo, ka viņiem nepietiek laika, lai paveiktu darbu
- Liela materiālā atbildība

Psihosociālie riska faktori

- nepietiekama kontrole pār darbu: bieži nākas veikt vienmuļu darbu, kas nav radošs un no darbinieka neprasa gandrīz nekādu iniciatīvu;
- attiecības ar kolēģiem un vadību: atbalsta trūkums var radīt vēl lielāku ar darbu saistītu stresu;
- nepārtraukta saskarsme ar klientiem — tā var radīt stresu, bet sliktākajā gadījumā draud ar aizskaršanu un pat vardarbību;
- mācību un izglītības trūkums; dažu darbu veicējiem netiek prasīta oficiāla izglītība, viņiem nav jābūt īpaši apmācītiem un ar pieredzi; darbam nepietiekama kompetence var būt papildu stresa avots
- Emocionāla vardarbība no klientu puses

Psihosociālie riska faktori - sekas

■ Var izraisīt:

- » izdegšanas sindromu,
- » neurozi, neirastēniju




Papildus Informācijas avoti:

European Agency for Safety and Health at Work

WORKING ENVIRONMENT INFORMATION

EN | 5

ESN 1830-0946



Protecting workers in hotels,
restaurants and catering



79
LV

FACTS

Eiropas Darba drošības un veselības aizsardzības aģentūra

Viesnīcu, restorānu un sabiedriskās ēdināšanas nozares darbinieku aizsardzība



Fotogrāfija publicēta ar Prevent atļauju

Ievads

Viesnīcu, restorānu un sabiedriskās ēdināšanas (*HORECA*) nozare aptver viesnīcas, bārus, krogus, restorānus, sabiedriskās ēdināšanas iestādes, restorānus ar ātri pagatavojamu ēdienu pārdošanu promnešanai, kafejnīcas un bistro. Šī nozare ir svarīgs darbavietu avots pakalpojumu nozarē un daudzās ES dalībvalstīs arī tautsaimniecībā kopumā. Eiropas Savienībā šajā augošajā nozarē

Eiropas līmenī strādājošos aizsargā Pamatdirektīva 89/391/EEK. Šī direktīva darba devējiem liek veikt risku novērtējumu un nosaka, ka viens no darba devēju galvenajiem pienākumiem ir gādāt par ikviena darbinieka veselības aizsardzību un darba drošību.

Ir pieņemti arī daži politiski pasākumi, kas attiecas tieši uz *HORECA* nozari. Daži no šiem pasākumiem, piemēram, riska analīze un kritisko kontroles punktu noteikšana (*HACCP*) un smēķēšanas aizliegums, ir likuši valsts institūcijām un risku novēršanas pakalpojumu sniedzējiem ciešāk pievērsties šai nozarei. Dažos gadījumos šī interese ir vainagojusies ar papildu darba drošības un veselības aizsardzības pasākumu ieviešanu.

Eiropas Pārtikas, lauksaimniecības un tūrisma arodbiedrību federācija (*EFFAT*) un ES un EEZ viesnīcu, restorānu un kafejnīcu nozares apvienība (*HOTREC*) 2004. gadā parakstīja kopīgu dokumentu "Viesmīlības nozares korporatīvās sociālās atbildības uzlabošanas iniciatīva".



Darba aizsardzības apmācības moduļi (mācību programmas)
profesionālās izglītības iestādēs
ESF projekta Nr.1DP/1.3.1.3.2./08/IPIA/NVA/001

Tūrisma un viesmīlības pakalpojumi

**Svarīgākie riski,
STRĀDĀJOT par**

PAVĀRU.

Kā rīkoties, lai strādātu DROŠI

**Strādājot par PAVĀRU,
atceries, ka Tev var draudēt dažādi riska faktori:**

**Sagriešanās
un saduršanās**

Strādājot ar nažiem, citiem asiem darba rīkiem vai saplīsušiem traukiem, var rasties dažādas grieztas vai durtas brūces

**Paslīdēšana
un pakļupšana**

Izlijuši šķidrumi, nevietā novietoti vai nokrituši priekšmeti var draudēt ar smagiem kritieniem



Apdedzināšanās

Karstas virsmas vai šķidrumi, tvaiks vai uzliesmojusi eļļa var izraisīt apdegumus

Fiziska pārslodze

Darbs piespiedu pozā, biežas atkārtotas kustības un nepareiza smagumu pārvietošana var neatgriezeniski sabojāt Tavu mugurkaulu vai locītavas

Bioloģiskie riski

Daudzi pārtikas produkti vai piedevas var radīt alerģiskas reakcijas

Ķīmiskās vielas

Ja tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļi satur kairinošas vai kodīgas vielas, tās var ietekmēt Tavu ādu, acis un plaušas

Lai strādātu DROŠI:

- Lieto tikai darba kārtībā esošas iekārtas, īpaši pārbaudi elektrības vadus un kontaktus!
- Nažus un citus asos priekšmetus glabā drošā vietā, neatstāj tos izlietnē, uz galda vai zem produktiem!
- Vienmēr uzturi darba vietu kārtībā, savāc izlijušus šķidrumus un neatstāj neko uz grīdas!
- Lieto neslidošus darba apavus!
- Lieto darba apģērbu un, ja nepieciešams, arī piemērotus darba cimdus!
- Prasi, lai darba devējs regulāri tīra ventilācijas un atsūces sistēmas!
- Ievēro atpūtas pauzes, to laikā pavigro, ievēro veselīgu un kustīgu dzīvesveidu!
- Ja strādā profesionāli, apmeklē obligātās veselības pārbaudes un rūpējies par savu veselību!

Svarīgākie riski, STRĀDĀJOT par **VIESMĪLI.** Kā rīkoties, lai strādātu DROŠI

Strādājot par VIESMĪLI,
atceries, ka Tev var draudēt dažādi riska faktori:

Paslidēšana un paklupšana

Izlijuši šķidrumi, nevieta novietoti vai nokrituši priekšmeti var draudēt ar smagiem kritieniem

Sagriešanās un saduršanās

Saplīsuši trauki vai glāzes var radīt dažādas brūces

Fiziska pārslodze

Garas darba stundas staigājot vai stāvot, kā arī smagu paplāšu nēsāšana var neatgriezeniski sabojāt Tavas locītavas vai mugurkaulu

Psihoemocionālie riski

Ātrs darba temps, darbs ar klientiem, garas darba stundas un augsts atbildības līmenis var radīt paaugstinātu stresa līmeni

Troksnis

Atceries, ka skaļa mūzika darba vietā var neatgriezeniski sabojāt Tavu dzirdi

Lai strādātu DROŠI:

- Vienmēr uzturi darba vietu kārtībā, savāc izlijušus šķidrumus un neatstāj neko uz grīdas!
- Esi uzmanīgs, savācot saplīsušas glāzes vai traukus, vienmēr savāc tos arī no grīdas!
- Nesteidzies, nesot pilnus traukus vai glāzes!
- Lieto neslidošus darba apavus ar zemu papēdī!
- Plāno savas kustības tā, lai izvairītos no nevajadzīgas staigāšanas ar tukšām rokām!
- Neuzņem personīgi nelabvēlīgu apmeklētāju attieksmi vai pārmētumus!
- Ievēro atpūtas pauzes, to laikā pavigro, ievēro veselīgu un kustīgu dzīvesveidu!
- Ja strādā profesionāli, apmeklē obligātās veselības pārbaudes un rūpējies par savu veselību



**Svarīgākie riski,
STRĀDĀJOT par**

ISTABENI.

Kā rīkoties, lai strādātu DROŠI

**Strādājot par ISTABENI,
atceries, ka Tev var draudēt dažādi riska faktori:**

**Sagriešanās
un saduršanās**

Savācot saplīsušus traukus
vai glāzes, iespējama
savainošānās

Fiziska pārslodze

Darbs piespiedu pozā, biežas
atkārtotas kustības un nepa-
reiza smagumu pārvietošana
var neatgriezeniski sabojāt
Tavu mugurkaulu vai locītavas

**Paslidēšana
un pakļupšana**

Izlijuši šķidrumi, slapjas
flizes vai nevietā novietoti
priekšmeti var draudēt ar
smagiem kritieniem

Bioloģiskie riski

Atkritumu tvertnēs,
gultas veļā vai dvieļos
var būt atstātas inficē-
tas šļirces, ar kurām
iespējams savainoties
un inficēties

Lai strādātu DROŠI:

- Esi uzmanīga, savācot gultas veļu un atkritumu maisus, jo Tajos var būt inficēti priekšmeti!
- Vienmēr savāc izlijušus šķidrumus!
- Lieto neslidošus darba apavus!
- Lieto darba apģērbu un, strādājot ar ķīmiskajām vielām, arī piemērotus darba cimdus!
- Iepazīsties ar tīrīšanas līdzekļu lietošanas pamācību un lieto tos atbilstoši noteiktajai kārtībai un atbilstošā daudzumā!
- Neuzņem personīgi nelabvēlīgu klientu attieksmi vai pārmetumus!
- Ievēro atpūtas pauzes, to laikā pavigro, ievēro veselīgu un kustīgu dzīvesveidu!
- Ja strādā profesionāli, apmeklē obligātās veselības pārbaudes un rūpējies par savu veselību

Ķīmiskās vielas

Ja tīrīšanas un mazgāšanas
līdzekļi satur kairinošas
vai kodīgas vielas, tās var
ietekmēt Tavu ādu, acis
un plaušas



Mīts: Tāda maza peļķīte uz grīdas – nekas jau nenotiks!

Patiesība: Slapja, mitra vai nepareizi uzkopta grīda ir biežs iemesls paslidēšanai, kas var izraisīt kritienus ar smagām sekām!

Atceries – izlijuši šķidrumi jāsaslauc vai jāsavāc, lai novērstu kritienu risku!



Mīts: Kurš gan neredz vadus uz grīdas?

Patiesība: Pat viegli pamanāmi vadi, kabeļi un citi priekšmeti uz grīdas var novest pie aizķeršanās un pakļupšanas, kas var beigties ar smagiem kritieniem.

Sakārto vadus savā darba vietā un neatstāj uz grīdas neko, kam tur nebūtu jābūt!



Brošūra un atgādne HoReCa

DARBA AIZSARDZĪBAS PRASĪBAS, STRĀDĀJOT HORECA NOZARĒ

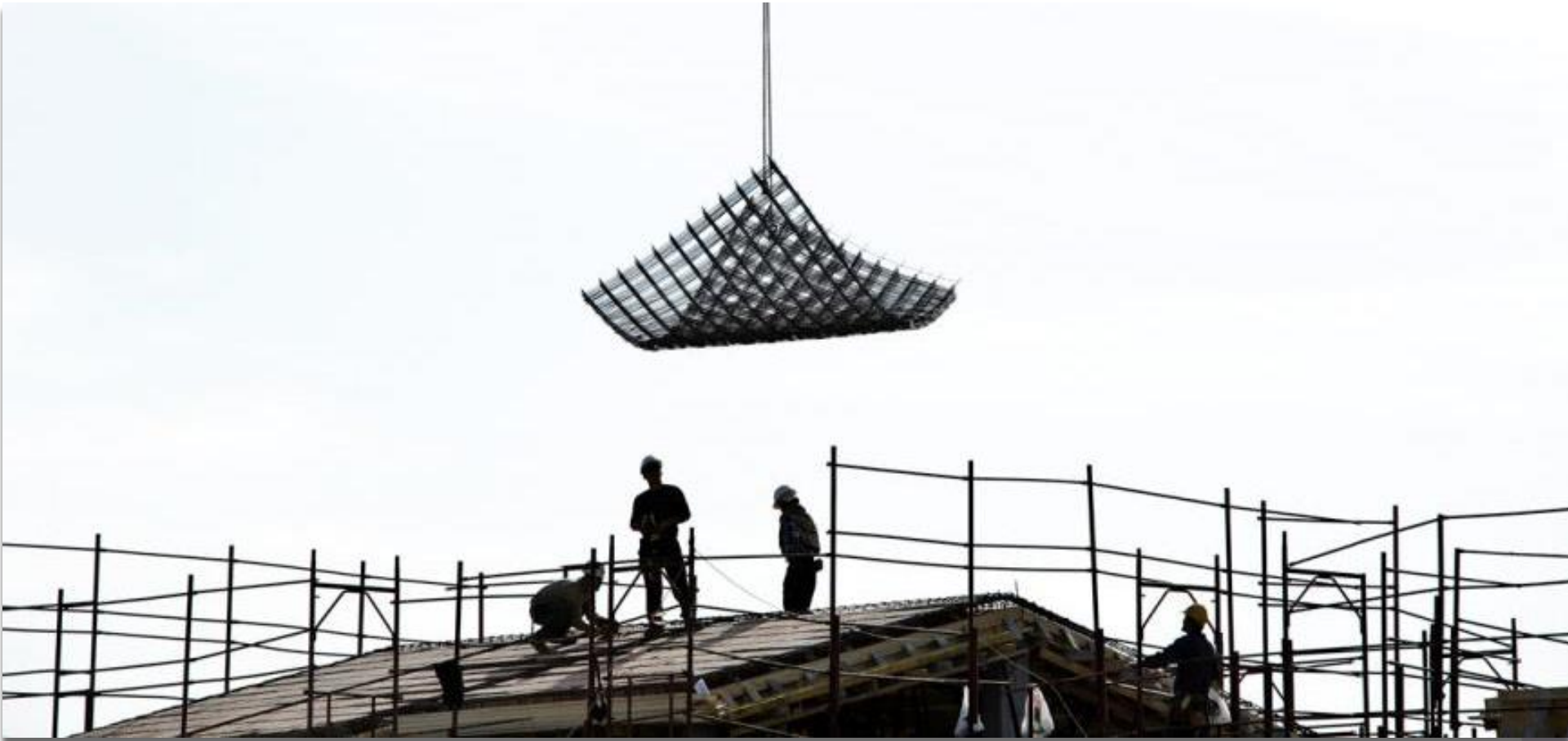


DARBA AIZSARDZĪBAS PRASĪBAS, STRĀDĀJOT HORECA NOZARĒ



HoReCa – kas vēl pieejams?

- Prakses standarts HoReCa nozarei – tiks apstiprināts 2017. gada sākumā
- OiRA – atsevišķi moduļi
 - » Viesnīcas un viesu mājas
 - » Sabiedriskā ēdināšana



Online interactive Risk Assessment

Riska interaktīvā novērtēšana tiešsaistē



Konsultatīvais tālr. 67 186 522
Konsultatīvais tālr. 67 186 523
Anonīmais uzticības tālr. 67 312 176

Ziņot par neregistrēto nodarbinātību
Konsultācijas klātienē
VDI sociālie portāli



Valsts darba
inspekcija

- ➔ Iesnieguma iesniegšana VDI elektroniski
- ➔ Nelaiemes gadījuma pieteikšana VDI elektroniski
- ➔ Nelaiemes gadījuma pieteikšana pa tālruni
- ➔ Viegļā NG akta iesniegšana VDI elektroniski (ja darba devējs nelaiemes gadījumu izmeklējis vienpersoniski)

Izvēlamies to rīku, ar kuru strādāsim

Kontaktinformācija

Rīgā, Kr.Valdemāra ielā 38 k-1
LV-1010
Tālrunis 67021704
Fakss 67021718
E-pasts: vdi@vdi.gov.lv



OiRA

OiRA – interaktīvs rīks darba vides risku novērtēšanai

RĪKS BIROJIEM

RĪKS VEIKALIEM

RĪKS IZGLĪTĪBAS IESTĀDĒM

RĪKS LAUKSAIMNIECĪBAS UZNĒMUMIEM

RĪKS UZKOPŠANAS DARBIEM

RĪKS SABIEDRISKAJAI ĒDINĀŠANAI

RĪKS VIESNĪCĀM UN VIESU MĀJĀM

RĪKS SKAISTUMKOPŠANAI

RĪKS AUTOMOBĪĻU APKOPEI UN REMONTAM