

## **Dobra praksa: preprečevanje nezgod pri delu v dejavnosti hotelirstva in gostinstva**

### **Uvod**

Zakaj mora delodajalec razmišljati o varnosti na delovnem mestu?

Če vodite podjetje, je vaša zakonska dolžnost zagotavljati varna in zdrava delovna mesta. Seveda pa ima poleg zakonskih dolžnosti večina delodajalcev tudi osebni interes, da zagotavlja varnost svojih delavcev. Upravljanje hotela, restavracije ali službe za pripravo in dostavo hrane pomeni, da je treba opraviti veliko število nalog v zelo kratkem času. Treba je pretehtati prednosti, ki jih prinaša varno podjetje. Poskusite odgovoriti na naslednja vprašanja:

Če pride do nezgode:

- Kako dolgo bi trajalo, da bi našli zamenjavo za poškodovanega delavca?
- Kako dolgo bi trajalo, da bi se novi delavec usposobil za novo nalogo?
- Kakšne bi bile posledice, če bi se poškodba končala s trajno invalidnostjo ali, v najhujšem primeru, s smrtjo?

In še najpomembnejše vprašanje:

- Ali bi se bilo tej nezgodi mogoče izogniti s sprejetjem tehničnih, upravljaljskih in osebnih varovalnih ukrepov?

Zakaj morajo delavci razmišljati o varnosti na delovnem mestu?

Ob hitrem tempu dela v dejavnosti hotelirstva in gostinstva prevladuje mišljenje, da se nezgodam ni mogoče izogniti. Toda poškodbe ne pomenijo samo izgube za podjetja, ampak prinašajo trpljenje tudi delavcem in njihovim družinam ter vnašajo motnje v njihova življenja. Varno delo je naložba v lastno prihodnost.

Za varnost in zdravje na delovnem mestu so odgovorni tako delodajalec kot delavci.



## **Dobra praksa: preprečevanje nezgod pri delu v dejavnosti hotelirstva in gostinstva**

### **Katera so največja tveganja in kako jih preprečiti?**

Večino nezgod pri delu in poklicnih boleznih lahko delodajalci preprečijo, če ugotovijo, katere nevarnosti so prisotne na posameznem delovnem mestu in jih nato odpravijo ali vsaj čim bolj zmanjšajo. Najpogostejša tveganja v dejavnosti hotelirstva in gostinstva so:

- zdrs, spotiki in padci,
- oprema za rezanje in noži,
- opekline in oparine,
- ročno premeščanje bremen,
- hrup,
- nevarne snovi,
- plin pod tlakom,
- vroče delovno okolje,
- nevarnost požara.

### **Zdrs, spotiki in padci**

Zdrs, spotiki in padci so najpogostejši vzroki za nezgode pri delu v dejavnosti hotelirstva in gostinstva, zlasti v kuhinjah [1] [2]. Zdrs se praviloma zgodijo na površinah, ki so spolzke zaradi vode, odpadkov hrane ali olja. Nošenje neustrezne obutve lahko poveča nevarnost. Tveganje pa je večje tudi zaradi prehitre hoje ali tekanja, raztresenosti in neuporabe ograje na stopnicah.

### ***Kaj je mogoče storiti?***

Zdrse, spotike in padce v kuhinjah, restavracijah, pri pripravi in dostavi hrane je možno močno zmanjšati s sprejetjem nekaterih preprostih ukrepov [3]:

- Vzdržujte ustrezen red in čistočo na površinah, na katerih se dela ali hodi. Poskrbite, da na teh površinah ni nobenih ovir.
- Uporabljajte ustrezno obutev.
- Poskrbite za ustrezno osvetljenost.
- Zapirajte pečico, pomivalni stroj in vrata omar.
- Hodite! Ne tekajte.
- Lestve morajo biti dovolj dolge za opravljanje nalog. Spodnji in zgornji konci stranskih drogov morajo biti opremljeni z blazinicami proti drsenju. Nikoli ne uporabljajte neustreznih nadomestnih predmetov za lestev, kot so stoli, škatle ali sodi.
- Stopnišča morajo biti dobro osvetljena in opremljena z močno ograjo.
- Uporabljajte predpražnike, ki ne drsijo.



## **Dobra praksa: preprečevanje nezgod pri delu v dejavnosti hotelirstva in gostinstva**

- Namestite varnostne znake, ki opozarjajo ljudi na nevarnost zdrsov, spotikov in padcev.

Pri ocenjevanju možnosti zdrsov, spotikov in padcev, namenite posebno pozornost tudi zamrzovalnikom, hladilnicam in skladiščem, nakladalnim ploščadim in površinam za točilnim pultom.

Zdrsi, spotiki in padci, naj do njih pride pri delu ali drugje, delodajalca veliko stanejo. So moteči, boleči in celo usodni.

### **Oprema za rezanje in noži**

V profesionalnih kuhinjah se pogosto uporablja razna oprema za rezanje, kot so rezalni stroji, stroji za sekljanje, mešalniki in noži. Večino poškodb v kuhinjah predstavljajo ureznine, ki nastanejo pri uporabi ali čiščenju orodij.

#### ***Kaj je mogoče storiti?***

- Noži morajo biti ostri in jih je treba vzdrževati v dobrem delovnem stanju. Pomivajte jih ločeno.
- Uporabljajte nože, primerne za določeno opravilo.
- Uporabljajte ustrezno desko za rezanje, ki ne drsi.
- Nože je treba hraniti v bloku za nože, na ustrezni polici za nože ali na magnetnem traku, nameščenem na steni.
- Delavce naučite, kako varno uporabljati naprave.
- Poskrbite, da imajo vse naprave pritrjena varovala in da jih vsi delavci uporabljajo pri delu.
- Gumbi za izklop morajo biti hitro dosegljivi.
- Poskrbite za varovala na strojih za rezanje. Poskrbite, da imajo rezalni stroji varovala za palec in držalo za ostanke. Zagotovite nadzor nad njihovo uporabo.

### **Opekline in oparine**

Opekline in oparine so zelo pogoste pri pripravi in strežbi vroče hrane ter pijač.

#### ***Kako zmanjšati tveganja?***

- Za strežbo vročih tekočin, krožnikov ali posode uporabljajte pladenj ali voziček.
- Strežno osebje in goste opozorite na nevarnost, ki jo predstavljajo vroči krožniki.



## **Dobra praksa: preprečevanje nezgod pri delu v dejavnosti hotelirstva in gostinstva**

- V kuhinjska vrata vgradite okna, ki bodo strežnemu osebju zagotovila varen prehod.
- Delavce usposobite za uporabo pravih tehnik ravnanja z vročimi predmeti, kot npr. dviganje pokrova lonca stran od telesa.
- Poskrbite, da so ročaji kozic ali loncev obrnjeni stran od roba štedilnika.
- Vroče predmete dvigajte s suhimi krpami.

### ***Oprema za cvrtje***

Vroče olje predstavlja veliko nevarnost za delavce, ki delajo s cvrtniki. Delavci se lahko močno opečejo pri nepravilnem ravnanju z vročim oljem ali maščobo, ali če ne uporabljajo ustrezne opreme.

### ***Kako zmanjšati tveganja:***

- Uporabljajte priprave za samodejno spuščanje hrane v olje.
- Vroče olje in maščobo pustite, da se čez noč ohladita, preden ju odstranite.
- Poskrbite, da so posode dovolj velike in da prenesejo visoke temperature.
- Uporabljajte ustrezno osebno varovalno opremo.

### **Ročno premeščanje bremen**

Veliko opravil v dejavnosti hotelirstva in gostinstva vključuje ročno premeščanje bremen: dvigovanje polnih loncev in ponev ter košar iz pomivalnega stroja, nošenje kupov krožnikov, sklanjanje v cvrtnike pri čiščenju in sušenju. Poškodbe so lahko posledica enega samega resnega dogodka, toda pogosteje so posledica dolgotrajnega stresa in obremenitev. Dvigovanje in nošenje težkih predmetov sta glavna vzroka bolečin v hrbtu. Silovite ali ponavljajoče se aktivnosti in slaba drža pa so povezane s poškodbami zgornjih okončin [4].

### ***Kako obvladati tveganja?***

- Ocenite vsa delovna območja in presodite, ali se je mogoče izogniti dvigovanju in nošenju bremen.
- Pri nakupu nove opreme, kot so krožniki, upoštevajte tudi težo.
- Kjer koli je mogoče, uporabljajte mehanske pripomočke, kot so štirikolesni vozički ali prekucni vozički.
- Pri dvigovanju ali nošenju držite breme čim bližje telesu.
- Pri dobaviteljnih kupujte lažja polnjenja in manjše količine.
- Varno napolnite police.



## **Dobra praksa: preprečevanje nezgod pri delu v dejavnosti hotelirstva in gostinstva**

### **Hrup**

Delovno okolje v dejavnosti hotelirstva in gostinstva je lahko zelo hrupno [5]. Hrupni kuharski postopki, piskajoči signali, pomivalni stroji, naprave, prezračevanje, mlinčki za mletje kave, aktivnosti za vzdrževanje reda in čistoče, pranje, glasba v točilnicah in klepetanje sodelavcev ali gostov – vse to je sestavni del delovnega okolja v tej dejavnosti.

Največja dopustna raven hrupa na delovnem mestu znaša 85 dB(A) v času 8-urnega delovnika. Tedenska izpostavljenost ne sme preseči mejne vrednosti izpostavljenosti 87 dB(A).

Na delovnem mestu imate težave s hrupom, če morate govoriti glasneje, ko govorite z nekom, ki stoji blizu vas. Ponavljajoča se dolgotrajna izpostavljenost hrupu lahko vpliva na sluh.

#### ***Kako je mogoče zmanjšati tveganje?***

- Zmanjšajte nevaren hrup na delovnem mestu.
- Uporabljajte ustrezno opremo za varovanje sluha.

### **Nevarne snovi**

Nevarne snovi lahko povzročijo poškodbe ali obolenja, če ljudje pridejo v stik z njimi ali jih ne uporabljajo pravilno. V dejavnosti hotelirstva in gostinstva je veliko snovi, ki predstavljajo tveganje za delavce.

Različna opravila in naloge, kot sta na primer čiščenje ali razkuževanje, pogosto zahtevajo uporabo nevarnih snovi. Ravnanje s hrano in biološkimi odpadki skupaj z delom v vlažnem okolju lahko povzroči alergijske reakcije in bolezni kože, kot je dermatitis. Naslednja vira dražilnih ali škodljivih snovi sta izpust hlapov, ki nastajajo pri kuhanju, in pasivno kajenje.

#### ***Ravnanje s čistilnimi sredstvi, konzervansi in razkužili***

V gostinstvu se uporablja veliko čistilnih sredstev, konzervansov in razkužil.

Mnoge sestavine čistil in razkužil imajo škodljiv vpliv na zdravje. Delavci morajo zato upoštevati pravila za ravnanje s takimi snovmi:

- Čistila je treba hraniti samo v posodah, ki so take oblike ali imajo tako oznako, da vsebine nikakor ni mogoče zamenjati za živilo. Posode, v



## **Dobra praksa: preprečevanje nezgod pri delu v dejavnosti hotelirstva in gostinstva**

katerih so shranjena čistila, morajo biti označene tako, da lahko vsak uporabnik prepozna tveganje.

- Pri uporabi nevarnih čistil je treba nositi varovalno opremo. Osebna varovalna oprema mora vključevati varovalne maske ali varovalna očala ter po možnosti varovalno opremo za zaščito dihal, varovalne rokavice, gumijasti predpasnik in varovalne čevlje.
- Zagotoviti je treba navodila za ravnanje z nevarnimi čistili, s katerimi se opredeli nevarnost za ljudi in okolje ter potrebni preventivni ukrepi, vključno z varnim načinom ravnanja.

### **Plin pod tlakom**

V dejavnosti hotelirstva in gostinstva se pri točenju pijač pogosto uporablja plin pod tlakom.

Pri ravnanju s plini, ki se uporabljajo pri točilnih napravah, vsako leto pride do hudih nezgod [2]. Te naprave vključujejo plinske jeklenke pod tlakom z napeljavo ter opremo za nadzor in mešanje. V številnih restavracijah in barih so plinske napeljave in plinske jeklenke pod tlakom v slabo prezračevanih kletih.

Pri napravah za točenje pijač se uporabljajo dušik, ogljikov dioksid in v nekaterih primerih stisnjen zrak. Najpogosteje se uporablja ogljikov dioksid. To je plin brez vonja in barve, ki izpodriva kisik.

Ovisno od koncentracije plina in trajanja izpostavljenosti lahko pri manjših koncentracijah pride do glavobolov, potenja, hitrega dihanja, povečanega srčnega utripa, pomanjkanja sape, omotice, depresije, motenj vida in tresenja. Pri večjih koncentracijah ogljikov dioksid izpodrine kisik, zaradi česar pride do pomanjkanja kisika. To lahko povzroči oslABLJENO možnost presojanja, nezavest in celo smrt. Če ponesrečenec nima dovolj časa za umik iz prostora, lahko hitro pride do zadušitve.

### ***Kaj lahko storite?***

- Poznati morate nevarnosti in presoditi tveganja. Pri tem morate upoštevati tveganja za vse osebe, ki vstopajo ali delajo v kletih, vključno s samozaposlenimi delavci, zunanjimi izvajalci in obiskovalci. Delodajalec mora osebje seznaniti s posebnimi tveganji, povezanimi s plini, ki se uporabljajo pri točilnih napravah.
- Zagotovite ustrezno osvetljenost.
- Dostop do zaprtih prostorov je treba omejiti samo na določeno osebje. Delavci, ki delajo s plinsko napeljavo, morajo biti usposobljeni za ravnanje v skladu z navodili dobavitelja.



## **Dobra praksa: preprečevanje nezgod pri delu v dejavnosti hotelirstva in gostinstva**

- Namestite opozorilne znake zunaj prostorov, v katerih se lahko tvorijo velike koncentracije plina.
- Dostava mora biti urejena tako, da sta število in velikost plinskih jeklenk pod tlakom čim manjša.
- Redno pregledujte in vzdržujte vso napeljavo, gumijaste cevi in pritrdilne elemente ter vzdržujte sistem v skladu z navodili proizvajalca (tedenski vizualni pregledi). Profesionalni izvajalec mora opraviti letni inšpekcijski pregled.
- Kjer lahko pride do večjega uhajanja plina, zagotovite ustrezno prezračevanje ali namestite sistem za spremljanje koncentracije plina z opozorilnim sistemom. Ta sistem mora nenehno delovati in biti zasnovan tako, da osebo, preden vstopi na območje nevarnosti, opozori s slišnim ali vidnim alarmom.
- Namestite nove posode za ogljikov dioksid na tleh v odprtem prostoru. Kjer je mogoče, prestavite sedanje polnilne postaje tako, da bodo nameščene nad tlemi.
- Določite postopek ukrepanja v nujnih primerih in usposobite delavce za ravnanje v teh razmerah.

### **Delo v vročem delovnem okolju**

Delavci v dejavnosti hotelirstva in gostinstva so izpostavljeni vročinskemu stresu, ko raztovarjajo dobavljeno blago, delajo v kuhinjah in strežejo gostom. Kuhinje so zaradi kuhanja vroče in vlažne, poleti pa se razmere v njih še poslabšajo.

Nelagodje ni največja težava pri delu pri visokih temperaturah in vlažnosti. Delavci, ki delajo v vročem okolju, so izpostavljeni veliko nevarnostim, ki se jim je na splošno mogoče izogniti.

Prevelika izpostavljenost vročemu delovnemu okolju lahko povzroči različne zdravstvene težave. Vročinski izpuščaji in omedlevice so prvi znaki vročinske obremenitve. Če vročinskega stresa ne zdravite že na začetku, lahko le to resno negativno vpliva na telo ter povzroči vročinsko kap, vročinsko izčrpanost ali vročinske krče.

Večino zdravstvenih težav, povezanih z visokimi temperaturami, je mogoče preprečiti ali vsaj zmanjšati možnost njihovega nastanka.

Najučinkovitejša zaščita pred vročinskim stresom pogosto vključuje kombinacijo različnih varnostnih ukrepov, na primer tehnične varnostne ukrepe, organizacijske varnostne ukrepe in osebno varovalno opremo.



## **Dobra praksa: preprečevanje nezgod pri delu v dejavnosti hotelirstva in gostinstva**

- Različni tehnični varnostni ukrepi, kot so prezračevalni sistem, klimatski sistem ali lokalno zračno hlajenje, so lahko v pomoč. V profesionalnih kuhinjah je kombinirano prezračevanje najučinkovitejši način za znižanje temperatur in zmanjšanje kuhinjskih hlapov, ki vsebujejo nevarne snovi.
- Če je mogoče, uporabljajte indukcijske kuhalnike.
- Zmanjšajte količino vlage z uporabo klimatskih naprav in razvlaževalnikov ter z zmanjšanjem virov vlage, na primer odprtih vodnih kopeli, odtokov in puščajočih parnih ventilov.
- Čeprav je vročinski stres v profesionalnih kuhinjah v primerjavi z drugimi delovnimi mesti v vročem in vlažnem okolju dokaj zmeren, lahko aklimatizacija zmanjša vročinsko obremenitev pri pripravi in strežbi hrane.
- Pravilno je treba oceniti fizično naporna opravila v vročem delovnem okolju, da bi se izognili nepotrebnemu ročnemu premeščanju bremen. Na primer, prilagodite dolžino gumijaste cevi na pipi tako, da bodo delavci lahko vedra napolnili pri poljubni višini, ali uporabite avtomatske naprave za premeščanje bremen in zagotovite prekucne vozičke.
- Zagotovite oskrbo s pitno vodo, da lahko delavci nadomestijo izgubljeno tekočino.
- Nosite osebno varovalno opremo. Hladna in udobna oblačila iz materialov, ki dihajo, kot je npr. bombaž, omogočajo prosto gibanje zraka in izhlapevanje potu.
- Pri preprečevanju prekomerne izpostavljenosti vročinskemu stresu je zelo pomembno, da zaposlene poučite o nevarnostih dela v vročem okolju in koristih, ki jih prinese izvajanje ustreznih ukrepov in delovnih praks.

### **Nevarnost požara**

V dejavnosti hotelirstva in gostinstva obstaja veliko tveganje za požar, zlasti v kuhinjah, v katerih najdemo plin, odprt ogenj, vroča olja in vnetljive snovi.

Verjetnost požara in njegove posledice lahko zmanjšamo s sprejetjem naslednjih ukrepov:

- Vso električno opremo vzdržujte v dobrem stanju in jo redno pregledujte.
- Cvrtnike opremite s termostati, da preprečite pregrevanje olja.
- Redno čistite vse sode za shranjevanje maščobe, nape in filtre.
- Požarne stopnice in izhode ustrezno označite ter poskrbite, da pred njimi ni nobenih ovir.
- Zagotovite ustrezne gasilne aparate in jih redno pregledujte.





## Dobra praksa: preprečevanje nezgod pri delu v dejavnosti hotelirstva in gostinstva

- Namestite samodejni sistem za detekcijo požara in škropilni sistem.
- Poskrbite, da se zaposleni udeležijo usposabljanja iz požarne varnosti.

### Sklepne ugotovitve

Večino nezgod pri delu je mogoče preprečiti z dobrim upravljanjem in nadzorom ter učinkovitim usposabljanjem. Preprečevanje nezgod je bistven del vodenja uspešnega podjetja.

### Literatura:

- [1] (23/10/2006) 'Poor health and safety in the leisure and hospitality sector', AXA Insurance, [www.axa4business.co.uk](http://www.axa4business.co.uk)
- [2] Unfallstatistik BGN, 2005, [www.bgn.de](http://www.bgn.de)
- [3] Health and Safety Executive, 'Preventing slips and trips in kitchens and food service', Catering Information Sheet, No 6 (revised), Health and Safety Executive, May 2005, available on line at [www.hse.gov.uk/pubns/cais6.pdf](http://www.hse.gov.uk/pubns/cais6.pdf)
- [4] Health and Safety Executive, 'Preventing back pain and other aches and pains to kitchen and food', Catering Information Sheet, No 24, Health and Safety Executive, June 2001, available on line at [www.hse.gov.uk/pubns/cais24.pdf](http://www.hse.gov.uk/pubns/cais24.pdf)
- [5] 'Restaurant noise can exceed federal workplace standards', UCSF study finds, 2000
- [6] European Agency for Safety and Health at work, 'An introduction to noise at work', Fact sheet, Issue 56, Luxembourg, office for Official Publications of the European Communities, 2005, <http://europe.osha.eu.int/publications/factsheets/56/>.

### Dodatne informacije:

7. Queensland Government, Hospitality and entertainment, [www.dir.qld.gov.au](http://www.dir.qld.gov.au)
8. Health and Safety Executive, 'Safety during emptying and cleaning of fryers, Catering Information Sheet', No 17(revision 2), Health and Safety Executive, September 2005, available on line at [www.hse.gov.uk/pubns/cais17.pdf](http://www.hse.gov.uk/pubns/cais17.pdf)
9. European Agency for Health and Safety at Work: 'Summary for young workers in hotels and catering', unpublished
10. HSE: 'Safe use of cleaning chemicals in the hospitality industry', catering information sheet No 22, <http://www.hse.gov.uk/pubns/cais22.pdf>



## **Dobra praksa: preprečevanje nezgod pri delu v dejavnosti hotelirstva in gostinstva**

11. International Finance Cooperation: 'Environmental, Health and Safety Guidelines, Tourism and Hospitality Development', [www.ifc.org](http://www.ifc.org)
12. ‚Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten‘:  
Arbeitssicherheitsinformationen (ASI-Reihe), [www.bgn.de](http://www.bgn.de)