

Branża gastronomiczna - najważniejsze zalecenia BHP

Do potencjalnych **niebezpieczeństw**, spotykanych w branży gastronomicznej, możemy zaliczyć przede wszystkim:

- kontakt z wysoką lub niską temperaturą,
- użytkowanie maszyn i narzędzi, które mogą wywołać uszczerbek na zdrowiu.
- Bardzo istotne jest także zachowanie higieny.

Dlatego też **wymogami** w zakładzie pracy z sektora gastronomicznego są:

- regularna kontrola stanu technicznego maszyn oraz narzędzi i zgłaszanie wszystkich usterek pracodawcy lub innej osobie za to odpowiedzialnej,
- utrzymanie czystości i porządku na stanowisku pracy,
- utrzymywanie higieny ciała,
- stosowanie środków ochrony osobistej.

BEZPIECZEŃSTWO PRACY (OBSŁUGA MASZYN I URZĄDZEŃ)

Należy pamiętać o tym, że maszyny i urządzenia w zakładzie pracy można wykorzystać jedynie **zgodnie z instrukcją** ich obsługi, z zachowaniem ostrożności i zasad bezpieczeństwa (np. "[Instrukcja obsługi pieca piekarniczego](#)").

W branży gastronomicznej potencjalnymi niebezpieczeństwami jest możliwość narażenia się na **zbyt wysokie temperatury** (podczas gotowania na gazie, smażenia czy obsługi pieca piekarniczego).

Z drugiej strony, pracując w chłodni lub mroźni, można narażać się też na **zbyt niskie temperatury**. Przy czym należy pamiętać, że osoba tam pracująca ma obowiązek być odpowiednio ubrana i że przysługuje jej prawo do posiłku regeneracyjnego.

Podczas przyrządzania posiłków lub porcjowania żywności, zachodzi **prawdopodobieństwo uszkodzenia dłoni** za pomocą ostrych narzędzi, takich jak nóż i kralnica.

Dlatego też **znakami BHP**, które będą miały bezpośrednie zastosowanie w tej branży, są "[Ostrzeżenie przed wysoką temperaturą](#)", "[Ostrzeżenie przed niską temperaturą](#)" lub "[Ostrzeżenie przed obcięciem palców](#)".

Pracownikom z kolei **należy zapewnić** kombinezony lub fartuchy, chroniące ich przed poparzeniem, ale także przed zniszczeniem odzieży. Ich paznokcie powinny być obcięte krótko, a biżuteria zdjęta.

HIGIENA PRACY

W branży gastronomicznej szczególnie ważne jest zdrowie pracowników i zachowywanie przez nich zasad higieny. Każdy pracownik zobowiązany jest do wykonania badań Sanepidu.

Jeśli chodzi o utrzymanie czystości, porządku i bezpieczeństwa na stanowisku pracy, to istotny jest nie tylko **stan sprzętów, narzędzi i pomieszczeń** gastronomicznych, ale też należy zwrócić uwagę na **datę**



przydatności do spożycia artykułów i to, aby żywność, która tego wymaga, była **przechowywana w warunkach chłodniczych**.

Do innych zasad związanych z higieną w branży gastronomicznej należy **ochrona głowy** za pomocą czepka lub chusty, mająca na celu zapobiec wpadnięciu do posiłków włosów kucharza. Osoba, dotykająca żywności rękami, powinna **nosić rękawiczki** jednorazowe.

INNE ZAGROŻENIA

Dodatkowo, jednym z istotnych zagrożeń w lokalach gastronomicznych jest możliwość **poślizgnięcia się**, występująca w przypadku rozlania wody podczas gotowania bądź mycia naczyń oraz spowodowana koniecznością utrzymania w czystości miejsca spożywania posiłków.

W takiej sytuacji pomocne może być przenośne oznaczenie "[Uwaga! Śliska podłoga](#)", występujące w postaci małego potykacza. Z tego powodu warto też używać **wygodnego obuwia** na płaskiej, grubej podeszwie.

Tak, jak w każdej innej firmie, w przedsiębiorstwach z branży gastronomicznej niezbędne są oznakowania przeciwpożarowe, ponieważ w kuchni łatwo o **ryzyko pożaru** i istnieje **możliwość wybuchu gazu**. Dlatego tak istotna jest wiedza, gdzie można znaleźć gaśnicę - o czym informuje tabliczka "[Gaśnica](#)".

Oczywiście, zarówno w kawiarniach, restauracjach jak i w zakładach produkcyjnych używa się także innych **oznakowań, pełniących rolę informacyjną** i służących do oznakowania pomieszczeń służących do przechowywania żywności (np. "[Magazyn żywnościowy](#)", "[Chłodnia](#)", jej przetwarzania (np. "[Kuchnia](#)", a także sanitariatów (np. piktogram "[Toaleta](#)").

Używanie oznaczeń BHP w postaci tabliczek i naklejek sprzyja zachowaniu bezpieczeństwa w zakładzie pracy z branży gastronomicznej, ułatwia stosowanie się do procedur oraz akcję ewakuacyjną. Dlatego, oprócz zachowania odpowiednich reguł bezpieczeństwa i środków ochrony osobistej, warto pomyśleć o oznakowaniu pomieszczeń i umieszczeniu ostrzeżeń na potencjalnie niebezpiecznych maszynach i narzędziach.

