



БЕЗПЕЧНА ПРАЦЯ

в ресторанах та в інших закладах громадського харчування



Ця брошура містить інформацію не тільки про правила безпечного виконання роботи, але й про відповідну організацію робочого місця згідно з принципами безпеки, гігієни та ергономіки, щоб виключити його негативний вплив на здоров'я працівника. Організація робочих місць і спосіб її виконання для таких професій, як кухар, офіціант або працівник у так званій „малій гастрономії”, значною мірою залежить від працівника/самозайнятої особи. Однак при облаштуванні підприємства необхідна співпраця між роботодавцем і працівником.



Фактори ризику на підприємстві та загальні вказівки для їхнього контролю

Загальні вимоги до підприємств

Заклад ресторанного господарства повинен відповідати технічно-будівельним вимогам та іншим вимогам передбаченим для підприємств, а саме:

- повинен мати загальну і місцеву вентиляцію, розміщену над тепловим обладнанням (плитами, духовими шафами, фритюрницями, і т. п.). Робочі місця повинні бути освітлені природнім світлом

(у виняткових ситуаціях є можливість отримати згоду воєvodського санітарного інспектора стосовно використання виключно штучного світла у приміщенні);

- місця зберігання і приготування страв повинні відповідати вимогам, визначеним в законах про безпечність харчових продуктів. Заклад повинен мати окремий гардероб та санітарно-гігієнічне приміщення.