 <p>Karvinská hornická nemocnice a.s. Akreditované zdravotnické zařízení</p>	<p align="center">MÍSTNÍ PROVOZNĚ BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPIS SKLADŮ STRAVOVACÍHO PROVOZU (ORGANIZAČNÍ SMĚRNICE) Karvinská hornická nemocnice a. s.</p>		
<p>Zpracoval: Bc. Marek Pribula – technik BOZP Konzultoval: Martin Weber – vedocí stravovacího provozu</p>	<p>Podpis: Podpis:</p>	<p>Datum: 1. 3. 2016 Další revize 3/2019</p>	

1	ÚVOD.....	1
2	ZAJIŠTĚNÍ BEZPEČNÉHO PROVOZU VE SKLADU	2
3	POUŽÍVÁNÍ A OBSLUHA ELEKTRICKÝCH STROJŮ A ZAŘÍZENÍ.....	2
4	RUČNÍ MANIPULACE S BŘEMENY	3
5	SKLADOVÁNÍ MATERIÁLU V REGÁLECH.....	3
6	ŽEBŘÍKY, SCHŮDKY	4
7	POSKYTNUTÍ PRVNÍ POMOCI.....	4
8	BEZPEČNOSTNÍ ZNAČENÍ.....	4
9	PREVENCE RIZIK.....	5
10	POSKYTOVÁNÍ OOPP.....	5
11	ZODPOVĚDNOSTI	6
12	SCHÉMATICKÉ ZOBRAZENÍ SKLADU KUCHYNĚ	6
13	ZÁVĚR.....	7

1 ÚVOD

Účelem MÍSTNÍHO PROVOZNĚ BEZPEČNOSTNÍHO PŘEDPISU (dále jen organizační směrnice) je stanovení pravidel pro bezpečnost a ochranu zdraví při práci (dále jen BOZP) ve skladech a pravidla pro způsob bezpečného skladování. Uvedená organizační směrnice je zpracována v souladu s příslušnými ustanoveními následujících obecně platných právních norem, ve znění pozdějších předpisů, v platném znění:

- Zákon č. 205/2015 Sb., zákoník práce
- Nařízení vlády č. 101/2005 Sb., o podrobnějších požadavcích na pracoviště a pracovní prostředí
- Nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci
- Zákon č. 133/1985 Sb., o požární ochraně

- Vyhláška č. 246/2001 Sb., o stanovení podmínek požární bezpečnosti a výkonu státního požárního dozoru (vyhláška o požární prevenci)
- ČSN 26 9030 Manipulační jednotky. Zásady pro tvorbu, bezpečnou manipulaci a skladování
- ČSN 26 9010 Manipulace s materiálem. Šířky a výšky cest a uliček
- ČSN 26 9004 Manipulační jednotky. Názvosloví
- ČSN 26 9505 Regály. Názvosloví a rozdělení
- ČSN 26 9017 Skladování. Názvosloví ploch a prostorů

Tato organizační směrnice platí pro výše uvedené činnosti a je závazná pro všechny zaměstnance společnosti, kteří pro tyto činnosti byli určeni a dále pro jiné osoby, které vykonávají pracovní činnosti související s výše uvedenými. Odpovědnosti za jednotlivé sklady jsou uvedeny v bodě 11. tohoto dokumentu. Návodů výrobců k používání skladovacích zařízení jsou nedílnou součástí této organizační směrnice. Zaměstnanci jsou povinni uvedené předpisy v potřebném rozsahu respektovat, přičemž se nezbavují povinnosti dodržovat i ostatní ustanovení obecně platných bezpečnostních předpisů, pokud s nimi byli seznámeni a tyto jim to ukládají.

2 ZAJIŠTĚNÍ BEZPEČNÉHO PROVOZU VE SKLADU

- Světlá výška skladu musí být taková, aby mezi horní hranou ukládaného materiálu a spodní hranou stropní konstrukce nebo instalacemi (např. potrubí, svítidla) byla vzdálenost nejméně 200 mm.
- Zaměstnavatel je povinen zajistit, aby nebyly nadměrně zatěžovány části staveb a stavebních konstrukcí manipulovaným materiálem, pokud není prokázána dostatečná nosnost částí staveb a stavebních konstrukcí. Za dodržování výše uvedeného zodpovídá vedoucí kuchyně.
- Trvale používané skladovací plochy musí být rovné, odvodněné, zpevněné a označené značkami se zákazem vstupu nepovolaným osobám a upravené s ohledem na povahu skladovaného materiálu a se zřetelem na požadavky na požární ochranu.
- Provozní plochy skladu musí být vhodné pro použité skladovací zařízení, použitou skladovou technologii, skladovaný materiál.
- Všechny cesty a uličky musí být ve stanovených profilech neustále průjezdné a průchodné, nesmí se zde ukládat žádný materiál nebo předměty.
- Komunikace a podlahy ve skladu musí být nepoškozené, uklizené, čisté, nekluzké. Všechny plochy musí být bez nerovností, pravidelně udržovány v čistotě.
- Nebezpečná místa (např. zúžené a snížené profily) musí být označena příslušnými značkami, černožlutým pruhováním apod.
- Každý zaměstnanec stravovacího provozu, který zamyká mrazicí box na maso a mrazicí box na zeleninu je povinen zkontrolovat prostory boxu, jestli se v nich nenachází další osoba. Ověření provede fyzickou kontrolou prostor mrazicích boxů.

3 POUŽÍVÁNÍ A OBSLUHA ELEKTRICKÝCH STROJŮ A ZAŘÍZENÍ

Před každým zapnutím stroje je pracovník povinen přesvědčit se o tom, zda přístroj nejví na první pohled známky poškození, jestli vypínač není poškozen, jestli jsou bezpečnostní prvky ochrany správně a řádně umístěny, jestli jsou dodrženy všechny pokyny k bezpečné práci v souladu s návodem k obsluze. Osoby bez elektrotechnické kvalifikace mohou obsluhovat jen jednoduchá elektrická zařízení nízkého a vysokého napětí. Obsluha nesmí přijít do styku s částmi pod napětím. Osoby mohou zapínat a vypínat jednoduchá elektrická zařízení, za vypnutého stavu elektrického zařízení mohou přemísťovat a prodlužovat pohyblivé přívody spojovacími šňůrami opatřenými příslušnými spojovacími částmi (pohyblivé zásuvky a vidlice). Na zařízeních pod napětím tito

pracovníci pracovat nesmějí, pokud se nejedná o zdroje napětí s bezpečným napětím. Osoby bez elektrotechnické kvalifikace smějí vykonávat udržovací práce (čištění, mazání, běžné prohlídky bez rozebírání pomocí nástrojů apod.), ale vždy jen při vypnutém stavu elektrického zařízení a podle návodu výrobce. Zasahování do elektrického zařízení může způsobit úraz elektrickým proudem, požár, výbuch, a proto je zakázáno. Před přemísťováním nebo pojížděním pracovních strojů nebo spotřebičů, připojených na elektrickou síť pohyblivým přívodem s vidlicí, musí se provést bezpečné odpojení od sítě vytažením vidlice ze zásuvky (aby nemohlo dojít k přerušení nebo vytržení připojených vodičů). Při obsluze elektrického zařízení musí obsluhující dbát příslušných návodů a instrukcí a místních provozních předpisů k jeho používání, jakož i na to, aby zařízení nebylo nadměrně přetěžováno nebo jinak poškozováno. Zjistí-li se během provozu závada na zařízení (např. poškození izolace, zápach po spálenině, kouř, neobvykle hlučný nebo nárazový chod elektrického zařízení, silné brčení, trhavý rozběh, nadměrné oteplení některé části elektrického zařízení, jiskření, brnění od elektrického proudu), musí se elektrické zařízení ihned vypnout a závadu ohlásit pracovníkovi údržby a vedoucímu pracovníkovi. Poškozená elektrická zařízení se nesmějí používat.

4 RUČNÍ MANIPULACE S BŘEMENY

Ruční manipulací s břemenem se rozumí přepravování nebo nošení břemene jedním nebo současně více zaměstnanci včetně jeho zvedání, pokládání, strkání, tahání, posunování nebo přemísťování, při kterém v důsledku vlastností břemene nebo nepříznivých ergonomických podmínek může dojít k poškození páteře zaměstnance nebo onemocnění z jednostranné nadměrné zátěže. Při ruční manipulaci s břemeny musí být používány takové pracovní postupy, aby se předcházelo úrazům a poškození zdraví zaměstnanců, způsobeným zejména přiřazením břemene, jeho vysmeknutím, zraněním o povrch břemene, uklouznutím, zakopnutím při manipulaci s břemenem, sesutím břemen způsobeným nedostatečným upevněním, naražením nebo pádem břemene při zdvihání, přenášení, spouštění nebo nárazem zaměstnance na dopravní prostředek a na uložené předměty. Ruční manipulaci s břemeny řeší podrobně **Organizační směrnice č. 08/2012 „Zdravotní rizika a opatření k ochraně zdraví při ruční manipulaci s břemeny.**

5 SKLADOVÁNÍ MATERIÁLU V REGÁLECH

- Regál musí mít zajištěnou stabilitu ve všech provozně možných stavech – prázdných, částečně i zcela zaplněných, zatížených pouze v jeho horní části, s jednostranným zatížením dvoustranných regálů atd.
- Každý regál musí být označen nosností buňky a počtem buněk ve sloupci regálu. Nosnost regálu zaručuje výrobce – dodavatel včetně dodání technické dokumentace k regálu.
- Pokud není znám výrobce regálu (není k dispozici dokumentace), technik BOZP zajistí provedení zkoušky nosnosti. Na základě zkoušky se určí nosnost.
- Šířka uliček mezi regály nebo stohy musí odpovídat způsobu ukládání materiálu a musí být široká nejméně 80 cm.
- Před uvedením do provozu, po přemísťování, přestavění a jednou ročně musí být každý regál zkontrolován z hlediska jeho stability, tuhosti spojů, svislosti a vodorovnosti konstrukce apod.
- Kontrolu regálů v daných termínech provádí technik BOZP.
- O kontrole regálu musí být proveden záznam o kontrole, který je uložen u technika BOZP.
- Přístup k regálům musí být volný a nic nesmí bránit zakládání a odebírání materiálu z regálů.
- Materiál ani jiné předměty nesmí být ukládány kolem regálů ani do profilů průjezdných či průchozích komunikací.

- Ruční obsluha regálů smí být prováděna do maximální výšky 1,8 m. Ve výšce nad 1,8 m se musí provádět z bezpečných zařízení – žebříků nebo schůdků apod.
- O kontrole žebříků (schůdků) musí být proveden záznam o kontrole žebříků, který je uložen u technika BOZP.
- Je zakázáno do regálů lézt, vstupovat nebo lézt na ně.
- Regály, jejichž technický stav by mohl ohrozit bezpečnost osob nebo majetku, nesmějí být používány. V době nevyhovujícího stavu musí být regál výrazně označen „POZOR – NEPOUŽÍVAT“ nebo musí být znemožněno jeho použití.

6 ŽEBŘÍKY, SCHŮDKY

- Používané žebříky a schůdky musí být kontrolovány v souladu s návodem na používání, nejméně však 1x ročně nebo dle údajů výrobce. O kontrole žebříků, schůdků musí být proveden písemný záznam.
- Kontrolu žebříků a schůdků v daných termínech provádí technik BOZP.
- Žebříky a schůdky, jejichž technický stav by mohl ohrozit bezpečnost osob, nesmí být používány. V době nevyhovujícího stavu musí být žebříky, schůdky výrazně označeny „POZOR – NEPOUŽÍVAT“ a musí být znemožněno jejich použití.

7 POSKYTNUTÍ PRVNÍ POMOCI

- Ve skladech kuchyně je umístěna lékárnička první pomoci na přístupném místě a označená symbolem pro poskytnutí první pomoci. Místo je znázorněno v situačním plánu skladu kuchyně. Je stanovena odpovědná osoba za dodržování a doplňování obsahu lékárničky. Možnost poskytnutí první pomoci v případě rozsáhlejšího poranění nebo ohrožení zdraví řeší **Traumatologický plán**.

8 BEZPEČNOSTNÍ ZNAČENÍ

- Z důvodu zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci je ve skladu zaveden systém bezpečnostního značení.
- Vstup do skladu po schodišti je z důvodu sníženého profilu označen žluto – černým šrafováním.
- Regály musí být trvale označeny štítky s uvedením největší nosnosti buňky a nejvyššího počtu buněk ve sloupci.
- Prostory, do kterých nemají přístup nepovolané osoby, musí být označeny tabulkou „Zákaz vstupu nepovolaným osobám“.
- Prostory a pracoviště, kde je nařízeno používání OOPP, musí být označeny příslušnou tabulkou.

Bezpečnostní značky používané ve skladu kuchyně a jejich význam



Riziko střetu osob s překážkami



Zákaz kouření



Zákaz vstupu nepovolaným osobám
Příkaz k nošení ochranné obuvi



Příkaz k nošení ochranných rukavic



Úniková cesta



Místo první pomoci



Hasicí přístroj



Hydrant

9 PREVENCE RIZIK

- Povinností vedoucího skladu je vyhledávat, identifikovat a zjišťovat další možná rizika, zejména s ohledem na změny v organizaci práce a podmínek skladu. Je oprávněn navrhnout případné změny pro ochranu zaměstnanců před riziky vyplývajícími z charakteru práce. V této souvislosti je povinen o všech těchto skutečnostech informovat technika BOZP a podílet se na vytváření bezpečného pracovního prostředí pro své zaměstnance s přihlédnutím k rizikům jimi vykonávané práce ve skladu kuchyně.
- Pro stravovací provoz je zpracován „Seznam rizik a bezpečnostních opatření proti působení těchto rizik“ ve stravovacím provozu. Všichni zaměstnanci uvedeného pracoviště jsou s tímto dokumentem prokazatelně seznámeni.

10 POSKYTOVÁNÍ OOPP

- Veškeré OOPP jsou zaměstnancům poskytovány na základě směrnice pro poskytování osobních ochranných pracovních prostředků, mycích a čisticích prostředků.

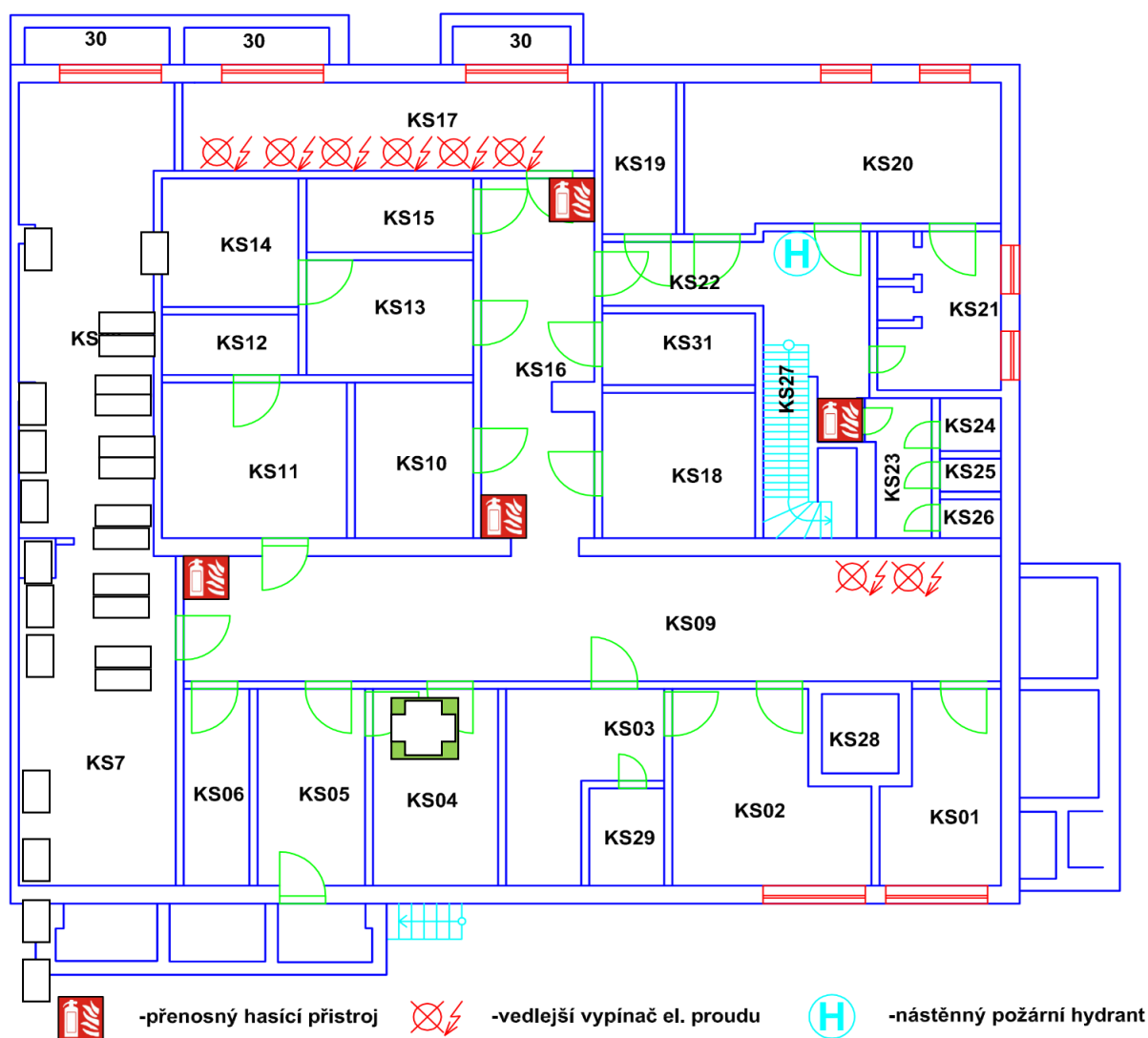
- Přidělované OOPP jsou uskladněny v prostorách šatny zaměstnanců stravovacího provozu.
- Přidělované OOPP užívají zaměstnanci bez omezení počtem nebo časem.
- Vedoucí kuchyně zodpovídá za přidělení OOPP také ostatním osobám, které se s jeho vědomím zdržují na pracovištích skladu.

11 ZODPOVĚDNOSTI

- Za všechny prostory skladů a jeho technický stav je odpovědný **vedoucí kuchyně**.
 - Společně se skladníkem zodpovídá za příjem a výdej potravin a materiálu do skladu a jeho uložení ve skladových prostorách,
 - Společně se skladníkem zodpovídá za dodržování čistoty a pořádku ve skladu a jeho těsném okolí,
 - Je zodpovědný za to, že se v prostorách skladu nebudou pohybovat nepovolané osoby.
- Zodpovědnosti jednotlivých osob:
 - Sklad obalů – skladní
 - Sklad DKP – skladní
 - Sklad brambor a kořenové zeleniny – skladní
 - Sklad suchých potravin – skladní
 - Sklad sterilizovaných surovin – skladní
 - Chladicí a mrazicí boxy – skladní
 - Hrubá příprava zeleniny – kuchaři
 - Rozváděče UT – údržba
 - Strojovna kompresorů – údržba
 - Šatna s umývárnou – úklid
 - Šatna – ženy – úklid
 - Umývárna ženy – úklid
 - Nákladní výtah – servisní firma
 - Kabelový prostor - údržba

12 SCHÉMATICKÉ ZOBRAZENÍ SKLADU KUCHYNĚ

LEGENDA MÍSTNOSTÍ	
KS01	sklad obalů
KS02	čistá příprava zeleniny
KS03	sklad DKP
KS04	hrubá příprava zeleniny
KS05	sklad brambor a kořn. zeleniny
KS06	rozdávěče ÚT
KS07	sklad suchých potravin
KS08	sklad sterilizovaných surovin
KS09	chodba
KS10	chladicí box
KS11	chladicí box
KS12	mrazicí box
KS13	chladicí box
KS14	mrazicí box
KS15	chladicí box
KS16	chodba
KS17	stroj. kompresorů
KS18	strojovna
KS19	šatna s umývárnou
KS20	šatna - ženy
KS21	umývárna ženy
KS22	chodba
KS23	WC předsíň
KS24	úklidová komora
KS25	WC
KS26	WC
KS27	schodiště
KS28	nákladní výtah
KS29	kabelový prostor



Ing. Daniel TVRDÝ, technik PO, Š-TPO-17/2009, 747 18 Píšť 569, ☎ 774 556 056, srpen 2010

13 ZÁVĚR

S organizační směrnici musí být prokazatelně seznámeni všichni zaměstnanci vykonávající činnosti ve skladech. Za splnění tohoto požadavku zodpovídá vedoucí stravovacího provozu.