

# Směrnice “Místní provozně bezpečnostní předpis pro práci v kuchyni”

podle požadavků zákona 262/2006 Sb. Zákoníku práce, NV 378/2001 Sb. a NV 101/2005 Sb.

## Obsah

Účel dokumentu .....	1
Seznam zkratk.....	1
Legislativa .....	2
Zajištění bezpečného provozu .....	2
Kvalifikace pracovníků .....	2
Bezpečnostní požadavky na zařízení .....	3
Bezpečnostní požadavky na obsluhu .....	4
Bezpečnostní požadavky na nástroje.....	4
Bezpečnostní požadavky na pracoviště .....	5
Zakázané činnosti při obsluze strojů .....	5
Osobní ochranné pracovní prostředky .....	6
Čištění, údržba, seřizování a opravy strojů .....	6
Kontroly a revize .....	7
Pracovní rizika a opatření k jejich odstranění .....	8
Odpovědnosti .....	9
Závěrečné ustanovení.....	10

## Účel dokumentu

Účelem tohoto provozního bezpečnostního předpisu je upravit pracovní technologické postupy pro používání zařízení a pravidla pohybu zaměstnanců na pracovišti tak, aby se v co největší míře omezila možnost vzniku pracovních úrazů zaměstnanců při práci na uvedeném pracovišti. Tato organizační směrnice platí pro práci v kuchyni, včetně používání, údržby, oprav, kontrol a revizí používaných kuchyňských strojů a zařízení a je závazná pro všechny zaměstnance organizace i jiné osoby vykonávající uvedené činnosti na jejím pracovišti.

## Seznam zkratk

## Legislativa

- Zákon č. 262/2006 Sb., zákoník práce,
- Nařízení vlády č. 378/2001 Sb., kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů a technických zařízení,
- Nařízení vlády č. 101/2005 Sb., o podrobnějších požadavcích na pracoviště a pracovní prostředí,
- Vyhláška č. 50/1978 Sb., o odborné způsobilosti v elektrotechnice,
- Nařízení vlády č. 495/2001 Sb., kterým se stanoví bližší podmínky poskytování osobních ochranných pracovních prostředků, mycích čisticích a desinfekčních prostředků,
- Vyhlášky č. 48/1982 Sb., kterou se stanoví základní požadavky k zajištění bezpečnosti práce a technických zařízení,
- ČSN EN 453 (51 2535) Potravinářské stroje – Hnětače těsta – Bezpečnostní a hygienické požadavky,
- ČSN EN 12331 (51 3055) Potravinářské stroje – Mlýnky na maso – Bezpečnostní a hygienické požadavky,
- ČSN EN 12855 (51 3080) Potravinářské stroje – Rotační mísové kutry – Bezpečnostní a hygienické požadavky,
- ČSN EN 12854 (51 4020) Potravinářské stroje – Ramenové mixéry – Bezpečnostní a hygienické požadavky,
- ČSN EN 12852 (51 4040) Potravinářské stroje – Drtiče a mixéry – Bezpečnostní a hygienické požadavky,
- ČSN EN 12853 (51 4050) Potravinářské stroje – Ruční mixéry a šlehače – Bezpečnostní a hygienické požadavky,
- ČSN EN 1678 (51 4070) Potravinářské stroje – Stroje na krájení zeleniny – Bezpečnostní a hygienické požadavky,
- ČSN EN 13208 (51 4080) Potravinářské stroje – Stroje na loupání zeleniny – Bezpečnostní a hygienické požadavky.

## Zajištění bezpečného provozu

### Kvalifikace pracovníků

Vedoucí kuchyně musí být písemně určen příslušným vedoucím pracovníkem.

Pracovat v kuchyni a obsluhovat její zařízení mohou pouze k tomu příslušným vedoucím pracovníkem pověřeni pracovníci starší 18 let, odborně a zdravotně způsobilí pro tuto činnost. O jejich odborné způsobilosti rozhoduje vedoucí kuchyně, o zdravotní způsobilosti pracovníka rozhoduje lékař.

Pověřit pracovníka uvedenou činností lze, až po úspěšném zakončení jeho zaškolení a zácviku.

V průběhu zaškolování pracovníka musí být tento prokazatelně seznámen:

- s tímto provozním bezpečnostním předpisem,
- s návody výrobců pro používání daného zařízení,
- s příslušnými právními ustanoveními uvedenými v úvodu tohoto předpisu (v omezeném rozsahu), rozsah seznámení s potřebnými ustanoveními stanoví vedoucí kuchyně.

Z obsahu uvedených předpisů musí být zaškolovaný pracovník následně přezkoušen, přičemž musí prokázat jejich vyhovující znalosti. Toto školení a přezkušování musí být opakováno každé dva roky v rámci opakovaného školení o BOZP a musí o něm být vedena evidence.

Za řádný zácvik obsluhy strojů a zařízení kuchyně odpovídá vedoucí kuchyně, který stanoví jeho potřebnou dobu a zaměření. V průběhu zácviku si musí pracovník osvojit zejména:

- dodržování bezpečnostních předpisů, zvláště používání předepsaných ochranných zařízení,
- provádění běžné obsluhy a seřizování strojů a zařízení,
- bezpečnou manipulaci s materiálem,
- řádné používání osobních ochranných pracovních prostředků.

### Bezpečnostní požadavky na zařízení

V přístrojovém vybavení kuchyně se nacházejí tyto stroje, přístroje a zařízení:

#### Stroje na zpracování surovin

- hnětače těsta
- mlýnky na maso
- ramenové mixéry
- drtiče a mixéry
- ruční mixéry a šlehače
- stroje na krájení zeleniny
- stroje na loupání zeleniny
- škrabka na brambory
- víceúčelový robot

#### Ohřívací zařízení

- konvektomat
- varný kotel na polévku
- ohřívací pánev,
- mikrovlnná trouba
- fritovací hrnec
- plynový sporák

#### Pomocná zařízení

- myčka na nádobí

Stabilita strojů a zařízení musí být spolehlivě zajištěna.

Při přerušení dodávky elektrické energie musí bezpečnostní zařízení stroje zabránit uvolnění a pádu některé jeho části, při němž by mohlo dojít k ohrožení bezpečnosti práce (např. k spadnutí díže hnětacího stroje).

Při přerušení dodávky elektrické energie a jejímu opětovnému obnovení musí být zamezeno automatickému opětovnému spuštění stroje.

Tam, kde existuje riziko kontaktu nebo zachycení zaměstnance pohybujícími se částmi stroje nebo pádu břemene, musí být tyto vybaveny ochranným zařízením nebo zábranou, které toto nebezpečí vyloučí (např. zachycení reznými nástroji, hnětačem, šnekovými dopravníky, otáčející se díží apod.).

Části zařízení nebo strojů pod napětím musí být spolehlivě chráněny proti nebezpečnému dotyku.

Části zařízení nebo strojů pod napětím musí být spolehlivě chráněny proti vlhkosti (vznikající např. při oplachování zařízení vodou, při umývání podlah, při únicích vodní páry z ohřívacího zařízení apod.).

Spuštění stroje musí být umožněno pouze záměrným úkonem jeho obsluhy.

Stroj musí být vybaven vhodným ochranným zařízením chránícím zaměstnance před vymrštěnými předměty uvolněnými ze zařízení (např. vymrštěnými částmi prasklého nože).

Stroj nebo zařízení musí být vybaveno vhodným ochranným zařízením chránícím zaměstnance před nebezpečím vzniklým vypouštěním nebo únikem plynných nebo kapalných látek.

### Bezpečnostní požadavky na obsluhu

Každodenně před zahájením práce musí obsluha strojů a zařízení provést jejich vizuální prohlídku, včetně používaných nástrojů a jejich uchycení a u strojů kontrolu jejich funkcí, zejména jejich bezpečnostních ochranných prvků.

V případě zjištění nedostatků musí o nich obsluha bezodkladně vyrozumět vedoucího kuchyně.

Obsluha strojů a zařízení musí být prováděna podle návodů k jejich obsluze, popřípadě podle dalších bezpečnostně provozních předpisů.

Manipulaci s vypínači elektrického proudu (vypínání a zapínání) je zapotřebí provádět vždy se suchýma rukama.

Obsluha stroje se nesmí od stroje vzdálit, pokud je tento v chodu.

Obsluha stroje musí zajistit, aby stroj nebyl přetěžován nad stanovené technické parametry.

Při ručním mazání a čištění stroje nebo při opuštění pracoviště se musí stroj zastavit hlavním vypínačem.

Pokud na stroji nebo zařízení vznikne porucha nebo závada a dojde k narušení jeho plynulého chodu, je obsluha povinná okamžitě chod stroje nebo provoz zařízení zastavit a tuto skutečnost ihned oznámit vedoucímu kuchyně.

Manipulace s materiálem v blízkosti strojů nebo zařízení se musí provádět zvláště opatrně.

Při mletí masa se musí k jeho zavádění do stroje používat tlačítka.

Dveře konvektomatu se smí otevírat, pouze pokud žádná osoba nestojí v blízkosti jeho dveřního otvoru. Obsluha musí při tom stát za dveřmi tak, aby jimi byla chráněna před unikající párou.

Otevírání víka varného kotle na polévku je nutno provádět tak, že se nejprve vhodnou pomůckou víko přizvedne a až po uniknutí nashromážděné páry z kotle se víko v rukavicích otevře. Obsluha při tom musí stát co nejdále od kotle a víko otevírat s napnutýma rukama.

Do mikrovlnné trouby se nesmí vkládat žádné kovové nebo dřevěné předměty a nádoby s pevně uzavřeným víkem.

Po skončení práce musí obsluha uvést pracoviště do pořádku, zejména musí stroj pečlivě vyčistit.

### Bezpečnostní požadavky na nástroje

Manipulaci s nástroji je třeba věnovat zvýšenou pozornost a chránit se tak před vznikem pracovního úrazu, zejména pořezáním, používáním vhodných pracovních rukavic.

Používané nástroje musí být nepoškozené, nabroušené, udržované v řádném stavu a správně volené a nastavené podle návodu výrobce.

Opotřeбенé nástroje je zapotřebí zavčas vyměňovat.

Při výměně nástrojů je třeba postupovat podle návodu výrobce.

### **Bezpečnostní požadavky na pracoviště**

Pracoviště musí být udržováno v čistotě a v pořádku, ve stavu, který neohrožuje bezpečnost a zdraví osob.

Podlaha v kuchyni musí být rovná, odolná proti poškození a provedená tak, aby se na ni nemohla hromadit voda.

Bezodkladně se musí z podlahy odstraňovat rozlité kapaliny a mastnota.

Škodliviny vznikající při spalování plynu v plynových hořácích nebo vznikající jiným způsobem, musí být, pokud možno z místa svého vzniku, odsávány. Proto musí být při provozu kuchyně, v případě, že při něm dochází ke vzniku škodlivin, zapnuto odsávání.

K zařízením a strojům musí být zajištěn bezpečný přístup a dostatečný manipulační prostor umožňující jejich bezpečné používání.

Pracoviště musí být řádně osvětleno.

### **Zakázané činnosti při obsluze strojů**

Vzhledem k vysokému riziku vzniku závažných pracovních úrazů se k ochraně života a zdraví pracovníků v kuchyni stanovují následující mimořádně nebezpečné činnosti jako zvláště zakázané, přičemž nedodržování těchto zákazů bude posuzováno jako závažné porušení pracovní kázně:

- Je zakázáno pracovat v kuchyni osobám, které k tomu nejsou pověřeny.
- Je zakázáno pracovat nebo pokračovat v práci na stroji nebo zařízení, na kterém vznikla porucha, nebo došlo k narušení jeho plynulého chodu.
- Je zakázáno, aby obsluha stroje prováděla ze své vlastní vůle na stroji opravy.
- Je zakázáno, aby jakékoliv práce na elektrickém zařízení prováděli pracovníci bez příslušné elektrotechnické kvalifikace.
- Je zakázáno bez souhlasu příslušného vedoucího pracovníka provádět jakékoliv práce na elektrickém zařízení pod proudem.
- Je zakázáno provádět jakoukoliv manipulaci s vypínači elektrického proudu (vypínání a zapínání) s mokřými rukama.
- Je zakázáno vzdálit se od stroje, pokud je stroj v chodu.
- Je zakázáno přetěžovat stroj nad stanovené technické parametry výrobce.
- Je zakázáno vyřazovat jakákoliv ochranná zařízení strojů z provozu.
- Je zakázáno pracovat na zařízení, schází-li, nebo je-li poškozeno, jeho ochranné zařízení.
- Je zakázáno čistit, seřizovat, mazat nebo opravovat pohyblivé části strojů za chodu.
- Je zakázáno provozovat plynové spotřebiče bez zapnutého nuceného odsávání vzduchu.

- Je zakázáno poškozovat nebo odstraňovat bezpečnostní značky a tabulky.
- Je zakázáno pracovat bez přidělených osobních ochranných pracovních prostředků.

## Osobní ochranné pracovní prostředky

Způsob, podmínky a doby používání osobních ochranných pracovních prostředků jsou stanoveny v organizační směrnici k poskytování OOPP na základě stanovených rizik.

Zaměstnanci musí být s přidělenými osobními ochrannými pracovními prostředky a s jejich používáním seznámeni. Seznámení provede příslušný vedoucí pracoviště a pracovník tuto skutečnost potvrdí podpisem do evidenčního listu OOPP při jeho přidělení.

Přidělené osobní ochranné pracovní prostředky jsou pracovníci povinni řádně používat.

Pro případ manipulace pracovníků se surovinami, při nichž dochází ke vzniku nadměrné prašnosti, musí mít zaměstnanci k dispozici vhodné ochranné dýchací prostředky.

Pro případ manipulace pracovníků s potravinářskými přísadami se zdravotním rizikem musí mít zaměstnanci k dispozici vhodné ochranné prostředky, ochraňující je před jejich nežádoucími účinky.

Při manipulaci se zahřátými nádobami musí pracovníci vždy používat ochranné rukavice, které musí chránit jejich ruce nejméně 20 cm od zápěstí.

Při manipulaci s řeznými nástroji musí pracovníci používat ochranné rukavice.

Při manipulacemi se zmrazenými produkty musí zaměstnanci používat ochranné rukavice.

## Čištění, údržba, seřizování a opravy strojů

Údržba a seřizování se musí provádět podle návodu výrobce zařízení k jejich obsluze.

Čištění stroje se smí provádět pouze za jeho klidu.

K čištění zařízení a strojů a k úklidu kuchyně lze používat jen takové desinfekční, oplachovací a jiné čisticí přípravky a chemikálie, jejichž používání není v rozporu s hygienickými předpisy. Výběr nezávadného čisticího materiálu provádí vedoucí kuchyně.

K mazání strojů lze používat pouze oleje a mazadla doporučená výrobcem.

Před opravou stroje musí být provedeno takové opatření, které znemožní spuštění stroje nebo jeho části nepovolanou osobou.

Čištění, údržba, seřizování a oprava strojů a zařízení se může provádět jen je-li toto odpojeno od přívodů energií. Není-li to technicky možné, učiní se vhodná ochranná opatření.

Opravy mechanického zařízení smějí provádět pouze k tomu určení vlastní pracovníci organizace nebo pracovníci odborné servisní organizace. Obsluha tuto činnost ze své vlastní vůle nesmí provádět.

Jakékoliv práce na elektrickém zařízení smějí provádět pouze pracovníci s příslušnou elektrotechnickou kvalifikací.

Jakékoliv práce na plynovém zařízení smějí provádět pouze pracovníci s příslušnou kvalifikací.

Čištění a běžnou údržbu zařízení provádí jejich obsluha.

Komplexní údržba zařízení se provádí nejméně jednou za rok. Její provedení zajišťuje vedoucí kuchyně, který také stanovuje její přesný rozsah.

## Kontroly a revize

Před uvedením do trvalého provozu musí být u stroje provedena:

- výchozí revize jeho elektrického zařízení,
- kontrola správného ustavení stroje,
- kontrola spolehlivosti všech ovládacích prvků stroje,
- kontrola úplnosti a zkouška funkčnosti instalovaného ochranného zařízení stroje.

Během provozu musí být průběžně kontrolován chod stroje a funkce jeho jednotlivých ovládacích a ochranných zařízení.

Celková nebo částečná kontrola stroje se musí provést vždy, když dojde k selhání nebo porušení některé jeho strojní části důležité pro bezpečnost provozu.

Vedoucí kuchyně musí alespoň jedenkrát za měsíc provést kontrolu zaměřenou na:

- udržování pořádku na pracovišti,
- technický stav zařízení,
- funkčnost ochranného zařízení,
- používání osobních ochranných pracovních prostředků.

Vedoucí kuchyně je povinen zajistit, aby pravidelné revize elektrického zařízení, včetně elektroinstalace, byly prováděny ve lhůtách a v rozsahu stanovených elektrotechnickými předpisy.

O provedených revizích elektrického zařízení se vypracuje zpráva, která musí být k dispozici u vedoucího kuchyně, nejméně do doby vypracování další zprávy z následné revize.

Revizi elektrického zařízení smí provést pouze pracovník s osvědčením opravňujícím jej k provádění této činnosti.

Vedoucí kuchyně je povinen zajistit, aby pravidelné kontroly a revize plynového zařízení byly prováděny ve lhůtách a v rozsahu stanovených zvláštními předpisy pro tato zařízení.

O provedených revizích plynového zařízení se vypracuje zpráva, která musí být k dispozici u vedoucího kuchyně, nejméně do doby vypracování další zprávy z následné revize.

Revizi plynového zařízení smí provést pouze pracovník s osvědčením opravňujícím jej k provádění této činnosti.

Vedoucí kuchyně je povinen na zařízení a pracovišti na němž se zařízení nachází zajistit nejméně jednou v roce komplexní prověrku bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.

Případné další periodické kontroly a revize je nutno provádět podle pokynů výrobce stroje uvedených v návodu k jeho obsluze, případně podle ustanovení jiných obecně platných předpisů.

## Pracovní rizika a opatření k jejich odstranění

Zaměstnavatel je povinen zajistit bezpečnost a ochranu zdraví zaměstnanců s ohledem na rizika možného ohrožení jejich života a zdraví. Proto musí především zjistit:

jaká konkrétní rizika se na pracovišti vyskytují,

charakter výskytu zjištěných rizik, např.:

- působení rizika vzhledem k času, tzn. jak často se zjištěné riziko v daném případě vyskytuje (např. trvale, mimořádně apod.),
- působení rizika vzhledem k prováděné činnosti (např. při údržbě, opravě elektrického spotřebiče apod.),
- další případy,

zdroj rizika, upřesňující co nejvíce jeho bližší určení (např. el. proud, nerovná podlaha apod.),

příčinu rizika, vyjadřující např. vzniklý nebezpečný stav nebo nebezpečné působení zdroje rizika (příčinou pracovního rizika může být např. práce s neizolovaným nářadím, odstranění ochranného zařízení, apod.),

nebezpečí, které pracovníkům vystaveným rizikům ohrožení jejich života a zdraví hrozí, (např. úraz elektrickým proudem, zakopnutí, uklouznutí apod.).

„Konkrétní rizika“ vyplývají z nebezpečí, které pracovníkům v kuchyni, vzhledem ke strojům, zařízením a k prostoru v němž pracují, hrozí. Těmito nebezpečími jsou např.

- mechanická nebezpečí, mezi něž patří nebezpečí stlačením, stříhem, zachycením, naražením,
- ztráta stability,
- popálení, opaření,
- nebezpečí zasažení elektrickým proudem,
- nebezpečí způsobené hlukem,
- nebezpečí způsobené vdechováním prachu,
- nebezpečí způsobené vdechováním zdraví škodlivých látek,
- nebezpečí z nedodržování hygienických pravidel,
- nebezpečí z nedodržování ergonomických zásad.

Pojem „charakter výskytu rizika“ vyjadřuje působení rizika vzhledem k času, k prováděné činnosti apod. Působení rizika může být např. trvalé, omezené pouze na dobu manipulace s nástrojem, s kuchyňským strojem atp.

Pod pojmem „zdroj rizika“ se rozumí jeho bližší určení. Např. na zařízení se vyskytují různé druhy mechanického rizika, jedním z nich je riziko pořežání a konkrétním zdrojem tohoto rizika je nástroj stroje.

„Příčinou rizika“ je nebezpečný stav zdroje rizika nebo jeho působení na okolí. Tím může být např. nezakrytý, otáčející se nástroj stroje.



„Nebezpečí“, které pracovníkům vystaveným rizikům ohrožení jejich života a zdraví hrozí může být např. pořezání, vtažení do nebezpečného prostoru, popálení plamenem, opaření horkou tekutinou, zasažení elektrickým proudem, zakopnutí, uklouznutí, pád apod.

## Odpovědnosti

Zodpovědnost za dodržování a kontrolu plnění ustanovení tohoto předpisu mají všichni pracovníci organizace v rozsahu svých povinností vyplývajících z jejich pracovního zařazení. Zvláště důležitá je v tomto ohledu zodpovědnost vedoucího kuchyně a obsluhy strojů a zařízení.

### Vedoucí kuchyně je zejména odpovědný:

- za to, že obsluhu zařízení vykonávají pracovníci splňující kvalifikační požadavky,
- za určení osob, k jejichž povinnostem patří udržování pracoviště ve stavu, který neohrožuje bezpečnost a zdraví osob,
- za přidělení předepsaných osobních ochranných pracovních prostředků pracovníkům kuchyně a za jejich seznámení s používáním těchto prostředků,
- za výběr takového čisticího a úklidového materiálu, jehož používání není v rozporu s hygienickými předpisy,
- za provoz a technický stav kuchyně,
- za provedení každodenní kontroly funkce a bezpečnosti zařízení kuchyně před započítím práce,
- za vyřazení zařízení z užívání, v případě, že na něm byly zjištěny takové závady, které bezprostředně ohrožují život nebo zdraví zaměstnanců,
- za včasné odstranění závad zjištěných při těchto kontrolách,
- za provádění kontrol, zda předepsaná údržba zařízení, periodické kontroly a jeho revize jsou prováděny v termínech a v rozsahu podle předpisů,
- za včasné odstranění závad zjištěných při těchto kontrolách a revizích,
- za provedení předepsané každoroční komplexní prověrky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci v kuchyni,
- za včasné odstranění závad zjištěných při této prověrce,
- za zjišťování, jaká konkrétní rizika možného poranění nebo ohrožení zdraví osob se na pracovišti vyskytují,
- za provedení předepsaných opatření v případě vzniku mimořádné události.

### Obsluha strojů a zařízení je zejména odpovědná za:

- provedení každodenní předepsané kontroly před započítím práce,
- provádění obsluhy strojů a zařízení podle návodů k jejich obsluze,
- plnění požadavků předepsaných pro obsluhu strojů a zařízení,
- dodržování zakázaných činností,
- bezpečnou manipulaci s nástroji,
- čistotu strojů a zařízení,
- udržování pořádku na pracovišti,
- důsledné používání přidělených osobních ochranných pracovních prostředků.



## **Závěrečné ustanovení**

Bezprostředně po vydání tohoto předpisu musí být s jeho obsahem seznámeni všichni pracovníci organizace, kteří vykonávají práci v kuchyni, včetně používání, údržby a oprav používaných kuchyňských strojů. Zodpovědnost za splnění tohoto požadavku má vedoucí kuchyně.

Za dodržování této organizační směrnice zodpovídá zaměstnavatel.

Provozní bezpečnostní předpis je závazný dnem vydání.

V Plzni 28.8.2014

Mgr. Jana Linhartová  
jednatelka