

Nebezpečí	Kdo a čím je ohrožen	Opatření ke snížení nebezpečí	Další opatření	Provede	Termín	Splněno
-----------	----------------------	-------------------------------	----------------	---------	--------	---------

## IDENTIFIKACE NEBEZPEČÍ A OPATŘENÍ K JEJICH ODSTRANĚNÍ

### PRÁCE A POHYB V KUCHYNI

Opaření, popálení	Pracovníci v kuchyni, ohroženi opařením, popálením vodou, párou nebo horkým povrchem nádobí či zařízení popř. horkými pokrmy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Provéřit platné pracovní postupy, v případě potřeby je vhodně upravit.</li> <li>• Dodržovat platné pracovní postupy.</li> <li>• Včas a v předepsaném rozsahu provádět kontroly technického zařízení, včetně jeho armatur - tlakoměrů, teploměrů, pojistných ventilů apod. Zjištěné závady odstranit.</li> <li>• Průběžně během provozu sledovat ukazatele důležitých hodnot pro bezpečný provoz zařízení – teplotu, tlak, apod. Při jejich nedovoleném překročení provést potřebná regulační opatření.</li> <li>• Používat ochranné rukavice (chňapky) s teflonovou úpravou, proti opaření, popálení.</li> </ul>				
Požezání	Pracovníci v kuchyni, ohroženi pozezáním o řezné nástroje, skleněné nádobí, střepy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Provéřit platné pracovní postupy, v případě potřeby je vhodně upravit.</li> <li>• Dodržovat platné pracovní postupy.</li> <li>• Určit místo pro ukládání nástrojů a nástroje na ně ukládat.</li> <li>• Včas vyřazovat naprasklé, poškozené, skleněné nádobí z užívání.</li> <li>• Na pracovišti hrubé přípravky masa musí být k dispozici neprůřezné ochranné rukavice a pracovník je povinen je používat (při vykostňování, bourání masa apod.).</li> </ul>				
Pád břemene	Pracovníci v kuchyni, ohroženi pádem nádobí, surovin.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nádobí, suroviny, ukládat na určená místa tak, aby nedošlo k jejich pádu.</li> </ul>				
Zasažení předmětem nebo jeho částí	Pracovníci v kuchyni, ohroženi vymrštěným předmětem uvolněným ze zařízení.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Včas a v předepsaném rozsahu provádět kontroly technického zařízení. Zjištěné závady odstranit.</li> <li>• Nepřetěžovat zařízení nad stanovené parametry.</li> </ul>				
Vtažení části těla do nebezpečného prostoru	Pracovníci v kuchyni, ohroženi vtažením části těla (např. dlaně, ruky) do stroje (např. stroje na mletí masa).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Při práci používat přidělené ochranné pracovní pomůcky, např. k zavádění masa do stroje používat tlačítka apod.</li> <li>• Při práci používat přiléhavý pracovní oděv, nenosit volné ozdoby (náramky, řetízky apod.).</li> </ul>				
Nepředpokládané uvedení stroje do provozu	Pracovníci v kuchyni, údržbáři a opraváři, ohroženi zraněním v důsledku nepředpokládaného uvedení stroje do chodu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spuštění stroje musí být umožněno pouze záměrným úkonem jeho obsluhy.</li> </ul>				

Nebezpečí	Kdo a čím je ohrožen	Opatření ke snížení nebezpečí	Další opatření	Provede	Termín	Splněno
Zachycení pohyblivými částmi zařízení	Pracovníci v kuchyni, údržbáři a opraváři, ohrožení zachycením pohyblivými se částmi zařízení, např. řeznými nástroji, hnětačem, šnekovými dopravníky, otáčející se díží apod. při jejich obsluze, údržbě, opravách.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Neprovádět čištění, mazání, seřizování, údržbu, opravy, pohyblivých se částí zařízení za jejich chodu.</li> </ul>				
Náhlá porucha technického zařízení	Pracovníci v kuchyni, ohrožení zraněním v důsledku náhlé poruchy, poškození, zařízení.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Včas a v předepsaném rozsahu provádět kontroly technického zařízení. Zjištěné závady odstranit.</li> <li>Nepřetěžovat stroj nad stanovené technické parametry výrobce.</li> <li>Nepracovat na stroji, na kterém vznikla porucha, nebo došlo k narušení jeho plynulého chodu.</li> <li>Obsluhovat zařízení podle návodu výrobce.</li> </ul>				
Neodborný zásah do technického zařízení	Pracovníci v kuchyni, ohrožení zraněním v důsledku provedení neodborných úprav zařízení.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Neprovádět žádné úpravy zařízení bez souhlasu jeho výrobce.</li> <li>Práce na elektrickém zařízení provádět jen s příslušnou elektrotechnickou kvalifikací.</li> <li>Práce na plynovém zařízení provádět jen s příslušnou odbornou kvalifikací.</li> <li>Při provádění údržby a opravách zařízení postupovat dle návodu výrobce.</li> </ul>				
Uvedení zařízení do provozu v nebezpečném stavu	Pracovníci v kuchyni, ohrožení zraněním v důsledku neprovedení řádné kontroly zařízení před započetím práce (kontrola používaných nástrojů a jejich uchycení, kontrola jednotlivých funkcí strojů, kontrola bezpečnostních ochranných prvků apod.).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Před započetím práce provést ve stanoveném rozsahu bezpečnostní kontrolu stavu zařízení.</li> <li>Neuvádět do provozu zařízení se scházejícím, nefunkčním, ochranným zařízením.</li> </ul>				
Výbuch, požár	Pracovníci v kuchyni, ohrožení výbuchem plynu s následným požárem v důsledku unikajících škodlivin vznikajících při spalování plynu resp. únikem plynu po jeho zhasnutí v hořáku.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plynové spotřebiče provozovat pouze při zapnutém nuceném odsávání vzduchu.</li> </ul>				
Narážení o překážku	Pracovníci v kuchyni, ohrožení zraněním v důsledku činnosti v nedostatečném manipulačním prostoru, na nevhodně uspořádaném pracovišti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>K zařízení musí být zajištěn bezpečný přístup a prostor umožňující jejich bezpečné používání.</li> </ul>				
Zakopnutí, uklouznutí, pád při chůzi	Pracovníci v kuchyni, ohrožení <ul style="list-style-type: none"> <li>zakopnutím v důsledku nepořádku,</li> <li>uklouznutím na kluzké podlaze,</li> <li>nedostatečným osvětlením.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Určit zaměstnance zodpovědné za úklid na pracovišti.</li> <li>Udržovat pracoviště v pořádku a čistotě.</li> <li>Udržovat podlahy suché a čisté.</li> <li>Zajistit dostatečné osvětlení pracoviště.</li> </ul>				
Nadměrná fyzická námaha	Pracovníci v kuchyni, ohrožení poškozením zdraví v důsledku manipulace s břemeny o	<ul style="list-style-type: none"> <li>Neprovádět ruční manipulaci s břemeny o nadlimitní váze.</li> </ul>				

Nebezpečí	Kdo a čím je ohrožen	Opatření ke snížení nebezpečí	Další opatření	Provede	Termín	Splněno
	nadlimitní hmotnosti.					
Zasažení elektrickým proudem	Pracovníci v kuchyni, ohrožení zasažením elektrickým proudem v důsledku dotyku s živými částmi elektrického zařízení.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nedotýkat se žádného el. zařízení mokřkýma rukama.</li> <li>Části elektrického zařízení pod napětím musí být spolehlivě chráněny proti dotyku a vlhkosti.</li> </ul>				
Přerušení dodávky elektrického proudu	Pracovníci v kuchyni, ohrožení uvolněním a pádem některé z částí zařízení v důsledku náhlého přerušení dodávky elektrické energie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Při přerušení el. energie zajistit, aby bezpečnostní zařízení stroje zabránilo pádu některé z jeho částí, při němž by mohlo dojít k ohrožení bezpečnosti práce.</li> </ul>				
Přerušení dodávky elektrického proudu	Pracovníci v kuchyni, údržbáři a opraváři, ohrožení neočekávaným spuštěním stroje v důsledku přerušení dodávky elektrické energie a jejímu opětovnému náhlému obnovení.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Při přerušení dodávky elektrické energie a jejímu opětovnému náhlému obnovení, zamezit automatickému spuštění stroje.</li> </ul>				
Nepoužívání OOPP	Pracovníci v kuchyni, ohrožení zraněním v důsledku nepoužívání OOPP.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vybavit zaměstnance předepsanými OOPP, prokazatelně, tzn. proti podpisu.</li> <li>Seznámit zaměstnance s používáním OOPP.</li> <li>Při práci používat přidělené OOPP.</li> </ul>				
Rozmnožení hlodavců	Pracovníci v kuchyni, ohrožení infekční nemocí v důsledku rozmnožení hlodavců.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Udržovat čistotu a pořádek ve skladech surovin a uložení hotových jídel.</li> </ul>				
Propan-Butanu	<p>- Pracovníci v kuchyni, ohrožení výbuchem s následným požárem v důsledku unikajících škodlivin vznikajících při spalování resp. únikem plynu po jeho zhasnutí v hořáku.</p> <p>- U Propan-butanu, který je těžší než vzduch při úniku přes kanály, odvodňovací žlaby a jiné netěsnosti v podlaze se dostane i do prostor mimo samotné Gastrocentrum, kde tvoří se vzduchem výbušnou směs</p> <p>- Uvolněná kapalina přechází velmi rychle do plynného stavu, tvoří se velké množství chladné mlhy</p> <p>- Expozice vysokou koncentrací (nad 10 %) může vyvolat narkotické účinky s příznaky jako bolest hlavy, závratě, nevolnost</p> <p>- Extrémně hořlavá směs - jakýkoliv únik vytváří požární nebezpečí</p> <p>- Působením ohně může dojít k explozi tlakové nádoby</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Spotřebiče provozovat pouze v dobře větraných prostorách</li> <li>Kontrolovat před každým použitím jednotlivé spotřebiče zdali je šroubení dostatečně dotáhlé a hadice neporušené.</li> <li>Řádně seznámit veškerou obsluhu s návody k použití a bezpečnostními předpisy</li> <li>Po ukončení provozu nutno zabezpečit spotřebiče uzavřením ventilů na láhvích</li> <li>Uzavřít nebezpečnou zónu s ohledem na směr větru</li> <li>Všechny nezúčastněné osoby vykázat z místa úniku.</li> <li>V daném prostoru vyloučit všechny zápalné zdroje, zabránit vzniku statické elektřiny, zastavit stroje, vypnout motory vozidel.</li> <li>Zastavit unikání látky do okolí, pokud je to technicky možné a bez rizika pro zasahujícího</li> <li>Zabránit přímému kontaktu s látkou</li> <li>Stlačený plyn v ocelových láhvích skladovat v suchých, chladných, dobře větraných prostorech s vyloučením působení přímého slunečního světla mimo dosah zdrojů tepla a zdrojů vznícení</li> </ul>				

Nebezpečí	Kdo a čím je ohrožen	Opatření ke snížení nebezpečí	Další opatření	Provede	Termín	Splněno
-----------	----------------------	-------------------------------	----------------	---------	--------	---------