



# Uprawa warzyw i owoców

Proste porady na temat środowiska pracy i  
bezpieczeństwa żywności



Opracowanie: JTI – Institutet för jordbruks- och miljöteknik  
na zlecenie Skogs- och Lantarbetsgivareförbundet (SLA)



**SLA**



# Higiena osobista

- Należy myć ręce wodą i mydłem przed dotknięciem żywności i w razie potrzeby



- Przed kontaktem z żywnością należy opatrzyć plastrem rany na rękach i założyć czyste rękawiczki



- Należy myć ręce po skorzystaniu z toalety



- Należy korzystać tylko ze wskazanej toalety. Potrzeb fizjologicznych nie wolno załatwiać na zewnątrz

- Należy nosić czyste ubrania. Należy unikać ubrań, które miały kontakt ze zwierzętami, nawozami, środkami ochrony roślin czy odpadkami.



# Pakowanie i przechowywanie

- Do płukania produktu końcowego należy stosować wodę pitną
- Lód stosowany w miejscach składowania plonów należy wytwarzać z wody pitnej
- W pojemnikach/skrzynkach na plony można przechowywać wyłącznie zebrane plony
- Produkty pakowane na polu należy przykrywać po zapakowaniu i na czas transportu
- Materiały pakowe należy przechowywać w czystych i higienicznych pomieszczeniach
- Podczas składowania należy regularnie kontrolować temperaturę i wilgotność powietrza

Jaka temperatura? \_\_\_\_\_

Jaka wilgotność powietrza? \_\_\_\_\_

# Czyszczenie sprzętu i pomieszczeń

- Pomieszczenia, magazyny, sprzęt i środki transportu mające kontakt z zebranymi plonami należy czyścić zgodnie z przyjętymi procedurami
- Pojemniki i skrzynki należy starannie oczyścić przed powtórny wykorzystaniem

Dalszych informacji nt. procedur czyszczenia udziela:

---

# Czynności monotonne i uciążliwe

- Należy zmieniać stanowiska pracy
- W razie potrzeby należy robić krótkie przerwy
- Przy podnoszeniu należy korzystać z siły nóg
- Należy korzystać z przyrządów pomocniczych
- Należy stosować rotację pracy



# Środki chemiczne

- Należy ostrożnie obchodzić się ze żrącymi i lotnymi środkami chemicznymi
- Należy stosować wyposażenie i odzież ochronną
- Należy przestrzegać ostrzeżeń na opakowaniach
- W miarę możliwości środki chemiczne należy przechowywać w oryginalnych opakowaniach. W przeciwnym wypadku należy zamieścić informację o zawartości na opakowaniu.
- Środki chemiczne (środki czystości i owadobójcze, smary itp.) należy przechowywać z dala od produktów zapakowanych i gotowych

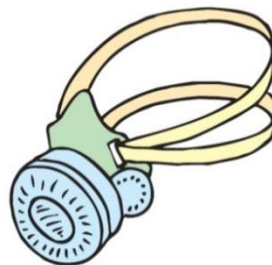


Dalszych informacji nt. środków chemicznych i wyposażenia ochronnego udziela:

---

# Urządzenia i wyposażenie ochronne

- Należy zachować szczególną ostrożność wobec urządzeń z ruchomymi częściami
- Nigdy nie należy naprawiać pracujących urządzeń
- Wszyscy obsługujący urządzenia muszą być poinformowani o ich funkcjach i zagrożeniach
- Podczas cofania należy kontrolować przestrzeń za pojazdem
- W hałaśliwym otoczeniu należy stosować środki ochrony słuchu
- W środowiskach zapyłonych należy używać środków ochrony dróg oddechowych (co najmniej P2)



# Prace budowlane i wyposażenie ochronne

- Podczas pracy z maszynami ręcznymi należy używać środków ochrony słuchu oraz okularów ochronnych
- W środowiskach zapyłonych należy używać środków ochrony dróg oddechowych (co najmniej P2)
- Należy używać obuwia ochronnego ze stalowym noskiem oraz z podeszwami odpornymi na przebicie
- W przypadku występowania zagrożenia uderzenia przez spadające przedmioty należy używać kasku
- W przypadku występowania zagrożenia upadkiem z wysokości powyżej dwóch metrów należy używać sprzętu do ochrony przed upadkiem





## Posiłki

- W miejscach manipulacji produktami nie wolno spożywać jedzenia ani napojów



- W miejscach manipulacji produktami i przechowywania produktów nie wolno palić i żuć tytoniu ani zażywać tabaki



## Choroby

- Zachorowania należy zawsze zgłaszać pracodawcy
- W razie choroby zakaźnej należy zostać w domu

# Środowisko pracy w miejscu pracy

## Ustawa o BHP

- Ustawa dotyczy wszystkich zakładów pracy
- Jej celem jest zapobieganie uszkodzkom na zdrowiu i wypadkom przy pracy oraz zapewnienie dobrego środowiska pracy
- Pracodawca ponosi główną odpowiedzialność za bezpieczne środowisko pracy oraz za systematyczne prowadzenie działań na rzecz bezpieczeństwa i higieny pracy
- Środowisko pracy obejmuje wszystkie uwarunkowania miejsca pracy – techniczne, fizyczne, organizacyjne i socjalne, oraz kwestie z nimi powiązane



## Pracownik ma obowiązek:

- Wykonywania obowiązków pracowniczych zgodnie z procedurami, z wykorzystaniem dostępnych środków pomocniczych i wyposażenia ochronnego
- Zgłaszania pracodawcy każdego stwierdzonego zagrożenia dla bezpieczeństwa pracy, np. śliskiej podłogi, luźnej drabiny, nieostroniętych ruchomych części maszyny, niewystarczających dróg ewakuacji



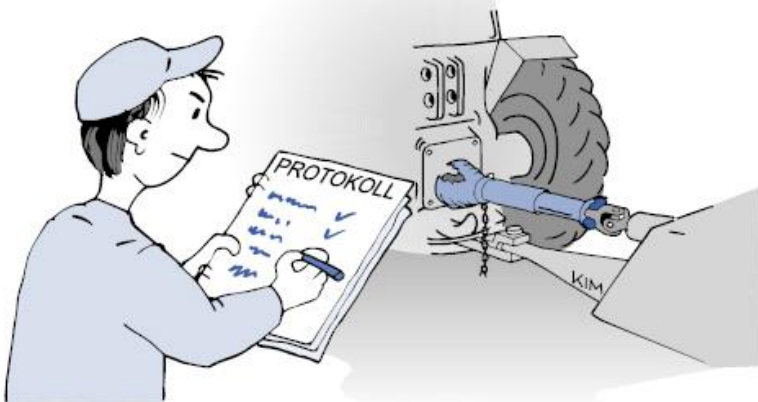
## Pracodawca ma obowiązek:

- Podejmowania środków zapobiegawczych w celu uniknięcia narażenia pracownika na uszczerbek na zdrowiu lub wypadek przy pracy
- Systematycznego i regularnego dokumentowania działań podejmowanych na rzecz zapewnienia bezpieczeństwa i higieny pracy
- Opracowania planu działań na rzecz zapewnienia bezpieczeństwa i higieny pracy
- Badania urazów odniesionych w miejscu pracy
- Systematycznego badania zagrożeń w miejscu pracy poprzez sporządzanie analizy zagrożeń w miejscu pracy

*W przypadku nieprzestrzegania przez pracodawcę przepisów Urzędu ds. BHP pracodawca może zostać ukarany przez nałożenie opłaty karnej*

# Systematyczne działania na rzecz bezpieczeństwa i higieny pracy (SAM)

- Oznaczają konieczność regularnego i systematycznego badania, podejmowania działań i monitorowania warunków w miejscu pracy w celu zapobiegania wypadkom i problemom zdrowotnym
- Dotyczą wszystkich pracodawców



## Analiza zagrożeń

W celu zidentyfikowania zagrożeń występujących w miejscu pracy pracodawca, wspólnie z pracownikami, musi dokonać analizy zagrożeń poprzez:

- Ustalenie, jakie zagrożenia występują w miejscu pracy (związane zarówno ze zdrowiem fizycznym, jak i psychicznym)
- Spisanie, w stosunku do jakich zagrożeń należy podjąć działania zapobiegawcze (Co? Kto? Kiedy?)
- Należy ustalić priorytety zagrożeń, zagrożenia, w stosunku do których zagrożeń należy podjąć natychmiastowe działania
- Podjęcie działań zaradczych
- Weryfikację zrealizowania działań zaradczych

Wzory list kontrolnych znajdują na stronie internetowej związku SLA,  
[www.sla-arbetsgivarna.org](http://www.sla-arbetsgivarna.org)

# Plan działań na rzecz zapewnienia bezpieczeństwa i higieny pracy w branży budowlanej

Przed rozpoczęciem prac budowlanych lub instalacyjnych osoba odpowiedzialna musi opracować plan bezpieczeństwa i higieny pracy

## Plan BHP musi obejmować:

- Zasady mające zastosowanie w miejscu wykonywania prac budowlanych
- Opis organizacji działań na rzecz zapewnienia bezpieczeństwa i higieny pracy
- Opis działań, jakie muszą zostać podjęte na rzecz zapewnienia bezpieczeństwa i higieny pracy na etapie budowy



## **Przykłady prac, które muszą zostać opisane w ramach działań rzecz zapewnienia bezpieczeństwa i higieny pracy**

- Prace, podczas których występuje zagrożenie upadkiem
- Roboty ziemne, podczas których występuje ryzyko zawalenia
- Prace z wykorzystaniem pewnych substancji chemicznych i biologicznych
- Prace prowadzone w pobliżu linii wysokiego napięcia
- Prace, podczas których występuje zagrożenie utonięcia
- Prace w studniach i tunelach
- Prace, w których wykorzystywane są materiały wybuchowe
- Prace polegające na montowaniu ciężkich elementów budowlanych
- Prace w miejscach lub obszarach występowania ruchu drogowego
- Wyburzanie konstrukcji nośnych, usuwanie materiałów lub substancji niebezpiecznych dla zdrowia



# Zagrożenia i wypadki przy pracy

Przy poważnym niebezpieczeństwie i obrażeniach dzwoń pod numer alarmowy  
**112**

**Podaj:**

Nazwę gospodarstwa: \_\_\_\_\_

Imię i nazwisko właściciela: \_\_\_\_\_

Adres: \_\_\_\_\_

Numer telefonu: \_\_\_\_\_

**Następnie natychmiast skontaktuj się z osobą zajmującą się wypadkami przy pracy w miejscu pracy.**

Imię i nazwisko: \_\_\_\_\_

Numer telefonu: \_\_\_\_\_

**Sprawdź, gdzie znajduje się najbliższa apteczka pierwszej pomocy**



\_\_\_\_\_