

dobrą pamięć, gdyż w codziennej pracy wertowanie przepisów przy każdym daniu praktycznie uniemożliwiłoby sprawną pracę. Ponadto powinien być dokładny. Kucharz pracujący na stanowisku szefa kuchni musi posiadać niezbędne umiejętności kierowania zespołem ludzi pracujących w kuchni. Jego zadaniem jest zapewnienie sprawnej organizacji funkcjonowania kuchni oraz odpowiedniej jakości podawanych potraw [Bryła R., 2006, nr 12, s. 31-34].

Miejszem pracy kucharza jest kuchnia. Stanowisko kucharza usytuowane jest w branży gastronomicznej. Branża gastronomiczna jest to rodzaj działalności gospodarczej polegającej na prowadzeniu otwartych zakładów żywienia zbiorowego (np. restauracji, barów, stołówek, itp.). Niektóre lokale mogą nie posiadać klimatyzacji i dobrej wentylacji, przez co wysoka temperatura i wilgotność mogą być dla niego uciążliwe. Kucharz rzadko utrzymuje bezpośredni kontakt z konsumentem. Najczęściej pośredniczy im kelner. Praca ma charakter zrutynizowany. Zazwyczaj okazję do realizacji nowych pomysłów i fantazji stanowią konkursy. W codziennej pracy kucharz realizuje konkretne zamówienia wybrane z karty dań. Praca kucharza zazwyczaj odbywa się w tych samych, ustalonych godzinach, jednak inne mogą być w dni powszednie, a inne w weekendy. Szczegóły zależą zawsze od lokalu i bezpośredniej umowy z przełożonym kucharza. Stanowisko kucharza jest związane z umiejętnościami przygotowywania i podawania potraw w oparciu o fachową wiedzę kulinarną [Bryła R., 2006, nr 12, s. 31-34].

Przez stanowisko pracy rozumie się przestrzeń pracy wraz z wyposażeniem w środki i przedmioty pracy, w której pracownik lub zespół pracowników wykonuje pracę. Stanowisko pracy powinno spełniać podstawowe wymogi w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy. Prawidłowa i racjonalna organizacja stanowiska pracy wpływa na zwiększenie wydajności przy jednoczesnym ograniczeniu niepożądanych wpływów na pracownika, generowanych przez źródła zagrożeń, dzięki zastosowaniu odpowiedniej ochrony i środków ochrony indywidualnej lub zbiorowej, przed czynnikami niebezpiecznymi (urazowymi), szkodliwymi i uciążliwymi (np. hałasu, wibracji, zapylenia, niewłaściwego oświetlenia, złego mikroklimatu, nadmiernego lub zbędnego obciążania poszczególnych części ciała pracownika) [Bryła R., 2006, nr 12, s. 31-34].

W skład pomieszczeń kuchennych wchodzi: kuchnia, chłodnia oraz magazyn. Pomieszczenia gastronomiczne znajdują się na jednym poziomie.

Do obowiązków kucharza należy przyrządzanie potraw, napojów oraz deserów wg receptur gastronomicznych. Kucharz dobiera surowce oraz półprodukty, ocenia ich jakość, wykonuje obróbkę ręczną, mechaniczną i termiczną. Przygotowuje potrawy z różnych rodzajów mleka, jaj, mąki, grzybów, mięsa, ryb, warzyw oraz owoców. W trakcie przyrządzania próbuje (smakuje), porcuje i dekoruje potrawy. Używa noży, tasaków, robotów kuchennych, krajalnic, maszyn wieloczynnościowych, maszyn do wyrabiania ciasta, maszyn do rozdrabniania mięsa itp. [<http://www.zsp.biedrzychowice.pl> /charakterystyka-zawodu-technik-kucharz].

Pracownik wykonuje następujące prace:

- dokonuje transportu wewnątrz zakładu i magazynowania artykułów spożywczych, surowców, półproduktów, produktów kulinarnych oraz napoi,
- ocenia pod względem towaroznawczym surowce, półprodukty i produkty oraz ich przydatność kulinarną,
- dobiera narzędzia,
- dobiera środki ochrony indywidualnej, stosownie do wykonywanych prac,
- przygotowuje produkcję kulinarną i wytwarza gotowe potrawy, zgodnie z odpowiednimi recepturami,
- oblicza wartość odżywczą i energetyczną potraw,
- dokonuje gastronomicznego rozbioru mięsa różnych zwierząt,
- kształtuje optymalne warunki pracy, dbając przy tym o to, by nie krzyżowały się ciągi technologiczne surowców i produktów oraz naczyń czystych oraz brudnych,
- utrzymuje porządek i czystość na stanowisku pracy,
- przestrzega przepisów sanitarnych, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przeciwpożarowych [Bryła R., 2006, nr 12, s. 31□34].

Kuchnia wyposażona jest w kuchenki mikrofalowe, kuchenki gazowe i elektryczne, patelnie elektryczne, frytkownice, kotły warzelne, lodówki, zmywarki oraz zamrażarki. W pomieszczeniu kuchni zastosowano wentylację mechaniczną wywiewno-nawiewną oraz odciągi nad urządzeniami. Powietrze w kuchni osiąga temperaturę około 40°C i dużą wilgotność. Ponadto w kuchni panuje hałas. Kucharz pracuje w systemie zmianowym od godziny 8:00 do 22:00, a w przypadku imprez zamawianych do godziny 2:00 w nocy.

3. Identyfikacja zagrożeń występujących na stanowisku pracy kucharza

W trakcie wykonywania pracy powstają zagrożenia, w postaci możliwości choroby lub wypadku. Związane są z ludzką pracą od dawnych czasów. Z biegiem lat zdołano ograniczać lub eliminować występujące niektóre zagrożenia na danym stanowisku pracy. Zapobieganiu negatywnym wypadkom przy pracy i produkcji służy ochrona pracy, która łączy się z ochroną środowiska, zniekształcanego ludzką działalnością. W dzisiejszych czasach ochrona pracy posiada potężne gałęzie przemysłu, generujące nowe urządzenia mające służyć poprawie bezpieczeństwa i higieny pracy [Ślęzak J., 2011, s. 11-12].

Pracodawca ma obowiązek zapewnić pracownikom bezpieczeństwo oraz ochronę zdrowia na każdym stanowisku pracy. Aby to zrealizować należy rozpoznać i ocenić stan bezpieczeństwa i wszystkie elementy środowiska, które na to bezpieczeństwo mogą wpływać. Uzyskany wynik pozwoli pracodawcy podjąć skuteczne środki, niezbędne do zapewnienia bezpieczeństwa i ochrony zdrowia pracowników. Ocena ryzyka ma za zadanie skutecznie zapobiegać skutkom

zagrożeń zawodowych lub eliminować ryzyko, jest to główny cel oceny ryzyka. Nie zawsze można to osiągnąć w praktyce. W momencie gdy nie da się wyeliminować ryzyka resztkowego, należy je zredukować do minimum i monitorować, a wiedzę o danym ryzyku przekazywać pracownikom [Romanowska-Słomka I., Słomka A., 2012, s. 22].

Do oceny ryzyka zawodowego potrzebne jest określenie zagrożeń występujących w środowisku pracy i źródła tych zagrożeń, a także jakie posiadają charakterystyki. Identyfikacja zagrożeń, bez względu na zastosowaną to tego celu metodę, nakazuje systematyczne zbieranie informacji o zagrożeniach dla wszystkich czynników środowiska pracy. Umożliwia to weryfikację zagrożeń i ich źródeł, oraz urządzeń produkcyjnych na różnych etapach ich użytkowania, a także weryfikację osób na nie narażonych [Romanowska-Słomka I., Słomka A., 2012, s. 23].

Dokumentacja oceny ryzyka zawodowego powinna zawierać takie informacje, jakie wynikają z procedury zarządzania ryzykiem zawodowym:

- charakterystyka stanowiska pracy,
- informacje odnośnie identyfikacji zagrożeń,
- szacowanie parametrów ryzyka i jego wartościowanie,
- informacje odnośnie kryteriów akceptacji i poziomu ryzyka akceptowanego,
- środki ochrony indywidualnej lub zbiorowej potrzebne do likwidacji zagrożeń bądź zmniejszenia ryzyka,
- ostateczny wynik oceny ryzyka, a także zalecenia dotyczące kontrolowania ryzyka i jego okresowej oceny,
- przepisy, normy lub wytyczne stosowane podczas oceny ryzyka [Romanowska-Słomka I., Słomka A., 2012, s. 45].

Praca kucharza na kuchni jest pracą w warunkach uciążliwych, w pomieszczeniach o wysokiej temperaturze i wilgotności powietrza. Kucharz jest narażony na kontakt z gorącymi powierzchniami i produktami, co często wiąże się z poparzeniami. Pracuje on w kontakcie z ostrymi krawędziami i nożami. Nieodłącznym elementem pracy kucharza jest także stres. Poniżej przedstawiono występujące zagrożenia występujące na stanowisku pracy kucharza, źródła zagrożeń i możliwe skutki zagrożeń.

Tabela 1. Czynniki środowiska pracy związane z wykonywanym zawodem oraz występujące źródła zagrożeń i ich możliwe skutki dla zdrowia

Lp.	Zagrożenie – czynnik niebezpieczny, szkodliwy, uciążliwy	Źródło zagrożenia	Możliwe skutki zagrożenia
1	Pożar	– płomień gazowy, – urządzenia i instalacje elektryczne (zwarcie), – materiały łatwopalne (np. rozgrzany olej),	– śmierć na skutek uduszenia, ciężkiego oparzenia,
2	Wybuch	– gaz z sieci i kuchni gazowej,	– śmierć na skutek wybuchu i pożaru,
3	Poślizgnięcie, upadek na tej samej płaszczyźnie	– śliskie powierzchnie, – przedmioty znajdujące się na podłodze, – nie odpowiednie obuwie, – nie uwaga,	– złamania, – zwichnięcia kończyn, – stłuczenia ciała, – urazy głowy,
4	Uderzenie, przyciśnięcie spadającym materiałem, przedmiotem	– materiały i wyposażenie na regałach, stołach oraz w szafach i szufladach,	– drobne urazy kończyn, – urazy palców,
5	Przeciążenie układu ruchu	– przenoszone, ustawiane, zestawiane ciężkie rzeczy: pojemniki z produktami, garnki z potrawami, itp. – praca w pochyleniu podczas pozycji stojącej,	– choroby układu szkieletowo-mięśniowego, – przepuklina,
6	Uderzenie o nieruchome elementy	– wejścia, – dojścia, – stoły, – regały, – urządzenia kuchenne,	– drobne urazy całego ciała,
7	Uderzenie ruchomymi elementami	– drzwi wahadłowe, – drzwiczki szafek, – szuflady,	– drobne urazy ciała – szczególnie kończyn i tułowia,
8	Prąd elektryczny	– urządzenia zasilane energią elektryczną, – instalacje elektryczne,	– śmierć na skutek porażenia prądem elektrycznym,
9	Kontakt z gorącymi powierzchniami, czynnikami	– kuchenki, – piekarniki, – grille, – frytkownice, – piece, – patelnie, – garnki, – naczynia kuchenne, – gorące potrawy,	– oparzenia termiczne ciała – najczęściej dłoni,
10	Odpryski czynników materialnych	– pryskający gorący tłuszcz,	– drobne oparzenia: rąk, twarzy, urazy oka,
11	Kontakt z ostrymi	– kości z mięsa,	– urazy dłoni, a w

	krawędziami	– blacha obić blatów, – stłuczone naczynia,	szczegółności palców,
12	Pochwycenie, dociśnięcie ruchomymi elementami urządzeń	– maszyny do mielenia, – rozdrabniania produktów, – mikszery,	– poważne urazy palców ręki (zmiżdżenia, skaleczenia, itp.),
13	Praca z użyciem narzędzi ostrych	– narzędzia kuchenne: noże, nożyce, tasaki,	– poważne urazy palców ręki, – skaleczenia, – zakłucia,
14	Zmienny mikroklimat	– zmienna temperatura i wilgotność, – okresowo występujące przeciągi,	– choroby układu oddechowego – przeziębienia, – udar cieplny,
15	Stres	– odpowiedzialność za produkty, gotowe dania, – tempo pracy wymuszone technologią,	– choroby układu krążenia, – zmęczenie fizyczne i psychiczne, – bezsenność,
16	Oslabienie wzroku	– nieodpowiednie, złe oświetlenie stanowiska pracy,	– osłabienie wzroku, – łzawienie, – zamazanie obrazu, – bóle oczu i głowy,
17	Oslabienie słuchu	– hałas występujący poprzez użytkowanie urządzeń kuchennych typu: mikrofalówka, mikser, itp.,	– osłabienie narządu słuchu, – bóle głowy,
18	Zagrożenia biologiczne (np.: gronkowiec złocisty, laseczka jadu kielbasianego, włosień kręty, toksoplazmoza, itp.)	– produkty spożywcze,	– zatrucia pokarmowe (występują wymioty, biegunka), – alergia skórna, – gorączka,

*Źródło: Opracowanie własne na podstawie karty oceny ryzyka zawodowego dla stanowiska kucharza.
W: Bryła R. Bezpieczne stanowiska pracy, 2007, s. 78-79.*

4. Metody badania zagrożeń i szacowania ryzyka

Istnieje wiele metod oceny ryzyka, różnią się one między sobą zastosowaniem techniki logicznego myślenia, precyzyjnością oceny, a także przyjętym poziomem szczegółowości analiz. Metody te mają zastosowanie w różnych obszarach działalności człowieka. Dla każdej z faz, w której znajduje się dany obiekt można dobrać optymalną metodę oceny ryzyka. Ze względu na zastosowanie praw logiki wśród metod oceny ryzyka wyróżnia się metody indukcyjne i dedukcyjne. W metodach indukcyjnych wnioski wynikają z przesłanek będących ich szczególnymi przypadkami. Prowadzi się obserwacje i eksperymenty oraz na tej podstawie wyprowadza się hipotezy, a następnie po weryfikacji tworzy się zasady „od szczegółu do ogółu”. Natomiast w metodach dedukcyjnych analiza prowadzona jest zgodnie z kierunkiem wynikania logicznego, co oznacza, że każde następne stwierdzenie wynika z poprzedniego. Są to metody „od ogółu do szczegółu”. Kolejne wyróżniane metody ze względu na precyzję, z jaką następuje ocena ryzyka to metody jakościowe i ilościowe. W metodach ilościowych szacowanie może zostać przeprowadzone, gdy ma się odpowiednią liczbę danych statystycznych dotyczących ilości i rodzaju wypadków, zdarzeń niebezpiecznych, chorób zawodowych, czasu narażenia na występujące czynniki środowiska pracy, liczbę zatrudnionych osób, itp. Ocena ilościowa musi być wiarygodna dlatego dane te powinny spełniać wymagania statystyczne. Jeżeli nie ma dostępu do danych, które określają wiarygodne ilościowe szacownie ryzyka, bądź gdy nie jest określone stosowanie skomplikowanych metod ilościowych, wówczas do szacowania ryzyka stosuje się metody jakościowe [Romanowska-Słomka I., Słomka A., 2012, s. 61-62].

W burzliwym otoczeniu przedsiębiorstwa dążą do eliminowania zagrożeń związanych z niespełnieniem wymagań i zwiększenia prawdopodobieństwa osiągnięcia zintegrowanych celów poprzez minimalizowanie, a nawet eliminację ryzyka, a w sytuacji jego zrealizowania do zwiększenia odporności na zakłócenia w ciągłości działań. Zapobiegając wystąpieniu skutków zagrożeń przedsiębiorstwa stosują zasady, narzędzia i metody pozwalające na identyfikację tych zagrożeń a także ich skutków. Techniki te mają niejednakowy charakter i dotyczą różnego rodzaju ryzyka, zawsze jednak ich celem jest zapewnienie jakości, minimalizowanie oddziaływania na środowisko i bezpieczeństwo pracy [Karkoszka T., 2013, s.93].

Wśród metod oceny ryzyka zawodowego rozpowszechnione są metody jakościowe i ilościowe, niezależnie od stosowanej metody ocena ryzyka

zawodowego zawsze obejmuje analizę ryzyka, a także jego ocenę i podjęcie decyzji o dopuszczalności.

W literaturze występują różne metody, np. graf ryzyka, risk score. Bardzo często metody te uwzględniają kryteria dopuszczalności ryzyka zawodowego, pozwalające na określenie, od jakiego poziomu ryzyko występujące na stanowisku pracy można uznać za akceptowalne.

5. Działania profilaktyczne występujących zagrożeń na stanowisku pracy kucharza

Celem oceny ryzyka zawodowego (niezależnie od stosowanej metody) jest doprowadzenie tego ryzyka do poziomu dopuszczalnego, oraz sprawdzenie czy zastosowane środki profilaktyczne są odpowiednie i zapewniają skuteczną ochronę pracowników przed występującymi zagrożeniami, czynnikami szkodliwymi i niebezpiecznymi [Majchrzycka K., Pościk A., 2007, s. 27]. Poziom dopuszczalny jest to taki poziom, przy którym wielkość strat związanych z aktywizacją danego zagrożenia jest możliwa do zaakceptowania. Prawidłowe przeprowadzenie procesu oceny ryzyka zawodowego, a także stosowanie środków profilaktycznych jest zarazem elementem bezpośrednio chroniącym zdrowie i życie pracowników, oraz pośrednio poprzez podnoszenie świadomości o istnieniu zagrożeń w miejscu pracy i o sposobach bezpiecznego wykonywania pracy. Ocena ryzyka zawodowego powinna być powtarzana cyklicznie w określonych odstępach czasu. Wyniki oceny ryzyka zawodowego powinny być usystematyzowane i przechowywane. Mogą być pomocą dla pracodawców i innych osób odpowiedzialnych za:

- określenie rodzaju środków, jakie należy przedsięwziąć w celu ochrony bezpieczeństwa i zdrowia pracowników oraz innych osób, z należyтым uwzględnieniem obowiązujących przepisów,
- wprowadzenie środków zapobiegawczych i ochronnych,
- monitorowanie i przegląd funkcjonowania lub wdrażania wprowadzonych środków profilaktycznych.

Ocenę ryzyka zawodowego należy i warto przeprowadzać w każdym przedsiębiorstwie, ponieważ jej wyniki mogą skutecznie przyczynić się do zaplanowania i wdrożenia środków profilaktycznych, które pracodawca powinien co jakiś czas sprawdzać ich skuteczność. Dbalność o zdrowie pracowników wpłynie na większe zaangażowanie pracowników. Mogą okazać się rozwiązaniami innowacyjnymi, wpływającymi na konkurencyjność przedsiębiorstwa na rynku. Dlatego tak ważny jest udział pracowników w prowadzeniu procesu oceny i planowaniu środków profilaktycznych [Główczyńska-Woelke K., 2009, s. 20-32].

Rezultatem oceny ryzyka zawodowego jest zastosowanie środków ochrony indywidualnej lub zbiorowej, w celu ograniczenia bądź wyeliminowania zagrożeń. Ocena ryzyka umożliwi ustalenie poziomu ryzyka resztkowego, w zależności od