

PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI
INSPEKTOR SANITARNY
W BYDGOSZCZY
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego
85-031 Bydgoszcz, ul. Piłsudskiego 10
tel. 376-18-00, tel./fax 345-98-40

PROTOKÓŁ KONTROLI

Nr 61/NHP/15

Bydgoszcz, dnia 9 września 2015 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez Aleksandrę Cegłowską - młodszego asystenta, nr upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych nr 68/K/2015 z dnia 2.01.2015 r.

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych)

pracownika upoważnionego przez Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011r. Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2013r. poz. 267 z późn. zm.).

I. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU/ OBIEKTU

I.1. Zakład/obiekt kontrolowany: (pełna nazwa, adres, telefon, faks):

Zespół Szkół Specjalnych im. Unii Europejskiej

ul. Wyszynskiego 7

87-140 Chełmża

tel. 56 675 56 80

adres e-mail: zsswchelmzy@gmail.com

I.2. Właściciel /osoba lub jednostka organizacyjna odpowiedzialna za przestrzeganie wymagań:

(imię i nazwisko / pełna nazwa / inwestor/organ założycielski/w przypadku spółki cywilnej wymienić wszystkich współników)

Starostwo Powiatowe w Toruniu

(adres zamieszkania / adres siedziby /w przypadku spółki cywilnej adresy zamieszkania wszystkich współników / telefon / faks)

I.3. NIP 879-21-98-133

REGON 870267844

PESEL.....

PKD 85.60Z

I.4. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym: (imię i nazwisko, stanowisko)

Hanna Jeżewska- Dyrektor

I.5. Przedstawiciel zakładu/obiektu w obecności, którego przeprowadzono kontrolę* (imię i nazwisko, stanowisko)

Urszula Makowska – sekretarz szkoły

I.6. Inne osoby w obecności, których przeprowadzono kontrolę* (imię i nazwisko, ewentualnie adres):

Nie dotyczy

II. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLI

II.1. Data i godzina rozpoczęcia kontroli: 02.09.2015 r. godz. 9⁰⁰

II.2. Zakres przedmiotowy kontroli:

- Ocena realizacji ogólnych wymogów bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Ocena wymagań dla pomieszczeń i urządzeń higienicznosanitarnych.
- Ocena działań w zakresie narażenia pracowników na działanie czynników szkodliwych dla zdrowia w miejscu pracy.
- Sprawdzenie przestrzegania zapisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych z dnia 9 listopada 1995r. (t.j. Dz. U z 2015 poz. 298).

III. WYNIKI KONTROLI:

III.1. Informacje o kontrolowanym zakładzie/obiekcie (stan formalno-prawny, nr wpisu do KRS, informacje o toczącym się aktualnie postępowaniu administracyjno-egzekucyjnym w stosunku do kontrolowanego podmiotu, informacje dotyczące ustaleń pokontrolnych innych kontroli, legalność działania, inne informacje istotne dla ustaleń kontroli, itp.

Informacje ogólne.

W stosunku do kontrolowanego podmiotu nie toczy się obecnie postępowanie administracyjno-egzekucyjne w zakresie higieny pracy. W skład Zespołu Szkół Specjalnych w Chełmży wchodzi: Szkoła Podstawowa nr 4 Specjalna, Gimnazjum nr 2 Specjalne, Zasadnicza Szkoła Zawodowa nr 2 Specjalna i Szkoła Specjalna Przysposabiająca do Pracy. W Zasadniczej Szkole Zawodowej uczniowie

kształcą się w zawodach: monter suchej zabudowy i robót wykończeniowych w budownictwie, kucharz i krawiec.

Szkoła zatrudnia 47 osoby: w tym 37 nauczycieli, 10 pracowników obsługi i administracji. Nie zatrudnia się młodocianych, wszyscy pracownicy zatrudnieni są na podstawie umowy o pracę, nie pracuje się w porze nocnej.

W dniu kontroli dyrektor szkoły poinformowała o planach całkowitej przebudowy szkoły wraz z budową hali sportowej.

Pomieszczenia higienicznosanitarne:

W trakcie kontroli oceniono stan toalet: w kuchni oraz na parterze i I piętrze budynku szkoły. Wszystkie ww. pomieszczenia wyposażono w umywalki (z dopływem ciepłej i zimnej wody) oraz miski ustępowe. Ściany i podłogi wyłożono glazurą, zapewniono oświetlenie sztuczne i wentylację. Stwierdzono brak prysznica dla pracowników kuchni, pracodawca oświadczył, że do czasu przebudowy pracownicy korzystają z prysznica znajdującego się na parterze. Pracownicy kuchni korzystają z szatni wyposażonej w stół, krzesła i szafy pracownicze, w których wspólnie przechowują odzież roboczą i osobistą. W kompleksie kuchni stwierdzono brak jadalni dla pracowników. Stwierdzono, że pracownicy obsługi nie posiadają szatni oraz pomieszczenia socjalnego. Swoją odzież przechowują w dyżurce, tam też spożywają posiłki. Pomieszczenie wyposażono w szafę, stół, krzesła i czajnik elektryczny. Zaplecze socjalne dla nauczycieli wychowania fizycznego stanowił tzw. kantorek w którym znajdował się sprzęt sportowy, biurko, krzesło i fotel. Stwierdzono brak szatni.

Ponadto skontrolowano pokój nauczycielski, który wyposażono w stoły i krzesła, wieszaki na odzież, dużą szafę, kserokopiarkę, stanowisko komputerowe oraz zaplecze socjalne (zlewozmywak, czajnik). Wszystkie ww. pomieszczenia w dniu kontroli były utrzymane w porządku i czystości, zapewniono wentylację oraz oświetlenie sztuczne i naturalne. Pracownikom zapewniono środki higieny osobistej (mydło, ręczniki papierowe oraz papier toaletowy).

Pomieszczenia pracy:

Kontrolą objęto pomieszczenia pracy: pokój dyrektora, sekretariat, kuchnię, pracownię gastronomiczną, pracownię krawiecką, pokój pedagoga, pokój logopedy.

Pomieszczenia pracy administracyjnej wyposażono w stanowiska komputerowe, szafy, biurka, krzesła, umywalki z dopływem ciepłej i zimnej wody. W sekretariacie ponadto umieszczono kserokopiarkę oraz niszczarkę (bez instrukcji bezpiecznego użytkowania).

Pracownia krawiecka w dniu kontroli była w trakcie urządzania, znajdowały się w niej maszyny do szycia, żelazka, deski do prasowania, szafy, manekina, stoły, krzesła oraz umywalka z dopływem ciepłej i zimnej wody. Pracodawca zapewnił instrukcje bezpiecznego użytkowania maszyn, jednak w dniu kontroli nie zostały jeszcze rozmieszczone w pracowni.

Pracownię gastronomiczną wyposażono m.in. w mikrofalówkę, lodówkę, piec piekarniczy, kuchenkę elektryczną. W pomieszczeniu zapewniono regulamin pracowni, instrukcje bhp oraz instrukcje bezpiecznego użytkowania maszyn i urządzeń, instrukcje higieny osobistej, instrukcje mycia i dezynfekcji, instrukcje mycia rąk.

Pomieszczenia pracy w kuchni wyposażono m.in. w zlewozmywaki, umywalki, patelnię elektryczną, lodówki, robot do warzyw, zmywarko-wyparzararkę do naczyń, naświetlacz do jaj, taborek elektryczny, kuchnię elektryczną. Do części urządzeń stwierdzono brak instrukcji bezpiecznego użytkowania. Przy umywalkach znajdowały się instrukcje higienicznego mycia rąk i środki higieny osobistej.

Stan higieniczno-sanitarny pomieszczeń pracy nie budził zastrzeżeń. Zapewniono wentylację grawitacyjną (z wyjątkiem pokoju intendenta) oraz oświetlenie sztuczne i naturalne.

Szkolenia BHP:

W dniu kontroli udostępniono dokumentację zawierającą zaświadczenia dotyczące szkoleń wstępnych i okresowych w zakresie bhp pracowników: Pawła Makowskiego (referenta), Jolanty Walerowicz (nauczycielki), Iwony Piskorskiej (nauczycielki), Rafała Lewandowskiego (nauczyciela), Marka Wierzbowskiego (kierowcy samochodu). W aktach osobowych znajdowały się zaświadczenia

potwierdzające uczestnictwo w/w pracowników w szkoleniach okresowych. Wszyscy pracownicy uczestniczyli w szkoleniu z udzielania I pomocy.

Badania lekarskie:

Stwierdzono, że ww. pracownicy posiadają aktualne zaświadczenia lekarskie wystawione przez lek. Stanisława Byczkowskiego stwierdzające brak przeciwwskazań do pracy na określonym stanowisku. W dniu kontroli pracodawca nie przedstawił rejestru zachorowań na choroby zawodowe i podejrzeń o takie choroby.

Apteczki:

Apteczki wyposażone w środki niezbędne do udzielania I pomocy znajdowały się w kuchni, sekretariacie, pracowni gastronomicznej, pokoju nauczycieli W-F. Przy apteczkach stwierdzono brak wykazu osób upoważnionych do udzielania I pomocy, a przy części brakowało także instrukcji udzielania pierwszej pomocy. W apteczce w pracowni gastronomicznej stwierdzono przeterminowany lek, który natychmiast został usunięty. Stwierdzono brak apteczki w pokoju nauczycielskim oraz pracowni krawieckiej, co pracodawca wyjaśnił niedopatrzaniem w związku z nową lokalizacją pomieszczenia. Pracownicy zostali przeszkoleni w udzielaniu pierwszej pomocy w razie wypadku.

Informacje o zakazie palenia:

W dniu kontroli stwierdzono prawidłowe oznakowanie informujące o zakazie palenia na obszarze szkoły. Przy drzwiach wejściowych budynku w widocznym miejscu umieszczono odpowiednie oznaczenie słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych na terenie szkoły.

Substancje chemiczne i ich mieszaniny:

W Zespole Szkół Specjalnych w Chełmży środki czystości przechowywane są w magazynkach podręcznych, do których dostęp mają sprzątaczk. Miejsca te nie zostały oznakowane. Pracodawca w dniu kontroli przedstawił nieaktualny spis stosowanych chemikaliów. Pracodawca posiadał karty charakterystyki środków czyszczących. Analiza wybranych losowo kart charakterystyki, nie wykazała nieprawidłowości. Stwierdzono brak dokumentu potwierdzającego zapoznanie z kartami charakterystyki przez pracowników, a także instrukcji BHP dotyczących prac związanych ze stosowaniem substancji chemicznych i ich mieszanin uwzględniających informacje zawarte w kartach charakterystyki tych substancji.

Ocena ryzyka zawodowego:

W 2007 r. pracodawca dokonał oceny ryzyka zawodowego pracowników na stanowiskach pracy: nauczyciel, nauczyciel zajęć praktycznych-stolarz, sprzątaczk, kucharz/pomoc kuchenna/nauczyciel praktycznej nauki zawodu-kucharz, kierowca/konserwator/woźny, intendentka, pracownik administracyjno-biurowy. Z oświadczenia pracodawcy wynika, że brak w chwili obecnej pracownika na stanowisku nauczyciel praktycznej nauki zawodu - stolarz, natomiast zatrudniony jest nauczyciel zawodu - monter suchej zabudowy i robót wykończeniowych w budownictwie oraz nauczyciel praktycznej nauki zawodu - krawiec.

W Karcie oceny ryzyka zawodowego stwierdzono brak informacji nt. liczby osób pracujących na danych stanowiskach pracy. Pracodawca uwzględnił następujące informacje: występujące zagrożenia czynnikami niebezpiecznymi i szkodliwymi na stanowisku pracy, źródła i skutki zagrożenia, oszacowanie ryzyka oraz sposoby redukcji ryzyka. Stwierdzono brak potwierdzenia zapoznania pracowników z oceną ryzyka. W Karcie oceny ryzyka zawodowego na stanowisku kucharza nie uwzględniono: klasyfikacji i wykazu szkodliwych czynników biologicznych, rodzaju i stopnia narażenia na działanie szkodliwego czynnika biologicznego, informacji dotyczących stwierdzonej choroby zawodowej, która może wystąpić w następstwie wykonywanej pracy. Ponadto w Karcie oceny ryzyka zawodowego na stanowisku pracownika sprzątaczk pracodawca uwzględnił informacje dotyczące zagrożeń czynnikiem chemicznym, drażniącym, alergizującym i uczulającym, zalecenia jego bezpiecznego stosowania oraz obowiązku stosowania ochrony osobistej. W ww. dokumentacji uwzględniono informacje nt. występujących zagrożeń czynnikiem szkodliwym: natężenia hałasu.

Czynniki biologiczne:

Pracownicy zatrudnieni na stanowisku kucharza oraz nauczyciel praktycznej nauki zawodu-kucharz narażeni są na działanie szkodliwych czynników biologicznych należących do 2 i 3 grupy zagrożenia (mikroorganizmy, bakterie (Salmonella), gronkowiec złocisty, pałeczka jadu kiełbasianego). Łączna liczba wszystkich pracowników wykonujących prace w bezpośrednim narażeniu na w/w szkodliwe czynniki biologiczne wynosi 4 osoby (3 kobiety). Ich głównym źródłem mogą być zanieczyszczenia podczas przetwarzania żywności, produkty spożywcze oraz powierzchnie robocze stanowisk pracy, narzędzia i sprzęt. Pracodawca w ocenie ryzyka zawodowego na stanowisku kucharza nie uwzględnił narażenia na czynnik biologiczny (m. in. Salmonelle). Stwierdzono brak przy wejściu do kuchni znaku ostrzegającego przed narażeniem na czynnik biologiczny. Pracodawca opracował procedurę m.in.: mycia i dezynfekcji rąk, higienicznego korzystania z WC dla pracowników stołówki, rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych i zamrażarek, dezynfekcji jaj, wydawania posiłku i zwrot naczyń, przygotowywania warzyw.

Pracownikom nie zapewniono okresowych szkoleń dla pracowników mających kontakt ze szkodliwym czynnikiem biologicznym. Pracodawca nie przedstawił: rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 3 grupy zagrożenia, rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 3 grupy zagrożenia, procedury bezpiecznego postępowania ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi.

Czynniki szkodliwe:

W dniu kontroli pracodawca nie przedstawił rejestru czynników szkodliwych oraz kart badań i pomiarów. W ocenach ryzyka zawodowego wskazano na narażenie pracowników m.in. na hałas oraz mikroklimat. Pracodawca oświadczył, że nie przypomina sobie aby pomiary były wcześniej wykonywane.

Ponadto w Zespole Szkół Specjalnych w Chełmży nie przeprowadzono oceny stanowisk pracy wyposażonych w monitory ekranowy.

Dokumentacja kontrolna.

Wypełnione w trakcie kontroli formularze nr F/HP/01 „Charakterystyka ogólna kontrolowanego zakładu pracy”, F/HP/02 „Ocena realizacji ogólnych wymogów w kontrolowanych zakładach pracy”, F/HP/03 „Ocena realizacji wymogów w zakresie występowania w środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki” są do wglądu w Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Bydgoszczy, ul. Kujawska 4 (bud. C, pok. 21).

III.2. Wyposażenie użyte podczas kontroli*:

Dokumentacja kontrolna

III.3. Podczas kontroli do badań laboratoryjnych pobrano próbki – nr protokołu/ów*

Nie dotyczy

III.4. Korzystano* z wyników badań i pomiarów:

Nie dotyczy

III.5. Dokumenty oceniane w trakcie kontroli:

- Zaświadczenia o ukończeniu szkoleń w zakresie BHP.
- Badania profilaktyczne pracowników.
- Stanowiskowe instrukcje obsługi maszyn i urządzeń używanych w placówce.
- Instrukcje bhp.
- Karty charakterystyki stosowanych chemikaliów.
- Oceny ryzyka zawodowego.

IV. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli z podaniem przepisów prawnych, które naruszono*:

1. Brak szatni dla pracowników obsługi oraz nauczycieli wychowania fizycznego, co stanowi naruszenie § 111 ust. 1 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (t.j. Dz. U. z 2003r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.) oraz § 6, § 8, § 9 ust.1, § 14, załącznika nr 3 do rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (t.j. Dz. U. z 2003r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.).
2. Brak zapewnienia indywidualnej szafki z podziałem na odzież roboczą i osobistą (pracownikom obsługi, pracownikom kuchni oraz nauczycielom wychowania fizycznego), co stanowi naruszenie § 9 ust. 2 pkt 1, § 11 ust. 1 załącznika nr 3 do rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (t.j. Dz.U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650 z późn.zm.).
3. Brak jadalni dla pracowników kuchni, co stanowi naruszenie § 11 ust. 1 pkt 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki (Dz. U. z 2005r. Nr 81, poz. 716, z późn. zm.).
4. Brak pomieszczenia socjalnego dla pracowników obsługi, co stanowi naruszenie § 111 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (t.j. Dz.U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.).
5. Brak wymiany powietrza w pokoju intendenta, co stanowi naruszenie § 15 ust. 1, § 32 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.) oraz § 9 ust. 1 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. 2003 r. Nr 6, poz. 69 z późn. zm).
6. Brak instrukcji bezpiecznego użytkowania części urządzeń mechanicznych w kuchni oraz niszczarki w sekretariacie, co stanowi naruszenie § 41 ust. 1 pkt 2 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (t.j. Dz.U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.), § 25 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. 2003 r. Nr 6, poz. 69 z późn. zm).
7. Brak rejestru zachorowań na choroby zawodowe i podejrzeń o takie choroby co stanowi naruszenie art. 235 § 4 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. - Kodeks Pracy (t.j. Dz.U. z 2014, poz. 1502 z późn. zm.).
8. Brak przy apteczkach wykazu osób przeszkolonych w udzielaniu I pomocy oraz wykazu osób wyznaczonych do jej udzielania, a także brak apteczki w pokoju nauczycielskim, co stanowi naruszenie § 44 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (t.j. Dz.U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.).
9. Brak znaków ostrzegawczych w miejscach gdzie są przechowywane chemikalia, co stanowi naruszenie § 93 ust. 1 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U. z 2003 r. Nr 169 poz. 1650 z późn. zm.).
10. Nieaktualny spis chemikaliów (środków stosowanych do utrzymania czystości), co stanowi naruszenie art. 221 § 2 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2014 r. poz.

1502 z późn. zm.) oraz art. 25 ustawy z dnia 25 lutego 2011 r. o substancjach chemicznych i ich mieszaninach (t.j. Dz.U. z 2015 poz. 1203).

11. Brak dokumentu potwierdzającego zapoznanie pracowników z karatami charakterystyki substancji chemicznych i ich mieszanin, co stanowi naruszenie § 92 ust.1 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (t.j. Dz.U. z 2003r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.), art. 35 rozporządzenia WE nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2006 r. w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów REACH (dz. U. UE 2006 L 396 z późn. zm.).
12. Brak instrukcji BHP dotyczących prac związanych ze stosowaniem substancji chemicznych i ich mieszanin, co stanowi naruszenie § 41 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (t.j. Dz.U. z 2003 r. Nr 169 poz. 1650 z późn. zm.) oraz art. 237⁴ § 2 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2014 r. poz. 1502 z późn. zm.).
13. Brak uwzględnienia w ocenie ryzyka zawodowego dla pracowników kuchni oraz nauczyciela praktycznej nauki zawodu - kucharza narażenia na czynnik biologiczny, co stanowi naruszenie § 7 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005 r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki (Dz. U. z 2005r. Nr 81, poz. 716, z późn. zm.).
14. Nieaktualne oceny ryzyka zawodowego lub brak ocen ryzyka zawodowego, co stanowi naruszenie § 39a rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (t.j. Dz. U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.) oraz art. 226 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks Pracy (t.j. Dz. U. z 2014 r., poz. 1502 z późn. zm.).
15. Brak zapoznania się pracowników z oceną ryzyka zawodowego, co stanowi naruszenie § 39c rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (t.j. Dz. U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.) oraz art. 226 ust. 2 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks Pracy (t.j. Dz. U. z 2014 r., poz. 1502 z późn. zm.).
16. Brak znaków ostrzegających przed zagrożeniem biologicznym w kuchni i pracowni gastronomicznej, co stanowi naruszenie § 7 pkt 7 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki (Dz. U. z 2005r. Nr 81, poz. 716, z późn. zm.).
17. Brak potwierdzenia przeszkolenia pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do grupy 3 zagrożenia, co stanowi naruszenie przepisu § 7 pkt 11 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki (Dz. U. z 2005r. Nr 81, poz. 716, z późn. zm.).
18. Brak rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 3 grupy zagrożenia, co stanowi naruszenie § 7 ust. 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki (Dz. U. z 2005r. Nr 81, poz. 716 z późn. zm.)

19. Brak rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 3 grupy zagrożenia, co stanowi naruszenie § 7 ust. 14 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki (Dz. U. z 2005r. Nr 81, poz. 716 z późn. zm.).
20. Brak procedury bezpiecznego postępowania ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi, co stanowi naruszenie § 7 ust. 11 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki (Dz. U. z 2005r. Nr 81, poz. 716 z późn. zm.).
21. Brak rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, co stanowi naruszenie § 18 ust. 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 2 lutego 2011r. w sprawie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (Dz. U. z 2011r. Nr 33, poz. 166) oraz art. 227 § 1 pkt 2 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. - Kodeks Pracy (t.j. Dz. U. z 2014 r. poz. 1502 z późn. zm.).
22. Brak badań i pomiarów hałasu i mikroklimatu w kuchni, co stanowi naruszenie art. 227 § 1 pkt 2 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. - Kodeks Pracy (t.j. Dz. U. z 2014 r. poz. 1502 z późn. zm.) oraz § 2, § 13, § 17 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 2 lutego 2011 r. w sprawie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (Dz.U. z 2011 r. Nr 33, poz. 166).
23. Brak oceny warunków pracy na stanowiskach obsługi monitora ekranowego, co stanowi naruszenie § 5 ust.1 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 1 grudnia 1998r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowiskach wyposażonych w monitory ekranowe (Dz.U. z 1998r. Nr 148, poz. 973).

Proponowany termin usunięcia nieprawidłowości:

- pkt 6-23 do dnia 31 grudnia 2015 r.

- pkt 1-5 do dnia 29 lutego 2016 r.

V. Wykaz dokumentów załączonych do protokołu*

Nie dotyczy

VI. Uwagi i zastrzeżenia osób uczestniczących w kontroli.

Wnoszą/nie wnoszą** uwagi i zastrzeżenia do opisanego w protokole stanu faktycznego:

.....

VII. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w protokole w pkt. nie nałożono/ nałożono** mandat karny na

.....

(imię i nazwisko, stanowisko)

..... w wysokości..... na podstawie art.

(nr mandatu karnego)

(podstawa prawna)

Upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia..... nr

Poprawki i uzupełnienia do protokołu – naniesiono/nie naniesiono**

..... kierownik samochodu - Krzysztof Wierbowli

.....

(podać: numer strony protokołu, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

Protokół został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany/odmówiono podpisania.**

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy wpisać powód odmowy podpisania protokołu.

Dokonano/nie dokonano wpisu w książce kontroli sanitarnej i książce kontroli****

Wydano/nie wydano na podstawie art. 31. §1 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej doraźne zalecenia, uwagi i wnioski, które wpisano w książkę kontroli sanitarnej ****

Data i godz. zakończenia kontroli: 02.09.2015 r. godz. 12⁰⁰

Łączny czas kontroli: 3 godziny

in. Unit Europejskiej
ul. Stefana Kardynała Wyszyńskiego 7
87-140 Chajmża
tel./fax 56 675 56 80, 56 675 07 45

Hanna Jęszke
(podpis i/lub pieczęć strony /przedstawiciela kontrolowanego zakładu)

Urszula Makarska
(podpis osób obecnych podczas kontroli)

Wojewódzka Stacja Sanitarno-
-Epidemiologiczna w Bydgoszczy
Oddział Prewencji Chorób Zawodowych

Aleksandra Cegłowska
mł. asystent Aleksandra Cegłowska
(podpis i /lub pieczęć osoby(osób)kontrolującej(ych))

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU PRZEZ STRONĘ

Protokół kontroli sanitarnej otrzymałem (-am) w dniu 14.09.2015

Dyrektor
Hanna Jęszke
(podpis i pieczęć osoby odbierającej protokół)

POUCZENIE: Strona/osoba upoważniona w terminie **7 dni** od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą warunków skontrolowanego zakładu/obiektu w czasie i miejscu trwania kontroli.
Strona na każdym etapie postępowania ma prawo wglądu w dokumentację w siedzibie Stacji.

* - w przypadku odpowiedzi negatywnej należy wpisać „nie dotyczy”
** - właściwe zakreślić