

## Ocenjevanje tveganj pri delu kuharja s pomočjo orodij OiRA

Dr. Aleš Jug

Nataša Kramar

Na delovnem mestu je pomembno zagotavljanje varnosti in zdravja pri delu. Medtem ko predpisi opredeljujejo zahteve na tem področju, ima glavno in ključno vlogo v zagotavljanju varnosti delodajalec, ki mora skupaj z zaposlenimi pripraviti ustrezen program varnosti in zdravja pri delu. Eden od pripomočkov za ocenjevanje tveganj na delovnem mestu je tudi orodje OiRA (Online interactive Risk Assessment). Prispevek opisuje pomen in vlogo orodja OiRA pri oceni tveganj in izboru ustreznih ukrepov za zmanjšanje le teh na delovnem mestu kuharja.

Delo kuharja je raznoliko, kuhar naroči in prevzame živila in drugo blago za pripravo obrokov hrane. Pripravi in očisti živila, izdeluje hladne in tople jedi ter sladice. Pri delu mora skrbno paziti na higieno in čistočo v kuhinji. Kuhar uporablja različne vire energije, kot so elektrika, plin ali para ter tehnične in mehanske naprave. Uporablja kahalno, namizno servirno in transportno posodo, pribor in kuhinjsko orodje: stroje za mehansko obdelavo, univerzalni stroj s priključki, lupilnik za gomoljasto zelenjavo, stroj za pranje zelenjave, stroje za mletje mesa, sekljanje, rezanje in žaganje, stroje za stepanje in ožemanje, stroje za obdelavo in oblikovanje testa; termične naprave, štedilnik, kotle za kuhanje, prekucne ponve, pečico za meso in slaščice, cvrtnik, žar in raženj, parne konvekcijske peči in kahalne avtomate, grelne pulte, pomivalne naprave. Poleg tega pa še hladilne naprave in stroj za sladoled.

Med delovno opremo kuharja sodi tudi posoda za pripravo jedi, za kuho, za serviranje ter za odpadke, termična posoda in posoda za kuhanje pod povečanim pritiskom, različno orodje in drobn inventar. Za prenašanje in prevoz živil in jedil mu služijo transportni vozički, tekoči trak in dvigala. Za delo potrebuje tudi kuhinjsko perilo ter čistilno orodje in pripomočke, krpe, gobe, krtače, metle in omela. Za vzdrževanje čistoče se kuhar poslužuje mehanskih in kemičnih čistilnih sredstev ter dezinfekcijskih sredstev. Kuhar je pri delu je oblečen v delovno obleko, ima pokrivalo in je ustrezno obut.

Kuhar je izpostavljen najrazličnejšim nevarnostim kot so mehanske nevarnosti (urezi in vbodi), nevarnosti opeklin, nevarnosti zaradi električnega toka idr. Dela stoje z obračanjem, pripogibanjem, poseganjem, dviganjem in prenašanjem lažjih in srednje težkih bremen. Zato poklic ni priporočljiv za osebe s ploskimi stopali. Izpostavljeni so tudi nevarnim snovem in biološkim agensom. Orodje OiRA za kuharje posebej obravnava tveganja, ki so pomembna z vidika delovnega okolja (kuhinje), kjer so pogosto problematične

mikroklimatske razmere (toplotne razmere, vlaga, gibanje in izmenjava zraka). Posebno poglavje se nanaša tudi na osebno varovalno opremo in varnostne znake.

Spletno orodje OiRA »Online interactive Risk Assessment« je pripomoček, ki želi delodajalcem in delavcem približati eno najpomembnejših orodij zagotavljanja varnosti in zdravja pri delu, in sicer ocenjevanje tveganja. Orodje je **brezplačno**, enostavno dosegljivo na spletu in uporabniku prijazno, ciljno usmerjeno in prilagojeno posameznim dejavnostim ter popolnoma prilagodljivo. Orodje OiRA uporabnika vodi skozi bistvene faze ocenjevanja tveganja na delovnem mestu kuharja, omogoča pa tudi izdelavo načrta ukrepov ter izdelavo poročila.

The screenshot displays the OiRA web application interface. On the left is a dark sidebar with navigation options: 'Priprava', 'Identifikacija + Ocena', 'Načrt ukrepov', 'Poročilo', 'Status', and 'Pomoč'. The main content area is divided into two columns. The left column contains a table of contents with 12 numbered items, including 'Zagotavljanje varnosti in zdravja delavcev pri delu', 'Objekt', 'Delovno okolje /splošne zahteve za delovne in pomožne prostore', 'Delovna oprema', 'Delovno mesto', 'Biološki dejavniki', 'Nevarne snovi', 'Osebna varovalna oprema', 'Zdravje pri delu', 'Ravnanje v primeru nezgode pri delu, požara ali resne in neposredne nevarnosti', 'Požarna varnost', and 'Vaša dodana tveganja'. The right column features a section titled 'Kuhar' with explanatory text and a button labeled 'Začni z identifikacijo tveganj'.

Slika 1: Faze med uporabo orodja OiRA

Trenutno (2016) so v Sloveniji aktivna orodja OiRA za dejavnosti:

- Delo v frizerski dejavnosti
- Cestni transport
- Delo v mizarski delavnici
- Delo v pisarni
- Čistilni servisi
- Delo v gradbeništvu
- Pek
- Mesar
- Trgovec
- Avtoserviser
- Slikopleskar/črkoslikar/fasader
- Elektroinštalater
- Krovec
- Kovinar
- Parketar
- Vulkanizer

- Kuhar

V orodje OiRA se lahko prijavi vsak, ki ima dostop do računalnika ali pametnega telefona ter elektronski naslov, s katerim se registrira v aplikacijo. Delavce orodje OiRA motivira k aktivnemu sodelovanju pri postopku ocenjevanja tveganja, saj lahko sami raziskujejo spletno orodje, sami izvajajo ocenjevanje ter se pri tem seznanjajo s tveganji pri delu, ki ga opravljajo.

Interaktivno orodje OiRA, namenjeno kuharjem obsega osnovni opis nevarnosti, ki jim je pri delu izpostavljen kuhar. S tem ter predlaganimi ukrepi, kako zmanjšati tveganja orodje OiRA spodbuja k dejavnemu sodelovanju z delodajalci, saj svoje ugotovitve lahko neposredno sporočajo vodstvu ter s tem pripomorejo k izboljšavam v delovnem okolju oziroma na delovnih mestih. Posebna rubrika orodja OiRA za kuharje je namenjena promociji zdravja na delovnem mestu, kar so skupna prizadevanja delodajalcev, delavcev in celotne družbe za izboljšanje zdravja in dobrega počutja na delovnem mestu. Za njeno izvajanje je odgovoren delodajalec.

Osrednji cilj in namen orodja OiRA je, da tveganja ne delovnem mestu delavcu skupaj z delodajalci ocenijo sami in tako skupaj spoznajo nevarnosti in tveganja, ki izhajajo iz dela. Pri ocenjevanju tveganja z orodjem OiRA morajo delavci in vodstveno osebje tesno sodelovati, da bi našli skupne učinkovite rešitve, kar pomembno za preprečevanje tveganj. Orodje OiRA je več kot odličen pripomoček za spodbujanje tovrstnega sodelovanja ter s tem komunikacije in motiviranosti za zdravo in varno!

Orodja OiRA so dostopna na spletnem naslovu MDDSZ oz. EU OSHA:

<http://www.osha.mddsz.gov.si/oira-ocenjevanje-tveganja>

<http://www.oiraproject.eu>

---

## **Agencija za varnost in zdravje pri delu in orodja OiRA**

**Agencija za varnost in zdravje pri delu (EU-OSHA)** s svojimi aktivnostmi prispeva k temu, da so delovna mesta v Evropi varnejša, bolj zdrava in produktivna.

**Strategija Evropske skupnosti za varnost in zdravje pri delu** je narekovala razvoj enostavnega spletnega orodja za lažjo izvedbo ocenjevanja tveganja kot pomembnega načina organizacije preventivnih aktivnosti na delovnem mestu. Več sto tisoč podjetij po vsej Evropi redno ocenjuje tveganja. Analiza raziskav o podjetjih ESENER (<http://www.esener.eu>) pa je pokazala, da imajo številna **mikro in mala podjetja določene težave** pri ocenjevanju tveganja in sprejemanju preventivne politike na splošno.

Orodje OiRA naj bi imelo s potencialnim občinstvom v približno 20-ih milijonih mikro in malih podjetij v Evropski uniji (EU-27) ključno vlogo pri preoblikovanju Evrope v varnejše, bolj zdravo in bolj produktivno delovno okolje.

EU-OSHA je z Ministrstvom za delo, družino, socialne zadeve in enake možnosti sklenila Memorandum o razvoju, rabi in vzdrževanju orodja OiRA v Sloveniji. Pri pripravi slovenske različice sodelujejo razvijalci orodja OiRA, Ministrstvo za delo, družino, socialne zadeve in enake možnosti, Inšpektorat RS za delo in socialni partnerji.

Obiščite: <http://www.oiraproject.eu>