

# MUNKAVÉDELMI TÁJÉKOZTATÓ KÉZIKÖNYV

szálláshely-szolgáltatás, vendéglátás ágazatban  
dolgozó munkavállalók részére



**Írta:** Kömöz Gergely  
biztonságtechnikai mérnök,  
munkavédelmi szakmérnök

**Grafika:** Fejér Anna

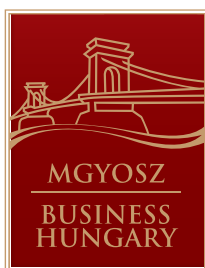
**Lektorálta:** dr. Böröcz Lajos  
főtitkár, VIMOSZ

**Szerkesztés, nyomda:** X-TRA Média Kft.  
2018. február

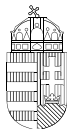
**GINOP-5.3.4-2016-2017-00029**

**A munkahelyi egészség és biztonság fejlesztése  
a szálláshely-szolgáltatás, vendéglátás ágazatban**

Konzorciumi partnerek:



**SZÉCHENYI** 



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

Európai Unió  
Európai Szociális  
Alap



**BEFEKTETÉS A JÖVŐBE**

Egy 2016-ban hozott rendelkezés szerint 2017-től 20 fő felett foglalkoztató vállalkozásoknál kötelező munkavédelmi képviselőt választani. Ez a szabályozás-változás ismét a munkavédelem fontosságára irányította a figyelmet.

### **Miért fontos ez?**

2016-ban a szálláshely-szolgáltatás, vendéglátás ágazat 183 300 főt foglalkoztatott. 2017. első háromnegyed évében 425 munkabaleset (három munkanapot meghaladó munkaképtelenség) történt a szálláshely-szolgáltatás, vendéglátás ágazatban. 2016-ban ez a szám 667 volt (ebből 2 halálos kimenetelű volt, 1 súlyos csonkolással és 1 egyéb súlyos sérüléssel járt), 2015-ben pedig 634 (ebből 1 halálos kimenetelű volt, 2 súlyos csonkolással és 1 egyéb súlyos sérüléssel járt). Ugyanakkor ebben az ágazatban tömegesek a három napot el nem elérő, vagy betegállománnyal egyáltalán nem járó apróbb égések, vágások is. Az ágazat munkavédelmi helyzetéről készített felmérésből kiderült, hogy a létszámhiány okozta pszichoszociális kockázatot értékelték a legveszélyesebbnek a dolgozók. A vendéglátás és a szállodaipar területét vizsgálva fokozódó problémát jelent az alkalmazotti elvándorlás, a szakképzett munkaerő hiánya, a dolgozók átlag életkorának növekedése.

A problémák enyhítésében segíthet a munkavédelem fejlesztése, nagyobb odafigyelés, a megelőzés csökkentheti a kiesett időket. Ez irányba mutat a kormányzat által megfogalmazott stratégiai cél is: javuljon a munkahelyi egészség és biztonság és a munka minősége, ezáltal a vállalkozások és a munkavállalók alkalmazkodóképessége.

A biztonságosabb munkahely az életminőség javításához is hozzájárul.

A Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetsége (VIMOSZ) a Munkaadók és Gyáriparosok Országos Szövetsége(MGYOSZ) és a Vendéglátó és Turisztikai Szakszervezet (VISZ) konzorciumban elnyerte azt a Nemzetgazdasági Minisztérium által kiírt pályázatot, amely lehetőséget teremt az 1993.évi XCIII. törvény, 2016. július 8-tól hatályos módosításainak beillesztésével elkészült tájékoztató anyagok széleskörű elterjesztésére, országsszerte számos tájékoztató és képző rendezvény megtartására.

A pályázat keretében a munkavállalóknak készült tájékoztató füzetet tartja kezében, ennek anyagai, illetve további tájékoztató anyagok találhatóak a [www.biztonsagosvendeglatas.hu](http://www.biztonsagosvendeglatas.hu) oldalon is.

A pályázat címe:

**GINOP-5.3.4-2016-2017-00029**

**A munkahelyi egészség és biztonság fejlesztése a szálláshely-szolgáltatás, vendéglátás ágazatban**

A munkavédelem egyik alapvető feladata, hogy megelőzze a munkabalesetek bekövetkezését, foglalkozási megbetegedések kialakulását.

Ennek a feladatnak egyik eszköze, hogy a munkáltató megfelelő információkkal lássa el a munkavállalókat az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés érdekében. Az információk átadására számos technikai megoldás létezik. Jelen biztonsági kézikönyvben összegyűjtöttük azokat a jellemző veszélyforrásokat, kockázatokat, amelyek a munkavállalókat érhetik a szálláshely-szolgáltatás, vendéglátás ágazatában.

A kézikönyv elkészítése során törekedtünk arra, hogy a jogszabályokban megtalálható információk egy helyen, szemléletesen illusztrálva, könnyen érthető módon legyenek meg.

A kézikönyv alkalmazásával megtörhetjük a monoton, a munkavállalók részéről sokszor unalmasnak titulált szóbeli munkavédelmi oktatások egyhangúságát.

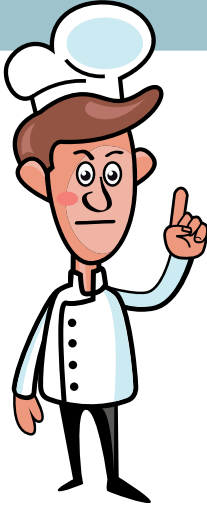
A munkavállalók alapvető joga az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzési körülmények megléte, amely csak akkor valósulhat meg, ha a munkáltató lépéseket tesz ennek érdekében. Előzzük meg a baleseteket, ne egy esemény bekövetkezése után váljon fontossá a munkavédelem.

Egy klasszikust idézve:

„A baj előtt egy perccel még nem volt semmi baj.”

## MUNKAVÁLLALÓ JOGOSULT MEGKÖVETELNI:

az egészséget nem veszélyeztető munkavégzés lehetőségét,  
a betanulási lehetőséget,  
ismeretek rendelkezésre bocsátását



a munkavégzéshez munkavédelmi szempontból szükséges felszerelések,  
munka- és védőeszközök,  
az előírt védőítal, valamint  
tisztálkodási szerek,  
tisztálkodási lehetőség biztosítását

az egészséget nem veszélyeztető  
és biztonságos munkavégzés  
feltételeit

## A MUNKAVÁLLALÓ JOGOSULT MEGTAGADNI A MUNKAVÉGZÉST,

ha azzal életét, testi épségét vagy egészségét közvetlenül  
és súlyosan veszélyeztetné.

Ha a munkáltató utasításának teljesítésével  
másokat veszélyeztetne közvetlenül és/vagy  
súlyosan, annak teljesítését meg kell tagadnia.



Veszélyeztetésnek minősül különösen a szükséges védőberendezések,  
az egyéni védőeszközök működésképtelensége, védelmi képességének  
csökkenése, ill. hiánya.

A munkavállalót nem érheti hátrány az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés követelményeinek megvalósítása érdekében történő fellépéséért.

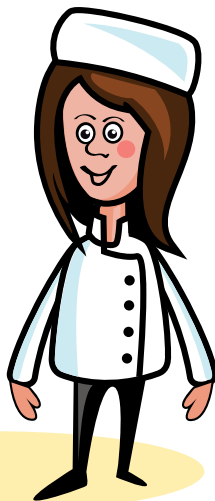
# MUNKAVÁLLALÓ KÖTELESSÉGEI:

munkahelyén az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzésre alkalmas állapotban megjelenni és a munkát így végezni

a rendelkezésre bocsátott munkaeszköz biztonságos állapotáról a tőle elvárható módon meggyőződni, azt rendeltetésének megfelelően használni, a számára meghatározott karbantartási feladatokat elvégezni

az egyéni védőeszközt rendeltetésének megfelelően használni és a tőle elvárható tisztításáról gondoskodni, annak elhasználódása, vagy védelmi képességének csökkenése esetén ezt felettesének jelenteni

munkaterületen a fegyelmet, rendet, tisztaságot megtartani



a munkája biztonságos elvégzéséhez szükséges ismereteket elsajátítani és azokat a munkavégzés során alkalmazni



a részére előírt orvosi vizsgálaton részt venni, a munkavédelmi oktatásokon részt venni, a balesetet, sérülést, rosszullétet azonnal jelenteni

a veszélyt jelentő rendellenességet, üzemzavart tőle elvárható módon megszüntetni, vagy erre intézkedést kérni

**FIGYELEM!!!** A munkavállaló önkényesen nem kapcsolhatja ki, nem távolíthatja el és nem alakíthatja át a biztonsági berendezéseket.

# MUNKABALESETEK



## Baleset:

az emberi szervezetet ért olyan egyszeri külső hatás, amely a sérült akaratától függetlenül, hirtelen vagy aránylag rövid idő alatt következik be és sérülést, mérgezést, vagy más (testi, lelki) egészségkárosodást, illetőleg halált okoz

## Munkabaleset:

az a baleset, amely a munkavállalót a szervezett munkavégzés során, vagy azzal összefüggésben éri, annak helyétől és időpontjától és a munkavállaló (sérült) közrehatásának mértékétől függetlenül



## Munkabalesetek jelentése:

- Súlyosságtól függetlenül mindent jelenteni kell az okok feltárása, megszüntetése érdekében. Ha később súlyosabbra fordul a sérülés, ennek hiányában nem bizonyítható, hogy a munkahelyen történt az esemény.
- Lehető leghamarabb jelenteni kell a szükséges intézkedések mielőbbi megvalósulása, a kivizsgálás pontossága miatt.
- Nem a bűnös megkeresése a cél, hanem a hasonló balesetek megakadályozása.
- A baleset helyszínét a kivizsgálásig érintetlenül kell hagyni.



## Leggyakoribb sérülések a konyha területén

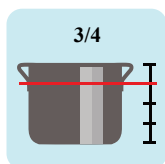
### • Csúszásveszély

Nem megfelelően zsírtalanított, felmosott padozaton könnyen el lehet csúszni. Az ilyen balesetek törést, ficamot okozhatnak.



### • Forrázás, égés veszély

Forró étellel edényt maximum 3/4-ig szabad tölteni. Egy személy maximum 10 liter űrtartalmú meleg, vagy forró ételt vihet, emelhet.



Maximum  
10 liter

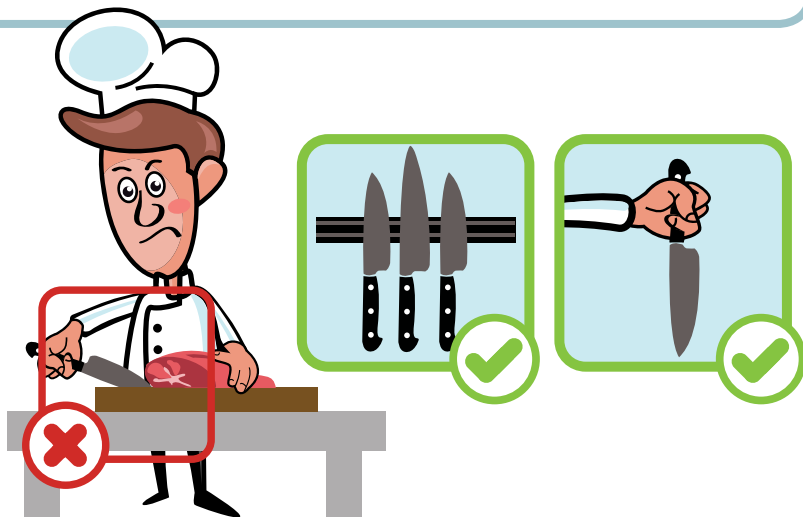
### • Forgó gépek

Működő forgó gépbe nyúlni tilos és balesetveszélyes. Tilos a védőburkolat kiiktatása használat alatt. Az ilyen baleset zúzódással, vágással, csonkolással végződhet.



## • Vágás, szúrás veszély

A konyhán előforduló balesetek nagy része vágásból adódik.  
Késeket rendezetlenül hagyni tilos.  
Saját testünk irányába ne vágjunk, közlekedés során a késeket a padozat felé kell fordítani.



## • Áramütés

Csak olyan elektromos berendezésen szabad munkát végezni, melynek műszaki állapota kifogástalan, és rendelkezik “megfelelő” minősítésű érintésvédelmi méréssel. Áramütés vagy annak gyanúja esetén azonnal értesítsük a közvetlen munkahelyi vezetőköt!



# EGYÉNI VÉDŐESZKÖZÖK

## egyéni védőeszköz:

minden olyan eszköz, amelyet a munkavállaló azért visel, vagy tart magánál, hogy az a munkavégzésből, a munkafolyamatból, illetve a technológiából eredő kockázatokat az egészséget nem veszélyeztető mértékűre csökkentse

Az egyéni védőeszközök lehetséges sérülésektől, foglalkozási megbetegedésektől védenek meg!

## Jellemzőbb egyéni védőeszközök a konyhán:

Védőkesztyű és védőszemüveg  
a vegyszerek ellen



Védőkesztyű a hőhatások ellen



Csúszásgátló védőcipő



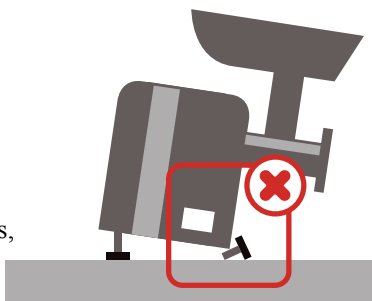
Az egyéni védőeszközök viselése kötelező, a dolgozó ez alól önkényesen nem mentheti fel magát.

Az a munkavállaló, aki a munkáltató által igazoltan átadott védőeszközt nem viseli, a munkavédelmi hatóság által pénzbüntetéssel sújtható.

## Kereskedelmi és Vendéglátóipari Biztonsági Szabályzat (30/1995. IKM rendelet)

### Vendéglátó-ipari gépek, berendezések, eszközök és anyagok kezelése, használata

- Munkaeszköznek a munkavégzés teljes időtartama alatt megfelelő állékonynak, eldőlés ellen biztosítottnak kell lennie.
- Főzőüst leeresztő szelepét megfelelő biztosítás alkalmazásával az akaratlan kinyílás, illetve kinyitás ellen védeni kell.

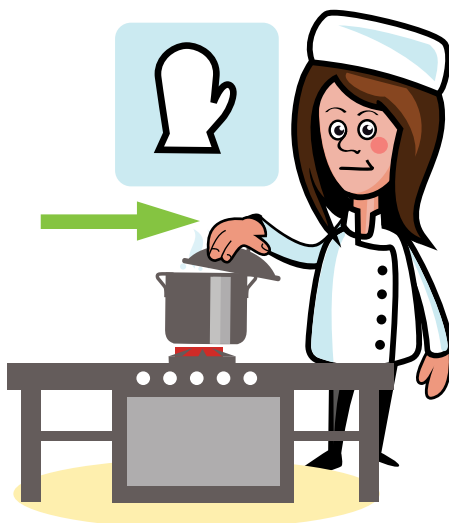


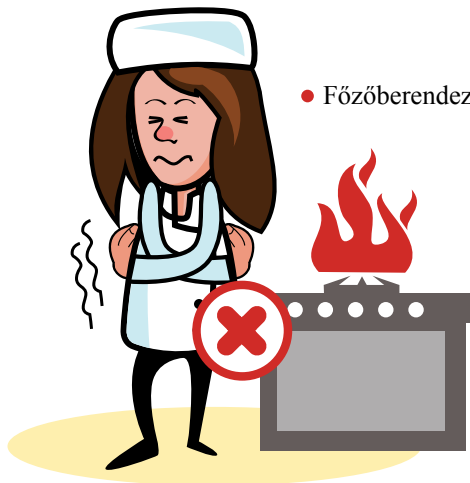
- Gépi berendezés belső terébe nyúlni, ott bármilyen munkát végezni csak a hajtómotor kikapcsolása, a forgó-, mozgó alkatrészek leállítása és hálózatról történő leválasztása után szabad.

- Nyomás alatt lévő főzőüstből az ürítést csak a belső nyomás megszüntetése után és fokozatosan szabad megkezdeni.
- Gépet, gépkatrészt tisztítani, karbantartani csak biztonságos kézeszközzel, szerszámmal szabad.



- Forró edények megfogásához, sütőberendezések forró lemezeinek és rácsainak elszedéséhez e célra kialakított segédeszközt és fogóruhát kell használni.
- Edények fedőjét kézi leemeléskor a test felé húzva kell felemelni.





- Főzőberendezést fűtésre használni tilos!

- Forró folyadék keveréséhez vagy forró zsíradékba történő mártogatáshoz, sütéshez hosszú nyelű villát, fogót kell használni.
- Forró étellel vagy folyadékkal telt fedetlen edény, vagy üst fölé hajolni vagy felette átnyúlni tilos!

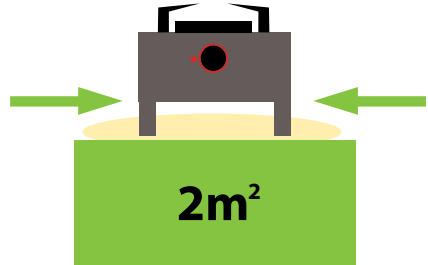


- Forró zsíradékkal, vagy folyadékkal telt edényt munkaasztalra, illetve tűzhelyre csak teljes alapterületével szabad elhelyezni.
- Konzervet csak konzervnyitóval szabad felbontani.

- Tűz- és robbanásveszélyes anyaggal átitatott ronggyal vagy más eszközzel tüzelő- és fűtőberendezést begyűjtani, valamint tisztítani tilos!



- Főzőszámolyok háromoldali megközelíthetőségét biztosítani kell! A számolyok előtt legalább 2m<sup>2</sup> kezelőteret kell biztosítani.



- Forró anyagot tartalmazó edényt a padlóra helyezni tilos!



- Ételkészítésre csak jól rögzített fülekkel, illetve nyelekkel ellátott edényeket szabad használni.



- Lépcsőn forró ételt – az adagoltakat kivéve – csak légmentesen zárt edényben szabad szállítani
- Forró ételt tartalmazó edény kézi szállítása előtt meg kell győződni arról, hogy a szállítási útvonal szabad, csúszásmentes.



Húst, vagy hússzeleteket a testtel ellentétes irányú mozdulatokkal kell a zsírba helyezni.



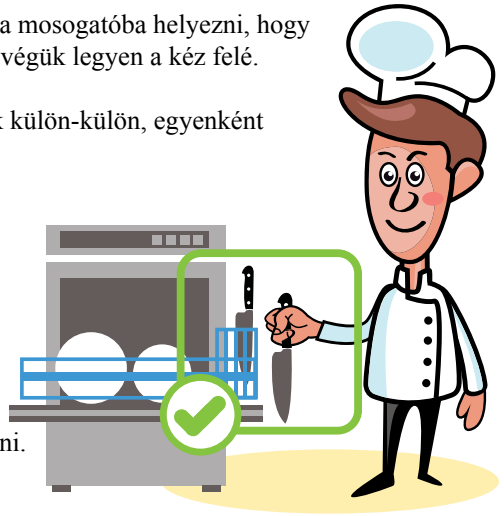
- Sérült edényeket, tányérokat, üvegárut, evőeszközt használni tilos!
- A mosogatóban úgy kell az edényeket elhelyezni, hogy azok ne csússzanak és ne dőljenek el.



- Mosogatás és tárolás során üvegpoharakat egymásba helyezni tilos!

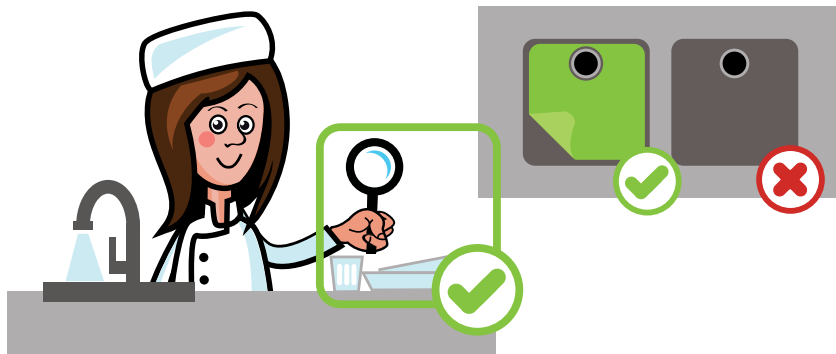


- Késeket, villákat, bárdokat úgy kell a mosogatóba helyezni, hogy hegyük egy irányba álljon és tompa végük legyen a kéz felé.
- Késeket és egyéb szerszámokat csak külön-külön, egyenként szabad elmosni.
- Bárdot, kést, fenőacélt, illetve más kéziszerszámot csak az erre kijelölt helyen szabad tárolni.
- Közlekedésnél a kés, vagy villa hegyét a föld felé kell tartani.
- Henteskést csak tokban lehetszállítani.



- Hús feldolgozásakor a vágás iránya az emberi testtel ellentétes legyen.
- Nyers hús bontásához és csontozásához húsipari védőkötény és lánckesztyű használata kötelező.
- Halat bontani, filézni rögzített vágódeszkán kell.

- Mosogatás előtt meg kell győződni az edények, evőeszközök, üvegáruk épségéről.
- Mosogatómedence aljára gumi- vagy műanyaglapot kell helyezni, amelyet tisztán kell tartani.



- Hűtőszekrény vagy hűtőpult leolvasztását a hálózatról történt leválasztás után szabad végezni.
- Vágó, fészítőeszkőzzel a jeget eltávolítani nem szabad.



- Kávéfőző üzemeltetése közben a nyomásmérőt rendszeresen ellenőrizni kell. Ha a vízállás nem éri el az előírt szintet, vagy azt meghaladja, továbbá, ha a nyomás értékhatára a megengedettet meghaladja, a gépet ki kell kapcsolni.
- A kávéfőző gőzszelepét megnyitni csak akkor szabad, ha a kezelő úgy helyezkedett el, hogy a hirtelen kitóduló gőz sérülést nem okozhat.



- Húsdarálóba húst a gép tálcájáról csak tömőfa segítségével szabad adagolni.
- Hűtőkamra feltöltéséhez a munkát végző részére hideg elleni védelmet nyújtó egyéni védőeszközt kell biztosítani.
- Sonka- és szalámiszeletelő gépnél a szeletelendő anyagot csak rögzítőszán segítségével szabad a körkéshez tolni.
- Örlő gépet garat nélkül nem szabad üzemeltetni.



# TAKARÍTÁS



- Tisztító-, fertőtlenítő szereket eredeti csomagolásban, felirattal ellátva, külön helyiségben kell tárolni.
- Tisztításra, fertőtlenítésre kizárólag engedélyezett tisztító-, fertőtlenítő szerek használhatók fel.

- Háztartási porszívó porzsákjának cseréjét csak a készülék csatlakozó zsinór falaljzatból történt kihúzása után szabad elvégezni.
- Porszívót tilos törött vagy hiányos burkolattal használni!



- Üvegfelületek tisztítása előtt meg kell győződni arról, hogy repedés nincs-e a tisztítandó felületen.
- Nyílászárók tisztításakor biztosítani kell, hogy a munka elvégzéséhez megfelelő tér álljon rendelkezésre.
- Külső üvegfelület a helyiség belsejéből csak akkor tisztítható, ha az kihajolás nélkül, biztonságosan elérhető.

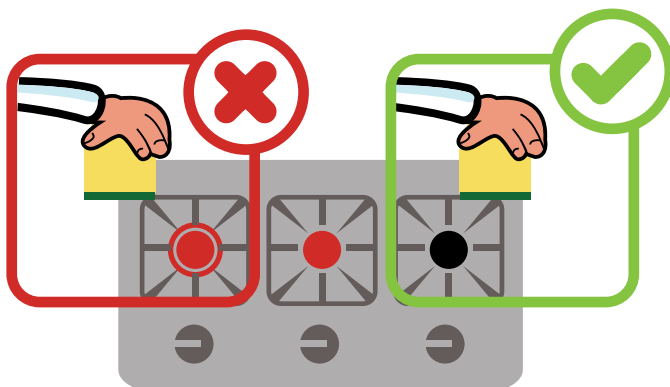
- Felmelegedett lámpaburát, izzót vizes ronggyal tisztítani tilos!

- A nyílászáró tisztítását csak megfelelő kétágú, többcélú-, vagy pódiumlétráról, illetve fellépőről szabad végezni. Az előbbieket helyett asztalból, székből, ládából összeállított állványról a munkavégzés tilos!

- 3 méternél magasabban lévő ablakszerkezetek tisztítását sem támasztó, sem kétágú létráról elvégezni nem szabad. Ebben az esetben a munkavégzést hidraulikus, vagy pneumatikus működtetésű emelőplatóval, vagy emelőkosárral kell elvégezni.



- Konyhák takarításánál meg kell határozni azokat az eszközöket, amelyek felmelegedett állapotuk miatt égési sérülést okozhatnak. A takarítást úgy kell elvégezni, hogy a berendezésekhez csak akkor nyúljunk, ha már kihűltek.



- Konyhában, egyéb főzőhelyiségekben a műszakok befejezését követően – szükség esetén a műszak alatt is – takarítani kell.
- Konyhákban a padozatra kerülő kiömlő folyadékot, zsíros ételmaradékot rögtön el kell távolítani.



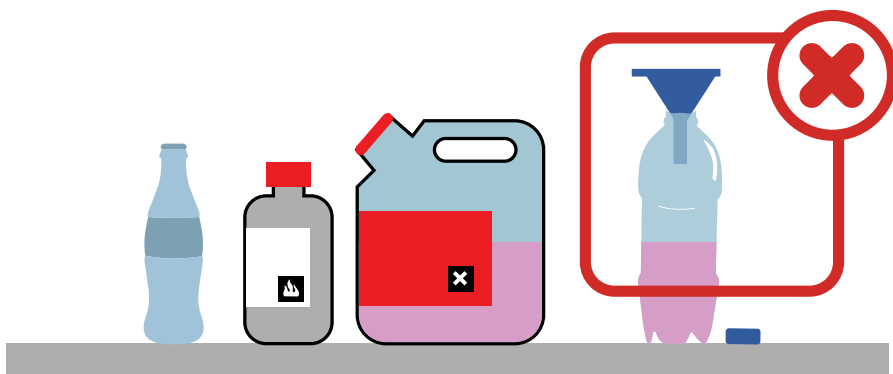
- Konyhaiipari gépeket, berendezéseket úgy kell tisztítani, hogy azokon élelmiszerek ne maradjanak.
- Élelmiszerek készítésére, feldolgozására szolgáló helyiségeket, padozatot, falakat csak engedélyezett tisztítószeres oldattal szabad mosni.
- A takarítás során keletkezett hulladék és szemet gyűjtésére zárható, könnyen tisztítható és fertőtleníthető anyagból készült gyűjtőedényt kell használni. Az edényeket kiürítés után tisztítani és fertőtleníteni kell. A szerves és szervesetlen hulladékot elkülönítve kell tárolni.



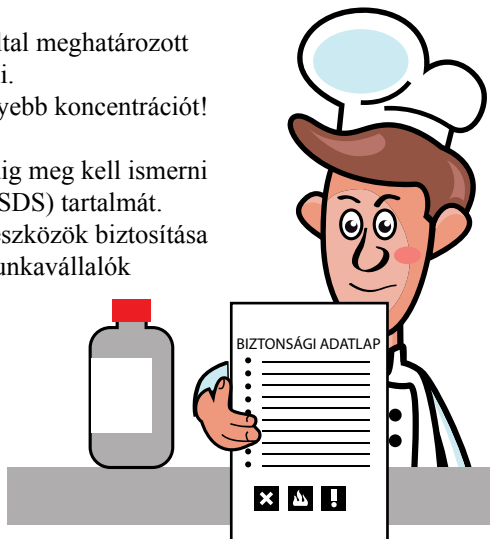
- A hulladéktároló kosarak ürítésénél fokozott figyelemmel kell eljárni!
- Kézzel a kosarakba nyúlni tilos! Az ilyen tevékenység kézsérüléssel, fertőzésveszéllyel járhat.
- Törött üvegpoharakat, tányérokat csak erre a célra kialakított, kellő szilárdságú szemetes tárolóban szabad tárolni, hogy a bármilyen további sérülést megakadályozzunk.



- Azokon a területeken, ahol a takarítás miatti nedves padozat csúszásveszélyes lehet, ott azt megfelelően, táblával kell megjelölni. Jellemzően ilyen területek lehetnek a vendégek által látogatott területek.
- Élelmiszer tárolására szolgáló edényben még átmenetileg is szigorúan tilos veszélyes anyagot, tisztítószeret tárolni.



- A tisztítószerket csak a gyártó által meghatározott koncentrációban szabad használni.
- Ne használjon az előírtnál töményebb koncentrációt!
- Vegyszerek használata előtt mindig meg kell ismerni azok Biztonsági adatlapjának (MSDS) tartalmát.
- A gyártó által előírt egyéni védőeszközök biztosítása a munkáltató, viselése pedig a munkavállalók kötelessége.



## MUNKAVÉGZÉS MAGASBAN, LÉTRÁN

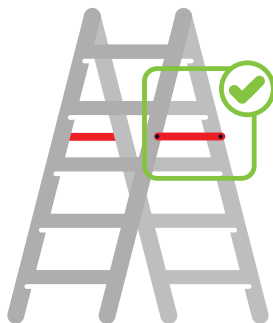
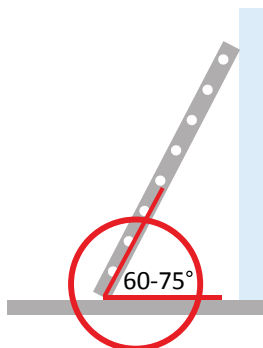
### **Magasban levő munkahelyen ideiglenesen végzett munka:**

az 1 méternél nagyobb szintkülönbségen végzett, nem állandó jellegű, rövid ideig tartó munka, ahol a biztonsági és ergonómiai követelményeknek megfelelő munkahelyi körülmények nem biztosítottak.

- Magasban ideiglenes munkavégzésre csak akkor kerülhet sor, ha az időjárási feltételek a munkavállaló egészségét és biztonságát nem veszélyeztetik.
- A létra fellépői, illetve fokai munkaszintként akkor használhatók, ha más biztonságosabb munkaeszköz alkalmazása nem indokolt a tervezett használat rövid ideje, vagy a helyszín olyan adottságai miatt, amelyeket a munkáltató nem tud megváltoztatni.
- A létrát úgy kell felállítani, hogy az a használata során stabil legyen.
- A hordozható létra lábait tartós, erős, megfelelő méretű szilárd alapra kell helyezni úgy, hogy a létrafokok vízszintes helyzetben maradjanak.

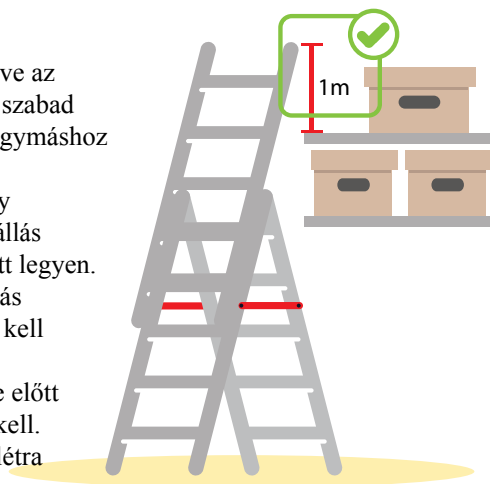


- A támasztó, illetve függesztett létrákat – a kötélletra kivételével – elcsúszás és kilengés ellen biztosítani kell.
- A támasztólétrának a vízszinteshez képest 60-75°-os szöget kell bezárnia a létra típusától függően



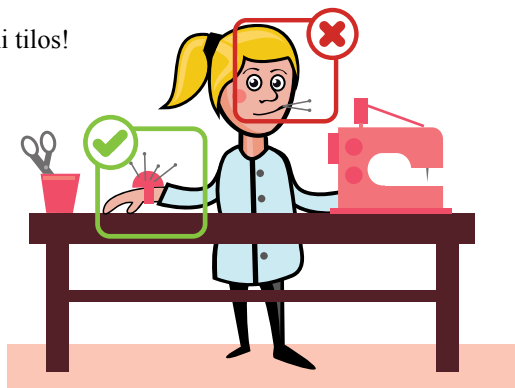
- A kétágú, valamint a kétágú, fellépővel és korláttal ellátott létra lábainak szétcsúszását a használat teljes időtartama alatt a lábak alsó részeinek rögzítésével vagy a szétcsúszást megakadályozó elemmel, illetve más egyenértékű megoldással kell megakadályozni.
- A munkaszintek megközelítését lehetővé tevő létrát úgy kell megválasztani és elhelyezni, hogy az egyéb kapaszkodási lehetőség hiányában legalább 1 méterre nyúljon ki az elérendő munkaszint fölé.

- A kitolható, az átalakítható illetve az egymásba illeszthető létrát úgy szabad használni, hogy a létraelemek egymáshoz képest ne mozdulhassanak el.
- A létrát úgy kell használni, hogy a kapaszkodás és a biztonságos állás lehetősége mindenkor biztosított legyen. Nem korlátozhatja a kapaszkodás lehetőségét, ha a létrárateherrel kell felmenni.
- A létrát a használat megkezdése előtt szemrevételezéssel ellenőrizni kell. Sérült, deformálódott, hiányos létra nem használható.



## Kereskedelmi és szálláshely-szolgáltatási tevékenység

- Nagyméretű bútort, egyéb tárgyat csak e célra készült emelőhoroggal, szállítóhevederrel szabad mozgatni.
- Vasalót csak nem éghető anyagra helyezve szabad tárolni.
- Varrodában, szabásműhelyben és dekorációs részlegben munkát végzők részére kézen rögzíthető tűpárnát kell biztosítani.
- Gombostűt szájba venni tilos!



- Lépcsőn való haladás közben a korlátot egy kézzel mindig fogni kell.
- A szálloda folyosón olyan mértékű anyagtárolást tilos végezni, amely leszűkíti a közlekedési, menekülési útvonalakat.
- Az éttermi, vendéglátóipari munkahelyeken előfordulhat a vendégek agressziója, konfliktushelyzet kialakulása például alkoholos befolyásoltság hatására. A legfontosabb a hidegvér megőrzése, a vendég udvarias, de határozott megnyugtatása, vagy kikísérése. Amennyiben a munkavállaló ezt nem tudja ellátni, segítséget kell kérni olyan vezetőtől, munkatárstól, (hatóságoktól), aki a helyzetet hidegvérrel kezelni tudja.

## Képernyős munkahelyek, irodai munkavégzés

### Képernyős munkakör:

olyan munkakör, amely a munkavállaló napi munkaidejéből legalább 4 órában képernyős munkahelyen képernyős eszköz használatát igényli, ideértve a képernyő figyelésével végzett munkát is.

A képernyő előtti munkavégzés nem haladhatja meg a napi 6 órát.

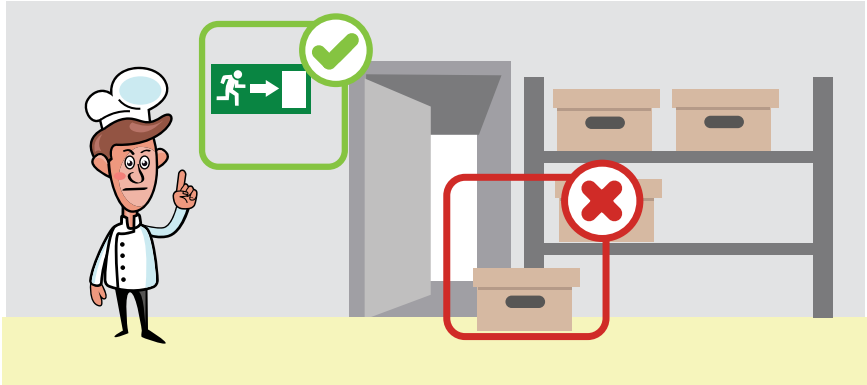
A munkafolyamatokat úgy kell megszervezni, hogy a folyamatos képernyő előtti munkavégzést óránként legalább tízperces szünetek szakítsák meg.

A munkahely megfelelő beállításával elkerülhető a rossz testtartás miatt bekövetkező egészségkárosodás.

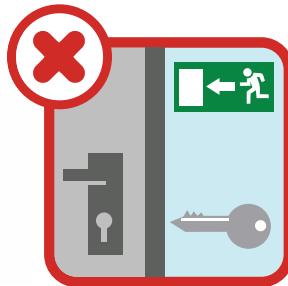


- A képernyős munkakörben foglalkoztatott munkavállalóknak 2 évente szem- és látásvizsgálaton kell részt venniük.
- Fiókokat, szekrényajtókat mindig be kell csukni használat után.
- Közlekedési utakon ne legyen anyagtárolás, vezetékek elvezetése.
- Soha ne álljon székre, instabilis tárgyra, ha magasban lévő tárgyat szeretne elérni. Szekrények tetején tilos az anyagtárolás, mert azok leeshetnek onnan.
- Hosszabítók hosszabítása tilos, mert a villamos hálózatot túl lehet így terhelni.

## Tűzvédelem



- A menekülési utakat és a vészkijáratokat szabadon kell hagyni, azoknak a lehető legrövidebb úton a szabadba, vagy valamely biztonságos területre kell vezetniük.
- A vészkijáratokat nem szabad úgy lezárni, vagy rögzíteni, hogy azokat vészhelyzetben ne lehessen használni.
- Toló- vagy forgóajtó vészkijárat céljára nem alkalmazható.
- A vészkijáratútvonalakat és kijáratokat a megfelelő jelzésekkel kell ellátni!
- A vészkijáratú ajtókat nem szabad kulcsra zární.
- A vészkijáratútvonalakat és ajtókat olyan vészvilágítással kell ellátni, amely áramkimaradás esetén is működőképes és a szükséges megvilágítást biztosítja!
- A tűzoltó készülékeket jól látható módon meg kell jelölni, azokat mindig elérhető helyen kell tartani!



- Olajsütők tüzének oltására vizet használni szigorúan tilos!
- A leghatékonyabb megoldás ebben az esetben a tűzoltó takaró használata.
- Tűzoltó takaró hiányában megoldás lehet a kigyulladt edény fedelének használata.



- Tűzriadó esetén a recepciónak kiemelt szerepe van a tűz helyének meghatározásában, a Katasztrófavédelem riasztásában, a kiürítés irányításában.
- Minden tüzesetet, még az eloltott tüzet is jelenteni kell a Katasztrófavédelem felé.
- A létesítményre vonatkozó kiürítési tervvel minden dolgozónak tisztában kell lennie!
- A raktározás során ügyelni kell arra, hogy az éghető anyagok kellő távolságban legyenek a gyújtóforrásoktól.



## A MUNKAVÉDELMI ÉRDEKKÉPVISELET, ÉRDEKEGYEZTETÉS

Munkavédelmi képviselő választást kell tartani minden munkáltatónál, ahol a munkavállalók létszáma legalább húsz fő.

A munkavédelmi képviselőt egyenlő, titkos és közvetlen szavazással öt évre választják. A megválasztott munkavédelmi képviselők személyéről a munkavállalókat tájékoztatni kell.

Munkavédelmi képviselővé az a cselekvőképes munkavállaló választható, aki – az újonnan alakult munkáltatót kivéve – legalább hat hónapja a munkáltatóval munkaviszonyban áll és az adott telephelyen dolgozik.



A munkavédelmi képviselő jogosult meggyőződni a munkahelyeken az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés követelményeinek érvényesüléséről, így különösen

- a munkahelyek, a munkaeszközök és egyéni védőeszközök biztonságos állapotáról;
- az egészség megővésére, illetőleg a munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések megelőzésére tett intézkedések végrehajtásáról;
- a munkavállalóknak az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzésre történő felkészítéséről és felkészültségéről.

## A munkavédelmi képviselő jogának gyakorlása keretében

- működési területén a munkahelyekre munkaidőben beléphet, tájékozódhat az ott dolgozó munkavállalóktól;
- részt vehet a munkáltató azon döntései előkészítésében, amelyek hatással lehetnek a munkavállalók egészségére és biztonságára, ideértve a szakemberek előírt foglalkoztatására, a munkavédelmi oktatás megtervezésére és megszervezésére, az új munkahelyek létesítésére vonatkozó döntéseket is.
- tájékoztatást kérhet a munkáltatótól minden kérdésben, amely érinti az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzést;
- véleményt nyilváníthat, kezdeményezheti a munkáltatónál a szükséges intézkedés megtételét;
- részt vehet a munkabalesetek kivizsgálásában, az arra jogosult kezdeményezésére közreműködhet a foglalkozási megbetegedés körülményeinek feltárásában;
- indokolt esetben a hatáskörrel rendelkező munkavédelmi hatósághoz fordulhat;
- hatósági ellenőrzés során az ellenőrzést végző személlyel közölheti észrevételeit;

**A munkavédelmi képviselőt jogai gyakorlása miatt hátrány nem érheti.**

