



UNIUNEA EUROPEANĂ



GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL MUNCII, FAMILIEI
ȘI PROTECȚIEI SOCIALE
AMPOSDRU



Fondul Social European
POSDRU 2007-2013



Instrumente Structurale
2007-2013



ORGANISMUL INTERMEDIAR
REGIONAL PENTRU POS DRU
REGIUNEA BUCUREȘTI ILFOV



INCDPM



Securitatea și sănătatea în muncă, o premisă pentru competitivitate

Ianuarie 2012
Numărul 2-3

SUMAR

- 1 - 2** Al doilea și al treilea seminar HORECA
- 1 - 3** Evaluarea riscurilor
- 4** Calendarul seminariilor de informare HORECA

Al doilea și al treilea Seminar Regional de Informare pentru sectorul HORECA

Peste 320 de manageri, antreprenori și angajați din sectorul HORECA au luat parte în lunile noiembrie și decembrie, la București și Timișoara, la al doilea și al treilea Seminar Regional de Informare din cadrul Proiectului „Securitatea și sănătatea în muncă, o premisă pentru competitivitate”, adresate Regiunilor București-Ilfov și Vest.

Cum se efectuează o evaluare a riscurilor pentru sectorul HORECA

Autor: Victor Hrymak BSc MSc MIOSH MCIEH MIFireE RSP

La cel de-al treilea seminar regional de informare din cadrul proiectului “Securitatea și sănătatea în muncă, o premisă pentru competitivitate”, organizat în luna decembrie de Institutul Național de Cercetare - Dezvoltare pentru Protecția Muncii „Alexandru Darabont” București în parteneriat cu Camera de Comerț și Industrie a României, s-au discutat subiecte de larg interes pentru sectorul HORECA, experții români și străini reușind să atragă peste 170 de manageri, întreprinzători și angajați ai acestui sector.



Proiect POSDRU 8/15.2/15/5075



Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul
Operational Sectorial Dezvoltarea Resurselor Umane 2007-2013

SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ,
O PREMISĂ PENTRU COMPETITIVITATE ID55075

Investeste în
OAMENI



UNIUNEA EUROPEANĂ

GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL MUNCII, FAMILIEI
ȘI PROTECȚIEI SOCIALE
AMPOSDRUFondul Social European
POSDRU 2007-2013Instrumente Structurale
2007-2013ORGANISMUL INTERMEDIAR
REGIONAL PENTRU POS DRU
REGIUNEA BUCUREȘTI ILFOV

INCDPM

Pag 2 Securitatea și sănătatea în muncă, o premisă pentru competitivitate

Al doilea și al treilea Seminar Regional de Informare destinat managerilor, antreprenorilor și angajaților din sectorul HORECA



Peste 320 de manageri, antreprenori și angajați din sectorul HORECA au luat parte în lunile noiembrie și decembrie, la București și Timișoara, la al doilea și al treilea Seminar Regional de Informare din cadrul Proiectului „Securitatea și sănătatea în muncă, o premisă pentru competitivitate”, adresate Regiunilor București-Ilfov și Vest.

Timp de 2 zile, experții români și internaționali au prezentat participanților exemple de bune practici ale unor companii din țară și din Europa în managementul riscurilor și organizarea flexibilă a muncii în hoteluri, restaurante și firme de catering. În acest context s-au purtat discuții referitoare la creșterea competitivității prin prevenirea accidentelor de muncă și a bolilor profesionale, managementul factorilor de risc, modalități de realizare a flexisecurității sau prevenirea accidentelor de muncă și profesionale. Nu au lipsit bunele practici în domeniu și sesiunile de lucru în grupuri prin intermediul cărora participanții au adresat întrebări și au aflat informații utile companiilor pentru care lucrează.

Institutul Național de Cercetare - Dezvoltare pentru Protecția Muncii „Alexandru Darabont” București (INCDPM), în parteneriat cu Camera de Comerț și Industrie a României (CCIR), a organizat acest prim seminar din seria celor opt Seminarii Regionale de Informare organizate în cele 8 regiuni ale României, reușind să atragă atenția asupra celor mai importante aspecte privind modul de aplicare a legislației securității și sănătății în muncă.

Pentru înscrieri la seminariile HORECA, accesați link-ul

http://ssm-competitivitate.inpm.ro/?page_id=89.



Proiect POSDRU 813/2015/5075

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul
Operational Sectorial Dezvoltarea Resurselor Umane 2007-2013SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ
O PREMISĂ PENTRU COMPETITIVITATE ID55075Investeste în
OAMENI



UNIUNEA EUROPEANĂ



GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL MUNCII, FAMILIEI
ȘI PROTECȚIEI SOCIALE
AMPOSDRU



Fondul Social European
POSDRU 2007-2013



Instrumente Structurale
2007-2013



ORGANISMUL INTEREDIAR
REGIONAL PENTRU POS DRU
REGIUNEA BUCUREȘTI ILFOV



INCDPM

Cum se efectuează o evaluare a riscurilor pentru sectorul HORECA

Unul din subiecte a vizat evaluarea riscurilor pentru sectorul HORECA. O evaluare a riscurilor se efectuează astfel încât să aveți posibilitatea să identificați pericolele și să evaluați nivelul de risc prezentat de clădirea dumneavoastră. În vederea identificării pericolelor dumneavoastră, trebuie să efectuați următoarele trei proceduri:

- 1- Plimbați-vă în jurul tuturor zonelor din clădirea dumneavoastră și observați atent orice ar putea provoca o leziune sau o stare de sănătate precară, cum ar fi covoare rupte pe scări, pardoseli umede sau defecțiuni electrice.
- 2- Întrebați personalul și furnizorii dumneavoastră despre ceea ce ar putea cauza o leziune sau o stare de sănătate precară, poate au văzut ceva sau au informații pe care dumneavoastră nu le aveți.
- 3- Verificați dacă toate documentele dumneavoastră sunt în ordine și actuale, cum ar fi certificatele electrice, de verificare a gazului, pentru detectoarele de fum și iluminatul de urgență.

Un exemplu folosind o cafenea mică care asigură servirea mesei ar fi după cum urmează: Selectați încăperea pentru evaluarea riscului, de exemplu bucătăria cafenelei. Uitați-vă la toate zonele din bucătărie în următoarea ordine. Podea, apoi pereți, apoi tavan și în cele din urmă echipamente și servicii. Notați pericolele remarcate și amplasarea, împreună cu soluția. Repetați această procedură pentru toate zonele din clădirea dumneavoastră, inclusiv orice curți externe. Persoana responsabilă și timpul necesar pentru a remedia pericolul, de asemenea, ar trebui să fie incluse, iar planul de prevenire și de protecție va fi următorul:

Autor:

Victor Hrymak BSc
MSc MIOSH MCIEH
MIFireE RSP, Irlanda





UNIUNEA EUROPEANĂ

GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL MUNCII, FAMILIEI
ȘI PROTECȚIEI SOCIALE
AMPOSDRUFondul Social European
POSDRU 2007-2013Instrumente Structurale
2007-2013ORGANISMUL INTERMEDIAR
REGIONAL PENTRU POS DRU
REGIUNEA BUCUREȘTI ILFOV

INCDPM

Cum se efectuează o evaluare a riscurilor pentru sectorul HORECA (continuare)

Locație	Pericol/risc	Soluție	Persoana responsabilă	Timp
Bucătărie	Arsuri	Asigurați șorțuri adecvate de bucătărie pentru tot personalul	Proprietar	O săptămână
	Tăieturi din cauza cuțitelor	Toți membrii personalului trebuie să fie instruiți în utilizarea corectă și întreținerea cuțitelor	Proprietar	Două săptămâni
	Tăieturi din cauza mașinilor de feliat	Protecțiile trebuie să fie la locul lor înainte de utilizare	Proprietar	Imediat
	Alunecări, împiedicări, căzături	Ștergeți deversările imediat	Personal	Imediat
	Alunecări, împiedicări, căzături	Eliminați imediat toate pericolele de împiedicare	Personal	Imediat
	Manipulare manuală	Toți membrii personalului trebuie să fie instruiți în tehnicile corecte de ridicare	Toți membrii personalului trebuie să fie instruiți în tehnicile corecte de ridicare	O lună



UNIUNEA EUROPEANĂ

GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL MUNCII, FAMILIEI
ȘI PROTECȚIEI SOCIALE
AMPOSDRUFondul Social European
POSDRU 2007-2013Instrumente Structurale
2007-2013ORGANISMUL INTEREDIAR
REGIONAL PENTRU POS DRU
REGIUNEA BUCUREȘTI ILFOV

INCDPM

Cum se efectuează o evaluare a riscurilor pentru sectorul HORECA (continuare)

Acest plan de prevenire și protecție va fi îmbunătățit întrebând personalul și furnizorii despre cunoștințele lor despre riscuri, precum și prin verificarea tuturor documentațiilor relevante legate de siguranță. De exemplu, angajații dumneavoastră vă pot informa că scurgerile de apă de la chiuvetă se datorează unei conducte de canalizare care prezintă scurgeri. Furnizorii dumneavoastră vă pot informa că un lichid de curățare special nu poate fi amestecat cu niciun alt produs chimic. Documentele dumneavoastră pot demonstra că este necesar service-ul pentru cazanul dumneavoastră pe gaz. Acest tip de informații pot fi apoi încorporate în planul de prevenire și protecție.

Există, de asemenea, site-uri web foarte utile, care vă vor informa despre pericole și vă vor furniza liste de control care vă vor permite să evaluați riscurile. Aceste site-uri web pot fi găsite la:

<http://www.hse.gov.uk/catering/index.htm>

<http://www.oiraproject.eu/>.

Un alt exemplu de evaluare a riscurilor pentru o societate mică de preparare a alimentelor, cum ar fi o cafenea, pot fi găsite la:

<http://www.hse.gov.uk/risk/casestudies/foodprep.htm>.

În cele din urmă, vă rugăm să rețineți că fără o evaluare a riscurilor nu știți complet ce accidente și stări de sănătate precare ar putea apărea. Este o bună practică acceptată să știți care sunt riscurile dumneavoastră și să le preveniți, pe cât posibil.





UNIUNEA EUROPEANĂ

GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL MUNCII, FAMILIEI
ȘI PROTECȚIEI SOCIALE
AMPOSDRUFondul Social European
POSDRU 2007-2013Instrumente Structurale
2007-2013ORGANISMUL INTERMEDIAR
REGIONAL PENTRU POS DRU
REGIUNEA BUCUREȘTI ILFOV

INCDPM

Pag 6 Securitatea și sănătatea în muncă, o premisă pentru competitivitate

Calendarul Seminarilor de Informare HORECA

Activitate	Locul	Perioada
Seminar Horeca Regiunea Centru: Alba, Brașov, Covasna, Harghita, Mureș, Sibiu	Brașov	17 – 18 Ianuarie 2012
Seminar HORECA Regiunea Sud Vest: Dolj, Gorj, Mehedinti, Olt, Vâlcea	Craiova	28 – 29 Februarie 2012
Seminar HORECA Regiunea Est: Bacău, Botoșani, Iași, Neamț, Suceava, Vaslui	Iași	27 – 28 Martie 2012
Seminar HORECA Regiunea Nord-Vest: Bihor, Bistrița-Năsăud, Cluj, Maramureș, Satu Mare, Sălaj	Cluj	18 - 19 Aprilie 2012
Seminar HORECA Regiunea Sud Est: Braila, Buzău, Constanța, Galați, Tulcea, Vrancea	Constanța	5 – 6 Iunie 2012

Institutul Național pentru Cercetare-Dezvoltare pentru Protecția Muncii "Alexandru Darabont"

Bd. Ghencea, nr. 35A, sector 6, București, România
<http://ssm-competitivitate.inpm.ro>
horeca@protectiamuncii.ro



Proiect POSDRU 813/2.15/5571

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul
Operational Sectorial Dezvoltarea Resurselor Umane 2007-2013SECURITATEA ȘI SANĂTATEA ÎN MUNCĂ
O PREMISĂ PENTRU COMPETITIVITATE ID55075Investeste în
OAMENI