

H&S

Zdrowie i Bezpieczeństwo w Przemysle Rybnym

To DVD jest dostępne wyłącznie z nagraniem w angielskiej wersji językowej.

Dla osób nieznających języka angielskiego, tekst nagrania został przetłumaczony na inne języki.

Każda część tekstu jest oznaczona numerem. Odpowiedni numer pojawia się na ekranie podczas odtwarzania danej części tekstu nagrania z DVD.

Nie jest to idealne rozwiązanie, ale mamy nadzieję, że umożliwi widzom lepsze zrozumienie zagadnień omawianych w nagraniu DVD.

1. **Obraz na ekranie:** Tytuł Zdrowie i Bezpieczeństwo w Przemysle Rybnym
2. Zdrowie i bezpieczeństwo w miejscu pracy to niezwykle ważna część prowadzenia wszelkiej działalności gospodarczej. Wiele osób uważa tego typu regulacje za niewygodne i zbiurakryzowane oraz widzi w nich przeszkodę w wykonywaniu pracy, lecz w rzeczywistości tak nie jest.
3. Musimy mieć na uwadze, że wypadki po prostu się zdarzają, są niespodziewane i nieprzewidywalne. Ale najważniejsze w regulacjach dotyczących zdrowia i bezpieczeństwa jest to, że dzięki nim możemy uniknąć przewidywalnego ryzyka w miejscu pracy oraz racjonalnie zrobić wszystko, co tylko możliwe, by uniknąć wypadków.
4. Zasady i regulacje, które chcelibyśmy omówić w niniejszym programie, to nie tylko skuteczne i sprawdzone środki ochrony bezpieczeństwa, ale dosłowne wymagania prawne, które – efektywnie stosowane – dowodzą, iż Wielka Brytania jest najbezpieczniejszym środowiskiem pracy w Europie. Mogą one także po prostu uratować ci życie. Więc chyba muszą być warte zwrócenia na nie uwagi, prawda?
5. **Obraz na ekranie:** Tytuł Wypadki przy pracy

6. Mówiąc ogólnie, są dwie przyczyny wypadków w miejscu pracy – niebezpieczne działania lub niebezpieczne warunki. Niebezpieczne działania to na przykład noszenie niewłaściwej odzieży ochronnej lub stosowanie złych technik noszenia przedmiotów – coś, co ty lub ktoś inny wykonuje niepoprawnie. Na niewłaściwe warunki mogą składać się śliskie podłogi lub śmieci stwarzające zagrożenie potknięcia się oraz ogólne niedopatrzenia, za których wyeliminowanie każdy ponosi odpowiedzialność.

7. Zarówno niebezpieczne działania, jak i warunki są łatwe do uniknięcia poprzez zdrowy rozsądek oraz właściwe utrzymanie pomieszczeń. Jeśli widzisz coś niebezpiecznego lub kogoś pracującego w niebezpieczny sposób, bądź także odpowiedzialny za podjęcie odpowiednich środków. Nie oznacza to jedynie wytarcia rozlanych płynów bądź podniesienia leżących śmieci, choć też jest to istotne. Znaczący to również sprawdzenie zabezpieczeń, właściwego przeszkolenia personelu w obsłudze sprzętu, itd. Nawet to, co wydaje się oczywiste, można łatwo przeoczyć.

8. Nigdy nie obawiaj się poinformować przełożonych, jeśli zauważysz, że ktoś wykonuje pracę w niebezpieczny sposób.

9. Poniżej znajdziesz przykłady niebezpiecznych działań i niebezpiecznych warunków. Przejrzyj je i zakwalifikuj do jednej z tych grup.

10. **Obraz na ekranie:** Na początku należy zapoznać się z treścią części *Hazard Spotting* (Dostrzeganie niebezpieczeństw) w menu głównym. Należy zwrócić uwagę na wszelkie możliwe lub potencjalne czynności niebezpieczne lub niebezpieczne warunki.

11. **Obraz na ekranie:** Tytuł Ocena ryzyka

12. Właściwa ocena ryzyka to podstawa ochrony zdrowia i zachowania bezpieczeństwa w pracy. Odpowiedzialność za ocenę ryzyka spoczywa głównie na pracodawcy, ale my wszyscy możemy się przyczynić do oszacowania stopnia ewentualnych zagrożeń.
13. Przede wszystkim musimy rozważyć podstawową kwestie – co to jest zagrożenie, a co jest ryzykiem?
14. Początkowo może się to wydać nieco skomplikowane, w istocie chodzi o to, że zagrożenie to czynnik, który może spowodować wypadek. Ryzyko natomiast, to ocena możliwości, że wypadek się wydarzy i jakie mogłyby być jego konsekwencje. Zakłopotany? Dla ułatwienia posłużmy się przykładem.
15. Wszyscy się ze mną zgodzą, że ostrym nożem do filetowania można się skaleczyć. Jednak można się skaleczyć tylko jeśli się go użyło. Zatem nóż jest zagrożeniem, ewentualność, że się nim skaleczysz używając go to właśnie ryzyko.
16. Teraz musimy rozważyć stopień ryzyka i czy jest on do zaakceptowania. Jeżeli nóż jest prawidłowo przechowywany to ryzyko uszkodzeń ciała jest niewielkie, a nawet żadne. Jeżeli nóż jest używany prawidłowo przez przeszkolonego pracownika, który nosi odpowiednią odzież ochronną, to ryzyko uszkodzeń ciała wzrasta, ale jest nadal do zaakceptowania. Jednak, jeżeli ktoś biega dookoła stanowiska pracy wymachując przy tym nożem, to wiadomo, że jest to zachowanie kompletnie niedopuszczalne.
17. Potencjalnym zagrożeniem jest źle odsączona frytka. Woda, która zostanie na frytce ogrzeje się bardzo szybko jeśli wrzucimy frytkę na rozgrzany olej. Woda wyprze olej z naczynia, olej zacznie wrzeć i wykipi. Ten przykład naświetla także problem wlewania zbyt dużej ilości oleju, który może okazać się niebezpieczny.
18. Jak już zaczniesz myśleć o zagrożeniach, możliwości, że coś się wydarzy i o tym, jak poważne mogą być tego skutki, to uświadomisz sobie, że istnieje wiele czynników mogących spotęgować stopień ryzyka. Wiele z tych czynników można by łatwo wyeliminować, gdybyśmy tylko częściej kierowali się zdrowym rozsądkiem.
19. Przejdźmy teraz do procesu oceny ryzyka. Składa się nań pięć podstawowych zasad postępowania.
20. Krok 1 : Zastanów się nad konkretną czynnością i dokładnie rozpoznaj wynikające z niej zagrożenia.

21. Krok 2 : Wskaż wszystkich, którzy mogliby znaleźć się w zasięgu tych zagrożeń. Będzie to każdy wykonujący tę czynność. Mogą to być również osoby pracujące obok, osoby odwiedzające fabrykę i każdy, kto akurat znajdzie się w pobliżu.
22. Krok 3 : Jakie środki ostrożności zostały zastosowane? Czy niebezpieczne urządzenia są odpowiednio zabezpieczone? Czy pracownicy zostali przeszkoleni? Czy noszą odzież ochronną? Itd...
23. Krok 4 : Oceń ryzyko rozważając możliwość, że coś się wydarzy oraz wagę ewentualnego wypadku.
24. Krok 5 : Zdecyduj jakie przyszłe działanie należałoby podjąć jako pierwsze w celu zmniejszenia stopnia ryzyka.
25. Prawo stanowi, że jeśli w przedsiębiorstwie zatrudnionych jest więcej niż 5 osób, to wszelkie znaczące wnioski muszą być odnotowywane. Niezależnie jednak od rozmiaru przedsiębiorstwa, dokumentacja prowadzonych badań jest dobrym pomysłem i, jeśli coś idzie źle, to niezależnie od okoliczności wypadku posiadana dokumentacja może okazać się porzydatna. Dokumenty mówiące o sposobach oceny ryzyka nie powinny być długie i szczegółowe. Zwykle, mają one niewiele więcej niż stronę lub dwie w formacie A4.
26. Najważniejsi z was zauważyli, że omawiając trzecią zasadę oceny ryzyka wspomnieliśmy o "stniejących zabezpieczeniach", ale co to właściwie jest?
27. Istniejące zabezpieczenia to zasady i działania już zastosowane, takie jak : szkolenia pracowników, regularna konserwacja urządzeń, wprowadzane modernizacje. Zabezpieczenia te są dostosowane do stopnia ryzyka, o którym wiemy. Jeżeli ryzyko jest małe i dopuszczalne, to są one wystarczające. Jeżeli jednak ryzyko jest większe i poważne, to pomimo istniejących zabezpieczeń będziesz musiał podjąć działania, które zmniejszą stopień ryzyka.
28. W praktyce oznacza to po prostu dodatkowe wyposażenie, bardziej zaawansowane szkolenia pracowników. Pamiętajmy jednak, że każde zagrożenie powinno być przeanalizowane i traktowane indywidualnie.
29. Najlepszy sposób zmniejszania ryzyka wynikającego z zagrożenia to eliminacja zagrożenia. Jeżeli jednak nie jest to możliwe pozostają inne rozwiązania : można coś czymś zastąpić lub odizolować. I tak np. : 240 voltowe oświetlenie wokół mokrej lady z rybami można zastąpić 12

voltowym. Pracownika można odizolować od niebezpiecznych urządzeń obudowując je odpowiednimi ochraniaczami.

30. Jeżeli nie możesz zastąpić, odizolować lub wyeliminować ryzyka to może mógłbyś je kontrolować. Ulatnianie się niebezpiecznych dymów można kontrolować stosując system wentylacyjny. Osobiste wyposażenie ochronne chroni pracownika przed ekstremalnymi temperaturami. Zawsze istnieje sposób na zmniejszenie ryzyka. Jednak głównym sposobem kontroli zagrożeń jest utrzymanie dyscypliny, służą temu ustalone zasady postępowania, oznakowanie informacyjne w miejscu pracy, a przede wszystkim należy kierować się zdrowym rozsądkiem.
31. A teraz Przyjrzyj się przykładom obrazującym konkretną pracę i dokonaj oceny ryzyka.
32. **Obraz na ekranie:** Na początku należy zapoznać się z treścią części *Hazard Spotting* (Dostrzeganie niebezpieczeństw) w menu głównym. Należy zwrócić uwagę na wszelkie możliwe lub potencjalne czynności niebezpieczne lub niebezpieczne warunki.
-
33. **Obraz na ekranie:** Tytuł : Osobiste wyposażenie ochronne.
34. Osobiste wyposażenie ochronne (ang. PPE) zostało tak zaprojektowane, aby, przy maksymalnej ochronie, nie utrudniać wykonywania pracy. Wszyscy wiemy co to są okulary ochronne, stopery, buty ze wzmocnionymi stałą noskami i przed czym one chronią. Jednak w przemyśle przetwórstwa rybnego używa się bardziej wyspecjalizowanego wyposażenia (PPE).
35. Odzież wzmocniona elementami stalowymi lub rękawice z Kevlaru (specjalny materiał o bardzo wysokiej odporności na uszkodzenia mechaniczne i chemiczne) dają ekstremalną ochronę podczas pracy z ostrymi narzędziami. Kauczukowe rękawice chronią przed żrącymi chemikaliami oraz dużymi wahaniami temperatur. Chodzi tu szczególnie o bardzo niskie temperatury, dlatego w tej pracy podstawą są ocieplacze i odzież izolująca od warunków zewnętrznych.
36. Noszenie odzieży ochronnej (PPE) jest wymogiem prawnym, jest obowiązkowe. Pracodawca ma obowiązek dostarczyć ci bezpłatnie niezbędne wyposażenie. W przypadku, gdy PPE jest znoszone, uszkodzone lub nieadekwatne do warunków, w których pracujesz nie wahaj się powiadomić o tym swojego przełożonego.

37. Biały fartuch, kask i siatka na włosy noszone podczas pracy przy taśmie nie są po to, aby chronić ciebie, nie jest to także rodzaj tradycyjnego mundurka. Ich zadanie to ochrona żywności przed tobą. Znaki informacyjne znajdujące się na terenie zakładu pracy będą ci przypominały o konieczności noszenia odzieży ochronnej. Zawsze powinieneś orientować się, gdzie akurat jesteś, co powinieneś nosić i dlaczego.
38. Oto przykład pracownika noszącego prawidłowy zestaw ochronny – przed czym chroni go każda część tego wyposażenia?
39. **Obraz na ekranie:** Tytuł Bezpieczeństwo w miejscu pracy
40. Według postanowień z 1992 roku istnieją szczególne pojęcia opisujące miejsce pracy (zdrowie, bezpieczeństwo, opieka socjalna). Wszystkie one to zbiór zasad ustanowionych przez rząd, który w przystępny sposób określa obowiązki pracodawcy mające na celu zapewnienie pracownikowi bezpieczeństwa w czasie pracy. Przepisy te mówią o takich rzeczach, jak stan techniczny i przystosowanie budynku, w którym pracujesz, oświetlenie miejsca pracy, wentylacja, itp. ...
41. Wiemy już, że pracodawca odpowiada za twoje bezpieczeństwo w czasie pracy, ale ty także masz w tym swój udział. Informuj przełożonego, gdy zauważysz, że coś jest brudne, stwarza zagrożenie, jest nie na swoim miejscu, nawet wtedy, gdy tylko wydaje ci się, że coś nie jest w porządku. Czujność jest istotnym elementem dbając o miejsce pracy. Kolejnym ważnym czynnikiem jest zdolność do utrzymywania porządku wokół siebie. Kieruj się rozsądkiem i sprzątaj po sobie. Przechowuj i składaj rzeczy tak jak należy i pamiętaj o zachowaniu bezpieczeństwa. Teren całej fabryki utrzymuj w czystości, toalety, kuchnię i miejsca przeznaczone specjalnie do mycia rąk w czasie pracy. Jeżeli cokolwiek odbiega od ustalonej normy poinformuj o tym fakcie przełożonego.
42. Istnieje bardzo wiele znaków informacyjnych. Omówimy je ogólnie. Rozróżniamy 5 różnych kształtów i 5 kolorów, ich znaczenie jest podobne do symboliki znaków drogowych. Kolor czerwony oznacza niebezpieczeństwo, żółty lub ółto-brązowy oznacza "zachowaj ostrożność", zielony – bezpieczeństwo, niebieski – "musisz to zrobić".
43. Co się tyczy kształtów to : okrągły z czerwoną obwódką oznacza zakaz, np: zakaz palenia, trójkątny to ostrzeżenie, okrągły niebieski oznacza, że coś jest obowiązkowe, okrągłe zielone wskazują, co robić

w nagłych przypadkach, np. Gdzie znajdują się wyjścia awaryjne. Są także znaki "pożarowe", ostrzegają one o potencjalnym zagrożeniu pożarem, wskazują miejsca, gdzie przechowywany jest sprzęt przeciwpożarowy.

44. Wiem, że trochę dużo tu nowych informacji do zapamiętania, na szczęście symbolika znaków jest bardzo prosta i nie sposób się pomylić. Na pewno szybko zapamiętasz ich znaczenia. Staraj się zawsze zapamiętywać znak, gdy go widzisz.
45. Oto kilka znaków umieszczonych w konkretnych miejscach, rozpoznaj ich znaczenie i zakresł właściwą odpowiedź.
46. **Obraz na ekranie:** Tytuł Wyposażenie niezbędne do pracy.
47. Każdego dnia niemal każdy z nas styka się w pracy z różnego rodzaju sprzętem. Każdy element wyposażenia miejsca pracy może stać się dla nas niebezpieczny. Zagrożenia są oczywiste, gdy używamy noża lub tniemy blachę, niestety potencjalne zagrożenia towarzyszą czynnościom z pozoru zupełnie bezpiecznym. Nawet zwykłe tekturowe pudełko, jeśli jest w nim coś ciężkiego może zmiażdżyć ci dłoń albo palce.
48. W twoim miejscu pracy zagrożenia związane ze sprzętem można niewątpliwie podzielić na dwie grupy : zagrożenia mechaniczne i zagrożenia niemechaniczne. W skład zagrożeń mechanicznych wchodzi wszelkie sprzęty posiadające ruchome części, mogą to być np. Pasy transmisyjne, piły i inne części tnące. Każdego dnia w pracy myśl, co robisz, gdy używasz narzędzi. Jesteś potencjalnie narażony na zgniecenia, ćwiartowanie, uderzenia, możesz się zaplątać w kable, nadziać na coś albo pchnąć nożem.
49. Brzmi zdecydowanie nieprzyjemnie i takie też jest. Maszyny są bardzo niebezpieczne i nie dopuszczają pomyłek – maszyna nie zatrzyma się jeżeli zrobisz coś źle, ona nie wie, że może sprawić ci ból. Skutki obrażeń. Których możesz doznać mogą trwać do końca życia. Aby uniknąć zagrożeń mechanicznych stosuj zasady, których nauczyłeś się na szkoleniach, używaj wyposażenia ochronnego (PPE) i przede wszystkim myśl co robisz.
50. Zagrożenia niemechaniczne są mniej oczywiste, trochę mniej nieprzyjemne, ale tak samo niebezpieczne. Mają one wiele form : porażenie prądem, oparzenia, nadmierny hałas, niskie temperatury, wstrząsy. Wszystkie mogą znajdować się wokół ciebie, a skutki ich

oddziaływania możesz odczuwać bardzo długo. Ponieważ ten typ zagrożeń jest mniej zauważalny powinieneś na niego bardziej uważać.

51. Przepisy mówiące o tym jak nie dopuszczać do zagrożeń wynikających z używania sprzętu znajdują się w twoim miejscu pracy i należy ich ściśle przestrzegać. Składają się na nie 4 główne nakazy postępowania. Po pierwsze : wyposażenie w miejscu pracy musi być zgodne z zastosowaniem i dostosowane do miejsca, w którym jest używane. Po drugie : wszelkie wyposażenie musi być regularnie kontrolowane i konserwowane według ustalonych norm prawnych. Po trzecie : każdy, kto pracuje na danym sprzęcie musi być odpowiednio przeszkolony. Po czwarte : środki bezpieczeństwa muszą być przestrzegane ; elementy tnące muszą mieć obudowy ochronne, pas transmisyjny musi mieć awaryjny wyłącznik, itd....

52. Przyjrzyj się elementom wyposażenia, rozpoznaj rodzaj zagrożenia i oceń stopień ryzyka. Jakich środków mógłbyś użyć, aby kontrolować ryzyko?

53. **Obraz na ekranie:** Tytuł Ogień

54. Aby zrozumieć jak zapobiegać pożarom, musimy najpierw zrozumieć, co powoduje wybuch ognia oraz jak dochodzi do jego rozprzestrzeniania się. Aby wybuch ogień potrzebne są 3 rzeczy : paliwo, tlen, energia cieplna. Paliwem może być nawet substancja stała np. Papier lub drewno. Tlen jest w powietrzu, którym oddychamy wszędzie wokół nas, energia cieplna może zostać dostarczona przez płomień lub iskry. Wystarczy usunąć jeden z tych czynników, aby ugasić ogień.
55. Dostęp tlenu odetniesz zakrywając płomień. Ochładzając, wyeliminujesz energię cieplną, nie dostarczając paliwa zdusisz ogień. Istnieje wiele sposobów gaszenia ognia, zależą one w znacznej mierze od rodzaju pożaru. Abyś mógł łatwiej zdecydować co robić pożary są podzielone na kilka kategorii.

56. Pożary klasy A : paliwem jest najczęściej substancja stała : drewno, papier, tkaniny, plastik. Do ugaszenia użyjemy wody, gaśnicy pianowej lub gaśnicy pudrowej.

57. Pożary klasy B : ciecze łatwopalne, paliwa takie jak benzyna, olej i gęste smary. Gasimy gaśnicą pianową lub pudrową.

58. Pożary klasy C : urządzenia elektryczne pod napięciem. Absolutnie nie gasimy wodą! Gasimy gaśnicą z CO₂.

59. Pożary klasy D : palące się metale. Prawie na pewno nie dotyczą twojego miejsca pracy.
60. Natomiast pożary klasy F powinny szczególnie zainteresować każdego, kto używa oleju do smażenia i tłuszczu. Tego rodzaju pożary stanowią oczywiste ryzyko w smażalniach ryb i restauracjach. Należy je gasić gaśnicą chemiczną. Ogień zostaje ugaszony w wyniku reakcji chemicznej oleju lub tłuszczu z użytym w gaśnicy środkiem chemicznym.
61. Oprócz różnego rodzaju gaśnic możesz także spotkać koce gaśnicze lub szpule z wężem strażackim. Oczywiście używając hydrantu gasisz wodą, a wodą gasisz pożary klasy A. Kocą gaśniczego możesz użyć, gdy pożar jest niewielki. Kocem powinieneś gasić, gdy pali się jakaś substancja stała, ubranie lub olej na patelni. Koce są niewskazane do gaszenia dużych pożarów.
62. Cała załoga powinna przejść trening dotyczący użycia gaśnic, procedur postępowania w nagłych przypadkach, przebiegu ewakuacji.
63. Podstawowa zasada w razie pożaru, którą trzeba zapamiętać brzmi : uciekaj na zewnątrz, wezwij straż pożarną i zostań w bezpiecznym miejscu.
64. Ok, to tyle, co mam wam do powiedzenia. Teraz czeka was krótki test lub egzamin. Wiem, że tylko nieliczni lubią zdawać egzaminy, ale jeśli chcecie otrzymać jeden z certyfikatów Foundation Health and Safety musicie zdać test. Jeżeli zaliczacie kurs drogą samodzielnej nauki to skontaktujcie się z osobą odpowiedzialną za wasze szkolenie, aby umówić się na test. Jeżeli chodzicie na wykłady to wkrótce przystapicie do testu...
65. Nie obawiaj się, życzę powodzenia i pamiętaj o zachowaniu bezpieczeństwa.