

PROTOKÓŁ KONTROLI Nr DNS – HP.9020.3.322.2019

Lublin, dnia 19.12.2019 r.

(miejscowość i data)

przeprowadzonej przez

Martę Widomską – młodszego asystenta Oddziału Higieny Pracy w Lublinie, upoważnienie do kontroli nr 63 oraz upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych nr ORG.057.1254.2019 z dnia 16.12.2019 r.

(imię i nazwisko, komórka organizacyjna, nr upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych)

pracownika (-ów) upoważnionego (-ych) przez Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Lublinie

(nazwa organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t. j. Dz. U. z 2019 r. poz. 59), w związku art. 67 § 1 w związku art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t. j. Dz. U. z 2018 r. poz. 2096 ze zm.).

I. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO PODMIOTU

1. Podmiot kontrolowany

Zespół Szkół Elektronicznych
ul. Wojciechowska 38
20-704 Lublin

Tel./Fax 81 525 66 91/ 81 525 64 46

poczta@zsel.lublin.eu

(pełna nazwa/adres/telefon/faks/poczta elektroniczna)

2. Informacja dotycząca kontrolowanego obiektu

Zespół Szkół Elektronicznych
ul. Wojciechowska 38
20-704 Lublin

Tel./Fax 81 525 66 91/81 525 64 46

poczta@zsel.lublin.eu

PKD 85 60Z

(pełna nazwa/adres/telefon/faks/poczta elektroniczna/rodzaj prowadzonej działalności)

3. Osoba lub jednostka organizacyjna odpowiedzialna za przestrzeganie wymagań

Zespół Szkół Elektronicznych
ul. Wojciechowska 38
20-704 Lublin

Tel./Fax 81 525 66 91/81 525 64 46

poczta@zsel.lublin.eu

PKD 85 60Z

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

(adres zamieszkania/siedziby (w przypadku spółki cywilnej adresy zamieszkania wszystkich wspólników/telefon/faks/poczta elektroniczna))

4. NIP/REGON/PKD – odpowiednio

NIP 712 01 04 645

REGON 000194599

PKD 85 60Z

5. Osoba kierująca podmiotem kontrolowanym:

Pani Elżbieta Hanc - Dyrektor Zespołu Szkół Elektronicznych

(imię i nazwisko/stanowisko)

6. Osoba upoważniona pisemnie do reprezentowania kontrolowanego podmiotu*

Nie dotyczy

(imię i nazwisko/stanowisko/dane upoważniającego/data wydania upoważnienia/nr)

7. Inne osoby, w obecności których przeprowadzono kontrolę*

Protokół kontroli nr: DNS-HP.9020.3.322.2019

Pani Ewelina Zygo – kierownik gospodarczy



(imię i nazwisko/stanowisko/inne)

II. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLI

1. Data i godzina rozpoczęcia kontroli:
16.12.2019 r. godz. 9³⁰
2. Data otrzymania przez kontrolowanego zawiadomienia o kontroli*
Nie dotyczy
3. Przyczyna odstąpienia od zawiadomienia:
Brak wymogu prawnego – podmiot nie podlega przepisom ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2019 r., poz. 1292).
4. Data i godzina zakończenia kontroli:
16.12.2019 r. godz. 12⁴⁰
5. Czas kontroli obszaru, w którym stwierdzono nieprawidłowości*
1 godzina w zakresie:
 - realizacji ogólnych wymogów prawa w kontrolowanym zakładzie pracy;
 - realizacji wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy związanej z występowaniem w miejscu pracy czynników chemicznych.
6. Zakres przedmiotowy kontroli:
Kontrola w ramach bieżącego nadzoru nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy wraz z opisem pomieszczeń pracy, stanowisk pracy i pomieszczeń higieniczno – sanitarnych, w tym ocena w obszarze:
 - realizacji ogólnych wymogów prawa w kontrolowanym zakładzie pracy;
 - realizacji wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy związanej z występowaniem w miejscu pracy czynników chemicznych;
 - realizacji wymogów w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin;
 - realizacji wymogów w zakresie występowania w środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki.
7. Wyposażenie użyte podczas kontroli*
Nie dotyczy
(nazwa wyposażenia/nr identyfikacyjny)
8. Podczas kontroli wykonano pomiary, badania lub pobrano próbki do badań laboratoryjnych**
– nr i nazwa protokołu/ów*
Nie dotyczy
9. Podczas kontroli wykonano zapis dźwięku lub obrazu*
Nie dotyczy
10. Korzystano* z wyników badań i pomiarów
Nie dotyczy
11. Dokumenty oceniane w trakcie kontroli
 - Wykaz stosowanych mieszanin chemicznych;
 - Orzeczenia lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywanej pracy;
 - Zaświadczenia o ukończonym szkoleniu z dziedziny bhp;
 - Protokół z okresowej kontroli przewodów kominowych nr 1961 (protokół dotyczący warsztatów) nr 1960 (protokół dotyczący Hali sportowej) nr 1959 (protokół dotyczący Internatu) nr 1962 (protokół dotyczący Sali gimnastycznej) nr 3669 (protokół dotyczący Budynku Szkoły)
12. Wykaz dokumentów załączonych do protokołu kontroli*

Upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych z dnia 16.12.2019 r., znak: ORG.057.1254.2019

13. Podczas kontroli wypełniono formularze kontroli – 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;
- F/HP/07 Ocena realizacji wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy związanej z występowaniem w miejscu pracy czynników chemicznych;
- F/HP/09 Ocena realizacji wymogów w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin.

III. WYNIKI KONTROLI

1. Informacje o kontrolowanym podmiocie np. stan formalno-prawny/nr wpisu do KRS/inne informacje istotne dla ustaleń kontroli

Zespół Szkół Elektronicznych zwany dalej ZSE jest samorządową jednostką organizacyjną prowadzoną przez miasto Lublin.

2. Informacje istotne dla ustaleń kontroli np. stwierdzenia dotyczące stanu technicznego podmiotu/objektu, stanu sanitarno-higienicznego

W dniu kontroli okazano do wglądu upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych z dnia 16.12.2019 r., znak: ORG.057.1254.2019. Dyrektor Zespołu Szkół Elektronicznych zapoznała się z treścią ww. upoważnienia, potwierdzając własnoręcznym podpisem na druku upoważnienia.

W skład Zespołu Szkół Elektronicznych wchodzi:

- Technikum kształcące w zawodach: technik teleinformatyk, technik elektronik, technik szerokopasmowej komunikacji elektronicznej
- Liceum Ogólnokształcące Mistrzostwa Sportowego: klasa mistrzostwa sportowego lekkoatletyczna, klasa sportowa szybowcowa, klasa mistrzostwa sportowego pływacka
- Internat

Kontroli poddano warunki środowiska pracy na stanowisku sprzątaczk, praczek oraz kucharki/pomocy kuchennej.

Dane o zatrudnieniu w ZSE:

Liczba pracowników zatrudnionych ogółem: 145 osób

Nauczyciel: 101 osób

Pomoc kuchenna: 6 kobiet

Kucharz: 1 kobieta

Sprzątaczk: 9 kobiet (2 kobiety przydzielone do sprzątania Internatu, 7 kobiet przydzielonych do sprzątania Szkoły)

Rzemieślnik: 2 mężczyzn

Starszy referent: 1 osoba

Starszy informatyk: 1 osoba

Referent ds. księgowości: 1 osoba

Dozorca: 2 osoby

Rzemieślnik specjalista: 1 osoba

Portier: 4 osoby:

Specjalista: 2 osoby

Konserwator: 3 osoby

Intendent: 1 osoba

Protokół kontroli nr: DNS-HP.9020.3.322.2019

Samodzielny referent: 1 osoba
Starszy konserwator: 1 osoba
Robotnik do prac ciężkich: 1 osoba
Kierowca: 1 osoba
Księgowy: 1 osoba
Inspektor ds. bhp: 1 osoba
Pracznica: 1 kobieta
Główna księgowa: 1 kobieta
Konserwator maszyn i urządzeń: 1 osoba
Kierownik gospodarczy: 1 kobieta

Skontrolowano następujące pomieszczenia pracy oraz pomieszczenia higieniczno-sanitarne:

Pomieszczenia mieszczące się w budynku Internatu

Kuchnia - w obrębie kuchni znajdują się następujące pomieszczenia:

Magazyn podręczny – wyposażony w szafki przeznaczone do przechowywania produktów spożywczych oraz metalowe blaty robocze. W pomieszczeniu funkcjonuje wentylacja grawitacyjna, oświetlenie naturalne i sztuczne. Podłoga wyłożona jest lastryko, ściany częściowo wyłożone są glazurą i częściowo pokryte są powłoką malarską.

Pomieszczenie służące do przechowywania naczyń dużych – wyposażone w metalowe regały służące do przechowywania garnków, misek, chochli do zup/sosów, zlew. W pomieszczeniu funkcjonuje wentylacja mechaniczna zamontowana w oknie oraz wentylacja grawitacyjna, oświetlenie naturalne i sztuczne. Podłoga wyłożona jest terakotą, ściany częściowo wyłożone są glazurą i częściowo pokryte są powłoką malarską.

Pomieszczenie służące do mycia mięsa – wyposażone w zlew dwukomorowy przeznaczony do mycia mięsa. W pomieszczeniu funkcjonuje wentylacja grawitacyjna, oświetlenie sztuczne. Podłoga wyłożona jest lastryko, ściany pokryte są farbą.

Zmywalnia – wyposażona w dwie zmywarki firmy Stalgast i Fagor, zlew dwukomorowy, blat roboczy. Do zmywarki podłączone są mieszaniny chemiczne (dozowane automatycznie). W pomieszczeniu dostępna jest dla pracowników ogólna instrukcja dotycząca instalacji, obsługi i konserwacji zmywarki. W pomieszczeniu zmywalni znajduje się okienko przeznaczone do zwracania brudnych naczyń przez uczniów. W pomieszczeniu funkcjonuje wentylacja grawitacyjna, podłoga wyłożona jest terakotą, ściany częściowo wyłożone są glazurą i częściowo pokryte są powłoką malarską.

Kuchnia główna – wyposażona jest w zlew dwukomorowy, umywalkę, przy której zainstalowany jest podajnik z mydłem, płyn dezynfekujący, ręczniki papierowe, metalowe blaty robocze przeznaczone m.in.: do obróbki drobiu i mięsa, lodówkę, patelnię elektryczną, szatkownicę, wagę, kuchenkę gazową, dwa taborety gazowe, piec konwekcyjny, kocioł warzelny, nad urządzeniami zamontowane są cztery okapy. Dla pracowników kuchni dostępna jest instrukcja mycia rąk, ponadto dla pracowników dostępne są następujące instrukcje BHP:

- Instrukcja obsługi patelni elektrycznej;
- Instrukcja obsługi szatkownicy;
- Instrukcja obsługi pieca konwekcyjnego;
- Instrukcja obsługi kotła warzelnego;
- Instrukcja obsługi i mycia taboretów gazowych.

W pomieszczeniu funkcjonuje wentylacja grawitacyjna, wentylacja mechaniczna zamontowana w oknie oraz wentylator wyciągowy ścienny, oświetlenie naturalne i sztuczne.

Pomieszczenie do wydawania posiłków znajduje się w bezpośrednim sąsiedztwie kuchni i zmywalni (pomiędzy pomieszczeniem do wydawania posiłków i zmywalnią znajduje się otwarte okno, natomiast pomiędzy kuchnią główną a pomieszczeniem do wydawania posiłków znajduje się przejście bez drzwi). Wyposażenie stanowią metalowe szafki służące do przechowywania naczyń, blaty robocze, bema do podgrzewania posiłków. Dla pracowników dostępna jest instrukcja obsługi bema elektrycznego oraz instrukcja wydawania posiłków. W pomieszczeniu do wydawania posiłków znajduje się okienko przeznaczone do wydawania posiłków. Podłoga wyłożona jest terakotą, ściany częściowo wyłożone są glazurą i częściowo pokryte są powłoką malarską.

Kącik czystości – zlokalizowany w wydzielonym miejscu na korytarzu, z dostępną umywalką, mydłem, płynem dezynfekującym, półką przeznaczoną do przechowywania ręczników papierowych, worków na śmieci, gąbek oraz środków czystości przeznaczonych do bieżącego sprzątania pomieszczeń kuchni. W dniu kontroli na stanie znajdowały się następujące mieszaniny chemiczne: mleczko do czyszczenia Mors (ozn. powoduje poważne uszkodzenia oczu), Ajax Floral (ozn. działa drażniąco na oczy), Cilit (ozn. powoduje poważne uszkodzenia oczu, drażniący na skórę), Clin – płyn do szyb (nieklasyfikowany), Cilit bang (ozn. drażniący na oczy), De-Zal (ozn. drażniący na oczy).

Pomieszczenie socjalne – wyposażone w stół, krzesła, szafkę, szafki metalowe przeznaczone do przechowywania czystych fartuchów oraz czepków kuchennych, apteczkę I pomocy z dostępną dla pracowników instrukcją udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej. W pomieszczeniu funkcjonuje wentylacja grawitacyjna, oświetlenie naturalne i sztuczne. Podłoga wyłożona jest terakotą, ściany pokryte są farbą. W dniu kontroli stwierdzono, iż pomieszczenie socjalne pełni funkcje jadalni dla pracowników kuchni i praczek.

Toaleta dla pracowników kuchni – zlokalizowana na poziomie -1, wyposażona w misę ustępową, umywalkę z dostępnym mydłem, ręcznikami papierowymi. W pomieszczeniu funkcjonuje wentylacja grawitacyjna, oświetlenie naturalne i sztuczne. Podłoga wyłożona jest lastryko, ściany częściowo wyłożone są glazurą i częściowo pokryte są powłoką malarską. W pomieszczeniu toalety wydzielone jest pomieszczenie, w którym znajduje się natrysk oraz suszarka na ubrania. W pomieszczeniu tym funkcjonuje oświetlenie sztuczne, ponadto stwierdzono brak wentylacji. W dniu kontroli ustalono, iż pracownicy kuchni czasami korzystają z dostępnego prysznica.

Szatnia dla pracowników kuchni – zlokalizowana na poziomie – 1, wyposażenie stanowią szafy, na których to widnieje napis „odzież robocza”, „odzież wierzchnia”, wieszak metalowy, stół, krzesła, lustro. W pomieszczeniu szatni funkcjonuje wentylacja grawitacyjna, oświetlenie naturalne i sztuczne. Podłoga wyłożona jest terakotą, ściany wyłożone są boazerią.

Pomieszczenie do obróbki warzyw – zlokalizowane na poziomie -1, wyposażone jest w obieraczkę do warzyw oraz zlew jednokomorowy, podłoga wyłożona jest terakotą, ściany częściowo wyłożone są glazurą i częściowo pokryte są powłoką malarską. Dla pracowników dostępna jest instrukcja obsługi obieraczki. W pomieszczeniu funkcjonuje oświetlenie naturalne i sztuczne, stwierdzono natomiast brak wentylacji. Według oświadczenia pracownika kuchni praca wykonywana w obieralni trwa około 1 godziny.

Pralnia (zlokalizowana na poziomie -1) – w obrębie pralni znajdują się następujące pomieszczenia pracy:

Pralnia główna – wyposażenie stanowią dwie pralki automatyczne, umywalka, miski, miednice, wanna przeznaczona do moczenia pościeli, firanek, koców, metalowa suszarka na pranie, suszarka sufitowa. W pomieszczeniu pralni funkcjonuje wentylacja grawitacyjna, mechaniczna, podłoga wyłożona terakotą, ściany częściowo wyłożone są glazurą i częściowo pokryte są powłoką malarską. W dniu kontroli na stanie znajdowały się następujące mieszaniny chemiczne: płyn do prania Wirek (ozn. działa drażniąco na oczy), płyn do płukania Lenor (nieklasyfikowany), Ace (ozn. działa drażniąco na skórę i oczy).

Pomieszczenie przeznaczone do przechowywania brudnej pościeli – wyposażenie stanowią półki drewniane, stół. Funkcjonuje wentylacja mechaniczna, podłoga wyłożona jest terakotą, ściany pokryte są farbą.

Pomieszczenie do prasowania – wyposażone w magiel, deskę do prasowania, żelazko, stół, szafę drewnianą przeznaczoną do przechowywania odzieży wierzchniej przez praczkę (czysty fartuch roboczy przechowywany jest na wieszaku ubraniowym w pomieszczeniu przeznaczonym do przechowywania czystej pościeli - fartuchy prane są codziennie). W pomieszczeniu funkcjonuje wentylacja mechaniczna, oświetlenie naturalne i sztuczne. Podłoga wyłożona jest terakotą, ściany pokryte są farbą.

Pomieszczenie przeznaczone do przechowywania czystej pościeli – wyposażenie stanowią drewniane półki, służące do przechowywania czystej pościeli, gotowej do wydania pracownikom. W pomieszczeniu funkcjonuje wentylacja mechaniczna, oświetlenie sztuczne. Podłoga wyłożona jest terakotą, ściany pokryte są farbą.

Magazyn środków czystości – wyposażenie stanowią półki, służące do przechowywania ścierek, mopów, ręczników papierowych oraz środków czystości stosowanych przez sprzątaczkę. W dniu kontroli na stanie dostępne były następujące mieszaniny chemiczne: Cilit (ozn. powoduje poważne uszkodzenia oczu, drażniący na skórę), Clin płyn do szyb (nieklasyfikowany) Domestos (ozn. żrący), Ajax floral (ozn.

drażniący na oczy), Cyprys (ozn. działa drażniąco na oczy), Pronto do podłóg i mebli drewnianych (ozn. poważne uszkodzenia oczu), Cif Cream (ozn. drażniący na oczy). W pomieszczeniu funkcjonuje wentylacja grawitacyjna, podłoga wyłożona jest terakotą, ściany częściowo wyłożone są glazurą i częściowo pokryte są powłoką malarską.

Szatnia dla sprzątaczek – wyposażenie stanowią stół, krzesła, czajnik, lustro, szafa służąca do przechowywania odzieży roboczej, wieszak metalowy przeznaczony do przechowywania odzieży wierzchniej. Podłoga wyłożona jest terakotą, ściany wyłożone są glazurą. W pomieszczeniu funkcjonuje oświetlenie sztuczne, ponadto w ścianie dzielącej pomieszczenie szatni i korytarz Internatu zamontowana jest jedynie kratka wentylacyjna. Wobec powyższego stwierdzono, iż nie zapewniono odpowiedniej wymiany powietrza.

Pomieszczenia mieszczące się w budynku Szkoły

Szatnia dla sprzątaczek – wyposażenie stanowią dwa stoliki, krzesła, biurko, szafki, lodówka, szafki metalowe na odzież wierzchnią (każdy pracownika ma swoją szafkę), wieszak metalowy na fartuchy robocze, regały służące do przechowywania ręczników papierowych, mopów, szczotek, odkurzacza, worków na śmieci, oraz środków czystości wykorzystywanych w bieżącej pracy. W dniu kontroli na stanie znajdowały się takie same mieszaniny chemiczne co w magazynie środków czystości zlokalizowanym w Internacie. W pomieszczeniu funkcjonuje oświetlenie naturalne i sztuczne, stwierdzono natomiast brak wentylacji.

Pokój socjalny – wyposażony w stół, krzesła, mikrofalówkę, lodówkę, umywalkę, suszarkę na naczynia, lustro, czajnik, apteczkę I pomocy. W pomieszczeniu funkcjonuje wentylacja grawitacyjna, oświetlenie naturalne i sztuczne. W dniu kontroli ustalono, iż z pokoju socjalnego mogą korzystać sprzątaczk.

Toaleta dla personelu – wyposażona w misę ustępową, umywalkę z dostępnym mydłem i suszarką do rąk, prysznic. W toalecie funkcjonuje wentylacja grawitacyjna, oświetlenie naturalne i sztuczne, ponadto w oknach zamontowane są nawiewniki okienne.

Podsumowanie

Zatrudnieni w kontrolowanej jednostce pracownicy posiadają aktualne badania (orzeczenia) lekarskie przeprowadzone przez lekarza medycyny pracy o braku przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy oraz aktualne zaświadczenia z okresowych szkoleń bhp. Apteczki I pomocy są dostępne w wyznaczonych miejscach. Według oświadczenia osoby obecnej podczas kontroli pracownicy zostali przeszkoleni z udzielania I pomocy.

Stwierdzono, że w kontrolowanym obiekcie stosowane są mieszaniny chemiczne sklasyfikowane jako niebezpieczne lub stwarzające zagrożenie dla zdrowia lub życia: mleczko do czyszczenia Mors (ozn. powoduje poważne uszkodzenia oczu), Ajax Floral (ozn. działa drażniąco na oczy), Cilit (ozn. powoduje poważne uszkodzenia oczu, drażniący na skórę), Clin – płyn do szyb (nieklasyfikowany), Cilit bang (ozn. drażniący na oczy), De-Zal (ozn. drażniący na oczy), płyn do prania Wirek (ozn. działa drażniąco na oczy), płyn do płukania Lenor (nieklasyfikowany), Ace (ozn. działa drażniąco na skórę i oczy), Domestos (ozn. żrący), Vanish (ozn. drażniący na oczy), Cyprys (ozn. działa drażniąco na oczy), Pronto do podłóg i mebli drewnianych (ozn. poważne uszkodzenia oczu), Cif Cream (ozn. drażniący na oczy). Pracodawca prowadzi spis/wykaz stosowanych w działalności zawodowej mieszanin chemicznych, niebezpiecznych stwarzających zagrożenie. Dla stosowanych mieszanin karty charakterystyki zostały zapewnione.

Podczas kontroli nie okazano do wglądu oceny ryzyka zawodowego na stanowisku pracy praczki, sprzątaczk i pomocy kuchennej (osoba odpowiedzialna za opracowanie oceny ryzyka zawodowego oznajmiła, iż jest ona w trakcie aktualizacji), okazano jedynie ocenę ryzyka zawodowego na stanowisku pracy kucharki, w której uwzględniono m.in. zagrożenia zawodowe związane z porażeniem prądu, upadkiem na śliskiej nawierzchni, skaleczeniem oraz oparzeniem. W trakcie kontroli stwierdzono, iż pracownicy kuchni stosują do sprzątkania i dezynfekcji pomieszczeń mieszaniny o właściwościach drażniących na oczy, powodujące poważne uszkodzenia oczu, w związku z powyższym ocena ryzyka zawodowego nie spełnia obowiązujących wymogów prawa w zakresie narażenia na czynniki chemiczne. Wymóg opracowania oceny ryzyka zawodowego w aspekcie narażenia na czynniki chemiczne wynika z § 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 30 grudnia 2004 roku w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy związanej z występowaniem w miejscu pracy czynników chemicznych (Dz. U. z 2016 r., poz. 1488), który

stanowi: „Pracodawca jest obowiązany do ustalenia, czy w środowisku pracy występuje czynnik chemiczny stwarzający zagrożenie oraz do dokonania i udokumentowania oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynnik chemiczny”. Zgodnie z § 3 ust. 1 tego rozporządzenia w ocenie ryzyka zawodowego pracodawca jest obowiązany uwzględnić:

- 1) niebezpieczne właściwości czynnika chemicznego;
- 2) otrzymane od dostawcy informacje dotyczące zagrożenia czynnikiem chemicznym oraz zaleceń jego bezpiecznego stosowania, w szczególności zawarte w karcie charakterystyki, o których mowa w odrębnych przepisach;
- 3) rodzaj, poziom i czas trwania narażenia;
- 4) wartości najwyższych dopuszczalnych stężeń w środowisku pracy, jeżeli zostały ustalone;
- 5) wartości dopuszczalnych stężeń w materiale biologicznym, jeżeli zostały ustalone;
- 6) efekty działań zapobiegawczych;
- 7) wyniki oceny stanu zdrowia pracowników, jeżeli została przeprowadzona;
- 8) warunki pracy przy użytkowaniu czynników chemicznych, z uwzględnieniem ilości tych czynników.

Przedstawiono do wglądu Zasady przydziału pracownikom środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego stanowiącego załącznik nr 1 do Zarządzenia Dyrektora Zespołu Szkół Elektronicznych w Lublinie Nr 6/9/13 z dnia 9 września 2013 r. Zgodnie z określonymi zasadami: sprzątacze przysługuje: fartuch z tkanin syntetycznych, trzewiki profilaktyczne tekstylne raz na 24 miesiące, rękawice gumowe do zużycia, pas bezpieczeństwa do mycia okien wg. instrukcji, pracze przysługuje: fartuch roboczy, buty gumowe raz na 24 miesiące, fartuch przedni wodochronny do zużycia, rękawice gumowe do zużycia, kucharce/pomocy kuchennej przysługuje: fartuch biały, półbuty lub sandały na spodach przeciwpoślizgowych raz na 24 miesiące, czepek biały, fartuch przedni tkaninowy, fartuch wodoodporny do zużycia. Według oświadczenia osoby obecnej podczas kontroli, panie sprzątaczkę podczas prac związanych z myciem okien mają do dyspozycji pasy bezpieczeństwa, z których korzystają. Dokonano analizy kart przydziału odzieży i obuwia roboczego, zgodnie z którymi pracownikom przydzielono odzież i obuwie robocze.

Ponadto pracownicy na ww. stanowiskach pracy zostali wyposażeni w rękawice ochronne.

Pracodawca przedstawił do wglądu aktualny protokół z okresowej kontroli przewodów kominowych nr 1961 (protokół dotyczący warsztatów) nr 1960 (protokół dotyczący Hali Sportowej) nr 1959 (protokół dotyczący Internatu) nr 1962 (protokół dotyczący Sali gimnastycznej) z dnia 16.07.2019 r. oraz protokół nr 3669 (protokół dotyczący Budynku Szkoły) z dnia 20.11.2019 r. przeprowadzonej przez Spółdzielnię Pracy Kominiarzy, ul. Bronowicka 7, 20-301 Lublin, zgodnie z którym objęte kontrolą przewody kominowe oraz elementy urządzeń kominowych odpowiadają obowiązującym przepisom.

Zgodnie z oświadczeniem Dyrektora Zespołu Szkół Elektronicznych wszystkim pracownikom zatrudnionym w ZSE zaproponowano profilaktyczne szczepienie przeciw grypie.

W obiekcie obowiązuje zakaz palenia tytoniu.

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

1. Nie okazano oceny ryzyka zawodowego dla stanowisk pracy funkcjonujących w ZSE w Lublinie, a mianowicie dla: praczki, sprzątaczkę i pomocy kuchennej, co narusza postanowienia ustawy z dnia 26 czerwca 1974 roku – Kodeks pracy (tekst jednolity: Dz. U. z 2019 roku, poz. 1040 ze zm.), rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 roku w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (tekst jednolity: Dz. U. z 2003 roku, Nr 169 poz. 1650 ze zm.);
2. Ocena ryzyka zawodowego na stanowisku pracy kucharki nie spełnia obowiązujących wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 30 grudnia 2004 roku w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy związanej z występowaniem w miejscu pracy czynników chemicznych (Dz. U. z 2016 r., poz. 1488);
3. Brak zlewozmywaka dwukomorowego, umywalki oraz urządzenia do podgrzewania posiłków własnych pracowników w pokoju socjalnym (jadalni) dla pracowników kuchni i praczki oraz brak zlewozmywaka dwukomorowego w pokoju socjalnym mieszczącym się w budynku Szkoły, co

Protokół kontroli nr: DNS-HP.9020.3.322.2019

narusza postanowienia rozporządzenia Ministra Pracy i polityki socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (tekst jednolity: Dz. U. z 2003 roku, Nr 169 poz. 1650 ze zm.);

4. Brak wentylacji (odpowiedniej wymiany powietrza) w szatni dla sprzątaczek mieszczącej się w budynku Szkoły, szatni dla sprzątaczek mieszczącej się w budynku Internatu oraz pomieszczeniu z natryskiem, co narusza postanowienia rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 roku w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (tekst jednolity: Dz. U. z 2003 roku, Nr 169 poz. 1650 ze zm.).

4. Doraźne zalecenia, uwagi i wnioski*

Nie dotyczy

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA OSÓB UCZESTNICZĄCYCH W KONTROLI

1. Omówiono wyniki kontroli, dokonano/ ~~nie dokonano~~ wpisu do książki kontroli/~~dziennika budowy~~**

.... W obiekcie pozostawiono klauzulę

informacyjną.....

2. Wniesiono/nie wniesiono** uwag i zastrzeżeń do opisanego w protokole stanu faktycznego

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

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

4. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w protokole w części III pkt 3 lit.....nie nałożono/~~nałożono~~** grzywnę w drodze mandatu karnego na

(imię i nazwisko/stanowisko)

w wysokości.....słownie.....

(nr mandatu karnego).....(podstawa prawna).....

5. Upoważnienie do nakładania grzywn w drodze mandatu karnego nr..... z dnia..... wydane przez.....

(nazwa organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej)

6. Osoba ukarana została pouczone o prawie odmowy przyjęcia mandatu.

Z tego prawa skorzystała/nie skorzystała**

Nie dotyczy

7. Dane osoby odmawiającej przyjęcia mandatu

Nie dotyczy

(imię i nazwisko/adres)

8. Protokół został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach

9. Z treścią protokołu kontroli zapoznano się/~~nie zapoznano się~~**

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

Ewelina Dyjo

(czytelny podpis osób obecnych podczas kontroli)

Protokół kontroli nr: DNS-HP.9020.3.322.2019

Oddział Higieny Pracy

Widomska
mgr Marta Widomska

.....
(czytelny podpis kontrolującego (-ych))

V. POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli sanitarnej otrzymałem(-am) w dniu

DYREKTOR

Hanc
mgr Elżbieta Hanc

.....
(czytelny podpis osoby odbierającej protokół i pieczęć podmiotu)

W trakcie kontroli wykorzystano/~~nie wykorzystano~~ formularze kontroli**

- a) F/HP/01 Charakterystyka ogólna kontrolowanego zakładu pracy
- b) F/HP/02 Ocena realizacji ogólnych wymogów w kontrolowanych zakładach pracy
- c) F/HP/03 Ocena realizacji wymogów w zakresie występowania w środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki
- d) F/HP/07 Ocena realizacji wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy związanej z występowaniem w miejscu pracy czynników chemicznych
- e) F/HP/09 Ocena realizacji wymogów w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin

POUCZENIE: W terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu kontroli mogą zostać zgłoszone zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą warunków skontrolowanego podmiotu w czasie i miejscu trwania kontroli.

Strona na każdym etapie postępowania ma prawo wglądu w dokumentację w siedzibie właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej.

* w przypadku odpowiedzi negatywnej należy wpisać „nie dotyczy”

** niewłaściwe skreślić

M. B. B. B.

