

SVARĪGĀKIE RISKI, **KULINĀRA** DARBĀ

Kā rīkoties, lai strādātu DROŠI

Paslidēšana un paklupšana

Izlijuši šķidrumi, nevietā novietoti vai nokrituši priekšmeti, materiāli vai iekārtas var draudēt ar smagiem kritieniem

Sagriešanās un saduršanās

Strādājot ar nažiem un citiem asiem darbarīkiem, var rasties dažādas grieztas vai durtas brūces

Lai strādātu DROŠI:

- Lieto tikai darba kārtībā esošas iekārtas, īpaši pārbaudi elektrības vadus un kontaktus! Ziņo darba devējam par bojātām iekārtām!
- Nažus un citus asos priekšmetus glabā drošā vietā, neatstāj tos izlietnē, uz galda vai zem produktiem!
- Vienmēr turi darba vietu kārtībā, savāc izlijušus šķidrumus un neatstāj neko uz grīdas!
- Lieto neslidošus darba apavus ar zemu papēdi!
- Lieto darba apģērbu un, ja nepieciešams, arī piemērotus cimdus (piemēram, veicot tīrīšanu)!
- Atceries vienmēr ieslēgt ventilāciju! Prasi, lai darba devējs regulāri tīra ventilācijas un atsūces sistēmas!
- Ievēro atpūtas pauzes, to laikā pavigro, ievēro veselīgu un kustīgu dzīvesveidu!
- Rūpējies par savu veselību un apmeklē obligātās veselības pārbaudes!

Strādājot par kulināru, Tevi var apdraudēt dažādi riska faktori!



Apdedzināšanās

Karstas virsmas, šķidrumi vai tvaiks var izraisīt apdegumus

Fiziska pārslodze

Darbs piespiedu pozā, biežas atkārtotas kustības un nepareiza smagumu pārvietošanas tehnika var būt iemesls mugurkaula vai locītavu bojājumiem

Bioloģiskie riski

Daudzi pārtikas produkti vai piedevas var radīt alerģiskas reakcijas

Ķīmiskās vielas

Ja tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļi satur kairinošas vai kodīgas vielas, tās var ietekmēt Tavu ādu, acis un plaušas



Labklājības ministrija



Valsts sociālās
apdrošināšanas aģentūra



Valsts darba
inspekcija



RĪGAS STRADIŅA
UNIVERSITĀTE



DARBA DROŠĪBAS un
VIDES VESELĪBAS INSTITŪTS
RSU aģentūra



Nr. 272-2015