

BEZPIECZNA PRACA W HOTELARSTWIE I GASTRONOMII

Jesteś gotowy?

Nie daj się zaskoczyć. Przygotuj się do pracy na nowym stanowisku. Bezpieczna praca to nie rutyna. Znajomość zagrożeń na stanowisku pracy może zmniejszać ryzyko wypadków.

Znajdź 10 zagrożeń

Did you find the ten most prevalent risks? Review the answers and the extra safety tips on the next page and discuss them with your intermediary. More examples?

Zagraj w grę na www.jouwwerkjouwveiligheid.nl





Hałas



- ✓ Pracuj z ochronnikami słuchu.
- ✓ Radzimy stosowanie wkładek otoplastycznych.

Skaleczenie



- ✓ Korzystaj z płyty dociskowej, kłapy ochronnej lub elementu pomocniczego.

Skaleczenie



- ✓ Uważaj na palce podczas cięcia wwarzyw.

Oparzenie




- ✓ Zachowaj spokój i opanowanie.
- ✓ Wrzucaj na patelnię za jednym razem mniejsze ilości.

Ryzyko poślizgnięcia się



- ✓ Noś obuwie robocze z podeszwami antypoślizgowymi. Dzięki temu ograniczasz ryzyko poślizgnięcia.

Agresja



- ✓ Zachowuj spokój i pewność siebie.
- ✓ Skoncentruj się.
- ✓ Korzystaj z planu pięciu kroków „Tips bij lastige situaties” („Wskazówki w trudnych sytuacjach”) (tylko w języku niderlandzkim).

Podnoszenie ciężkich przedmiotów




- ✓ Ładunki na terenie należy transportować przy użyciu wózka.

Substancje niebezpieczne



- ✓ Zakładaj rękawice.
- ✓ Zapoznaj się z etykietą, zanim zaczniesz pracę.

Skaleczenie



- ✓ Szkło ustawiaj obok zlewozmywaka i podnoś dopiero przed rozpoczęciem płukania.
- ✓ Zawsze sprawdzaj najpierw, czy zlewozmywak jest pusty.

Ryzyko potknięcia się



- ✓ Piłuj, aby przejścia nie były zatarasowane.
- ✓ Aktywnie usuwaj przeszkody, ale zachowaj uprzejmość wobec klienta.