**Vzdelávacie úlohy z predmetu Zariadenie závodov - učebného odboru – obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál na 21.týždeň – 18.1.2021-22.1.2021**

**Názov témy:**

**Ochrana pred úrazmi**

***Z uvedenej témy si napíš poznámky do zošita a vypracuj odpovede na nasledujúce otázky.***

1. **Aké najčastejšie sú príčiny úrazov v závodoch spoločného stravovania?**
2. **Čo predstavuje nebezpečenstvo úrazov?**
3. **Aké opatrenia musíme prijať, aby sme znížili nebezpečenstvo úrazov?**

**Ochrana pred úrazmi**

Zodpovednosť za bezpečnosť a ochranu zdravia na pracovisku nesú zamestnávatelia, ale aj zamestnanci. Prevencia pred úrazmi môže významne znížiť úrazovosť. Predísť úrazom a chorobám z  povolania môžeme, ak identifikujeme a eliminujeme alebo prinajmenšom minimalizujeme nebezpečenstvo na pracovisku.

**Pošmyknutia, zakopnutia a pády** sú najčastejšími príčinami úrazov v závodoch spoločného stravovania, prevažne v pohostinskom odvetví a v kuchyniach. Pošmyknutia sú prevažne zapríčinené šmykľavým povrchom v dôsledku vody, odpadu z jedla alebo oleja.

**Nebezpečenstvo predstavuje:**

* **nesprávna obuv,**
* **rýchle chodenie, behanie,**
* **nepozornosť.**

**Čo sa dá spraviť?**

**Pošmyknutia, zakopnutia a pády v kuchyniach, reštauráciách a stravovacích zariadeniach sa môžu výrazne znížiť, ak sa príjmu jednoduché opatrenia:**

* zabezpečiť správnu údržbu na pracovisku a udržiavať tieto priestory voľné a bez prekážok,
* používať vhodnú obuv,
* zaistiť vhodné osvetlenie,
* dodržiavať spôsob obsluhy strojov a bezpečnostné predpisy (zapojenie, spúšťanie, postup práce, vypínanie, údržba),
* kráčať, nie behať,
* ihneď umyť šmykľavý povrch v dôsledku vody, odpadu z jedla alebo oleja,
* používať protišmykovú podlahovú krytinu,
* vybaviť schodiská dobrým osvetlením a pevným zábradlím,
* zabezpečiť bezpečnostné označenia s cieľom zabrániť nebezpečenstvu pošmyknutia, zakopnutia a pádu.



Pozor na zakopnutie a pošmyknutia!