

K É Z I K Ö N Y V

**KERESKEDELEM ÉS VENDÉGLÁTÓIPAR  
MUNKA VÉDELMI KÖVETELMÉNYEI**

Kiadó: BFI Magyarország Kft.

Ingyenes kiadvány!

2012.

Az anyagot készítette:

Hegedüs László  
munkavédelmi szakmérnök

Soronic Krisztina  
munkahigiéne és kémiai biztonsági szakértő

Lektorálta:

Fekete István  
munkavédelmi szakmérnök

**TARTALOMJEGYZÉK**

BEVEZETÉS .....	4
I. Fejezet .....	5
Munkabiztonsági követelmények .....	5
Létesítési követelmények .....	5
Anyagmozgatás, tárolás a kereskedelemben és a vendéglátásban .....	8
Anyagmozgatás .....	8
Anyagtárolás.....	10
Munkavégzési szabályok.....	12
Munkaeszközök a kereskedelemben és a vendéglátásban .....	12
Emelőgépek (ideértve a különféle targoncákat is) .....	13
Kézikocsi.....	15
Szállítószalag.....	16
Csúszda.....	16
II. Fejezet.....	25
Munkaegészségügyi követelmények.....	25
Bevezető .....	25
Orvosi alkalmassági vizsgálatok .....	25
Melegben végzett munka.....	26
Megterhelés, igénybevétel.....	27
Kémiai kóroki tényezők .....	28
Biológia kóroki tényezők .....	32
Függelék.....	35
Felhasznált jogszabályok és irodalom:.....	35

## BEVEZETÉS

Felvetődhet mindenkiben az a kérdés, hogy miért kell a kereskedelemben a munkavédelemre kitüntetett figyelmet fordítani, hiszen a hétköznapiakban kevés olyan hír jut el hozzánk, hogy e területen jelentős munkabalesetek történének.

A média (televízió sajtó, rádió, internetes honlapok) általában szívesen foglalkozik az építkezéseken, veszélyes üzemekben előforduló, sokszor sajnós nemcsak látványos, hanem súlyos esetekkel, de nem nagyon emlékszünk arra, hogy kereskedelmi területen történő baleset képernyőre vagy az újságokba bekerült volna. Meglepő lehet ezek után, hogy a kereskedelem a nemzetgazdaság ágazatai közül a 4. helyen áll a halálos baleseteket elszenvedő munkavállalók szomorú rangsorában (csak az építési tevékenység, a mezőgazdaság és a szállítás előzi meg).

Az évente bekövetkező mintegy 70 halálos munkabalesetből 5-8 a kereskedelemben történik, elsősorban jellemzően a nagykereskedelemben. A halálos balesetek zömét az anyagmozgatás során szenvedik el dolgozóink, amikor rövid idő alatt jelentős mennyiségű árut kell gépi segítséggel a különböző felkészültségű, jártasságú és a veszélyforrásokat és kockázatokat nem mindig ismerő embereknek megmozgatniuk.

A nagykereskedelemben általában évi 10 esetben csonkulásos balesetet is elszenvednek munkatársaink, de ennek a számnak a felében már a kiskereskedelem is megjelenik a szomorú statisztikában – elsősorban az élelmiszer kiskereskedelem.

Sajnos abban sem lehetünk biztosak, hogy a több mint 250 ezer kereskedelmi vállalkozásban dolgozókat érő minden balesetet valóban bejelentik.

Nemcsak a munkáltatók önös érdekeiből, hanem sokszor a munkavállalók rosszul értelmezett és rövid távú – a munkahely mindenáron való megőrzését célzó – magaviselete miatt is lehetséges, hogy a sérülések következményit akár életük végéig viselik.

Másrészt, ha egyetértünk azzal, hogy egyetlen halálos vagy csonkulásos baleset is sok, akkor talán nem kell tovább bizonygatnunk azt, hogy miért kell a munkabiztonságra a kereskedelemben is jobban odafigyelnünk.

## I. Fejezet

### Munkabiztonsági követelmények

#### Létesítési követelmények

Egy munkahely munkavédelmi szempontú kialakításánál különösen nagy gondot kell fordítani arra, hogy az ne legyen

- balesetveszélyes
- egészségre ártalmas
- ergonómiai szempontból hibás.

Az indokok nagyon is racionálisak: ha mindezeket a szempontokat a munkáltató figyelmen kívül hagyja, magas a baleseti és egészségkárosodási kockázat, és megnőnek a költségek is, arról nem is beszélve, hogy ha a hatóság kötelezi őt a munkahely átalakítására, ezzel tetemesen megnőnek a költségei is.

A munkahely létesítésének folyamatában részt vevő tervező és kivitelező köteles írásban nyilatkozni, hogy a létesítmény megfelel az egészséges és biztonságos munkavégzés feltételeinek, a megkövetelt jogszabályoknak és szabványoknak.

A munkaeszközök beszerzése esetén meg kell követelni a forgalmazótól az ún. Megfelelőségi nyilatkozatot.

A létesítmény üzembe helyezésekor az üzemeltető munkáltató csak a veszélyes létesítmények esetében köteles írásban elrendelni az üzembe helyezést, egyéb esetben az írásbeliség nem előírás.

Nem kell veszélyesnek tekinteni az öltözőt, az öltözőket, a pénztár- vagy számítógépet, de veszélyes munkaeszköz egy faipari gép, egy targonca) stb.

Üzembe helyezéskor nem csupán az adott gépet kell munkavédelmi szempontból elemezni, hanem egyéb feltételeket is (munkakörnyezet, személyi biztonság, személyi feltételek stb.) A vizsgálatot legalább középfokú munkavédelmi képzettségű szakember köteles elvégezni, a munkavédelmi üzembe helyezési engedélyt a munkáltató vagy az általa megbízott vezető írja alá.

#### **Munkakörnyezeti feltételek és körülmények a kereskedelemben és a vendéglátásban**

Az előírásokat a Mvt., vagy adott szakági miniszteri rendelet, illetve szabványok tartalmazzák (a szabványokat is jogszabályban hirdetik ki!), az alábbiakban a legfontosabb feltételeket gyűjtöttük egybe, aszerint, hogy egy kereskedelmi munkahelynek milyen tulajdonságokkal kell rendelkeznie ahhoz, hogy egészséges és biztonságos munkahelynek minősüljön.

Munkahely céljára csak olyan építmény alkalmazható,

- mely megfelelő szerkezetű, szilárdságú, megfelelően tisztítható határoló felületekkel,
- belmagassággal, légtérfogattal, közlekedési útvonallal rendelkezik,
- az ablakoknak biztonságosan nyithatóknak, zárhatóknak, beállíthatóknak és rögzíthetőknak kell lenniük,
- az átlátszó felületű ajtók (kirakatok) kitörés elleni védelméről, a veszély felismerésére alkalmas megkülönböztető jelzéséről gondoskodni kell
- a munkahely padlózata és közlekedési útjai feleljenek meg a munkavégzés jellegének és az ebből fakadó tisztítási követelményeknek, a várható legnagyobb igénybevételnek, felületük csúszásmentes, egyenletes, botlás- és billenésmentes legyen.

- A közlekedési utak szélessége és a szabad magasság tegye lehetővé a gyalogosok és járművek biztonságos közlekedését, a közlekedési utak melletti biztonságos munkavégzést.
- az olyan munkaterületen, ahol gyalogos- és járműforgalom van, illetőleg rendszeresen anyagot (árut) szállítanak, a közlekedési és az anyagszállítási útvonalakat meg kell jelölni, vagy el kell választani egymástól,
- az elsődlegesen gépjárműforgalom számára szolgáló kapu közvetlen közelében a gyalogosok számára külön ajtót kell biztosítani, ha a gyalogosok számára nem biztonságos az áthaladás.

A munkafolyamatra, a technológiára, az anyagra (árura) vonatkozó követelmények:

- a munkafolyamatot, a technológiát, a munkaeszközt, az anyagot(árut) úgy kell megválasztani, hogy az sem a munkavállalók, sem a munkavégzés hatókörében tartózkodók egészségét és biztonságát ne veszélyeztesse,
- anyagot, terméket mozgatni csak az anyag, termék tulajdonságainak megfelelő, arra alkalmas eszközzel, a kijelölt helyen és módon, a súly- és mérethatárok (lásd később) megtartásával szabad, – a munkahelyeket megfelelő eszközökkel fel kell szerelni a tüzek leküzdésére, és szükség esetén tűzjelzőkkel és riasztó rendszerekkel is el kell látni, a veszélyforrások ellen védőberendezéseket és eszközöket, jelző-, tűzoltó-, mentőkészülékeket, vészkapcsolókat, biztonsági megvilágítást működőképes, a rendeltetésszerű használatra alkalmas állapotban kell tartani,
- gondoskodni kell arról, hogy a munkavállalók egészségét vagy biztonságát fenyegető súlyos és közvetlen veszély esetén az érintett munkavállalók erről azonnal tájékoztatást kapjanak, a munkát beszüntessék és a munkahelyeket azonnal elhagyják, biztonságos helyre távozzanak,
- a veszélyeztetés által meghatározott időszakonként a mentést gyakorolni kell, – a munkahelyen a munka jellegének és szervezésének megfelelően biztosítani kell az elsősegélynyújtás tárgyi, személyi és szervezési feltételeit.

### **Munkahelyi hulladékkezelés**

A munkahelyeken külön kell tárolni a tevékenységgel (kereskedelem) illetve az ún. kommunális (települési) hulladékot, a veszélyes hulladékokat külön jogszabályi előírások alapján – a többi hulladéktól elkülönítetten – kell kezelni.

Különösen fontosak a hulladékkezelés szabályai az élelmiszerkereskedelmet folytató vállalkozásoknál, mivel ott nagy mennyiségű, szerves hulladék keletkezik nap mint nap, melyet ennek megfelelően kell tárolni. Ilyen hulladékot csak fedett, résmentes, mosható, fertőtleníthető, pormentes ürítést biztosító tartályban vagy konténerben szabad gyűjteni és szállítani. A gyűjtést naponta el kell végezni, és hetente legalább kétszer el kell szállítani.

A csomagolóanyagokból is jelentős mennyiségű hulladék (pl. drótok, műanyag kötözőszalagok, műhab, szögek, fémkapcsok) keletkezik, amelyet nem szabad elhullajtani, mivel nagyon balesetveszélyes, és naponta össze kell gyűjteni, elszállítatásáról megfelelően gondoskodni kell.

Ha a raklapok megsérülnek, azokat használni nem szabad, mert rendkívül balesetveszélyesek!

### **Nyílászárók (ajtók, ablakok, kapuk)**

Fontos követelmény munkavédelmi szempontból, hogy megfelelő anyagból készüljenek, és úgy legyenek elhelyezve, hogy azok ne okozzanak baleset.

Néhány általános szabály:

- az átjáró ajtók ütközése balesetet okoz, ha szemmagasságban nincs jól látható jelzés
- az üvegtáblákat el kell látni törésvédelemmel, ha számítani lehet sérülésre

- a tolóajtókat el kell látni biztosító szerkezetekkel
- a felfelé nyitó ablakokat, kapukat el kell látni visszacsapódást gátló szerkezetekkel

**Figyelem!** A kereskedelemben tilos bejáratként kizárólag forgó, billenő vagy tolóajtót alkalmazni a vásárlók útvonalán, kivéve az automatikus üzemű és veszély esetén kézzel is nyitható tolóajtót.

A vészkijáratokat ki kell alakítani és mindig szabadon hagyni! Meg kell jelölni, hogy mely ajtók vezetnek a vészkijáratokhoz, biztosítani kell, hogy ezek az ajtók belülről nyithatók legyenek!

### **Védőeszközök használata**

Egyéni védőeszköz (EVE) minden olyan eszköz, amelyet a munkavállaló azért visel, vagy tart magánál, hogy az a munkavégzésből, a munkafolyamatból vagy technológiából eredő kockázatokat az egészségre nem veszélyeztető mértékűre csökkentse. Egyéni védőeszközt akkor kell biztosítani, ha a megelőző műszaki, szervezési intézkedésekkel az egészséges és biztonságos munkavégzés feltételei nem biztosíthatók. A munkáltatónak kötelezettsége, hogy biztosítsa a munkavállalók részére az egyéni védőeszközöket, de az is, hogy ellenőrizze: a munkavállalók használják-e, illetve az előírásoknak megfelelően használják-e azokat. Ha azt észlelik, hogy a munkavállaló nem viseli, nem tartja tisztán, nem tartja karban egyéni védőeszközét, akkor akár el is tiltható a munkavégzéstől!

Azt, hogy milyen egyéni védőeszközre van szükség, kellő szakértelemmel kell kiválasztani, és ez egy komoly munkabiztonsági szaktevékenység. A megfelelő egyéni védőeszköz kiválasztása a kockázatelemzésen alapul, és ehhez választják ki az optimális egyéni védőeszközt.

Az Mvt. írja elő, hogy az egyéni védőeszköz használatának előírását írásban kell rögzíteni, de célszerű az egyéni védőeszköz eljárási rendjét is utasításban, Munkavédelmi Szabályzatban rögzíteni (pl. raktározás, kiadás, selejtezés stb.). Az egyéni védőeszközökre vonatkozó előírásoknak mindig az adott munkakörülményekhez kell igazodnia (a kockázat fajtája, mértéke, időtartama, használójának munkakörülményei).

Például az anyagmozgatáshoz védőkesztyűt kell biztosítani, de ha a munkavállaló olyan terhet mozgat, amely sok szennyeződéssel vagy veszéllyel jár (pl. olajos, mérgező stb.), akkor speciális egyéni védőeszközként speciális védőkesztyűt kell számára biztosítani (és ilyen jellegű védőruhát is!)

A kereskedelemben is szükség van olyan speciális egyéni védőeszközökre, amelyet feltétlenül ajánlott viselni. Például a lábfej védelmének érdekében ajánlott „átfürödés mentes talpú biztonsági cipő” – szállításkor és raktározáskor, fogyasztott hústömbökkel és élelmiszer csomagolásával végzett munkák.

### **A test, a kar és kéz védelme**

Átfürödés-mentes kötényt ajánlott viselni, kicsontozást és darabolási munkák; kézi késsel végzett munkák esetén, amennyiben a kés testi irányában is mozog. Az alkar védelmére (kicsontozásnál és darabolásnál, kézi késsel végzett rendszeres vágási munkánál) fémszálalás kesztyűt kell viselni. Esős, vagy hideg időben végzett szabadtéri munkáknál vízhatlan öltözéket kell biztosítani.

### **Személyi feltételek**

Mint ismeretes, a munkavállaló csak olyan munkával bízható meg, amelynek ellátására egészségileg alkalmas, rendelkezik az egészséges és biztonságos munkavégzéshez szükséges ismeretekkel, készséggel és gyakorlattal.

A vonatkozó rendelkezés értelmében az alkalmasságot orvosi vizsgálatnak kell megállapítania.

Néhány munkakör ellátása nem igényel különösebb jártasságot, képzettséget, de fontos a helyi viszonyok, sajátosságok ismerete, bizonyos munkafogások elsajátítása, a munkáltató ezért betanulási (próba) időt állapít meg, sőt, bizonyos munkakörökben munkavédelmi vizsgát is előírhat, ha ezt az egészséges és biztonságos munkavégzéshez szükségesnek ítéli meg.

Önállóan – a kereskedelemben is – csak az dolgozhat, aki megfelelő készséggel, jártassággal bír, és erről a munkáltató meggyőződött.

### **Számos munkakör betöltéséhez megfelelő bizonyítvány, jogosítvány szükséges, pl. gépkocsivezető, targoncavezető, villanyszerelő**

Más esetekben a gépek kezeléséhez nincs szükség külön bizonyítványra, ebben az esetben a munkáltató jelöli ki, hogy mely munkavállaló kezelheti az adott gépet, természetesen megfelelő betanítás után (pl. szeletelőgép kezelése)

A munkavédelmi ismeretek elsajátítása érdekében a munkáltató kötelezettsége, hogy rendszeresen szervezzen munkáltatói számára oktatást:

- a munkába álláskor
- a munkahely és a munkakör megváltoztatásakor,
- az egészségeset nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés követelményeinek megváltozásakor
- munkaeszköz átalakításakor
- új technológia bevezetésekor

### **Anyagmozgatás, tárolás a kereskedelemben és a vendéglátásban**

A kereskedelmi munka legnehezebb része talán az árumozgatás, árutárolás területe. A beérkezett termelői csomagolású – és ezért nagyobb súlyú – árutat kell kiszerezni és a raktári állványokra kézi vagy gépi erővel kihelyezni vagy közvetlenül az eladótérbe vinni (ez utóbbi a napi cikkeknel természetes gyakorlat) Azonban tény, a bevezetőben is szóltunk róla, hogy a nagyüzemi árumozgatás rejti a legtöbb veszélyt magában, nem véletlen, hogy a súlyos balesetek is itt történnek.

Ennek oka, hogy a nagymennyiségű árutömeg mozgatása bonyolult ember-gép kapcsolattal valósul meg, mely korszerűen kialakított technológia mellett is fokozott kockázatokkal jár éppen ezért a kockázatértékelésnek erre a területre kell a legtöbb figyelmet fordítania).

### **Anyagmozgatás**

#### **Általános követelmények**

Anyagok mozgatásának megkezdése előtt meg kell győződni arról, hogy a szállítandó anyagok, tárgyak vagy azok csomagolási módja, illetőleg mozgatása nem veszélyezteti-e a dolgozók egészségét, testi épségét. Amennyiben a rakodást végzők, illetve a rakodás közvetlen környezetében tartózkodók biztonsága szükségessé teszi, a veszélyeztetett területekre való behatolást meg kell akadályozni, és figyelmeztető táblát kell elhelyezni.

Az anyagmozgatást irányítónak rakodásban jártas, 18 éven felüli, kellő gyakorlattal, rendszeres szállítás esetén biztonságtechnikai vizsgával is rendelkező dolgozónak kell lennie. Az irányító 200 kp vagy annál súlyosabb osztatlan teher mozgatása esetén az irányításon kívül más munkát nem végezhet.

Az irányító a munka megkezdése előtt köteles a dolgozókat tájékoztatni a végzendő munkáról, a szállítás, rakodás munkamenetéről, a helyes fogásokról és az alkalmazásra kerülő vezényszavakról.



A mozgatott tárgyak biztonságos megfogási lehetőségeiről (pl. Fogantyúk, fülek kialakítása, alátétre helyezés) gondoskodni kell, vagy erre a célra megfelelő segédeszközt kell biztosítani.

Tárgyak lerakásánál, megemelésénél a rakodási technológiát meg kell határozni.

Anyagok kitermelését, megbontását fokozatosan, felülről lefelé haladva kell végezni.

Rakodás közben rakaton, ömlesztett depónián stb. tartózkodni csak akkor szabad, ha az ott-tartózkodás biztonságos.

Azoknál az anyagmozgatási munkáknál, illetve eszközöknél, ahol a kézsérülés veszélye fennállhat, gondoskodni kell a kéz védelméről.

Anyagokat, tárgyakat úgy kell szállítani, hogy közben ne veszélyeztessék sem a szállítást végzőket, sem a környezetben levőket. Például hosszú tárgyak vállon vagy kézen egy dolgozó által történő szállításakor a tárgyak mellső végét felfelé kell tartani úgy, hogy legalább 2 m magasan legyenek a föld felszínétől, vagy villamos szabadvezetékek esetén veszélyes közelségbe meg ne közelítsék azokat.

Csoportos anyagmozgatásnál biztosítani kell az emelés egyenletességét és egyidejűségét.

A szállítóeszközön végzett munkáknál (rakodás, javítás stb.) a szállítóeszközt elmozdulás ellen biztosítani kell.

Szállítóeszközön a le- és felrakodást úgy kell végezni, hogy annak stabilitását e munka ne veszélyeztesse. Ha ez nem biztosított, akkor rakodás előtt a veszélyeztetett oldalon alátámasztást kell alkalmazni.

A szállítóeszközre felrakott rakomány terjedelme csak akkora lehet, mint amennyit a biztonságos szállítás lehetővé tesz.

A szállítóeszközt úgy kell megrakni, illetve a terhet úgy kell rajta elhelyezni, hogy a rakomány súlypontja minél mélyebben legyen. A súlyosabb tárgyakat alul, a könnyebbeket felül kell elhelyezni. Egytengelyes szállítóeszközöknél a teher súlypontja a tengely fölé, illetve annak közelébe essék. A szállítóeszköz kezelőjét a rakomány a szabad kilátásban ne akadályozza.

A szállítóeszközök, illetve gépek, berendezések mozgatását, indítását, illetve leállítását a kezelőnek egyértelműen az ott dolgozók tudomására kell hoznia.

Tűz- és robbanásveszélyes anyagok rakodásakor a vonatkozó tűzrendészeti előírások az irányadók.

Folyékony, képlékeny halmazállapotú anyagokkal nyitott edényt, ládát, tartályt stb. szállításkor csak olyan mértékben szabad megtölteni, hogy szállítás közben a kilóccsanás, kiömlés veszélye ne álljon fenn.

Könnyen gyúló, lobbanó, illetve robbanó keverék képződésére alkalmas üzemanyaggal működő szállítóberendezések üzemanyagtartályainak töltőnyílásaiban biztonsági szitának kell lennie. Az üzemanyagtartályok töltése alatt a motort le kell állítani. Töltés alatt a jármű közelében a tűzrendészeti előírások által meghatározott térségen belül dohányozni, valamint nyílt lángot használni tilos. Belső égésű motorok kipufogóit hangtompítóval kell ellátni.

Belső égésű motoros szállítóeszközöket, berendezéseket zárt helyiségben, állandó szállítási munkavégzésre használni általában nem szabad; indokolt esetben megengedhető, ha a helyiség és a szellőzési viszonyok folytán biztosítható, hogy a levegő szennyezettsége a munkazónában a MAK-értéket (maximálisan megengedhet koncentráció) ne haladja meg. Ez esetben sem szabad a helyiségben a jármű motorját a fel-és lerakodás tartama alatt járatni.

Belső égésű motoros, illetőleg nem robbanásbiztos villamos szállítóeszközzel, berendezéssel tilos bemenni olyan helyiségbe, ahol az tűz- vagy robbanásveszélyt jelenthet!

Olyan járműveknél, berendezéseknél, amelyeknél statikus villamos feltöltődés lehetősége áll fenn, gondoskodni kell a feltöltődés megelőzéséről.

Kézikocsikat egymás után kapcsolva mozgatni nem szabad!

Az áru mozgatása a kiskereskedelmi egységekben zömmel kézzel és nem gépi erővel történik (ide értve természetesen a hidraulikus kézi targoncák, szállító kocsik, molnár targoncák használatát is). Mivel a gépi eszközök (targoncák) használata végzettséghez kötött és ez egy szűkebb munkavállalói csoport feladata – a munkavállalók nagy része így dolgozik. Ugyanakkor – még ha a nemenkénti súlyhatárokat be is tartják (ha betartják) – az egészséget egy életen át befolyásolhatja egy itt szerzett sérülés vagy foglalkozási megbetegedés.

Az egészségügyi és a szociális minisztérium emiatt és a törvény felhatalmazása alapján alkotta meg rendeletét az elsősorban hátsérülések kockázatával járó kézi tehermozgatás minimális egészségi és biztonsági követelményeiről – 25/1998.(XII.27.) EüM rendelet.

Először az alapfogalmak tisztázása szükséges

- a) *kézi tehermozgatás*: olyan terhek egy vagy több munkavállaló által történő szállítása, tartása - beleértve azok felemelését, levételét, letevését, tolását, húzását, továbbítását vagy mozgatását -, amelyek jellemző tulajdonságaik vagy a kedvezőtlen ergonómiai feltételek miatt a munkavállalóknak - különösen - hátsérülést okozhatnak;
- b) *hátsérülés*: elsősorban a gerinc és a mellette lévő lágyszövetek sérülése (húzódása, szakadása, bevérzése), valamint tartósan fennmaradó kóros állapotot okozó betegségek kialakulása.

A munkáltató *műszaki*, illetve *szervezési* intézkedések megvalósításával

- a) *kiküszöböli* a kézi tehermozgatást, ha ez nem oldható meg
- b) a tevékenységgel járó *kockázatot* - az *alábbi* tényezők figyelembevételével a lehető legkisebbre csökkenti.

### **A hát-, derék- és deréktáji sérülések kockázatát megnövelő, általános tényezők**

A teher jellemzői:

A teher kézi mozgatása elsősorban akkor jelentheti hátsérülés kockázatát, ha a teher

- túl nehéz vagy túl nagy,
- nem kézreálló vagy nehéz fogni,
- instabil vagy tartalma elmozdulhat,
- olyan módon helyezkedik el, hogy annak mozgatása során nincs lehetőség a törzs közelében történő elhelyezésére, vagy a törzs hajlításával vagy elfordításával lehet tartani, illetve mozgatni,
- körvonalai (felszíne) vagy halmazállapota (állaga) miatt valószínű, hogy a munkavállaló sérülését okozza ütközés esetén.

### **Anyagtárolás**

#### **Általános követelmények**

Az anyagokat terjedelmük, fajtájuk, alakjuk, súlyuk, mennyiségük, egyéb fizikai és vegyi tulajdonságuk, egymásra hatásuk, továbbá a környezetből adódó behatások (pl. rázkódás, rezgés, vegyi, fény), a tárolóhely megengedhető maximális teherbírása és a tűzrendészeti előírások figyelembevételével veszélymentesen kell tárolni.

Raktárakban, állványokon, polcokon a legnagyobb megengedhető terhelhetőséget fel kell tüntetni.

Kézi rakodás esetén a rakodási magasságot a tárolandó anyagok, tárgyak megfogási lehetőségétől és a dolgozók megengedhető terhelhetőségétől függően a mindenkori rakodószinttől számítva kell meghatározni.

Különböző méretű, illetve különböző súlyú tárgyak felhalmozásánál alul kell a nagyobb méretű, illetve súlyú és felül a kisebb méretű, illetve súlyú darabokat elhelyezni.

Zárt vagy fedett helyiségben történő tárolás esetén a tárolt anyag tulajdonságát, a tárolás módját, az anyag minőségét, az ott végzett munkát és a levegő szennyezettségének mértékét figyelembe véve, hatásos szellőzést kell biztosítani.

Anyagok egymáson való tárolása esetén, ha szabályos egymásra rakással az eldőlés-, elgurulásmentes tárolás nem biztosítható, kötéseket, sorok közé helyezett alátéteket (palló, lécs stb.), kötésbe rakott támasztómáglyákat, kiékeléseket kell alkalmazni.

A tárolt anyagok szétgurulásának megakadályozására erre a célra szolgáló eszközöket, ékeket stb. kell biztosítani.

Az alátétek, ékek stb. a várható igénybevételnek ellenállók legyenek.

Többszintes raktárakban teherfelvonó hiányában az alakjuk, terjedelmük vagy súlyuk miatt nehezebben mozgatható anyagokat a földszinten kell elhelyezni.

Az anyagok szállítására szolgáló göngyölegeket, hordókat, ládákat, csomagolásmódokat

általában úgy kell megválasztani, hogy azok a szállítás, tárolás közben várható igénybevételeknek feleljenek meg, a szállítás, tárolás biztonságát ne veszélyeztessék.

Anyagok, tárgyak tárolásánál biztosítani kell azok veszélymentes lerakásának és elszállításának lehetőségét.

Hosszú anyagok (csövek, rudak stb.) falhoz döntve való tárolása esetén, amennyiben az elcsúszás, eldőlés veszélye szükségessé teszi, ütközőket, rakathatárolókat kell alkalmazni.

Sérült anyagot, göngyöleget a rakatokban elhelyezni nem szabad, tárolásukról külön kell gondoskodni.

Olyan anyagokat, amelyekből hegyes, éles részek állnak ki, tárolás előtt ezektől mentesíteni kell, vagy veszélymentes tárolási módjukat kell biztosítani.

Egészségre káros, robbanás- vagy tűzveszélyes stb. tárolt anyagok mellett táblán fel kell tüntetni az anyag pontos megnevezését, tűzveszélyességi osztályba tartozását, tulajdonságát, a kezelésre, az egyéni védőeszközökre és a veszély esetén szükséges tennivalókra vonatkozó előírásokat.

Éghető, robbanásveszélyes elegyek képződésére alkalmas anyagok, folyadékok, gázok göngyölegeit csak szikramentes szerszámmal szabad felnyitni. Minden göngyöleg (tartály, edény stb.) csak olyan anyaggal tisztítható, amely a göngyöleg tartalmával nem lép robbanásveszélyes reakcióba.

Az olyan anyagok, amelyek vízzel vagy a levegő nedvességtartalmával reakcióba lépnek, és ez által bárki biztonságát vagy egészségét veszélyeztethetik, csak légmentesen is lezárt göngyölegben szállíthatók és tárolhatók.

A vasúti tartálykocsiban szállítás csak akkor megengedett, ha hullámtörő lemezei sem a tartály belsejéből való mentést, sem a tartály átszellőzését nem akadályozzák.

A göngyölegek (tárolóedények stb.) biztonsági követelményeire értelemszerűen az anyagmozgatási részben foglaltak az irányadók.

A munkahelyen nyersanyagból, félkész termékből, készáruból csak olyan mennyiséget szabad

tárolni, amely a munka folyamatos elvégzéséhez feltétlenül szükséges, és a dolgozót a gép kiszolgálásában, a biztonságos munkavégzésben, a szabad mozgásban nem akadályozza. Az A-C tűzveszélyességi osztályba tartozó anyagból legfeljebb egy műszakhoz szükséges mennyiséget szabad a munkahelyen tárolni.

Munkahelyen az egyes nyersanyagok, készárúk, alkatrész tárolására vonatkozó meghatározásokat, az óvórendszabályban nem tárgyalt tárolási módokat, továbbá a tárolás rendjének részletes szabályait a MVSZ-ben kell meghatározni

## **Munkavégzési szabályok**

### **Általános követelmények**

A Kereskedelmi és Vendéglátóipari Biztonsági Szabályzat hatálya alá tartozó területen munkát végezni csak kipihent, alkohol- és más, a munkavégzés biztonságát károsan befolyásoló szer hatásától mentes állapotban szabad.

A munka megkezdésekor és a munka végezése közben meg kell győződni arról, hogy a munkavállaló a munkavégzésre alkalmas állapotban van-e.

Ellenőrizni kell a munka megkezdésekor, a munkavégzés ideje alatt, hogy a munkahely és a munkaeszköz, továbbá az alkalmazott technológia kielégíti e az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzést, továbbá a higiéniai követelményeket.

Gondoskodni kell az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés megszervezéséről, a szükséges munkaeszközökkel történő ellátásról, kollektív és egyéni védőeszközök megfelelő mennyiségben történő rendelkezésre állásáról.

Gép és gépi berendezés belső terébe nyúlni, ott bármilyen munkát végezni csak a hajtómotor kikapcsolása, a forgó-, mozgó alkatrészek leállítása és hálózatról történt leválasztása után szabad.

Javítás, karbantartás, illesztés, tisztítás stb. időtartama alatt a gép vagy a gépi berendezés kapcsolójánál a bekapcsolást megtiltó, biztonságosan rögzített feliratot kell helyezni.

Gépet, gépalkatrészt tisztítani, karbantartani csak biztonságos kézieszközzel, szerszámmal szabad. A használható eszközöket, szerszámokat a munkáltató állapítja meg.

Amennyiben a gép, berendezés üzemeltetése közben kézi segédeszközt kell használni, a kötelezettségre felhívó táblát a gép, vagy gépi berendezés közelében, jól láthatóan ki kell függeszteni.

Bármilyen meghibásodás esetén, amelynek megjavítására a munkavállaló nincs feljogosítva, a gépet azonnal üzemem kívül kell helyezni és a megjavítás érdekében szükséges intézkedéseket meg kell tenni.

Gépet, gépi berendezést csak az javíthat, akit erre kiképeztek és felhatalmaztak.

Vendéglátó-ipari gépek, berendezések, eszközök és anyagok kezelése, használata Nyomás alatt lévő főzőüstből az ürítést csak a belső nyomás megszüntetése után és fokozatosan szabad megkezdni.

### **Munkaeszközök a kereskedelemben és a vendéglátásban**

A kereskedelemben és a vendéglátásban használt munkaeszközökre is vonatkozik a munkavédelmi törvény korábban már tárgyalt előírása, mely zömében a munkáltatót, de az eszközt használó munkavállalót is felelőssé teszi az eszköz biztonságos használatáért.

A kereskedelem nagyüzemeiben (logisztikai központok, nagyáruházak raktárai) általánosan használt eszköz a targonca, melyre külön szabályok is érvényesek (lévén veszélyes munkaeszköznek számít). A targoncára, mint emelőgépre vonatkozó szabályokat az Emelőgép Biztonsági Szabályzat tartalmazza melyből csak a targoncára vonatkozó legfontosabb részeket emeljük ki.

Tesszük ezt azért, mivel a targonca az egyik legnagyobb veszélyforrás a kereskedelmi munkavégzése során, a legsúlyosabb balesetek a vele történő szabálytalan és figyelmetlen munkavégzés során történnek. A targonca az emelőgépek családjába tartozik

### **Emelőgépek (ideértve a különféle targoncákat is)**

Az emelőgép az a szakaszos üzemű gépi vagy kézi (emberi erő) meghajtású szerkezet vagy berendezés, ami közvetlenül vagy segédeszközzel terhet emelni vagy süllyeszteni képes, azt a kiindulási helyzetéből az érkezési helyére továbbítja. Feltehető a kérdés, vajon minden raktárban dolgozó vezetheti a targoncát, ha például a kezelője távol van? A válasz egyértelműen NEM, mivel ez által magunkat és másokat is veszélyeztethetünk.

Ki lehet akkor targoncavezető?

Az emelőgép-kezelés személyi feltételei – Emelőgépet önállóan az a személy kezelhet, aki

- 18. életévét betöltött, vagy szakmunkás
- a feladat elvégzésére előzetes és időszakos orvosi vizsgálat alapján alkalmas
- rendelkezik az emelőgép kezelésére államilag elismert szakképesítéssel és a helyváltoztatásra is képes emelőgép esetében - ha azt maga vezeti - az ahhoz szükséges vezetői engedéllyel.

A munkáltató az emelőgép kezelésével megbízta.

Az emelőgép kezelőjét munkavédelmi oktatásban kell részesíteni:

- a munkába állása előtt
- legalább hat hónapos távollét után

Ismétlődő, illetőleg rendkívüli munkavédelmi oktatásban kell részesíteni az emelőgép kezelőjét, évente legalább egy alkalommal, továbbá más – általa korábban még nem kezelt – emelőgéptípus kezelése előtt.

A munkavédelmi oktatásokhoz az üzemeltető munkavédelmi szakképzettséggel rendelkező személlyel tematikát készített, amelynek ki kell terjednie a munkahelyek, munkaeszközök, a technológia kockázataira, annak elhárítására, a vonatkozó jogszabályok betartására.

Igazolható módon meg kell győződni a munkavédelmi ismeretek elsajátításáról, és meg kell ismernie az üzemeltetésre vonatkozó szabályokat

### **Általános előírások**

Az emelőgépet csak a használati utasításban meghatározott módon és célra szabad használni.

A gépi hajtású emelőgéphez naplót kell rendszeresíteni, és abban a műszakonkénti vizsgálatokat és az esetleges meghibásodásokat és azok elhárításának tényét rögzíteni kell

Az emelőgépre, illetőleg annak szerkezetére, gépházába, vezetőhelyére csak az azon szolgálatot teljesítő kezelő, ellenőrző és karbantartó személyek mehetnek fel. Tanulóvezető csak felügyelet mellett tartózkodhat az emelőgépen.

Az emelőgépre felmenni vagy arról lejönni csak a gép álló állapotában, annak feljárásra alkalmas helyzetében és csak az erre a célra kialakított úton szabad, kivéve a veszélyhelyzetet.

Emelőgépen tartózkodni, arra felmenni csak az üzemeltető hozzájárulásával és a kezelő tudtával szabad

Ha bárki olyan rendellenességet, veszélyes helyzetet észlel, amely az élet- vagy vagyónbiztonságot veszélyezteti, akkor köteles a kezelőnek „Vigyázz! Azonnal állj” jelzést adni. Ezt a kezelő köteles végrehajtani. Amennyiben külön jogszabály eltérően nem rendelkezik, emelőgéppel személyeket

emelni csak erre a célra tervezett és tanúsított kiegészítő felszereléssel, illetve az erre az üzemmódra alkalmassá tett emelőgéppel szabad.

Teher megemelése, haladása előtt és alatt a kezelő jelzésére az emelőgép hatókörzetében tartózkodó személy köteles úgy eltávolodni, hogy az emelőgép és az emelt teher őt ne veszélyeztesse, kivéve a színpadi munka esetén.

Emelőgéppel csak függőleges irányú erőhatást szabad közvetlenül kifejteni, kivéve, ha azt más, ettől eltérő üzemmódra a gyártó alkalmassá tette.

Az emelőgép tervezett állékonyságát pótlólagos ellensúllyal növelni TILOS!

A kezelőnek és az irányítóknak a terhet, illetőleg a kezelőnek az irányító jelzéseit a tehermozgatás egész folyamata alatt figyelemmel kell kísérnie.

Amennyiben külön jogszabály eltérően nem rendelkezik, megemelt terhet csak olyan terület felett szabad vinni, ahol személyek nem tartózkodnak, kivéve a színpadi munkát.

Amennyiben megemelt terhen vagy alatta munkát kell végezni, csak akkor szabad, ha a teher tartását biztonságos alátámasztás vagy egyéb szerkezeti megoldás biztosítja (pl. önzáró menetorsó), kivéve a gépjármű szerviz- és a vasúti emelőt, valamint a színpadi tevékenységet.

A véghelyzetek határán minden mozgást úgy kell vezérelni - a sebességet csökkenteni -, hogy a biztonsági véghelyzet határolókapcsoló működtetésére ne legyen szükség.

A kezelőt az emelés megkezdése előtt egyértelműen tájékoztatni kell, hogy kinek a jelzéseit köteles figyelembe venni. Amennyiben szükséges, az irányítással megbízott személy felismerhetőségét karszalaggal, eltérő színű ruházattal vagy eltérő színű fejkendővel kell biztosítani.

Ha a teher kötözésével (rakodásával) egynél több személyt bíznak meg, az egyiket közülük meg kell bízni az emelőgép kezelő irányításával.

Ha a kezelő a kezelőhelyről a teher mozgatását nem képes követni, akkor annyi irányítót kell biztosítani, amennyi az emelés biztonságos végrehajtásához szükséges.

A kezelőfülkével ellátott emelőgép esetében az üzemeltetőnek biztosítani kell a kezelő biztonságos kimentésének személyi - pl. kiképzett mentőszemély(ek) - és tárgyi (pl. kötélhágcsó, biztonsági heveder, mentőkötél) feltételeit, üzemzavar, baleset vagy a kezelő rosszulletének esetére.

Az emelőgép kezelőre vonatkozó előírások

– figyelembe kell venni az emelőgép naplójába az előző műszak alatt beírt bejegyzéseket és ellenőrizni az esetleges hiányosságok megszüntetését.

– Az emelőgép üzembe helyezése előtt köteles meggyőződni arról, hogy annak szerkezetén nem tartózkodik senki.

– Minden műszak megkezdése előtt meg kell vizsgálnia az emelőgép biztonságát érintő berendezések hatékonyságát, így különösen:

- a vészleállítót, amely az emelőgép üzemét lekapcsolja
- a figyelmeztető, jelző berendezéseket
- a hajtóműveket és a köteleket, láncokat
- a véghelyzet kapcsolókat
- minden mozgás fékjét
- a reteszeléseket
- a teherbírás, illetőleg a kinyúlás jelzőket

- az emelőgép egyéb biztonsági berendezéseit, amelyek az emelőgép felszereléséhez tartozó eszközökkel megvizsgálhatók
- valamint a használati utasításban előírt egyéb berendezéseket és védőeszközöket.
- Ha hiányosságot vagy rendellenességet tapasztal, azt köteles felettesének jelenteni, valamint az emelőgép naplójába bejegyezni.
- Ha olyan hiányosságot vagy rendellenességet tapasztal, amely az emelőgép biztonságos üzemeltetését veszélyezteti, az emelőgépet csak a hiányosságok vagy rendellenességek megszüntetése után helyezheti üzembe.
- Az emelőgépet csak a használati utasításban leírt módon szabad üzembe helyezni.
- Köteles minden mozgás megkezdése előtt hangjelzéssel figyelmeztetni az emelőgép hatókörzetében tartózkodókat, ha van az emelőgépen hangjelző készülék.

A hangjelzések a következők legyenek:

- *egy rövid jel*: figyelmeztetés az egyes munkaműveletek megkezdése előtt;
- *két rövid jel*: ha az utasítás nem egyértelmű, vagy a terhet nem lehet biztonságosan mozgatni;
- *folyamatos jel*: veszélyhelyzet.

Milyen előírások vonatkoznak a munkavégzésre?

Biztosítani kell, hogy a felemelt teher alatt, valamint a veszélyeztetett területen emelés és leeresztés közben senki ne tartózkodjon.

A teher emelését úgy kell végezni, hogy a teher más tárgyhoz ne ütközzék.

Az emelőt csak függőleges emelésre és hibátlan kilincszárral, vagy azzal egyenértékű biztonságot nyújtó szerkezettel szabad használni.

Az emelőt a terhelésnek megfelelő szilárdságú alaplapon úgy kell elhelyezni, hogy az emeléskor ne mozdulhasson vagy billenhessen el.

Az emelés megkezdésekor ellenőrizni kell a teher biztonságos elhelyezkedését az emelő tartószerkezetén.

Az emelő működtetésekor az emelt terhet figyelni kell. Süllyesztéskor a teher vagy az emelő mozgó alkatrészei alól minden tárgyat el kell távolítani.

A megemelt teherre fellépni, azon tartózkodni, munkát végezni csak akkor szabad, ha biztosított:

- hogy a teher ennek hatására nem billenhet, csúszhat el
- biztonságos a fel- és lelépés.

Emelés-süllyesztés közben a terhen tartózkodni tilos!

Az emelők támasztó elemeinek magasságát csak az emelő tartozékát képező magasítóval szabad növelni.

### **Kézikocsi**

A kézikocsit csak lépésben szabad mozgatni.

Olyan kézikocsit, amelynek nincs vonórúdja, csak tolni szabad.

Az ilyen kocsit csak olyan magasságig szabad megrakni, hogy a kocsit toló dolgozó az útvonalat áttekinthesse.

## **Szállítószalag**

A heveder (szalag) végeit vulkanizálással, ha pedig ez a berendezés szerkezete miatt nem lehetséges, akkor kiálló részekről mentesen egyéb kell összmzeókdöottni .k ell összeköttni.

A szállítószalag működése közben észlelt bármilyen hiba esetén a szállítószalagot le kell állítani, és a hibát a felelős vezetőnek jelenteni kell. A hiba kijavításáig a szalagot üzembe helyezni tilos!

Ha a párhuzamosan elhelyezett szállítószalagok egymástól való távolsága 1,5 mnél kevesebb, akkor a két szállítószalag között, legalább az egyik oldalon szilárd kapaszkodókorlát legyen.

A szállítószalag, dobjait a lehúzási oldalon burkolni kell. Abban az esetben, ha a szállítószalag méretei, továbbá a rajta szállított anyagok súlya által a szállítószalag és a görgők behúzási oldala a dolgozókra veszélyt jelenthet, a szalagok mentén védelmet kell biztosítani.

A hevederre tapadt anyagot kézi eszközzel letisztítani csak a szalag álló helyzetében szabad. Mozgás közbeni tisztítás csak beépített tisztítóberendezéssel végezhető.

Üzemen kívüli szállítószalagon anyagot hagyni nem szabad.

A közlekedőutak vagy kezelőfolyosók mellett levő, a járószinttől 800 mm-nél alacsonyabban elhelyezett szállítószalagok mellett végigmenő, szabályos védőkorlátot kell biztosítani.

## **Csúszda**

A csúszdán szállított anyag kivágódását meg kell akadályozni.

A csúszda feladóhelyét - amennyiben az a padlószinten van – három oldalon körül kell keríteni, és a csúsztatás szüneteltetése alatt a negyedik oldalon is le kell zárni vagy le kell fedni.

Ha a csúszda padlónyíláson halad át, a nyílást el kell keríteni. A csúsztatás szünetelése alatt, ha nincs korlát, a nyílást lefedve kell tartani.

A lejövő anyag biztonságos felfogásáról gondoskodni kell.

Amennyiben a csúszda olyan helyen halad el, ahol veszélyt jelenthet, biztosítani kell, hogy a veszélyeztetett területen senki ne tartózkodjék.

A fennakadt anyag biztonságos elindításának (pl. bolygatónyílás, bolygatóeszközök) módját meg kell meghatározni.

Amikor a létrákkal kapcsolatos munkavédelmi előírásokról beszélünk, akkor a mindenki számára közzismert – otthon is gyakran használt – eszközről van szó.

Ahogy azonban a háztartásokban és kiskertekben is több baleset történik a létrák használata során, fokozottan igaz ez a munkahelyeken történő baleseteknél.

A munkabaleseteknél a legtöbb baleset az 1 és 2 méter közötti magasságokból történő leesésből ered. Általában a balesetek kétharmada a támasztólétrák, míg egyharmada a

kétágú létrák használata során következett be.

Mind a kis üzletek minden területet tárolásra kihasználó raktáraiban, mind a nagyterületű áruházak raktáraiban naponta sokszor kell a munkavállalóknak létrára állnia, tehát egyáltalán nem mindegy, hogy az eszközt milyen állapotban használjuk.

Nem véletlen, hogy jogszabály is kiemeli ezt az eszközt a többi közül, és külön előírásokat fogalmaz meg a velük kapcsolatban

### **A létrák használatára vonatkozó előírások**

A létrát úgy kell felállítani, hogy az a használat alatt stabil legyen. A hordozható létrák lábait tartós, erős, megfelelő méretű szilárd alapra kell helyezni úgy, hogy a létrafokok vízszintes helyzetben



maradjanak. A támasztó, illetve függesztett létrákat - a kötélletrák kivételével - elcsúszás és kilengés ellen biztosítani kell.

A kétágú, valamint a kétágú, fellépővel és korláttal ellátott létrák lábainak szétcsúszását a használat teljes időtartama alatt a lábak alsó részeinek rögzítésével vagy a szétcsúszást megakadályozó elemmel, illetve más egyenértékű megoldással kell megakadályozni.

A munkaszintek megközelítését lehetővé tevő létrát úgy kell megválasztani és elhelyezni, hogy az elegendő magasságban nyúljon ki az elérendő munkaszint fölé, és ezzel lehetővé tegye a biztonságos kapaszkodást, kivéve, ha a munkaszintre történő fellépéshez szükséges biztonságot másként valósították meg.

A kitolható, az átalakítható és az egymásba illesztett (többtagos) létrát úgy szabad használni, hogy a létraelemek egymáshoz képest ne mozdulhassanak el. A vontatható létrákat használatuk előtt elmozdulás ellen biztosítani kell.

A létrát csak úgy lehet használni, hogy a kapaszkodás és a biztonságos állás lehetősége mindenkor biztosított legyen. Amennyiben a létrára teherrel kell felmenni, ez nem korlátozhatja a kapaszkodás lehetőségét.

#### **Az eladótérben használt munkaeszközök:**

##### **Kések**

A különböző célokra használt késeket úgy kell kiválasztani, használni, tárolni, hogy se az azzal munkát végző, se környezetét ne veszélyeztesse.

A húsvágó késeknek és a fenőacéloknak biztonsági markolattal kell rendelkezniük. A kések tárolására arra alkalmas megoldást kell választani, pl. Mágneses tartót, tartókengyelt.

Kézi kenyérszeleteléshez fogazott pengéjúkenyévágóként kell használni.

**Figyelem:** zsebben tartott nyitott kés miatt már halálos munkabaleset is következett be!

##### **Hűtőberendezések, hűtőhelyiségek:**

A hűtőhelyiségeket úgy kell kialakítani, hogy azok ajtaját belülről segédeszköz nélkül akkor is ki lehessen nyitni, ha azt kívülről bezárták. E követelménytől el lehet tekinteni akkor, ha a hűtőhelyiség belülről nyitható vészkijáráttal van ellátva. Az ajtók belülről történő nyithatóságát naponta ellenőrizni kell.

A hűtőhelyiség belsejében elhelyezett világításkapcsolót és az ajtó zárszerkezetét fluoreszcens anyagból kialakított jelzőtáblával kell jelölni.

Azokban a hűtőhelyiségekben, ahol a belső hőmérséklet  $-10\text{ °C}$  alatt van és alapterülete meghaladja a  $20\text{ m}^2$ -t, azt elektromos hálózattal függetlenül működő vészjelzőberendezéssel kell ellátni. A hűtőkamrán kívül elhelyezett vészjelzőt olyan helyre kell elhelyezni, ahol folyamatosan tartózkodnak.

A beépített húshorgokat legalább  $190\text{ cm}$  magasságban kell elhelyezni.

##### **Gáz főzőberendezések, egyéb**

Gáz- és olajüzemű berendezéseket begyújtani csak a berendezés környezete és az égéstermék elvezető csatornák átszellőztetése után szabad megkezdeni.

Gázcsapot lánggal történő begyújtáskor csak akkor szabad megnyitni, ha a szükséges gyújtóeszköz éggő állapotban a begyújtás helyén van.

Begyújtani csak a gázláng várható visszacsapódásának irányától oldalt állva szabad a gázcsapot.

Főzőberendezést fűtésre használni tilos!

Csak hibátlan felületű tűzhelyet szabad üzemeltetni.

Tűz- és robbanásveszélyes anyaggal átitatott ronggyal vagy más eszközzel tüzelő- és főzőberendezést begyújtani, valamint tisztítani tilos!

*Elektromos fűtésű hűspárolót* vízzel feltölteni és utántölteni csak a berendezés áramtalanítása után szabad.

*Konzervet* csak konzervnyitóval szabad felbontani. Gépi működtetésű konzervnyitónál biztosítani kell a konzerv leesés, illetve feldőlés elleni védelmét.

*Zsiradékot* vagy más gyúlékony anyagot a tűzhely felett vagy annak közelében egyik edényből a másikba átönteni tilos!

Forró edények megfogásához, sütőberendezések forró lemezeinek és rácsainak elszedéséhez e célra kialakított segédeszközt és fogóruhát kell használni.

*Főzőedényből hentesárut* csak hosszúnyelű fa, vagy műanyag csipesszel vagy villával szabad kiemelni.

*Forró folyadék keveréséhez* vagy forró zsíradékba történő mártogatáshoz, sütéshez hosszú nyelű villát, fogót kell használni.

*Forró folyadékot tartalmazó edényről*, annak a tűzhelyről való leemelése előtt - a benne lévő étel láthatósága érdekében - a fedőt le kell venni úgy, hogy a kicsapó gőz a munkavállalót ne érje. Ennek érdekében megfelelő segédeszközt kell használni.

Forró étellel vagy folyadékkal telt fedetlen edény, vagy üst fölé hajolni vagy felette átnyúltni tilos!

*Zsírolvasztást* csak száraz edényben szabad megkezdeni.

*Húst vagy hússzeleteket* a testtel ellentétes irányú mozdulatokkal kell a zsírba helyezni.

*Forró zsíradékkal, vagy folyadékkal telt edényt* munkaasztalra, illetve tűzhelyre csak teljes alapfelületével szabad elhelyezni.

Folyadékban vagy folyékony anyag keletkezésével járó étel sütésekor az ilyen ételt tartalmazó edényt a sütőberendezésbe, mellmagasságnál feljebb elhelyezni nem lehet.

Forró anyagot tartalmazó edényt a padlóra helyezni tilos!

Ha a tűzhely körül egyidejűleg többen is dolgoznak, munkájukat össze kell hangolni.

Ételkészítésre csak jól rögzített fülekkel, illetve nyelekkel ellátott edényeket szabad használni.

Főzőedényt és munkaeszközt használatuk után eredeti tároló helyükre vissza kell helyezni.

Tíz liternél nagyobb űrtartalmú, meleg vagy forró étellel, folyadékkal telt edényt egy személynek emelni, illetve vinni nem szabad.

Húsz liter feletti űrtartalmú teli edényt a tűzhelyről csak emelő berendezéssel szabad leemelni. Ennek hiánya esetén tartalmát kisebb űrtartalmú edénybe kell átmerni.

Azt az edényt, amelyet kézzel mozgatnak, forró étellel vagy folyadékkal csak űrtartalmának 3/4 részéig szabad megtölteni.

Forró ételt tartalmazó edényeket az e célra kijelölt, a közlekedési úttól elválasztott helyen is csak tároló zsámolyon szabad tárolni.

Forró ételt tartalmazó edény kézi szállítása előtt meg kell győződni arról, hogy a szállítási útvonal szabad, csúszásmentes.

Lépcsőn forró ételt - az adagoltakat kivéve - csak légmentesen zárt edényben szabad szállítani.

Az egyetemes konyhagépre segédgépet felhelyezni vagy levenni csak a hálózati kapcsoló kikapcsolása és hálózatról történt leválasztása után szabad.

Az egyetemes konyhagép működtetése során a segédgépbe szorult alapanyagot csak a hálózati kapcsoló kikapcsolása és a gép hálózatról történt leválasztása után szabad eltávolítani.

Egyetemes konyhagépnél a szeletelő, vágó, reszelő segédgépek használata előtt meg kell győződni arról, hogy az élvédő, a védőrács elzárja a forgó, mozgó éles kések környezetét, és így azt akaratlanul sem lehet megérinteni.

A dagasztógép csészéjének billentése előtt a gép működését kikapcsolással kell megszüntetni.

Hússzövő gépbe beszorult csontot csak a gép kikapcsolása és a hálózatról történő leválasztása után szabad eltávolítani.

Burgonyahámzó gép szennyvíz kivezetőjét tisztítani, dugulást elhárítani csak annak kikapcsolása és hálózatról történt leválasztása után szabad.

Duplafalú főzőüstök szelepeinek megfelelő működését a munka megkezdése előtt ellenőrizni kell. A rárakódott ételt, zsiradékot rendszeresen, de legalább kétnaponta el kell távolítani.

Főzőüst túlnyomása alatt a szelepekhez nyúlni tilos!

Főzőüst belső túlnyomását, a belső hőmérsékletét és a szükséges folyadékszintet jelző műszereket a munka végzése alatt folyamatosan figyelemmel kell kísérni.

A duplafalú főzőüst szerelvényeinek használhatóságát, biztonságos állapotát a munka megkezdése előtt ellenőrizni kell.

A nyomás alatt lévő főzőüstből az ürítést csak a belső túlnyomás megszüntetése után, és csak folyamatosan szabad megkezdeni.

Főzőzsámolyok háromoldali megközelíthetőségét biztosítani kell. A zsámolyok előtt legalább 2 m<sup>2</sup> kezelőteret kell biztosítani.

Tőkehús csontozását csak bontóasztalon vagy bontóállványon szabad végezni. A bontóasztal sima felületű, 80-90 cm magasságú legyen.

A hústőke sima, hézagmentes legyen. Kopása esetén az utángyalulásról gondoskodni kell. A hústőke és a hozzá legközelebb eső egyéb berendezés között legalább 80 cm távolságot kell biztosítani.

Húst csak elmozdulás, eldőlés ellen biztosított állványon, illetve lazulásmentes rénvasra vagy horogra szabad felakasztani, amelynek magassága legalább 190 cm.

Kézi horgot húsba akasztásnál a testtel ellentétes irányba kell fordítani.

Hús bontásához, csontozásához csak olyan kést szabad használni, amelynek nyelén a kéz védelmére kialakított élvédő van kiképezve a markolaton.

Hús feldolgozásakor a vágás iránya az emberi testtel ellentétes legyen.

Hústőkén vagy bontóasztalon elhelyezett húson kést nem szabad hagyni.

Nyers hús bontásához és csontozásához húsipari védőkötény és lánckesztyű használata kötelező.

Fenőacélt ütközőkarikával vagy ütköző felülettel kell ellátni.

Bárdot, kést, fenőacélt, illetve más kéziszerszámot csak az erre kijelölt helyen szabad tárolni.

Közlekedésnél a kés vagy villa hegyét a föld felé kell tartani. Ezek átadásánál ügyelni kell arra, hogy az átadás a nyél kézbeadásával történjen.

Henteskést csak tokban lehet szállítani.

Fagyasztott húsok, illetve csontok darabolását kézzel vagy csontfűrészgép segítségével kell elvégezni. A darabolandó árut a rögzített csontfűrészben kell mozgatni.

Csontozó szalagfűrész használata előtt meg kell győződni arról, hogy az előtolókar és a védőburkolat megfelelően működik, a védőburkolat és a motor kényszerkapcsolatban van.

Körfűrészsel történő darabolásnál kéziszorítót kell használni.

Halat bontani, filézni rögzített vágódeszkán kell.

Tökhántoláshoz hántolókéss, belezéséhez kaparókanál használata, továbbá kézfelfezéshez lánckötény viselése kötelező.

Tökgyalugép használata során tilos a tököt kézzel megfogni és továbbítani! A legyalult tököt csak legalább 60 cm hosszúságú kotrófával szabad elhúzni.

Sör lefejtését csak ép hordók esetében szabad megkezdeni.

Sör lefejtésénél csak hibátlan lefejtőt szabad használni, amelyet használat előtt ellenőrizni kell.

A lefejtőfej beütésekor nem szabad följe hajolni.

Mosogatás előtt meg kell győződni az edények, evőeszközök, üvegáruk épségéről. Mosogatómedence aljára gumi- vagy műanyaglapot kell helyezni, amelyet tisztán kell tartani.

Sérült edényeket, tányérokat, üvegárut, evőeszközt használni tilos!

A mosogatóban úgy kell az edényeket elhelyezni, hogy azok ne csússzanak és ne dőljenek el. Mosogatóba csak annyi edényt szabad rakni, amely a biztonságos munkavégzést nem befolyásolja.

Mosogatás és tárolás során üvegpoharakat egymásba helyezni tilos!

Késeket, villákat, bárdokat úgy kell a mosogatóba helyezni, hogy hegyük egy irányba álljon és tompa végük legyen a kéz felé. Késeket és egyéb szerszámokat csak külön-külön, egyenként szabad elmosni.

Az edények szennyeződését csak e célra gyártott kefe, seprű, vagy gumikaparó segítségével szabad eltávolítani.

Mosogatógép vagy mosogató segédgép alkalmazásánál csak a kezelési utasításban rögzítettek szerint szabad elhelyezni a mosogató tárgyakat.

#### Takarítás

Tisztításra, fertőtlenítésre kizárólag az Országos Tisztifőorvosi Hivatal által minősített, engedélyezett tisztító-, fertőtlenítő szerek használhatók fel.

A tisztító-, fertőtlenítő szereket eredeti csomagolásban, felirattal ellátva, külön helyiségben (fülkében) kell tárolni.

Háztartási porszívó porzsákjának cseréjét csak a készülék csatlakozó zsinór falialjzatból történt kihúzása után szabad elvégezni.

Porszívót tilos törött vagy hiányos burkolattal használni!

Padozat nedves kezelését csak a nedvesen tisztító készülékre vonatkozó előírásoknak megfelelő berendezéssel szabad végezni.

Vasalót hőszigetelt alátétre helyezve szabad a vasalás ideje alatt tárolni.

Vasalót hálózatra kapcsolt állapotban tilos felügyelet nélkül hagyni!

Vasalót csak e célra kijelölt helyen szabad használni.

Felmelegedett lámpaburát, izzót vizes ronggyal tisztítani tilos!

Nyílászárók tisztításakor biztosítani kell, hogy

- a munka elvégzéséhez megfelelő tér álljon rendelkezésre,
- ajtó-, illetve ablakszárnyak akaratlan becsukódása, illetve kinyílása ellen rögzítve legyen, függetlenül attól, hogy vízszintes vagy függőleges tengelyű.

Üvegfelületek tisztítása előtt meg kell győződni arról, hogy repedés nincs-e a tisztítandó felületen.

Csak olyan nyílászáró tisztítását szabad megkezdeni, amelyek csuklópántjai és üvegfelülete megfelelően épek.

Külső üvegfelület a helyiség belsejéből csak akkor tisztítható, ha az kihajolás nélkül, biztonságosan elérhető.

Amennyiben a helyiségből nem lehet az üvegfelületet megtisztítani, akkor a munkát végző személyt munkaövvvel kell ellátni, amelyet a helyiség belsejében oly módon kell rögzíteni, hogy az esetleg kizuhanó személy súlyát a rögzítés biztosan viselni tudja és így becsatolt munkaövvvel léphet ki a párkányra.

Teljes testhevederzet kötélzete nem rögzíthető az ablak keretéhez vagy összekötő elemhez.

Ha az ablak, illetve nyílászáró külső felülete nem tisztítható, akkor csak alpintechnikai módszerrel vagy e célra készített berendezésből végezhető el a tisztítás.

A nyílászáró tisztítását csak megfelelő kétágú, többcélú-, vagy pódiumlétra, illetve fellépőről szabad végezni. Az előbbieket helyett asztalból, székből, ládából összeállított állványról a munkavégzés tilos!

A tisztítási műveletek során használt tisztító palackokból eltávozó permet szembe, légutakba ne kerüljön. E palackokat hőszugárzásnak kitett helyen tárolni tilos!

Kétrétegű, egyesített szárnyú vagy kétrétegű tisztító szárnyas ablakok tisztításakor a szükség szerinti alátámasztásról gondoskodni kell.

Szellőzőkkel ellátott ablakok tisztítását megelőzően a ventilátor csatlakozó villásdugóját a dugaszoló aljzatból ki kell húzni és a munkát csak a ventilátor lapátkereke forgásának befejeződése után szabad megkezdeni.

3 méternél magasabban lévő ablakszerkezetek tisztítását sem támasztó, sem kétágú létráról elvégezni nem szabad.

Konyhában, egyéb főzőhelyiségekben a műszakok befejezését követően - szükség esetén a műszak alatt is - takarítani kell.

Konyhaiipari gépeket, berendezéseket úgy kell tisztítani, hogy azokon élelmiszerek ne maradjanak.

Élelmiszerek készítésére, feldolgozására szolgáló helyiségeket, padozatot, falakat csak engedélyezett tisztítószeres oldattal szabad mosni.

A tisztító- és fertőtlenítő szerekkel kezelt berendezésekről a tisztító-, illetve fertőtlenítőszereket bő vízzel le kell mosni.

Konyhákban, illetve élelmiszer előállítására szolgáló más helyiségekben végzett javítást, karbantartást, átalakítást követően - az elvégzett munkát figyelembe véve - a helyiségek takarítását, berendezési, felszerelési tárgyak tisztítását, fertőtlenítését el kell végezni.

A takarítás során keletkezett hulladék és szemét gyűjtésére zárható, könnyen tisztítható és fertőtleníthető anyagból készült gyűjtőedényt kell használni. Az edényeket kiürítés után tisztítani és fertőtleníteni kell. A szerves és szervetlen hulladékot elkülönítve kell tárolni.

Konyhákban a padozatra kerülő kiömlő folyadékot, zsíros ételmaradékot rögtön el kell távolítani.

Konyhák takarításánál meg kell határozni azokat az eszközöket, amelyek felmelegedett állapotuk miatt égési sérülést okozhatnak. A takarítást úgy kell elvégezni, hogy a berendezésekhez csak akkor nyúljunk, ha már kihűltek.

Kereskedelmi és szálláshely-szolgáltatási tevékenység

A Szabályzat hatálya alá tartozó tevékenységi körben végzett árumozgatás, szállítás, rakodás közben gyűrűt, karórát, nyakláncot viselni tilos!

Ládákat, csomagokat mindig úgy kell elhelyezni, hogy a fedelük felfelé legyen. Bontásukat mindig a fedélnél kezdjük.

Pántolt ládákat ládabontó igénybevételével kell felbontani. Szegezett ládák esetén a kiálló szöveget a helyszínen eltávolítjuk. Kiálló szöggel ládat, ládatetőt tárolni tilos!

Pántokat, zárszalagokat, drótrámákat ezek bontása után azonnal össze kell hajtani és a munkahelyről eltávolítani.

Nagyméretű bútort, egyéb tárgyat csak e célra készült emelőhoroggal, szállítóhevederrel szabad mozgatni.

Amennyiben a beérkezett áru raktárba, illetve eladótérbe juttatásához csúszdát használnak, ez nem veszélyeztetheti a környezetében dolgozókat.

Ha az áru fennakad a csúszdán, akkor az indító szintről adott figyelmeztetés után gondoskodni kell, hogy a fogadósinten tartózkodó személy eltávolodjon a csúszdától és megfelelő segédeszközzel a csúszdán kívül állva kell megindítani az áru mozgását.

Személyeknek a csúszdán lemenni, lecsúszni, illetve felmászni tilos!

Szállítószalaggal végzett árumozgatás során a szállítószalag feladó végén legalább 1 m × 1 m-es szabad területet kell biztosítani. A fogadósinten tartózkodó személyeknek úgy kell elhelyezkedni, hogy a szalagról leeső áru személyi sérülést ne okozhasson.

A teljes pályaszakasz nem belátható, akkor a szállítószalagot indítani, illetve újraindítani csak hangjelzés adása után szabad.

Ha a csúszda és a szállítószalag feladó és/vagy leadó szintjén az ott munkát végzőkön kívül mások is tartózkodnak, illetve közlekednek, figyelmeztető táblát kell elhelyezni.

Szállítószalagot csak 18. életévét betöltött személy kezelhet.

A szállítószalag működése közben észlelt bármilyen hiba esetén azt azonnal le kell állítani és a hiba elhárításáig tilos üzemeltetni!

A bolti konténereket csak úgy szabad elhelyezni, hogy nem lógnak bele a közlekedési útba, két kerekével rögzített, és a benne lévő áru biztonságos kivételére lehetőség van.

Bolti konténert húzni tilos!

Bolti konténert mozgatni csak olyan helyen szabad, ahol a megfelelő szélességű közlekedési út a rendelkezésre áll és az út jól belátható. Ellenkező esetben irányító személy jelenléte és közreműködése kötelező.

Növényvédőszer csak a területileg illetékes fővárosi és megyei kormányhivatal kistérségi (fővárosi kerületi) népegészségügyi intézete engedélyével lehet forgalmazni.

Növényvédőszer árusítását, kezelését, jogszabályban meghatározott képesítésű személy végezheti.

Vegyszerek árusításával, raktározásával foglalkozó dolgozó csak alapos tisztálkodás után, és az arra kijelölt helyen étkezhet, illetve dohányozhat.

Vegyszerek kezeléséhez, kiméréséhez, hígításához, töltéséhez használt eszközöket más célra használni nem szabad, azokat feltűnő módon meg kell jelölni.

Vegyszert árusításra átvenni, raktározni, illetve árusítani csak akkor szabad, ha csomagolása az előírásoknak megfelelő, kellő szilárdságú, és az előírásoknak megfelelően felcímkézett.

Az előadótérben használt gépeket, berendezéseket a műszak megkezdése előtt meg kell vizsgálni és a hibás, veszélyes gép, berendezés üzemben kívül helyezésére intézkedni kell.

Órló gépet garat nélkül nem szabad üzemeltetni. Az anyag szabad folyását kézzel tilos segíteni! A gépet naponta meg kell tisztítani.

Sonka- és szalámszeletelő gépnél a szeletelendő anyagot csak rögzítőszán segítségével szabad a körkéshez tolni.

A rögzítő részbe árut csak akkor lehet berakni, ha a gép kikapcsolt helyzetben van. A szeletelő körkés által elvágott részeket a körkéstől csak arra rendszeresített eszköz segítségével (sonkalapát) szabad eltávolítani. Az áru igazításánál a kézvédő és a kés közé benyúlni csak a gép kikapcsolt állapotában szabad.

Kenyérszeletelőt csak rögzített állapotban szabad használni.

A kenyérszeletelő vágókarját kinyitás után biztonságosan meg kell támasztani.

Kézi kenyérszeleteléshez fogazott pengéjű kenyérvágókést kell használni.

Kenyér-kettévágó gép kezelésénél a kéznek a vágandó áru végén, a védőrács előtt kell elhelyezkedni. A vágókart leengedni csak az áru biztonságos behelyezése után lehet.

Hússzövő gépet nyitott fedéllel üzemeltetni, az adagolóba működés közben benyúlni tilos! Rendellenes működés esetén beavatkozni csak leállítás után szabad.

Húsdarálót csak biztonságosan rögzített állapotban szabad használni olyan helyen, ahol a kezeléshez elegendő oldaltávolság áll rendelkezésre.

Húsdarálóba húst a gép tálcájáról csak tömőfa segítségével szabad adagolni.

Húsdarálót szétszedni, azon kést vagy tárcsát cserélni csak a gép hálózatról történt leválasztása után szabad.

Tojást tojásládában vagy kartondobozban 6 láda, tojástálcán 24 sor magasságig szabad tárolni. Ez utóbbi esetben 12 soronként biztonságos választólap alkalmazása kötelező.

Kávéfőző üzemeltetése közben a nyomásmérőt rendszeresen ellenőrizni kell. Ha a vízállás nem éri el az előírt szintet, vagy azt meghaladja, továbbá, ha a nyomás értékhatára a megengedettet meghaladja, a gépet ki kell kapcsolni.

A kávéfőző biztonsági szelepet fűvatással rendszeresen ellenőrizni kell. A nyomásmérő jelzését folyamatosan figyelemmel kell kísérni.

A kávéfőző gőzszelepet megnyitni csak akkor szabad, ha a kezelő úgy helyezkedett el, hogy a hirtelen kitóduló gőz sérülést nem okozhat.

Turmixgép működése közben az üvegtartót mozgatni, levenni, feltenni vagy a keverőpohárba nyúlni nem szabad. A gép motorját csak akkor szabad megindítani, ha a megtöltött tartályt a gépre ráhelyezték.

Illetéktelen személy a pénztárgépen javítást nem végezhet.

Kirakatüveget nyitni csak akkor szabad, ha annak működtető, illetve rögzítő szerkezete biztonságos állapotban van. A kinyitott kirakatot kitámasztó szerkezettel kell megtámasztani.

Hűtőszekrény vagy hűtőpult leolvasztását a hálózatról történt leválasztás után szabad végezni. Vágó, fészítőeszközzel a jeget eltávolítani nem szabad.

Hűtőpult feltöltéséhez a munkát végző részére hideg elleni védelmet nyújtó egyéni védőeszközt kell biztosítani.

Mikrohullámú sütőt csak erre speciálisan kiképzett szakember javíthat. A készüléken átalakítást végezni tilos!

Kirakatot rendezni, abból árut kivenni vagy behelyezni csak biztonságot nem veszélyeztető körülmények megléte esetén szabad.

Dekorációt kirakatban, üzlethelyiségben, közlekedési utak felett úgy szabad elhelyezni, hogy az megfelelően rögzített és a járófelülettől legalább 220 cm magasan legyen.

Asztalon konzervdobozok 0,7 m, tárolópolcokon 0,40 m magasságig állíthatók egymásra.

Konzervdobozok sorai közé közbetétet kell elhelyezni.

A termelő- és fogyasztóhelyiségeket elválasztó lengőajtókat „jobbra közlekedj” felirattal kell ellátni.

Poharak és egyéb üvegtárgyak szállítására tálcákat kell használni.

Padlóburkoló anyagot mérő és levágó berendezés használatakor az anyagot eldőlés ellen biztosítani kell. A vágás befejezése után a vágókést eredeti helyzetébe vissza kell tolni és rögzíteni.

Körkéses szőnyegvágó szabásgép használatakor ellenőrizni kell a kézvédő meglétét, az elektromos vezeték megfelelő állapotát.

Mérő-, címkézőgépet tisztítani csak a hálózatról történt leválasztás után szabad.

Vasalót csak nem éghető anyagra helyezve szabad tárolni.

Varrodában, szabásműhelyben és dekorációs részlegben munkát végzők részére kézen rögzíthető tűpárnát kell biztosítani.

Gombostűt szájba venni tilos!



## II. Fejezet

### Munkaegészségügyi követelmények

#### Bevezető

A kereskedelem (élelmiszer) vendéglátás speciális a többi szakmától eltérő volta, hogy az élelmiszerek védelmére (HACCP) különös figyelmet kell fordítani.

Ennek keretében az egyik jelentős különbség a személyi higiénés alkalmasság vizsgálata.

A vegyi anyagok és keverékek kereskedelme speciális szabályokat követel meg, melyet a kémiai biztonsági törvény a REACH és a CLP szabályoz.

Ezeken belül a biocid termékek forgalmazása külön jogszabályi feltételekhez kötött.

*biocid termék:* hatóanyag, illetve egy vagy több hatóanyagot tartalmazó készítmény, a felhasználóknak szánt kiserelési formákban, melynek az a célja, hogy valamely kártékony biológiai szervezetet kémiai vagy biológiai eszközökkel elpusztítson, elriasszon, ártalmatlanítson, károkozásában akadályozzon, illetőleg valamilyen más módon korlátozó hatást gyakoroljon rá, és besorolható a rendelet 5. számú melléklet szerinti valamely terméktípusba

#### Orvosi alkalmassági vizsgálatok

A kereskedelem és vendéglátás területén, ahol élelmiszerek előállításával és értékesítésével foglalkoznak a szokásos orvosi alkalmassági vizsgálatokat (előzetes, időszakos, soron kívüli, záró) kiegészíti az egészségügyi könyv (személyi higiénés alkalmasság), mely az élelmiszerek védelmét szolgálja, valamint az élelmiszerek útján terjedő fertőző megbetegedések járványos kialakulását hivatott megakadályozni.

A személyi higiénés alkalmassági vizsgálatot szervezett és nem szervezett munkavégzés keretében is el kell végezni. Szervezett munkavégzés esetén a foglalkozás-egészségügyi szakorvos, nem szervezett munkavégzés esetén a háziorvos jogosult a feladat ellátására.

A járványügyi érdekből kiemelt munkaköröket a vonatkozó rendelet 1. számú melléklete tartalmazza:

Kiemelt munkakörök, tevékenységek	bakteriológiai	bőrgyógyászati	TBC (ernyőképszűrés érvényes lelete)	nemi betegség (lues serológia)
Közfogyasztásra szánt élelmiszer (beleértve az ételt, italt) előállításával, valamint forgalmazásával (kivéve a csomagolt élelmiszerek és a nyers zöldség-gyümölcsfélék szállítását, tárolását) foglalkozó, továbbá ilyen munkahelyeken tisztítást, takarítást végző személy	-	+	+	-

Járványügyi érdekből amennyiben a munkavalló környezetében (egy háztartás), vagy a munkavállalónak fertőző betegsége gyanús tünetei jelentkeznek, a dolgozó a munkahelyére nem mehet be, míg az újbóli személyi higiénés alkalmasságát – soron kívüli orvosi alkalmassági

vizsgálat keretében – alkalmasnak nem ítélték meg.

### Melegben végzett munka

A munkahely **melegnek** minősül, ha a munkahelyi klíma zárttéri vagy szabadtéri munkahelyen a 24 °C (K) EH értéket meghaladja, a munkavállalók részére igény szerint, de legalább félóránként védőitalt kell biztosítani. A folyadékvesztéséget általában 14–16 °C hőmérsékletű ivóvízzel kell pótolni. E célra alkalmas azonos hőmérsékletű ízesített, alkoholmentes ital is, amelynek cukortartalma az ital 4 súlyszázalékát nem haladja meg, vagy az mesterséges édesítőszerrel ízesített.

A klímakörnyezet kedvezőtlen hatásainak megelőzése céljából munkaszervezési intézkedéseket kell tenni. Óránként legalább 5, de legfeljebb 10 perces pihenőidőt kell közbeiktatni, ha a munkahelyen a munkahelyi klíma a 24 °C (K) EH értéket meghaladja, valamint a hidegnek minősülő munkahelyen.

A védőital és a tea elfogyasztásához legalább a munkavállalók létszámát elérő mennyiségben, személyenként és egyéni használatra kiadott ivópoharakról kell gondoskodni. A védőital, valamint a tea készítése, tárolása, kiszolgálása a közegészségügyi követelmények megtartásával történhet.

A kedvezőtlen klímakörnyezethez a munkavállalóknak a megfelelő alkalmazkodást is biztosítani kell:

Ha a külső levegő hőmérsékletének napi csúcértéke tartósan (legalább egy hétig) meghaladja a 27 °C-t, akkor azokban a munkakörökben, amelyekben az év nyári időszakában a korrigált effektív hőmérséklet átlag értéke eléri vagy meghaladja az egészséget nem veszélyeztető munkavégzés és munkakörülmények általános egészség-ügyi követelményeiről szóló 3/2002. (II. 18.) SZCSM–EüM együttes rendelet 2. számú mellékletének 1. számú táblázatában előírt, maximálisan megengedhető értékeket, a vizsgálat hetente végzendő.

1.	2.	3.	4.	5.
A munka jellege	Hideg évszakban biztosítandó léghőmérséklet °C	Meleg évszakban biztosítandó		
		léghőmérséklet °C	effektív, illetve korrigált effektív hőmérséklet °C	maximálisan megengedhető effektív, illetve korrigált effektív hőmérséklet °C
Szellemi munka	20–22	21–24	20	31
Könnyű fizikai munka	18–20	19–21	19	31
Közepesen nehéz fizikai munka	14–18	17–19	15	29
Nehéz fizikai munka	12–14	15–17	13	27

1.1. Ha a táblázat 3. oszlopában előírt hőmérséklet-intervallum nem valósítható meg, az effektív, illetve korrigált effektív hőmérsékletet (4. oszlop) kell figyelembe venni.

1.2. Korrigált effektív hőmérsékletet akkor kell figyelembe venni (száraz hőmérő helyett glóbusz-hőmérővel kell mérni), ha a munkahelyen jelentős hőszugárzás van (ha a glóbuszhőmérséklet legalább 5 °C-kal meghaladja a száraz hőmérséklet értékét).

1.3. Ha a 4. oszlopban előírt értékek biztosítását a gyártástechnológia nem teszi lehetővé, akkor az 5. oszlopban előírt effektív hőmérséklet, illetve korrigált effektív hőmérséklet felső határértékét kell figyelembe venni. A felső határértéket elérő vagy azt 1 oC-kal megközelítő levegőkörnyezet esetében a dolgozók teljes műszakos terhelése csak egyhetes fokozatos akklimatizáció után engedhető meg.

### **Megterhelés, igénybevétel**

A kereskedelemben és vendéglátásban az árufeleségek mozgatása jelenti az egyik fő megterhelést, melynek jellemzője, hogy kézzel, illetve segédeszközökkel végeznek.

**kézi tehermozgatás:** olyan terhek, egy vagy több munkavállaló által történő szállítása, tartása - beleértve azok felemelését, levételét, letevését, tolasát, húzását, továbbítását vagy mozgatását -, amelyek jellemző tulajdonságaik vagy a kedvezőtlen ergonómiai feltételek miatt a munkavállalóknak - különösen - hátsérülést okozhatnak;

**hátsérülés:** elsősorban a gerinc és a mellette lévő lágyrészek sérülése (húzódása, szakadása, bevézése), valamint tartósan fennmaradó kóros állapotot okozó betegségének kialakulása.

### ***A hát-, derék- és deréktáji sérülések kockázatát megnövelő általános tényezők***

#### ***1. A teher jellemzői***

**A teher kézi mozgatása elsősorban akkor jelentheti hátsérülés kockázatát, ha a teher**

- túl nehéz vagy túl nagy,
- nem kézreálló vagy nehéz fogni,
- instabil vagy tartalma elmozdulhat,
- olyan módon helyezkedik el, hogy annak mozgatása során nincs lehetőség a törzs közelében történő elhelyezésére, vagy a törzs hajlításával vagy elfordításával lehet tartani, illetve mozgatni,
- körvonalai (felszíne) vagy halmazállapota (állaga) miatt valószínű, hogy a munkavállaló sérülését okozza ütközés esetén.

#### ***2. Szükséges fizikai erő kifejtés***

**A fizikai erő kifejtés elsősorban hátsérülés kockázatával akkor járhat, ha a tehermozgatás**

- túl megerőltető,
- csak a törzs elcsavarodásával kivitelezhető,
- a teher hirtelen elmozdulhat,
- a test labilis helyzetében következik be,
- ha nem kerülhető el, hogy előrehajolt helyzetben történjék az emelés.

#### ***3. A munkakörnyezet jellemzői***

**A munkakörnyezet jellemzői a hátsérülés kockázatát növelhetik, ha**

- nincs elég hely, különösen a függőleges irányban a teher mozgatásához,
- a padozat vagy munkavégzés szintje változó, emiatt a terhet különböző szinteken kell mozgatni,
- a padozat vagy a láb megtámasztása labilis,

- a hőmérséklet, a páratartalom vagy a szellőzés nem megfelelő.

#### 4. A tevékenység követelményei

**Elsősorban a hátsérülés kockázatával jár a tevékenység, ha az alábbiak közül egy vagy több feltétellel jár együtt:**

- főként a gerincet érintő túl gyakori vagy túl hosszan tartó fizikai erőfelfejtés,
- a testi pihenési vagy a regenerációs periódus elégtelen,
- az emelési, lerakási vagy továbbítási távolságok túlzottak,
- a munkaritmust olyan folyamat szabja meg, amelyet a munkavállaló nem változtathat meg.

A hát-, derék- és deréktáji sérülések kockázatát megnövelő egyéni kockázati tényezők

**A munkavállaló megnövekedett hátsérülése kockázatával kell számolni, ha**

- a. fizikailag (a testi adottságai miatt) alkalmatlan az adott tevékenység végzésére,
- b. olyan gerincelváltozása ismert, amely a gerincsérülésre fokozott hajlamot jelent (spondylosis, Sheuermann-betegség, discopathia),
- c. a munkavégzéshez alkalmatlan ruházatot, lábbelit vagy más személyes tárgyat visel,
- d. nem rendelkezik megfelelő ismeretekkel, illetve gyakorlattal.

Az a)-b) pontban felsorolt tényezőkre a munkaköri alkalmasság vizsgálata és véleményezése során különös figyelmet kell fordítani.

#### **Kémiai kóroki tényezők**

A kémiai kóroki tényezők közül elsősorban a takarítási és mosogatási tevékenységek során kell számolni, valamint a kereskedelemben a festékek-, lakkok, egyéb vegyi áru értékesítésénél.

A fenti tevékenységekhez általában a háztartásban alkalmazott tisztító-, fertőtlenítő szereket alkalmazzák, kivéve gépi mosogatásnál és ipari méretű takarításnál.

**A felhasznált vegyi anyagok és keverékek fő veszélyei:**

- savak, lúgok, detergensok ritkán alkoholok a hatóanyagok
- a keverékeket felhasználás előtt hígítják, illetve
- tömény felhasználás

**Az egészségkárosító hatásait a következő tényezők határozzák meg:**

- az expozíciós koncentráció, és idő,
- a vegyi anyag szervezetre ható tulajdonsága
- az immunrendszer állapota,
- egyéb védekező (helyi) mechanizmusok,
- egyéni érzékenység.

A keverékeket alkotó anyagok tulajdonságaik alapján maró- és irritatív tulajdonságúak, a spray kiszerezésben lévők a hajtógáz és alkohol tulajdonságainak függvényében tűz-, illetve fokozott tűzveszélyes.

A munkahelyek kémiai biztonságáról szóló **25/2000. (IX. 30.) EüM-SzCsM sz. együttes rendelet** 1. számú melléklete tartalmazza a megengedhető határértékeket.

Veszélyes anyagok munkahelyi levegőben megengedett ÁK- és CK-értékei, illetőleg eltűrhető MK, valamint jellemző tulajdonságai:

*megengedett átlagos koncentráció:* a légszennyező anyagnak a munkahely levegőjében egy műszakra megengedett átlag koncentrációja, amely a dolgozó egészségére általában nem fejt ki káros hatást, jelölése: ÁK,

*megengedett csúcskoncentráció (rövid ideig megengedhető legnagyobb levegőszennyezettség):* a légszennyező anyagnak egy műszakon belül az 1–3. pontokban foglaltak szerint megengedett, az ÁK értéket meghaladó legnagyobb koncentrációja (az ÁK- és CK-értékre vonatkozó követelményeknek egyidejűleg kell teljesülniük), jelölése: CK,

*maximális koncentráció:* a műszak során eltűrt legmagasabb koncentráció, jelölése: MK, a maximális koncentrációban végzett munka esetében a dolgozó teljes munkaképes élete során (18–62 évig) a potenciális halálos kimenetelű egészségkárosító kockázat (rosszindulatú daganatos megbetegedés kockázata)  $\leq 1:10^5/\text{év}$  (10 mikrorizikó/év).

Ha a tevékenység természete nem teszi lehetővé a kockázat helyettesítéssel történő kiküszöbölését vagy csökkentését, a munkáltató a kockázatok lehető legkisebbre történő csökkentéséről megelőző, valamint az egészséget és biztonságot védő intézkedések bevezetésével gondoskodik. A megelőző és védő intézkedések – fontossági sorrendben – a következők:

- a) megfelelő munka-, szabályozási és vezérlési folyamatok megtervezése,
- b) megfelelő munkaeszköz alkalmazása,
- c) kevésbé veszélyes anyagok alkalmazása,
- d) kollektív műszaki és egyéni védelem alkalmazása a kockázat keletkezési helyén,
- e) munkaszervezési intézkedések,
- f) egyéni védőeszközök alkalmazása, amennyiben az expozíció egyéb módon nem előzhető meg.

A munkáltató gondoskodik arról, hogy

- a) a munkavállalót olyan környezetben ne foglalkoztassa, ahol a munkahelyi levegőben a veszélyes anyag koncentrációja meghaladja a rendelet 1. számú melléklet 1–3. pontjaiban meghatározott határértéket,
- b) a munkavállalót munkavégzés közben hormon-, hormonhatású anyag, antibiotikum expozíciója ne érje, illetőleg aszfixiát okozó anyagnak az oxigén kiszorítását okozó koncentrációja ne alakulhasson ki,
- c) a külön jogszabály szerinti Biztonsági Adatlappal azonosítható anyagfajtákra vonatkozó nyilvántartást vezessenek a munkahelyeken alkalmazott veszélyes anyagokról. Ezt a nyilvántartást a munkavállaló és képviselői számára hozzáférhetővé kell tenni,
- d) a munkavállaló munkahelyi expozíciójára vonatkozó nyilvántartott adatokat a munkaviszony megszűnését követő 10 évig, rákkeltő hatású anyagok esetében 40 évig megőrizték, valamint ezekhez a munkavállaló, valamint képviselőik hozzáférhessenek. A munkáltató megszűnése esetén a dokumentumokat a fővárosi és megyei kormányhivatal kistérségi (fővárosi kerületi) népegészségügyi intézetének kell átadni.

A veszélyes anyagokkal szennyezett munkatérben foglalkoztatott munkavállalókra az 1. számú mellékletben meghatározott határértékek 8 órás referenciaidőre vonatkoznak. Amennyiben az expozícióban töltött munkavégzés időtartama rövidebb, mint a referenciaidő, a légtérszennyezettség mértéke akkor sem haladhatja meg az ÁK értéket.

A munkáltató köteles a határértékkel nem szabályozott veszélyes anyag esetében a tudományos, technikai színvonal szerint elvárható legkisebb szintre csökkenteni az expozíció mértékét, amely szinten a tudomány mindenkori állása szerint a veszélyes anyagnak nincs egészségkárosító hatása.

A munkáltatónak az exponált munkavállalók expozíciójának tényét és mérés esetén a mérési adatokat, a mérés időpontját, illetőleg ezek mellékletként a mérési jegyzőkönyveket, dokumentumokat rögzíteni, illetve dokumentálni kell.

Amennyiben a munkavállaló határértékkel szabályozott veszélyes anyag hatásának lehet kitéve, a munkáltató köteles – az expozíció mértékétől, az anyag(ok) veszélyességétől és a technológia stabilitásától függő gyakorisággal – a veszélyes anyagok koncentrációját meghatározni és azt folyamatosan ellenőrizni.

Határérték-túllépés esetén a munkáltató megfelelő megelőző és védő intézkedéseket hoz a kialakult helyzet egészséget nem veszélyeztető és biztonságos megoldására, továbbá az eseményt írásban rögzíti és azt megőrzi.

### **Foglalkozásszerű tevékenység (felhasználás, értékesítés) követelményei:**

A veszélyes anyagok és a veszélyes keverékek tárolásáért szervezett munkavégzés esetében a munkáltató, nem szervezett munkavégzés során a vállalkozó, illetve - egyéb nem szervezett munkavégzés esetén - a tevékenység végzésére a tevékenység bejelentésével jogot szerző természetes vagy jogi személy felelős. Bejelentéshez nem kötött tevékenység esetén a veszélyes anyagok és a veszélyes keverékek megfelelő módon történő tárolásáért a tevékenységet végző felel.

A veszélyes anyagok, illetve a veszélyes keverékek tárolásáért a fenti bekezdés szerint felelős személyek biztosítják, hogy a tárolt veszélyes anyag, illetve veszélyes keverék a biztonságot, az egészséget, illetve testi épséget ne veszélyeztesse, illetőleg a környezetet ne szennyezhesse, károsíthassa.

A veszélyes anyagok és a veszélyes keverékek szállítása során az élet, a testi épség, valamint a környezet veszélyeztetésének kockázatát a minimálisra kell csökkenteni. Ennek érdekében a veszélyes anyagok, illetve a veszélyes keverékek csomagolását, illetőleg a szállítóeszközt úgy kell megválasztani, hogy a szállított anyag, keverék a rakodás és szállítás során az egészséget, illetve a környezetet ne veszélyeztethesse, illetőleg ne károsíthassa.

A veszélyes anyagokkal, illetőleg a veszélyes keverékekkel foglalkozásszerűen végzett tevékenység a felhasznált anyag vagy keverék adatait tartalmazó biztonsági adatlap, egyéb tevékenység a használati utasítás birtokában kezdhető meg.

A kémiai biztonsági törvény hatálya alá tartozó tevékenységet folytatni kívánó természetes vagy jogi személy, vagy jogi személyiséggel nem rendelkező szervezet - a (3) és (4) bekezdésben foglalt kivételekkel - a tevékenység megkezdésével egyidejűleg ezt köteles bejelenteni az egészségügyi államigazgatási szervnek. A bejelentést az egészségügyért felelős miniszter rendeletében meghatározottak szerint, elektronikus úton kell megtenni a telephely, illetve ennek hiánya esetén a székhely szerint illetékes egészségügyi államigazgatási szervnek.

A bejelentést meg kell ismételni a bejelentő, illetőleg a bejelentett tevékenység azonosításához szükséges bármely adat megváltozása esetén.

A magánszemélyeknek magáncélú, nem foglalkozás körében történő felhasználás céljából veszélyes anyag, illetve veszélyes keverék vásárlását, illetve felhasználását nem kell bejelenteni.

Veszélyes anyag, illetve veszélyes keverék foglalkozás körében történő felhasználás céljából csak a tevékenység végzésére jogosult és a veszélyes anyag, illetőleg a veszélyes keverék biztonságos alkalmazására képes olyan nagykorú természetes személy vagy jogi személy, illetve a

képviselésében eljáró nagykorú személy részére szolgáltatható ki, aki (amely) a veszélyes anyag, illetve a veszélyes keverék átvételére való jogosultságát hitelt érdemlő módon igazolni tudja.

A veszélyes anyagok, illetve a veszélyes keverékek felett rendelkezési jogosultsággal rendelkező személy, valamint az, akinek munka-, illetve feladatkörébe tartozik ezen anyagok, illetve keverékek megfelelő őrzete, gondoskodik arról, hogy azok a megszerzésükre jogosulatlan vagy biztonságos alkalmazásukra nem képes személyek birtokába ne kerüljenek.

A veszélyes anyagot, illetve a veszélyes keveréket az eredeti csomagolóeszközből tárolás, illetve továbbadás, forgalmazás céljából más, az azonosítást szolgáló feliratozás (címkézés) nélküli csomagolóeszközbe áttenni nem lehet.

Egyes veszélyes anyagok a lakossági forgalomban tiltásra kerülnek, illetve az értékesítésüket feltételekhez kötik (REACH XVII. melléklet).

### **Biocid termékek forgalmazásának és felhasználásának követelményei:**

#### **38/2003. (VII. 7.) ESzCsM-FVM-KvVM együttes rendelet a biocid termékek előállításának és forgalomba hozatalának feltételeiről:**

- A gyártó vagy importáló - a rendelet *11. számú melléklet* szerint - bejelenti az OKBI-nek a biocid termékben felhasznált, korábban a Magyar Köztársaságban be nem jelentett, de az 1451/2007/EK bizottsági rendelet szerint az adott terméktípusban forgalomba hozható hatóanyagot. A bejelentést legalább 15 nappal a forgalomba hozatalt megelőzően kell megtenni.
- bejelentett, önállóan vagy biocid termékben-forgalomban lévő hatóanyagokat tartalmazó jegyzéket az országos tisztí főorvos a gyártók, illetve importálók új bejelentései alapján rendszeresen módosítja, és a jegyzéket internetes honlapján közzéteszi.
- A biocid terméket gyártó vagy importáló, méregfelügyeleti nyilvántartás céljából, a biocid terméket e rendelkezés hatálybalépésétől, illetőleg a gyártás vagy az import megkezdésétől számított 90 napon belül bejelenti az OKBI-nek. A bejelentés módjára a rendelet *10. számú melléklet* rendelkezései irányadóak.
- Engedélyköteles biocid termékek 31.-§. alapján:
  - irtószernek minősülő biocid termék az OEK szakvéleménye alapján az OTH által kiadott engedély birtokában hozható forgalomba. Az engedély iránti kérelmet az OTH-nak címezve az OEK-hez kell benyújtani. Az OEK az irtószernek minősülő biocid termékeket nyilvántartja. Az engedélykérelemnek a 9. melléklet 2. pontja szerinti, a szakvéleményezéshez szükséges adatokat tartalmaznia kell.
  - Az emberek és állatok általi fogyasztásra szánt ivóvíz, a használati meleg víz, az uszodai és egyéb, fürdőzésre használt vizek fertőtlenítésére, valamint az ilyen vizekkel érintkező felületek fertőtlenítésére szolgáló, továbbá a vizekben alkalmazott algásodásgátló biocid termék az OKI szakvéleménye alapján az OTH által kiadott engedély birtokában hozható forgalomba. Az engedély iránti kérelmet az OTH-nak címezve az OKI-hoz kell benyújtani.
  - Az állatok általi fogyasztásra szánt ivóvíz fertőtlenítésére szolgáló fertőtlenítőszeres esetében az OKI a szakvéleményezési eljárásba bevonja az MgSzH Központot. Az engedélykérelemnek a 9. melléklet 1. pontja szerinti, a szakvéleményezéshez szükséges adatokat tartalmaznia kell.
  - A fertőző betegségek és a járványok megelőzése érdekében szükséges járványügyi

intézkedésekről szóló jogszabályban meghatározott fertőző beteg, valamint a fertőző betegségre gyanús személy környezetében és az egészségügyi szolgáltató által végzendő megelőző jellegű fertőtlenítésre szolgáló, az (5) bekezdésben felsorolt biocid termék az OEK szakvéleménye alapján az OTH által kiadott engedély birtokában hozható forgalomba. Az engedély iránti kérelmet az OTH-nak címezve az OEK-hez kell benyújtani. A 3. terméktípusba tartozó felület-fertőtlenítőszeres szakvéleményezésére irányuló eljárásba az MgSzH-t be kell vonni. Az engedélykérelemnek a 9. melléklet 3. pontja szerinti, a szakvéleményezéshez szükséges adatokat tartalmaznia kell.

- engedélyezni a következő biocid termékeket:
  - a humán-egészségügyi biocid termékek,
  - a közegészségügyi vagy magán célra szolgáló biocid termékek közül az élelmiszerekkel és takarmánnyal közvetlenül nem érintkező levegő, felületek, szerkezeti anyagok, berendezések és bútorok fertőtlenítésére szolgáló termékek,
- azon fertőtlenítőszeres, amelyeket állatok elhelyezési, tartási vagy szállítási környezetében alkalmaznak felületek, berendezések, és szállítóeszközök felületeinek a fertőtlenítésére, és azok a felhasználás során az állatok testfelületével közvetlen érintkezésbe nem kerülnek.
- Emberi, illetve állati fogyasztásra szánt élelmiszer, takarmány vagy ital előállításával, tárolásával vagy fogyasztásával kapcsolatos berendezések, tartályok, edények, felületek vagy csővezetékek fertőtlenítésére használt termékek, különösen fertőtlenítő hatású kézi és gépi mosogatószeres, élelmiszer-ipari, nagykonyhai, vendéglátó-ipari felületfertőtlenítők az OÉTI szakvéleménye alapján az OTH által kiadott engedély birtokában hozhatók forgalomba. Az engedély iránti kérelmet az OTH-nak címezve az OÉTI-hez kell benyújtani. Az engedélykérelemnek a 9. melléklet 4. pontja szerinti, a szakvéleményezéshez szükséges adatokat tartalmaznia kell.

A **biocid** termékek vonatkozásában a hazai és ez EU szabályozást egységesen kell szem előtt tartani a hatóanyagok vonatkozásában. A tiltott illetve a jegyzékbe fel nem vett hatóanyagokat a jogszabály II. melléklete és EK Határozatok tartalmazzák. A tiltott hatóanyagok forgalomból történő kivonása elsősorban a gyártó és forgalmazó felelőssége.

**1451/2007/EK** rendelet (biocid) II. számú melléklete tartalmazza az engedélyezett hatóanyagokat.

### **Biológia kóroki tényezők**

*Biológiai tényezők:* a mikroorganizmusok - beleértve a genetikailag módosított mikroorganizmusokat -, a sejttenyészetek és emberi belső élősdiek, amelyek fertőzést, allergiát vagy mérgezést okozhatnak.

A biológiai tényezők a fertőzés kockázatának szintjétől függően négy csoportba sorolhatók:

1. *csoport:* az a biológiai tényező, amely nem képes emberi megbetegedést okozni,
2. *csoport:* az a biológiai tényező, amely képes emberi megbetegedést okozni, ezért veszélyt jelenthet a munkavállaló számára, de elterjedése az emberi közösségben nem valószínű, az általa kiváltott betegség többnyire eredményesen megelőzhető, vagy a kezelése hatásos,
3. *csoport:* az a biológiai tényező, amely súlyos emberi megbetegedést képes okozni, ezért komoly veszélyt jelenthet a munkavállaló számára, szétterjedésének kockázata az emberi közösségben fennállhat, de általában eredményesen megelőzhető, vagy a kezelése hatásos,



4. csoport: az a biológiai tényező, amely súlyos emberi megbetegedést okoz, ezért komoly veszélyt jelent a munkavállaló számára, az emberi közösségben való szétterjedésének nagy a kockázata, általában nem előzhető meg, vagy nem kezelhető hatásosan.

Az élelmiszer kereskedelem és vendéglátás területén a nyers húsok főként a baromfi és nyers tojás terjesztette fertőző betegségek fordulhatnak elő.

#### **Biológiai kóroki tényezők:**

<b>Megbetegedés</b>	<b>Kórokozó</b>	<b>Csoport</b>	<b>Megjegyzés</b>
Campylobacteriosis	Campylobacter ssp.	2	-
Salmonellosis	Salmonella ssp	2	-
Fertőző májgyulladás	Hepatitis A vírus	2	V

magyarázat:

V – hatékony védőoltás áll rendelkezésre

Az OEK Módszertani Levele az irányadó. A VIII. fejezete alapján a munkakörökhöz kapcsolódó védőoltások. A Tájékoztató évente jelenik meg az internetről is letölthető.

A fertőzés fekál-orál terjedésű, a kórokozót a széklet közvetíti. Az egészségügyben a fertőződési veszély minimális, mivel a higiénés szabályok betartása a normál populációban szokásos standardoknál erőteljesebb. A lakossági átlagnál magasabb kockázat igen szűk körben, azon ellátások során feltételezhető, amelyeknél hepatitis A vagy arra gyanús betegeket látnak el, és a munkavédelmi szabályok betartása akadályba ütközik. **A veszélyeztetett munkavállalók körét minden intézményben kockázatbecslés alapján kell megállapítani.** A fogékony megállapítására kérdéses esetekben a munkáltató a saját költségére átvészeltetés vizsgálatot végeztethet, és a vizsgálatok eredményének ismeretében dönt az oltások szükségességéről. **Hepatitis A elleni védőoltásban kell részesíteni azokat a fogékony munkavállalókat, akik munkájuk révén szennyvízzel, humán fekáliával rendszeresen kontaktusba kerülhetnek.**

A fentiek alapján az élelmiszer kereskedelem és vendéglátás területén nem szükséges a védőoltás.

#### **A legfontosabb a megelőzés:**

A megfelelő személyi higiéné (kézmosások) betartásával, valamint a hőkezeléssel a terjesztés megakadályozható.

A dolgozóknak a kézmosáshoz valamennyi kézmosó helyen fertőtlenítő hatású szert kell biztosítani, valamint papírtörülközőt.

A mosogatásokhoz egy-, illetve kétfázisú szerekben, mosogató gépekben a hőfokkal a behatási idők és a koncentrációk betartásával az edényzet fertőtlenítése megoldott.

A takarítás során külön ruházatot kell használni a kórokozók átvitelének megakadályozására.

Az üzlettér és a szociális helyiségek takarításához elkülönített megjelölt takarítóeszközöket és egyéni védőeszközöket kell használni.

A munkavállalók valamennyien egészségügyi könyvvel rendelkeznek.

A járványügyi szempontból kiemelt jelentőségű munkaterületen foglalkoztatni kívánt munkavállaló, illetve e tevékenységeket gyakorolni kívánó munkát végző személy, illetve tanuló, hallgató esetében az előzetes munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmassági vizsgálat

kiegészül a bőrgyógyászat, TBC ernyőképes szűrővizsgálattal.

A munkavállalónál a munkaviszony megszűnését, valamint a munkát végző személynél a tevékenység megszüntetését követő 30 napon belül az újabb munkába álláshoz, a tevékenység újabb gyakorlásához a járványügyi érdekből végzett szakvizsgálatokat csak akkor kell megismételni, ha azokat időközben lezajlott fertőző megbetegedése vagy annak gyanúja indokolja.

A leírt vizsgálatok közül előzetes alkalmassági vizsgálat alkalmával a tbc vizsgálatokat kötelező elvégezni, a bőrgyógyászati szakvizsgálatot csak panasz vagy tünet esetén. Az időszakos, valamint a soron kívüli vizsgálat alkalmával a bakteriológiai vizsgálatokat csak akkor kell elvégezteni, ha a megbetegedés gyanúja indokolja.

## Függelék

### Felhasznált jogszabályok és irodalom:

- A kémiai biztonságról szóló 2000. évi XXV. törvény
- A veszélyes anyagokkal és a veszélyes készítményekkel kapcsolatos egyes eljárások, illetve tevékenységek részletes szabályairól szóló 44/2000. (IX. 30.)EüM. rendelet
- 1907/2006/EK rendelet- REACH
- 1272/2008/EK rendelet – CLP/GHS
- A biológiai tényezők hatásának kitett munkavállalók egészségének védelméről szóló 61/1999. (XII. 1.) EüM rendelet
- 33/1998. (VI. 24.) NM rendelet a munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről
- 3/2002. (II. 8.) SZCSM–EüM együttes rendelet a munkahelyek munkavédelmi követelményeinek minimális szintjéről
- 38/2003. (VII. 7.) ESzCsM-FVM-KvVM együttes rendelet a biocid termékek előállításának és forgalomba hozatalának feltételeiről:
- Dr. Ungváry György és Dr. Morvai Veronika Munkaegészségtan 2010.
- OEK Módszertani Levele 2011. évi védőoltásokról
- 1993. évi CXIII. tv. A munkavédelemről
- 5/1993. (XII.26.) MÜM r. A Mvt. egyes rendelkezéseiről
- 2/1998. (I.16.) MüM r. A munkahelyen alkalmazandó biztonsági és egészségvédelmi jelzésekről
- 14/2004. (IV.19.) FMM r. A munkaeszközök és használatuk biztonsági és egészségügyi követelményeinek minimális szintjéről
- 21/1998. (IV.17.) IKIM r. A gépek biztonsági követelményeiről és megfelelőségének tanúsításáról
- 47/1999. (VIII.4.) GM r. Az emelőgép biztonsági szabályzat kiadásáról
- 25/1998. (XII.27.) EüM r. Az elsősorban hátsérülések kockázatával járó kézi tehermozgatás minimális egészségi és biztonsági követelményeiről
- 50/1999. (XI.3.) EüM r. A képernyő előtti munkavégzés minimális egészségügyi és biztonsági követelményeiről
- 65/1999. (XII.22.) EüM r. A munkavállalók munkahelyen történő egyéni védőeszköz használatának minimális biztonsági és egészségvédelmi követelményeiről
- 2/2002 (II.7.) SZCSM r. Az egyéni védőeszközök követelményeiről és megfelelőségének tanúsításáról
- 30/1995. (VII.25.) IKIM r. A kereskedelmi és vendéglátóipari biztonsági szabályzat kiadásáról