

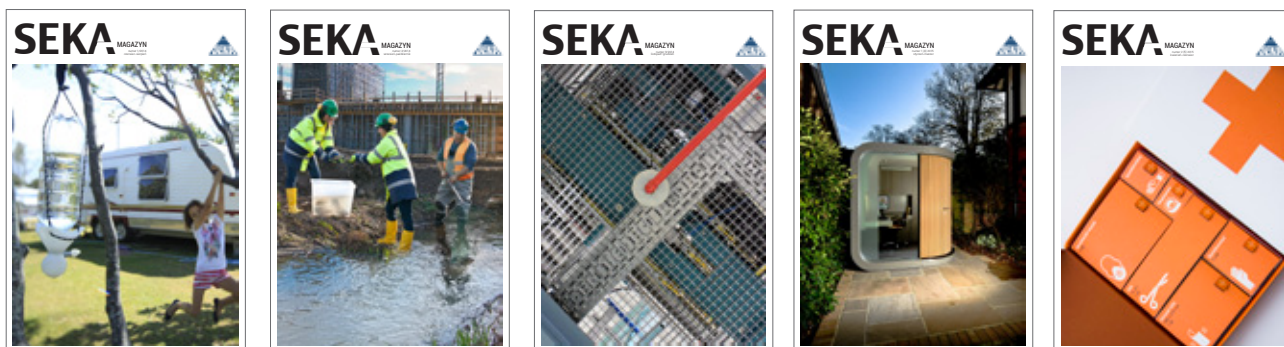
SEKA

MAGAZYN

numer 3 (6) 2015
lipiec-wrzesień



SPIS TREŚCI



Wcześniejsze numery magazynu SEKA dostępne są pod linkiem:
www.issuu.com/sekamagazyn

Quick service & casual dining – rozmowa z Magdaleną Newlaczyl,
głównym specjalistą ds. bhp AmRest

STRONA: 4

Posiłek 3D

STRONA: 8

Ergonomia w kuchni

STRONA: 10

Czystość i smak – rozmowa z Lechem Kucharczykiem,
głównym specjalistą ds. BHP SEKA S.A.

STRONA: 12

Dział prawny

Zmiany przepisów z zakresu BHP, ppoż. i ochrony środowiska oraz ich interpretacje

STRONA: 14

Wydarzyło się

STRONA: 19



STOPKA REDAKCYJNA

Wydawca: SEKA S.A.

ul. Paca 37, 04-386 Warszawa

tel.: 22 517 88 50 / fax: 22 517 88 87

www.seka.pl, seka@seka.pl

Realizacja: www.p-content.com

Redaktor prowadzący: Maciej Mazerant

Współpraca: Sebastian Fagasiński, SEKA S.A.

Korekta: Justyna Muszyńska-Szkodzik

Kontakt z redakcją: magazynseka@seka.pl

Okładka: CONCEPT KITCHEN, zdjęcie: Marc Krause

Wszelkie prawa zastrzeżone. Seka S.A.



Szanowni Państwo!

Z pewnością każdemu zdarzyło się kiedyś znaleźć w daniu restauracyjnym coś, czego tam być nie powinno. Z pewnością również każdy odwiedził obiekty gastronomiczne, o których chciałby szybko zapomnieć. W ostatnich latach kwestia żywności, żywienia i gastronomii zyskała na popularności głównie dzięki programom rozrywkowym o tematyce kulinarnej. Wiele osób uznało tę branżę za najwłaściwszą do rozpoczęcia wymarzonego biznesu.

W aktualnym numerze magazynu SEKA zajmujemy się tematyką bezpieczeństwa i higieny pracy, która jest niezwykle istotna w działalności każdego szanującego się producenta żywności czy restauratora. Nasz ekspert odpowiada na pytania, jak przygotować firmę w tej branży pod kątem BHP, radzi jak przeciwdziałać największym zagrożeniom w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w przedsiębiorstwach gastronomicznych, opowiada o tym, czego możemy nauczyć się od firm z zachodu Europy oraz czym różni się BHP popularnych food trucków od tradycyjnej restauracji czy baru szybkiej obsługi. W magazynie SEKA rozmawiamy również o dobrych praktykach w obszarze BHP z przedstawicielką firmy AmRest – (lidera na rynku europejskim w branży restauratorskiej, która zarządza ponad 800 restauracjami takich sieci, jak: KFC, Pizza Hut, Burger King czy Starbucks).

Polecamy gorąco lekturę najnowszego numeru magazynu, który wzbogaciliśmy o nowy dział – Dział Prawny – opisujący bieżące zmiany przepisów z zakresu BHP, ppoż i ochrony środowiska. Jesteśmy przekonani, że dobre praktyki i porady, którymi podzielili się nasi eksperci, pomogą Państwu zadbać o jak najwyższe standardy BHP we własnych firmach. Jesteśmy również pewni, że doświadczenia firmy SEKA w zakresie realizowanych usług szkoleniowych, audytu oraz nadzoru BHP, które możemy świadczyć na rzecz Państwa firm, przyczynią się do zwiększenia bezpieczeństwa, zadowolenia klientów i satysfakcji z pracy Państwa pracowników.



Życzymy przyjemnej lektury!

Quick service & casual dining

Zgodnie z naczelnymi wartościami firmy podchodzimy odpowiedzialnie do powierzonych zadań, a dzięki unikatowej kulturze bring fun to life wychodzimy poza utarte schematy i potrafimy dobrze się bawić, bo wszystko co robimy, wynika z pasji. – rozmowa z Magdaleną Newlaczyl, głównym specjalistą ds. BHP AmRest.

ROZMAWIĄŁ: Maciej Mazerant, ZDJĘCIA: dzięki uprzejmości AmRest



AmRest to międzynarodowa firma, która prowadzi blisko 850 restauracji w 12 krajach, więc jest największą niezależną organizacją odpowiedzialną za sieć gastronomiczną w Środkowo-Wschodniej i Zachodniej Europie, Rosji oraz Chinach...

AmRest na rynku polskim jest właścicielem wyśmienitych marek, takich jak KFC, Pizza Hut, Burger King i Starbucks. Obecnie AmRest w Polsce zarządza blisko 300 restauracjami w segmencie restauracji szybkiej obsługi (*quick service restaurants*) i restauracjami z obsługą kelnerską (*casual dining restaurants*) oraz około 50 kawiarniami. Organizacja daje pracę tysiącom ludzi – to bardzo imponujące wyniki!

Z mojej perspektywy to przede wszystkim ogromna odpowiedzialność za zdrowie i życie pracowników, którzy są przecież największą wartością firmy. Jak wygląda zarządzanie bezpieczeństwem w tak dużej organizacji?

Aby zapewnić pracownikom bezpieczne i higieniczne warunki pracy, organizujemy stanowiska z zastosowaniem wszystkich innowacyjnych rozwiązań technologicznych. Mam na myśli nowoczesne urządzenia, środki utrzymania czystości, ale również systemy szkoleń, procedury i standardy. Według mnie sprawne zarządzanie bezpieczeństwem to z jednej strony właściwa organizacja stanowiska pracy, a z drugiej szkolenia, nadzór i wsparcie. Zarządzanie bezpieczeństwem i higieną pracy w blisko 350 restauracjach i kawiarniach na terenie Polski jest sporym wyzwaniem i nie byłoby to możliwe bez współpracy z inspektorami terenowymi. To właśnie oni są pierwszą linią wsparcia dla pracowników, a dla mnie bezcennym źródłem informacji. Zgodnie z naczelnymi wartościami firmy, podchodzimy odpowiedzialnie do powierzonych zadań, a dzięki unikatowej kulturze *bring fun to life* wychodzimy poza utarte schematy i potrafimy dobrze się bawić, bo wszystko co robimy, wynika z pasji.

Bezpieczeństwo i higiena pracy to narzucony przez prawo obowiązek każdego przedsiębiorcy. Czy AmRest wdraża dodatkowo własne standardy, dopasowane do specyfiki branży, w której funkcjonuje?

Właściwie BHP to cała masa przepisów, które musimy przełożyć na proste i zrozumiałe informacje, tak aby były użyteczne i ułatwiały pracownikowi codzienne funkcjonowanie w firmie. Jeśli weźmiemy pod

Obecnie AmRest w Polsce zarządza blisko 300 restauracjami w segmencie restauracji szybkiej obsługi (*quick service restaurants*) i restauracjami z obsługą kelnerską (*casual dining restaurants*) oraz około 50 kawiarniami.

uwagę dynamikę pracy w gastronomii, młody zespół i choćby tempo zmian technologicznych to sporym wyzwaniem jest przełożenie przepisów na materiały wewnętrzne w sposób na tyle interesujący dla młodego pracownika, aby przyniosły zamierzony skutek. Dostosowując formę materiałów szkoleniowych do potrzeb młodego pokolenia, coraz częściej sięgamy po *e-learning*, gry, quizy, newslettery w wersji *on-line* czy plakaty i ulotki. Tworzenie takich innowacyjnych szkoleń i materiałów wymaga nie tylko środków finansowych, ale również zaangażowania wielu osób. Jednak jeśli pracodawca jest świadomy korzyści biznesowych płynących z poprawy bezpieczeństwa w firmie, np. z ograniczenia liczby wypadków, to wie, że taka inwestycja w bezpieczeństwo szybko się zwróci a dodatkowym zyskiem będzie polepszenie wizerunku firmy.

Uważam, że opracowanie własnych wewnętrznych standardów, instrukcji i procedur jest niezbędne w każdej organizacji. Jeśli podejmiemy ten wysiłek i stworzymy dobry, ciekawy produkt końcowy, który trafi do pracowników, to będzie skutkowało wzrostem ich świadomości. Kolejne tradycyjne, nudne szkolenia, na których są recytowane przepisy, nic nie dają, dlatego wychodzenie poza utarte schematy jest ważnym krokiem w zmianie podejścia do BHP.

Kto dba o bezpieczeństwo i higienę pracy w firmie z branży gastronomicznej i jak powinien się do tego przygotować.

Uważam, że o bezpieczeństwo i higienę pracy powinien dbać każdy, bo tylko wtedy możemy skutecznie wpłynąć na zmianę świadomości. Wiele standar-



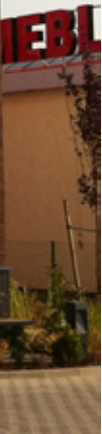
dów i procedur powstało właśnie dzięki pracownikom naszych restauracji i kawiarni. To dzięki wyjątkowej kulturze firmy, w której nie ma blokad komunikacyjnych, każdy pracownik może swobodnie przekazywać swoje uwagi, pomysły czy dawać nam informację zwrotną o działaniach, które podejmujemy. Myślę, że jest to bardzo istotne, aby w projekty dotyczące bezpieczeństwa pracy angażować pracowników na różnych poziomach organizacji, bo wtedy czują się współodpowiedzialni nie tylko za jeden materiał szkoleniowy, ale za bezpieczeństwo w miejscu zatrudnienia.

Oczywiście zgodnie z obowiązującymi przepisami to pracodawca ponosi odpowiedzialność za stan bezpieczeństwa i higieny pracy w firmie, ale kształtowanie kultury bezpieczeństwa polega również na angażowaniu pracowników ze wszystkich szczebli organizacji w tematy związane z bezpieczeństwem i higieną pracy. Kadra kierownicza na pewno jest przykładem, więc każda osoba kierująca pracow-

nikami, poza znajomością wszystkich wewnętrznych standardów, powinna posiadać wiedzę z zakresu technicznego bezpieczeństwa pracy, obowiązujących zasad higienicznych (m.in. zasady dobrej praktyki higienicznej GHP – *good hygiene practice*) oraz dobrej praktyki produkcyjnej (GMP – *good manufacturing practice*), które są podstawą systemu HACCP. Warto przypomnieć, że HACCP jest systemowym postępowaniem mającym na celu identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń bezpieczeństwa żywności, z punktu widzenia jej jakości zdrowotnej oraz ryzyka wystąpienia tych zagrożeń na wszystkich etapach produkcji i dystrybucji. Jest to również system mający na celu określenie metod ograniczania niebezpiecznych sytuacji, czyli polega na identyfikacji wszystkich potencjalnych zagrożeń, które mogą być niebezpieczne dla zdrowia pracownika czy konsumenta, i które mogą wystąpić w trakcie produkcji lub w obrocie żywnością. Takie przygotowanie i wiedzę powinna mieć każda osoba kierująca pracownikami w gastronomii, tylko wtedy możemy być spokojni o higienę i jakość żywności.

Czy zaobserwowała Pani zmiany w standardach bezpieczeństwa i higieny pracy w branży gastronomicznej na przełomie ostatnich lat?

Z perspektywy ostatnich 8 lat mojej pracy w branży obserwuję wyraźną zmianę mentalności dotyczącej



bezpieczeństwa, zarówno wśród kadry kierowniczej, jak i pracowników. Standardy bezpieczeństwa w firmie mogą się zmienić tylko wtedy, kiedy będzie wzrastała świadomość pracowników – tworzenie masy sztucznych zapisów, procedur, których nikt nie rozumie, nie bierze na serio i w efekcie nie przestrzega, mija się z celem. Budowanie kultury bezpieczeństwa i poszerzanie świadomości pracowników w kontekście BHP jest niezwykle ważne w gastronomii i wymaga czasu, środków. Jednak inwestycja w bezpieczeństwo przekłada się bezpośrednio na jakość pracy, szczególnie w restauracjach i kawiarniach, gdzie pracownicy są narażeni na różne zagrożenia. Ograniczenie sytuacji niebezpiecznych i wypadków przez eliminację zagrożeń jest naszym priorytetem.

Jak bardzo różnią się zasady BHP w dużej i małej restauracji?

W dużych organizacjach zasady BHP są ustalone indywidualnie dla każdej marki i bez względu na wielkość obiektu powinny być jednakowo przestrzegane na terenie całego kraju. Świetnym przykładem jest nasza firma AmRest (w Polsce – KFC, Pizza Hut, Burger King i Starbucks). Każda marka to inny typ restauracji, oferujący klientom odmienny produkt, a co za tym idzie w każdej obowiązuje zupełnie inny proces produkcyjny, inne urządzenia, charakter pracy i zagrożenia. Najważniejsze jest, aby w obrębie jednej marki wszystkie restauracje na terenie całej Polski przestrzegały tych samych standardów, instrukcji, żeby pracownikom zapewnić jednakowy standard szkoleń. Dzięki wiedzy, którą posiadamy i takiemu globalnemu spojrzeniu na daną markę z pozycji centrali firmy, możemy wprowadzić procedury bezpieczeństwa, które będą przestrzegane przez każdą restaurację jednakowo, bez względu na jej wielkość.

Dziękuję za rozmowę.

To dzięki wyjątkowej kulturze firmy, w której nie ma blokad komunikacyjnych, każdy pracownik może swobodnie przekazywać swoje uwagi, pomysły czy dawać nam informację zwrotną o działaniach, które podejmujemy.



Posiłek 3D

W XXI wieku posiłki domowe, a nawet te zamawiane przez telefon, wypierane zostają przez modę na jedzenie poza miejscem zamieszkania. Dlaczego?

TEKST: Paulina Piotrowska, ZDJĘCIA: materiały prasowe

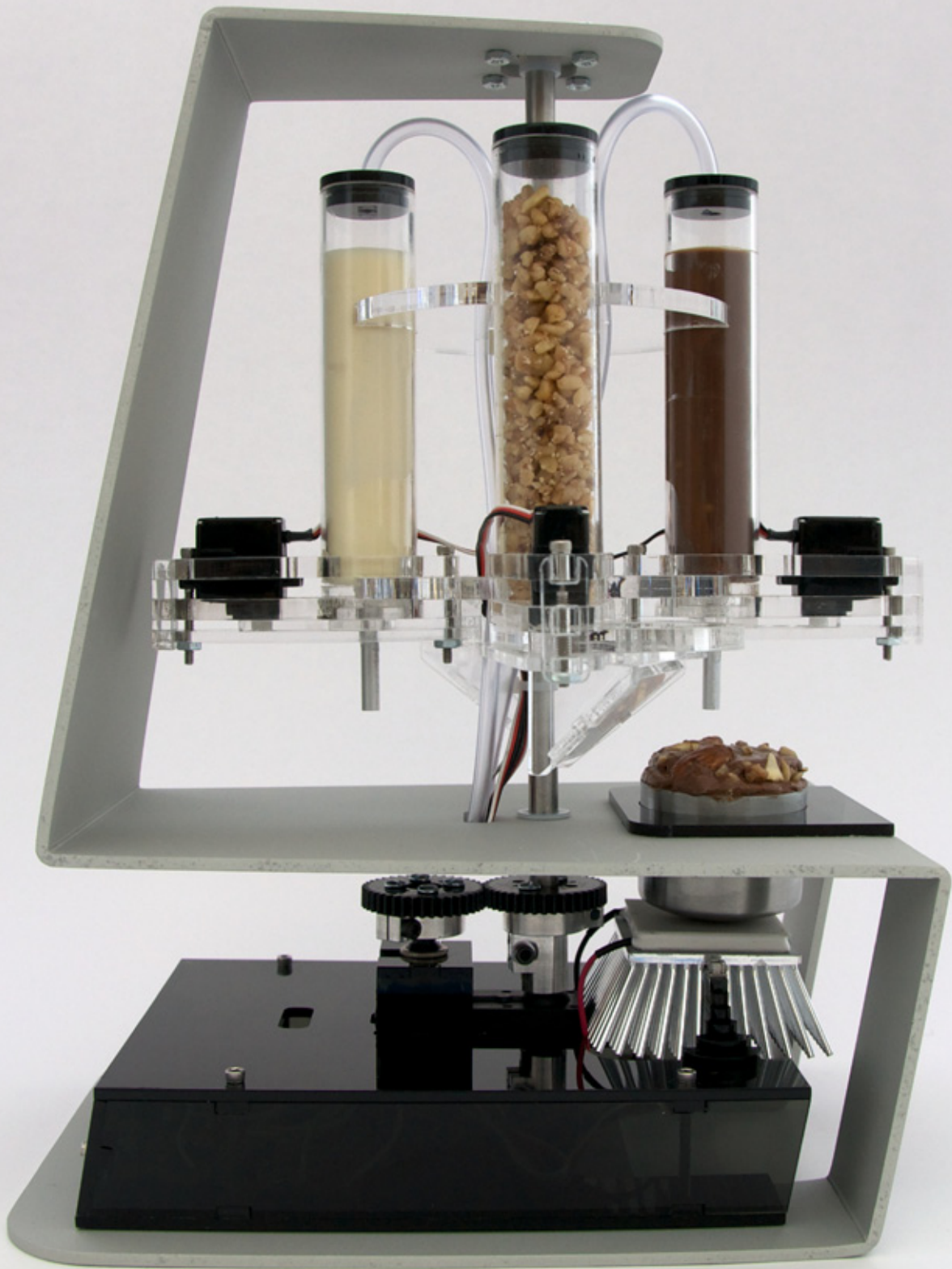
Cornucopia
www.cmarcelo.com/cornucopia



W XXI wieku posiłki domowe, a nawet te zamawiane przez telefon, wypierane zostają przez modę na jedzenie poza miejscem zamieszkania. Dlaczego? Powodów nie brakuje, ale kluczowym jest ciągły pośpiech. Jak przywrócić radość i chęć tworzenia wymarzonego dania w swoich czterech ścianach? Z pomocą przychodzi nam Cornucopia – urządzenie, dzięki któremu technologia gotowania zbliża się do ery cyfrowej.

Cornucopia (z ang. róg obfitości) – koncept amerykańskiej firmy Marcelo Coelho Studio obecnie przechodzi fazę oceny wykonalności i testowania prototypów produktu. Przygotowanie posiłku umożliwiają drukarki 3D dla żywności. Na urządzenie składa się także szereg pojemników, które zapewniają utrzymanie odpowiedniej temperatury do przechowywania ulubionych składników. To wszystko pozwala na magazynowanie, mieszanie, gotowanie i układanie kolejnych warstw produktów, które dzięki specjalnie dostosowanym warunkom zachowują świeżość.

W jaki sposób powstaje potrawa? Składniki transportowane są rurami z miksera do wyłaczarki głowicy drukarki, co pozwala na projektowanie dania z dokładnością submilimetrową. W procesie tym produkty są odpowiednio chłodzone lub ogrzewane przez komory urządzenia i lampy znajdujące się na głowicy drukującej. Tak powstają smaki i tekstury, których uzyskanie byłoby zupełnie niewyobrażalne poprzez inne techniki gotowania. Co istotne, dzięki dotykowemu interfejsowi i łączności internetowej, użytkownik jest w pełni świadomy pochodzenia, jakości i wartości odżywczej przygotowanego dania.



Ergonomia w kuchni

Dzisiaj przy zakupie danego produktu, oprócz funkcjonalności, jakości czy wyglądu, liczy się także jego zdolność przystosowania do naszych indywidualnych potrzeb. Dotyczy to wszelkich naszych zakupów, ale przede wszystkim tych, które mają ułatwić nam codzienne życie, a zwłaszcza usprawnić przygotowywanie posiłków, a więc sprzętów kuchennych.

TEKST: Paulina Piotrowska, ZDJĘCIA: materiały prasowe





Wszystkie te wymagania spełnia Concept Kitchen – nowoczesna, lekka, przenośna kuchnia, która elastycznie dostosowuje się do stylu życia użytkownika. Warto po nią sięgnąć niezależnie od tego, czy funkcjonuje jako samodzielne rozwiązanie, czy w połączeniu z tradycyjnym wyposażeniem kuchennym. System oparty jest na mobilnych modułach (blat ze zintegrowaną płytą indukcyjną, zlewozmywak, część do krojenia i przygotowywania produktów, szafka do przechowywania żywności i wyposażenia), które mogą być rozmieszczone wedle życzenia właściciela. Warto dodać, że elementy bazowe, wykonane ze stali nierdzewnej, wyposażone zostały w otwory z siatki dla elastycznego pozycjonowania półek. Proste zasady *plug-in* pozwalają na łatwy montaż i demontaż Concept Kitchen bez użycia narzędzi.



Concept Kitchen ▲
www.n-by-naber.com



◀ Poling
www.naturnic.com

Na uznanie zasługuje także Poling – w pełni mobilna, dwupoziomowa suszarka do naczyń. Jest bardzo funkcjonalna, dzięki możliwości dostosowywania rozmiaru urządzenia do naczyń, które w danym momencie mają być suszone i przechowywane. Suszarka jest kompaktowa, zajmuje niewielką przestrzeń, co znacznie obniża koszty produkcji i przesyłki. Poling wyposażony jest także w obrotową (o 360 stopni) wylewkę do spuszczenia wody bezpośrednio do zlewu. Zamontowany po obu stronach przewód pozwala na wieszanie kubków oraz desek do krojenia.

Czystość i smak

Każdy z nas ma do czynienia z branżą spożywczą i każdy z nas wierzy, że produkty, jakie zamierzamy zjeść, zostały wytworzone, a następnie dostarczone klientowi z zachowaniem odpowiedniej procedury higienicznej. Utrzymanie właściwych standardów higienicznych nie jest aż tak trudne – rozmowa z Lechem Kucharczykiem, główny specjalista ds. BHP SEKA S.A.

ROZMAWIĄŁ: Maciej Mazerant

Branża spożywcza to jedna z najbardziej wrażliwych na braki i zaniedbania w bezpieczeństwie i higienie pracy. Jak zadbać o najwyższe standardy, prowadząc firmę w tej branży?

Faktycznie tak jest. Każdy z nas ma do czynienia z branżą spożywczą i każdy z nas wierzy, że produkty, jakie zamierzamy zjeść, zostały wytworzone, a następnie dostarczone klientowi z zachowaniem odpowiedniej procedury higienicznej. Utrzymanie właściwych standardów higienicznych nie jest aż tak trudne. Przede wszystkim trzeba postawić na odpowiednią świadomość pracowników, czyli edukację i codzienny nadzór. Ważne są szkolenia, ale nie takie, które można zrobić jak najszybciej, jak najtaniej i jak najkrócej. Szkolenia powinny wpływać na odpowiedzialność przed klientem, kształtować i utrwalać wiedzę na temat skutków niewłaściwej higieny, bo gdy mamy do czynienia ze zbiorowym żywieniem, to i konsekwencje zaniedbań będą wielokrotnione. Ważne jest również, aby stan zdrowia osób, wykonujących prace w procesie produkcji lub w obrocie żywnością, był odpowiednio potwierdzony orzeczeniem lekarskim. Istotne jest stosowanie najlepszych środków utrzymania czystości. Chemia profesjonalna to nie żaden magiczny proszek, lecz proste narzędzie, które gwarantuje maksymalną skuteczność, redukcję wydatków na utrzymanie czystości i zgodność z obowiązującymi normami prawnymi. Coraz częściej w barach szybkiej obsługi mamy otwarte

powierzchnie, a więc klient widzi m.in. proces przygotowania potraw, zachowanie pracowników, sposób przechowywania gotowych produktów.

Jakie są słabe punkty BHP i podstawowe zagrożenia w przedsiębiorstwie z branży spożywczej?

Na pewno do słabych punktów zaliczyć możemy rotację pracowników, i to każdego szczebla restauracji – zarówno sal konsumpcyjnych, jak również zaplecza kuchennego. Nie pozwala to na pełne utrwalenie reguł i zachowań, jakie są pożądane w działalności gastronomicznej. Przy dużej konkurencji rynkowej, kiedy trzeba walczyć o każdego klienta, nabiera to dużego znaczenia. Trzeba pamiętać, że często praca, np. w fast foodach traktowana jest jako tymczasowa, dorywcza, a więc i identyfikacja z restauracją, jak i z wymaganymi procedurami jest ograniczona. Do podstawowych zagrożeń na pewno zaliczyć należy zatrucie i zakażenie. Nasilenie tych problemów może nastąpić w okresie letnim, cieplejsza pora roku wymaga bardziej rygorystycznego przechowywania surowca i gotowych produktów, stosowania właściwej technologii produkcji i zabezpieczenia żywności przed np. muchami, gryzoniami. Lśniaca sala konsumencka to jedynie połowa sukcesu. Jeśli poziom czystości w kuchni pozostawia wiele do życzenia, klient może wyczuć to na niedomytym talerzu czy w daniu, które w niedoszorowanym piecu nabyło smaku i zapachu zupełnie innej potrawy.

Jakie są różnice między zarządzaniem zagadnieniami BHP w sieci restauracji i w pojedynczych obiektach?

Różnice są dość znaczne. Przede wszystkim w przypadku pojedynczej restauracji współpracujemy z jedną, może dwiema osobami, więc przekaz wzajemnych informacji oraz zaleceń w zakresie poprawy BHP jest dość prosty i szybki. Natomiast w przypadku sieci restauracji współpracujemy przynajmniej z kilkudziesięcioma osobami, a to już czasami wiąże się z pewnymi problemami dotyczącymi np. komunikacji. Struktura takiej współpracy najczęściej wygląda tak, że w centrali firmy są osoby, które zarządzają sprawami BHP i współpracują z osobą koordynującą pracę inspektorów BHP, którzy z kolei kontaktują się z kierownikami danej restauracji. Jak widać łańcuch powiązań jest dość długi i tym bardziej wymaga sprawnego działania. W jednej restauracji po zidentyfikowaniu nieprawidłowości wydaje się zalecenia pokontrolne, których wykonanie stosunkowo łatwo jest później sprawdzić. W przypadku sieci restauracji tych zauważonych nieprawidłowości pewnie będzie zdecydowanie więcej, a ich niwelowanie być może będzie wymagało przyjęcia przez centralę rozwiązań systemowych. Ważne jest również, aby w przypadku sieci restauracji kontrole w danym czasie przeprowadzane były z tego samego zakresu, bo wówczas łatwo jest normować we wszystkich restauracjach sieciowych poszczególne zagadnienia. Nie oznacza to jednak, że każda z tych restauracji jest bliźniacza. Tak nigdy nie będzie, dlatego też pewne obszary w sferze zarządzania bezpieczeństwem będą indywidualnym rozwiązaniem danej restauracji. Ważne, aby było to rozwiązanie zgodne z obowiązującymi przepisami prawnymi, jak również z regulacjami wewnątrzzakładowymi.

W ostatnim czasie bardzo popularne stały się tzw. sezonowe punkty gastronomiczne. Czy zasady BHP dotyczące takiego przedsięwzięcia różnią się czymś od tradycyjnego baru, restauracji?

Tylko organizacją związaną z zapewnieniem higienicznych, ale także i bezpiecznych warunków pracy. Należy pamiętać, że gabarytowo są to zdecydowanie mniejsze powierzchnie, więc i stopień trudności przygotowania posiłków w takim miejscu jest większy. Ponadto trzeba wygospodarować m.in. miejsca magazynowania półproduktów, środków utrzymania czystości, a do tego jeszcze zapewnić

Lśniąca sala konsumencka to jedynie połowa sukcesu. Jeśli poziom czystości w kuchni pozostawia wiele do życzenia, klient może wyczuć to na niedomytym talerzu czy w daniu, które w niedoszorowanym piecu nabyło smaku i zapachu zupełnie innej potrawy.

bezpieczną przestrzeń, niezbędną do poruszania się pracowników, obsługi urządzeń itp. Tak jak w przypadku pomieszczeń pracy usytuowanych w stałych obiektach, również dla sezonowych punktów gastronomicznych opracowuje się odpowiednie procedury BHP. Oczywiście zapoznaje się pracowników z kartami ryzyka zawodowego, instrukcjami mycia i dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń oraz sprzętu.

Czego możemy nauczyć się od Zachodu, a może to my wyznaczamy trendy w BHP dla branży spożywczej? Czy są jakieś rozwiązania technologiczne, innowacje, które mogą pomóc w przestrzeganiu zasad BHP?

Myślę, że w tej branży zarówno my, jak i państwa zachodnie miały i mają swoje dobre i złe doświadczenia. Jednak trudno mówić tu o wyznaczaniu przez nas nowych trendów, gdyż jak łatwo zauważyć, mamy już za sobą tę największą inwazję zachodnich sieci gastronomicznych, wraz z którymi do naszego kraju dotarły również innowacyjne rozwiązania w zakresie BHP. Głównie chodzi tu o nowoczesne maszyny i urządzenia wyposażone w zaawansowaną elektronikę, wydajne i skuteczne środki utrzymania czystości, ale również i o rozwiązania dotyczące systemów pracy, jej wydajności i efektywności.

Dziękuję za rozmowę.



ZMIANY PRZEPISÓW Z ZAKRESU BHP, PPOŻ. I OCHRONY ŚRODOWISKA ORAZ ICH INTERPRETACJE

Nowelizacja art. 229 kodeksu pracy weszła w życie 1 kwietnia br.

OPRACOWANIE: DZIAŁ PRAWNY I DZIAŁ NADZORU SEKA S.A.

Zmiany w dobrym kierunku

W związku z nowelizacją przepisów kodeksu pracy, dotyczących przeprowadzania badań profilaktycznych pracowników, wprowadzoną ustawą o ułatwieniu wykonywania działalności gospodarczej z 7 listopada 2014 r. (Dz. U. z 2014 r., poz. 1662), pojawiają się pytania odnośnie praktycznych aspektów tych zmian.

Od 1 kwietnia br. obowiązuje przepis rozszerzający grupę pracowników zwolnionych z odbycia wstępnych badań profilaktycznych. Dotychczas takie wyłączenie dotyczyło tylko wybranych pracowników ponownie przyjmowanych do pracy u tego samego pracodawcy. Obecnie ww. badania nie będą musiały przechodzić również osoby zatrudniane się u nowego pracodawcy, pod warunkiem legitymowania się ważnym orzeczeniem lekarskim, wystawionym w czasie zatrudnienia w innym zakładzie pracy, jeśli warunki pracy w nowym miejscu pracy, opisane w skierowaniu na badania, będą odpowiadać występującym na obejmowanym stanowisku pracy. Wyjątkiem od powyższej reguły są pracownicy zatrudniani do wykonywania prac szczególnie niebezpiecznych.

Modyfikacja regulacji dotyczących badań profilaktycznych zmierza we właściwym kierunku, jednak ustanowione ograniczenia prawdopodobnie spowodują, że wprowadzone przepisy będą stosowane dużo rzadziej, niż byłoby to możliwe przy nieznacznie odmiennym ich sformułowaniu. Przede wszystkim dyskusyjnym jest wprowadzenie bezwzględnego limitu maksymalnie trzydziestodniowej przerwy w zatrudnieniu, gdyż realia rynku pracy wskazują, że tak krótki okres poszukiwania nowej pracy jest raczej wyjątkiem. Z reguły okres ten jest dłuższy, a w związku z tym wprowadzona nowa regulacja prawna nie zawsze będzie mogła być zastosowana (...). Należy sądzić, że wykorzystywanie orzeczeń z przeprowadzonych badań profilaktycznych, wystawionych na rzecz wcześniejszych pracodawców, nie będzie cieszyło się dużą popularnością również z innego powodu. Stosowanie podobnych w założeniu przepisów dotyczących szkolenia okresowego BHP, umożliwiających zwolnienie z jego odbycia na podstawie zaświadczenia wydanego pracownikowi poprzednim miejscu zatrudnienia,

jest sporadyczne, gdyż takiej możliwości często nie wiedzą pracownicy kadr. Nota bene, również tutaj to nowy pracodawca ma prawo dokonać arbitralnej oceny, w aspekcie tego, czy jego zdaniem zaświadczenie z odbytych szkoleń nowego pracownika może być stosowane. Zachodzi pytanie, jak ma to przeprowadzić bez wglądu do szczegółowego programu szkolenia, którego poprzedni pracodawca nie ma ani obowiązku, ani interesu udostępnić?

Zmiana dotyczy orzeczeń wydanych na podstawie skierowań wystawionych zgodnie z obowiązującą obecnie wersją przepisu, zatem okres jest zbyt krótki by dokonywać poważnych ocen. Wskazane będzie monitorowanie stosowania zmienionego prawa. Już teraz warto zwrócić uwagę na sposób weryfikowania przez pracodawców i następnie Państwową Inspekcję Pracy tego, czy warunki opisane w skierowaniach wystawionych przez poprzedniego pracodawcę odpowiadają występującym na nowym stanowisku pracy. Wydaje się, że proces ten powinien być łatwiejszy dzięki wprowadzeniu wzoru skierowania na badania profilaktyczne, określającego czynniki szkodliwe i niebezpieczne, które muszą być przez pracodawcę poddane badaniu i ocenie. Taki wymóg pośrednio wynikał również z przepisów przed nowelizacją, ale teraz został on doprecyzowany (z przywołaniem konkretnych aktów prawnych), co powinno mieć pozytywny wpływ na stan zdrowia pracowników wykonujących swoje obowiązki służbowe w określonych warunkach środowiska pracy.

Marek Maszewski

dyrektor Działu Nadzoru SEKA S.A.

Przedruk za czasopismem „Przyjaciel przy Pracy” nr 07/2015

Zmiana ustawy o substancjach chemicznych i ich mieszaninach (Dz. U. 2015, poz. 675)

Okres przejściowy dla rozporządzenia REACH zakończył się 29 maja 2015 r. Konsekwencją są zmiany wyglądu opakowań substancji i mieszanin chemicznych, dotyczące wzoru piktoqramów oznaczających poszczególne zagrożenia (głównie kolorystyka – zastąpienie tła pomarańczowego białym, ale także wprowadzenie nowych piktoqramów – obok).

NOWE PIKTOGRAMY OSTRZEGAWCZE ZNAJDUJĄCE SIĘ NA OPAKOWANIACH SUBSTANCJI CHEMICZNYCH

Symbol	Jakie jest jego znaczenie?	Symbole, które zostaną wycofane
	Zawiera gaz pod ciśnieniem; ogrzanie grozi wybuchem. Zawiera schłodzony gaz; może spowodować oparzenia kriogeniczne lub obrażenia.	Nie istnieje symbol odpowiadający niniejszemu piktogramowi.
	Materiał wybuchowy niestabilny. Materiał wybuchowy, zagrożenie wybuchem masowym. Materiał wybuchowy, poważne zagrożenie rozrzutem. Materiał wybuchowy, zagrożenie pożarem, wybuchem lub rozrzutem. Może wybuchać masowo w przypadku pożaru.	
	Może spowodować lub intensyfikować pożar; utleniacz. Może spowodować pożar lub wybuch; silny utleniacz.	
	Skrajnie łatwopalny gaz. Gaz łatwopalny. Skrajnie łatwopalny aerozol. Aerozol łatwopalny. Wysoce łatwopalna ciecz i pary. Łatwopalna ciecz i pary. Substancja stała łatwopalna.	
	Może powodować korozję metali. Powoduje poważne oparzenia skóry oraz uszkodzenia oczu.	
	Może powodować podrażnienie dróg oddechowych. Może wywoływać uczucie senności lub zawroty głowy. Może powodować reakcję alergiczną skóry. Działa drażniąco na oczy, działa drażniąco na skórę. Działa szkodliwie po połknięciu. Działa szkodliwie w kontakcie ze skórą. Działa szkodliwie w następstwie wdychania. Działa szkodliwie na zdrowie publiczne i środowisko poprzez niszczące oddziaływanie na ozon w górnej warstwie atmosfery.	
	Połknięcie grozi śmiercią. Grozi śmiercią w kontakcie ze skórą. Wdychanie grozi śmiercią. Działa toksycznie po połknięciu. Działa toksycznie w kontakcie ze skórą. Działa toksycznie w następstwie wdychania.	
	Połknięcie i dostanie się przez drogi oddechowe może grozić śmiercią. Powoduje uszkodzenie narządów. Może działać szkodliwie na płodność lub na dziecko w łonie matki. Podejrzewa się, że działa szkodliwie na płodność lub na dziecko w łonie matki. Może powodować raka. Może powodować wady genetyczne. Podejrzewa się, że powoduje wady genetyczne. Może powodować objawy alergii lub astmy albo trudności w oddychaniu w następstwie wdychania.	
	Działa bardzo toksycznie na organizmy wodne, powodując długotrwałe skutki. Działa toksycznie na organizmy wodne, powodując długotrwałe skutki.	

Począwszy od 1 grudnia 2010 r. niektóre substancje i mieszaniny zostały już opatrzone etykietą zgodnie z nowym prawodawstwem, natomiast stare piktogramy mogą być w dalszym ciągu obecne na rynku do 1 czerwca 2017 r.

Pojęcie „kategoria zagrożenia” zostaje zastąpione pojęciem „klasa zagrożenia”. Zwroty wskazujące rodzaj zagrożenia „R” zastąpiono zwrotami „H” (ang. *hazardous*). Zwroty określające warunki bezpiecznego stosowania „S” zastąpiono zwrotami określającymi środki ostrożności „P” (ang. *precaution*).

Zmiany dla użytkownika:

- konieczność przygotowania się do zmiany wyglądu etykiet (inne piktogramy, hasła ostrzegawcze, inne brzmienie zwrotów H i P w stosunku do R i S),
- obowiązek posługiwania się przez kilka lat zarówno terminologią pochodzącą z dyrektyw unijnych (substancje niebezpieczne), jak i rozporządzenia CLP/GHS (substancje stwarzające zagrożenie),
- funkcjonowanie na rynku kart charakterystyki z podwójną klasyfikacją (do 1 czerwca 2017 r.).

Od 1 czerwca 2015 r. zarówno do substancji, jak i mieszanin stosuje się wyłącznie przepisy CLP. Mieszaniny, które zaklasyfikowano, oznakowano i opakowano zgodnie z dyrektywą 1999/45/EWG oraz wprowadzono do obrotu przed 1 czerwca 2015 r. nie muszą być ponownie oznakowane ani pakowane – do 1 czerwca 2017 r. Przez wprowadzenie do obrotu należy rozumieć odpłatne lub nieodpłatne dostarczenie albo udostępnienie stronie trzeciej. Import jest uznawany za wprowadzenie do obrotu.

Ustawa m.in. wprowadza sankcje karne za:

- wywóz chemikaliów bez oficjalnej zgody (w przypadkach, gdy jest to wymagane przepisami UE),
- wprowadzanie na rynek detergentów, które nie spełniają wymogów dotyczących zawartości fosforanów i innych związków fosforu,
- wprowadzanie do obrotu detergentów bez etykiet w języku polskim.

Ponadto efektem zmian są: nowelizacja rozporządzenia w sprawie wykazu prac wzbronionych młodocianym, w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, rozporządzenie ministra zdrowia z 30 grudnia 2004 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy związanej z występowaniem w miejscu pracy czynników chemicznych i konsultowana obecnie nowelizacja rozporządzenia w sprawie wykazu prac szczególnie uciążliwych lub szkodliwych dla zdrowia kobiet. Temat

ten będzie istotny przy aktualizowaniu regulaminów pracy i stosownych wykazów w firmach – w tej kwestii polecamy usługi Działu Prawnego SEKA S.A.

Nowelizacja rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 24 sierpnia 2004 r. w sprawie wykazu prac wzbronionych młodocianym i warunków ich zatrudniania przy niektórych z tych prac (Dz. U. 2004, nr 200, poz. 2047, z późn. zm.)

Od 15 lipca br. obowiązuje nowelizacja rozporządzenia w sprawie wykazu prac wzbronionych młodocianym i warunków ich zatrudniania przy niektórych z tych prac, dokonana rozporządzeniem Rady Ministrów z 5 czerwca 2015 r. (Dz. U. poz. 929). Przedmiotowe rozporządzenie dostosowuje nasze przepisy do regulacji unijnych, w szczególności do nowego systemu klasyfikacji, oznakowania i pakowania substancji i mieszanin, opierającego się na globalnie zharmonizowanym systemie klasyfikacji i oznakowania chemikaliów (GHS) na szczeblu międzynarodowym. W dotychczasowym rozporządzeniu zmieniony został załącznik nr 1 w dziale II „Prace w narażeniu na szkodliwe działanie czynników chemicznych, fizycznych i biologicznych”. Wykaz prac został uzupełniony o prace narażające na działanie ołowiu i jego związków oraz azbestu.

Modyfikacją objęto także załącznik w części odnoszącej się do pracy w narażeniu na szkodliwe działanie czynników biologicznych. Odtąd dotyczy on prac w kontakcie z czynnikami biologicznymi zakwalifikowanymi do grupy 3. lub 4. zagrożenia, zgodnie z przepisami w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki, w szczególności:

1. Prace, przy których źródłem zakażenia lub zarażenia może być chory człowiek lub materiał zakaźny pochodzenia ludzkiego, w tym krew, tkanki, mocz, kał, zwłaszcza wszelkie prace w szpitalach (oddziałach) zakaźnych.
2. Prace, przy których występują zagrożenia czynnikami biologicznymi, przenoszonymi na człowieka przez kontakt ze zwierzętami lub produktami pochodzenia zwierzęcego.
3. Prace, przy których występują zagrożenia czynnikami biologicznymi pochodzenia roślinnego lub mikroorganizmami przenoszonymi przez rośliny.

Nowelizacja rozporządzenia ministra zdrowia z dnia 24 lipca 2012 r. w sprawie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy (Dz. U. 2012, poz. 890)

Nowelizacja rozporządzenia weszła w życie 11 sierpnia br. Zmiana polega na usunięciu odwołania do ustawy z 25 lu-

tego 2011 r. o substancjach chemicznych i ich mieszaninach (Dz. U. nr 63, poz. 322) przy wskazywaniu czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym. Pozostaje odwołanie do rozporządzenia REACH (z późn. zm.) i załącznika do ww. rozporządzenia Ministerstwa Zdrowia.

Ustawa z dnia 20 lutego 2015 r. o zmianie ustawy – „Prawo budowlane” oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. 2015, poz. 443)

W art. 54 ustawy „Prawo budowlane” dokonano zmiany terminu przystąpienia do użytkowania obiektu budowlanego, na budowę którego wymagane jest pozwolenie na budowę albo zgłoszenie budowy, z 21 dni do 14 od dnia doręczenia zawiadomienia o zakończeniu budowy do właściwego organu, jeżeli nie zgłosi on w tym czasie sprzeciwu w drodze decyzji.

Ponadto dokonane zmiany art. 56 (dodanie ust. 1a) obligują PIS i PSP do zawiadomienia o zakończeniu budowy również inwestora, który nie miał obowiązku uzyskania pozwolenia na użytkowanie obiektu budowlanego, ale projekt wymagał uzgodnienia pod względem ochrony przeciwpożarowej lub wymagań higienicznych i zdrowotnych.

Zmiany w przepisach ochrony środowiska

W tym roku 26 maja weszła w życie dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/720 z 29 kwietnia 2015 r. zmieniająca dyrektywę 94/62/WE (o opakowaniach i odpadach opakowaniowych) w odniesieniu do zmniejszenia zużycia lekkich, plastikowych toreb na zakupy (Dz. U. UE. L. 2015.115.11). Przepisy dyrektywy mają zostać wprowadzone do polskiego prawa do 27 listopada 2016 r.

Ustawa o substancjach zubożających warstwę ozonową oraz o niektórych fluorowanych gazach cieplarnianych (Dz. U. 2015.881) uchwalona 15 maja 2015 r. zaczęła obowiązywać 10 lipca 2015 r.

W kwestii substancji zubożających warstwę ozonową ustawa zastąpiła tę dotychczas obowiązującą z 2004 r. Dokument wprowadza unijne regulacje prawne w zakresie F-gazów. Są to m.in. kary za nieprzestrzeganie przepisów UE, system certyfikacji osób wykonujących określone czynności oraz przedsiębiorstw prowadzących daną działalność w obszarze fluorowanych gazów cieplarnianych i substancji zubożających warstwę ozonową. Wprowadzane rozwiązania legislacyjne pozwolą polskim przedsiębiorcom na konkurencyjną ofertę w zakresie usług serwisowych w sektorach chłodnictwa, klimatyzacji, ochrony przeciwpożarowej

wej i elektroenergetyki. Przyczynią się również do istotnego ograniczenia emisji do atmosfery niektórych fluorowanych gazów cieplarnianych i substancji zubożających warstwę ozonową.

Zmiany w przepisach przeciwpożarowych

Do końca sierpnia 2016 r. szkoły, przy których funkcjonują oddziały przedszkolne, muszą dostosować lokale do nowych wymogów ochrony przeciwpożarowej, określonych w rozporządzeniu. W niektórych przypadkach konieczna będzie wymiana drzwi czy wybudowanie drugiego wyjścia ewakuacyjnego.

Nowe obowiązki wynikają z rozporządzenia ministra edukacji z 31 grudnia 2014 r. w sprawie wymagań ochrony przeciwpożarowej, jakie musi spełnić lokal, w którym jest prowadzone przedszkole, utworzone w wyniku przekształcenia jednego lub kilku oddziałów przedszkolnych zorganizowanych w szkole podstawowej lub zespole szkół. W takiej sytuacji samodzielne oddziały przedszkolne lub istniejące w szkołach podstawowych staną się przedszkolami i funkcjonować będą jako zespoły szkolno-przedszkolne.

Zgodnie z zapewnieniami Ministerstwa Edukacji Narodowej, przyjęte w rozporządzeniu założenia uwzględniają codzienne sytuacje, w których dzieci będą przebywały na terenie przedszkola, oraz w których będą przemieszczały się po budynku szkolnym (jeżeli będą korzystały ze wspólnej stołówki, szatni i sali gimnastycznej). Konieczne będzie oddzielenie części budynku, przeznaczonej dla najmłodszych dzieci, drzwiami ognioodpornymi. Zgodnie z wydanym rozporządzeniem, każda szkoła, przy której funkcjonować będzie oddział przedszkolny, musi posiadać dwa wyjścia ewakuacyjne.

Wyjaśnienia i interpretacje Komendy Głównej Państwowej Straży Pożarnej

1. Odpowiadając na pismo w sprawie wyjaśnień do stosowania wymagań § 237 ust. 4 rozporządzenia ministra infrastruktury z 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. nr 75, poz. 690, ze zm.) informujemy, że we wspomnianym przepisie jednoznacznie stwierdza się, że jeżeli nie jest znany sposób zagospodarowania pomieszczenia, to projektowa długość dojścia ewakuacyjnego nie może przekraczać 80% podstawowej jego długości określonej w § 237 ust. 1 i 2.

Naszym zdaniem powyższe ustalenie ma zastosowanie przede wszystkim w obiektach przemysłowo-magazynowych, natomiast w przypadku biur można przyjąć, że

wymagana dla pomieszczeń biurowych długość przejścia ewakuacyjnego to co najwyżej 40 m, jeżeli nie zostaną zastosowane zabezpieczenia przeciwpożarowe, prowadzące do zwiększenia tej długości. Wynika to z faktu, iż zawsze można w projekcie przewidzieć powierzchnię nieprzeznaczoną dla ludzi, np. zielen, w taki sposób, że z pozostałej części pomieszczenia zachowane będzie 80% dopuszczalnej długości przejścia ewakuacyjnego.

2. Odpowiadając na pismo w sprawie przeglądów technicznych oświetlenia awaryjnego, informujemy, że zgodnie z wymaganiami § 3 ust. 3 rozporządzenia ministra spraw wewnętrznych i administracji z 7 czerwca 2010 r. w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów (Dz. U. nr 109, poz. 719) instalacje oświetlenia ewakuacyjnego, definiowane jako urządzenie przeciwpożarowe (§ 2 ust. 1 pkt. 9), poddawane powinny być przeglądom technicznym i czynnościom konserwacyjnym, przeprowadzanym w okresach ustalonych przez producenta, nie rzadziej jednak niż raz w roku.

Logiczne jest, że roczny przegląd instalacji oświetlenia awaryjnego powinien obejmować sprawdzenie podstawowych parametrów, wymaganych przez przepisy o ochronie przeciwpożarowej i polskie normy, tj. po wyłączeniu napięcia zasilającego oświetlenie podstawowe określenie czasu załączenia się oświetlenia ewakuacyjnego, pomiar czasu, po jakim załączy się oświetlenie ewakuacyjne, pomiar natężenia oświetlenia wzdłuż dróg ewakuacyjnych. Należy też zwrócić uwagę na wymagania w zakresie przeprowadzenia testów funkcjonalnych, wynikających z ustaleń PN-EN60598-2-22:2004/A2:2010 „Oprawy oświetleniowe. Część 2-22; Wymagania szczegółowe. Oprawy oświetleniowe do oświetlenia awaryjnego”.

3. Odpowiadając na pismo dotyczące określenia warunków dopuszczalności stosowania polipropylenowych mat do ochrony naturalnej murawy boiska na stadionie miejskim w trakcie organizowania imprez masowych, wyjaśniamy wątpliwości.

Jak wynika z przedłożonych raportów z badań reakcji na ogień, wg kryteriów stosowanych dla materiałów posadzkowych, zgodnie z zasadami określonymi w polskiej normie PN-EN ISO 9239-1:2004 „Badania reakcji na ogień posadzek. Część 1: Określanie właściwości ogniowych metodą płyty promieniującej.”, zgodnie z kryteriami określonymi w pkt. 11 polskiej normy PN-EN 13501-1+A1:2010 „Klasyfikacja ogniowa wyrobów budowlanych i elementów budynków. Część 1: Klasyfikacja na podstawie wyników badań reakcji na ogień.”, polipropylenowe maty ochronne mogą być sklasyfikowane co najwyżej w klasie Efl. Z kolei, zgodnie

z ustaleniami § 258 ust. 2 oraz § 260 ust. 1 rozporządzenia ministra infrastruktury z 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. nr 75, poz. 690, ze zm.), stosowanie takich materiałów jako wykładzin podłogowych w pomieszczeniach, przeznaczonych do jednoczesnego przebywania ponad 50 osób, a także na drogach komunikacji ogólnej, służących celom ewakuacji w budynkach jest zabronione.

W związku z powyższym, wydaje się, że również na przestrzeniach otwartych, na których będą mogli przebywać ludzie w dużych grupach, materiał podłoża powinien posiadać właściwości nie gorsze niż jest to dopuszczalne w budynkach. Na poparcie tej tezy można przytoczyć chociażby rekomendacje organizacji FIFA i UEFA w odniesieniu do materiału sztucznej murawy na boiskach piłkarskich. Zaleca się w nich, aby wspomniany materiał spełniał wymagania w zakresie klasy reakcji na ogień co najmniej Cfl-s1.

Reasumując, nie jest wskazane stosowanie polipropylenowych elementów ochronnych do ochrony naturalnej murawy boiska w czasie organizowania na nim imprez masowych z udziałem dużych grup ludzi. Niemniej, mając na względzie informację przedstawioną w opracowaniu „Analiza oceny ryzyka, dotycząca stosowania mat ochronnych do zabezpieczania płyty boiska” oraz fakt, że, jak to ujęto w wystąpieniu: na całym świecie, ze względu na swoje właściwości użytkowe, stosowane są lekkie systemy polipropylenowe ze składanych paneli; żądanie całkowitego zakazu ich stosowania w Polsce mogłoby być nieuzasadnione. Z tego względu istnieje możliwość dopuszczenia wykorzystania tego typu materiału pod następującymi warunkami: opracowania przez organizatora imprezy masowej instrukcji postępowania na wypadek pożaru lub innego miejscowego zagrożenia, która uwzględniałaby omawiany aspekt; przewidzenia, odpowiednich do skali zagrożenia, działań techniczno-organizacyjnych, w szczególności gwarantujących ugaszenie ewentualnych zarzewi ognia przez służby organizatora imprezy (wymagałoby to m.in. poszerzenia obsługi imprezy masowej o osoby odpowiednio przeszkolone i wyposażone w gaśnice, których zadaniem byłoby natychmiastowe, miejscowe gaszenie polipropylenowych elementów ochronnych); unikania potencjalnych źródeł zapłonu, w tym np.: przestrzegania zakazu przeprowadzania pokazów pirotechnicznych, wskazania odległości, jaka powinna być zachowana pomiędzy matami a estradą lub innymi elementami infrastruktury stadionu, w tym m.in. od kabli energetycznych; wydania przez właściwy organ Państwowej Straży Pożarnej pozytywnej opinii w trybie art. 25 ust. 3 ustawy z dnia 20 marca 2009 r. o bezpieczeństwie imprez masowych (Dz. U. 2013 r., poz. 611, ze zm.).

Pierwsza edycja Mistrzostw Kadry BHP zakończona!

Znamy już nazwiska najlepszych ekspertów BHP w Polsce! Właśnie zakończyło się jedno z największych wydarzeń branżowych w kraju – pierwsza edycja Mistrzostw Kadry BHP. Do konkursu przystąpili menedżerowie, doświadczeni praktycy, specjaliści, a także przedstawiciele środowiska akademickiego oraz studenci. Wśród uczestników znaleźli się również pasjonaci zainteresowani tematyką bezpieczeństwa i higieny pracy, niezwiązani zawodowo z branżą.

Koalicja Bezpieczni w Pracy wyłoniła najlepszych specjalistów w dziedzinie bezpieczeństwa i higieny pracy. Spośród 430 uczestników Mistrzostw Kadry BHP najlepszy okazał się Marcin Szerszeń. Miejsca na podium zajęli również Barbara Makowska i Tomasz Forenc.

– *Naszym celem było znalezienie najlepszych ekspertów BHP w Polsce. Dodatkowo element współzawodnictwa i atrakcyjne nagrody miały zachęcić do dalszego poszerzania wiedzy z zakresu bezpieczeństwa w miejscu pracy – podkreśla Andrzej Smółko, prezes CWS-boco Polska, przewodniczący Koalicji Bezpieczni w Pracy. – Dziś śmiało mogę powiedzieć, że to się udało. Duże zainteresowanie konkursem pokazuje, że taka inicjatywa była po-*

trzebna, a temat kultury bezpieczeństwa pracy jest ważny zarówno dla ekspertów, pracodawców, jak i pracowników. Mistrzostwa Kadry BHP składały się z dwóch etapów. W pierwszym uczestnicy rozwiązywali test wiedzy, złożony z 30 pytań jednokrotnego wyboru. Trzydzieści osób, które uzyskały najwyższą liczbę punktów zakwalifikowano do drugiego etapu, gdzie na uczestników czekał kolejny test oraz studium przypadku do rozwiązania.

– *Poziom Mistrzostw Kadry BHP był bardzo wysoki – zaznacza Marek Maszewski, dyrektor Działu Nadzoru SEKA S.A., przewodniczący Komisji Konkursowej. Pytania przygotowane przez doświadczonych specjalistów i uznane autorytety z branży BHP w Polsce były naprawdę trudne, a czas na udzielenie odpowiedzi ograniczony. Mimo to w pierwszym etapie aż 1/3 uczestników uzyskała w teście co najmniej 80%, a o awansie do finałowej 30 decydowały dosłownie pojedyncze punkty.*

Nad poprawnością merytoryczną Mistrzostw Kadry BHP czuwała Komisja Konkursowa złożona z przedstawicieli Koalicji Bezpieczni w Pracy i Patronów Merytorycznych konkursu, do których należą: CIOP-PIB, ZUS, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Pracowników Służby BHP oraz Urząd Dozoru Technicznego. Zwycięzcy Mistrzostw Kadry BHP zostali uhonorowani 24 czerwca 2015 r. podczas uroczystej gali w Warszawie, której partnerem był Tauron Dystrybucja S.A. Laureaci oprócz tytułów otrzymali również atrakcyjne nagrody (laptop, tablet, aparat, bony szkoleniowe oraz szyte na miarę kurtki typu Softshell). Upominki ufundowały Koalicja Bezpieczni w Pracy, SEKA S.A i firma Krystian.



Na zdjęciu: uczestnicy Mistrzostw Kadry BHP



Od 27 lat na rynku!

Nasze główne obszary działania

- bezpieczeństwo pracy, ppoż.,
- ochrona środowiska,
- doradztwo w zakresie prawa pracy oraz w sprawach personalnych,
- szkolenia.

Gwarantowana wysoka jakość usług

- PN-EN ISO 9001:2008
- Certyfikat CIOP-BIP
- Gazeta Biznesu 2003-2009 i 2012



Zapraszamy do współpracy!

- **SEKA S.A.**
ul. Paca 37
04-386 Warszawa

Centrala:
tel.: 22 517 88 88
fax: 22 517 88 87
seka@seka.pl

www.seka.pl