



Kovácsné Szaladják Annamária

## Munkavédelmi előírások a vendéglátásban

**NSZFI**  
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI  
ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:

Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

A követelménymodul száma: 1428-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-009-30



## SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

### DE MI IS AZ A MUNKAVÉDELEM?

A munkavédelem előírások és intézkedések rendszere, amelyek célja a biztonságos munkavégzés feltételeinek megteremtése, a munkavállaló egészségének és munkaképességének megóvása a munkavégzés során.

#### 1. A munkavédelem jogi szabályozása

- A Magyar Köztársaság Alkotmánya (1949. évi XX. törvény)
- Törvény a munkavédelemről (1993. évi XCIII. törvény)
- Kormányrendeletek, miniszteri rendeletek
- Munkaadó: Munkabiztonsági szabályzat, Vállalati munkavédelmi szabályzat (MBSZ, VMSZ)

#### 2. A munkáltató munkavédelemmel kapcsolatos kötelezettségei

A munkáltatónak gondoskodnia kell:

- Az egészséges és biztonságos munkavégzés kialakításáról, ezen belül a munkát úgy kell megszervezni, hogy a munkavállaló a munkaviszonyból eredő jogait gyakorolni, kötelezettségeit teljesíteni tudja
- A dolgozók munka-, baleset-, és tűzvédelmi oktatásáról
- Az új gépek, berendezések kezelésének kioktatásáról
- A balesetek nyilvántartásáról, bejelentéséről, kivizsgálásáról, a hasonló esetek megelőzését szolgáló intézkedések megtételéről
- A folyamatos ellenőrzésről, hogy a megfelelő munkakörülmények állnak-e rendelkezésre a munkavégzéshez

A felsoroltakon belül a gazdálkodó szervezet vezetőjének vagy a kijelölt munkavédelmi felelősnek gondoskodnia kell:

- Kockázatértékelés elvégzéséről, amelynek része védőfelszerelésekkel, veszélyes gépekkel, technológiákkal kapcsolatos felmérés, valamint a vendéglátásban lényeges stresszt okozó tényezők megállapítása
- A munkavédelemmel kapcsolatos anyagi ösztönzésről és felelősségre vonásról
- Tervet kell készítenie a munkavédelmi feladatok meghatározásáról, végrehajtásáról és ellenőrzéséről
- A balesetek bejelentéséről, nyilvántartásáról, kivizsgálásáról, a hasonló esetek megelőzését szolgáló intézkedések megtételéről, valamint a kártérítésről üzemi baleset esetében
- A munkavédelmi feladatok meghatározásáról, valamint a végrehajtás irányításáról és ellenőrzéséről

- A dolgozók munkavédelemmel kapcsolatos észrevételeinek érdemi elbírálásáról
- A munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések megelőzéséhez szükséges műszaki, egészségügyi, szervezési, jogi intézkedések megtételéről
- A felügyeleti és érdekvédelmi szervek ellenőrzéséhez a feltételek biztosításáról és a feltárt hiányosságok megszüntetéséről
- A munkakörére meghatározott ismeretek elsajátításáról és e kötelezettségek teljesítéséről
- A védőeszközök biztosításával, használatával kapcsolatos előírások betartásáról
- A tevékenység végzéshez előírt orvosi vizsgálatokról

A balesetelhárító és egészségmegővő szabályokat rendeletek írják elő. Az általános előírások mellett léteznek speciális szakmai munkavédelmi követelmények is (lásd a Tanulásműhelyben a 30/1995. (VII. 25.) IKM rendeletet), továbbá minden munkahelyen van **üzleti munkavédelmi szabályzat**, melyet a helyi adottságoknak figyelembevételével állítanak össze a munkavédelmi és tűzvédelmi szakemberek. Ebben meghatározzák azokat a követelményeket, amelyeket az óvórendszabályok nem tartalmaznak, de amelyek szabályozására a cégnél szükség van, betartásuk elvárt és kötelező. Itt rögzítik az általános óvó rendszabályoktól való eltéréseket is.

### 3. A munkavállaló munkavédelemmel kapcsolatos kötelezettségei

A munkavállalónak gondoskodnia kell:

- A biztonságos munkavégzéshez megfelelő állapotról
- Arról, hogy a kollégákkal való együttműködés során körültekintően végezze munkáját, hogy ne veszélyeztesse saját vagy más ember egészségét, testi épségét
- A munkaeszközök biztonságos használatáról a tőle elvárható módon meggyőződni
- A munkaterületén a fegyelmet, rendet, tisztaságot megtartani
- A munkavégzéshez az előírt ruházatot, védőruházatot viselni
- A veszélyt jelentő rendellenességről a munkáltatót azonnal tájékoztatni, a rendellenességet a tőle elvárhatóan megszüntetni

A munkavállaló megtagadhatja a munkavégzést, ha azzal életét, testi épségét vagy egészségét közvetlenül és súlyosan veszélyeztetné. A munkavállalónak meg kell tagadnia a munkavégzést, ha a munkáltató utasítása teljesítésével másokat közvetlenül és súlyosan veszélyeztetne.

### 4. A munka-, balesetvédelmi oktatás célja, dokumentálása

A munka- és balesetvédelmi oktatás során a munkavállalóknak el kell sajátítaniuk a munkakörükhöz szükséges munkavédelmi ismereteket, alkalmassá kell válniuk a biztonságos munkavégzésre, a munkabalesetek, foglalkozási megbetegedések megelőzésére. A munka- és balesetvédelmi oktatás biztosítja, hogy a munkavállaló a foglalkoztatás teljes időtartama alatt rendelkezzen a biztonságos munkavégzés elméleti és gyakorlati ismereteivel, ismerje a szükséges szabályokat, utasításokat és információkat. Az oktatás gyakoriságának szükségszerűségét az adott cég tevékenységi körének veszélyessége dönti el (havonta, negyedévente, félévente vagy évente kell ismételni). Továbbá a munkáltatónak oktatásról gondoskodnia kell:

- új munkavállaló munkába állásakor,
- munkahely vagy munkakör megváltozásakor, valamint az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés követelményeinek változásakor,
- munkaeszköz átalakításakor vagy új munkaeszköz üzembe helyezésekor,
- új technológia bevezetésekor,
- ha a munkahelyen baleset történt,
- ha a foglalkozási megbetegedések száma megnőtt.

Az oktatás megtartásának igazolására szolgál az oktatási napló (vagy más hasonló oktatások dokumentálására alkalmas nyomtatvány), amelynek kötelező elemei:

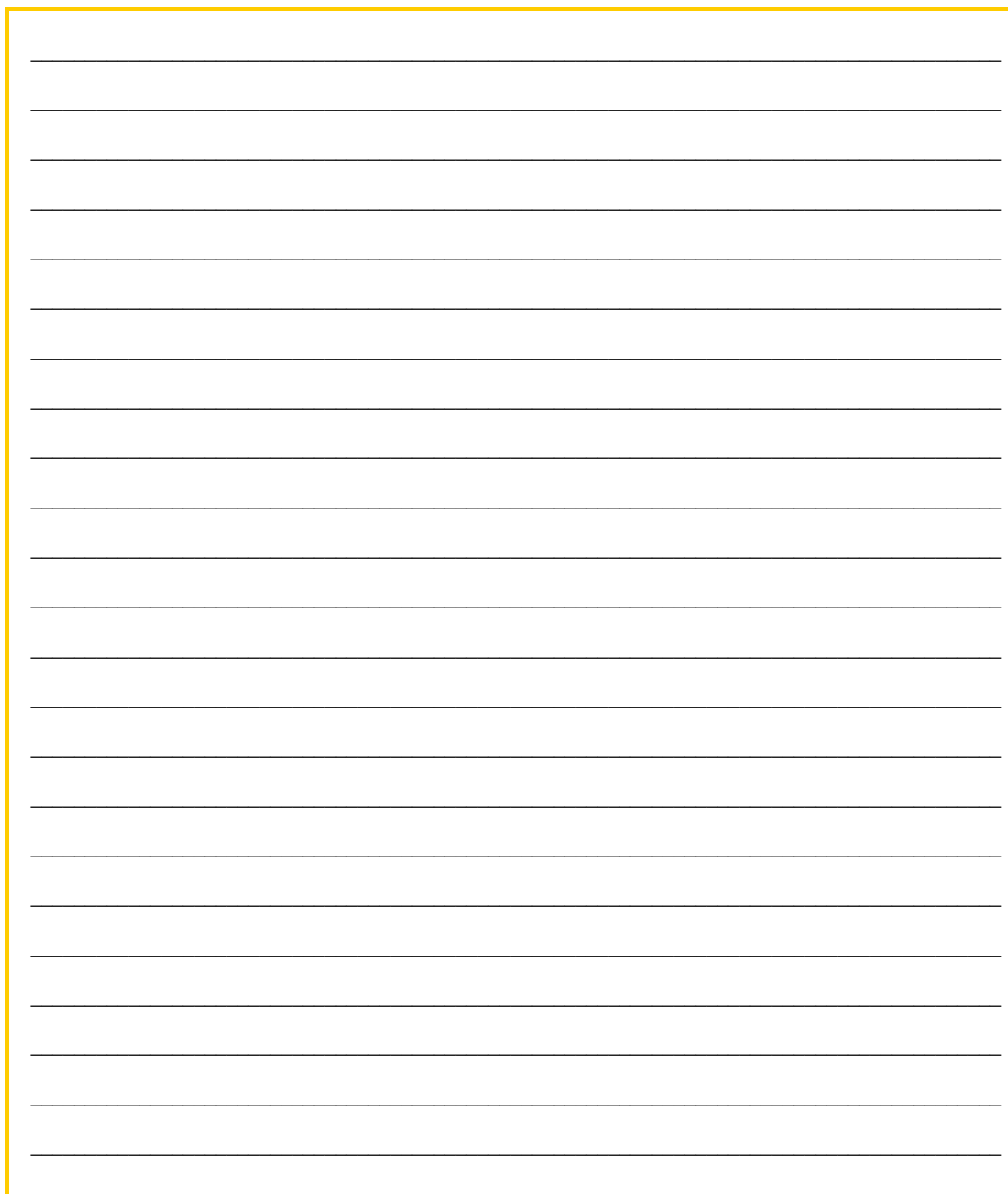
- oktatás időpontja
- oktatás helye
- oktatás időtartama
- oktatás jellege
- az oktatás elméleti és gyakorlati részének megoszlása
- az oktatásra kötelezettek száma (ebből jelen van, távol maradt)
- az oktatás megtartójának adatai (név, beosztás, munkavédelmi szakképesítés)
- az oktatáson elhangzottak rövid összefoglalása, tartalma (tematika)
- a tananyag elsajátításának ellenőrzési módja
- az oktatáson résztvevő dolgozók aláírásai

#### **Összefoglalásként válasz a felvetett esetre**

Tisztítószerek használata, éles kés használata, törött, csorba eszközök használata, közlekedő folyosók eltorlaszolása, jobb oldali közlekedés be nem tartása, eszközök széthagyása, túl nagy súly mozgatása, göngyölegek nem szakszerű egymásra rakása, kézi áruszállítás során az áru túl magasra pakolása (akadályozza a kilátást, ha a súlya nem túl nagy), a konyha és az étterem közötti lengőajtó fokozott veszélyt jelent, kiömlő folyadékok, elektromos gépek használata a rendeltetéstől eltérően, elektromos gépek elmaradó áramtalanítása, hibás készülékek, törött burkolatú kapcsolók használata, gőzüstök fedelének szabálytalan nyitása, leengedő-csap figyelmetlen nyitása, sütőajtók nyitva felejtése, forró ételek szállítása.

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Kérje el gyakorlati munkahelyén az üzleti munkavédelmi szabályzatot és tanulmányozza át.
2. Írjon rövid összefoglalót a munkavédelmi szabályzat segítségével arról, hogy Önnek milyen kötelezettségei vannak a munkavédelemmel kapcsolatban a munkahelyén!





3. Vegye sorra az esetfelvetés megoldásait és pár szóval magyarázza meg, hogy miért jelentenek veszélyforrást és hogyan lehet ezeket a veszélyforrásokat megszüntetni! Amennyiben van a veszélyforrásokról saját élménye, vagy már hallott a munkahelyén vagy akár a tévében, olvasott az interneten róla, foglalja össze a többieknek a hallottakat, olvasottakat!

Tisztítószer használata

---

---

---

---

Éles kés használata

---

---

---

---

---

---

Törött, csorba eszközök használata

---

---

---

---

---

---

---

Közlekedő folyosók eltorlaszolása

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
---

Jobb oldali közlekedés be nem tartása

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
---

Eszközök széthagyása

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
---

Túl nagy súly mozgatása



---

---

---

---

---

---

---

---

Göngyölegek nem szakszerű egymásra rakása

---

---

---

---

---

---

---

---

Kézi áruszállítás során az áru túl magasra pakolása (akadályozza a kilátást, ha a súlya nem túl nagy)

---

---

---

---

---

---

---

---

A konyha és az étterem közötti lengőajtó fokozott veszélyt jelent

---

---

---

---

---

---

---

---

Kiömlő folyadékok

---

---

---

---

---

---

---

---

Elektromos gépek használata a rendeltetéstől eltérően

---

---

---

---

---

---

---

---

Elektromos gépek elmaradó áramtalanítása

---

---

---

---

---

---

---

---

Hibás készülékek, törött burkolatú kapcsolók használata

---

---

---

---

---

---

---

---

Gőzütök fedelének szabálytalan nyitása

---

---

---

---

---

---

---

---

Gőzüst leengedő-csapjának figyelmetlen nyitása

---

---

---

---

---

---

---

---

Sütőajtók nyitva felejtése

---

---

---

---

---

---

---

---

Forró ételek szállítása

---

---

---

---

---

---

---

---

4. Biztosan maradtak még ki veszélyhelyzetek a felsorolásból! Írjon ide olyan veszélyhelyzetek, amelyeket Ön konyhai dolgozóként a ruházatával tud előidézni!

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

5. Biztosan maradtak még ki veszélyhelyzetek a felsorolásból! Írjon ide olyan konkrét veszélyhelyzetek, amelyeket Ön konyhai dolgozóként a gépek mozgó alkatrészeinek szakszerűtlen használatával tud előidézni!

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

6. Értelmezze egy négy főt foglalkoztató gyorsétteremre az alábbi jogszabály részletet! A vendéglátás a III. veszélyességi osztályba tartozik.

"A legfeljebb 9 fő munkavállalót foglalkoztató munkáltató (mikrovállalkozás) esetén, továbbá ha a munkáltató a tevékenysége alapján a II. vagy III. veszélyességi osztályba tartozik, és 50 főnél kevesebb munkavállalót foglalkoztat (kisvállalkozás), akkor külön szakember kijelölése (foglalkoztatása) helyett kijelölt munkavállalójával vagy természetes személy munkaadóként maga is elláthatja az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés munkáltatói feladatait, amennyiben a kijelölt személy vagy ő maga rendelkezik az azok ellátásához a munkáltató tényleges szakmai tevékenységére tekintettel szükséges ismeretekkel, készséggel és jártassággal."<sup>1</sup>

7. Olvassa el az alábbi jogszabályt és húzza alá belőle azokat a részeket, amelyekről úgy gondolja, hogy inkább a kereskedelmi tevékenységhez tartoznak! Ezután másik színnel jelölje meg azokat a részeket, amelyeket úgy ítél meg, hogy a vendéglátás tevékenységi körébe tartoznak, és amelyekkel még nem találkozott a munkája során! Végül olvassák el közösen a Létesítési Követelményektől azokat a bekezdéseket, amelyeket a vendéglátáshoz soroltak és tegyék fel minden egyes bekezdésre a "Miért" kérdést és válaszolják is meg! Amennyiben nem tudják megválaszolni, kérjenek segítséget gyakorlati oktatójuktól vagy keressék meg a választ az Interneten!

"30/1995. (VII. 25.) IKM rendelet

Kereskedelmi és Vendéglátóipari Biztonsági Szabályzat kiadásáról

Az 1993. évi XCIII. törvény 11. §-ában kapott felhatalmazás alapján - az érdekelt miniszterekkel egyetértésben - a következőket rendelem el:

1. § A rendelet mellékleteként közzétett Kereskedelmi és Vendéglátóipari Biztonsági Szabályzatot hatályba léptetem.

2. § (1) Ez a rendelet a kihirdetését követő 45. napon lép hatályba.

👉(2)

(3) A rendelet melléklete az Ipari és Kereskedelmi Közlönyben kerül közzétételre.

Melléklet a 30/1995. (VII. 25.) IKM rendelethez

Kereskedelmi és Vendéglátóipari Biztonsági Szabályzat

1. A SZABÁLYZAT HATÁLYA

<sup>1</sup> 5/2010. (III. 9.) SZMM rendelet

1.1 A Szabályzat hatálya kiterjed a kereskedelmi, idegenforgalmi, vendéglátó-ipari tevékenységet ellátó és az ehhez kapcsolódó szolgáltatást végző, továbbá kereskedelmi szálláshelyet üzemeltető (ide nem értve a fizetővendéglátó helyet) munkáltatóra.

## 2. LÉTESÍTÉSI KÖVETELMÉNYEK

### 2.1-2.6.2

### 2.7 Hűtőberendezések, hűtőhelyiségek

2.7.1 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.

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

2.7.3 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.

### 2.7.4

### 2.7.5

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

## 3. MUNKAESZKÖZÖKKEL ÉS A MUNKAHELYEKKEL SZEMBEN TÁMASZTOTT KÖVETELMÉNYEK

### 3.1 Általános követelmények

3.1.1 Csak olyan munkaeszközöket szabad használni, amelyek a munkavállaló részére védelmet biztosítanak a munkaeszköz alkatrészeinek mozgásából eredő, a szerszám, illetve annak részei vagy a felhasznált anyag hatásai ellen.

3.1.2 A munkaeszközöket úgy kell kialakítani és elhelyezni, hogy azok az elvárható igénybevételeknek és a higiénés előírásoknak biztonságosan megfeleljenek, és kényelmes kezelésükhöz elegendő tér álljon rendelkezésre.

3.1.3 A munkaeszközöket úgy kell kialakítani és elhelyezni, hogy a szükséges karbantartási, tisztítási műveleteket könnyen és veszélymentesen lehessen elvégezni.

3.1.4 Azokat a munkaeszközöket, amelyek mozgathatók, akaratlan elmozdulás ellen biztosító (rögzítő) szerkezettel kell ellátni.

3.1.5 Valamennyi munkaeszköznek a munkavégzés teljes időtartama alatt megfelelő állékonynak, eldőlés ellen biztosítottnak kell lennie.

3.1.6 A felhajtható elemekkel, részekkel kialakított munkaeszközöket leesés, visszahúzás ellen biztosítottan kell kiképezni.



3.1.7 Azokat a munkaeszközöket, amelyek működtetése kapcsoló útján történik, a kapcsolók működtetését bemutató, jól látható jelekkel és/vagy felirattal kell ellátni oly módon, hogy egyértelmű utalást adjanak a kezelő elem funkciójára. A munkaeszközökön elhelyezett felirat vagy jelölés tartós kivitelű legyen.

3.1.8

3.1.9 Azokat a munkaeszközöket, amelyek a talajszintről nem kezelhetők és tisztíthatók biztonságosan, illetve a bekövetkező meghibásodás nem hárítható el, olyan fellépővel, illetve emelvényel, dobogóval kell ellátni, amely elmozdulás ellen biztosított és felülete egyenletes, botlás- és csúszásmentes.

3.1.10

3.1.11 A billenthető edényzetten kiöntő csúcsot kell kialakítani és a billentést önzáró berendezéssel kell biztosítani.

3.1.12-3.1.13

3.1.14 Nyitott főző- és olvasztó edények felett gáz-, illetve gőzgyűjtő ernyővel és elvezetőkürtővel ellátott elszívó berendezést kell kialakítani.

3.1.15 Edényzet fedelének felnyitásához olyan emelő berendezést (ellensúly, csiga) vagy kézi segédeszközt (rúd, emelőfa) kell kialakítani, illetve biztosítani, amely használatával a forrázásveszély kiküszöbölhető.

3.1.16 Emelő berendezéssel felnyitott edényzet fedelét visszacsapódás ellen megfelelően záródó szerkezettel biztosítani kell.

3.1.17 Főzőüst leeresztő szelepét megfelelő biztosítás alkalmazásával az akaratlan kinyílás, illetve kinyitás ellen védeni kell.

3.1.18 Elektromos működésű főző-sütő berendezés bekapcsolt állapotát jelzőfényvel kell jelezni.

3.1.19 Vendéglátó-ipari helyiségekben propán-bután gázpalackot csak a vonatkozó szabványban rögzítettek szerint szabad tárolni és kezelni.

3.1.20 A palack más hőfejlesztő berendezéstől legalább 1,5 méterre, a fogyasztó készüléktől pedig 1,3 méterre legyen, hőmérséklete 40 °C-nál ne legyen nagyobb.

3.2-3.3.3.3

3.4 Létrák, fellépők, többcélú- és pódiumlétrák

3.4.1 Csak olyan, fémből készült egy-, illetve többrészes összecusukható létrát, fellépőt, pódiumlétrát szabad használni, amely bepattanó könyök vagy más rögzítéssel, elcsúszás elleni védelemmel ellátott talppal készült, és sem a létra foka, sem egyéb része nincs meggörbülve.

3.4.2 Görgővel, kerékkel ellátott létrát, fellépőt, pódiumlétrát csak elmozdulás ellen rögzített, illetve biztosított állapotban szabad használni.

3.5 Egyes speciális munkahelyek kialakítási követelményei

### 3.5.1 Pénztárfülke

3.5.1.1 Pénztárfülkét olyan méretűre kell kialakítani, hogy abban a munkavállaló biztonságosan és kényelmesen, ergonómiai szempontok figyelembevételével kialakított, fizikai méretének megfelelően beállított, háttámlával ellátott székről végezhesse munkáját úgy, hogy a kinyitott pénztárfióktól legalább 30 cm-re helyezkedjen el, és megfelelő rá-, belátása legyen a pénztárgép kezelő elemekre és kijelző részre, illetve a pénzgyűjtő fiókra.

#### 3.5.1.2

3.5.1.3 A pénztárfülkét úgy kell elhelyezni, hogy a pénztárgépkezelő elemei jól láthatóak legyenek, és az ott munkavégzőt az ajtók közelében ne érje hideghatás. Ez utóbbi ellen átlátszó anyagból készült légtérrelővel, vagy a fülke adott oldalainak burkolásával kell védekezni.

3.5.1.4 Pénztár felett árutároló polcot csak úgy lehet elhelyezni, ha annak alsó éle nem éri el a 190 cm-t, a pénztár belső terének padozatától mérve.

3.5.1.5 Hidegpaddós helyiségben a pénztárfülke alját hőszigetelő anyagból készült burkolattal kell ellátni.

3.5.1.6 Az áruszállító szalagot úgy kell kialakítani és elhelyezni, hogy az áru ráhelyezése ne eredményezze a munkavállaló egyoldalú terhelését és a lehető legkevesebb energiát igényelje.

### 3.5.2 Eladóterek

3.5.2.1 Az eladóterekben a kiszolgáló folyosókat olyan szélesre kell kialakítani, hogy a munkavállaló tevékenységét kényelmesen tudja végezni. A kiszolgáló folyosó szélességének minimálisan 120 cm-nek kell lenni. Amennyiben gép kezelőeleme, alkatrésze vagy vezeték, illetve bármilyen más létesítmény a kiszolgáló folyosóba beleér vagy belenyúlik, mozgó gép alkatrésze időlegesen működtetés közben a kiszolgáló folyosóba belenyúlik, a 120 cm oldaltávolságot ennek figyelembevételével kell kialakítani.

3.5.2.2 Vezetékeket, csöveket úgy kell elhelyezni és rögzíteni, hogy ne érjenek bele a kiszolgáló folyosóba.

3.5.2.3 Árupolcokat feldőlés, felborulás ellen rögzíteni kell.

3.5.2.4 Azokat az árupolcokat, amelyeket megközelíteni támasztó-, tolólétrával lehetséges, felső élüknél a falhoz kell rögzíteni.

3.5.2.5 Az árupolcok között a közlekedéshez, az áru fel-, illetve levételéhez szükséges teret biztosítani kell. Ennek mérete minimálisan az árupolc magasságának kéttizede plusz 60 cm, de nem lehet kevesebb 120 cm-nél.

3.5.2.6 Az árufelvonó, az áru fel-, leadóhelye előtt legalább 2×2 m szabad területet kell biztosítani. E területet a padozaton jelölni kell és ezen belül anyagot még átmenetileg sem szabad elhelyezni, illetve tárolni.

3.5.2.7 Az árufelvonó, illetve szállítószalag kialakítása olyan legyen, hogy az ott munkát végzőket védje az esetleg visszahulló áru által okozott sérülésektől. A fogadó oldalon az áru fogadására megfelelő helyet kell kiképezni.

3.5.2.8 A szállítószalagot úgy kell kialakítani, hogy annak mindkét végén jelzőberendezés legyen, amely egyfelől biztosítja az árumozgatás megkezdése előtt a szükséges figyelemfelhívó hangjelzés adásának lehetőségét, továbbá veszély esetén mindkét oldalról azonnal leállítható legyen.

3.5.2.9 Ha a szállítószalag úgy van kialakítva, hogy közvetlenül rögzített részhez csatlakozik, akkor legalább 12 cm távolságot kell biztosítani a két rész között, ha a kéz, illetve a láb behúzásának veszélye fennáll. Ez utóbbi esetben szükséges műszaki védelem kialakítása.

3.5.2.10 A szintek között elhelyezett szállítószalag vagy csúszda felső végét úgy kell kialakítani, hogy személyek, áruk akaratlan beesése ellen 1 m magas korláttal - amely térd- és lábmagasságban elhelyezett kereszttartóval van kiegészítve -, vagy más ezzel egyenértékű megoldással legyen védve.

3.5.2.11 Szőnyeget csak úgy szabad elhelyezni, hogy elcsúszást, illetve botlást ne okozzon.

3.5.2.12 Lépcsőn elhelyezett szőnyeget lépcsőfokonként feszítő szerkezettel vagy felragasztással kell rögzíteni.

## 4. MUNKAVÉGZÉSI SZABÁLYOK

### 4.1 Általános követelmények

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

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

4.1.3 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.

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

4.1.5 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.

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

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

4.1.8 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.

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

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

4.2 Vendéglátó-ipari gépek, berendezések, eszközök és anyagok kezelése, használata

4.2.1 Nyomás alatt lévő főzőüstből az ürítést csak a belső nyomás megszüntetése után és fokozatosan szabad megkezdeni.

4.2.2 Kiöntéskor a kiöntő csúccsal szemben elhelyezkedni tilos!

4.2.3 Kiöntést csak fokozatosan szabad végezni.

4.2.4 Buktatóteknőt akaratlan lebillenés ellen biztosítani kell.

4.2.5 Edények fedőjét kézi leemeléskor a test felé húzva kell felemelni.

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

4.2.7 Gázcsapot lánggal történő begyűjtáskor csak akkor szabad megnyitni, ha a szükséges gyújtóeszköz égő állapotban a begyűjtás helyén van.

4.2.8 Begyűjtani csak a gázláng várható visszacsapódásának irányától oldalt állva szabad a gázcsapot.

4.2.9 Főzőberendezést fűtésre használni tilos!

4.2.10 Csak hibátlan felületű tűzhelyet szabad üzemeltetni.

4.2.11 Tűz- és robbanásveszélyes anyaggal átitatott ronggyal vagy más eszközzel tüzelő- és fűtőberendezést begyűjtani, valamint tisztítani tilos!

4.2.12 Elektromos fűtésű húspárolót vízzel feltölteni és utántölteni csak a berendezés áramtalanítása után szabad.

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

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

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

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

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

- 4.2.18 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.
- 4.2.19 Forró étellel vagy folyadékkal telt fedetlen edény, vagy üst fölé hajolni vagy felette átnyúlni tilos!
- 4.2.20 Zsírolvasztást csak száraz edényben szabad megkezdeni.
- 4.2.21 Húst vagy hússzeleteket a testtel ellentétes irányú mozdulatokkal kell a zsírba helyezni.
- 4.2.22 Forró zsíradékkal, vagy folyadékkal telt edényt munkaasztalra, illetve tűzhelyre csak teljes alapfelületével szabad elhelyezni.
- 4.2.23 Folyadékban vagy folyékony anyag keletkezésével járó étel sütésekor az ilyen ételt tartalmazó edényt a sütőberendezésbe, mellmagasságnál feljebb elhelyezni nem lehet.
- 4.2.24 Forró anyagot tartalmazó edényt a padlóra helyezni tilos!
- 4.2.25 Ha a tűzhely körül egyidejűleg többen is dolgoznak, munkájukat össze kell hangolni.
- 4.2.26 Ételkészítésre csak jól rögzített fülekkel, illetve nyelekkel ellátott edényeket szabad használni.
- 4.2.27 Főzőedényt és munkaeszközt használatuk után eredeti tároló helyükre vissza kell helyezni.
- 4.2.28 Tíz liternél nagyobb űrtartalmú, meleg vagy forró étellel, folyadékkal telt edényt egy személynek emelni, illetve vinni nem szabad.
- 4.2.29 Húsz liter feletti űrtartalmú teli edényt a tűzhelyről csak emelő berendezéssel szabad leemelni. Ennek hiánya esetén tartalmát kisebb űrtartalmú edénybe kell átmerni.
- 4.2.30 Azt az edényt, amelyet kézzel mozgatnak, forró étellel vagy folyadékkal csak űrtartalmának 3/4 részéig szabad megtölteni.
- 4.2.31 Forró ételt tartalmazó edényeket az e célra kijelölt, a közlekedési úttól elválasztott helyen is csak tároló zsámolyon szabad tárolni.
- 4.2.32 Forró ételt tartalmazó edény kézi szállítása előtt meg kell győződni arról, hogy a szállítási útvonal szabad, csúszásmentes.
- 4.2.33 Lépcsőn forró ételt - az adagoltakat kivéve - csak légmentesen zárt edényben szabad szállítani.
- 4.2.34 Az egyetemes konyhagépre segédgépet felhelyezni vagy levenni csak a hálózati kapcsoló kikapcsolása és hálózatról történt leválasztása után szabad.
- 4.2.35 Az egyetemes konyhagép működtetése során a segédgépbe szorult alapanyagot csak a hálózati kapcsoló kikapcsolása és a gép hálózatról történt leválasztása után szabad eltávolítani.

- 4.2.36 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.
- 4.2.37 A dagasztógép csészéjének billentése előtt a gép működését kikapcsolással kell megszüntetni.
- 4.2.38 Hússzövő gépbe beszorult csontot csak a gép kikapcsolása és a hálózatról történő leválasztása után szabad eltávolítani.
- 4.2.39 Burgonyahámzó gép szennyvíz kivezetőjét tisztítani, dugulást elhárítani csak annak kikapcsolása és hálózatról történt leválasztása után szabad.
- 4.2.40 Duplafalú főzőüstök szelepeinek megfelelő működését a munka megkezdése előtt ellenőrizni kell. A ráakódott ételt, zsiradékot rendszeresen, de legalább kétnaponta el kell távolítani.
- 4.2.41 Főzőüst túlnyomása alatt a szelepekhez nyúlni tilos!
- 4.2.42 A főzőüst belső túlnyomását, a belső hőmérsékletét és a szükséges folyadékszintet jelző műszereket a munka végzése alatt folyamatosan figyelemmel kell kísérni.
- 4.2.43 A duplafalú főzőüst szerelvényeinek használhatóságát, biztonságos állapotát a munka megkezdése előtt ellenőrizni kell.
- 4.2.44 A nyomás alatt lévő főzőüstből az ürítést csak a belső túlnyomás megszüntetése után, és csak folyamatosan szabad megkezdni.
- 4.2.45 Főzőzsámolyok háromoldali megközelíthetőségét biztosítani kell. A zsámolyok előtt legalább 2 m<sup>2</sup> kezelőteret kell biztosítani.
- 4.2.46 Tőkehús csontozását csak bontóasztalon vagy bontóállványon szabad végezni. A bontóasztal sima felületű, 80-90 cm magasságú legyen.
- 4.2.47 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.
- 4.2.48 Húst csak elmozdulás, eldőlés ellen biztosított állványon, illetve lazulásmentes rénvasra vagy horogra szabad felakasztani, amelynek magassága legalább 190 cm.
- 4.2.49 Kézhorgot húsba akasztásnál a testtel ellentétes irányba kell fordítani.
- 4.2.50 Hús bontásához, csontozásához csak olyan kést szabad használni, amelynek nyelén a kéz védelmére kialakított élvédő van kiképezve a markolaton.
- 4.2.51 Hús feldolgozásakor a vágás iránya az emberi testtel ellentétes legyen.
- 4.2.52 Hústőkén vagy bontóasztalon elhelyezett húson kést nem szabad hagyni.
- 4.2.53 Nyers hús bontásához és csontozásához húsipari védőkötény és lánckesztyű használata kötelező.

- 4.2.54 Fenőacélt ütközőkarikával vagy ütköző felülettel kell ellátni.
- 4.2.55 Bárdot, kést, fenőacélt, illetve más kéziszerszámot csak az erre kijelölt helyen szabad tárolni.
- 4.2.56 Közlekedésnél a kés vagy villa hegyét a föld felé kell tartani. Ezek átadásánál ügyelni kell arra, hogy az átadás a nyél kézbeadásával történjen.
- 4.2.57 Henteskést csak tokban lehet szállítani.
- 4.2.58 Fagyasztott húsok, illetve csontok darabolását kézzel vagy csontfűrészgép segítségével kell elvégezni. A darabolandó árut a rögzített csontfűrészben kell mozgatni.
- 4.2.59 Csontozó szalagfűrész használata előtt meg kell győződni arról, hogy az előtolókar és a védőburkolat megfelelően működik, a védőburkolat és a motor kényszerkapcsolatban van.
- 4.2.60 Körfűrészrel történő darabolásnál kéziszorítót kell használni.
- 4.2.61 Halat bontani, filézni rögzített vágódeszkán kell.
- 4.2.62 Tökhántoláshoz hántolóké, belezéséhez kaparókanál használata, továbbá kézifelezéshez lánckötény viselése kötelező.
- 4.2.63 Tökgyalogép használata során tilos a tököt kézzel megfogni és továbbítani! A legyalult tököt csak legalább 60 cm hosszúságú kotrófával szabad elhúzni.
- 4.2.64 Sör lefejtését csak ép hordók esetében szabad megkezdeni.
- 4.2.65 Sör lefejtésénél csak hibátlan lefejtőt szabad használni, amelyet használat előtt ellenőrizni kell.
- 4.2.66 A lefejtőfej beütésekor nem szabad föléje hajolni.
- 4.2.67 Mosogatás előtt meg kell győződni az edények, evőeszközök, üvegáruk épségéről. Mosogatómedence aljára gumi- vagy műanyaglapot kell helyezni, amelyet tisztán kell tartani.
- 4.2.68 Sérült edényeket, tányérokat, üvegárut, evőeszközt használni tilos!
- 4.2.69 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.
- 4.2.70 Mosogatás és tárolás során üvegpoharakat egymásba helyezni tilos!
- 4.2.71 Késeket, villákat, bárdokat úgy kell a mosogatóba helyezni, hogy hegyük egyirányba álljon és tompa végük legyen a kéz felé. Késeket és egyéb szerszámokat csak külön-külön, egyenként szabad elmosni.
- 4.2.72 Az edények szennyeződését csak e célra gyártott kefe, seprű, vagy gumikaparó segítségével szabad eltávolítani.
- 4.2.73 Mosogatógép vagy mosogató segédgép alkalmazásánál csak a kezelési utasításban rögzítettek szerint szabad elhelyezni a mosogatandó tárgyakat.



### 4.3 Takarítás

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

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

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

4.3.4 Porszívót tilos törött vagy hiányos burkolattal használni!

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

4.3.6 Vasalót hőszigetelt alátétre helyezve szabad a vasalás ideje alatt tárolni.

4.3.7 Vasalót hálózatra kapcsolt állapotban tilos felügyelet nélkül hagyni!

4.3.8 Vasalót csak e célra kijelölt helyen szabad használni.

4.3.9 Felmelegedett lámpaburát, izzót vizes ronggyal tisztítani tilos!

4.3.10 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.

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

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

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

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

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

4.3.16 Ha a 4.3.14 alattiak szerint az ablak, illetve nyílászáró külső felülete nem tisztítható, akkor csak alpintechikai módszerrel vagy e célra készített berendezésből végezhető el a tisztítás.

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

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

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

4.3.20 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.

4.3.21 3 méternél magasabban lévő ablakszerkezetek tisztítását sem támasztó, sem kétágú létráról elvégezni nem szabad.

4.3.22 A 4.3.21 pontban meghatározott esetekben a munkavégzést hidraulikus vagy pneumatikus működtetésű emelőplatóval vagy emelőkosárral kell elvégezni.

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

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

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

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

4.3.27 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.

4.3.28 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 szervesetlen hulladékot elkülönítve kell tárolni.

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

4.3.30 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.

#### 4.4 Kereskedelmi és szálláshely-szolgáltatási tevékenység

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

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

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

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

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

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

4.4.7 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.

4.4.8 Személyeknek a csúszdán lemenni, lecsúszni, illetve felmászni tilos!

4.4.9 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.

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

4.4.11 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.

4.4.12 Szállítószalagot csak 18. életévét betöltött személy kezelhet.

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

4.4.14 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.

4.4.15 Bolti konténert húzni tilos!

4.4.16 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.

4.4.17 Növényvédőszer csak a területileg illetékes Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat intézete engedélyével lehet forgalmazni.

4.4.18 Növényvédőszer árusítását, kezelését, jogszabályban meghatározott képesítésű személy végezheti.

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

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

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

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

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

4.4.24 Sonka- és szalámiszeletelő 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.

4.4.25 Kenyérszeletelőt csak rögzített állapotban szabad használni.

4.4.26 A kenyérszeletelő vágókarját kinyitás után biztonságosan meg kell támasztani.

4.4.27 Kézi kenyérszeleteléshez fogazott pengéjű kenyérvágókést kell használni.

4.4.28 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.

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

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

4.4.31 Húsdarálóba húst a gép tálcájáról csak tömőfa segítségével szabad adagolni.

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

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

4.4.34 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.

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

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

4.4.37 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.

4.4.38 Illetéktelen személy a pénztárgépen javítást nem végezhet.

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

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

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

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

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

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

4.4.45

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

4.4.47 Konzervdobozok sorai közé közbetétet kell elhelyezni.

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

4.4.49 Poharak és egyéb üvegtárgyak szállítására tálcákat kell használni.

4.4.50 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.

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

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

4.4.53 Vasalót csak nem éghető anyagra helyezve szabad tárolni.

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

4.4.55 Gombostűt szájba venni tilos!

## 5. KÖVETELMÉNYEK DISZKÓ KLUBOKBAN

5.1 A munkáltató köteles gondoskodni arról, hogy a diszko klubokban foglalkoztatottakat érő zajterhelés ne léphesse túl a vonatkozó szabványban meghatározott értéket.

## 6. LÉZER BERENDEZÉSEK HASZNÁLATA

6.1 Szórakozó helyeken csak olyan lézer berendezést szabad használni, amely kizárja a káros sugárzást, és működtetése során véletlenszerűen sem jelent veszélyt az ott tartózkodókra.

6.2 Csak olyan lézer berendezés használható, amelyik maximum a 38. lézerosztályba tartozik.

## 7. UTAZÁSI ÉTSZOLGÁLAT

7.1 Az étkező- vagy büfékocsik raktár vagy kiszolgáló fülkéiben, hálókocsi szolgálati szakaszában lévő polcokra árut, ládát, csomagot csak ledőlés ellen biztosított módon szabad elhelyezni.

7.2 Mozgó járművön forró zsiradékot egyik edényből a másikba átönteni tilos!

7.3 Mozgó vonaton egyik kocsiból a másikba az eladókocsival átmenni csak akkor szabad, ha az elárúsító meggyőződötta biztonságos áthaladás feltételeinek meglétéről.

7.4 Közlekedési eszköz áruval való feltöltését csak a jármű álló helyzetében szabad elvégezni, ha a szükséges időt a rakodáshoz biztosították."<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> [http://net.jogtar.hu/jr/gen/hjegy\\_doc.cgi?docid=99500030](http://net.jogtar.hu/jr/gen/hjegy_doc.cgi?docid=99500030).IKM 2010-09-28 7:52

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat

Tanulmányozza az alábbi dokumentumot és állapítsa meg, hogy mi lehet ez a dokumentum?

---

---

Oktatás időpontja:

2 0   év   hó   nap

Oktatás helye:

---

Oktatás időtartama:

perc

Az oktatás jellege:

Előzetes

Ismétlődő

Rendkívüli

Egyéb:

.....

.....

Az oktatás:



Elméleti

Gyakorlati

**Az oktatásra kötelezettek:**

Száma:

**fő**

Az oktatáson részt vett:

**fő**

Távol maradt:

**fő**

**Oktatást végezte:**

Név:

.....

Beosztása:

.....

Munkavédelmi szakképesítése:

.....

**Az oktatáson elhangzottak rövid összefoglalása, tartalma:**

- munkavédelmi törvény rövid áttekintése,
- munkavédelemmel kapcsolatos fogalmak,

- munkaadói, munkavállalói jogok és kötelezettségek,
- általános magatartási szabályok, MVSZ,
- munkavégzés személyi és tárgyi feltételei,
- teendők baleset esetén,
- munkahelyi veszélyforrások,
- elsősegélynyújtásra vonatkozó szabályok,
- egyéni védőeszközök használata,
- közlekedés, anyagmozgatás, anyagtárolás szabályai,
- munkavédelmi érdekképviselő, érdekegyeztetés.

**A tananyag elsajátításának ellenőrzési módja:**

Visszakérdezés:

Szóbeli beszámoló:

Írásbeli beszámoló:

Gyakorlati ellenőrzés:

Írásbeli nyilatkozat:

Egyéb:

Az oktatást az előírásoknak megfelelően folytattam le:

.....  
Az oktató aláírása

Az oktatáson részt vettek:

Sorszám	NÉV	MUNKAKÖR	ALÁÍRÁS	MINŐSÍTÉS megfelelt; nem felelt meg
1				
2				
3				

## 2. feladat

Ön új üzletet szeretne nyitni. Az üzlet egy kicsi gyorsétterem, ahol összesen négy fő dolgozik. Két ember van a konyhán: egy szakács és egy konyhai kisegítő egy ember a pultot tölti fel és segít a vendégeknek a választásban, tálalásban és egy ember ül a pénztárban. Legyen ez a négy ember az Ön négy csoporttársa! Az oktatás időpontja: 2010. október 26. A helyszín: Aranygaluska Gyorsétterem Budapest Fő u. 4. Az oktatás a gyakorlati bemutatóval együtt 2 órát vesz igénybe (0,5 óra elmélet és 1,5 óra gyakorlat). Nézze át a fentebbi munkavédelmi oktatási naplót és sorolja fel a lehetséges munkahelyi veszélyforrásokat az önkiszolgáló étteremben!

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**3. feladat**

Töltse ki az oktatási napló azon részeit, amelyekhez az előző feladatban megkapta az adatokat!

**4. feladat**

Gyűjtse össze, hogy milyen adatok szükségesek még, hogy az oktatási naplót teljesen ki lehessen tölteni!

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**5. feladat**

Az oktatási naplóban a tananyag elsajátításának ellenőrzési módjánál több lehetőség is van. Ön melyiket (esetleg többet) tartaná a leginkább elfogadhatónak? Válaszát indokolja!

---

---

---

---

---

---

**6. feladat**

Az oktatási naplóban több témakör szerepel. Ossa el, hogy Ön szerint melyiket lehet és kell elméleti keretek között és melyiket lehet és kell a gyakorlatban oktatni?

Elméletben: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

Gyakorlatban: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

### 7. feladat

Húzza alá az igaz állításokat!

**Amiről a munkáltatónak kell gondoskodnia:**

- A dolgozók munka-, baleset-, és tűzvédelmi oktatásáról
- Az új gépek, berendezések kezelésének kioktatásáról
- A biztonságos munkavégzéshez megfelelő állapotról
- A balesetek nyilvántartásáról, bejelentéséről, kivizsgálásáról, a hasonló esetek megelőzését szolgáló intézkedések megtételéről
- A munkavégzéshez az előírt ruházatot viselni
- A munkaterületén a fegyelmet, rendet, tisztaságot megtartani
- Az egészséges és biztonságos munkavégzés feltételeiről
- A folyamatos ellenőrzésről, hogy a megfelelő munkakörülmények állnak-e rendelkezésre

---

### 8. feladat

Fejtse ki részletesen, hogy milyen hibákat lát a képen, és ezek a hibák milyen veszélyek forrásai lehetnek!



*1. ábra. Szabálytalanságok*

## MEGOLDÁSOK

## 1. feladat

Munkavédelmi oktatási napló

## 2. feladat

Tisztítószer használata, éles kés használata, törött, csorba eszközök használata, közlekedő folyosók eltorlaszolója, jobb oldali közlekedés be nem tartása, eszközök széthagyása, túl nagy súly mozgatása, göngyölegek nem szakszerű egymásra rakása, kézi áruszállítás során az áru túl magasra pakolása (akadályozza a kilátást, ha a súlya nem túl nagy), kiömlő folyadékok, elektromos gépek használata a rendeltetéstől eltérően, elektromos gépek elmaradó áramtalanítása, hibás készülékek, törött burkolatú kapcsolók használata, gőzüstök fedelének szabálytalan nyitása, leengedő-csap figyelmetlen nyitása, sütőajtók nyitva felejtése, forró ételek szállítása.

## 3. feladat

Oktatás időpontja:

2	0	10	év	10	hó	26	nap
---	---	----	----	----	----	----	-----

Oktatás helye:

Aranygaluska Gyorsétterem Budapest, Fő u. 4.

Oktatás időtartama:

120	perc
-----	------

Az oktatás jellege:

Előzetes

Ismétlődő

Rendkívüli

## MUNKAVÉDELMI ELŐÍRÁSOK A VENDÉGLÁTÁSBAN

Egyéb:

-----

-----

**Az oktatás:**

Elméleti

Gyakorlati

**Az oktatásra kötelezettek:**

Száma:

**fő**

Az oktatáson részt vett:

**fő**

Távol maradt:

**fő**

**Oktatást végezte:**

Név:

-----

Beosztása:

-----

Munkavédelmi szakképesítése:

-----

**Az oktatáson elhangzottak rövid összefoglalása, tartalma:**

- munkavédelmi törvény rövid áttekintése,



- munkavédelemmel kapcsolatos fogalmak,
- munkaadói, munkavállalói jogok és kötelezettségek,
- általános magatartási szabályok, MVSZ,
- munkavégzés személyi és tárgyi feltételei,
- teendők baleset esetén,
- munkahelyi veszélyforrások,
- elsősegélynyújtásra vonatkozó szabályok,
- egyéni védőeszközök használata,
- közlekedés, anyagmozgatás, anyagtárolás szabályai,
- munkavédelmi érdekképviselő, érdekegyeztetés.

**A tananyag elsajátításának ellenőrzési módja:**

Visszakérdezés:

Szóbeli beszámoló:

Írásbeli beszámoló:

Gyakorlati ellenőrzés:

Írásbeli nyilatkozat:

Egyéb:

-----

**Az oktatást az előírásoknak megfelelően folytattam le:**

-----

Az oktató aláírása

#### 4. feladat

Be kell még írni, hogy ki végezte az oktatást, milyen munkavédelmi képesítése van, a tananyag ellenőrzésének módját és résztvevők számát és a távolmaradók számát, és tartalmazni a kell a résztvevők aláírásait is.

#### 5. feladat

A szóbeli beszámoló a gyakorlati ellenőrzéssel kombinálva. Egyrészt el tudja mondani a dolgozó, hogy mit is kellene elvégeznie, hogy betartsa a munkavédelmi szabályzatban foglaltakat és meg is mutatja, hogy hogyan teszi ezt meg.

#### 6. feladat

Egy lehetséges megoldás:

Elméletben: munkavédelmi törvény rövid áttekintése, munkavédelemmel kapcsolatos fogalmak, munkaadói, munkavállalói jogok és kötelezettségek, munkavégzés személyi és tárgyi feltételei, elsősegélynyújtásra vonatkozó szabályok, munkavédelmi érdekképviselőt. érdekegyeztetés

Gyakorlatban: általános magatartási szabályok, teendők baleset esetén, munkahelyi veszélyforrások, egyéni védőeszközök használata, közlekedés, anyagmozgatás, anyagtárolás szabályai

**7. feladat**

Amiről a munkáltatónak kell gondoskodnia:

- A dolgozók munka-, baleset-, és tűzvédelmi oktatásáról
- Az új gépek, berendezések kezelésének kioktatásáról
- A biztonságos munkavégzéshez megfelelő állapotról
- A balesetek nyilvántartásáról, bejelentéséről, kivizsgálásáról, a hasonló esetek megelőzését szolgáló intézkedések megtételéről
- A munkavégzéshez az előírt ruházatot viselni
- A munkaterületén a fegyelmet, rendet, tisztaságot megtartani
- Az egészséges és biztonságos munkavégzés feltételeiről
- A folyamatos ellenőrzésről, hogy a megfelelő munkakörülmények állnak-e rendelkezésre

**8. feladat**

Elektromos vezetékek lógnak a falakon és a közlekedőúton keresztül. A szénsavpalackot a fűtőttest mellé állították, belelóg a közlekedőútba, könnyen felborítható. A szénsavpalack műanyagvezetéke szabálytalanul kanyarog a fal mellett. Egy munkaruhát (kötény) szabálytalanul a szénsavpalackon tárolnak. Egy mosogatókendőt szabálytalanul a fűtőttesten tárolnak.

## A MUNKABALESET FOGALMA

### ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Ön egy munkahelyi étterem konyháján dolgozik. Munkatársa arra kéri, hogy az éppen elkészült 140 adag zöldborsófőzeléket, amely egy 45l-es fedővel letakart lábosban van a tűzhelyen, segítsen neki leemelni a tűzhelyről és a tálalóba vinni. Döntse el, hogy eleget tehet-e a kérésnek! Válaszát indokolja! Írja le milyen balesetet és foglalkozási betegséget idézhetnek elő, ha nem szabályosan hajtják végre a feladatot!

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

#### A baleset fogalma munkavédelmi szempontból

"Baleset: az emberi szervezetet ért olyan egyszeri külső hatás, amely a sérült akaratától függetlenül, hirtelen vagy aránylag rövid idő alatt következik be és sérülést, mérgezést vagy más (testi, lelki) egészségkárosodást, illetőleg halált okoz."<sup>3</sup>

#### A jogszabály részlet értelmezése

---

<sup>3</sup> Mvt. 87. § 1/A.

Egyszeri hatás: ha ismétlődő hatások összegződnek, az általában nem baleset, hanem foglalkozási megbetegedés.

Külső hatás: tehát munkavédelmi szempontból nem baleset, ha a sérült szervezete okozza a bajt, például ha cukorbeteg elájul azért, mert nem tartja be az előírt étkezések időpontját.

Sérült akaratától függetlenül: öncsonkítás nem tartozik ide, de ha valaki megveri, az igen.

Sérülés, mérgezés okozása: ha nem történik meg, akkor veszélyeztetésről beszélünk.

### **A munkabaleset fogalma**

"Az a baleset, amely a munkavállalót a szervezett munkavégzés során vagy azzal összefüggésben éri, annak helyétől és időpontjától és a munkavállaló (sérült) közrehatásának mértékétől függetlenül.

A munkavégzéssel összefüggésben következik be a baleset, ha a munkavállalót a foglalkozás körében végzett munkához kapcsolódó közlekedés, anyagvételezés, anyagmozgatás, tisztálkodás, szervezett üzemi étkeztetés, foglalkozás-egészségügyi szolgáltatás és a munkáltató által nyújtott egyéb szolgáltatás stb. igénybevétele során éri.

Nem tekinthető munkavégzéssel összefüggésben bekövetkező balesetnek (munkabalesetnek) az a baleset, amely a sérültet a lakásáról (szállásáról) a munkahelyére, illetve a munkahelyéről a lakására (szállására) menet közben éri, kivéve, ha a baleset a munkáltató saját vagy bérelt járművével történt."<sup>4</sup>

### **A súlyos munkabaleset fogalma**

"a) a sérült halálát (halálos munkabaleset az a baleset is, amelynek bekövetkezésétől számított egy éven belül a sérült orvosi szakvélemény szerint a balesettel összefüggésben életét veszítette), magzata vagy újszülöttje halálát, önálló életvezetését gátló maradandó károsodását;

b) valamely érzékszerv (vagy érzékelőképesség) és a reprodukciós képesség elvesztését, illetve jelentős mértékű károsodását okozta;

c) orvosi vélemény szerint életveszélyes sérülést, egészségkárosodást;

d) súlyos csonkulást, hüvelykujj vagy kéz, láb két vagy több ujja nagyobb részének elvesztését (továbbá ennél súlyosabb esetek);

e) beszélőképesség elvesztését vagy feltűnő eltorzulást, bénulást, illetőleg elmezavart okozott."<sup>5</sup>

---

<sup>4</sup> Mvt. 87. § 1/A.

<sup>5</sup> Uo.

A munkahelyi baleseteknek különös jelentősége van. A baleset miatt a munkából kiesettek orvosi kezelése, munkaképességük helyreállítása sokszor nagy erőfeszítésekkel jár. Nem beszélve a termelés kiesésről, és a betegségek miatt kifizetett táppénzről valamint a pénzben ki nem fejezhető és a balesetet szenvedett egyént ért megmaradó károsodásról.

### **A foglalkozási betegség**

A foglalkozási betegség olyan betegség, amely a biztosított főfoglalkozásának a különös veszélye folytán keletkezett. A foglalkozási betegségek körét a Kormány állapítja meg. A foglalkozási betegségek közé sorolhatók a különböző fertőzések, esetleg mérgezések, amelyek az élelmiszerekből kerülhetnek a dolgozó szervezetébe. Az áru kézi anyagmozgatásánál is felléphetnek foglalkozási betegségek, elsősorban a csontváz (elsősorban porckorongsérv) és az izomrendszer túlterhelése következtében. Éppen ezért normákat határoztak meg mindkét nem számára a maximum terhelésre: férfiak maximálisan 50 kg terhet maximálisan 90 méterre, a nők maximálisan 20 kg terhet maximálisan 60 méterre mozgathatnak.

### **Balesetek, sérülések lehetséges okai és megelőzésük a vendéglátásban**

A munkahelyi rendre vonatkozó követelmények

- az üzemben, üzletben úgy kell megszervezni a munkafolyamatokat, hogy az anyagmozgatás és a közlekedés egyirányú legyen. Ezekkel a felesleges és veszélyes kereszteződések elkerülhetők (bal oldali közlekedés)
- a közlekedési utakat a munkahelyen mindig szabadon és tisztán kell tartani. Ennek érdekében a szemetet, hulladékot, a padlót csúszóssá tevő, elcsepegtetett vagy elfolyt anyagot a leggondosabban és azonnal el kell távolítani, illetve fel kell törölni. Számos baleset /esés, zúzódás, törés/ keletkezett már abból, hogy a padlózat síkossá vált.
- a munkahelyen játékkal, beszélgetéssel vagy más módon ne vonjuk el társaink figyelmét a munkáról, mert fegyelmezetlenségünk súlyos balesetet okozhat.

A munkaeszközökkel kapcsolatos követelmények

- munkaeszközeinket állandóan azonos helyen kell tartani. Munkakezdekor innen kell elővenni, ide kell azokat visszarakni a munka befejeztével. A szanaszét heverő eszközök, az éllel felfelé fordított kések sérüléseket okozhatnak, és munkánk végzését is lelassítják.
- a munkahelyen csak lefelé tartott hegyű késsel szabad közlekedni. Az üvegeszközök közül a csorba poharak, a megrepedt és könnyen szétváló palackok okozhatnak leginkább sérülést.
- Mosogatás közben is sok baleset fordulhat elő. Sérült, csorba edényeket ne adjunk be a mosogatóba és ne tegyük bele a mosogatóvízbe. A szálkás felületű fatárgyakat selejtezzük ki. Törölgetésnél a kések tompa oldala forduljon az ujjak, illetve a tányér felé. Törött edény darabjait, szilánkjait egy erre a célra szolgáló gyűjtőedényben kell tárolni (ez a selejtezést, leltározást is megkönnyíti a későbbiek során). Nem szabad a szilánkokat törőruhával eltávolítani. Ilyenkor használjunk inkább seprőt, kefét.

- Főzőedényeket csak akkor szabad használnunk, ha fogójuk, fülük hibátlan. Hiányos vagy sérült fülű edények megfogása, emelése, mozgatása nem biztonságos. Az ilyen hibás edények okozzák a vendéglátásban a legtöbb forrázásos balesetet.
- Ha forró folyadékkal telt edényt viszünk, emeljük le a fedőjét, hogy mozgás közben figyelemmel tudjuk kísérni, nem ömlik-e ki a folyadék.

#### A gépek, berendezések kezelésével kapcsolatos követelmények

- Általános szabály, hogy mindenfajta géphez, berendezéshez csak a nyúlhat hozzá, akit annak szakszerű kezelésére megtanítottak. Komoly kárt és veszélyes balesetet idézhetünk azzal, ha számunkra ismeretlen szerkezetet próbálunk be- vagy kikapcsolni, szabályozni.
- Minden olyan forgó, vagy mozgó alkatrészt, amellyel akaratlanul érintkezésbe juthatunk, védőrácscsal kell burkolni, illetve biztonságosan el kell keríteni. Mozgó vagy forgó gépekkel végzett munka közben a hajunkat gondosan le kell kötni.
- Munkaruhánknak a testhez kell simulnia. Gyűrűt, karláncot vagy karórát ilyenkor nem szabad viselnünk.
- Gázfűtésű hőközlő berendezéseinket igen nagy körültekintéssel kell begyűjtanunk. Már kis gondatlanság, figyelmetlenség is robbanást idézhet elő. Úgy járunk el helyesen, ha az égőfejhez gyufát tartunk, s csak ezután nyitjuk ki a gázcsapot. Figyeljünk, ne hajoljunk a gázláng fölé!
- Az elektromos árammal működtethető berendezéseket, gépeket, csak száraz kézzel szabad megérinteni. Ha munka közben bizsergést vagy áramütést érzünk, azonnal kapcsoljuk ki a készüléket, s ne használjuk mindaddig, amíg szakképzett szerelő meg nem szünteti a zárlatot.
- Hibás készüléket, törött burkolatú kapcsolókat használni tilos. Az elektromos kapcsolókat felbontani, meglazítani, le- vagy felszerelni, elektromos berendezésekre belenyúlani, azokon változtatni nem szabad.
- Óvakodjunk attól, hogy bármilyen gépet magunk szedjük szét, vagy próbáljunk megjavítani. Ügyeljünk arra, hogy ha egyik kezünkkel elektromos berendezést vagy készüléket érintünk, másik kezünkkel ne nyúljunk egyidejűleg fémtárgyhoz.

Még a legnagyobb elővigyázatosság mellett is előfordulhatnak sérülések kisebb-nagyobb balesetek. Bármilyen csekély is a sérülés, azonnal jelentenünk kell az üzletvezetőnek. Balesetkor ne keltsünk pánikot, őrizzük meg nyugalmunkat, igyekezzünk segíteni. Értesítsük a megfelelő hatóságokat (mentők, tűzoltók, elektromos művek) s törekedjünk arra, hogy a baleset okát megszüntessük, a további sérüléseket megelőzzük, szüksége esetén készítsük el a baleseti jegyzőkönyvet. Helyesen tesszük, ha megismerkedünk az alapvető elsősegély nyújtási szabályokkal. Baleset esetén, de az életben más alkalmakkor is jól hasznosíthatjuk azokat. Az elsősegélynyújtás mindenkinek állampolgári kötelessége.

A munkabalesetet és a foglalkozási megbetegedést is ki kell vizsgálni, a balesetről jegyzőkönyvet kell felvenni. A munkabaleset és a foglalkozási megbetegedés kivizsgálása során fel kell tárni a kiváltó és közreható tárgyi, szervezési és személyi okokat, és ennek alapján intézkedéseket kell tenni a munkabalesetek és a foglalkozási megbetegedések megelőzésére. A súlyos munkabalesetet a munkáltatónak – telefonon, telefaxon, e-mailben vagy személyesen – haladéktalanul be kell jelentenie a rendelkezésre álló adatok közlésével a munkabaleset helyszíne szerint illetékes munkavédelmi felügyelőségének. A munkáltatónak minden bejelentett, illetve tudomására jutott balesetről meg kell állapítania, hogy munkabalesetnek tekinti-e. Ha nem tekinti munkabalesetnek, akkor erről és a jogorvoslat lehetőségéről a sérültet, halálos baleset esetén a hozzátartozót értesítenie kell.

### **Az elsősegélynyújtásról**

Az elsősegélynyújtás minden embernek nemcsak erkölcsi kötelessége, de törvényben előírt kötelessége is. A Btk. szerint „Aki nem nyújt tőle elvárható segítséget sérültnek, balesetet szenvedettnek, vagy olyan személynek, aki az életét vagy testi épségét veszélyeztető helyzetbe jutott, egy évig terjedő szabadságvesztéssel sújtható.” A laikus elsősegélynek is döntő jelentősége van, mivel többnyire azonnali és elsődleges beavatkozásra nyújt lehetőségeket.

Minősített esetek és eljárasmódok a vendéglátásban:

**Horzsolás** esetén:

- Egyszerű fedőkötést alkalmazunk.

**Vágás** vagy **szúrás** esetén:

- Fertőtleníteni kell a sebet és be kell kötni.

**Vénás vérzés** esetén (a sebből lassan folyik ki a vér):

- A sebre steril kötést kell tenni.

**Artériás vérzés** esetén:

- A sebből ütemesen tör elő a vér: a sebre nyomókötést kell tenni, mentőt kell hívni.

**Végtagtörés** gyanúja vagy látható törés esetén:

- A törés helyétől függően védőkötéssel kell rögzíteni és orvost kell hívni.

**Égési sérülés** esetén:

- 10–20 percig folyó hidegvíz alá tartani, utána steril gézzel laza kötés, orvoshoz kell vinni, súlyosabb esetben mentőt kell hívni.

**Savas, lúgos hatású anyagok szembe, bőrre kerülése, belélegzése, gyomorba kerülése** esetén:



- A szemhéjak felhúzása után bő vizes öblítést, lemosást kell alkalmazni. Bőrré kerüléskor alaposan le kell mosni, belélegzéskor friss levegőre kell vinni a sérültet. Gyomorba kerüléskor sok vizet kell inni. Az eset súlyosságától függően orvost, mentőt kell hívni.

#### **Áramütés esetén:**

- a berendezés áramtalanítása, elsősorban a főkapcsoló vagy a biztosíték lekapcsolása, gyorsabb az intézkedés, ha a kihúzzuk a csatlakozót a falból, de figyelni kell, nem ott lépett-e fel a probléma;
- Fejkitámasztás
- Mesterséges lélegeztetés (ha leállt a légzés)
- Vezetők, mentők értesítése

Előfordulhat, hogy nincs időnk megkeresni a kapcsolót, konnektort, ilyenkor: olyan tárggyal, amely nem vezeti az elektromos áramot (cirokseprű, farúd), egy erős nyomással le kell választani a kollégát, vendéget az áramról. Utána minden esetben ki kell kapcsolni az áramforrást és lehetőleg segítséget kérni a közelben lévőktől!

Minden felvetett esetben igaz, hogy csak az az ember nyújtson elsősegélyt, aki biztos a tudásában és nem okoz még nagyobb problémát a sérültnek. Éppen ezért szükséges lenne a munkavédelmi oktatások keretén belül az elsősegélynyújtás gyakorlati megtanítása is.

#### **Összefoglalásként válasz a felvetett esetre**

Az esetfelvetésnek csak egy jó megoldása van: nem emelhetjük le kézi erővel a tűzhelyről a lábast, mert nehezebb, mint 20 kg, forró étel van benne, és ha a főzelék adagját 3 dl-rel számoljuk, akkor még tele is van a lábas, ráadásul rajta van a fedő is. (a megoldáshoz vezető út az előző fejezet Tanulásiirányítójában a 30/1995. (VII. 25.) IKM rendeletben van). Súlyos forrázásos balesetet, gerincbetegséget és ízületi betegséget idézhetünk elő. A megoldás: az ételt ét kell merni kisebb edénybe.

## **TANULÁSIIRÁNYÍTÓ**

1. Keresse meg az interneten a megadott web-címen a jelenlegi jogszabályok szerint hatályos (2010. december 31-ig) baleseti jegyzőkönyvet és tanulmányozza a részeit és a kitöltési útmutatót is.

[http://www.vendeglutas.com/index.php?option=com\\_content&task=blogsection&id=12&Itemid=40](http://www.vendeglutas.com/index.php?option=com_content&task=blogsection&id=12&Itemid=40)

2. Keresse meg az interneten a megadott web-címen a jelenlegi jogszabályok szerint 2010. január 1-től hatályos baleseti jegyzőkönyvet és a kitöltési útmutatót!

3. Vegye sorra a veszélyhelyzeteket és mindegyikhez írja oda, hogy milyen sérülések fordulhatnak elő a felsorolt esetekben!

Tisztítószer használata

<hr/> <hr/> <hr/>
-------------------

Éles kés használata

<hr/> <hr/> <hr/>
-------------------

Törött, csorba eszközök használata

<hr/> <hr/> <hr/>
-------------------

Közlekedő folyosók eltorlaszolása

<hr/> <hr/> <hr/>
-------------------

Jobb oldali közlekedés be nem tartása

<hr/> <hr/>
-------------

Túl nagy súly mozgatása

<hr/> <hr/> <hr/>
-------------------

Göngyölegek nem szakszerű egymásra rakása

<hr/> <hr/> <hr/>
-------------------

Kézi áruszállítás során az áru túl magasra pakolása (akadályozza a kilátást, ha a súly nem túl nagy)

<hr/> <hr/>
-------------

A konyha és az étterem közötti lengőajtó fokozott veszélyt jelent

<hr/> <hr/>
-------------

Kiömlő folyadékok

<hr/> <hr/> <hr/>
-------------------

Elektromos gépek használata a rendeltetéstől eltérően

---

---

---

Elektromos gépek elmaradó áramtalanítása

---

Hibás készülékek, törött burkolatú kapcsolók használata

---

Gőzüstök fedelének szabálytalan nyitása

---

---

Gőzüst leengedő-csapjának figyelmetlen nyitása

---

---

Sütőajtók nyitva felejtése

---

---

---

Forró ételek szállítása

<hr/> <hr/>
-------------

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat

Olvassa el a következő szöveget és húzza alá benne a munkavédelmi előírások be nem tartására vonatkozó hibákat!

Ma reggel a busz meghibásodása miatt majdnem elkéstem a munkából, az utolsó pillanatban estem be a főbejáraton. Megkérdeztem a kollégákat, hogy nem keresett-e a főnököm. Szerencsére még nem vette észre a hiányzásomat, ezért gyorsan felvettem a szakácskabátot, szakácsnadrágot és a kötényt, a cipőm lecserélésre már nem maradt időm. Ezután a húselőkészítőbe siettem, ahol rögtön nekiálltam a sertéskarajok kicsontozásának. Munka közben kollégámnak elmeséltem, hogy a hétvégén volt az eljegyzésem, aki megjegyezte, hogy már észrevette rajtam az új gyűrűmet.

### 2. feladat

Indokolja az aláhúzott munkavédelmi kifogásokat!


### 3. feladat

Két felsorolást lát. Állapítsa meg melyik a helyes sorrend!

1.

Vízcsap megnyitása, motor bekapcsolása

Burgonya beöntése

Koptatás figyelemmel kísérése, víz lezárása

Ajtó kinyitása–burgonya kiengedése

Motor leállítása

2.

Burgonya beöntése

Vízcsap megnyitása, motor bekapcsolása

Koptatás figyelemmel kísérése, víz lezárása

Motor leállítása

Ajtó kinyitása–burgonya kiengedése

---

#### 4. feladat

Két felsorolást lát. Állapítsa meg melyik a helyes sorrend!

1.

Győződjön meg róla, hogy a gép sebességállító kapcsolója a 0 fokozaton van! Vegye le a tetőt a készülékről

Kapcsolja be a készüléket az indító nyomógombbal!

Helyezze bele a tartályba a pépesítendő anyagokat, vegye figyelembe a max. jelet!

Állítsa be a sebességkapcsolót nulláról fokozatosan a megfelelő fordulatszám eléréséig!

Helyezze vissza a gép fedelét és zárja le a biztonsági karral!

Pépesítés után állítsa a sebességkapcsolót a nulla helyzetbe és kapcsolja ki a készüléket!

2.

Győződjön meg róla, hogy a gép sebességállító kapcsolója a 0 fokozaton van!

Vegye le a tetőt a készülékről!

Helyezze bele a tartályba a pépesítendő anyagokat, vegye figyelembe a max. jelet!

Helyezze vissza a gép fedelét és zárja le a biztonsági karral!

Kapcsolja be a készüléket az indító nyomógombbal!

Állítsa be a sebességkapcsolót nulláról fokozatosan a megfelelő fordulatszám eléréséig.

Pépesítés után állítsa a sebességkapcsolót a nulla helyzetbe és kapcsolja ki a készüléket!

**5. feladat**

Milyen dokumentumból lehet megtudni a gépek kezelésének a menetét? Milyen gépekről van szó a 3. és 4. feladatban?

---

---

---

**6. feladat**

Határozza meg a baleset fogalmát!

---

---

---

---

---

**7. feladat**

Határozza meg a munkabaleset fogalmát!

---

---

---

---

---

---

---

---



**8. feladat**

Határozza meg a súlyos munkabaleset fogalmát!

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**9. feladat**

Határozza meg a foglalkozási betegség fogalmát!

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat

Ma reggel a busz meghibásodása miatt majdnem elkéstem a munkából, az utolsó pillanatban estem be a főbejáraton. Megkérdeztem a kollégákat, hogy nem keresett-e a főnököm. Szerencsére még nem vette észre a hiányzásomat, ezért gyorsan felvettem a szakácskabátot, szakácsnadrágot és a kötényt, a cipőm lecserélésre már nem maradt időm. Ezután a húselőkészítőbe siettem, ahol rögtön nekiálltam a sertéskarajok kicsontozásának. Munka közben kollégámnak elmeséltem, hogy a hétvégén volt az eljegyzésem, aki megjegyezte, hogy már észrevette rajtam az új gyűrűmet.

### 2. feladat

A szakácsok cipője csúszásgátlós, ezért és higiéniai szempontból is le kell cserélni az utcai cipőt az előírások szerinti cipőre.

A csontozáshoz lánckötény és lánckesztyű használatát írják elő az üzleti munkavédelmi szabályzatok.

Gyűrű viselése a konyhai munka során balesetveszélyes és tilos.

### 3. feladat

Az 1. a jó sorrend.

### 4. feladat

A 2. a jó sorrend.

### 5. feladat

A gépek Kezelési útmutatóból, gépkönyvből.

A 3. feladatban a burgonyakoptató a 4. feladatban a kutter szerepel.

### 6. feladat

Baleset: az emberi szervezetet ért olyan egyszeri külső hatás, amely a sérült akaratától függetlenül, hirtelen vagy aránylag rövid idő alatt következik be és sérülést, mérgezést vagy más (testi, lelki) egészségkárosodást, illetőleg halált okoz.

**7. feladat**

Az a baleset, amely a munkavállalót a szervezett munkavégzés során vagy azzal összefüggésben éri, annak helyétől és időpontjától és a munkavállaló (sérült) közrehatásának mértékétől függetlenül.

**8. feladat**

a) a sérült halálát (halálos munkabaleset az a baleset is, amelynek bekövetkezésétől számított egy éven belül a sérült orvosi szakvélemény szerint a balesettel összefüggésben életét vesztette), magzata vagy újszülöttje halálát, önálló életvezetését gátló maradandó károsodását;

b) valamely érzékszerv (vagy érzékelőképesség) és a reprodukciós képesség elvesztését, illetve jelentős mértékű károsodását okozta;

c) orvosi vélemény szerint életveszélyes sérülést, egészségkárosodást;

d) súlyos csonkulást, hüvelykujj vagy kéz, láb két vagy több ujja nagyobb részének elvesztését (továbbá ennél súlyosabb esetek);

e) beszélőképesség elvesztését vagy feltűnő eltorzulást, bénulást, illetőleg elmezavart okozott.

**9. feladat**

A foglalkozási betegség olyan betegség, amely a biztosított főfoglalkozásának a különös veszélye folytán keletkezett.

## IRODALOMJEGYZÉK

### FELHASZNÁLT IRODALOM

1949. évi XX. törvény

1993. évi XCIII. Törvény

[http://net.jogtar.hu/jr/gen/hjegy\\_doc.cgi?docid=99500030.IKM](http://net.jogtar.hu/jr/gen/hjegy_doc.cgi?docid=99500030.IKM)

### AJÁNLOTT IRODALOM

KIT Kiadó Kockázatértékelés, környezet-, tűz- és munkavédelmi előírások, elsősegélynyújtási ismeretek

Dr. Dunszt Károly–Oriskó Ferenc–Ónodi Ferenc–Török István: Vendéglátó technológia, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2004.

A(z) 1428-06 modul 009-es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

<b>A szakképesítés OKJ azonosító száma:</b>	<b>A szakképesítés megnevezése</b>
52 811 01 0000 00 00	Élelmezésvezető
33 811 03 1000 00 00	Szakács
33 811 03 0100 31 01	Gyorséttermi- és ételleadó
52 811 02 0000 00 00	Vendéglős

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:  
19 óra

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv  
TÁMOP 2.2.1 08/1–2008–0002 „A képzés minőségének és tartalmának  
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap  
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet  
1085 Budapest, Baross u. 52.  
Telefon: (1) 210–1065, Fax: (1) 210–1063

Felelős kiadó:  
Nagy László főigazgató