



Südi Szabolcs

Mielőtt munkába állnánk



A követelménymodul megnevezése:

Előkészítés

A követelménymodul száma: 1464-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-005-30



MIELŐTT MUNKÁBA ÁLLNÁNK

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Önt felveszik új munkahelyére, amely egy étterem. Az étterem vezetője a megbízott munka- és tűzvédelmi oktatással. Mit gondol, milyen előírásokat kell majd figyelembe vennie és milyen munkabiztonsági folyamatokat kell majd végeznie a balesetmentes munkavégzéshez?

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A vendéglátás története hosszú évezredekre nyúlik vissza. Bár szervezett formában először csak a római korban fedezhetjük fel, előtte is jellemező volt, hogy megvendégelték egymást az emberek. A rómaiak birodalmuk növekedése miatt építették ki ellátó rendszerüket, mely az úton lévő kereskedők, katonák étkeztetésével, elszállásolásával foglalkozott.

Magyarországon is több száz éves múltra tekint vissza a vendégfogadás. Híres szakácsok (már Mátyás király korában is említik őket a krónikások), híres vendéglősök generációi váltották egymást.

Azonban mint minden szakmának, ennek is megvoltak és megvannak a veszélyei. Sorozatos konyhai tűzvészek, akár csonkolásos balesetek is kísérték történetét. Ennek hatására fokozatosan kialakultak azok a szabályok és előírások, amelyek napjainkra a legaprólékosabban szabályozzák a munkavégzést.

A dolgozóra vonatkoztatva ennek legegyszerűbb leírása a munkaköri leírás. A munkaköri leírás tartalmazza a dolgozó feladatait, azok elvégzéséhez szükséges cselekedeteket, jogokat és felelősségeket.

A vállalkozásoknál munkavédelmi szabályozással és renddel kell rendelkezni. A munkavédelem célja: a munkavállalók egészségének, testi épségének megóvása a munka során fellépő veszélyekkel és ártalmakkal szemben. E cél megvalósítását segíti a munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII. Törvény, mely szabályozza a biztonságos munkavégzés személyi, tárgyi és szervezeti feltételeit. A törvény kimondja, hogy a Magyarország területén munkát végzőknek joguk van a biztonságos és egészséges munkafeltételekhez. A munkavédelmi törvény meghatározza azt is, hogy a munkáltató által kiadott utasításokat, szabályzatokat a munkavállalónak be kell tartani, végre kell hajtani.

Természetes biztonságos munkavégzés nem létezhet, csak úgy, ha azt a munkáltató és a munkavállaló is betartja.

Így megkülönböztethetünk:

1. a munkáltatóra vonatkozó munkabiztonsági kötelezettségeket

- a) biztonságos munkaterület, munkakörnyezet
- b) megfelelő világítás
- c) megfelelő klímaviszonyok
- d) szociális körülmények biztosítása
- e) védőeszközök, védőfelszerelések
- f) orvosi alkalmassági vizsgálatok
- g) munkabiztonsági oktatások
- h) tűzvédelmi felszerelések
- i) biztonsági jelzések kihelyezése

2. a munkavállalóra vonatkozó munkabiztonsági kötelezettségeket

- a) munkára képes állapotban való megjelenés
- b) szeszes ital, drogok használata nem megengedett
- c) ellenőrizni kell az általa használt gépek, berendezések, eszközök állapotát, meghibásodás esetén azonnal meg kell szüntetni a munkát vele és jelenteni kell
- d) bármilyen rendellenesség esetén tájékoztatni kell a munkahelyi vezetőt
- e) munkaköri alkalmassági vizsgálaton kell részt venni
- f) megfelelő ruházatot, lábbelit kell viselni
- g) ügyelni kell a munkaterület rendjére és tisztaságára
- h) biztosítani kell a munkaterületének, eszközeinek szabad megközelíthetőségét
- i) a közlekedés céljára kialakított útvonalakat tisztán és eltorlaszolás mentesen kell tartania
- j) jogszabályban meghatározott gépet csak arra jogosítvánnyal rendelkező kezelhet

Az éttermek konyháján sok és sokféle munkaeszkővel találkozhatunk. Mindegyikre vonatkoznak általános és speciális üzemeltetési és karbantartási szabályok. Általánosak, amik mindegyikre érvényesek kell hogy legyenek, és speciálisak, melyek a munkaeszközök kialakításából, használatuk céljából fakadnak.

Munkaeszközökkel szemben támasztott általános követelmények:

- 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
- a szükséges karbantartási és tisztítási műveleteket könnyen és veszélymentesen lehessen elvégezni
- amelyek mozgathatók, akaratlan elmozdulás ellen biztosító szerkezettel kell ellátni
- leesés, visszahúzás ellen biztosítottan kell kiképezni a felhajtható elemekkel ellátottakat
- amelyek működtetése kapcsolókkal történik, a kapcsolók működtetését bemutató, jól látható jelekkel és/vagy felirattal kell ellátni, amely egyértelmű útmutatást ad

- csak olyan élelmiszeripari gépeket szabad üzemeltetni, melyek higiéniai minősítéssel rendelkeznek
- gépi meghajtású keverő berendezéssel ellátott edényzetben olyan reteszeltet kell kialakítani, amely a fedél nyitott helyzetében a keverő berendezést megindulását meggátolja
- főzőüst leeresztő szelepét megfelelő biztosítás alkalmazásával az akaratlan kinyílás, illetve kinyitás ellen védeni kell
- elektromos működésű főző-sütő berendezés bekapcsolt állapotát jelzőfényrel kell jelezni

Vendéglátóipari célgépek követelményei (néhány gyakrabban használt gép):

- burgonyakoptató gép:
a hámozó szerszám megérintési lehetőségét reteszelt burkolat alkalmazásával kell kizárni
- saláta és gyümölcscentrifugák:
a centrifugát védőtetővel kell kialakítani oly módon, hogy a forgórész ne legyen megérinthető. A tetőt csak akkor lehessen nyitni, ha a forgórész teljesen megállt
- húsfeldolgozó gépek:
általánosan az egyedi gépek említése nélkül elmondható, hogy mindegyik húsfeldolgozó gépnek a vágó/aprító/daráló felületnél védettnek kell lennie, hogy sérülésmentesen lehessen kezelni őket, tömőfát, illetve megfelelő védőeszközöket kell használni.
- keverőgépek, turmixok:
mechanikai sérülés elleni védekezés megfelelő burkolatok alkalmazásával

Munkahelyünkön első napunk előtt mint említettük munkavédelmi és tűzvédelmi oktatásban kell részesülnünk. Ebből a munkavédelem résszel foglalkoztunk eddig, most a tűzvédelem alapvető rendelkezéseivel ismerkedünk meg.

A tűz elleni védekezésről, a műszaki mentésről és a tűzoltóságról szóló 1996. évi XXXI. Törvény rendelkezik a tűzvédelmi kötelezettségekről, a tűzjelzés és a tűzoltás módjáról, a kártérítésről, tűzvédelmi bírságról.

Tűzvédelmi alapfogalmak:

- tűz (tűzeset): az az égési folyamat, amely veszélyt jelent az életre, a testi épségre vagy az anyagi javakra, illetőleg azokban károsodást okoz
- tűz elleni védekezés (tűzvédelem): a tűzesetek megelőzése, a tűzoltási feladatok ellátása, a tűzvizsgálat
- tűzmelegelőzés: a tüzek keletkezésének megelőzése, továbbterjedésének megakadályozása, illetőleg a létesítés és használat során megtartandó tűzvédelmi jogszabályok, szabványok, hatósági előírások érvényesítésére irányuló tevékenység

Munkatevékenységre vonatkozó tűzvédelmi szabályok, előírások:

MIELŐTT MUNKÁBA ÁLLNÁNK

- raktározás, tárolás: pincében, alagsorban, illetve tetőtérben tűz- és robbanásveszélyes anyagot tilos elhelyezni, tárolni. A raktározás területét éghető hulladéktól, száraz növényzettől mentesen kell tartani.
- közlekedési utak: a munkahelyeken, helyiségekben a helyiség alapterületének megfelelő szélességű, de minimum 0,8-1 méter széles közlekedési utat kell biztosítani, amelyet mindig szabadon kell tartani, eltorlaszolni nem szabad
- munkavégzés tűzvédelmi szabályai: a villamos kapcsolókat mindig szabadon kell tartani. Használat után, illetve a napi munka befejezésekor az elektromos gépeket és helyiségeket áramtalanítani kell. Minden munkaterületen (épületben) ki kell jelölni dohányzóhelyet, amely szellőztethető, illetve éghető anyag nem tárolható ott.

Alapvető tűzoltási módok:

- éghető anyag eltávolítása: tűz továbbterjedésének megakadályozására
- égést tápláló oxigén eltávolítása: a tüzet oltóanyaggal betakarva az oxigén kiszorul a tűz környezetéből, így a tűz elalszik
- hűtés elve alapján: vizet juttatva a tűztérbe az elpárolog, hőt von el környezetéből, az égő anyag hőmérséklete csökken, az égés megszűnik

Fontos tudni, mivel és mit olthatunk, milyen oltóanyagokat használhatunk különböző tüzeknél. Először is számba kell venni, hogy mi áll rendelkezésre. Az éghető anyag oltására mi alkalmas (pl.: olajtűz oltására víz nem alkalmas, mert az olaj kisebb fajsúlya miatt továbbterjed a vízen). Az oltóanyag nem veszélyeztetheti az oltást végző személyt (pl.: elektromos tűz oltása vízzel áramütést okozhat). Az oltóanyag lehetőleg ne okozzon nagyobb kárt, mint a tűz.

A fentieket figyelembe véve kezdhető meg a tűz oltása.

Fontos, hogy fel tudjuk mérni a tűz méretét, mert a legfontosabb az emberélet védelme, egyik berendezési tárgy vagy épület sem ér fel egy emberi élettel, legfontosabb a biztonságra törekvés.

Tűzoltási feladatok:

Tűz keletkezése esetén az azt észlelő személynek rögtön riasztania kell munkatársait. Értésíteni kell a tűzoltóságot a 105-ös vagy a 112-es segélyhívó számon.



1. ábra. Munkában a tűzoltók¹

Közölni kell a tűzoltósággal:

- pontos címet, ahol a tűz keletkezett
- az égő anyag megnevezését
- mekkora a tűz
- hány ember tartózkodik a helyszínen
- a bejelentést tevő nevét és telefonszámát

¹ <http://www.legaljuice.com/fire%20fireman%20firemen1-thumb.jpg> (letöltés: 2010. július 2.)

Összefoglalás

Munkavédelmi szempontból alapvető, hogy a munkavállaló és munkáltató egyaránt betartsa a törvényi és a munkahelyi előírásokat. Gépek, berendezések használatakor be kell tartani a kezelésükre vonatkozó szabályokat, melyek szabványokban és munkavédelmi rendelkezésekben rögzítettek. A munkavállaló baleset, munka- és tűzvédelmi oktatáson vesz részt, az ott készült jegyzőkönyvet aláírja és megfelelő minősítéssel vizsgázik belőle. A tűzvédelmi feladatok és szabályok vonatkoznak mindenkire, tűz keletkezése esetén csak akkor szabad tűzoltással foglalkozni, ha az a helyszínen lévő személyek biztonságát nem veszélyezteti.

Általános megközelítésben ad választ az ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET részben leírtakra.

Összefoglalásként válasz a felvetett esetre

Ha Ön új munkahelyre kerül az első munkanapja előtt baleset, munka- és tűzvédelmi oktatásban kell, hogy részesüljön. Itt a munkahelyre vonatkozó általános és a munkakörnyezettel kapcsolatos speciális munkavédelmi és tűzvédelmi szabályokat ismeri meg. Itt jegyzőkönyv készül az oktatásról, amit aláír és megfelelő minősítéssel vizsgázik. Fontos, hogy betartva a gépek, berendezések biztonságos használatára vonatkozó előírásokat ténykedjen, mert a balesetek megelőzésében kulcsszerepet játszanak ezek. A szakma szabályait figyelembe véve védőfelszerelések és védőberendezések használatával kell ellátnia munkáját.

A konkrét választ ad az ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET részben leírtakra.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Gondolja végig újra munkavédelmi feladatokat a megismertek szerint és sorolja fel azokat a
 - munkavállalóra vonatkozó
 - munkáltatóra vonatkozóelőírások szerint.
2. Vegye elő munkahelye munkavédelmi szabályzatát, tanulmányozza azt, majd az alábbiak szerint csoportosítsa a benne lévő információkat:
 - általános rendelkezések
 - jogi rendelkezések
 - védőeszközökre, védőberendezésekre vonatkozó rendelkezések
 - anyagmozgatás rendelkezései

- munkabalesetek bejelentésének rendelkezései
 - veszélyes készítmények használatának rendelkezései
3. Tűzvédelmi ismereteit felhasználva, munkahelyi vezetőjével egyeztetve járja be újra a közlekedési és menekülési útvonalakat.
 4. Tekintse meg a tűzvédelmi előírásban szereplő oltóberendezések helyszínét és gondolja végig használatuk menetét, majd ezt a munkahelyi vezetőjének is ismertesse.
 5. Menjen be a raktárhelyiségekbe, tekintse át azokat munka-, baleset- és tűzvédelmi szempontból, majd tapasztalatait ossza meg a munkahelyi vezetőjével.

MUNKANYELVI

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Válassza ki és húzza alá az alábbi gépek közül azokat, amelyekkel konyhai munkája során találkozhat:

Burgonyakoptató gép, porszívó, kenyérszeletelő gép, húsdaráló, mosógép, mosogatógép, turmixgép, fűrőgép, univerzális konyhagép, gőzpároló, elektromos sütő, gázszámoly

2. feladat

Sorolja fel egy tűzoltósági bejelentéskor milyen adatokat kell megadnia telefonon!

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

3. feladat

Az alábbi felsorolásból mit tekinthetünk "munkára képes" állapotnak? Húzza alá a párok közül a helyeset!

alkoholosan nem befolyásolt állapot – alkoholosan befolyásolt állapot

munkaköri alkalmassági vizsgálat – munkaköri alkalmassági vizsgálat hiánya

megfelelő ruházat, lábbeli – rongyos, hibás ruházat, lábbeli

koszos munkaterület – tiszta munkaterület

eltorlasztott közlekedési utak – szabad közlekedési utak

megfelelően működő gépek – hibás, nem megfelelően működő gépek

4. feladat

Mi a munkaköri leírás?

5. feladat

Fontossága szerint számozza be 1-től 7-ig tűz esetén az alábbi lépéseket:

- tűzoltás, ha az nem veszélyeztet személyeket
- munkatársak riasztása
- a tűz közeléből azon személyek eltávolítása, akik nem vesznek, nem vehetnek részt az esetleges tűzoltásban
- tűzoltóság értesítése
- éghető anyagok eltávolítása a tűz közeléből, ha az nem veszélyeztet személyeket
- áramtalanítás
- megfelelő tűzoltó anyag kiválasztása

MUNKANYELVI

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Burgonyakoptató gép, porszívó, kenyérszeletelő gép, húsdaráló, mosógép, mosogatógép, turmixgép, fúrógép, univerzális konyhagép, gőzpároló, elektromos sütő, gázsámoly

2. feladat

1. pontos címet, ahol a tűz keletkezett
2. az égő anyag megnevezését
3. mekkora a tűz
4. hány ember tartózkodik a helyszínen
5. a bejelentést tevő nevét és telefonszámát

3. feladat

alkoholosan nem befolyásolt állapot – alkoholosan befolyásolt állapot

munkaköri alkalmassági vizsgálat – munkaköri alkalmassági vizsgálat hiánya

megfelelő ruházat, lábbeli – rongyos, hibás ruházat, lábbeli

koszos munkaterület – tiszta munkaterület

eltorlasztott közlekedési utak – szabad közlekedési utak

megfelelően működő gépek – hibás, nem megfelelően működő gépek

4. feladat

A munkaköri leírás tartalmazza a dolgozó feladatait, azok elvégzéséhez szükséges cselekedeteket, jogokat és felelősségeket.

5. feladat

7. tűzoltás, ha az nem veszélyeztet személyeket

2. munkatársak riasztása

1. a tűz közeléből azon személyek eltávolítása, akik nem vesznek, nem vehetnek részt az esetleges tűzoltásban

5. tűzoltóság értesítése

3. éghető anyagok eltávolítása a tűz közeléből, ha az nem veszélyeztet személyeket
4. áramtalanítás
6. megfelelő tűzoltó anyag kiválasztása

MUNKÁANYAG

A MUNKÁBA ÁLLÁS TÖRVÉNYESSÉGI FELTÉTELEI

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Ön új munkahelyén kezébe kapja munkaköri leírását, munkaszerződését és a munkavégzéshez szükséges orvosi vizsgálatok rendjét. Ellenőrizze adatait, a megállapodásnak megfelelnek-e a feltételek, orvosilag alkalmas-e a munkavégzésre. Ezek alapján mit gondol, új munkahelye mindent rendelkezésére bocsátott, ami munkája megkezdése előtt szükséges?

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Mielőtt első napját elkezdené egy munkavállaló új munkahelyén dokumentálni kell belépését. Megismertetik vele munkaszerződését, megkapja munkaköri leírását, védőeszközeit, munkavédelmi oktatását, munkaruháit, és egyéb a munkakörre jellemző egyéb felszereléseit. Fontos, hogy mindezek átvételét saját aláírásával igazolja.

Megismerkedik az alá-, fölérendeltségi viszonyokkal, közvetlen munkahelyi vezetőjével, munkatársaival.

Nézzük meg most sorban ezeket a dokumentumokat!

1. Munkaszerződés:

A munkaszerződés célja: rögzíti a munkaadó és munkavállaló közti kapcsolatot, általánosan szabályozza a munkarendet. A munkaszerződésben a felek bármely kérdésben megállapodhatnak.

A munkaszerződés tartalma: mindenképpen tartalmazza a munkaadó pontos nevét, a munkavállaló nevét, a munkakör megnevezését, a munkavégzés rendjét, a belépés idejét és a munkaszerződés időtartamát, a munkavállaló személyi alapbérét illetve munkavégzési helyét.

A munkaszerződés megkötésével egyidejűleg: a munkáltató tájékoztatja a munkavállalót:

- az irányadó munkarendről
- a munkabér egyéb elemeiről (üdülési csekk, utalványok)
- a bérfizetés napjáról
- a munkába lépés napjáról

- a rendes szabadság mértékéről és kiadásáról
- és a felmondás szabályairól

A munkaviszony időtartama: a munkaszerződés – eltérő megállapodás hiányában – határozatlan időtartamra jön létre, amely azt jelenti, hogy nem határoznak meg végső lejáratú időpontot. A munkaszerződések másik típusa a határozott időtartamú munkaviszonnyal megkötött, ebben a munkaviszony időtartamát általában naptárilag, egy meghatározott időszakra kötik. Próbaidő alkalmazható, melynek időtartama legfeljebb 3 hónap. Ezen próbaidő alatt a bármelyik fél azonnal megszüntetheti a munkaviszonyt.

Különbséget kell tenni a munkaviszony megszűnése és megszüntetése között. Az alábbiakban tekintsük is át ezeket.

A munkaviszony megszűnése: a munkaviszony megszűnik:

- a munkavállaló halálával
- a munkáltató jogutód nélküli megszűnésével
- a határozott idő lejártával

A munkaviszony megszüntetése: a munkaviszony megszüntethető:

- közös megegyezéssel: mindkét fél beleegyezik
- rendes felmondással: csak a munkavállaló képességeivel, a munkaviszonnyal kapcsolatos magatartással, illetve a munkáltató működésével összefüggő ok lehet
- rendkívüli felmondással: ha bármely fél a munkaviszonyból származó lényeges kötelezettségét szándékosan vagy súlyosan megszegi
- azonnali hatállyal a próbaidő alatt

2. Munkaköri leírás:

Mint az előzőekben láthattuk a munkaszerződésben már megnevezésre kerül a betöltendő munkakör. Azonban a munkaszerződésben nincs feltétlenül szabályozva minden, a munkakör betöltéséhez szükséges képesség, a munkakör betöltésének és elvégzésének szabályai, vagy egyéb speciális rendelkezések. Lássuk be, felesleges lenne is ezt megtenni, hiszen a munkaszerződés nehezebben változtatható, míg a munkaköri leírás specifikusabban az adott tevékenység leírását tartalmazhatja.

A munkaköri leírás megfogalmazza a munkakört betöltővel kapcsolatos elvárásokat, a követelményeket, a felelősségi kört, az alá-, fölérendeltségi viszonyokat, a hatáskört és a feladatokat.

Tekintsünk át egy mintát, mely egy szakács munkaköri leírását mutatja:

Munkaköri leírás

<i>Munkakör megnevezése:</i>	<i>Éttermi szakács</i>
<i>Munkaterület/Osztály megnevezése:</i>	<i>Étterem</i>
<i>Közvetlen felettese, munkáltatói jogkör gyakorlója:</i>	<i>Az étterem vezetője</i>

Feladatai:

- *Az árubeszerzést az arra kijelölt felelőssel együtt végzi, gondoskodik a friss és gazdaságos árubeszerzésről.*
- *Felelős az étlap elkészítéséért, amelyet a rendelkezésre álló anyagi források figyelembevételével választékosan állít össze.*
- *Szakmai tudásához képest törekszik arra, hogy az ételeket a legízletesebben készítsék és gusztusosan tálalják fel.*
- *Gondoskodik a járulékos helyiségek, így a zöldség-, húselőkészítő, mosogatók rendeltetésszerű használatáról. Főzésre nyersanyagokat csak e helyiségekben lehet előkészíteni a konyhában tilos.*
- *Feladata, hogy az adagokat mindig azonos mennyiségben tálalják ki.*
- *Segíti és ellenőrzi a konyhai dolgozók munkáját, hogy az megfeleljen az illetékes szakhatóság előírásainak.*
- *Különös figyelmet fordít a tisztaságra és arra, hogy a konyhai dolgozók a munkaköri leírásukban szereplő feladatokat megfelelően hajtsák végre. Ha rendellenességet tapasztal köteles azt jelenteni a gazdasági vezetőnek.*
- *A szakhatóság által előírt pontos ételminták tárolására alkalmas üvegekbe minden nap köteles ételmintákat tenni és azt 3 napig megőrizni.*
- *Felelős a higiénikus felszolgálásért, a tálaláskor mindenkor kanalat, villát, csipeszt használ.*
- *Az anyagvételezésnél mindenkor egy konyhai dolgozóval együtt van jelen, az anyag vételezését és visszavételezését azonnal aláírásával igazolja.*
- *Felelős a konyhai gépek és berendezések rendszeres ellenőrzéséért, hogy a biztonságos üzemeltetési feltételek biztosítottak legyenek.*
- *Felelős munkája befejezését követően a gépek áramtalanításáért.*
- *Betartja és betartatja a balesetvédelmi, valamint óvórendszabályokat.*

A munkakör betöltésének feltételei:

- *Szakirányú középfokú végzettség*
- *minimum 2 év szakterületen szerzett gyakorlat*

A munkakör betöltésének egészségügyi és munka alkalmassági feltételei:

Átlagos testi fejlettség

Tünetmentes szervi működés

A mikroklíma elviselésének képessége

Kreativitás

Ép idegrendszer

Pontos munkavégzés

Kiegyensúlyozott, józan életmód

Alkalmazkodó képesség

Érvényes egészségügyi vizsgával kell rendelkeznie, amelyet 2 évenként köteles megújítani.

A munkarend:

- *Munkavégzés helye: egység megnevezése – konyha*
- *Munkaidő, munkarend: heti 40 óra, beosztás szerint*

Személyi adatok:

Név:

Születési év és hely:

Jelenlegi fizetés/bérbesorolás:

Szakmai végzettsége:

További képesítések:

Záradék

A munkakör betöltője köteles felettese utasítása alapján további olyan feladatokat is teljesíteni, melyek jellegüknél fogva a tevékenységi körükbe tartoznak, vagy ismeretei alapján szükségszerűségből rá kell bízják.

Jelen munkaköri leírás kötelező érvénnyel rögzíti a munkavégzés szabályait, a munkaszerződés elválaszthatatlan melléklete.

A munkaköri leírásban foglaltakat tudomásul veszem és betartásáért felelősséget vállalok.

Dátum:

Munkavállaló aláírása / Munkahelyi vezető aláírása / Igazgató aláírása

A munkaköri leírást kiadta:

Látható tehát, hogy mindazon követelményeknek, melyeket fent említettünk meg kell felelnie a munkaköri leírásnak. Pontos és egyértelmű, a munkavállaló számára világos információkat tartalmaz, szabályoz minden részletet, ami munkavégzésével kapcsolatos.

3. Munkaruha, védőruha, egyéni védőeszközök

Munkaruha: az a ruha, lábbeli, egyéb ruhanemű, amelyet a munkafolyamathoz kapcsolódóan viselni kell, vagy a formaruhaként, vagy egyéb okból, és nem védőruha (pl.: szakácskabát, pincérekötény). A munkaruhát a munkáltató biztosítja és elvárja annak viselését.

Védőruha, védőfelszerelés, egyéni védőeszközök: minden olyan ruha, eszköz, berendezés, melyet a munkavállalónak azért kell viselnie, hogy az megvédje őt a veszélyforrástól (pl.: henteskötény).

A munkaruhát általában egy évre kapja a munkavállaló (persze cserélhető előbb is), míg a védőruhát elhasználódásig, meghibásodásig. Minden átvett ruhanemű/eszköz átvételét, legyen az munkaruha, védőruha, vagy védőfelszerelés a munkavállaló aláírásával igazolja és vállalja annak viselését. A munkavállaló jogosult is megkövetelni munkáltatójától a munkavégzéséhez szükséges védőeszközök biztosítását, azonban köteles is azokat rendeltetés szerint használni, meghibásodásukat jelezni, előírás szerint szabályosan tárolni.

4. Orvosi vizsgálatok

Az orvosi vizsgálatok rendjét a munkahelyeken kialakított szabályzatban fektetik le. Munkaalkalmassági vizsgálaton kell részt vennie minden dolgozónak a szabályzatban leírt időben és rendszerességgel, valamint megfelelő egészségi kell lennie, hogy feladatát el tudja látni. A vendéglátásban jellemzően megkövetelik a tüdőszűrő vizsgálat negatív meglétét, a fertőző betegségektől való mentességet.

A munkáltató szerződik le munkaalkalmassági vizsgálatra üzemorvossal. Ezt követően az előbb említett vizsgálati rendet meghatározzák. Az üzemorvos feladatai közé tartozik a munkahelyi kockázatértékelés kialakításában nyújtott segítség is. Kockázatértékeléssel minden vállalkozásnak rendelkeznie kell, erről a következőkben még szólnunk.

5. Munkahelyi kockázatértékelés

Lényegében olyan dokumentum, amely minden egyes munkahelyre meghatározza a veszélyforrásokat és azok kivédésének, elkerülésének módját.

Az alábbi példában egy szakács munkakörére szóló kivonatos kockázatértékelés láthatunk:

sorszám	Lehetséges veszély	Előfordulási ok	hely, Hatás, következmény	A veszély, kockázat elkerülésének módja
1	Saját és munkatársak testi épségének veszélyeztetése	Munkára alkalmas fegyelmetlenség	nem Súlyos állapot, haláleset lehetséges	A munkahelyen mindig is munkára képes állapotban, kipihenten, alkohol-, gyógyszer- és egyéb szerektől mentesen kell megjelenni. A munkaterületen játék, fegyelmetlen magatartás tilos.
2	Egészség károsodás	Orvosi alkalmassági vizsgálat hiánya	Roszcullét, allergia, szédülés	Minden munkavállaló köteles megjelenni a számára előírt munkaköri alkalmassági vizsgálaton. Ennek során az orvos tudomására kell hoznia minden olyan körülményt, mely a biztonságos munkavégzést akadályozza, illetőleg baleset előidézője lehet.
3	Csúszás, botlás, Éles, sarkos felület		Ütődés, zúzódás,	A munkahelyen mindig munkára képes állapotban,

	nekiütődés		horzsolás	kipihenten, alkohol-, gyógyszer- és egyéb szerektől mentesen kell megjelenni. Figyelmes közlekedés a helyiségekben, a berendezések között. Megfelelő, szabad közlekedési lehetőség biztosítása a konyhában. Az egyes munkafolyamatok elvégzéséhez, berendezési tárgyak hozzáféréséhez akadálymentesen lehessen eljutni.
4	Kézsérülés	Daráló-, szeletelő gépek, használat	Nyílt seb kés	A gépek biztonságos kezelésére vonatkozó szabályokat be kell tartani. A darálóba kézzel benyúlni szigorúan tilos! A hús adagolását tömőfával kell végezni. A szeletelő gépet védőburkolat nélkül tilos használni. A szeletelő késeket, bárdokat használaton kívül szabályosan, késtartóban kell elhelyezni. Fontos a figyelmes munkavégzés. A kések élet ujjon kipróbálni tilos! A kések elmosását csupasz kézzel végezni nem szabad. Azokat a munkaeszközöket, amelyek mozgathatóak, akaratlan mozgás ellen biztosító szerkezettel kell ellátni.
5	Tűzveszély	Elektromos villamos berendezések hibájából fakadó tűz	tűz, Égési sérülés, füstmérgezés, fulladás	Gondoskodni kell az elektromos hálózat rendszeres felülvizsgálatáról, karbantartásáról

Mint látható igen szerteágazó szempontokat kell figyelembe venni és a munka egész területén előforduló kockázatokat fel kell mérni.

Speciálisabb kockázatértékelés a HACCP rendszer.

6. A HACCP

Előzményeit tekintve az 1970-es években alakult ki, elsősorban az újrutazásokhoz szükséges élelmiszerek végső vizsgálatára.

A HACCP mozaikszó, a tevékenység angol szavainak kezdőbetűiből állították össze: Hazard Analysis and Critical Control Points (veszélyelemzés és kritikus ellenőrzőpontok).

Lényegét tekintve minden tevékenységnél felméri a lehetséges veszélyeket, ezeket elemzi, és ehhez igazítja a szabályozást, ellenőrzést. **Célja a megelőzés.**

Minden üzletnek ki kell dolgoznia saját HACCP rendszerét, dolgozóikat pedig oktatásban kell részesíteniük.

A HACCP rendszer fő részei, kidolgozásának lépései:

- Veszélyek azonosítása, valószínű bekövetkezésük alapján rangsorolásuk, az általuk képviselt kockázat meghatározása
- Azon kritikus pontok kiválasztása, ahol a veszély megelőzhető vagy megfelelő szintre csökkenthető
- Határértékeknek, tűréshatároknak a meghatározása, amelyek a megfelelő elválasztják a nem megfelelőtől, ezek alapján eldönthető, hogy a kritikus szabályozási pont a veszély megelőzése szempontjából „kézben van-e tartva”.
- A szabályozásra alkalmas módszerek kiválasztása
- Helyettesítő intézkedések meghatározására ha hiba merül fel
- A megelőző rendszer működésének biztosítása
- Dokumentumok elkészítése

A HACCP rendszer a fenti szempontok miatt is csak és kizárólag adott üzletre készülhet el, hiszen minden helyen más és más szempontokat kell figyelembe venni. A minőségbiztosításnak magas fokát jelenti, melyet ha betartanak, minimalizálható a hibák előfordulásának lehetősége. Természetesen más oldalról is megközelíthető a kérdés, hiszen megelőzni mindig olcsóbb és egyszerűbb, mint a hibákat, esetlegesen nem várt károkat javítani. A HACCP-ben fontos elv a *kötelező gondosság elve*, amely szerint a termelési/értékesítési folyamatban résztvevők közül mindenki köteles megtenni minden tőle ésszerűen elvárható óvintézkedést a fogyasztók védelmében.

7. Személyi higiénia

A személyi higiénia egyaránt vonatkozik testünk és ruházatunk tisztántartására. A vendéglátásban fokozottan kell figyelni mindezekre, hiszen nap, mint nap emberekkel, vendégekkel kerülünk kapcsolatba, akik joggal várják el tőlünk a tisztaságot. Elégedettségüket, az üzletről alkotott képet nagyban befolyásolja a velük érintkező emberek higiéniaja. Biztosan találkoztunk már olyan emberrel, aki elhanyagolta a fürdést, vagy fogait nem tisztította rendszeresen, így elképzelhetjük milyen hatást váltana ki, ha ilyen embertől kapnánk meg például az ebédünket. Egyetérthetünk abban, hogy ez senkinek sem az álma.

A vendéglátásban tehát fokozott figyelem kíséri higiéniankat, tehát a következőket mindig tartsuk be:

- Tisztán, lefürödve álljunk munkába
- Fogainkat rendszeresen mossuk
- Kezeink, körmeink legyenek ápoltak
- Öltözködésünk tiszta és az üzletnek megfelelő legyen
- Munkahelyünkön külön cipőt használjunk
- Munkahelyünkön mindig legyen nálunk váltás ruha

Összefoglalás:

Megismerhettük, milyen feladatai vannak egy munkavállalónak új munkahelyre való beállása előtt, és milyen követelményeknek kell megfelelnie. Most már tudjuk: mielőtt első napját elkezdené egy munkavállaló új munkahelyén dokumentálni kell belépését. Megismeri munkaszerződését, megkapja munkaköri leírását, védőeszközait, munkavédelmi oktatását, munkaruháit, és egyéb a munkakörre jellemző egyéb felszereléseit, mindezek átvételét saját aláírásával igazolja. Megismerkedik az alá-, fölérendeltségi viszonyokkal, közvetlen munkahelyi vezetőjével, munkatársaival.

Összefoglalásként válasz a felvetett esetre

Ön, ha kézbe kapta munkaköri leírását, munkaszerződését és a munkavégzéshez szükséges orvosi vizsgálatok rendjét, akkor még mindig meg kell ismernie az üzletre vonatkozó speciális munkavégzési szabályokat, és a munkakörében előforduló kockázati lehetőségeket. Azt a munkáltató megbízottja ismerteti vele. Ha kérdése van, szintén hozzá fordulhat. Megkapja még munkaruháját, védőeszközait, amennyiben ez szükséges.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Vegye elő és tanulmányozza át újra munkaköri leírását. Ön szerint minden kérdést szabályoz és jogosultságot megad az Ön munkakörével kapcsolatban?
2. Nézze meg munkahelye HACCP szabályozását. Az Ön munkakörében minden veszélyes pont szerepel? Ha nem, tájékoztassa munkahelyi vezetőjét.
3. Gondolja végig, minden védőfelszereléssel rendelkezik-e, amely munkakörében veszélyt előzhet meg!
4. Munkaszerződését áttekintve az alapvető információk szerepelnek-e benne, úgymint: a munkaadó pontos neve, a munkavállaló neve, a munkakör megnevezése, a munkavégzés rendje, a belépés ideje és a munkaszerződés időtartama, a munkavállaló személyi alapbére illetve munkavégzési helye?
5. Mit gondol, miért fontos a vendégeknek a tisztaság?

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Válassza ki és húzza alá az alábbiak közül azokat az alapvető higiéniai szempontokat, amik fontosak munkahelyünkön!

Tiszta fogak, divatos ruházat, rendszeres fürdés, hosszú műkörmök, ápolt kezek, vasalt munkaruha, váltás munkaruha, feltűnő tetoválás

2. feladat

Sorolja fel a HACCP rendszer kidolgozásának lépéseit!

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

3. feladat

Mire szolgál a védőruha?

4. feladat

Állítsa párba a kockázatértékelésben szereplő lehetséges veszélyeket és elkerülésük módját!

Veszélyek:

- Saját és munkatársak testi épségének veszélyeztetése
- Egészség károsodás
- Csúszás, botlás, nekiütődés

- Kézsérülés
- Tűzveszély

Elkerülés módja:

- Gondoskodni kell az elektromos hálózat rendszeres felülvizsgálatáról, karbantartásáról
- A darálóba kézzel benyúlni szigorúan tilos! A hús adagolását tömőfával kell végezni. A szeletelő gépet védőburkolat nélkül tilos használni
- Figyelmes közlekedés a helyiségekben, a berendezések között. Megfelelő, szabad közlekedési lehetőség biztosítása a konyhában
- Minden munkavállaló köteles megjelenni a számára előírt munkaköri alkalmassági vizsgálaton. Ennek során az orvos tudomására kell hoznia minden olyan körülményt, mely a biztonságos munkavégzést akadályozza, illetőleg baleset előidézője lehet
- A munkahelyen mindig munkára képes állapotban, kipihenten, alkohol-, gyógyszer- és egyéb szerektől mentesen kell megjelenni. A munkaterületen játék, fegyelmezetlen magatartás tilos

MUNKAKÖRNYELVI

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Tiszta fogak, divatos ruházat, rendszeres fürdés, hosszú műkörmök, ápoltság, vasalt munkaruha, váltás munkaruha, feltűnő tetoválás

2. feladat

- Veszélyek azonosítása, valószínű bekövetkezésük alapján rangsorolásuk, az általuk képviselt kockázat meghatározása
- Azon kritikus pontok kiválasztása, ahol a veszély megelőzhető vagy megfelelő szintre csökkenthető
- Határértékeknek, tűréshatároknak a meghatározása, amelyek a megfelelőt elválasztják a nem megfelelőtől, ezek alapján eldönthető, hogy a kritikus szabályozási pont a veszély megelőzése szempontjából „kézben van-e tartva”.
- A szabályozásra alkalmas módszerek kiválasztása
- Helyettesítő intézkedések meghatározására, ha hiba merül fel
- A megelőző rendszer működésének biztosítása
- Dokumentumok elkészítése

3. feladat

A munkavállalót védi a veszélyforrástól, mely munkakörnyezetében előfordulhat

4. feladat

- Saját és munkatársak testi épségének veszélyeztetése – A munkahelyen mindig munkára képes állapotban, kikapcsolódás, alkohol-, gyógyszer- és egyéb szerektől mentesen kell megjelenni. A munkaterületen játék, fegyelmezetlen magatartás tilos
- Egészség károsodás – Minden munkavállaló köteles megjelenni a számára előírt munkaköri alkalmassági vizsgálaton. Ennek során az orvos tudomására kell hoznia minden olyan körülményt, mely a biztonságos munkavégzést akadályozza, illetőleg baleset előidézője lehet
- Csúszás, botlás, nekiütődés – Figyelmes közlekedés a helyiségekben, a berendezések között. Megfelelő, szabad közlekedési lehetőség biztosítása a konyhában
- Kéz sérülés – A darálóba kézzel benyúlni szigorúan tilos! A hús adagolását tömőfával kell végezni. A szeletelő gépet védőburkolat nélkül tilos használni

- Tűzveszély – Gondoskodni kell az elektromos hálózat rendszeres felülvizsgálatáról, karbantartásáról

MUNKANYELV

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

Vendéglátó technológia IV.– Ételtészeti és felszolgálati ismeretek
Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, Budapest 1991. a Munkaügyi Minisztérium megbízásából

Felszolgáló ismeretek – Vendéglátás, terítés, szervírozás / Ónódi Ferenc, Török István János
Képzőművészeti Kiadó Kft. 2007.

Hotel Árpád*** Tatabánya, Munkahelyi kockázatértékelés és munkavédelmi előírások 2010.

Hotel Árpád*** Tatabánya, HACCP rendszer a szállodában 2010.

A munka törvénykönyve 2010.

Internet: A felszolgálat minilexikona / Összeállította: Voleszák Zoltán
<http://mek.oszk.hu/00000/00068/00068.htm> (letöltés: 2010. július 2.)

<http://www.legaljuice.com/fire%20fireman%20firemen1-thumb.jpg> (letöltés: 2010. július 2.)

A(z) 1464-06 modul 005-ös szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
33 811 03 0100 31 01	Gyorséttermi- és ételeladó
33 811 03 1000 00 00	Szakács
52 811 02 0000 00 00	Vendéglős

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:
10 óra

MUNKANYELVI ANYAG

MUNKANYAG

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