Univerzita Pardubice

Fakulta ekonomicko – správní

Bezpečnostní management podniku

Jan Ráb

Bakalářské práce

2014

Univerzita Pardubice
Fakulta ekonomicko-správní
Akademický rok: **2013/2014**

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení:	**Jan Ráb**
Osobní číslo:	**E100253**
Studijní program:	**B6208 Ekonomika a management**
Studijní obor:	**Ekonomika a provoz podniku**
Název tématu:	**Bezpečnostní management podniku**
Zadávající katedra:	**Ústav podnikové ekonomiky a managementu**

Zásady pro vypracování:

Cílem práce je s využitím dostupných dat a vhodných metod navrhnout postup a zpracovat systémovou analýzu zvoleného podniku pro oblast bezpečnosti práce, hygieny a požární ochrany jako podklad pro zpracování návrhu progresivního řízení těchto oblastí.

Zásady:
- Systémová analýza podniku pro oblast bezpečnosti práce, hygieny a požární ochrany.
- Charakteristika zvoleného podniku.
- Zpracování systémové analýzy zvoleného podniku pro oblast bezpečnosti práce, hygieny a požární ochrany jako podkladu pro zpracování návrhu progresivního řízení těchto oblastí s využitím vhodných metod.

Rozsah grafických prací:

Rozsah pracovní zprávy:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

Haccp-cz. [online]. [cit. 2013-06-25]. Dostupné z: http://www.haccp-cz.eu/.
HUGHES, P, FERRETT, E. International health and safety at work: for the NEBOSH international general certificate. 2nd ed. New York: Routledge, 2013, xxiii, 567 p. ISBN 978-020-3096-291.
ŠENK, Z. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci: prakticky a přehledně podle normy OHSAS. 2. aktualiz. vyd. Olomouc: ANAG, 2012, 311 s. Práce, mzdy, pojištění. ISBN 978-80-7263-737-9.
VEBER, J. Management kvality, environmentu a bezpečnosti práce: legislativa, systémy, metody, praxe. 2. aktualiz. vyd. Praha: Management Press, 2010, 359 s. Práce, mzdy, pojištění. ISBN 978-80-7261-210-9.
VEBER, J. Soubor právních předpisů k zajištění bezpečnosti práce a technických zařízení: legislativa, systémy, metody, praxe. 5., opr. vyd. Praha: Wolters Kluwer Česká republika, 2010, 231 s. Bezpečnost práce v praxi. ISBN 976-80-903401-7 Praktický postup pro zavedení a funkční provozování systémů HACCP. ISBN 80-86605-03-5.

Vedoucí bakalářské práce: **Ing. Aleš Horčička**
Ústav podnikové ekonomiky a managementu

Datum zadání bakalářské práce: **1. října 2013**
Termín odevzdání bakalářské práce: **30. dubna 2014**

L.S.

doc. Ing. Renáta Myšková, Ph.D.
děkanka

doc. Ing. Marcela Kožená, Ph.D.
vedoucí ústavu

V Pardubicích dne 1. října 2013

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem tuto práci vypracoval samostatně. Veškeré literární prameny a informace, které jsem v práci využil, jsou uvedeny v seznamu použité literatury.

Byl jsem seznámen s tím, že se na moji práci vztahují práva a povinnosti vyplývající ze zákona č. 121/2000 Sb., autorský zákon, zejména se skutečností, že Univerzita Pardubice má právo na uzavření licenční smlouvy o užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 autorského zákona, a s tím, že pokud dojde k užití této práce mnou nebo bude poskytnuta licence o užití jinému subjektu, je Univerzita Pardubice oprávněna ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložila, a to podle okolností až do jejich skutečné výše.

Souhlasím s prezenčním zpřístupněním své práce v Univerzitní knihovně.

V Pardubicích dne 15. 8. 2014

Jan Ráb

Poděkování:

Děkuji vedoucímu této bakalářské práce panu Ing. Aleši Horčičkovi za odbornou pomoc a cenné rady, které byly poskytnuty v průběhu zpracování. Dále patří poděkování panu Jiřímu Syrovému, majiteli společnosti Duran Grill, spol. s r. o. za poskytnuté informace. V neposlední řadě děkuji své rodině za podporu během celé doby studia.

Anotace

Bakalářská práce se zabývá bezpečnostním managementem podniku. Zaměřuje se především na oblasti bezpečnosti práce a hygieny. Na základě provedené analýzy je vypracováno hodnocení bezpečnostního managementu. Závěrem je provedeno navržení doporučení pro jeho další rozvoj.

Klíčová slova

Bezpečnostní management, bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena, systémová analýza, podnik

Title

Safety Management in a Company

Anotation

This bachelor thesis deals with safety management in a company. It is primarily focused on the areas of safety and health at work and hygiene. The evaluation of the safety management was created based on the analysis. The final section of this bachelor thesis suggests further steps and measures to ensure further development of safety management.

Keywords

Safety management, occupational health and safety (OSH), occupational hygiene, system analysis, enterprise

Obsah

Úvod **10**

1 Bezpečnostní management **12**

1.1 Management BOZP 13

2 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci **15**

2.1 Předcházení ohrožení života a zdraví při práci 15

2.1.1 Prevence rizik 16

2.2 Povinnosti zaměstnavatele, práva a povinnosti zaměstnance 17

2.3 Informace a školení BOZP 19

2.4 Osobní ochranné pracovní prostředky 19

3 Hygienické náležitosti pracoviště **20**

3.1 Zásady provozní hygieny 20

3.1.1 Ukládání a likvidace odpadů 20

3.1.2 Kontrola Kritických bodů (HACCP) 21

3.2 Zásady osobní hygieny 22

3.2.1 Hygienická školení 23

3.2.2 Lékařské vyšetření 23

3.2.3 Infekční choroby 23

3.2.4 Úrazy 23

3.2.5 Umývání rukou 23

3.2.6 Osobní čistota 23

3.2.7 Osobní chování 24

4 Profil vybraného podniku **25**

4.1 Historie 25

4.2 Předmět činnosti 26

4.3 Organizační uspořádání podniku 26

4.4 Základní dokumentace vedená v rámci BOZP podniku 28

5 Analýza fungování systému bezpečnostního managementu podniku 29

5.1 Systémová analýzy: 29

5.2 Analýza fungování systému zajišťujícího péči o BOZP 30

5.2.1 Černá skříňka 35

5.2.2 Systém a jeho okolí 37

5.2.3 Rizika při práci 41

5.3 Analýza fungování systému zajišťujícího kontroly hygienických faktorů 42

5.3.1 Hodnocení všeobecných požadavků na systém kritických bodů 44

5.3.2 Analýza nebezpečí 44

5.3.3 Zavedená školení 44

5.3.4 Hodnocení kritérií systému kritických bodů 45

6 Zhodnocení fungování systému bezpečnostního managementu podniku, doporučení pro zlepšení současného stavu 46

6.1 Zhodnocení fungování systému bezpečnostního managementu podniku 46

6.2 Doporučení pro zlepšení současného stavu systému bezpečnostního managementu podniku 47

Závěr 53

Literatura 55

Seznam příloh 57

SEZNAM TABULEK

Tabulka 1: Dokumentace podniku 46

Tabulka 2: SWOT analýza 48

SEZNAM ILUSTRACÍ

Obrázek 1: Rámcové organizační schéma podniku 26

Obrázek 2: Dokumentace a její vazba na systém bezpečnostního managementu 28

Obrázek 3. Systém požadavků BOZP 31

Obrázek 4: Černá skříňka 36

Obrázek 5: Model vnějšího okolí BOZP a vnitřních faktorů BOZP 37

Obrázek 6: Organice práce při přípravě pokrmů 40

Obrázek 7: Systém zajišťující podmínky fungování kontroly hygienických faktorů 43

SEZNAM ZKRATEK A ZNAČEK

BOZP	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
ČSN	Česká technická norma
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points (analýza nebezpečí a kritické kontrolní body.)
NACE	Nomenclature générale des Activités économiques dans les Communautés Européennes (Klasifikace ekonomických činností)
OHSAS	Occupational health and safety information, guidence and resources to support this standard (řada norem pro hodnocení ochrany zdraví a bezpečnosti práce)
OOPP	Osobní ochranné pracovní prostředky
PO	Požární ochrana
ZP	Zákoník práce

Úvod

S růstem technologií, komunikací a globální vesnice celkově začíná i společnost pociťovat naléhavost tématu bezpečnostního managementu. Pro spotřebitele začínají být důležité i faktory ovlivňující bezpečnost výroby a pracovní podmínky výroby produktů. Zanedbání oblastí bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny a požární ochrany může mít pro podnik v dnešním médii ovládaném světě, ztrátu dobrého jména, klientů a v neposlední řadě i sankce ze strany kontrolních orgánů veřejné správy.

Tématem práce je bezpečnostní management. Pro management to znamená neustálé vytváření podmínek zajišťujících bezpečí pro nejen pro pracovníky podniku, ale i pro zákazníky a okolí. Bezpečnostní management je multidisciplinární obor zahrnující požadavky na plnění náležitostí oborů bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, pracovních podmínek, požární ochrany a hygienických náležitostí.

Práce bude podrobněji věnována především požadavkům vyplývajících z náležitostí bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygienickým požadavkům.

První kapitola práce se zabývá vymezením pojmu bezpečnostní management a poukazuje na základní disciplíny tohoto oboru.

Druhá kapitola sleduje legislativní požadavky na zajištění BOZP. Hlavním důraz je kladen na zákon č. 262/2006 Sb., zákoník práce v aktuálním znění a to především na jeho část pátou věnovanou především povinnostem ze strany zaměstnavatele jako osoby povinné pečovat o úroveň BOZP

Třetí kapitola charakterizuje hygienické požadavky na provoz podniku. Vzhledem k předmětu činnosti vybraného podniku je věnována i na zabezpečení hygienických požadavků ve stravovacích zařízeních.

Čtvrtá kapitola představuje vybraný podnik. Popisuje jeho historii organizační strukturu a předmět činnosti

Pátá kapitola je věnována systémové analýze. Zde je provedeno hodnocení bezpečnostního managementu podniku a plnění nároků oblastí BOZP a hygieny.

Závěrem se hodnotí výsledky systémové analýzy a doporučují se opatření pro podnik a bezpečností management.

Cíle práce:

- Charakterizovat nejdůležitější aspekty ovlivňující bezpečnostní management podniku (se zaměřením na platnou legislativu),
- analyzovat a zhodnotit fungování systému zajišťující bezpečný provoz vybraného podniku,
- navrhnout opatření a formulovat požadavky pro progresivní řízení bezpečnosti ve vybraném podniku.

Při zpracovávání práce byly použity následující metody: Rešerše odborné české i zahraniční literatury a práce s elektronickými informačními zdroji. Podstatnou pomocí při psaní bakalářské práce byly četné konzultace v podniku rešerše vnitropodnikových dokumentů a samotná pozorování v podniku. Dále byl proveden řízený rozhovor s majitelem podniku na témata pracovních rizik

Práce by měla přispět k náhledu bezpečnostního managementu podniku z pozice nezávislého pozorovatele a pomoci podniku nadále zlepšovat podmínky bezpečnosti práce na pracovišti i podmínky hygienických náležitostí v podniku.

1 Bezpečnostní management

Bezpečnostní management, jehož součástí je několik disciplín, je multidisciplinárním oborem. Jeho snahou je preventivně omezit možná rizika i ztráty především lidského kapitálu, který je v mnohých podnicích považován za nejdůležitější prvek růstu podniků. Zahrnuje disciplíny bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci, požární ochrany hygieny, v neposlední řadě ergonomie a pracovních podmínek.

„Obecně platí, že pracovní prostředí je rizikovější (vč. Pracovního výkonu) než prostředí občanské. Toto se týká všech pracovišť a to i často opomíjených administrativních pracovišť, neexistuje totiž bezpečné pracoviště, ani bezpečná práce.“ [1]

Jedná se o soubor činností, jejichž účelem je předejití rizikovým událostem, které mají za následek škody na zdraví, majetku a životním prostředí. Cílem Bezpečnostního managementu je takové rizikové faktory vyhledávat a minimalizovat jak jejich rozsah, tak jejich četnost. Jedná se o obory:

- Bezpečnosti a ochrany zdraví při práci
- Provozní hygieny
- Požární ochrany
- Ochrana areálu podniku

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

Rysy vyspělosti ekonomiky nejsou pouze ekonomické ukazatel, ale i úroveň péče o pracovníky. Základem jsou legislativní požadavky, které se dají rozdělit do skupin zaměřených na:

- bezpečnost práce;
- ochranu zdraví při práci.[3]

Jedná se tedy o soubor pravidel a opatření chránící před negativními důsledky pracovního života (tj.: pracovní úrazy, ohrožení nemocí z povolání, nemocí z povolání) se nazývá bezpečnost a ochrana zdraví při práci (dále jen BOZP). [1]

Krom požadavků bezpečnostního managementu na zajištění podmínek BOZP bude pozornost věnována hygienickým náležitostem podniku. Činnost vybraného podniku je v oblasti veřejného stravování, proto této oblasti bude věnována také větší pozornost

Provozní hygiena

Zajištění faktorů majících vliv na možnou kontaminaci surovin a výrobků (v potravinářských podnicích a pohostinství.) Dále se jedná o faktory prostředí, ve kterých je práce vykonávaná. Těmi mohou být hluk, prašnost, teplota, osvětlení atd.

Požární ochrana

Požární ochrana (PO) je souhrn opatření stanovených legislativou a zaměstnavatelem, která mají předcházet ohrožení nebo poškození lidského zdraví v pracovním procesu a chránit firemní majetek.

Součástí PO je:

- Začlenění do kategorií dle požárního nebezpečí pro nájemní či vlastní pracoviště či objekty
- Požární poplachové směrnice
- Evakuační a traumatologický plán
- Zpracování a pravidelná aktualizace povinné dokumentace
- Provádění školení zaměstnanců či vedoucích z oblasti PO
- Prověrka stavu školení PO
- Požární značení

1.1 Management BOZP

Setkáváme se i s pojmem management bezpečnosti, jaké je ale rozlišení těchto pojmů? I když se může zdát, že se jedná o shodné pojmy a pouze slovní hříčku opak je pravdou. Oba pojmy prezentují odlišný styl přístupu k řízení BOZP, které bude hlavním východiskem následující část

Bezpečnostní management se zaobírá především vnější ochranou systému jako takového. Jedná se o soubor samostatných činností, jejichž účelem je předejít nebo úplně odstranit možnost vzniku rizika. Zaměřuje se tedy na objekty a zdroje, nikoli na procesy

„Managementem bezpečnosti se rozumí systémový přístup probíhající na úrovni jednotlivých procesů uvnitř nich. Procesy dále formuluje, upravuje a případně rozšiřuje. Jedná se o přístup mnohem sofistikovanější a širší než samotný bezpečnostní management. Kromě pojmů jako management bezpečnosti můžeme v literatuře najít i pojem systém managementu BOZP.“ [3]

Koncepce systému managementu BOZP je:

- závazku k prevenci vzniku úrazů a poškození zdraví při práci
- Závazek k naplňování a plenění právních a ostatních předpisů
- Závazek k neustálému zlepšování v oblasti systému řízení BOZP
- Zatím nejlepším způsobem trvalého zlepšování systému politiky BOZP je podle normy ČSN OHSAS 18001:2008.

Norma ČSN OHSAS 18001:2008

Jedná se o certifikaci systému managementu BOZP, nahrazuje starší normu OHSAS 18001:1999

„Norma je konstruována tak, aby byla uplatnitelná v jak malém tak středním i velkém podniku. Svojí koncepcí navazuje na normy kvality i environmentu, tak aby bylo možné tato manažerské systémy vytvářet souběžně.“ [10]

Při aplikaci se vychází především z analýzy rizik a jejich minimalizace. Smysl aplikace normy je vést organizaci k návrhu a zavedení opatření všude tam kde je možné rizika odstranit nebo před nimi zaměstnance izolovat. V případech, kdy není možné rizika vyloučit, zajištění výkonu dané práce zaměstnancem tak, aby rizika byla co nejnižší. [10]

Jedná se tedy o:

Samoregulační systém pružně se přizpůsobující změnám legislativních předpisů i změn uvnitř organizace, kterým se společnost zavazuje zajišťování a zlepšování systému BOZP (na všech úrovních – především pak vrcholovým managementem) působícího na systematické omezovaní rizik, výskytu pracovních úrazů a nemocí z povolání a tím i snížení sekundárních nákladů (náhrady za nemoc, úraz, sankce od kontrolních institucí…) [2;10]

2 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

Bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci je víceoborovou disciplínou, obor, který se zabývá technickými, technologickými, organizačními, výchovnými a jinými opatřeními, jejichž cílem je vytvoření takového pracoviště, pracovního prostředí a práce, ve které nebude docházet k pracovním úrazům. Bezpečnost práce resp. bezpečnost při práci je stav pracovních podmínek zabraňující působení nebezpečných činitelů pracovního procesu na zaměstnance, popř. další osoby. Bezpečnost práce je zajišťována zejména stanovením a dodržováním požadavků na pracoviště (uspořádání, vybavení) a pracovní prostředí, bezpečností technických zařízení (včetně jejich používání), vhodnou organizací práce, vhodnými technologickými a pracovními postupy (včetně zakázaných manipulací), požadavky na zdravotní a odbornou způsobilost zaměstnanců.[5]

Praktická (skutečná) jistota, že nenastanou nežádoucí účinky (jevy) následkem působení nějakého činitele (např. nebezpečná chemická látka nebo přípravek, fyzikální externí jevy aj.) za určitých okolností. [5]

V legislativním systému ČR došlo za poslední desetiletí k řadě změn. Jejich smyslem bylo sjednotit požadavky týkajících se BOZP s právem EU.

V následující části jsou zaměřeny na legislativní vymezení dané problematiky. Hlavním pramenem upravující problematiku BOZP je Zákon č. 262/2006sb., zákoník práce v aktuálním znění (dále jen ZP), který upravuje vztahy v dané problematice. Upravuje a definuje hlavní zásady v oblastech:

- Předcházení ohrožení života a zdáví při práce;
- povinnosti zaměstnavatele, práva a povinnosti zaměstnanců;
- osobní ochranné pracovní prostředky;
- účast zaměstnanců na řešení otázek bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.

2.1 Předcházení ohrožení života a zdraví při práci

Problematice předcházení ohrožení života a zdraví pří práci se podrobněji zabývá hlava I ZP, která klade za základní cíl pro zajišťování BOZP prevenci – předcházení riziku. Stanovuje základní povinnosti zaměstnavatele zajišťovat BOZP s ohledem na rizika práce ve vztahu ke všem zaměstnancům, ale i ke všem dalším osobám, které se s jeho vědomím zdržují na pracovišti.

Péče o bezpečnost a ochranu zdraví při práci je součástí veškerých činností prováděných a zajišťovaných zaměstnavatelem a vedoucími zaměstnanci.

V situacích, kdy na jednom pracovišti působí zároveň zaměstnanci více zaměstnavatelů, je nezbytné, aby zaměstnavatelé byli informováni jak o rizicích vyplívajících z práce na takovém pracovišti, tak o opatřeních, která byla ostatními zaměstnavateli k ochraně před těmito riziky přijata. Rovněž je nezbytná spolupráce všech zaměstnavatelů na takovém pracovišti. Zákon proto ukládá zaměstnavatelům povinnost písemně se informovat o rizicích i přijatých opatřeních. Zákon také ukládá, aby se zaměstnavatelé písemně dohodli, jednoho stanoví koordinátorem provádění opatření v rámci BOZP. Každý ze zaměstnavatelů je povinen při organizaci práce vlastních zaměstnanců brát ohled na zaměstnance ostatních zaměstnavatelů.

Pracovišti, kde pracují zaměstnanci více zaměstnavatelů, je z hlediska BOZP potřeba věnovat zvýšenou pozornost vyplívající z náročnosti na informační náročnost a rizikovější prostředí. Náklady spojené se zajišťováním BOZP hradí zaměstnavatel a nesmějí být jakkoliv převedeny na zaměstnance.

2.1.1 Prevence rizik

Druhá část hlavy I ZP, specifikuje postavení zaměstnavatele, jako osobu povinné prevenci rizik, kdy se pod tímto pojmem rozumí souhrn opatření zaměstnavatele vyplívajících z právních předpisů zajišťujících ochranu zdraví při práci. Jejich cílem je rizikům předcházet, odstraňovat je a u rizik, která jsou neodstranitelná minimalizovat jejich četnost a rozsah. [3;6]

Zaměstnavatel je v tomto smyslu povinen především:

- Vytvoření bezpečného a zdraví neohrožujícího pracovního prostředí a pracovních podmínek, vhodná organizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a dále přijímaní opatření k prevenci rizik
- Pravidelně kontrolovat úroveň bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, zejména stav výrobních a pracovních prostředků a vybavenosti pracovišť a úroveň rizikových faktorů
- Organizovat nejméně jednou ročně prověrky BOZP
- Vést dokumentaci o vyhledávání a vyhodnocování rizik a o přijatých opatřeních

2.2 Povinnosti zaměstnavatele, práva a povinnosti zaměstnance

Specifikuje povinnosti zaměstnavatele především v oblastech školení BOZP, v oblasti pracovně lékařských prohlídek a v neposlední řadě specifikuje některé skupiny zaměstnanců, kteří jsou z hlediska bezpečnosti a ochrany zdraví při práci více ohroženi.

Zaměstnavatel v tomto smyslu je povinen:

- Nepřipustit, aby zaměstnanec vykonával zakázané práce a práce, které z hlediska náročnosti neodpovídají jeho schopnostem (posouzení je na samotném zaměstnavateli) a práce, které neodpovídají jeho zdravotní způsobilosti
- Sdělit, do jaké kategorie je z hlediska míry výskytu rizikových faktorů zařazena práce, kterou vykonává (zařazení pracoviště z hlediska rizik se provádí podle zákona č. 158/200 Sb., o ochraně veřejného zdraví
- Informovat zaměstnance o tom, u kterého poskytovatele jim budou poskytnuty pracovně lékařské prohlídky. Dále je zaměstnavatel povinen zaměstnance informovat jakým očkováním, prohlídkám a vyšetřením je povinen se podrobit. Zaměstnavatel je povinen zaměstnanci umožnit a nahradit mu ztrátu na výdělku
- Zajistit zaměstnancům první pomoc
- Do skupiny zaměstnanců, kteří jsou z hlediska bezpečnosti a ochrany zdraví při práci více ohroženi patří především těhotné zaměstnankyně a zaměstnankyně krátce po porodu, zaměstnanci v pracovním poměru na dobu určitou, zaměstnanci agentur práce a mladiství zaměstnanci

Zákoník práce klade především důraz na prevenci, nicméně připouští, že nelze vznik pracovních úrazů odstranit. V této souvislosti stanovuje zaměstnavateli řadu povinností:

- Ojasnit příčiny a okolnosti vzniku tohoto úrazu
- Vést v knize úrazů evidenci o všech úrazech, i když jimi nebyla způsobena pracovní neschopnost delší než 3 dny
- Vyhotovit záznam o pracovním úrazu, který vyvolá pracovní neschopnost (delší než 3 kalendářní dny) a zaslat jej příslušným institucím
- Přijmout opatření proti opakovaní pracovních úrazů
- Vést evidenci zaměstnanců, u nichž byla uznána nemoc z povolání a, která vznikla na jeho pracovišti, uplatnit taková opatření, aby odstranil nebo minimalizoval rizikové faktory vyvolávající ohrožení nemocí z povolání [9;4;5]

Zaměstnanec má oprávnění odmítnout výkon práce, o níž má důvodně za to, že bezprostředně a závažným způsobem ohrožuje zdraví jeho nebo zdraví jiných fyzických osob, takové odmítnutí není možné posuzovat, jako nesplnění povinností zaměstnance. Dále má zaměstnanec právo na zajištění ochrany zdraví oři práci, na informace o rizicích jeho práce a na informace o opatřeních na ochranu před jejich působením. Informace musí být pro zaměstnance vždy srozumitelná.[3;6]

V ZP je dále zakotveno právo, ale i povinnost zaměstnance podílet se na vytváření bezpečného pracovního prostředí a dbát nejen na vlastní bezpečnost ale i ostatních fyzických osob, kterých se jeho jednání bezprostřední týká. Zákoník práce ukládá tedy zaměstnanci i řadu povinností:

- Dbát podle svých možností o svou vlastní bezpečnost, o své zdraví i o bezpečnost a zdraví fyzických osob, kterých se bezprostředně dotýká jeho jednání, případně.
- Účastnit se školení zajišťovaných zaměstnavatelem zaměřených na BOZP.
- Podrobit se závodním lékařským prohlídkám.
- Dodržovat právní a ostatní předpisy a pokyny zaměstnavatele k zajištění BOZP , s nimiž byl řádně seznámen.
- Dodržovat při práci stanovené pracovní postupy, používat stanovené pracovní prostředky, dopravní prostředky, OOPP a ochranná zařízení.
- Nepožívat alkoholické nápoje a nezneužívat jiné návykové látky na pracovištích zaměstnavatel a v pracovní době, nekouřit na pracovišti a v jiných prostorách, kde jsou účinkům kouření vystaveni také nekuřáci.
- Oznamovat svému nadřízenému vedoucímu zaměstnanci nedostatky a závady na pracovišti, které ohrožují nebo by bezprostředně a závažným způsobem mohli ohrozit BOZP.
- Bezodkladně oznámit vedoucímu zaměstnanci svůj pracovní úraz, případně pracovní úraz jiného zaměstnance, jehož byl svědkem a spolupracovat při objasňování jeho příčin vzniku úrazu.
- Podrobit se na pokyn vedoucího zaměstnance písemně určeného zaměstnavatelem zjištění, zda není pod vlivem alkoholu nebo jiných návykových látek.
- Podílet se na otázkách a řešeních v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. [3;6]

2.3 Informace a školení BOZP

Zaměstnavatel je povinen:

- Zajistit, aby pracovníci před zahájením práce na pracovišti obdrželi dostatečné a informace a pokyny k zajištění BOZP
- Informace a pokyny musí být zajištěny vždy při přijetí zaměstnance, jeho převedení, přeložení nebo změně pracovních podmínek. O informacích a pokynech je zaměstnavatel povinen vést dokumentaci.
- Další nedílnou součástí povinností zaměstnavatele je zajištění školení zaměstnanců o právních a ostatních předpisech z oblasti BOZP , které doplňují odborné předpoklady a požadavky pro výkon práce týkajících se jimi vykonané práce a vztahujících se k rizikům, s nimiž mohou přijít do styku na pracovišti.
- Zaměstnavatel je povinen určit obsah a četnost školení o právních a ostatních předpisech k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, způsob ověřování znalostí zaměstnanců a vedení dokumentace o provedeném školení. [3;6]

2.4 Osobní ochranné pracovní prostředky

Zákon stanovuje zaměstnavateli povinnost poskytnout OOPP, v případě není-li možné rizika odstranit nebo dostatečně omezit prostředky kolektivní ochrany nebo opatřeními v oblasti organizace práce, je zaměstnavatel povinen poskytnout zaměstnancům osobní ochranné pracovní prostředky.

Osobní ochranné pracovní prostředky jsou ochranné prostředky, které musí chránit zaměstnance před riziky, nesmí ohrožovat jejich zdraví a nesmí bránit při výkonu práce

- V prostředí, v němž oděv nebo obuv podléhá při práci mimořádnému opotřebení nebo znečištění nebo plní ochrannou funkci, přísluší zaměstnanci od zaměstnavatele jako osobní ochranné pracovní prostředky též pracovní oděv nebo obuv.
- Zaměstnavatel je povinen poskytovat zaměstnancům mycí, čisticí a dezinfekční prostředky na základě rozsahu znečištění kůže a oděvu. [3;6]

3 Hygienické náležitosti pracoviště

3.1 Zásady provozní hygieny

Zásady jsou především upraveny ve vyhlášce Ministerstva zdravotnictví č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v aktuálním znění. Jedná se především o zásady:

- Udržování hygienických a sanitárních zařízení, zejména záchodů v čistotě a provozu schopném stavu včetně jejich vybavení,
- nepřechovávání potravin, produktů a předmětů nesouvisejících s výkonem pracovní činnosti v provozovně včetně jiného zařízení stravovacích služeb,
- nepřipuštění vstupu nepovolaných osob a zvířat do zázemí potravinářského závodu, kde se vyrábí potraviny včetně produktů,
- odkládání osobních věcí, občanského oděvu a obuvi pouze v šatně nebo ve vyčleněném prostoru,
- používání mycích, čisticích a dezinfekčních prostředků pro úklid, které jsou určeny pro potravinářství,
- skladování potravin a produktů neurčených pro stravovací službu jen v samostatném a označeném chladicím nebo mrazicím zařízení, které je umístěno mimo provoz výroby, přípravy a oběhu potravin nebo produktů (například v kanceláři, denní místnosti nebo šatně),
- nekouření v místnostech, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají potraviny a produkty a myje nádobí,
- skladování čisticích prostředků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinsekce a deratizace odděleně v originálních obalech,
- nepoužívání nádob a obalů určených pro potraviny k úschově čisticích a dezinfekčních přípravků. [11]

3.1.1 Ukládání a likvidace odpadů

V kuchyních a přípravnách je třeba shromažďovat vedlejší produkty a odpadní produkty v jednorázových vacích odolných proti netěsnostem nebo v řádně označených kontejnerech na opakované použití. Ty by měly být těsně uzavřeny nebo zakryty a odváženy z pracoviště, jakmile se naplní nebo po každé pracovní periodě, a umísťovány (jednorázové vaky) nebo vyprazdňovány (kontejnery na opakované použití) do zakrytých odpadních kontejnerů,

které se nikdy nesmějí dostat do kuchyně. Kontejnery na opakované použití je třeba čistit a dezinfikovat pokaždé, když se vracejí do kuchyně.

Odpadní kontejnery by měly být uchovávány v uzavřeném prostoru vyhrazeném pro tento účel a odděleném od skladů potravin. V těchto prostorech je třeba udržovat co nejnižší teplotu, dobře je větrat, chránit před hmyzem a hlodavci. Prostory by měly být snadno čistitelné, omyvatelné a dezinfikovatelné. Odpadní kontejnery je třeba čistit a dezinfikovat po každém použití.

Krabice a obaly je třeba ihned po vyprázdnění odstranit za stejných podmínek jako odpadní materiál. Zařízení na kompresi odpadů by mělo být oddělené od veškerých prostor, v nichž se manipuluje s potravinami.

Pokud se používá odvodní odpadový systém, je zcela zásadní, aby masné odpady, zbytky potravin a odpady byly umisťovány do uzavřených jednorázových vaků. Otvor odpadní šachty je třeba denně čistit a dezinfikovat.

3.1.2 Kontrola Kritických bodů (HACCP)

„HACCP je systém řízení kvality a zdravotní nezávadnosti potravin založený na prevenci. Poskytuje systematické metody pro analyzování výrobních zemědělských a potravinářských procesů, identifikaci všech možných nebezpečí, analýzu rizik, stanovení kritických kontrolních bodů nezbytných k zajištění kvality a nezávadnosti potravinářských produktů a důsledné řízení a kontrolu těchto kritických bodů.“[11]

HACCP je založen na Kodexu Alimentarius, který byl vyvinut mezinárodními organizacemi:

- Organizací pro potraviny a zemědělství Spojených národů (Food and Agricultural
- Organization of the United Nations a Světovou zdravotnickou organizací (World Health Organization).

Systém kritických bodů zajišťuje preventivní a systematický přístup k včasné identifikaci nebezpečí zdravotní závadnosti a k zamezení jeho vzniku. Důsledná aplikace výrazně snižuje nejen zdravotní rizika, ale i ekonomické ztráty ve výrobě. Systém kritických bodů je zaměřen na klíčové faktory, které ovlivňují bezpečnost a zdravotní nezávadnost potravin v celém potravinovém řetězci od zpracování suroviny až po prodej. Systém HACCP slouží k ovládání biologických, chemických nebo fyzikálních činitelů, které působí na potravinu a mohou porušit její závadnost. [11;15]

Jako nedílná součást provozování a udržování systému HACCP, stanovena závazná povinnost jeho ověřování. Tato povinnost vychází z požadavku nařízení Evropského parlamentu a Rady ES č. 852/2004 o hygieně potravin, které požaduje pravidelné ověřování, jak jsou dodržovány zásady HACCP a na jejich základě přijatá opatření (kapitola II, článek 5, odst. 1, písm. f). V národní legislativě je požadavek zakotven v § 24, odst. 1, písmeno c) zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví v platném znění a vyhlášce č. 137/2004 Sb., příloha 4, část 1 a, odstavce 6 a 7. [11]

Nejběžnějšími formami ověřování jsou interní (vnitřní) audit a certifikace systému HACCP.

3.2 Zásady osobní hygieny

Následující podkapitola zaměřující se na osobní hygienu je kladem důraz především na svědomitý důraz jednotlivých zaměstnanců. Tyto požadavky jsou zpracovány podle Kodexu hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stavování. [12]

- Pečování o tělesnou čistotu a před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího, popřípadě dezinfekčního prostředku
- Nošení čistých osobních ochranných prostředků odpovídajících charakteru činnosti, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin a pokrmů. Udržování pracovního oděvu v čistotě a jeho vyměňování podle potřeby v průběhu směny. Při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty nebo při vyšším riziku kontaminace používání jednorázových ochranných rukavic a ústní roušky
- Neopouštění provozovny v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi vyloučení jakéhokoliv nehygienického chování (například kouření, úpravy vlasů a nehtů)
- Zajištění péče o ruce, nehty na rukou ostříhané na krátko, čisté, bez lakování, na rukou nenosit ozdobné předměty
- Ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné; ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně

3.2.1 Hygienická školení

Vedoucí pracovníci provozoven zajistí dostatečné a průběžné školení všech pracovníků, kteří manipulují s potravinami, v otázkách hygienické manipulace s potravinami a osobní hygieny.

3.2.2 Lékařské vyšetření

Osoby, které přicházejí při práci do styku s potravinami, absolvují před nástupem do zaměstnání lékařské vyšetření, pokud to úřední orgán v dané jurisdikci považuje na základě konzultací se zdravotníky za nezbytné, ať už z epidemiologických důvodů, či vzhledem k povaze potravin připravovaných v dané provozovně.

3.2.3 Infekční choroby

Vedení zajistí, aby v žádném prostoru, kde se manipuluje s potravinami, nepracovala žádná osoba, o níž je známo či se předpokládá, že trpí chorobou. Veškeré takto postižené osoby neprodleně hlásí vedení, že jsou nemocny.

3.2.4 Úrazy

Každá osoba, která utrpí řeznou či jinou ránu, přeruší práci s potravinami či povrchy, které přicházejí do styku s potravinami, až do doby, kdy je rána plně a bezpečně zakryta vodovzdornou náplastí, jejíž barva je dobře viditelná. Pro tyto účely jsou k dispozici pomůcky první pomoci.

3.2.5 Umývání rukou

Každá osoba, která pracuje v prostorech, kde se manipuluje s potravinami, si během své pracovní doby často a důkladně myje ruce vhodným čisticím prostředkem a pod tekoucí teplou pitnou vodou. Ruce se myjí vždy před zahájením práce, bezprostředně po použití toalety, po práci s kontaminovaným materiálem a ve všech dalších případech, kdy je to nutné.

3.2.6 Osobní čistota

Každá osoba, která pracuje v prostorech, kde se manipuluje s potravinami, dodržuje během své pracovní doby vysokou úroveň osobní čistoty a po celou dobu své práce používá vhodný ochranný oděv včetně pokrývky hlavy a obuvi, přičemž všechny tyto pomůcky lze čistit,

pokud nejsou určeny na jedno použití, a udržuje je v čistém stavu v souladu s povahou činnosti, kterou tato osoba vykonává.

3.2.7 Osobní chování

Jakékoliv chování, které by mohlo způsobit kontaminaci potravin, jako je konzumace potravin, používání tabáku, žvýkání (např. žvýkaček, tyčinek, betelových ořechů apod.) nebo nehygienické chování, jako je plivání, se v prostorech, kde se manipuluje s potravinami, zakazuje.

4 Profil vybraného podniku

Vybranou firmou je Duran Grill, spol. s r. o., která je situována v okrajové části Hradce Králové na Moravském Předměstí ulici Sekaninova. Firma byla založena 14. 1. 2011 a jednatelem je pan Jiří Syrový.

Ke dni 1. 5. 2014 podnik zaměstnával 27 zaměstnanců. Podle Nařízení Komise (ES) č. 800/2008, kritéria pro zařazení podniku do kategorie velikosti, ve znění pozdějších předpisů. Příloha I stanovuje, že se jedná o malý podnik s méně než 50 osobami a jeho roční obrat nebo bilanční suma roční rozvahy nepřesahuje 10 milionů EUR (roční obrat ilustruje příloha A:Rozvah podniku 2011 – 2012)

4.1 Historie

Restaurant Duran byl vystavěn na zelené louce za městem v roce 1993 známou rodinou Duranů, jejichž jméno bylo od první republiky spojováno především s pekařstvím v Hradci Králové.

Po roce 1948 a následných persekucích od tehdejší KSČ se rodina ještě chvíli snažila coby živnostník - nepřítel státu - o důstojný život, avšak na počátku šedesátých let minulého století jejich trpělivost dospěla ke konci a emigrovala s dětmi do Rakouska.

I proto se restaurant Gril Duran stal po sametové revoluci vedle skvěle fungujícího restauračního komplexu s kvalitní kuchyní a obsluhou symbolem nezničitelné píle, lásky k rodnému městu, ale i vzdoru minulému režimu o vymazání jména Duran z hradeckého povědomí.

V průběhu dvou desítek let se stal restaurant Gril Duran jedním z nejnavštěvovanějších a nejvyhledávanějších restauračních zařízení v Hradci Králové a jeho blízkém okolí. Jedná se o skvěle fungující restaurační komplex s kvalitní kuchyní a obsluhou.

4.2 Předmět činnosti

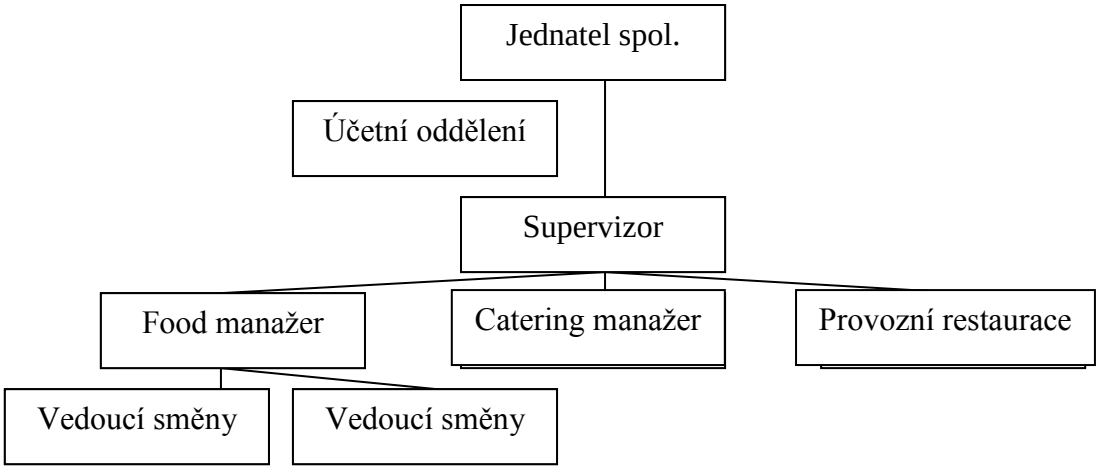
Nosnou činností podniku je hostinská činnost, dle klasifikace ekonomických činností CZ-NACE patří do sekce I – Ubytování, stravování a pohostinství, dále do kategorie 56.30 – pohostinství.

Z hlediska podnikání je oblast stravovacích služeb vymezena živností „Hostinská činnost“ a je definována jako „činnost spočívající v přípravě a prodeji pokrmů a nápojů k bezprostřední spotřebě v provozovně, v níž jsou prodávány“. V rámci živnosti je možno poskytovat ubytování ve všech ubytovacích zařízeních (například hotel, motel, kemp, ubytovna) a v bytových domech, rodinných domech nebo ve stavbách pro rodinnou rekreaci. Pokud zůstane zachována povaha živnosti, lze provádět prodej pomocí automatů (nápojové, občerstvovací), doplňkový prodej (například tabákové výrobky, upomínkové předměty, základní hygienické potřeby), prodej pokrmů a nápojů přes ulici, půjčování novin a časopisů, půjčování stolních společenských her (například karty, šachy)a provozování her (například kulečník, bowling).

Podnik nabízí širokou škálu sortimentu a služeb. Díky své velikosti, kvalitě poskytovaných služeb a umístění mimo rušné centrum se těší stále větší oblíbenosti a je vyhledávaným zařízením.

4.3 Organizační uspořádání podniku

Hlavní činností podnikání je hostinský činnost, jde tedy o podnik služeb. Z tohoto hlediska vyplývají náležitosti jako organizace pracovních směn a nerovnoměrné rozvržení pracovní zátěže.



Obrázek 1: Rámcové organizační schéma podniku

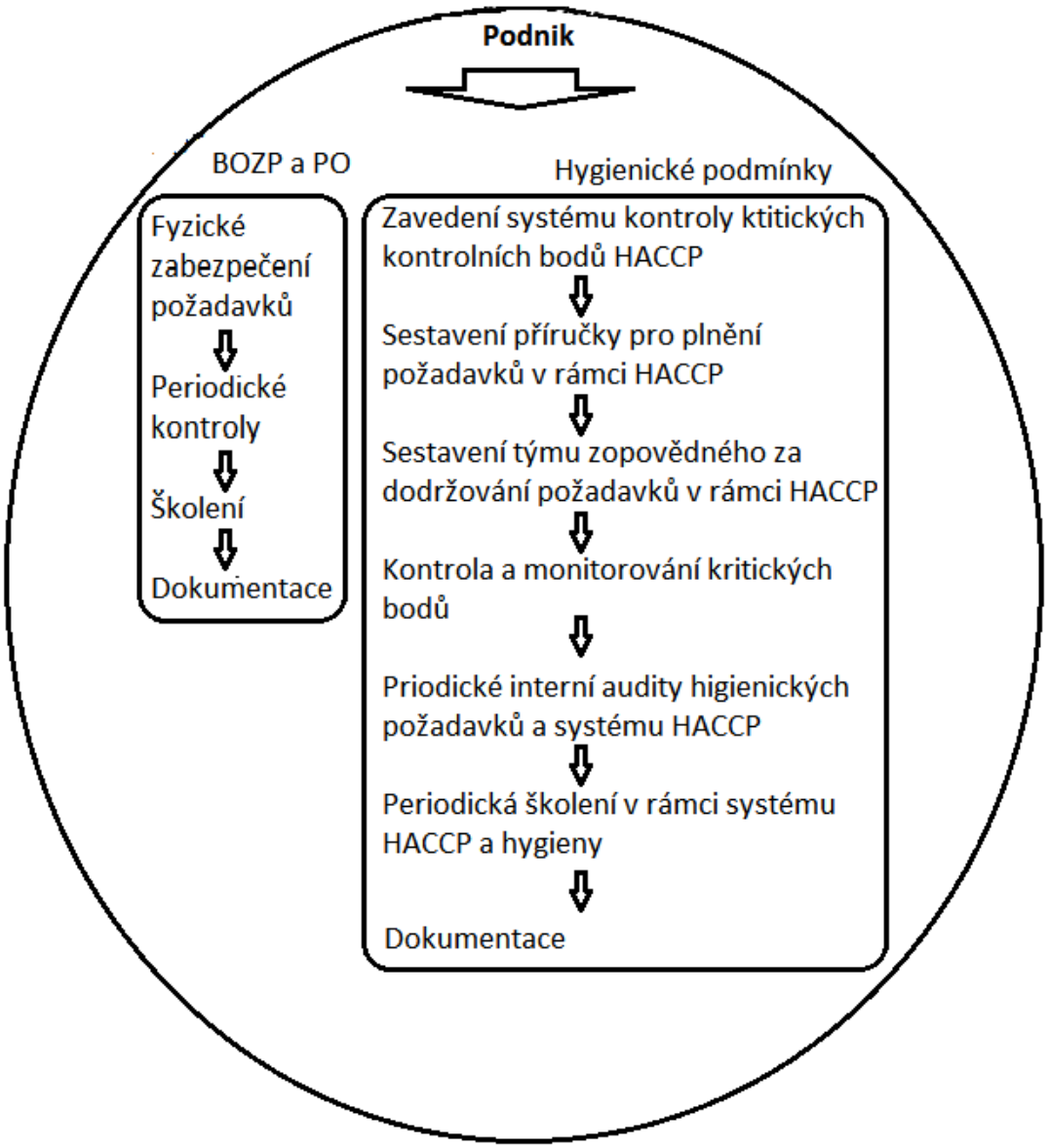
Zdroj: Konzultace v podniku

Z organizačního schéma je patrné, že jednatel a zároveň provozovatel podniku je zodpovědný za obchodní vedení společnosti. Jeho přímým podřízeným je supervizor, dohlížející především na vysokou kvalitu nabízených služeb, Jednotliví linioví manažeři mají na starosti činnosti na jednotlivých úsecích podniku.

Dispozice provozu:

Prostory podniku jsou děleny do čtyř částí. Jedná se o hlavní restauraci (Stodola), salónky, atrium. Kapacita vnitřních prostor čítá více než 250 míst. Přes letní provoz je k dispozici navíc zahrádky s dětským hřištěm o kapacitě 180 míst.

4.4 Základní dokumentace vedená v rámci BOZP podniku



Obrázek 2: Dokumentace a její vazba na systém bezpečnostního managementu

Zdroj: Vlastní zpracování

Základními dokumenty v podniku jsou v rámci BOZP organizační směrnice BOZP pro práci na kuchyni. Druhým dokumentem pro provoz gastronomických zařízení nezbytná kontrola kritických kontrolních bodů HACCP. Tyto základní dokumenty tvoří hlavní části řízení bezpečnostního managementu podniku. Podrobněji se jednotlivým oblastem budou věnovat následující kapitoly.

5 Analýza fungování systému bezpečnostního managementu podniku

Analýza fungování systému bezpečnostního managementu podniku je rozdělána do dvou hlavních částí bezpečnostního managementu, kterým se práce věnuje již výše. Jimi jsou BOZP a hygienické faktory. Výstupem analýzy bude zhodnocení vedení povinné dokumentace a porovnání systémů a jeho okolí. V analýze budou zkoumány pouze faktory a náležitosti výrobního úseku podniku, tedy kuchyně.

5.1 Systémová analýzy:

Je interdisciplinární řešení problému, prováděné při řešení problému s použitím poznatků různých disciplín, především systémových věd.

Základním pojmem systémových věd je pojem systém. Z důvodů rozmanitosti reálného světa a tím dané šíře reality, kterou můžeme jako systém popsat, bývá jeho popis často účelový. Pokud někteří autoři usilují o jasnější vymezení pojmu systém pro danou, konkrétní realizaci.

Rámcová strategie systémové analýzy:

1. Rozpoznání problému
2. Vymezení problému
3. Vymezení cílů řešení a formulaci kritérií
4. Modelování
5. Vyhodnocení závěrů a využití výsledků modelování

Rozpoznání problému

V rámci předchozího textu je pro další vymezení rozhodujícím faktorem problematika BOZP

1. Vymezení problému

Situace úrovně bezpečnosti práce a faktorů ovlivňujících bezpečnost práce vykonávané na úseku kuchyně.

Řešeným problémem je tedy schopnost systému vyhnout se ohrožení pracovníku.

V rámci zjednodušení a komplexnosti se analýza zaměří pouze na oblast BOZP a subsystém kuchyň.

Reálným systémem v tomto případě je tedy výrobní středisko kuchyň a jeho okolím je odbytové středisko, legislativa BOZP a v případě upřednostňování potřeb zákazníka také čas potřebný k přípravě.

To znamená, že hlavním cílem objektu je bezpečnost při práci a funkcí je výroba pokrmů

2. Vymezení cílů řešení a formulace kritérií

Cílem je zjistit do jaké míry je systém bezpečnostního managementu v podniku chráněn před pracovními riziky a jakým způsobem probíhá samotný proces výroby a předcházení úrazů samotnými zaměstnanci, jaká jsou nebezpečí a do jaké míry je závislá kvalifikace personálu na snižování rizikovosti práce.

5.2 Analýza fungování systému zajišťujícího péči o BOZP

V následující kapitole bude systém uvažován pouze jeden systémový objekt, tím bude kuchyně a jeho náležitosti týkající se BOZP. Tato zjednodušení pomohou obsáhnout řešený problém pouze na vybraném rozsahu, ale s co nejvyšší komplexností.

Cíl systémové analýzy je odhalení základních vlastností struktury a chování analyzovaného reálného systém a zjistit jak bezpečnostní management pečuje o úroveň BOZP

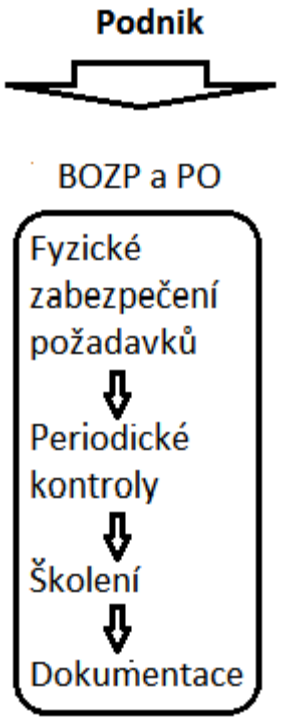
Rámcová strategie systémové analýzy:

- Rozpoznání problému
- Vymezení problému
- Vymezení cílů řešení a formulaci kritérií
- Modelování
- Vyhodnocení závěrů a využití výsledků modelování

Vymezení problému

Situace úrovně bezpečnosti práce a faktorů ovlivňujících bezpečnost práce vykonávané na úseku kuchyně. Řešeným problémem je tedy schopnost systému vyhnout se ohrožení pracovníku. V rámci zjednodušení a komplexnosti se analýza zaměří pouze na oblast BOZP a subsystém kuchyň.

Reálným systémem v tomto případě je tedy výrobní středisko kuchyň a jeho okolím je odbytové středisko, legislativa BOZP a v případě upřednostňování potřeb zákazníka také čas potřebný k přípravě.



Obrázek 3. Systém požadavků BOZP

Zdroj: Vlastní zpracování

Základním požadavkem při realizaci požadavků BOZP je především vlastní „fyzické zabezpečení požadavků BOZP. Na ty dále navazují periodické kontroly fungování systému a školení zaměstnanců.

Vyhledávání a vyhodnocování rizik

Podle § 102 zákoníku práce (ZP) je zaměstnavatel povinen soustavně vyhledávat nebezpečné činitele a procesy pracovního prostředí a pracovních podmínek, zjišťovat jejich příčiny a zdroje. Není-li možné rizika odstranit, je zaměstnavatel povinen je vyhodnotit a přijmout opatření k omezení jejich působení tak, aby ohrožení bezpečnosti a zdraví zaměstnanců bylo minimalizováno. O vyhledávání a vyhodnocování rizik a o přijatých opatřeních je zaměstnavatel povinen vést dokumentaci.

Na pracovišti v rámci předmětu činnosti jsou prováděny dva druhy vyhledávání rizik. Jedním z nich je interní audit zaměřující na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a druhým je interní audit hygienických podmínek. Oba druhy těchto auditů jsou prováděny periodicky a jejich výstupem jsou zprávy z provedených auditů a následné školení všech zaměstnanců. Interní audity jsou prováděny externími pracovníky.

Školení BOZP

Školení BOZP upravuje ZP § 37 odst. 5: Při nástupu do práce musí být zaměstnanec seznámen s pracovním řádem a s právními a ostatními předpisy k zajištění BOZP, jež musí při své práci dodržovat. Zaměstnanec musí být také seznámen s kolektivní smlouvou a vnitřními předpisy. Podle § 103 odst. 2 a 3 ZP musí zaměstnavatel zajistit školení o právních a ostatních předpisech k zajištění BOZP, které doplňují odborné předpoklady zaměstnanců a požadavky pro výkon práce, které se týkají jimi vykonávané práce a vztahují se k rizikům, s nimiž může přijít zaměstnanec do styku na pracovišti, na kterém je práce vykonávána, a soustavně vyžadovat a kontrolovat jejich dodržování**.** Obsah, četnost školení a osobu školitele stanovuje zaměstnavatel. O provedeném školení vede zaměstnavatel dokumentaci**.**

Pracovně lékařská péče

Podle § 103 ZP je zaměstnavatel povinen sdělit zaměstnancům, u kterého poskytovatele pracovně lékařských služeb jim budou poskytnuty pracovně lékařské služby a jakým druhům očkování a jakým preventivním prohlídkám a vyšetřením souvisejícím s výkonem práce jsou povinni se podrobit. V zákoně č. 373/2011 Sb., o specifických zdravotních službách, s účinností od 1. dubna 2012, jsou pracovně lékařské služby upraveny v § 53 a následujících.

Podle tohoto zákona zaměstnavatel uzavře písemnou smlouvu o poskytování pracovně lékařských služeb.

Pracovně lékařská péče probíhá u smluvního lékaře. Jsou prováděny tři druhy prohlídek. Vstupní, periodické a výstupní prohlídky. Všichni zaměstnanci jsou povinni prohlídky absolvovat.

Pracovní úrazy a nemoci z povolání

Podle § 105 ZP je zaměstnavatel povinen vést v knize úrazů (náležitosti jsou stanoveny v nařízení vl. 201/2010 Sb., ve znění pozdějších předpisů) evidenci o všech úrazech, i když jimi nebyla způsobena pracovní neschopnost nebo byla způsobena pracovní neschopnost nepřesahující 3 kalendářní dny. Zaměstnavatel je povinen vyhotovovat záznamy a vést dokumentaci o všech pracovních úrazech, jejichž následkem došlo a) ke zranění zaměstnance s pracovní neschopností delší než 3 kalendářní dny, nebo b) k úmrtí zaměstnance.

Podle odst. 6 § 105 je zaměstnavatel povinen vést evidenci zaměstnanců, u nichž byla uznána nemoc z povolání.

V rámci provozu jsou vedeny záznamy všech úrazů. Na kuchyni je vedena evidence úrazů. Úrazy se vznikem pracovní neschopnosti jsou dále evidovány a archivovány.

Organizační směrnici BOZP

Podle § 9 z. č. 309/2006 Sb., o zajištění dalších podmínek BOZP, ve znění pozdějších předpisů, může zaměstnavatel zajišťovat plnění úkolů v prevenci rizik sám, zaměstnává-li nejvýše 25 zaměstnanců, pokud k tomu má potřebné znalosti. Pokud zaměstnává 26 - 500 zaměstnanců, může zajišťovat úkoly v prevenci rizik sám, je-li k tomu odborně způsobilý, nebo jednou nebo více odborně způsobilými osobami. Když zaměstnává více než 500 zaměstnanců, zajišťuje úkoly v prevenci rizik vždy jednou nebo více odborně způsobilými osobami. Tato osoba by se měla podílet na vedení dokumentace BOZP a vypracovat organizační směrnici BOZP u zaměstnavatele.

Základními náležitostmi jsou povinnosti na úseku péče o zajištění bezpečnosti práce, bezpečnosti technických zařízení a ochrany zdraví při práci. Dále určuje povinnosti zaměstnanců podílejících se na péči zajištění bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci.

Hlavním dokumentem v podniku na výrobním úseku kuchyně je Provozní bezpečnostní předpis pro kuchyně, který upravuje vztah zaměstnanců k výkonu činnosti na pracovišti. Jeho hlavními částmi jsou:

- Zajištění bezpečného provozu
    - Kvalifikace zaměstnanců
    - Bezpečnostní požadavky na zařízení
    - Bezpečnostní požadavky na obsluhu
    - Zakázané činnosti při obsluze strojů
    - Bezpečnostní požadavky na nástroje
    - Bezpečnostní požadavky na pracoviště
- OOPP
- Čištění, údržba, seřizování a opravy strojů
- Pracovní rizika a opatření k jejich odstranění
- Zodpovědnost

Kategorizace prací

Podle § 37 z. č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, se podle míry výskytu faktorů, které mohou ovlivnit zdraví zaměstnanců, a jejich rizikovosti pro zdraví se práce zařazují do čtyř kategorií. Kritéria, faktory a limity pro zařazení prací do kategorií stanovuje prováděcí právní předpis – vyhl. č. 432/2003 Sb.

V katalogu prací je zařazeno celkem jedenáct funkcí, ze kterých pět funkcí je zařazeno do druhé kategorie. Důvodem zařazení jsou faktory zvýšené fyzické zátěže a pracovní polohy. Práce je vykonávaná ve stoje, občas ručně přemisťovaná břemena nepřesahují hmotnost u mužů 30 kg, u žen 15 kg. Pracovníci vykonávají různé práce dle potřeb provozu

Traumatologický plán

Podle § 102 odst. 6 ZP je zaměstnavatel povinen přijmout opatření pro případ zdolávání mimořádných událostí, jako jsou havárie, požáry a povodně, jiná vážná nebezpečí a evakuace zaměstnanců. Při poskytování první pomoci spolupracuje s poskytovatelem pracovně lékařských služeb, v jehož spolupráci zajistí vyškolení zaměstnanců, kteří organizují poskytnutí první pomoci, přivolání zdravotnické záchranné služby, HZS atd.

Traumatologický plán byl sestaven a požadován již při vzniku společnosti. Jeho aktualita a proškolování je součástí periodických prověrek bezpečnosti a ochrany zdraví na pracovišti. Dalším, kdo spolupracuje aktuálnosti traumatologického plánu, je smluvní externí požární technik. Poslední úpravou byly přeznačeny únikové cesty.

OOPP

Podle § 104 odst. 5 ZP osobní ochranné pracovní prostředky, mycí, čisticí a dezinfekční prostředky a ochranné nápoje přiděluje zaměstnavatel zaměstnancům bezplatně podle vlastního seznamu zpracovaného na základě vyhodnocení rizik a konkrétních podmínek práce. Zaměstnavatel eviduje přidělení osobní ochranné pracovní prostředky

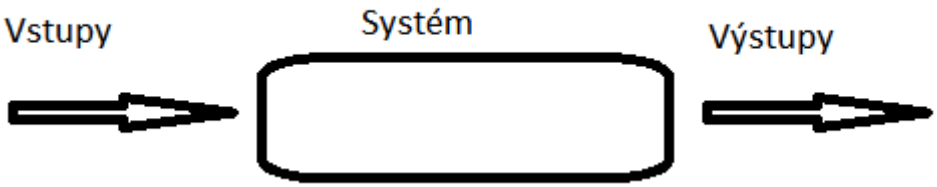
Provozní dokumentace

Podle § 4 nař. vl. 378/2001 Sb., kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů, technických zařízení, přístrojů a nářadí, zařízení musí být vybaveno provozní dokumentací - soubor dokumentů obsahujících průvodní dokumentaci (návody od výrobce pro montáž, manipulaci, opravy, údržbu, výchozí a následné pravidelné kontroly a revize zařízení), záznamy o kontrolách a revizích atd. Kontroly a revize musí být prováděny nejméně jednou za 12 měsíců v rozsahu stanoveném místním provozním bezpečnostním předpisem, nestanoví-li zvláštní právní předpis, popřípadě průvodní dokumentace nebo normové hodnoty rozsah a četnost následných kontrol jinak.

Kontroly a revize jsou prováděny smluvním externím pracovníkem. Kontroly jsou prováděny jednou za rok, revize jednou za tři roky

5.2.1 Černá skříňka

K definici systému na základní rozlišovací rovni je systém definován jako „černá skříňka“. Pomocí této definice jsou definovány pouze vstupy a výstupy systému v daném prostředí systému. Systém je popsán pouze jako soubor vstupů a výstupů.



Obrázek 4: Černá skříňka

Zdroj: [12]

Vstupy systému:

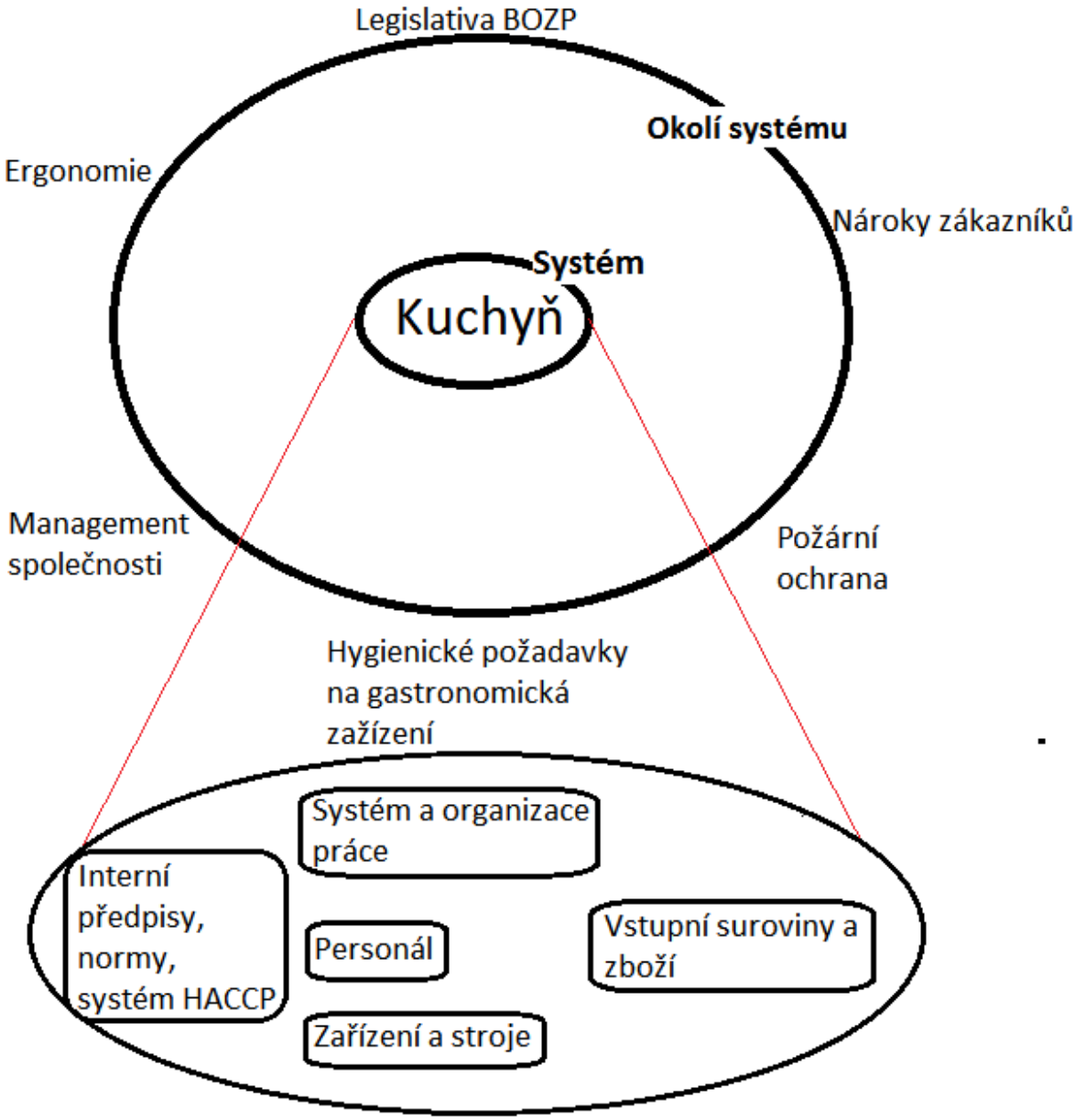
- Legislativa BOZP
- Požární ochrana
- Interní předpisy BOZP
- Systém organizace práce
- Hygienické požadavky

Výstupy systému:

- Efektivní systém bezpečnostního managementu podniku
- Ochrana zaměstnanců

Cílem je zjistit do jaké míry je systém chráněn před pracovními riziky a jakým způsobem probíhá samotný proces výroby a předcházení úrazů samotnými zaměstnanci, jaká jsou nebezpečí a do jaké míry je závislá kvalifikace personálu na snižování rizikovosti práce.

5.2.2 Systém a jeho okolí



Obrázek 5: Model vnějšího okolí BOZP a vnitřních faktorů BOZP

Zdroj. Vlastní zpracování

Na výše zobrazená model ilustruje faktory ovlivňující úroveň BOZP v okolí systému a uvnitř systému.

Okolí systému:

- Legislativa BOZP, především:
  - Zákon č. 262/206 Sb. – Zákoník práce
  - Nařízení vlády č. 378/2001 Sb., kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používaní technických zařízení
  - Nařízení vlády č. 101/2005 Sb., kterým se stanoví bližší podmínky poskytování osobních ochranných prostředků, mycích čistících a desinfekčních prostředků
- Ergonomie

Jedná se o práci vykonávanou dlouhodobě ve stoje, v nepřirozené poloze, s možností přenášení těžkých břemen. Z toho vyplývá i vyšší zařazení do skupin katalogu prací

Práce přes čas a v noci

jak bylo uvedeno výše, tato rizika vyplývají již z podstaty činnosti podniku. Jedná se především o sezónní a jednorázové výkyvy, ty jsou znatelné v předvánočním a letním období. Na kuchyni se tato situace řešila již v minulosti, kdy na každou směnu byl přijat zaměstnanec navíc.

- Nároky zákazníků

V této oblasti okolí je především kladen rok zákazníka na dostatečnou kvalitu a především časovou náročnost přípravy pokrmů. Práce v časovém stresu a zvýšeném pracovním tempu souvisí především se samotným předmětem činnosti podniku, kterým je hostinská činnost. Jedná se o činnost v oblasti služeb, která je spojená stále více s rostoucí konkurencí na trhu, proto je pro zákazníka často důležitá nejen kvalita, ale i rychlost obsluhy a servisu pokrmů i nápojů.

Jedním ze způsobů, jak předcházet nebo aspoň minimalizovat negativní vlivy na bezpečnost práce ve zvýšeném pracovním tempu může být dostatečný rozsah příprav surovin na období výdeje obědů a večeří. Nicméně zároveň je nutné dodat, že čerstvé suroviny, které vydány a zpracovány nebudou, mohou znamenat další finanční náklady.

Dalším řešením, je v době obědů zvýšit počty zaměstnanců. Jedná se o běžnou praxi, která v podniku funguje. Následným probléme je kapacita technologií, na kterých se pokrmy připravují, který často dosahuje svých mezních hranic.

Vnitřní faktory systému ovlivňujícího BOZP

- Interní předpis BOZP, normy, systémem HACCP

Upravují především chování v provozu, nakládání se surovinou a proces výroby, skladování a expedice pokrmů.

Interní předpis bezpečnosti na kuchyni je dokumentem podniku v rámci péče o úroveň bezpečnosti a ochrany zdraví při práci je provozní bezpečnostní předpis pro kuchyně. Jedná se o interní předpis, který dle platných legislativních předpisů určuje chování a vztah pracovníku k BOZP na výrobním úseku kuchyně. Upravuje a dále specifikuje pracovní a technologické postupy pro používání zařízení a pravidla pohyb zaměstnanců na kuchyni, tak aby se v co největší míře omezila možnost vzniku pracovních úrazů zaměstnanců při práci na tomto pracovišti. Dále předpis upozorňuje na konkrétní rizika možného ohrožení života a zdraví při práci na kuchyni. Rozebírá a definuje základní oblasti, kterými jsou: kvalifikace pracovníků, bezpečnostní požadavky na zařízení a obsluhu, zakázané činnosti při obsluze strojů, bezpečnostní požadavky na nástroje, bezpečnostní požadavky na pracoviště, OOPP, servis strojů a v neposlední řadě kontroly a revize.

- Personál

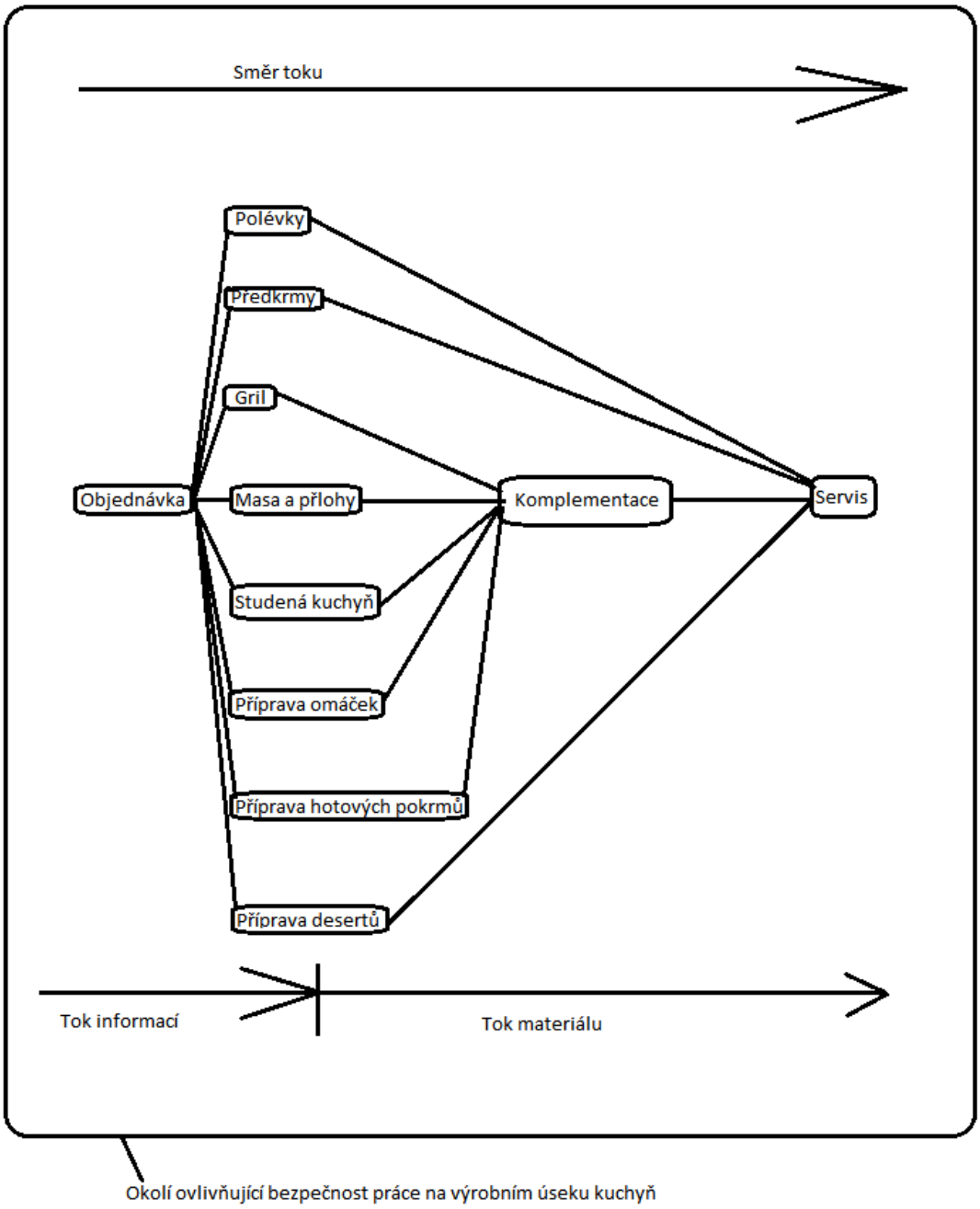
Jeden z klíčových faktorů úrovně bezpečnosti práce na úseku kuchyně. Za vhodné lze považovat zkušenost týmu na kuchyni a kvalifikaci. Dnešní situace na trhu práce do značné míry napomáhá zaměstnavateli při výběru pracovníku s již získanými zkušenostmi a praxí. Naopak všechny problémy týkající se výskytu pracovních riziky souvisejí především s porušením, nebo nedodržení pracovní kázně a předpisů pro provoz kuchyně.

- Zařízení a stroje

Jejich používání, údržba, kontroly a revize jsou upraveny ve vnitřním předpise provozu na kuchyni a provozní dokumentací.

- Vstupní suroviny a zboží

Ve výrobě je třeba pracovat s kvalitní a hygienicky nezávadnou surovinou. Naštěstí pro podnik, situace na trhu je taková, že při porušení požadovaných standardů je velmi jednoduché změnit dodavatele



Obrázek 6: Organice práce při přípravě pokrmů

Zdroj: Vlastní zpracování

Na obrázku je patrné, že jedna z profesí je organizačně náročnější než ostatní. Jedná se vedoucího kuchyně, který má na starosti komplementaci a výdej pokrmů. Tato profese je především psychicky náročnější než jiné. Na její výkon jsou kladeny vyšší organizační schopnosti a jedná se o práci při neustátém časovém stresu, který je způsoben nároky zákazníku především na čas přípravy pokrmů.

Bylo by vhodné v tomto ohledu zaškolit i další zaměstnance, kteří by byli schopni v případě potřeby nebo třeba i v určitých částech dne vedoucího na této pozici vystřídat. Jak je patrné v následující části tento fakt potvrzuje i samotná odpověď majitele společnosti

5.2.3 Rizika při práci

V rámci řízeného rozhovor s majitelem společnosti, byla sledována rizika z kategorií a jejich nejvyššími možnými následky (Přílohy B – F):

- Uklouznutí, zakopnutí a následky zlomenin horních a dolních končetin
- Řezná poranění a následky amputace prstů a řezná poranění svalů
- Popálení, opaření a následky popálenin 2. stupně
- Pracovní zátěž Tepelný stres, časový stres

Uklouznutí, zakopnutí

Uklouznutí, zakopnutí jsou zranění, jejichž následky v nejhorších případech mohu způsobit i pracovní neschopnost delší tří pracovních dnů, jako jsou zlomenin horních a dolních končetin. Povrch samotného provozu je opatřen dlažbou snižující toto riziko. Prostorové rozmístění minimalizuje množství překážek, o které by mohli zaměstnanci zakopnout. Zaměstnancům je v rámci přidělování OOPP zaměstnavatelem pořizována obuv s protiskluzovou podrážkou. Interní předpis dále upravuje případy rozlitých tekutin případně sypkých hmot. Nařizuje okamžité uklizení povrchu, v opačném případě se jedná o pochybení zaměstnance a porušení pracovní kázně.

Řezná poranění

Řezná poranění, jejichž následky v nejhorších případech mohu způsobit i pracovní neschopnost delší tří pracovních dnů, jako jsou amputace prstů a poranění svalů. Jedná se o poranění jak mechanickými stroj, tak ručním nářadí, především noži. Interní předpis pro provoz na kuchyni upravuje podmínky a náležitosti práce jak na mechanických strojích, tak i s noži.

Ke zraněním dochází poměrně často ale pouze ve výjimečných případech takového rozsahu, kdy vzniká pracovní neschopnost.

Popálení, opaření a následky popálenin 2. stupně

Popálení, opaření, jejichž následky v nejhorších případech mohu způsobit i pracovní neschopnost delší tří pracovních dnů, jako jsou následky popálenin 2. Stupně. Jedná se především o popálení o horké předměty a opaření horkou tekutinou případně aerosolem. I v tomto případě upravuje chování zaměstnanců vnitřní předpis pro provoz kuchyní,

který specifikuje situace a opatření, které jsou zaměstnanci povinni realizovat při výkonů určitých činností. Jedná se především o některé druhy OOPP, používaní podavačů, manipulace s víky konvektomatů, kotlů, pánví atd. Ke zraněním dochází v těchto případech ojediněle.

Tepelný stres:

Tepelným stresem je výrobní středisko – kuchyň vystavena pravidelně a to především v létě. Důvodem není ant tak venkovní teplota, ale počet tepelných zdrojů a jejich vyřazování tepla do okolí. Jedná se především o zařízení plynový gril a grilovací manžeta. Samozřejmostí je přísun dostatku chlazených nápojů.

Pracovní zátěž Tepelný stres, časový stres:

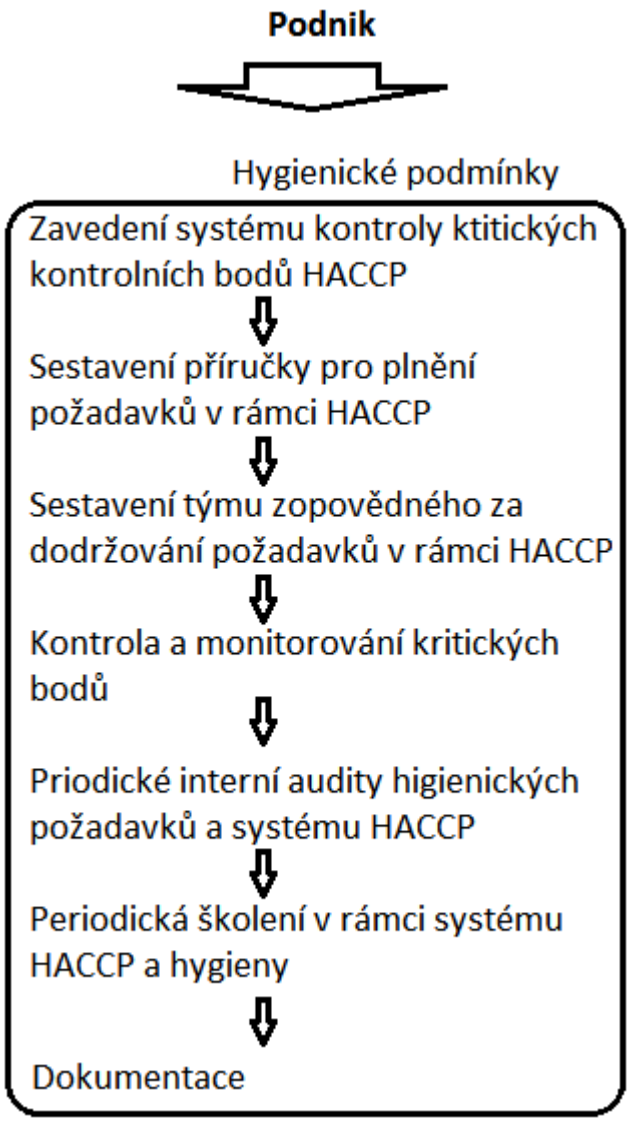
Jak ilustroval již obrázek výše: Obrázek: Organice práce při přípravě pokrmů, je patrné, že některé profese jsou náročnější než jiné. Odpovídá tomu i zařazení profesí v katalogu prací.

Při hodnocení rizik při práci bylo v rámci konzultací a pozorování v podniku zjištěno, že výrazným činitelem pracovních podmínek je nebezpečí tepelného stresu. Ten je samozřejmě sezónního charakteru. Nicméně jedná se o nebezpečí, které by s dlouhodobého charakteru mohlo negativně ovlivňovat bezpečnost práce a vznik zdravotních rizik na pracovišti. Důvodem není ani tak venkovní teplota, ale počet tepelných zdrojů a jejich vyřazování tepla do okolí. Jedná se především o zařízení plynový gril a grilovací manžeta. Samozřejmostí je přísun dostatku chlazených nápojů

Práce v časovém stresu a zvýšeném pracovním tempu souvisí, jak jsem již výše mnohokrát zmiňoval, především se samotným předmětem činnosti podniku, kterým je hostinská činnost. Jedná se o činnost v oblasti služeb, která je spojená stále více s rostoucí konkurencí na trhu, proto je pro zákazníka často důležitá nejen kvalita, ale i rychlost obsluhy a servisu pokrmů i nápojů.

5.3 Analýza fungování systému zajišťujícího kontroly hygienických faktorů

Podniku využívá k plnění závazků na úrovni kontroly kritických bodů externistu. Ten sestavuje příručku HACCP, která je klíčovým prvkem systému HACCP, a nadále provádí periodický vnitřní audit systému kritických bodů.



Obrázek 7: Systém zajišťující podmínky fungování kontroly hygienických faktorů

Zdroj: Vlastní zpracování

Jak samotné zásady tak i sestavení příručky HACCP vychází oborové příručky: Zásady správné výrobní a hygienické praxe (část1. a část 2.)

Vnitřní audit systému kritických bodů je vymezen předmětem výroby, tím jsou:

- Teplé pokrmy – polévky, Hlavní jídla, přílohy
- Studené pokrmy – zeleninové saláty
- Teplé nápoje
- Šokové chlazení

Samotný audit je rozdělen do 2 hlavních částí:

- Hodnocení všeobecných požadavků na systém kritických bodů
- Hodnocení kritérií systému kritických bodu[11]

5.3.1 Hodnocení všeobecných požadavků na systém kritických bodů

Soudí především obecné požadavky systému. Hlavními oblastmi této části jsou:

- stanovení týmů a odpovědných pracovníků za plnění a dodržování požadavků systému HACCP.
- Vymezení výrobní činnosti podniku a zajištění očekávaného použití výrobku
- Proces analýzy nebezpečí a stanovení jednotlivých kritických bodů pro jednotlivé produkty.[7]

5.3.2 Analýza nebezpečí

Provozovatel potravinářského podniku musí předložit důkaz o provedené analýze nebezpečí. V analýze nebezpečí musí být zahrnuta všechna nebezpečí ohrožující bezpečnost potravin, jejichž výskyt lze ve vztahu k dané potravině nebo skupině potravin v rozumné míře předpokládat (fyzikální, chemická, mikrobiologická kontaminace). Analýza nebezpečí musí zohledňovat vlastnosti potravin, použité výrobní technologie a postupy a stav prostorů a zařízení potravinářského podniku.[7]

5.3.3 Zavedená školení

Provozovatel potravinářského podniku musí mít zavedený systém školení a doškolování zaměstnanců. V rámci tohoto systému musí být zohledněn postup při přijímání nových zaměstnanců, kteří musí být proškoleni bezprostředně po nástupu do zaměstnání. [4]

Pravidelný plán školení musí zahrnovat minimálně tyto oblasti:

- Hygienické minimum, ¨
- správnou výrobní a hygienickou praxi,
- systém HACCP,
- systém monitoringu,
- pravidelné vzdělávání
- tvorba plánu školení, program
- vedení záznamů, evidence
- zdokonalovací školení týmu HACCP

Školení v rámci systému zajišťujícího kontrolu hygienických faktorů probíhá v podniku minimálně jednou ročně a je závazné pro všechny zaměstnance.

5.3.4 Hodnocení kritérií systému kritických bodů

Tato část dále upravuje a detailněji zkoumá a hodnotí jednotlivé prvky systému kritických bodů

Specifikace výrobní činnosti a z tohoto vyplývající nebezpečí, kterými jsou: mikrobiologická, biologický, chemická a fyzikální nebezpečí, která mohou ovlivňovat „čistotu“ suroviny a produktů.[3]

Technologické postupy:

Kontrola stavu používání a dodržování technologických postupů, ty jsou stanoveny p příručce systému HACCP sestavované při přijetí systému. Postupy plně akceptují systém HACCP a jejich dodržováním se předchází možným negativním vlivům.[7;8]

Evidence:

Základním předpokladem je evidence určených teplot, které jsou dosahovány při výrobním procesu. Jedná se o:

- Teploty při skladování
- Teploty a časy tepelné úpravy

V neposlední řadě jsou kontrolovány samotné prostory budovy a to jak vnitřní tak vnější.

Za poslední 2 audity byly odhaleny jen minimální nedostatky v systému:

Opatření z auditu za rok 2012:

1) Zajistit výměnu nástěnky za omyvatelnou a magnety
2) Zajistit výměnu a opravu porušené dlažby
3) Zajistit omyvatelný nátěr v úklidové místnosti

Opatření z auditu za rok 2013

1) Evidence sypkých potravin
2) Řazení potravin do správných chladicích boxů
3) Oprava omítek v úklidové místnosti
4) Provádět sanitaci polic v suchém skladu
5) Zaslepit otvor pro vodovodní baterii v chladící místnosti
6) Zajistit síť do okna v přípravně.

6 Zhodnocení fungování systému bezpečnostního managementu podniku, doporučení pro zlepšení současného stavu

6.1 Zhodnocení fungování systému bezpečnostního managementu podniku

Analýzou systému zajišťujícího plnění požadavků v rámci bezpečnostního managementu podniku byly zkoumány především faktory ovlivňující BOZP a hygienu v gastronomických zařízeních

Tabulka 1: Dokumentace podniku

Druh vedené dokumentace	Ano	Ne
Organizační směrnice	√	
Periodické vyhledávání rizik	√	
Vstupní školení BOZP	√	
Periodické školení BOZP	√	
Rozdělení funkcí do kategorií dle výskytu rizikových faktorů	√	
Pracovně lékařské prohlídky - vstupní	√	
Pracovně lékařské prohlídky - periodické	√	
Pracovně lékařské prohlídky - výstupní	√	
Evidence úrazů	√	
Traumatologický plán	√	
Prověrky BOZP	√	
OOPP	√	
Kontroly a revize zařízení a strojů (periodicky)	√	

Zdroj: Vlastní zpracování

V rámci BOZP byl metodou systémového modelování znázorněn systém jak samotného zabezpečování administrativní stránky bezpečnostního managementu tak i vnitřní a vnější okolí systému obsahující prvky ovlivňující faktory bezpečnostní práce. Jedná se o poměrně širou škálu faktorů mající vliv na úroveň BOZP. V podniku je několik faktorů mající negativní dopad na úroveň bezpečnosti.

Jedním z hlavních faktorů je skutečnost, že výroba je založena na lidském faktoru, který jako takový není neomylný, dělá chyby, případně záměrně porušuje nebo ignoruje podmínky BOZP, což může mít potencionální vliv na vznik pracovních rizik

Ve výrobním středisku existují také dva faktory, které mají potencionální vliv na vznik nemocí z povolání. Jedná se o práci v časovém a tepelném stresu a s tím spojené zvýšené pracovní tempo. Nicméně, jak bylo řečeno výše, v dnešní době, kdy se nabídka a služby přizpůsobují poptávce (tedy zákazníkům) je faktor práce v časovém stresu pouze reziduálním rizikem, který se podnik snaží minimalizovat. Jedním způsobem, jak toho docílili, jsou dostatečné přípravy surovin a pokrmů na doby obědů a večeři. Dalším způsoben snížení zátěže je na předem očekávané dny zvýšeného pracovního tempa posílené kuchyně o další pracovníky.

V oblasti systému kontroly kritických bodů HACCP je systém sestavován společně s externím zaměstnancem, který dohlíží na jeho dodržování. Již v počátku realizace a přípravy na certifikaci systému HACCP byl stanoven tým, který má za povinnost kontrolovat práci zaměstnanců a dodržování náležitostí systému HACCP. Dále se tým stará o samotnou evidenci a kontrolu kritických bodů

6.2 Doporučení pro zlepšení současného stavu systému bezpečnostního managementu podniku

Zaměstnavatel pravidelně vyhodnocuje úroveň BOZP a Hygienických faktorů pro provoz gastronomických zařízení systémem HACCP. Tato činnost je zajišťována externími zaměstnanci. Tato činnost je zajišťována soustavně, proto je základní předpoklad zajišťování úrovně BOZP soustavně a průběžně splněn. Je důležité, aby taková to úroveň byla zachována i do budoucna. Prováděná školení jsou pro všechny zaměstnance povinná.

Tabulka 2: SWOT analýza

SILNÉ STRÁNKY	SLABÉ STRÁNKY
Zpracovaný a závazný interní předpis (3) Předem stanovené technologické postupy pro přípravu pokrmů (3) Pravidelné přeškolování personálu (2) Pravidelné sledování úrovně BOZP a systému HACCP(2) Přijímání pouze kvalifikovaného personálu (2) Pravidelné revize a kontroly technického vybavení a strojů (2) Poskytování OOPP (2) Vedení povinné dokumentace (1)	Práce v časovém stresu a zvýšeném pracovním tempu (2) Práce přesčas a v noci (1) Některé profese psychicky náročnější než jiné (1) Teplý stres (1) Odpad (1) Možnost porušení pracovní kázně a vznik rizika úrazů (1) Neodhadnutí výrobních kapacit (1)
PŘÍLEŽITOSTI	HROZBY
Certifikace systému managementu BOZP (2) Navýšení počtu pracovníků (2) Zvýšení počtu kontrol (1) Přizpůsobování se potřebám zákazníků (1)	Změna legislativních požadavku (1) Nestabilní kvalita dodávek surovin dodavateli (1) Konkurence (1) Substituty (1)

Zdroj: Vlastní zpracování

∑Silné stránky=17 ∑Slabé stránky=9 ∑Příležitosti=6 ∑Hrozby=4

Na základě systémové analýzy a jiných zjištěných informací o firmě byla vypracována SWOT analýza, která určuje slabé a silné stránky z vnitřního pohledu firmy a příležitosti a hrozby patřící do okolí firmy. Jednotlivé faktory jsou hodnoceny z hlediska významu.

SWOT analýza podává příznivý výsledek, kdy převládají silné stránky a příležitosti.

Silné stránky

- Zpracovaný interní předpis - provozní bezpečnostní předpis pro kuchyně

Interní předpis stanovuje chování, činnosti a postupy zaměstnanců ve výrobním středisku, jeho porušení znamená porušení pracovní kázně nebo nedbalost při práci.

- Předem stanovené technologické postupy pro přípravu pokrmů

Technologické postupy jsou zpracovávány společně s externím pracovníkem dohlížejícím na úroveň a kontrolu hygienických faktů při výrobě v podniku. Jedná se o soubor opatření a kontroly kritických kontrolních bodů systému HACCP mající za cíl minimalizovat riziko kontaminace surovin, potravin a pokrmů. Jejich dodržování je závazné a pro podnik je velmi vhodné do budoucna udržovat vysokou úroveň hygienických kontrol ve výrobě.

- Pravidelné přeškolování personálu

Pravidelná školení mají za následek povědomí personálu o možných rizicích a rizikových faktorech jejich práce. Pravidelná školení jsou uskutečňovaná v oblastech BOZP i Hygieny a jsou pro všechny zaměstnance povinná.

- Pravidelné sledování úrovně BOZP a systému HACCP

Periodicita kontrol je důkazem plnění povinností zaměstnavatele z oblasti preventivní a průběžné péče o úroveň BOZP, sledování fungování systému HACCP na starosti tým zaměstnanců zodpovědný za dodržování systému HACCP.

- Přijímání pouze kvalifikovaného personálu

V současné situaci i v blízké budoucnosti hraje příznivou roli pro zaměstnavatele situace na trhu práce. Zaměstnavatel má možnost vybírat i z několika uchazečů, dokud nebudou splněny požadavky majitele.

- Poskytování OOPP

Zaměstnavatel poskytuje zaměstnancům osobní ochranné pracovní prostředky a to především: obuv, oblečení, pokrývky hlavy, speciální rukavice (latexové pro zajištění minimalizace kontaminace surovin a drátěné rukavice pro ochranu při práci s noži), ochranné nápoje, desinfekční a ochranná mýdla. Dále poskytuje příspěvek na čištění a údržbu pracovního oblečení a obuvi. Zaměstnavatel prokázal vysokou úroveň péče o zaměstnance v oblastech přidělování OOPP. Do budoucna velmi vhodný nástroj jak i nadále minimalizovat rizika BOZP a systému hygienických požadavků.

Slabé stránky

- Práce v časovém stresu a zvýšeném pracovním tempu

Je jedním z faktorů majících nejvýraznější negativní vliv na úroveň BOZP. Jedná se o faktor, který je dlouhodobě snižován, ale z charakteru činnosti je patrné, že není možné jeho negativní dopad úplně odstranit. Je vhodné se průběžně připravovat na části dne se zvýšenou návštěvností zákazníku. Tomu pomáhají takzvané přípravy, kdy si kuchaři jednotlivých úseku připravují suroviny a meziprodukty, tak, aby byla příprava a dokončení finálních pokrmů co možná nejjednodušší.

Další možností snížení negativního vlivu tohoto faktoru je preventivní a soustavný dohled food manažera při částech dne se zvýšeným pracovním tempem.

- Práce přesčas a v noci

Jedná se o další faktor způsobený charakterem oboru podnikání. Zákazníci poptávají pokrmy i v nočních hodinách. Jedním z řešení je úprava otevírací doby nebo změna organizace pracovní doby např. na třísměnný provoz.

Některé profese psychicky náročnější než jiné

Profesí negativně ovlivněnou tímto faktorem je především vedoucí směnový kuchař. Jedním způsobem jak minimalizovat negativní dopady tohoto faktoru je na pozici zapracovat i další kuchaře, kteří by byli schopni v případě potřeby nebo třeba i v určitých částech dne vedoucího na této pozici vystřídat.

- Teplý stres

Při hodnocení rizik při práci (přílohy B - F) bylo v podniku zjištěno, že výrazným činitelem pracovních podmínek je nebezpečí tepelného stresu. Ten je samozřejmě sezónního charakteru. Nicméně jedná se o nebezpečí, které by s dlouhodobého charakteru mohlo negativně ovlivňovat bezpečnost práce a vznik zdravotních rizik na pracovišti. Prevencí tomuto riziku by mohla být instalace klimatizace. Vzhledem k tomu, že prostor výrobního úseku je velký jednalo by se u nemalé investice a je na zvážení majitele společnosti, je-li ochoten takovéto finanční zatížení přijmout a opatření realizovat

- Odpad

V podniku vzniká ve velké míře podíl směsného odpadu. Jednou z vysokých položek tohoto odpadu jsou nápojové a kartonové obaly. Za zvážení by stálo zajištění sběrných nádob právě na tyto druhy odpadu. Je třeba podotknout, že sklo je tříděno.

- Možnost porušení pracovní kázně a vznik rizika úrazů (1)

Negativním vlivem mohou být také zaměstnanci samotní. Nedílnou součástí práce bezpečnostního managementu by se tedy mělo stát soustavné pozorování pracovních činností jednotlivých kuchařů. Pokud se neřídí nebo záměrně porušují vnitřní směrnici pro úroveň BOZP to má také negativní vliv.

Příležitosti

- Certifikace systému managementu BOZP

Zavést systém certifikace podle norem ČSN OHSAS 18001:2008, které jsou základem certifikace managementu BOZP. Pro zaměstnavatele by to znamenalo minimalizovat rizika na pracovišti. Jedná se o poměrně dlouhý proces. Není sice úplně jisté, zdali by pro podnik byla certifikace přínosná, vzhledem k velmi nízké úrazovosti na pracovišti

- Navýšení počtu pracovníků

Přijetí externích nebo smluvních pracovníků, kteří by byli k dispozici v podniku přes časy se zvýšeným pracovním tempem a s tím související prací ve stresu. Jednalo by se o dva pracovníky, kteří by pokryli výkyvy způsobené vyšší vytížeností restaurací.

Hrozby

- Nestabilní kvalita dodávek surovin dodavateli (1)

Jedná se o riziko především kontaminace suroviny již před převzetím do podniku. Nicméně situace na trhu je pro zaměstnavatele velmi výhodná a změnit dodavatele je v tomto konkurenčním prostředí jednoduchou záležitostí.

- Substituty

Při změně důchodů části zákazníků není vyloučené, že by začali vyhledávat levnější substituty. Jedná se o hrozbu, kterou úplně není majitel schopen ovlivnit, jedině v případě vzniku této hrozby snížením cen.

Je vhodné a pro následující konkurenční výhody i správné posilovat, nebo alespoň udržet na stávající úrovní silné stránky. Jedná především vhodnou volbou je doškolování personálu.

V posledních letech v restauraci předvedlo své umění spousta českých kuchařů světové úrovně. Mezi nejznámějšími jmény byly pan Pospíšil, pan Punčochář, pan Polreich, pan Lucqueh a pan Paulus. Pro tým kuchyně vařit s kuchaři takové to úrovně znamenalo mimo

jiné nalezení nových surovin, postupů i receptů, které ve své praxi mohou dále požít a tím rozšířit prostory svého poznání.

Pravidelné kontrolované hygienické faktory a náležitosti systému HACCP jsou dnes již nedílnou součástí provozu každé restaurace. Pro zvyšování kvality pokrmů je důležité především evidence kritických bodů tohoto systému. Podnik v tomto ohledu poslední roky nevykazuje žádná pochybení.

Závěr

Bezpečnostní management je v podniku v současné době stéle důležitějším činnostem podniku. Dodržování pravidel a vysokou úrovní bezpečnostního managementu lze snižovat náklady na pracovní neschopnost zaměstnanců či odškodnění zaměstnanců postižených pracovním úrazem či nemocí z povolání. Do souvislostí s oborem činnosti podniku se řadí i hygienické faktory ovlivňující pravidla při nakládání se surovinou a pokrmy.

K zjištění úrovně bezpečnostního managementu v podniku autor využil především pozorování v podniku a řízeným rozhovorem s majitelem společnosti se dále informoval o možných pracovních rizicích a hygienických náležitostech podniku. Autorovi bylo vysvětleno, jak bezpečnostní management v podniku funguje, jaké náležitosti musí provozovna splňovat i to jaké jsou požadavky na vedenou dokumentaci v rámci péče o úroveň BOZP i v rámci kontroly hygienických náležitostí provozu. Dále byl autorovy umožněn přístup k interním dokumentům společnosti.

Vlastní studium interních dokumentů poukázalo na fakt, že úrazovost v podniku je velmi nízká. Za dobu posledních tří let jsou evidovány pouze dva úrazy s pracovní neschopností delší než tři dny. Kontrola úrovně bezpečnosti ochrany zdraví při práci je zajišťována externím pracovníkem. Dokumentace podniku je vedená uceleně a komplexně.

Hygienické požadavky na provoz jsou prováděny a zajišťovány externí pracovnicí. Ta má za úkol také provádět audit na úrovni hygieny, stanovovat jednotlivé kontrolní body důležité pro správné nastavení systému HACCP a v neposlední radě určuje technologické i pracovní postupy a navrhuje systém vedení dokumentace. Dodržování a vedení dokumentace systému HACCP má na starosti tým zaměstnanců.

Pomocí metod systémové analýzy byly oblasti fungování systému zajišťujícího péči o BOZP a oblast fungování systému zajišťujícího hygienické faktory a byla prozkoumaná funkčnost bezpečnostního managementu, který tyto oblasti řídí. Analýzou byly zkoumány faktory ovlivňující úrovně BOZP a hygieny z hlediska vnitřní struktury a okolí systému. Zjištěné problematické faktory ovlivňující úroveň BOZP a hygienických faktorů v podniku nebyly významnějšího charakteru, který by požadoval naléhavé řešení managementem podniku. I přes tento fakt byly některé rizikové faktory zjištěny. Nejzávažnější prohřešky vůči bezpečnosti jsou způsobeny nepozorností zaměstnanců nebo nedodržením pracovní kázně. Jednotlivé slabé stránky vyplývají především z předmětu činnosti jako takové. Dnes je stále podstatnějším faktorem vyhovět zákazníkovy jak do kvality, tak do časové náročnosti servisu.

Předpokládá se, že tato práce bude podnikem dále zpracována a využita. Majitel společnosti si je některých pochybení sám vědom a snaží se negativní dopady BOZP v podniku již dlouhodobě minimalizovat. Tato práce měla především za cíl zhodnotit fungování bezpečnostního managementu, tem v celkovém měřítku funguje i přes drobná pochybení, která byla odhalena. Ta si zaslouží do budoucna ještě pozornost a podstoupení určitých opatření ze stran zaměstnavatele. Cíle bakalářské práce byly naplněny.

Životaschopnost podniku není ani do budoucna nějakým způsobem omezena co se týká odhalených rizik. Tato rizika jsou především nízkého rozsahu. Je otázkou jakým způsobem se nadále budou vyvíjet požadavky v oblastech bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny a pracovních podmínek.

Literatura

Knižní zdroje

[1.] NEUGEBAUER, T. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci v kostce, neboli, O čem je současná BOZP: legislativa, systémy, metody, praxe. 1. vyd. Praha: Wolters Kluwer Česká republika, 2010, 258 s. Bezpečnost práce v praxi (Wolters Kluwer ČR). ISBN 978-80-7357-556-4.

[2.] ŠENK, Z. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci: prakticky a přehledně podle normy OHSAS. 2. aktualiz. vyd. Olomouc: ANAG, 2012, 311 s. Práce, mzdy, pojištění. ISBN 978-80-7263-737-9.

[3.] VEBER, J. Management kvality, environmentu a bezpečnosti práce: legislativa, systémy, metody, praxe. 2. aktualiz. vyd. Praha: Management Press, 2010, 359 s. ISBN 978-80-7261-210-9.

[4.] VEBER, J. a E. PINCOVÁ. Management bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. 1. vyd. Praha: Professional Publishing, 2008, 149 s. ISBN 978-80-86946-46-7.

[5.] VOLDŘICH, M. a M. JECHOVÁ. Bezpečnost pokrmů v gastronomii: Malé a střední provozovny. 1. vydání. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství s.r.o., 2006. Food service. ISBN 80-903401-7.

Legislativa

[6.] Zákoník práce: prováděcí nařízení vlády a další související předpisy: s komentářem k 1. 1. 2013. 7. aktualizované. vyd. Olomouc: ANAG, c2013, 1239 s. Práce, mzdy, pojištění. ISBN 978-80-7263-796-6.

Interní dokumenty

[7.] Interní zpráva vnitřního auditu. *Vnitřní audit systému kritických bodů*. Duran Grill, spol. s r.o.

[8.] Provozní bezpečnostní předpis pro kuchyně. *Vnitřní audit systému kritických bodů*. Duran Grill, spol. s r.o.

ELEKTRONICKÉ ZDROJE

[9.] BOZP info: knihovna BOZP. [online]. [cit. 2013-10-30]. Dostupné z: http://www.bozpinfo.cz/knihovna-bozp/encyklopedie/

[10.] CQS - SDRUŽENÍ PRO CERTIFIKACI SYSTÉMU JAKOSTI. [online]. [cit. 2013-11-05]. Dostupné z: http://www.cqs.cz

[11.] HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point [online]. 2009 [cit. 2013-12-11]. Dostupné z: http://haccp.webnode.cz/

[12.] Hygienická stanice hlavního města Prahy [online]. Praha [cit. 2013-12-11]. Dostupné z: http://www.hygpraha.cz/

[13.] NEUGEBAUER, T. Bezpečnost práce a protipožární ochrana [online]. [cit. 2014-01-11]. Dostupné z: http://bozppo.vfn.cz/

[14.] PITRA, Z. Bezpečnostní management nebo management bezpečnosti?. [online]. 2005 [cit. 2014-01-14]. Dostupné z: http://www.svses.cz/konference/bezp05/texty/pitra.pdf

[15.] VAVŘÍKOVÁ, O. Haccp-cz. [online]. [cit. 2013-12-10]. Dostupné z: http://www.haccp-cz.eu/

Seznam příloh

Příloha A: Rozvaha podniku 2011-2013 I

Příloha B: Uklouznutí, zakopnutí II

Příloha C: Řezná poranění ručním nářadím a strojním zařízením..... III

Příloha D: Popálení, opaření..... IV

Příloha E: Požár..... V

Příloha F: Pracovní zátěž..... VI

Příloha A rozvaha podniku 2011 – 2013

	2011	2012	2013
Aktiva	3114	4011	3828
DHM	920	1205	686
OA	1765	2421	2820
zásoby	318	542	989
Krátkodobé pohledávky	1124	674	562
Krátkodobý fin. Majetek	323	1205	1269
časové rozlišení	429	385	340

Pasiva	3114	4011	3828
Vl. Kapitál	533	653	738
Základní kapitál	200	200	200
Rezervní fondy, nedělitelné fondy a ost.		10	20
Výslede hosp. min. let		323	433
Výsledek hosp. b.ú.o.	339	120	85
Cizí zdroje	2042	3096	2732
Krátkodobé závazky	2042	2544	2413
Bankovní úvěry a výpomoci		552	319
časové rozlišení	539	262	358

Příloha A: Uklouznutí, zakopnutí

Druh nebezpečí	Popis nebezpečí	P	Možné následky	N	R
Uklouznutí	• Mokrá podlaha (z důvodu rozlitých kapalin z procesu výroby)	3	Zlomeniny horních i dolních končetin, naraženiny a problémy se svaly	3	9
	• Mastná podlaha (z důvodu rozlitých kapalin z procesu výroby)	3			9
	• Nečistá podlaha (z důvodu pracovní činnosti – mouka, cukr…)	3			9
	• kapalina vytékající ze zařízení	1			3
	• Nečistá podlaha (z důvodu nedostatečného dodržování sanity)	1			3
	• Nevhodná pracovní obuv	1			3
Zakopnutí	• O předmět umístěný v prostoru „komunikace“	3	Zlomeniny horních i dolních končetin, naraženiny a problémy se svaly	3	9
	• O část výrobního zařízení (pracovní stůl, tech. zařízení)	3			9
	• O osobu spolupracující na pracovišti	2			6
Průměrná hodnota míry realizace rizika					6,7

Zdroj: Vlastní zpracování

Příloha B: Řezná poranění ručním nářadím a strojním zařízením

Druh nebezpečí	Možné scénáře vzniku nebezpečí	P		N	Rs
Řezná poranění (ručními nástroji – noži)	• Nesprávná manipulace	2	Amputace prstů, řezná poranění	3	6
	• Nevhodná volba druhu nářadí k požadovanému úkonu	3			9
	• Nesprávná údržba (neostrý)	3			9
	• Nevhodné mytí společně s ostatním nádobím	2			6
	• Použití při úpravě kluzkých nebo zmrzlých surovin	1			3
	• Nestabilní nebo kluzké prkénko	1			3
	• Krájení mimo prkénko	3			9
	• Neopatrností kolegů (strčení, naražení)	1			3

Zdroj Vlastní zpracování

Příloha C: Popálení, opaření

Popálení o horké povrchy/předměty	• Při kontaktu s částí plynového grilu	3	Popáleniny 2. stupně	3	9
	• Při kontaktu s částí planžety	1			3
	• Při kontaktu s částí vařičů	1			3
	• Při kontaktu s horkým podavačem do fritézy	1			3
	• Při kontaktu s horkými částmi pánví a ostatních nádob	3			9
	• Při kontaktu se spodní úrovní talířů v ohřívací skříně, nebo částí se spirálami	2			6
	• Při kontaktu s keramickými lampami na expedici pokrmů	1			3
Opaření tekutinou, aerosolem	• Při vkládání surovin do fritéz	1	Popáleniny 2. stupně	3	3
	• Po otevření dveří konvektomatu	1			3

Zdroj: Vlastní zpracování

Příloha D: Požár

Možné nebezpečí	Možné sénaře vzniku nebezpečí	p	následky	n	Rs
Požár	• Vzplanutí od mastného odsavače par	1	Popáleniny 3. Stupně, Požár budovy	5	5
	• Vzplanutí oleje ve fritéze	1			5
	• Vzplanutí unikajícího planu	1			5
	• Od vadné elektroinstalace	1			5
Průměrná míra vzniku rizika					5

Zdroj Vlastní zpracování

Příloha E: Pracovní zátěž

nebezpečí	Možné scénaře vzniku nebezpečí	P	následky	N	Rs
Tepelný stres	• Teplota překračující hodnotu 35°C	4	Úpal, dehydratace	2	8
	• Průvan na pracovišti	4			8
Pracovní zatížení	• Dlouhodobé stání	3	Křečové žíly, Psychické potíže Nerovnováha mezi pracovním a osobním životem, Poruchy spánku atd.	2	6
	• Práce v časovém stresu	4			8
	• Práce v noci	2			4
	• Práce i mimo určené směny	2			4
Průměrná míra realizace rizika					6,3

Zdroj: Vlastní zpracování