

Pieczętka zakładu pracy

Dokumentacja

oceny ryzyka zawodowego metodą Risk Score

Hala; świeża ryba

Maszyna: Linia produkcyjna

Stanowisko: **Pracownik przetwórstwa rybnego**

Ocenę ryzyka przeprowadzono w dniach od 2013-07-14 do 2013-07-20

Opracował

Andrzej Skarżyński

Zatwierdził

.....

Podpis pracodawcy

Szczegółowa karta szacowania ryzyka

Nazwa stanowiska: Pracownik przetwórstwa rybnego

Opis : pracownik filetuje rybę, wykonuje prace transportowe przy użyciu ręcznego wózka transportowego

Opis lokalizacji: hala produkcyjna - filetowanie ryb

Czynności przed rozpoczęciem pracy:

- otrzymanie dyspozycji pracy,
- wysłuchanie instruktażu stanowiskowego,
- przygotowanie potrzebnych narzędzi do pracy - noże,

Czynności w trakcie pracy:

- transport surowej ryby przy użyciu ręcznego wózka transportowego,
- ułożenie ryby na stole,
- filetowanie ryby,
- układanie filetów do pojemników,
- wkładanie odpadów po filetowaniu do pojemników,
- transport filetów przy użyciu ręcznego wózka transportowego,

Czynności po zakończeniu pracy:

- sprzątnięcie stanowiska pracy,
- zdanie filetów do magazynu.

Praca na w/w stanowisku wiąże się z występowaniem następujących zagrożeń, dla których przewidziane zostały środki ochrony przedstawione pod tabelą:

Lp.	Nazwa zagrożenia	Kateg. ryzyka	Akceptowalne
1.	Bakterie, wirusy, itp.	pomijalne	tak
2.	Ergonomia wymuszona pozycja ciała	pomijalne	tak
3.	Ostre narzędzia, materiały	małe ryzyko	tak
4.	Porażenie prądem elektrycznym	pomijalne	tak
5.	Potknięcie się na płaszczyźnie	pomijalne	tak
6.	Przeciążenie, nadmierny wysiłek fizyczny	małe ryzyko	tak
7.	Skaleczenie	pomijalne	tak
8.	Uderzenie narzędziem	pomijalne	tak
9.	Uderzenie przez materiały transportowane ręcznie	pomijalne	tak
10.	Uderzenie przez spadające przedmioty	pomijalne	tak

1. Bakterie, wirusy, itp.

Charakterystyka :

Bakterie to drobnoustroje jednokomórkowe, rozmnażające się poprzez podział. Miejscami wniknięcia bakterii do organizmu człowieka są najczęściej drogi oddechowe, układ pokarmowy, błony śluzowe, leptospiroza odzwierzęca choroba zakaźna obejmująca zachorowania głównie pracowników zakładów mięsnych, rolno - spożywczych,

Maksymalne potencjalne skutki dla pracownika:	Absencja
Maksymalne potencjalne straty materialne:	4 - 40 tys. PLN
Ekspozycja:	70,00 %
Prawdopodobieństwo:	możliwe do pomyślenia - 0,01 % (1 na 10 000)
Wartość ryzyka:	9,00
Kategoria ryzyka:	pomijalne
Akceptowalność:	akceptowalne
Sposób liczenia ryzyka typowy dla:	Zagrożeń mogących spowodować chorobę zawodową
Stosowane środki ochrony:	badania lekarskie odzież ochronna procedury pracy rękawice gumowe szczepienia ochronne szkolenia

Praca lub zadanie	Miejsce lub obszar	Udział	Skutki	Ekspozycja	Prawdop.	Ryzyko
praca narzędziami ręcznymi	Pracownik przetwórstwa rybnego	0,7000	3,00	6,0	0,5000	9,00