

PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
WE WŁOCŁAWKU  
87-800 Włocławek, ul. Kilińskiego 16

Pieczęć stacji sanitarno-epidemiologicznej

NCP-505-56-1-1/24

## PROTOKÓŁ KONTROLI Nr 181/NCP/24

Włocławek, 28.08.2024 r.  
(miejsowość i data)

przeprowadzonej przez

Ewelinę Kowalską – asystenta Sekcji Nadzoru nad Chemikaliami i Środowiskiem Pracy  
upoważnienie nr 18/23

*(imię i nazwisko, komórka organizacyjna, nr upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych)*

Pracownika upoważnionego przez  
Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Włocławku  
*(nazwa organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej)*

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t. j. Dz. U. z 2024 r., poz. 416) w związku z art. 67 § 1 i 2 oraz art. 68 § 1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t. j. Dz. U. z 2024 r. poz. 572)

### I. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO PODMIOTU

#### 1. Podmiot kontrolowany

Miejska Jadłodajnia „U Świętego Antoniego”  
ul. Świętego Antoniego 11  
87-800 Włocławek  
tel. 544110380  
email: biuro@jadlodajniawloclawek.pl  
*(pełna nazwa/adres/telefon/faks/poczta elektroniczna)*

#### 2. Informacja dotycząca kontrolowanego obiektu

Miejska Jadłodajnia „U Świętego Antoniego”  
ul. Świętego Antoniego 11  
87-800 Włocławek  
tel. 544110380  
email: biuro@jadlodajniawloclawek.pl  
Pozostała usługowa działalność gastronomiczna  
*(pełna nazwa/adres/telefon/faks/poczta elektroniczna/rodzaj prowadzonej działalności)*

#### 3. Osoba lub jednostka organizacyjna odpowiedzialna za przestrzeganie wymagań

Gmina Miasto Włocławek  
*(imię i nazwisko/pełna nazwa (inwestor/organ założycielski/w przypadku spółki cywilnej wymienić wszystkich wspólników))*

Zielony Rynek 11/13, 87-800 Włocławek  
*(adres zamieszkania/siedziby (w przypadku spółki cywilnej adresy zamieszkania wszystkich wspólników/telefon/faks/poczta elektroniczna))*

4. NIP 8883092630 REGON 340833633 PKD 5629Z

5. Osoba kierująca podmiotem kontrolowanym:  
Piotr Kaczorowski – Dyrektor Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego”  
*(imię i nazwisko/stanowisko)*

6. Osoba upoważniona pisemnie do reprezentowania kontrolowanego podmiotu\*

nie dotyczy  
*(imię i nazwisko/stanowisko/dane upoważniającego/data wydania upoważnienia/nr)*

7. Inne osoby, w obecności których przeprowadzono kontrolę\*

nie dotyczy  
*(imię i nazwisko/stanowisko/inne)*

### II. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLI

1. Data i godzina rozpoczęcia kontroli: 26.08.2024 r., godz. 11:00  
27.08.2024 r., godz. 10:00  
28.08.2024 r., godz. 9:00
2. Data otrzymania przez kontrolowanego zawiadomienia o kontroli\* nie dotyczy
3. Przyczyna odstąpienia od zawiadomienia: nie podlega przepisom ustawy z dnia z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 236)
4. Data i godzina zakończenia kontroli:
  - 26.08.2024 r., godz. 13:00
  - 27.08.2024 r., godz. 11:00
  - 28.08.2024 r., godz. 9:30

Łączny czas kontroli: 3 godz. 30 min.

  - 26.08.2024 r., godz. 11:00 - 13:00
  - 27.08.2024 r., godz. 10:00 - 11:00
  - 28.08.2024 r., godz. 9:00 - 9:30
5. Czas kontroli obszaru, w którym stwierdzono nieprawidłowości\* nie dotyczy
6. Zakres przedmiotowy kontroli:
 

ocena ogólnych warunków bezpieczeństwa i higieny pracy, ocena realizacji wymogów prawa w warunkach narażenia na czynniki szkodliwe w środowisku pracy, przestrzeganie przepisów prawa dotyczących stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin
7. Wyposażenie użyte podczas kontroli\*
 

legitymacja służbowa 247/23; upoważnienie nr 18/23; dokumenty kontrolne  
(nazwa wyposażenia/nr identyfikacyjny)
8. Podczas kontroli wykonano pomiary, badania lub pobrano próbki do badań laboratoryjnych\*\*
 

- nr i nazwa protokołu/ów\*  
nie dotyczy
9. Podczas kontroli wykonano zapis dźwięku lub obrazu\*
 

nie dotyczy
10. Korzystano\* z wyników badań i pomiarów
  - Raport nr 247/W/2024 z lipca 2024 r., wykonanych przez Zakład Ochrony Środowiska i Higieny Pracy BIOSAN S.C., ul. Motylewska 40, 64-920 Piła
  - sprawozdanie z badań L.HP-601-602-67/S/12, wykonanych przez PSSE we Włocławku, ul. Kilińskiego 16, 87-800 Włocławek
  - sprawozdanie z pomiarów oświetlenia z dn. 24.07.2024 r., wykonanych przez Zakład Elektryczny J. Daroszewski, ul. Olszowa 10/12, Włocławek
11. Dokumenty oceniane w trakcie kontroli
  - Raport nr 247/W/2024 z lipca 2024 r., wykonanych przez Zakład Ochrony Środowiska i Higieny Pracy BIOSAN S.C., ul. Motylewska 40, 64-920 Piła
  - sprawozdanie z badań L.HP-601-602-67/S/12, wykonanych przez PSSE we Włocławku, ul. Kilińskiego 16, 87-800 Włocławek
  - sprawozdanie z pomiarów oświetlenia z dn. 24.07.2024 r., wykonanych przez Zakład Elektryczny J. Daroszewski, ul. Olszowa 10/12, Włocławek
  - zaświadczenia lekarskie pracowników
  - zaświadczenia pracowników z przeprowadzonych szkoleń wstępnych i okresowych z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy
  - ocena ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy
  - stanowiskowe instrukcje bhp
  - umowa na świadczenie usług w ramach profilaktycznej opieki zdrowotnej
  - instrukcja udzielania pierwszej pomocy
  - rejestr czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy
  - spis stosowanych substancji chemicznych
  - karty charakterystyki
12. Wykaz dokumentów załączonych do protokołu kontroli\* nie dotyczy

13. Podczas kontroli wypełniono formularze kontroli – nr:

- F/HP/01 - Charakterystyka ogólna kontrolowanego zakładu pracy
- F/HP/02 - Ocena realizacji ogólnych wymogów w kontrolowanych zakładach pracy
- F/HP/08 - Ocena realizacji wymogów w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy pracach związanych z narażeniem na hałas i drgania mechaniczne
- F/HP/03 - Ocena realizacji wymogów w zakresie występowania w środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki
- F/HP/09 - Ocena realizacji wymogów w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin

### III. WYNIKI KONTROLI

1. Informacje o kontrolowanym podmiocie np. stan formalno-prawny/nr wpisu do KRS/inne informacje istotne dla ustaleń kontroli

Miejska Jadalnia „U Świętego Antoniego” we Włocławku działa na podstawie uchwały Nr XLI/182/10 Rady Miasta Włocławek z dnia 28 czerwca 2010 r. w sprawie utworzenia jednostki budżetowej pn. Miejska Jadalnia „U Świętego Antoniego”. Zakład zatrudnia 35 pracowników na podstawie umowy o pracę. Przed przystąpieniem do czynności kontrolnych kontrolująca okazała legitymację służbową, powiadomiła o zakresie kontroli, dokonano wpisu do książki kontroli.

2. Informacje istotne dla ustaleń kontroli np. stwierdzenia dotyczące stanu technicznego podmiotu/obiektu, stanu sanitarno-higienicznego

Działalność statutowa Miejskiej Jadalni „U Świętego Antoniego” we Włocławku polega przede wszystkim na przygotowywaniu i wydawaniu gorących posiłków osobom uprawnionym, wskazanym przez Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie, na podstawie miesięcznych - imiennych list i kart obiadowych.

Działalność Miejskiej Jadalni polega także na świadczeniu usług gastronomicznych osobom trzecim tzw. sprzedaż zewnętrzna obejmuje sprzedaż barową, kiedy każdy zainteresowany może nabyć wybrany przez siebie, dostępny w danym dniu posiłek, a także organizację imprez okolicznościowych, jak i świadczenie usług cateringowych.

Kontrolą objęto pomieszczenia pracy (dwie sale bankietowe, punkt obsługi sprzedaży, kantor do wydawania karty obiadowej, dwa punkty obsługi klienta MOPR, sala obsługi klienta MOPR, biuro magazynowe, biuro kierownika produkcji, kuchnia właściwa, zmywalnie naczyń, pomieszczenie do przygotowywania mięsa, pomieszczenie do przygotowywania potraw (cateringowych), magazyn mięsa, chłodnia mięsa (komora chłodnicza), obieralnia warzyw, magazyn sprzętu, magazyn środków czystości, magazyn warzyw, punkt naświetlania jaj, magazyn spożywczy) oraz pomieszczenia higienicznosanitarne.

Dwie sale bankietowe wentylowane są mechanicznie, ogrzewane centralnie, oświetlone elektrycznie i naturalnie, podłogę pokryto płytkami, ściany i sufit pomalowano farbą emulsyjną. Na sali bankietowej znajduje się punkt obsługi sprzedaży.

Kantor do wydawania kart obiadowych wentylowany jest grawitacyjnie, ogrzewany centralnie, oświetlony elektrycznie i naturalnie, podłogę pokryto płytkami gresowymi, ściany pomalowano farbą emulsyjną.

Cztery pomieszczenia biurowe wentylowane są grawitacyjnie, ogrzewane centralnie, oświetlone elektrycznie i naturalnie, podłogę pokryto płytkami, ściany pomalowano farbą emulsyjną.

Punkty obsługi klienta MOPR wentylowane są mechanicznie, oświetlone elektrycznie i naturalnie, ogrzewane centralnie, podłogę pokryto płytkami gresowymi, ściany do wysokości 2 metrów pokryto płytkami, w pozostałej części pomalowano farbą emulsyjną. Punkty obsługi klienta MOPR wyposażone są w bębny elektryczne, kuchenki gazowe.

Sala obsługi klienta MOPR wentylowana jest mechanicznie, oświetlona naturalnie i elektrycznie, ogrzewana centralnie, podłogę pokryto płytkami gresowymi, ściany do wysokości 1,5 metra pomalowano farbą olejną, w pozostałej części pomalowano farbą emulsyjną.

Biuro magazynowe, biuro kierownika produkcji wentylowane są grawitacyjnie, ogrzewane centralnie, oświetlone elektrycznie i naturalnie, podłogę pokryto płytkami, ściany pomalowano farbą emulsyjną.

Kuchnia właściwa wentylowana jest mechanicznie, ogrzewana centralnie, oświetlona elektrycznie i naturalnie, podłogę pokryto płytkami, ściany do 2 metrów pokryto płytkami, w pozostałej części pomalowano farbą emulsyjną. Kuchnia została wyposażona w piec konwekcyjno-parowy, kuchnię gazową, mieszalnik farszu i surówek, patelnie elektryczne, taboret gazowy, umywalkę, zlewozmywak jedno i dwukomorowy, kocioł warzelny 300 i 150 litrów, kocioł warzelny, drobny sprzęt kuchenny.

Zmywalnia naczyń wentylowana jest mechanicznie, ogrzewana centralnie, oświetlona elektrycznie i naturalnie, podłogę pokryto płytkami, ściany do 2 metrów pokryto płytkami, w pozostałej części pomalowano farbą emulsyjną. Zmywalnia naczyń wyposażona została w separatory tłuszczu, zmiękczacze wody, zlew technologiczny dwu i jednokomorowy, blaty robocze.

Pomieszczenie do przygotowania mięsa wentylowane jest mechanicznie, ogrzewane centralnie, oświetlone elektrycznie i naturalnie, podłogę pokryto płytkami, ściany do 2 metrów pokryto płytkami, w pozostałej części pomalowano farbą emulsyjną. Pomieszczenie zostało wyposażone w piekarnik masarski, szafy chłodnicze i mroźnicze, stoły robocze, zlew technologiczny, drobny sprzęt kuchenny.

Pomieszczenie do przygotowania potraw (cateringowych) wentylowane jest mechanicznie, oświetlone elektrycznie, podłogę pokryto płytkami, ściany do 2 metrów pokryto płytkami, w pozostałej części pomalowano

farbą emulsyjną. Pomieszczenie wyposażone zostało w szafy chłodnicze, blaty robocze, zlew technologiczny, szatkownice, drobny sprzęt kuchenny.

Magazyn mięsa wentylowany jest mechanicznie, oświetlony elektrycznie i naturalnie, podłogę pokryto płytkami, ściany do 2 metrów pokryto płytkami, w pozostałej części pomalowano farbą emulsyjną. Magazyn został wyposażony w szafy chłodnicze, mroźnicze, wagę elektroniczną.

Chłodnia mięsa (komora chłodnicza) ściany w pomieszczeniu wykonano z blachy ocynkowanej, podłogę pokryto płytkami, oświetlenie elektryczne. Komora chłodnicza została wyposażona w agregaty chłodnicze, regały, palety z tworzywa sztucznego.

Chłodnia warzyw ściany w pomieszczeniu wykonano z blachy ocynkowanej, podłogę pokryto płytkami, oświetlenie elektryczne.

W piwnicy znajduje się pomieszczenie obieralni warzyw, wentylowane grawitacyjnie, oświetlone elektrycznie, podłogę pokryto płytkami, ściany do 2 metrów pokryto płytkami, w pozostałej części pomalowano farbą emulsyjną, ogrzewane centralnie. Obieralnia warzyw została wyposażona w szatkownice warzyw, basen technologiczny, zlew technologiczny.

Magazyn środków czystości, magazyn sprzętu wentylowany jest grawitacyjnie, oświetlony elektrycznie, ogrzewany centralnie, podłogę pokryto płytkami, ściany pomalowano farbą emulsyjną.

Magazyn warzyw wentylowany jest grawitacyjnie, oświetlony elektrycznie, podłogę pokryto płytkami, ściany do 2 metrów pokryto płytkami, w pozostałej części pomalowano farbą emulsyjną.

Punkt naświetlania jaj wentylowany jest grawitacyjnie, oświetlony elektrycznie, ściany pomalowano farbą olejną i emulsyjną, podłogę pokryto płytkami. Punkt został wyposażony w szafy chłodnicze, wagę, regały.

Stwierdzono, iż pomieszczenia pracy są odpowiednie do rodzaju wykonywanych pracy i liczby zatrudnionych pracowników oraz utrzymane są w stanie zapewniającym bezpieczne i higieniczne warunki pracy.

Pracodawca dokonał oceny warunków pracy na stanowiskach pracy wyposażonych w monitor ekranowy. Pomieszczenia biurowe, w których stanowiska pracy wyposażone są w monitory ekranowe spełnia wymagania rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 1 grudnia 1998 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowiskach wyposażonych w monitory ekranowe (Dz. U. z 1998 r. Nr 148, poz. 973 z późn.zm.) oraz załącznika do ww. rozporządzenia, dotyczącego minimalnych wymagań bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii, jakie powinny spełniać stanowiska pracy wyposażone w monitory ekranowe.

Pracodawca zapewnia na stanowiskach pracy oświetlenie elektryczne o parametrach zgodnych z Polskimi Normami, co potwierdzają pomiary oświetlenia z dn. 24.07.2024 r., wykonane przez Zakład Elektryczny J. Daroszewski, ul. Olszowa 10/12, Włocławek.

Pracodawca zapewnia pracownikom pomieszczenia higienicznosanitarne, tj. sanitariaty, szatnie oraz pomieszczenie do spożywania posiłków – jadalnię. W szatni znajdują się szafki, krzesła. W jadalni znajdują się zlewozmywak dwukomorowy, umywalka, krzesła, stoliki, czajnik, kuchenka gazowa. W sanitariatach znajdują się kabiny wc, umywalki do mycia rąk oraz natryski. W sanitariatach oraz jadalni na podłodze znajdują się płytki. W jadalni i szatni ściany pomalowano farbą emulsyjną. Pomieszczenia higienicznosanitarne ogrzewane są centralnie, wentylowane grawitacyjnie oraz oświetlone elektrycznie.

Stwierdzono, że pomieszczenia higienicznosanitarne są odpowiednie do zatrudnionej liczby pracowników oraz utrzymane są w stanie zapewniającym bezpieczne i higieniczne korzystanie z nich przez pracowników.

Podczas kontroli sprawdzono ocenę ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy: pomoc kuchenna, magazynier, intendent, kierownik komórki głównej, księgowy, pracownik biurowy, kierowca, robotnik gospodarczy, bufetowy.

Ocena ryzyka zawodowego uwzględnia wyniki przeprowadzonej oceny dla każdego z czynników środowiska pracy oraz niezbędne środki profilaktyczne zmniejszające ryzyko. W ocenie ryzyka zawodowego ujęto m.in. narażenie pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy zakwalifikowanych do grupy 2 zagrożenia (*Staphylococcus aureus*, *Aspergillus fumigatus*, *Clostridium botulinum*, *Toxoplasma gondii*, *Trichinella spiralis*, *Listeria monocytogenes*) zgodnie z wykazem do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005 r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki (Dz. U. Nr 81, poz. 716 z późn. zm.).

Pracownicy zostali zapoznani z treścią oceny ryzyka zawodowego, co zostało potwierdzone ich własnoręcznym podpisem na druku oświadczenia.

W kontrolowanym zakładzie zostały opracowane stanowiskowe instrukcje bhp dotyczące wykonywania prac związanych z zagrożeniami wypadkowymi lub zagrożeniami zdrowia pracowników, obsługi urządzeń technicznych. Instrukcje te zawierają niezbędne informacje, do których pracownicy mają dostęp. Pracodawca zapewnił pracownikom możliwości korzystania ze stanowiskowych instrukcji bezpieczeństwa i higieny pracy.

W trakcie kontroli dokonano sprawdzenia orzeczeń lekarskich. Wszyscy pracownicy posiadają aktualne orzeczenia lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy na określonym stanowisku. Pracodawca podpisał umowę na świadczenie usług w ramach profilaktycznej opieki zdrowotnej z Wojewódzkim Ośrodkiem Pracy we Włocławku, ul. Wyszyńskiego 1 (umowa z dn. 07.03.2011 r.).

Pracownicy posiadają aktualne zaświadczenia dotyczące szkoleń wstępnych i okresowych z zakresu bhp. Przeprowadzone przez firmę Centro Plus, ul. Jesionowa 1, Włocławek.

Pracownicy na terenie placówki mają dostęp do apteczki i instrukcji udzielania pierwszej pomocy w razie wypadku. Jest ona odpowiednio oznakowana i wyposażona, a także zawiera informacje o wyznaczonych i przeszkolonych pracownikach do udzielania pierwszej pomocy.

W trakcie kontroli dokonano analizy sprawozdania z badań L.HP-601-602-67/S/12 dot. mikroklimatu. Szerokość przedziału niepewności pozwala potwierdzić spełnienie warunków komfortu dla pomieszczeń kategorii B.

Podczas kontroli dokonano również analizy Raportu nr 247/W/2024 z lipca 2024 r., dotyczącego narażenia na hałas. Badaniem środowiska pracy objęto stanowisko: pomoc kuchenna. Nie stwierdzono przekroczeń NDN hałasu. Poziom ekspozycji na hałas odniesiony do 8 godzinowego dobowego wymiaru czasu pracy  $L_{EX,8h}$  wyniósł  $78,6+2,1$  [dB], co stanowi 0,23 krotności NDN.

Pracownicy wyposażeni są w środki ochrony indywidualnej takie jak: odzież i obuwie robocze, fartuchy, czepki, rękawice, oraz w środki higieny osobistej mydło, papier toaletowy, ręczniki papierowe.

W zakładzie stosowane są substancje chemiczne i ich mieszaniny: Forgast (płyn do mycia naczyń), Hyrosept płyn do dezynfekcji powierzchni maszyn i urządzeń (nr pozwolenia na obrót 7094/17 z dnia 03.08.2017 r.), mydło w płynie firmy PPHU Polchem.

Stwierdzono, że pracodawca zapewnił spis i karty charakterystyki stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin oraz zapewnił dostęp pracowników do informacji zawartych w kartach charakterystyki stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin. Wyżej wymienione substancje chemiczne i ich mieszaniny wykorzystywane są na bieżąco. Nie są magazynowane.

Przeprowadzono działania edukacyjno-informacyjne na temat nowoczesnych ochron przed hałasem, zbiorowych oraz indywidualnych. Zgodnie ze stanowiskiem Rady Ochrony Pracy w sprawie „Innowacyjnych badań i rozwiązań technicznych wspomagających kształtowanie akustycznego środowiska pracy”, ograniczanie występowania hałasu szkodliwego w środowisku pracy może być osiągnięte przez innowacyjne rozwiązania techniczne i organizacyjne. Pierwszym etapem tych działań jest identyfikacja źródeł hałasu oraz ocena związanego z nim zagrożenia za pomocą kamer akustycznych lub nowoczesnych metod wizualizacji źródeł hałasu oraz jego propagacji w przestrzeni otaczającej stanowiska pracy. Rada Ochrony Pracy wskazała, że opracowano nowe metody oceny narażenia na hałas pracowników korzystających z zestawów słuchawkowych z użyciem miniaturowego mikrofonu umieszczonego w przewodzie słuchowym pracownika. Umożliwiło to porównanie wyników pomiaru hałasu na stanowisku pracy z wartościami kryterialnymi narażenia ustanowionymi prawnie. Ważne jest także ze względu na bezpieczeństwo – przede wszystkim w transporcie wewnętrznym – aby ochronnik słuchu spełniał wymagania ochronne, a jednocześnie umożliwiał kontakt słowny z współpracownikami oraz słyszalność sygnałów bezpieczeństwa. Jak wskazano w stanowisku Rady Ochrony Pracy, szczególnie niebezpieczny dla narządu słuchu jest hałas impulsowy, który w zależności od szybkości wzrostu, jego natężenia może powodować przejściową lub stałą utratę słuchu. Wymaga to skutecznej ochrony indywidualnej. W tym celu, w Centralnym Instytucie Ochrony Pracy – Państwowym Instytucie Badawczym powstała dostępna powszechnie aplikacja wspomagająca dobór ochronników słuchu do widma hałasu na określonych stanowiskach pracy.

([https://m.ciop.pl/CIOPPortalWAR/file/89420/202002218450&2\\_G\\_15\\_Materialy\\_informacyjne.pdf](https://m.ciop.pl/CIOPPortalWAR/file/89420/202002218450&2_G_15_Materialy_informacyjne.pdf)).

Powstały także wytyczne prawidłowego umieszczania wkładek przeciwhałasowych w przewodzie słuchowym oraz urządzenie do szybkiej oceny prawidłowości ich

umieszczenia. (<https://m.ciop.pl/CIOPPortalWAR/file/94576/WYTYCZNE-Prawidlowe-umieszczenie-wkladek-przeciwhalasowych.pdf>).

W ochronach zbiorowych przed hałasem proponowane są metamateriały o różnej gęstości wypełnienia, które posiadają zdolność absorpcji hałasu. Nowością w obszarze zbiorowych ochron przed hałasem są także struktury kryształów fononicznych, które obniżają poziom hałasu i pozwalają stworzyć obudowy/osłony, w których jest zapewniony przepływ powietrza i wentylacja osłoniętego urządzenia.

Ponadto udzielono informacji na temat wpływu hałasu impulsowego na narząd słuchu. Hałas występujący w środowisku pracy charakteryzuje się różną zmiennością poziomu ciśnienia akustycznego w czasie. Hałas, którego poziom dźwięku A (wartość skuteczna mierzona ze stałą czasową S) w określonym miejscu zmienia się w czasie nie więcej niż o 5 dB, określany jest jako hałas ustalony. Z kolei hałas zmienny w czasie (lub/ i przerywany), którego wahania poziomu dźwięku A przekraczają 5 dB jest nazywany hałasem nieustalonym. Odmianą hałasu nieustalonego jest hałas impulsowy, złożony z pojedynczych lub ciągów zdarzeń dźwiękowych o czasie trwania krótszym niż 1 s. Hałas impulsowy, ze względu na swój szybkozmienny charakter, tj. przy znacznych zmianach poziomu ciśnienia akustycznego zachodzących w krótkim czasie, jest szczególnie niebezpieczny dla słuchu, ponieważ charakteryzuje się tak szybkim narastaniem ciśnienia akustycznego, że mechanizmy ochronne narządu słuchu (odruch strzemiączkowy), charakteryzujące się pewną bezwładnością, są w tym przypadku mało efektywne. Pojedyncza ekspozycja na hałas impulsowy może prowadzić do czasowego przesunięcia progu słyszenia, natomiast powtarzająca się ekspozycja na hałas impulsowy może skutkować trwałymi ubytkami słuchu.

Poinformowano również, że zgodnie z art. 226 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1465 z późn.zm) pracodawca: ocenia i dokumentuje ryzyko zawodowe związane z wykonywaną pracą oraz stosuje niezbędne środki profilaktyczne zmniejszające ryzyko;

informuje pracowników o ryzyku zawodowym, które wiąże się z wykonywaną pracą, oraz o zasadach ochrony przed zagrożeniami.

Zgodnie z § 39a rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. z 2003 r. nr 169, poz. 1650 z późn. zm.)

pracodawca ocenia ryzyko zawodowe występujące przy wykonywanych pracach, w szczególności przy doborze wyposażenia stanowisk i miejsc pracy, stosowanych substancji i mieszanin chemicznych, materiałów zawierających czynniki biologiczne, rakotwórcze lub mutagenne oraz przy zmianie organizacji pracy. Podczas

oceny ryzyka zawodowego uwzględnia się wszystkie czynniki środowiska pracy występujące przy wykonywanych pracach oraz sposoby wykonywania prac.

Dokument potwierdzający dokonanie oceny ryzyka zawodowego powinien uwzględniać w szczególności:

- 1) opis ocenianego stanowiska pracy, w tym wyszczególnienie:
  - a) stosowanych maszyn, narzędzi i materiałów,
  - b) wykonywanych zadań,
  - c) występujących na stanowisku niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych czynników środowiska pracy,
  - d) stosowanych środków ochrony zbiorowej i indywidualnej,
  - e) osób pracujących na tym stanowisku;
- 2) wyniki przeprowadzonej oceny ryzyka zawodowego dla każdego z czynników środowiska pracy oraz niezbędne środki profilaktyczne zmniejszające ryzyko;
- 3) datę przeprowadzonej oceny oraz osoby dokonujące oceny.

Stosowane w następstwie oceny ryzyka zawodowego środki profilaktyczne, metody oraz organizacja pracy powinny:

- 1) zapewniać zwiększenie poziomu bezpieczeństwa i ochrony zdrowia pracowników;
- 2) być zintegrowane z działalnością prowadzoną przez pracodawcę na wszystkich poziomach struktury organizacyjnej zakładu pracy.

W ramach działań informacyjno-edukacyjnych poinformowano że, zgodnie z § 44 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy pracodawca jest obowiązany zapewnić pracownikom sprawnie funkcjonujący system pierwszej pomocy w razie wypadku oraz środki do udzielania pierwszej pomocy.

W szczególności pracodawca powinien zapewnić punkty pierwszej pomocy w wydziałach (oddziałach), w których są wykonywane prace powodujące duże ryzyko wypadku lub związane z wydzielaniem się par, gazów albo pyłów substancji sklasyfikowanych jako stwarzające zagrożenie ze względu na ostre działanie toksyczne; apteczki w poszczególnych wydziałach (oddziałach) zakładu pracy. Ilość, usytuowanie i wyposażenie punktów pierwszej pomocy i apteczek powinny być ustalone w porozumieniu z lekarzem sprawującym profilaktyczną opiekę zdrowotną nad pracownikami, z uwzględnieniem rodzajów i nasilenia występujących zagrożeń. Obsługa punktów i apteczek na każdej zmianie powinna być powierzana wyznaczonym pracownikom, przeszkolonym w udzielaniu pierwszej pomocy.

W punktach pierwszej pomocy i przy apteczkach, w widocznych miejscach, powinny być wywieszone instrukcje o udzielaniu pierwszej pomocy w razie wypadku oraz wykazy pracowników. Punkty pierwszej pomocy i miejsca usytuowania apteczek powinny być odpowiednio oznakowane, zgodnie z Polską Normą, i łatwo dostępne.

Formularze kontroli dostępne są do wglądu kontrolowanego na każdym etapie postępowania w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Włocławku przy ul. Kilińskiego 16.

Protokół kontroli sporządzono w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Włocławku za zgodą kontrolowanego.

3. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli z podaniem przepisów prawnych, które naruszono\* nie dot.
4. Doraźne zalecenia, uwagi i wnioski\*  
nie dotyczy

#### IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA OSÓB UCZESTNICZĄCYCH W KONTROLI

1. Omówiono wyniki kontroli, dokonano/~~dokonano~~ wpisu do książki kontroli/~~dziennika budowy~~\*\*
2. ~~Wniesione~~/~~nie wniesiono~~\*\* uwag i zastrzeżeń do opisanego w protokole stanu faktycznego
3. Poprawki i uzupełnienia do protokołu —~~naniesione~~/~~nie naniesiono~~\*\*  
(podać: numer strony protokołu, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)
4. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w protokole w części III pkt 3 lit. ....nie nałożono/~~nałożono~~\*\*  
grzywnę w drodze mandatu karnego na  
nie dotyczy

(imię i nazwisko/stanowisko)

w wysokości.....słownie.....

(nr mandatu karnego).....

(podstawa prawna).....

5. Upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego nr.....z dnia.....  
wydane przez  
nie dotyczy  
(nazwa organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej)

6. Osoba ukarana została pouczone o prawie odmowy przyjęcia mandatu.  
Z tego prawa skorzystała/nie skorzystała\*\*
7. Dane osoby odmawiającej przyjęcia mandatu  
nie dotyczy  
(imię i nazwisko/adres)
8. Protokół został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach
9. Z treścią protokołu kontroli zapoznano się/nie zapoznano się \*\*
10. W przypadku odmowy podpisania protokołu należy wpisać powód odmowy podpisania protokołu

*Piotr Kaczorowski*

(czytelny podpis osób obecnych podczas kontroli)

Pomieszczenie Stacja  
Sanitarna i Epidemiologiczna w Włodawku  
Seneca 14B  
52-100 Włodawa  
Asystent  
Bewelina Kowalska  
(czytelny podpis kontrolującego (-ych))

## V. POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli sanitarnej otrzymałem(-am) w dniu

28.08.2024r.

(czytelny podpis osoby odbierającej protokół i pieczęć podmiotu)

DYREKTOR  
Miejskiej Jadłodajni "U Świętego Antoniego"  
*Piotr Kaczorowski*  
Piotr Kaczorowski

W trakcie kontroli wykorzystano/nie wykorzystano formularze kontroli\*\*

- F/HP/01 - Charakterystyka ogólna kontrolowanego zakładu pracy
- F/HP/02 - Ocena realizacji ogólnych wymogów w kontrolowanych zakładach pracy
- F/HP/08 - Ocena realizacji wymogów w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy pracach związanych z narażeniem na hałas i drgania mechaniczne
- F/HP/03 - Ocena realizacji wymogów w zakresie występowania w środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki
- F/HP/09 - Ocena realizacji wymogów w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin  
(nazwa/nr)

**POUCZENIE:** W terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu kontroli mogą zostać zgłoszone zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą warunków skontrolowanego podmiotu w czasie i miejscu trwania kontroli.

Strona na każdym etapie postępowania ma prawo wglądu w dokumentację w siedzibie właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej.

\* w przypadku odpowiedzi negatywnej należy wpisać „nie dotyczy”

\*\* niewłaściwe skreślić

