

**Porządek
i czystość
w miejscu pracy**
oraz higiena
osobista
pracownika



Porządek i czystość w miejscu pracy oraz higiena osobista pracownika zgodnie z przepisami Kodeksu pracy

(art. 214) Pracodawca jest obowiązany zapewniać pomieszczenia pracy odpowiednie do rodzaju wykonywanych prac i liczby zatrudnionych pracowników.

Pracodawca jest obowiązany utrzymywać obiekty budowlane i znajdujące się w nich pomieszczenia pracy, a także tereny i urządzenia z nimi związane w stanie zapewniającym bezpieczne i higieniczne warunki pracy.

(art. 211) Przestrzeganie przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy jest **podstawowym obowiązkiem pracownika**. Pracownik zobowiązany jest między innymi dbać o należyty stan maszyn, urządzeń, narzędzi i sprzętu oraz o porządek i ład w miejscu pracy.

(art. 108) Za nieprzestrzeganie przez pracownika ustalonej organizacji i porządku w procesie pracy, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów przeciwpożarowych, a także przyjętego sposobu potwierdzania przybycia i obecności w pracy oraz usprawiedliwiania nieobecności w pracy pracodawca może stosować:

- 1) karę upomnienia;
- 2) karę nagany

Za nieprzestrzeganie przez pracownika przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy lub przepisów przeciwpożarowych, opuszczenie pracy bez usprawiedliwienia, stawienie się do pracy w stanie nietrzeźwości lub spożywanie alkoholu w czasie pracy – **pracodawca może również stosować karę pieniężną.**





Obiekty budowlane i teren zakładu pracy

Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm. oraz z 2011 r. Nr 173, poz. 1034

(§ 11) Zakład pracy powinien być wyposażony w urządzenia **zapobiegające zanieczyszczeniu** lub skażeniu, w stopniu szkodliwym dla zdrowia ludzkiego powietrza, gruntu oraz wód – substancjami chemicznymi, pyłami, środkami promieniotwórczymi albo szkodliwymi czynnikami biologicznymi, w związku z produkcją bądź inną działalnością zakładu pracy

(§ 12) Pracodawca jest obowiązany zapewnić **ochronę obiektów budowlanych i urządzeń technicznych** przed gromadzeniem się ładunków i wyładowaniami elektryczności statycznej stwarzającymi zagrożenia w środowisku pracy.

Zapewnienie wody pitnej i do celów higieniczno-sanitarnych

(§ 13) Pracodawca jest obowiązany zapewnić dostateczną ilość wody zdatnej do picia oraz do celów higieniczno-sanitarnych, gospodarczych i przeciwpożarowych.

Ilość wody do celów higienicznych przypadająca **dziennie na każdego pracownika** jednocześnie zatrudnionego nie może być mniejsza niż:

120 l – przy pracach w kontakcie z substancjami szkodliwymi, trującymi lub zakaźnymi albo powodującymi silne zabrudzenie pyłami, w tym 90 l w przypadku korzystania z natrysków,

90 l – przy pracach brudzących, wykonywanych w wysokiej temperaturze lub wymagających zapewnienia należytej higieny procesów technologicznych, w tym 60 l w przypadku korzystania z natrysków,

30 l – przy pracach niewymienionych powyżej.

Niezależnie od ilości wody do celów higienicznych należy zapewnić wodę niezbędną do utrzymania czystości pomieszczeń i terenu zakładu pracy w ilości co najmniej **1,5 l na dobę** na każdy metr kwadratowy powierzchni podłogi, wymagającej zmywania oraz co najmniej **2,5 l na dobę** na każdy metr kwadratowy powierzchni terenu poza budynkami, wymagającej polewania (tereny zielone, utwardzone ulice, place itp.).

(§14) Pracodawca jest obowiązany utrzymywać pomieszczenia pracy w czystości i porządku oraz zapewnić ich okresowe remonty i konserwacje w celu zachowania wymagań bezpieczeństwa i higieny pracy.

Procesy pracy

(§ 40) Pracodawca jest obowiązany zapewnić **systematyczne kontrole stanu bezpieczeństwa i higieny pracy** ze szczególnym uwzględnieniem organizacji procesów pracy, stanu technicznego maszyn i innych urządzeń technicznych oraz ustalić sposoby rejestracji nieprawidłowości i metody ich usuwania.

(§ 101) Jeżeli procesy pracy powodują występowanie czynników rakotwórczych, biologicznych o działaniu zakaźnym i innych stwarzających niebezpieczeństwo dla zdrowia i życia pracowników – pracodawca powinien podjąć przedsięwzięcia w kierunku zastąpienia tych procesów innymi, w których czynniki te nie występują.

Jeżeli przedsięwzięcia, o których mowa powyżej, nie są technicznie możliwe, pracodawca jest obowiązany między innymi do **zapewnienia stosowania przez pracowników wymagań higieny**, a w szczególności **niedopuszczania do spożywania posiłków**, picia i palenia tytoniu w miejscach pracy.

(§ 111) Pracodawca jest obowiązany zapewnić pracownikom **pomieszczenia i urządzenia higieniczno-sanitarne**, których rodzaj, ilość i wielkość powinny być dostosowane do liczby zatrudnionych pracowników, stosowanych technologii i rodzajów pracy oraz warunków, w jakich ta praca jest wykonywana.

Wymagania dla pomieszczeń higieniczno-sanitarnych

Za pomieszczenia higieniczno-sanitarne, w myśl **rozporządzenia w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy** oraz rozporządzenia w sprawie **warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie** uważa się:

szatnie,

umywalnie,

pomieszczenia z natryskami,

pomieszczenia do wypoczynku,

ustępy,

jadalnie z wyjątkiem stołówek,

pomieszczenia do ogrzewania się pracowników, pomieszczenia do prania, odkażania, suszenia i odpylania odzieży i obuwia roboczego oraz środków ochrony indywidualnej.

Pomieszczenia higieniczno-sanitarne

Pomieszczenia higieniczno-sanitarne powinny znajdować się w budynku, w którym **odbywa się praca**, albo w budynku połączonym z nim **obudowanym, ogrzewanym przejściem**. Powinny być one ogrzewane, oświetlone i wentylowane zgodnie z przepisami techniczno-budowlanymi.

Wysokość tych pomieszczeń nie powinna być w świetle mniejsza niż **2,5 m (2,2 m** – gdy są usytuowane w suterenie, piwnicy lub na poddaszu).

Podłoga oraz ściany pomieszczeń higienicznosanitarnych powinny być tak wykonane, aby możliwe było **łatwe utrzymanie w nich czystości**. Ściany pomieszczeń do wysokości co najmniej **2 m** powinny być pokryte materiałami **gładkimi, nienasiąkliwymi i odpornymi na działanie wilgoci**.

Szatnie

Szatnie powinny być urządzone w **oddzielnych lub wydzielonych pomieszczeniach**, suchych i w miarę możliwości oświetlonych **światłem dziennym**.

Szatnie powinny być dostosowane do rodzaju prac, stopnia narażenia pracownika na **zabrudzenie ciała i zanieczyszczenia jego odzieży** substancjami szkodliwymi, trującymi lub materiałami zakaźnymi.

Szatnie dzieli się na:

szatnie odzieży własnej pracowników – gdy odzież ta **nie powinna** stykać się z odzieżą roboczą i środkami ochrony indywidualnej,

szatnie odzieży roboczej i ochronnej – stosowane **równoległe do szatni poprzednich**,

szatnie podstawowe – do przechowywania odzieży **własnej oraz odzieży roboczej** i środków ochrony indywidualnej,

szatnie przepustowe – część przeznaczona na odzież **własną jest połączona z częścią przeznaczoną na odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej** za pomocą przepustowego zespołu sanitarnego z natryskami.

UWAGA: Szafy na odzież powinny spełniać wymagania Polskiej Normy.



Umywalnie i pomieszczenia z natryskami

W skład zespołu szatni powinny wchodzić **umywalnie dostępne dla pracowników i zapewniające bezkolizyjny ruch** pracowników już umytych i przebranych w odzież własną. Do umywalek powinna być doprowadzona woda **ciepła i zimna**. W przypadku zatrudniania pracowników przy pracach brudzących i w kontakcie z substancjami szkodliwymi lub zakaźnymi należy zapewnić umywalki z **bieżącą ciepłą wodą**.

Na każdym **10 pracowników** najliczniejszej zmiany powinna w umywalni przypadać co najmniej **jedna umywalka indywidualna**, a przy pracach brudzących i w kontakcie z substancjami szkodliwymi lub zakaźnymi – **jedna umywalka na 5 pracowników**. W przypadku zastosowania **umywalek szeregowych** do mycia zbiorowego (np. na placach budowy) powinno przypadać co najmniej **jedno stanowisko** do mycia (zawór czerpalny wody) na każdym **5 pracowników** jednocześnie zatrudnionych.

(§ 115) Pracodawca jest **obowiązany** zapewnić dostarczanie pracownikom **środków higieny osobistej**, których ilość i rodzaje powinny być dostosowane do **rodzaju i stopnia zanieczyszczenia** ciała przy określonych pracach.



Umywalnie i pomieszczenia z natryskami

Dla pracowników narażonych na zabrudzenie nóg należy instalować **brodziki do mycia nóg**, przyjmując jeden brodzik na każdych **10 użytkowników**. Nie dotyczy to pracowników zatrudnionych przy pracach na otwartej przestrzeni, poza terenem zakładu pracy.

Pomieszczenia natryskowe powinny być usytuowane w **zespołach szatni**, jeżeli wymagają tego warunki pracy lub ochrona zdrowia pracowników. Dla pracowników wykonujących prace powodujące zabrudzenie ciała powinna przypadać co najmniej jedna kabina natryskowa na **8 pracowników** najliczniejszej zmiany, natomiast gdy zanieczyszczenie ciała substancjami stwarza możliwość zatrucia lub zakażenia pracownika lub otoczenia – jedna kabina natryskowa na **5 pracowników**.

UWAGA: Temperatura wody ciepłej doprowadzonej do umywalek, natrysków i brodzików przy stosowaniu centralnej regulacji lub zbiorowego mieszania wody powinna wynosić od **35°C do 40°C** (od 308 K do 313 K), a w przypadku indywidualnego mieszania wody – od **50°C do 60°C** (323 K do 333 K).

Pomieszczenia do wypoczynku

W zakładzie pracy zatrudniającym na jedną zmianę **więcej niż 20 kobiet** w jednym budynku należy urządzić pomieszczenie z miejscami do wypoczynku w pozycji leżącej dla **kobiet w ciąży i karmiących matek**, przyjmując co najmniej jedno miejsce na każdych **300 kobiet**.

Powierzchnia tego pomieszczenia nie może być mniejsza niż **8 m²**.

Pracodawca jest obowiązany również **zapewnić łatwo dostępne pomieszczenia przeznaczone do wypoczynku pracowników**, jeżeli wymaga tego ich bezpieczeństwo i zdrowie, w szczególności gdy:

wykonywana praca wymaga stosowania indywidualnych środków ochrony **układu oddechowego**;

prace okresowe, w szczególności montażowe, konserwacyjne i remontowe, są wykonywane przez pracowników w pomieszczeniach **ciasnych lub niskich**, niespełniających niezbędnych wymagań;

praca wykonywana jest w pomieszczeniach, w których temperatura spowodowana procesami technologicznymi jest stale wyższa niż **30°C** (303 K).

Pomieszczenia do wypoczynku

Pomieszczenia przeznaczone do wypoczynku powinny być **wyposażone w stoły oraz krzesła z oparciami spełniające wymagania ergonomii**. Liczba miejsc siedzących powinna być nie mniejsza niż jedno miejsce na **pięciu pracowników** korzystających z pomieszczenia, zatrudnionych na najliczniejszej zmianie. Odległość od najdalszego stanowiska pracy do pomieszczenia przeznaczonego do wypoczynku nie powinna przekraczać **75 m**.

Pracownikom należy stworzyć możliwość umycia ciała, szczególnie **w ciepłej porze roku** – poprzez umieszczenie w pobliżu pomieszczeń pracy natrysków ręcznych na giętkich przewodach, z doprowadzeniem **zimnej i ciepłej wody**.

W pomieszczeniach przeznaczonych do wypoczynku należy zapewnić przynajmniej **dwukrotną wymianę powietrza w ciągu godziny**.

Pomieszczenia przeznaczone do wypoczynku dla pracowników wykonujących prace w pomieszczeniach, w których temperatura spowodowana procesami technologicznymi jest stale wyższa niż **30°C** (303 K), powinny być **klimatyzowane**.

Ustępy

Ustępy powinny być zlokalizowane w odległości **nie większej** niż **75 m od stanowiska pracy**. Odległość ta może być większa (do 125 m) dla pracowników pracujących stale na otwartej przestrzeni.

Jeżeli liczba osób pracujących na danej kondygnacji jest mniejsza niż 10, dopuszcza się umieszczenie ustępu **na sąsiedniej kondygnacji**.

Na każdym **30 mężczyzn** zatrudnionych na jednej zmianie powinny przypadać co najmniej **1 miska ustępowa i 1 pisuar**, natomiast w przypadku **kobiet** co najmniej **1 miska ustępowa na 20 kobiet**.

Ustępy powinny mieć wejścia z pomieszczeń, korytarzy lub dróg komunikacji ogólnej. W ustępach tych należy stosować:

wejściowe pomieszczenie izolujące wyposażone w umywalki z dopływem **ciepłej i zimnej wody**, w ilości **1 umywalka na 3 miski ustępowe** lub **pisuary**,

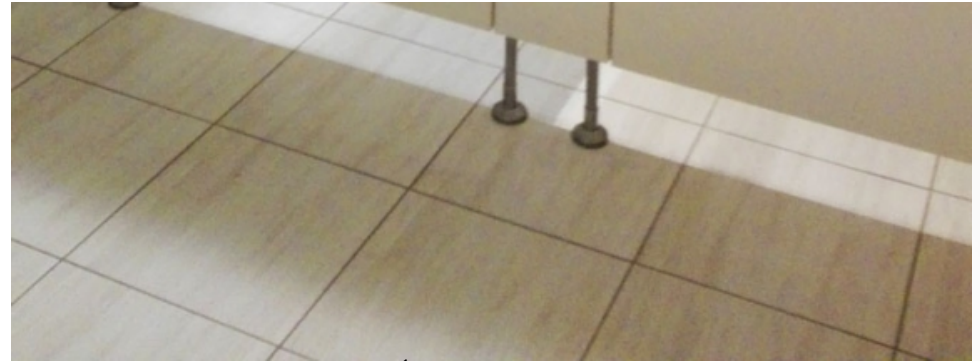
zamykane **samoczynnie** drzwi zewnętrzne i wewnętrzne,

instalację i urządzenia przeznaczone do **utrzymania wymagań** higieniczno-sanitarnych.

UWAGA: Dla pracowników zatrudnionych na otwartej przestrzeni poza terenem zakładu pracy przez okres **nie dłuższy niż 3 miesiące** oraz zatrudnionych w budynkach **niewyposażonych** w instalację wodociągową i kanalizacyjną mogą być urządzone ustępy wyposażone w **szczelne zbiorniki nieczystości**.



Jadalnie



Pracodawca zatrudniający powyżej **20 pracowników** na jednej zmianie (lub mniej w przypadku narażenia na kontakt ze środkami **chemicznymi** lub **promieniotwórczymi**, materiałami **biologicznie zakaźnymi** albo przy pracach szczególnie brudzących) powinien zapewnić pracownikom pomieszczenie do **spożywania posiłków (jadalnię)**.

Typy jadalni:

jadalnia przeznaczona do spożywania posiłków własnych (typ I),

jadalnia przeznaczona do spożywania posiłków własnych i wydawania napojów (typ II),

jadalnia z zapleczem – przeznaczona do spożywania posiłków profilaktycznych (typ III).

W jadalni powinno przypadać co najmniej **1,1 m²** powierzchni **na każdego** jednocześnie spożywającego posiłek; nie może ona mieć powierzchni mniejszej niż **8 m²**.



Dla każdego pracownika spożywającego posiłek należy zapewnić **indywidualne** miejsce siedzące przy stole.

Jadalnia powinna być wyposażona w:

umywalki (nie mniej niż jedna na **20 miejsc siedzących**),

ręczniki **jednorazowe** lub **suszarki** do rąk,

urządzenia do **podgrzewania posiłku** własnego przez pracownika,

zlewozmywaki **2-komorowe** (1 zlewozmywak na 20 miejsc).



Pomieszczenia do prania, odkażania, suszenia i odpylania odzieży i obuwia roboczego oraz środków ochrony indywidualnej

W zakładzie pracy powinna być urządzona specjalna **pralnia odzieży** wyposażona w urządzenia mechaniczne do prania, jeżeli odzież robocza lub ochronna jest **szczególnie zabrudzona** lub może zabrudzić inną.

Przy pralni należy zapewnić możliwość **odpylania, dezynfekcji i suszenia** odzieży i obuwia roboczego oraz środków ochrony indywidualnej, a także **naprawy** odzieży i obuwia roboczego.

W zakładzie pracy, w którym odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej stosowane przez pracowników są **narażone na zanieczyszczenie** substancjami lub preparatami **chemicznymi** sklasyfikowanymi jako **niebezpieczne**, należy stosować urządzenia służące do **neutralizacji** tych substancji lub preparatów.

Pomieszczenia do ogrzewania się pracowników

Przy pracach na otwartej przestrzeni lub w nieogrzewanych pomieszczeniach pracownicy powinni mieć **możliwość schronienia się** przed opadami atmosferycznymi, ogrzania się oraz zmiany odzieży.

W pomieszczeniu takim powinno przypadać minimum **0,1 m² powierzchni** na każdego pracownika najliczniejszej zmiany, a jego powierzchnia całkowita nie może być mniejsza niż **8 m²**. Powinna być w nim zapewniona temperatura co najmniej **16°C**.

UWAGA: Pomieszczenie do ogrzewania się pracowników powinno być wyposażone w urządzenie do podgrzewania posiłków.

Organizacja i porządek w regulaminie pracy

(art. 104 k.p.) **Regulamin pracy** ustala organizację i porządek w procesie pracy oraz związane z tym **prawa i obowiązki** pracodawcy oraz pracowników. Regulaminu pracy **nie wprowadza się**, gdy pracodawca zatrudnia mniej niż **20 pracowników**.

Regulamin pracy określa prawa i obowiązki pracodawcy i pracowników związane z porządkiem w zakładzie pracy. Powinien on ustalać w szczególności (numeracja za k.p.):

- 1) organizację pracy, warunki przebywania na terenie zakładu pracy w czasie pracy i po jej zakończeniu, wyposażenie pracowników w narzędzia i materiały, a także w odzież i obuwie robocze oraz w środki ochrony indywidualnej i higieny osobistej;
- 2) systemy i rozkłady czasu pracy oraz przyjęte okresy rozliczeniowe czasu pracy;
- 4) porę nocną;
- 5) termin, miejsce, czas i częstotliwość wypłaty wynagrodzenia;

Organizacja i porządek w regulaminie pracy

- 6) wykazy prac wzbronionych pracownikom młodocianym oraz kobietom;
- 7) rodzaje prac i wykaz stanowisk pracy dozwolonych pracownikom młodocianym w celu odbywania przygotowania zawodowego;
- 7a) wykaz lekkich prac dozwolonych pracownikom młodocianym zatrudnionym w innym celu niż przygotowanie zawodowe;
- 8) obowiązki dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, w tym także sposób informowania pracowników o ryzyku zawodowym, które wiąże się z wykonywaną pracą;
- 9) przyjęty u danego pracodawcy sposób potwierdzania przez pracowników przybycia i obecności w pracy oraz usprawiedliwiania nieobecności w pracy.

Obowiązek zapewnienia pracownikom środków higieny osobistej wynika również z **art. 233 Kodeksu pracy**. Pracodawca powinien ustalać zakładowe normy przydzielania pracownikom środków higieny osobistej w aktach **prawa wewnątrzzakładowego** (np. w regulaminach pracy, zarządzeniach). Rodzaje oraz ilość środków higienicznych dla pracowników na poszczególnych stanowiskach pracy **powinny być dostosowane** do rodzaju wykonywanych prac.

Zapewnienie środków higieny osobistej można spełnić np. poprzez:

wyposażanie na bieżąco w środki higieny osobistej znajdujących się w zakładzie pracy pomieszczeń higieniczno-sanitarnych,

indywidualne przydzielanie każdemu z pracowników środków higieny osobistej, zgodnie z zakładową tabelą i normami przydziału.

PAMIĘTAJ: czynnikami sprzyjającymi **zmniejszeniu zapotrzebowania** na środki higieny osobistej są w szczególności: **hermetyzacja** procesów produkcyjnych, **dbałość** o warunki mikroklimatu oraz **stan higieniczny** pomieszczeń pracy.

Wdrażanie ładu i porządku w miejscu pracy

Ważne jest, aby zapewnić w zakładzie pracy **ustanowienie** i **utrzymanie** wysokiej jakości stanowisk pracy przez **właściwą** organizacją środowiska pracy i doskonalenie kultury organizacyjnej przedsiębiorstwa.

Dla stanowisk produkcyjnych, biurowych, magazynowych i usługowych najważniejsze jest **usunięcie ze stanowiska pracy tego, co w danym momencie jest zbędne**.

Pozwala to na identyfikację niepotrzebnych materiałów, nieużywanych narzędzi i przyrządów, starych instrukcji pracy, niepotrzebnych danych i innych informacji, które nie są konieczne do wykonywania zadań produkcyjnych lub usługowych, **zakłócając** jedynie ich poprawny przebieg oraz przyczyniając się do **marnotrawstwa**. W ten sposób etap sortowania pozwala utrzymać stanowisko pracy w czystości oraz pozostawić na nim tylko to, co jest naprawdę **potrzebne**.



Na stanowisku pracy powinno pozostać tylko to, co jest potrzebne i tylko w takiej ilości, w jakiej należy.

Właściwa organizacja stanowiska pracy pozwala uniknąć:

„zagracenia” stanowisk zbędnymi przedmiotami, powodującymi **utrudnienia** we właściwym wykonywaniu zadań,

marnotrawstwa czasu na odnajdowanie przez pracownika **właściwego** wyposażenia, narzędzi, materiałów oraz informacji,

zbędnych zapasów materiałów, części i komponentów do produkcji, przechowywanych na stanowiskach i tworzących tym samym **dodatkowe koszty** oraz **ukrywających istniejące problemy**, a także nieuzasadnionych rozmiarów stanowisk, zastawionych szafami, półkami i regałami, powodujących fizyczne **bariery** w komunikacji oraz utrudniających doskonalenie przepływu materiału i informacji, a także zajmujących **zbyt wiele powierzchni**

Dla stanowisk produkcyjnych, biurowych, magazynowych i usługowych najważniejsze jest:

właściwe oznakowanie wyposażenia stanowisk pracy oraz prowadzenie ewidencji

Właściwe oznaczenie wszystkich elementów stanowiska pracy (materiały, narzędzia, przyrządy, instrukcje, dokumenty itp.) ułatwia użytkowanie, jak również odnalezienie i identyfikację przez każdego pracownika.

Przykładem może być określenie obszarów składowania i pól odkładczych;

porządkowanie stanowiska pracy oraz zapewnienie środków czystości,

określenie standardów rozmieszczenia dla stanowisk pracy,

wyrobienie w pracownikach nawyków dbałości o ład i porządek w miejscu pracy.

Zgodnie z § 41 ogólnych przepisów BHP pracodawca jest obowiązany udostępnić pracownikom, do stałego korzystania, aktualne instrukcje bezpieczeństwa i higieny pracy dotyczące:

stosowanych w zakładzie procesów technologicznych oraz wykonywania prac związanych z zagrożeniami wypadkowymi lub zagrożeniami zdrowia pracowników,

obsługi maszyn i innych urządzeń technicznych,

postępowania z materiałami szkodliwymi dla zdrowia i niebezpiecznymi,

udzielania pierwszej pomocy.

Instrukcje te powinny w sposób zrozumiały dla pracowników wskazywać czynności, które należy wykonać **przed rozpoczęciem danej pracy**, zasady i sposoby **bezpiecznego** wykonywania pracy, czynności do wykonania po jej zakończeniu oraz zasady postępowania w sytuacjach **awaryjnych** stwarzających **zagrożenie** dla życia lub zdrowia pracowników. Instrukcje dotyczące prac związanych ze stosowaniem niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych powinny uwzględniać informacje zawarte w **kartach charakterystyki** tych substancji i preparatów.

Zagrożenia związane z niezachowaniem porządku w miejscu pracy

