

# Ocena realizacji ogólnych wymogów w kontrolowanych zakładach pracy

- Aktualne wyniki badań i pomiarów czynników szkodliwych,
- Prowadzony na bieżąco rejestr czynników szkodliwych dla zdrowia w pełnym zakresie ich występowania,
- Wpisywane na bieżąco wyniki badań i pomiarów czynnika szkodliwego do karty badań i pomiarów,
- Stwierdzone przekroczenia dopuszczalnych normatywów higienicznych,
- Podejmowane działania zapobiegawcze w związku ze stwierdzonymi przekroczeniami normatywów higienicznych,
- Informowanie pracowników o wynikach badań i pomiarów czynników szkodliwych (w tym udostępnianie ich pracownikom),
- Wykonywanie badań środowiskowych przez właściwe laboratoria,
- Uprawnienia do wykonywania badań lekarza wykonującego badania profilaktyczne pracowników,
- Aktualne orzeczenia lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy na określonym stanowisku (wszyscy zatrudnieni pracownicy),
- Wykonywanie zaleceń lekarza sprawującego opiekę profilaktyczną nad pracownikami,
- Prowadzony na bieżąco rejestr chorób zawodowych oraz zgłoszeń podejrzenia choroby zawodowej,
- Bieżące usuwanie ze stanowisk pracy odpadów produkcyjnych,
- Stan sanitarny pomieszczeń i urządzeń do pracy,
- Stanowiskowe instrukcje bhp zawierające niezbędne informacje,
- Dostępność instrukcji bhp dla pracowników,
- Ocena i dokumentacja ryzyka zawodowego w zakładzie,
- Sposób informowania pracowników o ryzyku zawodowym oraz zasady ochrony przed zagrożeniami,
- Zapewnienie środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego przewidzianego na danym stanowisku,
- Znaki nakazujące stosowanie odpowiednich środków ochrony indywidualnej (w przypadku stanowisk pracy, na których występuje taka konieczność/zagrożenie),
- Zapewnienie pracownikom środków higieny osobistej, których rodzaj i ilość jest dostosowana do rodzaju i stopnia zanieczyszczenia ciała przy określonych pracach,
- Zapewnienie pomieszczeń i urządzeń higieniczno-sanitarnych odpowiednich do liczby pracowników i rodzaju prowadzonej działalności,
- Stan sanitarny i techniczny pomieszczeń i urządzeń higieniczno-sanitarnych,
- Otrzymywanie ze względów profilaktycznych odpowiednich posiłków i napojów (w przypadku pracowników zatrudnionych w warunkach szczególnie uciążliwych),
- Zapewnienie systemu pierwszej pomocy w razie wypadku oraz środków do udzielania pierwszej pomocy.