

Pomieszczenia Higienicznosanitarne



Pracodawco, wiesz jakie pomieszczenia są pomieszczeniami higienicznosanitarnymi?

Pomieszczenia higienicznosanitarne to szatnie, umywalnie, pomieszczenia z natryskami, ustępy, jadalnie z wyjątkiem stołówek, pomieszczenia do wypoczynku, pomieszczenia do ogrzewania się pracowników oraz pomieszczenia do prania, odkażania, suszenia i odpylania odzieży i obuwia roboczego oraz środków ochrony indywidualnej.

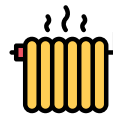
Czy Twoim obowiązkiem, jako pracodawcy jest zapewnienie pomieszczeń higienicznosanitarnych pracownikom?



Oczywiście, że tak! Pracodawca ma obowiązek zapewnić higieniczne warunki pracy nie tylko pracownikom ale również osobom fizycznym wykonującym pracę na innej podstawie niż stosunek pracy w zakładzie pracy lub w miejscu wyznaczonym przez pracodawcę, a także osobom prowadzącym w zakładzie pracy lub w miejscu wyznaczonym przez pracodawcę na własny rachunek działalność gospodarczą (zobacz: art. 304 §1, art. 207 §2 Kodeks pracy)



1. Pomieszczenia higienicznosanitarne powinny znajdować się w budynku, w którym odbywa się praca, albo w budynku połączonym z nim obudowanym przejściem, które w przypadku przechodzenia z ogrzewanych pomieszczeń pracy powinno być również ogrzewane. Wymóg ten nie dotyczy pracowników pracujących na otwartych przestrzeniach.

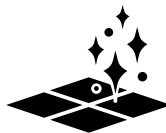


2. Pomieszczenia higienicznosanitarne powinny być **ogrzewane, oświetlone i wentylowane.**

Dbaj o pomieszczenia higienicznosanitarne!



Pracodawca jest obowiązany utrzymywać pomieszczenia higienicznosanitarne oraz znajdujące się w nich urządzenia w stanie zapewniającym bezpieczne i higieniczne korzystanie z nich przez pracowników.



Podłoga oraz ściany pomieszczeń higienicznosanitarnych powinny być tak wykonane, aby możliwe było łatwe utrzymanie czystości w tych pomieszczeniach.



Pracodawca jest obowiązany zapewnić pracownikom środki higieny osobistej, których ilość i rodzaje powinny być dostosowane do rodzaju i stopnia zanieczyszczenia ciała przy określonych pracach.

Zapewnij swoim pracownikom szatnie, umywalnie i pomieszczenia z natryskami!

1. W szatni powinny być **zapewnione miejsca siedzące** dla co najmniej 50% zatrudnionych na najliczniejszej zmianie.

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



3. Szatnie dzieli się na:

a. szatnie odzieży własnej pracowników - przeznaczone do przechowywania odzieży należącej do pracowników (domowej), jeżeli ze względów higienicznych odzież ta nie powinna się stykać z odzieżą roboczą i środkami ochrony indywidualnej;

b. szatnie odzieży roboczej i ochronnej - przeznaczone do przechowywania odzieży i obuwia roboczego oraz środków ochrony indywidualnej;

c. szatnie podstawowe - przeznaczone do przechowywania odzieży własnej pracowników oraz odzieży roboczej i środków ochrony indywidualnej

d. szatnie przepustowe - składające się z części przeznaczonej na odzież własną pracowników, części przeznaczonej na odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej oraz przepustowego zespołu sanitarnego z natryskami, łączącego obie te części.

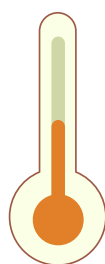


4. W zespole szatni przeznaczonym dla pracowników zatrudnionych przy pracach powodujących znaczne zanieczyszczenie odzieży (stwarzające możliwość zanieczyszczenia wnętrza szafy) lub jej zamoczenie, oraz dla pracowników, których odzież robocza, z uwagi na rodzaj wykonywanej pracy, musi spełniać szczególne wymagania higienicznosanitarne, powinny znajdować się pomieszczenia wyposażone w urządzenia do odkażania, odpylania i suszenia odzieży oraz czyszczenia obuwia - odpowiednio do potrzeb. W przypadku zainstalowania jednocześnie kilku urządzeń, każde z nich powinno być umieszczone w oddzielnym pomieszczeniu

5. Pracownicy zatrudnieni w pomieszczeniach biurowych mogą przechowywać swoją odzież w przeznaczonych do tego miejscach w pomieszczeniach pracy.



Pomieszczenia do ogrzewania się pracowników



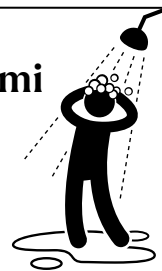
1. Przy pracach wykonywanych na otwartej przestrzeni lub w nieogrzewanych pomieszczeniach należy zapewnić pracownikom w pobliżu miejsc pracy pomieszczenia umożliwiające im schronienie się przed opadami atmosferycznymi, ogrzanie się oraz zmianę odzieży. Pomieszczenia te powinny być zaopatrzone w urządzenia do podgrzewania posiłków.

2. W pomieszczeniach do ogrzewania się pracowników powinna być zapewniona temperatura co najmniej 16 °C (289 K), a na każdego pracownika najliczniejszej zmiany powinno przypadać co najmniej 0,1 m² powierzchni, przy czym całkowita powierzchnia pomieszczenia nie może być mniejsza niż 8 m².

3. W razie gdy ze względu na rodzaje prac wykonywanych na otwartej przestrzeni w okresie zimowym nie jest możliwe zapewnienie pomieszczeń, o których mowa w punkcie 1, należy zapewnić pracownikom w pobliżu miejsca ich pracy odpowiednio urządzone źródła ciepła, przy zachowaniu wymagań ochrony przeciwpożarowej.



Umywalnie i pomieszczenia z natryskami



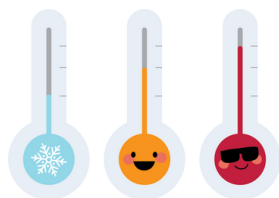
1. Do umywalek powinna być doprowadzona woda bieżąca - ciepła i zimna.

2. Jeśli wymagają tego warunki pracy lub ochrona zdrowia w zakładzie powinny znajdować się pomieszczenia z natryskami,

3. Do natrysków powinna być doprowadzona woda bieżąca zimna i ciepła. Woda zużyta powinna być odprowadzana do kanalizacji.

4. 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).

5. W pomieszczeniach umywalni należy zapewnić co najmniej dwukrotną wymianę powietrza w ciągu godziny, natomiast w pomieszczeniach z natryskami wymiana ta nie powinna być mniejsza niż pięciokrotna w ciągu godziny.



Zapewnij swoim pracownikom **ustępy!**

 Uwzględnij:

ilość pracowników na najliczniejszej zmianie, w tym kobiet; narażenie na kontakt ze szkodliwymi środkami chemicznymi lub promieniotwórczymi, materiałami biologicznie zakaźnymi albo przy pracach szczególnie brudzących; względy technologiczne (np. produkcja żywności).

1. **Ustępy** powinny być zlokalizowane w odległości nie większej niż 75 m od stanowiska pracy. Odległość ta może być większa jedynie dla pracowników pracujących stale na otwartej przestrzeni, lecz nie powinna przekraczać 125 m od najdalszego stanowiska pracy.

3. **Wejścia do ustępów** powinny prowadzić bezpośrednio z pomieszczeń, korytarzy lub dróg służących do komunikacji ogólnej.

5. Ustępy powinny być wyposażone w instalację i urządzenia przeznaczone do utrzymania wymagań higienicznosanitarnych.



2. W budynkach ustępy powinny być urządzone na każdej kondygnacji. Jeżeli na kondygnacji pracuje mniej niż dziesięć osób, ustępy mogą znajdować się nie dalej niż na sąsiedniej kondygnacji.

4. Zainstalowane w ustępach miski ustępowe i pisuary powinny być splukiwane bieżącą wodą oraz podłączone do kanalizacji

6. 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.



Zapewnij swoim pracownikom **jadalnie!**



1. Pracodawca zatrudniający powyżej **dwudziestu pracowników** na jednej zmianie powinien zapewnić pracownikom pomieszczenie do spożywania posiłków, zwane dalej jadalnią. Zasada ta nie dotyczy zakładów pracy, w których wykonywane są prace wyłącznie o charakterze biurowym.

2. Obowiązek określony w punkcie 1 dotyczy również pracodawców zatrudniających **dwudziestu i mniej pracowników**, jeżeli narażeni są na kontakt ze **szkodliwymi środkami chemicznymi lub promieniotwórczymi**, materiałami biologicznie zakaźnymi albo przy pracach szczególnie brudzących

3. W jadalni należy umieścić w widocznych miejscach **napisy lub znaki informujące o zakazie palenia tytoniu**



4. Ustala się następujące typy jadalni:

- a) jadalnia przeznaczona do spożywania posiłków własnych;
- b) jadalnia przeznaczona do spożywania posiłków własnych i wydawania napojów;
- c) jadalnia z zapleczem - przeznaczona do spożywania posiłków profilaktycznych.

5. Zapewnij indywidualne miejsce siedzące przy stole.

6. Dla pracowników zatrudnionych przy wykonywaniu prac w kontakcie z materiałami zakaźnymi lub trującymi powinny być urządzone oddzielnie jadalnie niedostępne dla innych pracowników



7. Jadalnia, o której mowa w punkcie 6, powinna być oddzielona od pomieszczeń pracy pomieszczeniem izolującym, w którym należy urządzić miejsca do pozostawiania odzieży ochronnej oraz zainstalować umywalki z ciepłą bieżącą wodą.

Warunki dla pracowników niepełnosprawnych

Pracodawca zatrudniający pracowników niepełnosprawnych powinien zapewnić dostosowanie urządzeń higienicznosanitarnych oraz dojsć do nich - do potrzeb i możliwości tych pracowników wynikających ze zmniejszonej sprawności, zgodnie z przepisami techniczno-budowlanymi.



W ulotce zawarto podstawowe informacje dotyczące pomieszczeń higienicznosanitarnych!

Koniecznie zapoznaj się z załącznikiem nr 3 do rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy!

