



Omówienie instruktażu stanowiskowego bhp piekarza



Autor: **Waldemar Klucha**

Kierownik grupy tematycznej: **Mariusz Miętusiewicz**

Redaktor prowadzący: **Marek Kalman**

Menedżer produktu: **Rafał Kępka**

ISBN 978-83-269-7955-2

Skład i łamanie: 6AN Studio

Wiedza i Praktyka sp. z o.o.,

ul. Łotewska 9a, 03-918 Warszawa,

tel.: 22 518 29 29, faks: 22 617 60 10,

Centrum Obsługi Klienta: tel.: 22 518 29 29, e-mail: cok@wip.pl

NIP: 526-19-92-256, KRS: 0000098264 – Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie,

XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego,

wysokość kapitału zakładowego: 200.000 zł

© Copyright by Wiedza i Praktyka sp. z o.o.,

Warszawa 2018

„Omówienie instruktażu stanowiskowego bhp piekarza” z przysługującymi Czytelnikom innymi elementami dostępnymi w subskrypcji (WWW, e-letter i inne) chronione są prawem autorskim.

Przedruk materiałów opublikowanych w „Omówienie instruktażu stanowiskowego bhp piekarza” i innych elementach dostępnych w subskrypcji, bez zgody wydawcy, jest zabroniony.

Zakaz nie dotyczy cytowania publikacji z powołaniem się na źródło. Publikacja „Omówienie instruktażu stanowiskowego bhp piekarza” została przygotowana z zachowaniem najwyższej staranności i wykorzystaniem wysokich kwalifikacji, wiedzy oraz doświadczenia autorów i konsultantów. Zaproponowane w niej i innych elementach dostępnych w subskrypcji wskazówki, porady oraz interpretacje dotyczą sytuacji typowych. Porady zamieszczone w publikacji „Omówienie instruktażu stanowiskowego bhp piekarza” i innych elementach dostępnych w subskrypcji nie mają charakteru porady prawnej. Ich zastosowanie w konkretnym przypadku może wymagać dodatkowych, pogłębionych konsultacji. Rozwiązania podawane w publikacji „Omówienie instruktażu stanowiskowego bhp piekarza” i innych elementach dostępnych w subskrypcji nie mogą być traktowane jako oficjalne stanowisko organów oraz urzędów państwowych. W związku z powyższym redakcja nie może ponosić odpowiedzialności prawnej za zastosowanie zawartych w publikacji „Omówienie instruktażu stanowiskowego bhp piekarza” oraz innych elementach dostępnych w subskrypcji wskazówek, przykładów, informacji itp. do konkretnych przypadków. Wydawca nie odpowiada za treść zamieszczonej reklamy. Ma prawo odmówić zamieszczenia reklamy, jeżeli jej treść lub forma są sprzeczne z linią programową lub charakterem publikacji oraz interesem Wiedzy i Praktyki sp. z o.o. Centrum Obsługi Klienta: tel.: 22 518 29 29, e-mail: cok@wip.pl

Spis treści

Etapy szkolenia	5
Zagrożenia na stanowisku pracy.....	6
Wymagania bhp w zakładach piekarskich.....	10
Podłogi i drogi komunikacyjne	11
Oświetlenie.....	13
Ogrzewanie	13
Klimatyzacja lub wentylacja	13
Zagrożenie wybuchem.....	14
Urządzenia elektryczne	14
Maszyny, urządzenia i narzędzia użytkowane w piekarniach	15
Ochrona pracowników.....	15
Obsługa urządzeń chłodniczych.....	17
Obsługa pieców piekarskich.....	17
Środki ochrony indywidualnej i odzież robocza	20
Prace na wysokości	21
Magazynowanie i transport wewnętrzny	22
Wypadek przy pracy	27
Pokaz sposobu wykonywania pracy	27
Próbne wykonanie zadania pod kontrolą instruktora.....	28
Samodzielna praca piekarza pod nadzorem instruktora	28
Omówienie i ocena samodzielnego wykonywania pracy przez piekarza	29