
JADALNIE W OBIEKTACH Z PRACAMI BRUDNYMI

- Dobrze byłoby poruszyć kwestie rozwiązań dostępności jadalni w obiektach, gdzie mamy do czynienia z pracami brudnymi oraz produkcyjnych branży spożywczej. W tym zakresie widzę, że projektanci różnie podchodzą do tego zagadnienia

Odpowiedź 4 -Barbara Romanowska

Jadalnie personelu (BHP) **Pomieszczenia do spożywania posiłków**

zał. 3 rozdział 5 § 29 (Dz. U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.)



Pracodawca, który zatrudnia **powyżej 20 pracowników na jednej zmianie** jest zobowiązany zapewnić pracownikom **(pomieszczenie do spożywania posiłków) - jadalnię co najmniej typu I.**



Wymagania te dotyczą również pracodawców zatrudniających **mniej niż 20 pracowników**, jeżeli są oni narażeni na kontakt **z czynnikami szkodliwymi dla zdrowia lub wykonują prace silnie brudzące.**



WAŻNE !

Pracodawca nie ma obowiązku organizacji jadalni typu I, gdy praca ma charakter biurowy.



Podział jadalni (BHP)

zał. 3 rozdział 5 (Dz. U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.)

SĄ 3 TYPY JADALNI:

TYP I - do spożywania
posiłków własnych,

TYP II - do spożywania
posiłków własnych
i wydawania napojów,

TYP III - jadalnia z zapleczem
do spożywania posiłków
profilaktycznych,



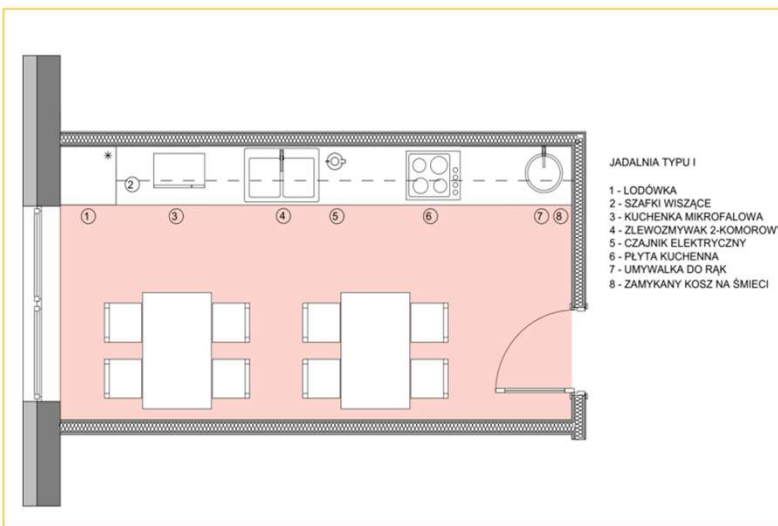
Jadalnia typ I - wymagania powierzchniowe i wyposażenie

zał. 3 rozdział 5 (Dz. U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.)

Wymagania formalne

- 1) W jadalni typu I powinno przypadać **co najmniej 1,1 m²** powierzchni na każdego z pracowników jednocześnie spożywających posiłek.
- 2) Powierzchnia jadalni nie powinna być mniejsza niż 8 m².
- 3) Dla każdego pracownika spożywającego posiłek w jadalni należy zapewnić indywidualne miejsce siedzące przy stole.
- 4) Ustawianie ławek w jadalni jest niedopuszczalne.
- ✓ 1 umywalka na - 20 miejsc siedzących.
- ✓ 1 zlewozmywak 2 - komorowe - na 20 miejsc siedzących.
- 5) Urządzenia do podgrzewania posiłku własnego przez pracownika.
- 6) Indywidualne dla każdego pracownika zamykane szafki do przechowywania w warunkach higienicznych własnego posiłku.
- 7) Ręczniki jednorazowe lub suszarki do rąk.

Organizacja jadalni typu I





Jadalnia typu II

zał. 3 rozdział 5 (Dz. U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.)

□ Jadalnia typu II powinna składać się z dwóch części:

1. **Jadalni właściwej** odpowiadającej wymaganiom **jadalni typu I**,
2. **Pomieszczeń do:** przygotowywania i wydawania napojów , zmywania naczyń stołowych,
3. **W jadalniach typu II lub przy nich** powinny znajdować się indywidualne zamykane szafki do przechowywania w higienicznych warunkach własnego posiłku pracownika,





Jadalnia typ III

zał. 3 rozdział 5 (Dz. U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.)

Pracodawca wydający pracownikom posiłki profilaktyczne, **zobowiązany jest do urządzenia jadalni typu III.**

☐ **Jadalnia typ III obejmuje:**

- **Jadalnię typu I** (ze wszystkimi wymaganiami stawianymi takim pomieszczeniom),
- **Pomieszczenia do przygotowania, wydawania posiłków i zmywania naczyń stołowych,**
- **Ustęp ogólnodostępny dla konsumentów,**
- **Ustęp z szatnią dla pracowników obsługi jadalni typ III.**

☐ **Dopuszcza się łączenie jadalni typu II i III, (wydawanie posiłków i napojów).**

- ☐ Wydawanie posiłków profilaktycznych w jadalni typu III **zwalnia pracodawcę z obowiązku** wyposażenia jadalni **w indywidualne szafki do przechowywania własnego posiłku pracownika.**





Oddzielne jadalnie dla wydzielonej grupy pracowników (BHP)

zał. 3 rozdział 5 § 36 (Dz. U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.)

WAŻNE!

- ☐ Dla pracowników zatrudnionych przy wykonywaniu prac w kontakcie z materiałami zakaźnymi lub trującymi **powinny być urządzone oddzielne jadalnie**, niedostępne dla innych pracowników.
- ☐ Taka jadalnia, powinna być oddzielona od pomieszczeń pracy **pomieszczeniem izolującym**, w którym należy urządzić :
 - miejsca do pozostawiania odzieży ochronnej,
 - zainstalować umywalki z ciepłą bieżącą wodą,



DZIENNIK USTAW RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Warszawa, dnia 24 czerwca 2019 r.

Poz. 1160

ROZPORZĄDZENIE RADY MINISTRÓW

z dnia 12 czerwca 2019 r.

zmieniające rozporządzenie w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów

§ 1 [Obowiązki pracodawcy]

Pracodawca zapewnia pracownikom zatrudnionym w warunkach szczególnie uciążliwych nieodpłatnie:

- 1) posiłki wydawane ze względów profilaktycznych, zwane dalej "posiłkami", w formie jednego dania gorącego, z zastrzeżeniem [§ 2 ust. 2](#),
- 2) napoje, których rodzaj i temperatura powinny być dostosowane do warunków wykonywania pracy.

§ 2 [Skład posiłków]

1. Posiłki powinny zawierać około 50-55% węglowodanów, 30-35% tłuszczów, 15% białek oraz posiadać wartość kaloryczną około 1000 kcal
2. Pracodawca zapewnia pracownikowi możliwość spożycia posiłku w czasie pracy w inny sposób niż wydanie jednego dania gorącego, w szczególności przez przekazanie produktów umożliwiających przygotowanie posiłku we własnym zakresie lub bonów, talonów, kuponów oraz innych dowodów uprawniających do otrzymania na ich podstawie takich produktów lub posiłku, jeżeli ze względu na rodzaj wykonywanej przez pracownika pracy lub ze względów organizacyjnych nie ma możliwości wydawania pracownikowi posiłku w tej formie.



§ 3 [Wymóg ilościowy]

1. Pracodawca zapewnia posiłki pracownikom wykonującym pracę:
 - 1) związane z wysiłkiem fizycznym, powodującym w ciągu zmiany roboczej efektywny wydatek energetyczny organizmu powyżej 2000 kcal (8374 kJ) u mężczyzn i powyżej 1100 kcal (4605 kJ) u kobiet,
 - 2) związane z wysiłkiem fizycznym, powodującym w ciągu zmiany roboczej efektywny wydatek energetyczny organizmu powyżej 1500 kcal (6280 kJ) u mężczyzn i powyżej 1000 kcal (4187 kJ) u kobiet, wykonywane w pomieszczeniach zamkniętych, w których ze względów technologicznych utrzymuje się stale temperatura poniżej 10° C lub wskaźnik obciążenia termicznego (WBGT) wynosi powyżej 25° C,
 - 3) związane z wysiłkiem fizycznym, powodującym w ciągu zmiany roboczej efektywny wydatek energetyczny organizmu powyżej 1500 kcal (6280 kJ) u mężczyzn i powyżej 1000 kcal (4187 kJ) u kobiet, wykonywane na otwartej przestrzeni w okresie zimowym; za okres zimowy uważa się okres od dnia 1 listopada do dnia 31 marca,
 - 4) pod ziemią.
2. Pracodawca zapewnia posiłki pracownikom zatrudnionym przy usuwaniu skutków klęsk żywiołowych i innych zdarzeń losowych.

§ 4 [Napoje]

1. Pracodawca zapewnia napoje pracownikom zatrudnionym:
 - 1) w warunkach gorącego mikroklimatu, charakteryzującego się wartością wskaźnika obciążenia termicznego (WBGT) powyżej 25° C,
 - 2) w warunkach mikroklimatu zimnego, charakteryzującego się wartością wskaźnika siły chłodzącej powietrza (WCI) powyżej 1000,
 - 3) przy pracach na otwartej przestrzeni przy temperaturze otoczenia poniżej 10° C lub powyżej 25° C,
 - 4) przy pracach związanych z wysiłkiem fizycznym, powodującym w ciągu zmiany roboczej efektywny wydatek energetyczny organizmu powyżej 1500 kcal (6280 kJ) u mężczyzn i 1000 kcal (4187 kJ) u kobiet,
 - 5) na stanowiskach pracy, na których temperatura spowodowana warunkami atmosferycznymi przekracza 28° C.
2. Pracodawca zapewnia pracownikom napoje w ilości zaspokajającej potrzeby pracowników, odpowiednio zimne lub gorące w zależności od warunków wykonywania pracy, a w przypadku określonym w ust. 1 pkt 1 - napoje wzbogacone w sole mineralne i witaminy.

§ 5 [Stanowiska pracy objęte posiłkami] Stanowiska pracy, na których zatrudnieni pracownicy powinni otrzymywać posiłki i napoje, oraz szczegółowe zasady ich wydawania, a także warunki uzasadniające zapewnienie posiłków w sposób, o którym mowa w [§ 2 ust. 2](#), ustala pracodawca w porozumieniu z zakładowymi organizacjami związkowymi, a jeżeli u danego pracodawcy nie działa zakładowa organizacja związkowa - pracodawca po uzyskaniu opinii przedstawicieli pracowników.

§ 6 [Czas wydawania posiłków i napojów]

1. Posiłki i napoje wydawane są pracownikom w dniach wykonywania prac uzasadniających ich wydawanie.
2. Posiłki powinny być wydawane w czasie regulaminowych przerw w pracy, w zasadzie po 3-4 godzinach pracy.
3. Napoje powinny być dostępne dla pracowników w ciągu całej zmiany roboczej.

§ 7 [Wymóg zachowania higieny] Pracodawca powinien zapewnić zachowanie odpowiednich warunków higienicznosanitarnych przygotowywania oraz spożywania posiłków i napojów.

§ 8 [Ekwiwalent pieniężny] Pracownikom nie przysługuje ekwiwalent pieniężny za posiłki i napoje.

Bufet w zakładzie pracy

