



ΚΥΠΡΙΑΚΟ
ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΚΑΙ
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟ
ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ

Λευκωσία, 28 Απριλίου 2015

ΠΡΟΣ: Όλους τους ενδιαφερόμενους

ΑΠΟ: Γενικό Γραμματέα

ΘΕΜΑ: Εκστρατεία Επιθεωρήσεων σε Ξενοδοχεία, Εστιατόρια και Διανομείς Έτοιμου Φαγητού - Μάιος – Ιούνιος 2015

Κυρίες / Κύριοι,

Σας πληροφορούμε ότι κατά την περίοδο Μαΐου – Ιουνίου 2015 το Τμήμα Επιθεώρησης Εργασίας του Υπουργείου Εργασίας, Πρόνοιας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων θα διεξάγει εκστρατεία επιθεωρήσεων σε υποστατικά της ξενοδοχειακής βιομηχανίας και στα εστιατόρια, περιλαμβανομένων και των εστιατορίων διανομής έτοιμων φαγητών.

Ο βασικός λόγος για τον οποίο αποφασίστηκε η εν λόγω εκστρατεία είναι γιατί ο τομέας «Ξενοδοχεία, Εστιατόρια και Διανομείς Ετοιμού Φαγητού», κατά τα τελευταία τρία έτη 2012-2014, ήταν ο δεύτερος και ο πρώτος αντίστοιχα τομέας σε συχνότητα ατυχημάτων. Συνεπώς, οι κυριότερες αιτίες των ατυχημάτων αυτών λήφθηκαν υπόψη για την επιλογή των θεμάτων που θα ελεγχθούν κατά την εκστρατεία. Παράλληλα, μέσω της εκστρατείας αυτής στοχεύεται η βελτίωση του επιπέδου προστασίας τρίτων προσώπων (επισκεπτών, θαμώνων, άλλων εργαζομένων) που μπορεί να επηρεαστούν από τις δραστηριότητες των επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στους τομείς της διαμονής και εστίασης.

Οι επιθεωρήσεις θα επικεντρωθούν κυρίως στον έλεγχο συμμόρφωσης με τις πρόνοιες της περί Ασφάλειας και Υγείας στην Εργασία Νομοθεσίας σε σχέση με τα θέματα που φαίνονται στον πίνακα που επισυνάπτεται. Θα ελέγχεται παράλληλα και η συμμόρφωση με τις διατάξεις της εν λόγω Νομοθεσίας για την αντιμετώπιση άλλων κινδύνων που πιθανώς να εντοπιστούν κατά την διάρκεια της επιθεώρησης.

Για σκοπούς καλύτερης πληροφόρησης επισυνάπτεται επίσης επεξηγηματικό Σημείωμα των σημείων στα οποία θα επικεντρωθεί η εν λόγω εκστρατεία.

Το Τμήμα Επιθεώρησης Εργασίας διαθέτει ποικιλία οδηγών και ενημερωτικών εντύπων για τα θέματα ασφάλειας και υγείας. Μεταξύ των οδηγών του Τμήματος περιλαμβάνεται ο Πρακτικός Οδηγός για το Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας και Υγείας στην Εργασία για Μικρές Επιχειρήσεις. Στον Οδηγό αυτό περιλαμβάνεται σχετικός Πίνακας Ελέγχου για τα Ξενοδοχεία και Εστιατόρια. Όλα τα σχετικά έντυπα διατίθενται από τα Κεντρικά και Επαρχιακά Γραφεία Επιθεώρησης Εργασίας. Επίσης τα έντυπα αυτά είναι διαθέσιμα στην ιστοσελίδα του ΤΕΕ στην διεύθυνση: www.mlsi.gov.cy/dli.

Με εκτίμηση,

Παναγιώτης Παναγής,
Λειτουργός Τμήματος Εργασιακών Σχέσεων.

/ΕΞ

ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ, ΠΡΟΝΟΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΑΣΦΑΛΙΣΕΩΝ

ΕΚΣΤΡΑΤΕΙΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΝ ΣΕ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ, ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ,
ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΕΙΣ ΕΤΟΙΜΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ

Επιθεωρήσεις Μαΐου - Ιουνίου 2015

A/A	ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ
A	ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑΣ (ΣΔΑ)
1	Υπάρχει ΣΔΑ;
2	Εφαρμόζεται ΣΔΑ;
3	Τηρείται μητρώο εκπαίδευσης προσωπικού για ασφάλεια και υγεία;
4	Υπάρχει μητρώο εργατικών ατυχημάτων / επαγγελματικών ασθενειών/Επικίνδυνων Συμβάντων;
5	Τηρείται αρχείο ασφάλειας και υγείας;
6	Ορίστηκαν πρόσωπα υπεύθυνα για θέματα ασφάλειας και υγείας;
B	ΓΡΑΠΤΗ ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΤΩΝ ΚΙΝΔΥΝΩΝ
7	Υπάρχει γραπτή Εκτίμηση των Κινδύνων;
8	Είναι κατάλληλη;
Γ	ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΨΗΣ
9	Υπάρχει Επιτροπή Ασφάλειας (Ε.Α.);
10	Λειτουργεί αποτελεσματικά η Ε.Α.;
11	Έχει εξασφαλιστεί άδεια αποθήκευσης υγραερίου ή άλλων πετρελαιοειδών;
12	Οι εργαζόμενοι ενημερώθηκαν/εκπαιδεύτηκαν για τους κινδύνους από τη χρήση Χημικών Ουσιών;
13	Λαμβάνονται ικανοποιητικά μέτρα προστασίας από τους κινδύνους στο χώρο της κουζίνας;

ΕΠΕΞΗΓΗΜΑΤΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

1. Εάν υπάρχουν έγγραφα (π.χ. γραπτή εκτίμηση των κινδύνων, διαδικασίες έκτακτης ανάγκης, διαδικασίες πυρόσβεσης) με τα οποία να εξασφαλίζεται η ύπαρξη Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας για τον αποτελεσματικό προγραμματισμό, την οργάνωση, τον έλεγχο των κινδύνων καθώς και την παρακολούθηση και αναθεώρηση των προληπτικών και προστατευτικών μέτρων που καθορίστηκαν. Εάν δεν υπάρχει γραπτή εκτίμηση των κινδύνων τότε δεν μπορεί να υπάρχει σωστό και πλήρες Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας.
2. Εάν τηρούνται οι διαδικασίες που αναφέρονται στα πιο πάνω έγγραφα.
3. Εάν υπάρχει μητρώο εκπαίδευσης προσωπικού, στο οποίο να αναφέρονται μεταξύ άλλων ο τίτλος, το περιεχόμενο, η ημέρα διεξαγωγής και η διάρκεια της εκπαίδευσης, το όνομα του εκπαιδευτή καθώς και τα ονόματα των προσώπων που εκπαιδεύτηκαν.
4. Εάν υπάρχει μητρώο ατυχημάτων / επαγγελματικών ασθενειών / επικίνδυνων συμβάντων (πυρκαγιών, εκρήξεων) στο οποίο να αναφέρονται μεταξύ άλλων το όνομα του θύματος / του παθόντα, η ημερομηνία που συνέβηκε το ατύχημα / διαπιστώθηκε η επαγγελματική ασθένεια ή έγινε το επικίνδυνο συμβάν, σύντομη περιγραφή του περιστατικού και ο συνολικός αριθμός ημερών που απουσίαζε από την εργασία κάθε τραυματισμένους εργοδοτούμενος.
5. Εάν υπάρχει αρχείο ασφάλειας και υγείας (A&Y) στο οποίο να καταχωρούνται μεταξύ άλλων η γραπτή εκτίμηση των κινδύνων, τα στοιχεία του προσώπου που διεξήγαγε αυτή την εκτίμηση, τα προληπτικά και προστατευτικά μέτρα που καθορίστηκαν από την εκτίμηση, τα στοιχεία των εργοδοτούμενων που βρίσκονται σε κίνδυνο, τα ονόματα των προσώπων που ορίστηκαν να ασχολούνται με τα θέματα πρώτων βοηθειών, πυρασφάλειας και εκκένωσης χώρων, τα στοιχεία εκπαίδευσης του προσωπικού καθώς και ο κατάλογος ατυχημάτων και επικίνδυνων συμβάντων.
6. Εάν ορίστηκαν από τον εργοδότη κατάλληλα εκπαιδευμένα πρόσωπα για να ασχολούνται με τις δραστηριότητες προστασίας και πρόληψης των κινδύνων.
7. Εάν υπάρχει γραπτή εκτίμηση των κινδύνων.
8. Εάν καθορίζονται με βάση τη γραπτή εκτίμηση των κινδύνων τα απαιτούμενα προληπτικά και προστατευτικά μέτρα ανά θέση εργασίας και ανά δραστηριότητα (μηχανήματα/ εξοπλισμός/ ουσίες/ υποστατικά/ εγκαταστάσεις/ διεργασίες). Επίσης, εάν η γραπτή εκτίμηση των κινδύνων περιλαμβάνει την πηγή κινδύνου, τα πρόσωπα που επηρεάζονται, τα μέτρα που ήδη έχουν ληφθεί και τα πρόσθετα μέτρα (οργανωτικά και τεχνικά) που πρέπει να ληφθούν καθώς και τα πρόσωπα που είναι υπεύθυνα για την εφαρμογή των μέτρων αυτών.
9. Εάν υπάρχει Ε.Α., όπου εργοδοτούνται δέκα ή περισσότερα πρόσωπα.
10. Εάν η Ε.Α. συνεδριάζει κάθε τρεις μήνες, τηρεί πρακτικά και υποβάλλει εισηγήσεις στον εργοδότη σχετικά με τα προστατευτικά και προληπτικά μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται.
11. Εάν υπάρχει αποθηκευμένη ποσότητα υγραερίου σε δεξαμενή χωρητικότητας μεγαλύτερης ή ίσης των 500 λίτρων νερού για χρήση στην κουζίνα ή/και στο λεβητοστάσιο, να ελεγχθεί εάν ο εργοδότης έχει εξασφαλίσει Άδεια Αποθήκευσης Υγραερίου ή άλλων Πετρελαιοειδών όπου ισχύει.
12. Εάν οι εργαζόμενοι ενημερώνονται και εκπαιδεύονται για την προστασία τους από τους κινδύνους που μπορεί να προκαλέσει η χρήση Χημικών Ουσιών (ΧΟ). Οι εργαζόμενοι που χρησιμοποιούν ΧΟ, είναι ενήμεροι για την ύπαρξη Δελτίων Δεδομένων Ασφάλειας και των κινδύνων που μπορεί να προκαλέσουν και τους έχουν χορηγηθεί κατάλληλα Μέσα Ατομικής Προστασίας;
13. Εάν λαμβάνονται ικανοποιητικά μέτρα προστασίας για τους κινδύνους που διατρέχουν οι εργαζόμενοι στο χώρο της κουζίνας, όπως οι κοπτικές μηχανές, τα ολισθηρά πατώματα, τα αιχμηρά αντικείμενα όπως μαχαίρια και σπασμένα ποτήρια, οι ψυκτικοί θάλαμοι, οι θερμές επιφάνειες κ.λπ.

ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2015

ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ, ΠΡΟΝΟΙΑΣ ΚΑΙ
ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΑΣΦΑΛΙΣΕΩΝ