

Materiały przygotowane przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Strzelcach Opolskich

Prawo pracy

– obowiązki pracodawcy w zakresie zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy, część I.

Dom Pomocy Społecznej w Strzelcach Opolskich
tel. 4612329, 4613480
e-mail: dps.strzelceopolskie@wp.pl
z filią w Szymiszowie
tel. 4623845
z filią w Leśnicy
tel. 4639840, 4639830

Dom Pomocy Społecznej w Kadlubie
tel. 4636337, 4636422, fax 4636744
e-mail: dpskadlub2@go2.pl

Dom Pomocy Społecznej w Zawadzkiem
tel. 4622011
e-mail: dpszawadzkie@poczta.fm.pl

Zespół Szkół Ogólnokształcących w Strzelcach Opolskich
tel. 4612225
e-mail: lo_strzelce_op@o2.pl

Zespół Szkół Zawodowych nr 1 w Strzelcach Op.
tel. 4612701
e-mail: zsz-strzelceop@oswiata.org.pl

Zespół Szkół Zawodowych w Zawadzkiem
tel. 4616288, 4616541
e-mail: zsz_zawadzkie@interia.pl

Liceum Ogólnokształcące w Zawadzkiem
tel. 4616430
e-mail: liceumza@edu.apple.pl

Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Strzelcach Opolskich
tel. 4613381, 4613901
e-mail: paprstrzelceop@op.pl

Poradnia Psychologiczno-Pedagogiczna w Strzelcach Opolskich
tel. 4613026
e-mail: pppstrzelce@poczta.onet.pl

Zespół Szkół Specjalnych przy DPS w Zawadzkiem
tel. 4620046, 4616049, 4620049
e-mail: zss_zawadzkie@poczta.onet.pl

Zespół Szkół Specjalnych w Strzelcach Opolskich
tel. 4612882
e-mail: gimspecj@tlen.pl

Zespół Szkół Specjalnych przy DPS w Kadlubie
tel. 4636422, 463637
e-mail: zsskadlub@wp.pl

Specjalny Ośrodek Szkolno-Wycho-wawczy w Leśnicy
tel. 4615261
e-mail: soswlesnica@poczta.onet.pl

Szkolne Schronisko Młodzieżowe w Górze Św. Anny
tel. 4615473
e-mail: szkolneschronisko@wp.pl

Samodzielny Publiczny Zakład Zdrowotnej w Strzelcach Opolskich
tel. 4613291-95
e-mail: szpital@szpital.strzelce-op.pl

Komenda Powiatowa Państwowej Straży Pożarnej w Strzelcach Opolskich
tel. 4049903

Komenda Powiatowa Policji w Strzelcach Opolskich
tel. 4621200, 4621903

Powiatowy Inspektor Weterynarii w Strzelcach Opolskich
tel. 4614528

Powiatowy Inspektorat Nadzoru Budowlanego w Strzelcach Opolskich
tel. 4639099

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Strzelcach Opolskich
tel. 4400313

Powiatowy Urząd Pracy w Strzelcach Opolskich
tel. 4621800
e-mail: opst@praca.gov.pl

Podstawowym obowiązkiem pracodawcy jest zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w swojej firmie, obowiązek ten nakłada w artykule 15 Kodeksu pracy (tj. Dz.U. z 1998 r. Nr 21, poz. 94, ze zm.).
Do tych podstawowych warunków należą:

- obowiązek zgłoszenia działalności gospodarczej do inspektora pracy i inspektora sanitarnego,
- zapewnienie pracownikom właściwej opieki zdrowotnej,
- organizowanie szkoleń z zakresu BHP i dokonywanie oceny ryzyka zawodowego,
- zaopatrzenie w odzież i obuwie ochronne,
- wypełnianie obowiązków związanych z wypadkami przy pracy i występowaniem chorób zawodowych,
- wykonywanie pomiarów środowiska pracy.

Pierwszym obowiązkiem z zakresu BHP pracodawcy jest zgłoszenie w terminie 30 dni faktu rozpoczęcia działalności gospodarczej

do właściwego inspektora pracy i inspektora sanitarnego.

Ochrona zdrowia pracownika

W ramach profilaktycznej ochrony zdrowia pracodawca musi zapewnić pracownikowi bezpłatne badania lekarskie: wstępne (przed podjęciem pracy), okresowe i kontrolne.

Wstępny badaniem lekarskim podlegają osoby przyjmowane do pracy, pracownicy młodociani przenieszeni na inne stanowiska pracy, inni pracownicy przenieszeni na stanowiska pracy, na których występują czynniki szkodliwe dla zdrowia.

System pierwszej pomocy

Podstawą jest właściwie wyposażona apteczka. Wydziały, w których wykonywane są prace powodujące zagrożenia, dodatkowo powinny być wyposażone w umywalki z ciepłą i zimną wodą oraz niezbędny sprzęt i środki do udzielenia pierwszej pomocy w razie wypadku. Na każdej zmianie w zakładzie powinny się też znajdować osoby przeszkolone

ne w zakresie udzielania pierwszej pomocy. Wykaz tych osób musi być wywieszony w punktach pierwszej pomocy i przy apteczkach.

Szkolenia BHP i ocena ryzyka zawodowego

Jeszcze przed przyjęciem do pracy pracodawca ma obowiązek na swój koszt zorganizować kurs BHP. Szkolenia mogą być prowadzone przez pracodawców lub przez wyspecjalizowane firmy. Po szkoleniu podstawowym trzeba też odbyć szkolenia okresowe. Pracodawca też musi przejść szkolenie w zakresie niezbędnym do wykonywania cięższych na nim obowiązków. Szkolenie zawsze odbywa się w czasie pracy.

Artykuł 226 KP nakłada na pracodawcę także obowiązek oceny ryzyka zawodowego związanego z wykonywaną pracą, stosowania niezbędnych środków profilaktycznych zmniejszających to ryzyko, informowania pracowników o ryzyku zawodowym, które wiąże się z wykonywaną przez nich pracą oraz o zasadach ochrony przed zagrożeniami.

Ponadto istotnym obowiązkiem pracodawcy jest utworzenie służby bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładzie pracy. W przypadku, gdy zakład zatrudnia do 100 pracowników, pracodawca zamiast tworzenia służby bhp, może powierzyć jej zadania pracownikowi zatrudnionemu przy innej pracy, a w ostateczności – specjalistę spoza zakładu pracy. W szczególnych przypadkach i pod pewnymi warunkami pracodawca może sam wykonywać zadania służby bhp.

Pomiary środowiska pracy

Pracodawca zobowiązany jest posiadać wyniki pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy (hałas, zapylenie, substancje toksyczne itp.). Częstotliwość pomiarów uzależniona jest od wielkości stężenia lub natężenia i określona jest w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 20 kwietnia 2005 r. w sprawie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (Dz.U. nr 73, poz.645).

Klaudia Majer

Grzyby – smaczne ale niebezpieczne



Zbieranie grzybów w Polsce było i jest bardzo popularne, a spożywanie ich jest tradycyjnym zwyczajem żywieniowym naszego społeczeństwa. Są one chętnie spożywane ze względu na swoje walory smakowe i zapachowe. Ponadto amatorzy grzybów traktują pobyt w lesie jako bardzo dobrą formę aktywnego wypoczynku. Z jednej więc strony grzyby są cenionym artykułem spożywczym, których zbieranie dostarcza dużej przyjemności, ale z drugiej – niestety – mogą stać się przyczyną śmiertelnych zatruc pokarmowych. W naszych lasach rośnie wiele gatunków grzybów o różnej toksyczności. Spotykamy gatunki trujące, jadalne i niejadalne.

Grzyby z rurkami

Najbezpieczniejsze, najsmaczniejsze

sze i najbardziej poszukiwane przez grzybiarzy są te, które na spodniej części kapeluszy mają warstwę ułożonych obok siebie rurczek przypominających gąbkę. Popularnie nazywamy je grzybami rurkowymi. W tej grupie nie spotyka się grzybów śmiertelnie trujących. Są natomiast gatunki grzybów powodujące zaburzenia pokarmowe lub grzyby niejadalne, jak np. goryczak żółciowy, popularnie nazywany „szatanem” – niejadalny z uwagi na bardzo gorzki smak. Większość grzybów rurkowych to znakomite grzyby jadalne, np. podgrzybki, maślaki, koźlarze.

Grzyby z blaszkami

Większość najbardziej niebezpiecznych, śmiertelnie trujących grzybów ma blaszki o białym zabarwieniu nie zmieniające się w okresie wegetacji. Zbieranie grzybów z blaszkami na spodzie kapeluszy wymaga dużej wiedzy i ostrożności – takie owocniki należy szczególnie dokładnie obejrzeć przed włożeniem do koszyka. Należą do nich wszystkie muchomorzy, a wśród nich muchomor sromotnikowy – 50g tego grzyba może spowodować śmierć dorosłego człowieka.

ABC zbieracza grzybów

- Zbieramy gatunki grzybów tylko dobrze znanych.
- Nie zbieramy grzybów bardzo

młodych, starych i przejrzałych, a także gatunków, których nie znamy. Nie niszczymy żadnych grzybów, także trujących, ponieważ są potrzebne w ekosystemie leśnym.

- Zbieramy grzyby całe poprzez wykucie z podłoża. Zbieranie grzybów przez ułamanie trzonu lub obcięcie nożem dolnej jego części jest szkodliwe dla grzybni, a także utrudnia rozpoznanie wszystkich charakterystycznych cech grzyba, tak bardzo istotnych do określenia jego bezpieczeństwa dla zdrowia ludzi.
- Zbieramy grzyby tylko do łubianek i przewiewnych koszyków. W torebkach, siatkach i koszykach plastikowych grzyby łatwo ulegają zapażeniu i zepsuciu.
- Nie oceniamy grzybów nam nieznanymi na podstawie smaku, ponieważ – przykładowo – śmiertelnie trujący muchomor sromotnikowy ma smak łagodny, nie

wyróżniający się niczym szczególnym. Nie wierzymy też starym przesądom mówiącym o ciemieniu cebuli lub czernieniu srebrnej łyżki, włożonych do potrawy z grzybów, co miałyby świadczyć o tym, że jest ona sporządzona z gatunków grzybów niejadalnych czy trujących.

ABC przyrządzania i spożywania potraw z grzybów

- Grzyby są potrawą ciężkostrawną i dlatego nie wolno podawać ich małym dzieciom, ludziom w podeszłym wieku oraz osobom cierpiącym na choroby układu pokarmowego.
- Potrawy z grzybów należy spożywać świeże, bezpośrednio po sporządzeniu.
- Nie wolno przetrzymywać potraw z grzybów nawet w lodówce, ponieważ łatwo się one psują i szybko powstają w nich substancje trujące.

Patrycja Płoszaj

Uwaga!

Aby uniknąć zatrucia grzybami należy zrezygnować ze zbierania grzybów z blaszkami, a na każde grzybobranie wybierać się z atlasem grzybów. Jeśli nie jesteśmy pewni, czy grzyb jest jadalny, zostawmy go w lesie.



Polskie Stowarzyszenie Diabetyków
Kolo Powiatowe
47-100 Strzelce Opolskie,
ul. Krakowska 16
tel. 077/461 27 54; 077/461 23 20;
tel. kom. 0604 540 402

Wydawca: Starostwo Strzeleckie
Redaktor Naczelny: Marta Górka
Redaguje Zespół
Druk: Drukarnia „PRO MEDIA”
45-125 Opole, ul. Składowa 4,
tel. 077/4428008,
fax 077/4428009

Centrala Starostwa Powiatowego w Strzelcach Opolskich (łączy wszystkie działy)
Tel. +48 77 4401700
Sekretariat Zarządu Powiatu
Tel. +48 77 4401703, Faks +48 77 4401701
Powiatowy Rzecznik Konsumentów
Tel. +48 77 4401756
Wydział Komunikacji i Transportu:
Rejestracja pojazdów 707, 708, 709, 710, 711, 712
Prawo jazdy 706
Pozostałe numery 705, 720
Wydział Dróg Powiatowych 714, 715, 716, 717, 718
Wydział Finansowy
Tel. wew.: 727, 728, 730, 731, 732, 733, 734, 735

Wydział Geodezji, Kartografii, Katastru i Gospodarki Nieruchomościami
Tel. wew.: 737, 738, 739, 740, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 747, 749.
Wydział Architektoniczny – Budowlany
Tel. wew.: 760, 761, 762, 763.
Wydział Organizacyjny
Tel. wew. 750, 751, 752, 753, 754, 755, 756, 757, 758, 764
Zespół Kontroli
Tel. wew.: 775.
Wydział Zarządzania Kryzysowego
Tel. wew.: 766, 767.

Wydział Edukacji, Kultury, Kultury Fizycznej i Turystyki
Tel. wew.: 770, 771, 772, 773.
Zespół ds. Promocji Powiatu 713
Wydział Rolnictwa i Ochrony Środowiska
Tel. wew.: 780, 781, 782, 785, 786.
Wydział Gospodarki Mieniem Powiatu
Tel. wew.: 783, 784.
Wydział Promocji Powiatu
Tel. wew.: 713, 790, 791.
Wydział Inwestycji i Zarządzania Funduszami
Tel. wew. 790, 791