Wszystkie linki/strony internetowe są po angielsku i mogą wymagać tłumaczenia. Usługa tłumaczenia może być dostępna jako opcja w Twojej przeglądarce internetowej.

**Dodatkowe informacje dotyczące bezpieczeństwa pracowników gastronomii mobilnej (food trucks)**

**Programy ogólnego bezpieczeństwa i zdrowia:** <https://www.osha.gov/safety-management>

Przewodnik dotyczący bezpieczeństwa i zdrowia dla małych przedsiębiorstw: <https://www.osha.gov/sites/default/files/publications/small-business.pdf>

Benefity dla przedsiębiorstwa: <https://www.osha.gov/businesscase/benefits>

Zasoby informacji dla małych przedsiębiorstw: <https://www.osha.gov/smallbusiness> oraz <https://www.osha.gov/publications/bytopic/small-business>

Bezpłatne usługi doradztwa: <https://www.osha.gov/sites/default/files/publications/3357consultation-sm.pdf>

**Prawa pracowników:** <https://www.dol.gov/sites/dolgov/files/ofccp/regs/compliance/factsheets/FACT_Workplace_Aug2016_ENGESQA508c.pdf>

Prawo do bezpieczeństwa w pracy: <https://www.worker.gov/rights/safety-rights/>

Ochrona pracowników: <https://www.worker.gov/>

**Plany Działań w Nagłych Wypadkach (Emergency Action Plans - EAPs)**

Zasady ogólne: <https://www.osha.gov/etools/evacuation-plans-procedures>

Co to jest EAP? <https://www.osha.gov/etools/evacuation-plans-procedures/eap>

Czy EAP jest potrzebny? <https://www.osha.gov/etools/evacuation-plans-procedures/eap/develop-implement>

Straż pożarna, służby ratunkowe i medyczne:<https://www.osha.gov/etools/evacuation-plans-procedures/eap/fire-rescue-medical>

Zbuduj swój własny plan działania w nagłych wypadkach: <https://www.osha.gov/etools/evacuation-plans-procedures/expert-systems/create-eap>

Przykładowe plany działań z OSHA: <https://www.osha.gov/sites/default/files/2019-03/sample_emergencyactionplan.doc>

**Plan zapobiegania pożarom:**

Wymagania: <https://www.osha.gov/etools/evacuation-plans-procedures/emergency-standards/fire-prevention>

Przykład 1: <https://www.mass.gov/doc/fire-prevention-plan/download>

Przykład 2: <https://connect.ncdot.gov/resources/safety/Teppl/TEPPL%20All%20Documents%20Library/W38_EAandFirePrev.pdf>

**Wyjścia awaryjne:**

Wymagania dotyczące projektowania i budowy: <https://www.osha.gov/etools/evacuation-plans-procedures/emergency-standards/design-construction>

Konserwacja, zabezpieczenia i funkcje operacyjne: <https://www.osha.gov/etools/evacuation-plans-procedures/emergency-standards/maintenance-safeguards-features>

**Ogólne zasady bezpieczeństwa przeciwpożarowego / bezpieczeństwo podczas gotowania:**

Bezpieczeństwo młodych pracowników w restauracjach: <https://www.osha.gov/etools/young-workers-restaurant-safety/cooking>

Tematy: Oparzenia, Frytownice z głębokim olejem, Zagrożenia elektryczne, Zagrożenia pożarowe, Zagrożenia cieplne, Poślizgi/Upadki, Nadwyrężenia i Zwichnięcia

Plakat i postery: <https://www.osha.gov/etools/young-workers-restaurant-safety/posters>

Tematy: Jak powyżej + Bezpieczeństwo sprzątania, Bezpieczne obchodzenie się z nożem, Bezpieczniejsze podnoszenie ciężkich przedmiotów, Obsługa drive-thru, Prawa pracownicze, Ustawodawstwo dotyczące pracy dzieci

Systemy gaszenia pożarów: <https://www.osha.gov/etools/evacuation-plans-procedures/emergency-standards/fixed-extinguishing>

**Bezpieczeństwo w używaniu propanu:**

Bezpieczeństwo propanu w wozach gastronomicznych: Zagrożenia podczas przemieszczania się (80s): <https://youtu.be/rHRwS2B3Vv0>

Ostrzegawcze znaki bezpieczeństwa dla zbiorników z propanem (WorkSafeBC, 85s): <https://youtu.be/vCSi6tXcRJs>

Test z użyciem mydła (WorkSafeBC, 130s): <https://youtu.be/2GA4vwg8ay4>

Ulotka dotycząca działalności wozu gastronomicznego - Rekwalifikacja zbiorników z gazem sprężonym (Departament Transportu USA): <https://www.nfpa.org/-/media/Files/Public-Education/By-topic/Food-trucks/FoodTrucksOperatorAwarenessFlyer.ashx>

* Zbiorniki należy rekwalifikować lub wymienić co 5-12 lat, w zależności od rodzaju zbiornika, jego stanu i wcześniejszej metody rekwalifikacji.

Rekwalifikacja zbiorników z gazem sprężonym (Departament Transportu USA): <https://www.nfpa.org/-/media/Files/Public-Education/By-topic/Food-trucks/FoodTrucksrequal_propane_cylinders.ashx>

**Gaśnice przeciwpożarowe**

Gaśnice przenośne: <https://www.osha.gov/etools/evacuation-plans-procedures/emergency-standards/portable-extinguishers>

Przewodnik dotyczący inspekcji, testowania i konserwacji gaśnic (Krajowe Stowarzyszenie Ochrony Przeciwpożarowej - National Fire Protection Association, NFPA): <https://www.nfpa.org/News-and-Research/Publications-and-media/Blogs-Landing-Page/NFPA-Today/Blog-Posts/2020/10/30/guide-to-fire-extinguisher-inspection-testing-and-maintenance>

Informacja dotycząca lokalizacji i umieszczenia gaśnic (NFPA): <https://www.nfpa.org/fireextinguisherfactsheet>

**Dokumenty NFPA:**

Bezpieczeństwo wozów gastronomicznych według NFPA: <https://www.nfpa.org/Codes-and-Standards/Resources/Standards-in-action/Food-truck-safety>

Ulotka informacyjna na temat pojazdów gastronomicznych: <http://www.nfpa.org//-/media/Files/Public-Education/By-topic/Food-trucks/FoodTruckFactSheet.pdf>

Pożary obiektów gastronomicznych: <https://www.nfpa.org/-/media/Files/News-and-Research/Fire-statistics-and-reports/Building-and-life-safety/oseating.pdf> (Statystyki dla restauracji w budynkach, które mogą trochę odbiegać od sytuacji w gastronomii mobilnej, ale istotne)

Uwaga: 61% pożarów w restauracjach dotyczyło sprzętu do gotowania (2010-2014) - 3 osoby zginęły, 110 osób zostało rannych, a każdego roku szkody materialne wynosiły 165 milionów dolarów.

* Frytownice były zaangażowane w 21%, a palniki/kuchenki w 14% pożarów
* 68% pożarów było niewielkich i nie rozprzestrzeniało się poza pierwotne źródło
* Materiały do gotowania były źródłem zapłonu w 43% pożarów
* Niedostateczne czyszczenie było czynnikiem w 22% pożarów

Bezpieczeństwo przeciwpożarowe w wozach gastronomicznych (Adresat = Straże Pożarne lub co należy wziąć pod uwagę przy zakupie nowego wozu gastronomicznego): <https://www.youtube.com/watch?v=ReXCNq2MbLk&t=915s>

Standard Komunikacji Zagrożeń (Hazard Communication Standard): <https://www.osha.gov/sites/default/files/publications/OSHA3695.pdf#page=36>

Karta charakterystyki bezpieczeństwa propanu: <https://www.amerigas.com/-/media/project/amerigas/files/propane-sds--phillips-propane-sds-2020.pdf>

Modelowe plany i programy dotyczące standardu zagrożeń związanych z krwią (Bloodborne Pathogens) i standardu komunikacji zagrożeń (Hazard Communication) OSHA.: <https://www.osha.gov/sites/default/files/publications/osha3186.pdf>

**Wypadki związane z wozami gastronomicznymi (Przykłady z ostatnich 10 lat)**

[Filadelfia, 2014](https://www.youtube.com/watch?v=yDr_8kqmxLM)

Filadelfia 2014, wideo 2: <https://www.youtube.com/watch?v=fBv5eFyJiwA>

Animacja przyczyny wypadku: <https://www.youtube.com/watch?v=1YLLfOreaVE>

Karolina Północna

* [Charlotte 2022- brak obrażeń, utrata domu.](https://www.youtube.com/watch?v=20czSI6c0EU)
* [Charlotte (South End) 2020- 1 ofiara](https://m.youtube.com/watch?v=a79DX5OW6oY) ranna,  [Eksplozja wozu gastronomicznego w Północnej Karolinie uchwycona na kamerze | WAVY.com](https://www.wavy.com/news/north-carolina/food-truck-explosion-in-north-carolina-caught-on-camera/)
* [Greensboro 2021- ranny](https://www.wfmynews2.com/article/news/local/firefighter-injured-in-food-truck-explosion-released-from-hospital/223788823) strażak
* [Raleigh 2018: brak](https://www.wral.com/entertainment/out_and_about/video/17528953/) obrażeń

Other Accidents

* [Newport News styczeń 2023- 2 osoby](https://peninsulachronicle.com/2023/01/03/food-truck-catches-fire-at-newport-news-shipbuilding/) ranne
* [Fresno 2022- 2 osoby](https://abc30.com/planet-vegan-fresno-food-truck-fire-explosion/11999243/) poparzone, [2-gi](https://abcnews4.com/news/nation-world/2-injured-after-food-truck-in-california-explodes-sends-shrapnel-flying-hundreds-of-feet-planet-vegan-fresno-fire-investigators-severe-burns-injuries-extensive-medical-attention) artykuł
* [Tallahassee 2022- 2 osoby](https://www.wctv.tv/2022/10/24/food-truck-explosion-sends-two-hospital/) ranne
* [Orlando 2022- cięzko](https://www.tcpalm.com/story/news/2022/05/14/vendor-injured-food-truck-explosion-vero-beach-seafood-festival/9776119002/) ranna kobieta, [Artykuł 2](https://www.foxnews.com/us/florida-food-truck-explosion-seafood-festival-injury)
* [Alabama 2022- 1](https://www.wbrc.com/2022/04/15/1-injured-forestdale-food-truck-explosion/) osoba ranna, [Wideo](https://www.youtube.com/watch?v=9QzbLLSWkEU)
* [Eksplozja i pożar food trucka w Waszyngtonie DC (wideo 10 min.)](https://youtu.be/1Ct3mBUwj-Y)
* [Pożar niszczy wózki gastronomiczne w północnym Portland](https://youtu.be/SZzNJq1xk1s)
* [3 osoby ranne w Wyoming podczas eksplozji food trucka](https://www.eastidahonews.com/2020/08/3-people-injured-in-wyoming-food-truck-explosion/)
* [Eksplozja w Eugene, OR](https://www.youtube.com/watch?v=ImYzIVW2j8I)
* [Portland, OR](https://www.youtube.com/watch?v=FkVKnAn60ss) pożar food trucka
* [Utah (oparzenia 2-go stopnia)](https://www.youtube.com/watch?v=jTbG66j7Hl0)
* [Clarksville, TN, listopad 2022: wyciek propanu z food trucka](https://www.wsmv.com/2022/11/17/clarksville-police-say-propane-gas-leak-caused-food-truck-explosion/)
* [Lafayette, LA, październik 2022: Nocny pożar wozu gastronomicznego po pozostawieniu włączonego palnika](https://www.katc.com/news/lafayette-parish/food-truck-burns-after-burner-left-on)