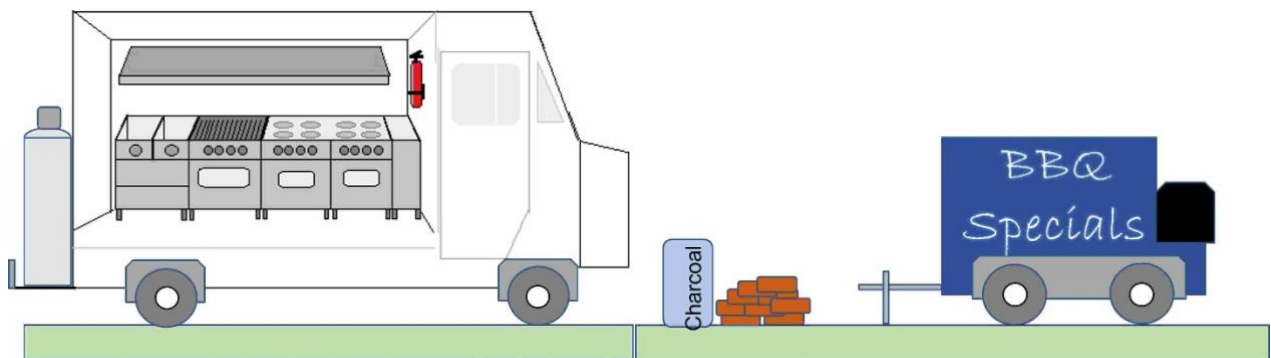


Szkolenie z Bezpieczeństwa Mobilnej Gastronomii (Food Truck)



Moduły

- 1) Wstęp do OSHA
- 2) Bezpieczeństwo ogólne pracowników
- 3) Bezpieczeństwo przeciwpożarowe w kuchni
- 4) Bezpieczeństwo w używaniu propanu
- 5) Użycie gaśnic przeciwpożarowych
- 6) Właściciele/Menedżerowie - Opracowanie planów (na piśmie)

Niniejsze materiały zostały wyprodukowane w ramach dotacji numer SH-39170-SH2 otrzymanej od Administracji Bezpieczeństwa i Higieny Pracy Departamentu Pracy Stanów Zjednoczonych. Niekoniecznie odzwierciedlają one poglądy ani politykę Departamentu Pracy Stanów Zjednoczonych, a także wymienienie nazw handlowych, produktów komercyjnych lub organizacji nie oznacza poparcia ze strony Rządu Stanów Zjednoczonych.

Notatki dla prowadzącego szkolenie

Te materiały szkoleniowe zostały stworzone w celu zapewnienia wsparcia dla pracowników mobilnej gastronomii (food trucków) i ich pracodawców. Składają się z 6 modułów, z których każdy trwa około 20-25 minut:

- 1) Wstęp oraz wprowadzenie do OSHA
- 2) Bezpieczeństwo ogólne pracowników
- 3) Bezpieczeństwo przeciwpożarowe w kuchni
- 4) Bezpieczeństwo w używaniu propanu
- 5) Użycie gaśnic przeciwpożarowych (włączając praktyczne szkolenie z użycia gaśnicy na zewnątrz budynku)
(To jest koniec modułów szkoleniowych dla pracowników. Poniżej znajduje się jeden dodatkowy moduł dla właścicieli.)
- 6) Właściciele/Menadżerowie - Opracowanie planów (na piśmie)

Chociaż większość prezentacji PowerPoint ma notatki na dole każdego slajdu, może zaistnieć potrzeba rozszerzenia niektórych punktów.

Przed rozpoczęciem sesji szkoleniowej, należy wykonać kilka czynności (około 15 minut):

- Uczestnicy szkolenia muszą podpisać listę obecności.
- Uczestnicy szkolenia muszą wypełnić test wstępny (pre-test, zebrany przed rozpoczęciem szkolenia).

1) Wstęp oraz wprowadzenie do OSHA (~20 min., 16 slajdów)

Przed rozpoczęciem możesz rozpocząć krótką dyskusję. Możliwe tematy:

- Zapytaj uczestników, czego spodziewają się nauczyć dzięki temu szkoleniu
- Zapytaj o ich doświadczenia związane z bezpieczeństwem w branży food trucków
- Czy uczestnicy dostrzegają znaczące różnice między różnymi lokalizacjami/miastami?
- Jak pewni są swojej zdolności do identyfikowania i usuwania zagrożeń związanych z bezpieczeństwem?

Nie trzeba omawiać każdego wypadku związanego z food truckami - dostarczone są linki internetowe które umożliwiają zapoznanie się z tymi incydentami. Najważniejszym, który wiele osób już zna, jest incydent w Filadelfii.

Nie trzeba zagłębiać się w szczegóły wszystkich programów OSHA, wystarczy je przedstawić - jest przewidziany czas podczas sesji dla właścicieli/menadżerów, aby omówić je bardziej szczegółowo.

2) Bezpieczeństwo ogólne pracowników (~20 min., 14 slajdów)

Główne tematy tutaj to Plany Działań w Sytuacjach Awaryjnych (EAP), Wyjścia/Sposoby Ewakuacji, Usługi Medyczne/Pierwsza Pomoc oraz Poślizgi/Potknięcia/Upadki.

Po tej sekcji możesz zebrać informacje o zainteresowaniu poprzez podniesienie rąk lub krótką dyskusję. Pytania:

- Czy spotkali się wcześniej z tymi problemami? Jakimi mieli doświadczenia związane z usuwaniem zagrożeń?

- Jakie dodatkowe tematy mogą dotyczyć niektórych firm - przykładowo: komunikacja zagrożeń, patogeny przenoszone przez krew itp.?

3) Bezpieczeństwo przeciwpożarowe w kuchni (~25 min., 15 slajdów)

Na początku tej sekcji (Slajd 3) możesz poprosić pracowników, aby podnieśli ręce, i opowiedzieli jakie rodzaje operacji wykonują:

- Food truck? Przyczepa gastronomiczna? Wózek? Stoisko?
- Źródło energii? Propan? Paliwa stałe? Generatory? Inne?

Możesz również zapytać o poziom pewności, jeśli chodzi o rozpoznawanie/usuwanie zagrożeń dla każdego z nich.

Kolejny temat do dyskusji:

- Czy wymagane są czujniki CO i gazu w każdym regionie kraju/stanu? (Uwaga: W Clarksville w stanie Tennessee food truck został zniszczony z powodu wycieku propanu - wówczas Nashville nie wymagało czujników. To jest przykład tego, że najlepsze praktyki są lepsze od minimalnego przestrzegania przepisów.)

Na końcu tej sekcji możesz chcieć zapytać uczestników szkolenia czy wytyczne są dla nich zrozumiałe lub czy mają dodatkowe pytania. Ważnym punktem jest to, że każdy lokalny obszar może mieć różne przepisy, dlatego potrzebne jest aby rozmawiali z lokalnymi urzędnikami. Dodatkowo podkreśl że systemy tłumienia pożaru powinny być instalowane i sprawdzane przez profesjonalistów..

(To może być dobry moment, aby zaproponować krótką przerwę trwającą od 5 do 10 minut. Wyznacz konkretny czas powrotu.)

4) Bezpieczeństwo w używaniu propanu (~25 min., 15 slajdów, - ten temat może mieć najwięcej pytań od uczestników)

Slajd 3- Nie musisz odwiedzać strony internetowej, ale dobrze jest wspomnieć, że pozwy związane z wypadkami wozów gastronomicznych stały się dużym biznesem. Nie chcemy żadnych kolejnych wypadków związanych z wozami gastronomicznymi - z żadnego powodu!

Będziesz musiał/a zwolnić tempo, aby pozwolić uczestnikom szkolenia przyswoić niektóre informacje, jak również obejrzeć filmy. Filmy można przygotować z awansu, aby zapewnić płynność szkolenia

Slajd 14- Warto poświęcić 5 minut na omówienie wyborów przedstawionych na tym slajdzie przez uczestników szkolenia. Nie są to łatwe decyzje, ale właściciele muszą je podjąć, ponieważ mogą one wpłynąć na bezpieczeństwo.

5) Użycie gaśnic przeciwpożarowych (25-30 min., 20 slajdów, po czym 15-30 minut praktycznego szkolenia na zewnątrz budynku)

Tematy do dyskusji:

- Slajd 9 (Kto potrzebuje poszczególnego typu gaśnicy?) W przypadku

samochodu z lodami będzie to inaczej wyglądać niż w przypadku osoby posiadającej frytkownicę.

- Czy lokalne jurysdykcje mają takie same przepisy co sąsiednie jednostki terytorialne?
- W przypadku przedsiębiorstw posiadających zarówno gaśnice klasy K, jak i ABC, czy pracownicy są odpowiednio przeszkoleni w kwestii właściwego ich użycia?

Szkolenie praktyczne z obsługi gaśnic: Możesz przygotować "cel" z papieru którego będą używać uczestnicy szkolenia, ponieważ nie jest potrzebny żywy ogień. Uczestnicy powinni poczuć, jak gaśnica reaguje i ile siły jest potrzebne do wykonania każdego etapu gaszenia. Jeśli masz 1 gaśnicę na każdych 3-5 uczestników szkolenia, pozwoli to wielu osobom wykonywać zadania w różnych obszarach jednocześnie.

**** Pozwól uczestnikom szkolenia na 10-minutową przerwę, określając czas powrotu do miejsca treningu****

Po zakończeniu szkolenia z obsługi gaśnicy, uczestnicy sesji szkolenia pracowników wrócą do klasy, aby wypełnić ewaluację kursu, test po-szkoleniowy oraz otrzymać certyfikaty. (~15 min.)

To jest koniec szkolenia dla pracowników

Całkowity czas zaangażowania: 180 min. (+10 min. na przerwy)

Czas szkolenia: 150 min.

Czas na administrację (testy, itp.): 15 min. + 15 min.

* Dotyczy sesji szkolenia właścicieli/menadżerów: po powrocie z szkolenia z obsługi gaśnicy jest jeszcze jeden dodatkowy moduł. Przejdź do Modułu 6.

Nie ma tu wielu slajdów - większość informacji będzie powtórką z wcześniejszego szkolenia. Jednak powinieneś poświęcić więcej czasu na omówienie różnych perspektyw i przedstawienie przykładów Planów Działań w Nagłych Wypadkach (EAP), Planów Zapobiegania Pożarom oraz przykładowych planów i szablonów. To może zająć dodatkowe 30 minut, w zależności od uczestników. Jeśli uczestnicy chcą wykonać szablony samodzielnie w domu, pozostały czas powinien zostać wykorzystany na omówienie dodatkowych tematów, które właściciele i kierownicy mogą potrzebować w przyszłości: komunikacji zagrożeń, patogenów przenoszonych przez krew oraz prowadzenia dokumentacji OSHA (Occupational Safety and Health Administration).

Po zakończeniu Modułu 6 uczestnicy sesji szkolenia właścicieli/menadżerów wypełnią ocenę, test po-szkoleniowy oraz otrzymają certyfikaty. (15 min)

To jest koniec szkolenia dla właścicieli/menadżerów

Całkowity czas zaangażowania: 210 min. (+10 min. na przerwy)

Czas szkolenia: 180 min.

Czas na administrację (testy, itp.): 15 min. + 15 min.

Szkolenie z Bezpieczeństwa Mobilnej Gastronomii (Food Truck)

Wprowadzenie i podstawy bezpieczeństwa OSHA (Occupational Safety and Health Administration - Administracja Bezpieczeństwa i Higieny Pracy)

Niniejsze materiały zostały wyprodukowane w ramach dotacji numer SH-39170-SH2 otrzymanej od Administracji Bezpieczeństwa i Higieny Pracy Departamentu Pracy Stanów Zjednoczonych. Niekoniecznie odzwierciedlają one poglądy ani politykę Departamentu Pracy Stanów Zjednoczonych, a także wymienienie nazw handlowych, produktów komercyjnych lub organizacji nie oznacza poparcia ze strony Rządu Stanów Zjednoczonych.

1

Witaj!

- Wstęp
- Sprawy organizacyjne
 - Drogi ewakuacyjne, wyjścia, toalety
- Plan na dzisiaj/Agenda
 - Wstęp do OSHA
 - Bezpieczeństwo ogólne pracowników
 - Bezpieczeństwo przeciwpożarowe w kuchni
 - Bezpieczeństwo w używaniu propanu
 - Użycie gaśnic przeciwpożarowych

2

Czemu służy ten trening? Doniesienia mediów na temat wypadków w kuchniach mobilnych

[Filadelfia, 2014:](#) W wyniku wybuchu zbiornika z propanem w kuchni mobilnej zginęły dwie osoby, a ponad tuzin osób odniosło obrażenia. Incydent wywołał poważną dyskusję na temat konieczności wprowadzenia szczegółowych przepisów dotyczących bezpieczeństwa przeciwpożarowego oraz bezpieczeństwa związanego z propanem w branży food trucków.

Północna Karolina

- [Charlotte 2022- brak obrażeń, utrata domu](#)
- [Charlotte \(część południowa\) 2020- 1 osoba ranna](#)
- [Greensboro 2021- ranny strażak](#)
- [Raleigh 2018- brak obrażeń](#)

Inne wypadki

- [Newport News Jan 2023- 2 rannych](#)
- [Fresno 2022- 2 poparzonych](#)
- [Tallahassee 2022- 2 rannych](#)
- [Orlando 2022- kobieta w stanie krytycznym](#)
- [Alabama 2022- 1 osoba ranna](#)
- Więcej wypadków- Google Food Truck Fire (wiadomości)

3

Dlaczego należy szkolić pracowników mobilnej gastronomii?

- Gwałtowny wzrost w branży food trucków w ciągu ostatnich 15 lat
- Wiele agencji wydało stosowne regulacje: DOT (Departament Transportu – przepisy dotyczące pojazdów), lokalne departamenty zdrowia (bezpieczeństwo żywności), lokalne departamenty straży pożarnej
- NFPA (National Fire Protection Administration - Stowarzyszenie Krajowej Ochrony Przeciwpożarowej) zaktualizowało swoje standardy w 2018 roku aby lepiej uwzględnić bezpieczeństwo przeciwpożarowe w food truckach. Standardy bezpieczeństwa mogą się jednak różnić, nawet w sąsiednich społecznościach
 - Przykład: [Policja w Clarksville \(TN\) informuje, że wyciek propanu spowodował wybuch food trucka.](#)
 - Food Truck otrzymał pozwolenie na działalność w Nashville (2022), gdzie czujniki gazu nie są wymagane
 - Wybuch miał miejsce w domu właściciela w pobliskim Clarksville, gdzie czujniki CO/propanu są wymagane

4

Dlaczego należy szkolić pracowników food trucków?

- Podobieństwa do restauracji, podatne na pożary podczas gotowania
 - ~7500 pożarów w restauracjach każdego roku, przeciętnie 3 wypadki śmiertelne, 110 przypadków obrażeń, and \$165 milionów strat (NFPA 2017)
 - 61% pożarów miało związek z urządzeniami kuchennymi do gotowania (NFPA 2017)
- Specyficzne zagrożenia
 - zbiorniki z gazem – mogą potencjalnie grozić wybuchem
 - ograniczona przestrzeń wewnątrz food trucków
 - pojazdy są mobilne, zagrożenia mogą dotyczyć lokacji oraz warunków na drodze
- Małe przedsiębiorstwa mogą doświadczać specyficznych problemów
 - Brak specjalisty od spraw bezpieczeństwa i higieny pracy
 - Brak zasobów z zakresu bezpieczeństwa i higieny
- Inne przyczyny?

5

Cel treningu

- **Cel:** Przeszkolenie właścicieli, zarządzających i pracowników food trucków w celu zapobiegania obrażeniom, utracie życia oraz stratom finansowym wynikającym z zagrożeń związanych z bezpieczeństwem w miejscu pracy, w szczególności zagrożeń pożarem i jego skutkami.
- Dzięki zajęciom edukacyjnym w klasie i praktycznym szkoleniom z użycia gaśnic dążymy do zwiększenia pewności uczestników szkolenia w radzeniu sobie z zagrożeniami związanymi z bezpieczeństwem pracy.

6

Wstęp do OSHA

7

Co to jest OSHA i czym się zajmuje?

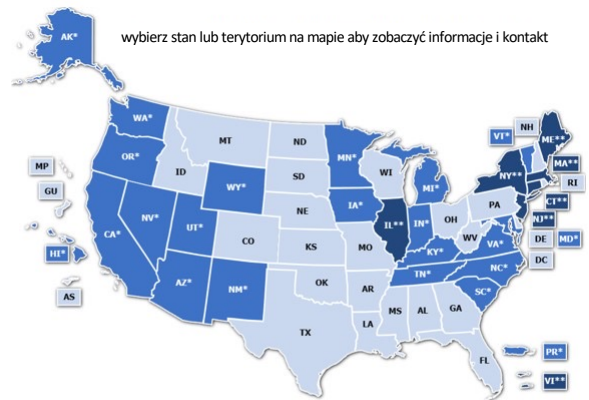
OSHA = The Occupational Safety and Health Administration = Administracja Bezpieczeństwa i Higieny Pracy

- jednostka organizacyjna Departamentu Pracy Stanów Zjednoczonych
- założona w 1970 roku (Williams Steiger Occupational Safety and Health Act – Ustawa o Bezpieczeństwie i Higienie Pracy Williama Steigera)
 - Misja: ratować życie, zapobiegać obrażeniom oraz chronić pracowników Ameryki przed zagrożeniami związanymi z bezpieczeństwem i higieną pracy
- ustanawia zakres odpowiedzialności i prawa zarówno dla pracodawców, jak i pracowników
- utrzymuje system raportowania i prowadzenia dokumentacji dotyczącej wypadków i zgonów w miejscu pracy
- ustanawia programy szkoleń z zakresu bezpieczeństwa
- tworzy i egzekwuje standardy bezpieczeństwa

8

Federal and State OSHA

- Ustawa o Bezpieczeństwie i Higienie Pracy obejmuje pracodawców i pracowników, poprzez działalność programu federalnego OSHA oraz poprzez programy stanowe zatwierdzone przez OSHA
- 22 stany zatwierdziły programy obejmujące pracowników sektora prywatnego oraz pracowników samorządowych (stan na styczeń 2023 roku)
 - programy stanowe muszą być co najmniej tak samo efektywne w ochronie pracowników jak federalne przepisy OSHA



- program stanowy jest zaoprobowany przez OSHA i obejmuje pracowników prywatnych, stanowych i samorządowych
- program stanowy jest zaoprobowany przez OSHA i obejmuje pracowników stanowych i samorządowych
- stany bez znacznika asterisk *) używają tylko programu federalnego

<https://www.osha.gov/stateplans>

9

Prawa pracownika

Wszyscy pracownicy mają prawo do:

- bezpiecznego miejsca pracy
- wyrażenia swoich obaw dotyczących bezpieczeństwa lub zdrowia u pracodawcy lub OSHA, bez narażenia się na odwet
- informacji i szkoleń dotyczących zagrożeń związanych z pracą
- złożenia skargi do OSHA w ciągu 30 dni, jeśli doszło do odwetu za korzystanie z praw pracowniczych (Whistleblower Protection Law - ustawa o ochronie informatorów)

Job Safety and Health
IT'S THE LAW!

All workers have the right to:

- A safe workplace.
- Raise a safety or health concern with your employer or OSHA, or report a work-related injury or illness, without being retaliated against.
- Receive information and training on job hazards, including all hazardous substances in your workplace.
- Request a confidential OSHA inspection of your workplace if you believe there are unsafe or unhealthy conditions. You have the right to have a representative contact OSHA on your behalf.
- Participate (or have your representative participate) in an OSHA inspection and speak in private to the inspector.
- File a complaint with OSHA within 30 days (by phone, online or by mail) if you have been retaliated against for using your rights.
- See any OSHA citations issued to your employer.
- Request copies of your medical records, tests that measure hazards in the workplace, and the workplace injury and illness log.

This poster is available free from OSHA.

Contact OSHA. We can help.

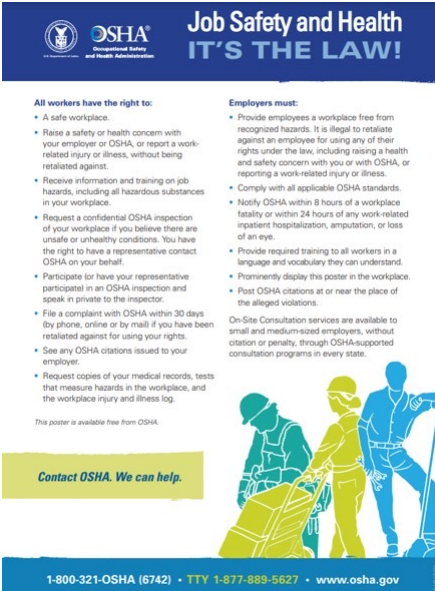
1-800-321-OSHA (6742) • TTY 1-877-889-5627 • www.osha.gov

10

Obowiązki Pracodawcy

Pracodawca musi:

- zapewnić miejsce pracy wolne od rozpoznanych zagrożeń
- spełniać wszystkie obowiązujące normy OSHA
- zapewnić pracownikom szkolenie dotyczące zagrożeń związanych z pracą w języku i słownictwie które są dla nich zrozumiałe
- poinformować OSHA o śmiertelnych wypadkach lub poważnych obrażeniach w miejscu pracy, takich jak hospitalizacje lub amputacje
- umieścić informację o karach nałożonych przez OSHA w pobliżu miejsc w których doszło do naruszenia przepisów
- odwet wobec pracownika za korzystanie z dowolnych swoich praw jest nielegalny. Dotyczy to również zgłaszania pracodawcy lub OSHA obaw dotyczących bezpieczeństwa lub zdrowia (Ochrona Informantów)



OSHA
Occupational Safety and Health Administration

**Job Safety and Health
IT'S THE LAW!**

All workers have the right to:

- A safe workplace.
- Raise a safety or health concern with your employer or OSHA, or report a work-related injury or illness, without being retaliated against.
- Receive information and training on job hazards, including all hazardous substances in your workplace.
- Request a confidential OSHA inspection of your workplace if you believe there are unsafe or unhealthy conditions. You have the right to have a representative contact OSHA on your behalf.
- Participate (or have your representative participate) in an OSHA inspection and speak in private to the inspector.
- File a complaint with OSHA within 30 days (by phone, online or by mail) if you have been retaliated against for using your rights.
- See any OSHA citations issued to your employer.
- Request copies of your medical records, tests that measure hazards in the workplace, and the workplace injury and illness log.

This poster is available free from OSHA.

Employers must:

- Provide employees a workplace free from recognized hazards. It is illegal to retaliate against an employee for using any of their rights under the law, including raising a health and safety concern with you or with OSHA, or reporting a work-related injury or illness.
- Comply with all applicable OSHA standards.
- Notify OSHA within 8 hours of a workplace fatality or within 24 hours of any work-related inpatient hospitalization, amputation, or loss of an eye.
- Provide required training to all workers in a language and vocabulary they can understand.
- Prominently display this poster in the workplace.
- Post OSHA citations at or near the place of the alleged violations.

On-Site Consultation services are available to small and medium-sized employers, without citation or penalty, through OSHA-supported consultation programs in every state.

Contact OSHA. We can help.

1-800-321-OSHA (6742) • TTY 1-877-889-5627 • www.osha.gov

11

OSHA zapewnia pomoc małym przedsiębiorstwom

pomagamy małym przedsiębiorstwom



OSHA zapewnia pomoc małym firmom w zakresie ochrony bezpieczeństwa i zdrowia. Znajdź informacje dotyczące spełniania norm OSHA i otrzymaj wiarygodne porady poprzez bezpłatny i poufny Program Konsultacji na Miejscu, oferowany przez OSHA

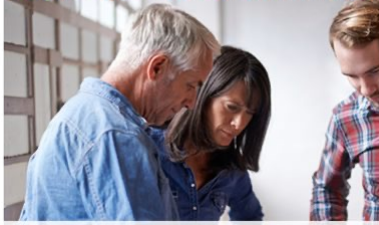
OSHA Coverage	COVID-19 Resources	Compliance Guides
Safety and Health Programs	Advice You Can Trust	Recordkeeping and Reporting
Small Business Handbook	General Resources	

<https://www.osha.gov/smallbusiness>

12

SHARP - Program Konsultacji na Miejscu prowadzony przez OSHA

On-Site Consultation



<https://www.osha.gov/consultation>

- Bezpłatne usługi doradztwa dotyczącego bezpieczeństwa i zdrowia pracowników dla małych przedsiębiorstw
- Usługi doradztwa są oddzielne od działań egzekwowania i mają na celu pomóc pracodawcom w ustanawianiu i doskonaleniu programów ochrony bezpieczeństwa i zdrowia oraz osiągnięciu zgodności z przepisami



Safety & Health Achievement Recognition Program (SHARP)

<https://www.osha.gov/sharp>

- Program SHARP docenia i wyróżnia małych pracodawców, którzy skorzystali z Programu Konsultacji na Miejscu i prowadzą wzorowe programy ochrony bezpieczeństwa i zdrowia.

13

Zgodność z przepisami i najlepsze praktyki

- przepisy OSHA = najniższy dozwolony poziom ochrony
- Inne organizacje/normy mogą rekomendować wyższe standardy ochrony niż najniższy dozwolony poziom → Najlepsze Praktyki
- Dlaczego mogą się różnić?
 - zmiany i aktualizacje w przepisach i normach OSHA wymagają czasu
 - powstawanie nowych branż/warunków pracy, wprowadzanie nowych produktów, nowa wiedza naukowa podlegająca ewaluacji - zmiany w wytycznych wymagają czasu, często są reaktywne.

14

Cel: Wdrożyć skuteczne rozwiązania

NIOSH - Hierarchia środków kontroli:

- Zapewnić struktury pozwalające kontrolować zagrożenia w miejscu pracy
 - Eliminacja
 - Zastąpienie zagrożeń bezpiecznymi rozwiązaniami
 - Rozwiązania techniczne
 - Rozwiązania administracyjne (Praktyka Pracy)
 - Środki ochrony indywidualnej (PPE - Personal Protective Equipment).
- Użycie wielu środków kontroli może być bardziej skuteczne niż zastosowanie tylko jednego z nich

NIOSH - HIERARCHIA ŚRODKÓW KONTROLI



National Institute for Occupational Safety & Health (NIOSH) - Krajowy Instytut Bezpieczeństwa i Higieny Pracy

15

Warte zapamiętania

- Misją OSHA jest ochrona pracowników
- OSHA może osiągnąć ten cel na wiele sposobów i udostępnia zasoby, które pomagają małym przedsiębiorstwom mającym ograniczone środki
- Zagrożenia w miejscu pracy mogą być rozwiązywane przy użyciu wielu skutecznych metod
 - Rekomendowane są rozwiązania techniczne i administracyjne
- Informacja i wsparcie mogą pomóc w ochronie pracowników, firmy oraz mienia

16

Szkolenie z Bezpieczeństwa Mobilnej Gastronomii (Food Truck)

Część 2: Ogólne zagrożenia bezpieczeństwa

Niniejsze materiały zostały wyprodukowane w ramach dotacji numer SH-39170-SH2 otrzymanej od Administracji Bezpieczeństwa i Higieny Pracy Departamentu Pracy Stanów Zjednoczonych. Niekoniecznie odzwierciedlają one poglądy ani politykę Departamentu Pracy Stanów Zjednoczonych, a także wymienienie nazw handlowych, produktów komercyjnych lub organizacji nie oznacza poparcia ze strony Rządu Stanów Zjednoczonych.

1

Ogólne zasady bezpieczeństwa pracowników

- Plany działań awaryjnych
- Środki i sposoby ewakuacji
- Usługi medyczne, pierwsza pomoc
- Poślizgi, potknięcia, upadki
- Znalezienie dodatkowych zasobów, które mogłyby dotyczyć Twojego biznesu związanego z mobilną gastronomią

2

Dlaczego planowanie i przygotowanie są ważne?

Planowanie na wypadek nieoczekiwanego zdarzenia

2 stycznia 2023 - mecz NFL między Cincinnati Bengals a Buffalo Bills

Damar Hamlin zatrzymał gracza drużyny przeciwnej, wstał, zachwiał się i upadł do tyłu

- Personel medyczny wbiegł na boisko, ocenił stan, użył resuscytacji krążeniowo-oddechowej (CPR) i defibrylatora, aby przywrócić bicie serca
- Gracz otrzymał niezbędną opiekę medyczną w ciągu kilku minut, co zwiększyło szanse na przeżycie i powrót do zdrowia



- NFL miało **plan działania awaryjnego (Emergency Action Plan – EAP)** – który jest przećwicowany przed każdym sezonem
- Personel drużyny/medyczny spotyka się przed każdym meczem, aby omówić procedury zdrowotne/bezpieczeństwa
- Plan Działania Awaryjnego może nie być potrzebny przy każdej akcji, przy każdym meczu - ale jest niezbędny w przypadku konieczności.
- Czy jesteś gotowy, jeśli wystąpi nagły wypadek? Czy masz plany awaryjne dla swojego biznesu?

3

Plany działań awaryjnych (PDA) - (Emergency Action Plans – EAP)

- Cel: Opisanie działań, które należy podjąć, aby zapewnić bezpieczeństwo pracowników podczas sytuacji awaryjnych.
- Korzyści:
 - Mniejsze zamieszanie, gdy istnieje dobrze zorganizowany dokument opisujący plan działania
 - Mniejsza liczba obrażeń, obrażenia mniej poważne
 - Mniejsza liczba i powaga uszkodzeń dobytku i mienia
- Jakie sytuacje awaryjne są realne dla Twojego biznesu?
 - Pożar? Tornado lub inne trudne warunki pogodowe?
 - Przemoc ze strony klientów? Zakłócenia porządku publicznego?
 - Inne?



4

Plany Działań w Sytuacjach Awaryjnych (PDSA)- Wymagania

Podstawowe wymagania:

- Sposoby zgłaszania pożarów i innych sytuacji awaryjnych
- Metody ewakuacji (pożar, tornado, inne sytuacje awaryjne)
- Obowiązki ratunkowe i medyczne pracowników
- Sprawdzanie obecności wszystkich pracowników po ewakuacji
- Informacje o kontaktach w przypadku sytuacji awaryjnej

Nie jest wymagane, ale może być pomocne:

- Miejsce do przechowywania oryginałów lub kopii istotnych dokumentów poza siedzibą firmy

5

Wymagania dotyczące Planów Działań w Sytuacjach Awaryjnych (PDSA) (kontynuacja)

- **Zgłaszanie pożarów i innych sytuacji awaryjnych:** 911, ewentualnie inne numery
 - W jaki sposób będą informacje o twojej lokalizacji dostępne dla pierwszych reagujących??
 - **Rekomendacja:** Przymocuj kieszonkowy segregator do drzwi wyjściowych, aby łatwo go było zabrać przy opuszczaniu miejsca
 - Pierwsza strona: **Szczegółowa lokalizacja** food trucka/przyczepy/namiotu/wózka dla poszczególnej zmiany
 - Informacje kontaktowe dotyczące straży pożarnej, policji, pogotowia, właściciela/menadżera
 - Procedury dotyczące wszystkich sytuacji awaryjnych (pożar, tornado, przemoc)
 - **Metody ewakuacji** (pożar, tornado, inne sytuacje awaryjne)
 - Pożar - kiedy ewakuować, dokąd ewakuować/bezpieczna odległość
 - Tornado/Powódź/Niekorzystne warunki pogodowe - pozostać na miejscu? Ewakuować się?
 - Akt przemocy - pozostać na miejscu? Ewakuować się?
 - Czy będzie pomoc dla odwiedzających/klientów?
- *Metody mogą się różnić w zależności od lokalizacji i warunków*

6

Wymagania dotyczące Planów Działań w Sytuacjach Awaryjnych (PDSA) (kont.)

- **Ratownicze i medyczne obowiązki pracowników**
 - Usunięcie z bezpośredniego zagrożenia, wezwanie służb ratunkowych w celu uzyskania pomocy
 - Jeśli ktoś jest ranny, kto jest obecny, aby mu pomóc?
 - Szkolenie z udzielania pierwszej pomocy? Z pomocy przy zadławieniach? Szkolenie z resuscytacji krążeniowo-oddechowej?
- **Sprawdzanie Obecności Wszystkich Pracowników po Sytuacji Awaryjnej**
 - Centralne miejsce spotkań? Telefon/powiadomienie SMS?
 - Kto jest odpowiedzialny za weryfikację?
 - **Potrzebne elementy:** Lista pracowników w danej lokacji, dane kontaktowe wszystkich pracowników
- **Informacje o Kontakcie w Sytuacjach Awaryjnych**
 - Jeśli ktoś zostanie zabrany do szpitala, jak skontaktować się z jego rodziną?
 - **Potrzebne elementy:** informacja o kontakcie w nagłych wypadkach dla wszystkich pracowników

7

Plany Działań w Sytuacjach Awaryjnych (PDSA) - Szkolenie

Szkolenie pracowników:

- Przedyskutuj plan z każdym pracownikiem
 - Po zatrudnieniu pracownika
 - Jeśli nastąpiły zmiany w planie lub w zakresie działań/odpowiedzialności pracownika
- Edukacja/szkolenie:
 - Rodzaje zagrożeń
 - Sposoby działania (ewakuacja lub pozostanie na miejscu)
 - Lokalizacja/użycie sprzętu ratunkowego
 - Zagrożenia specjalne (generatory, propan)
 - Zagrożenia pożarowe i plan zapobiegania pożarom
 - Awaryjne wyłączenie urządzeń

8

Plany Działań w Sytuacjach Awaryjnych (PDSA) - Reakcja na Pożar



Najczęstszym rodzajem sytuacji awaryjnej dla większości przedsiębiorstw jest pożar. **Decyzja:** Czy pracownicy powinni ewakuować się, czy być przygotowani do zwalczania małych pożarów?

	Opcja 1	Opcja 2	Opcja 3
Kto użyje gaśnicy?	Nikt	Tylko wyznaczeni pracownicy	Każdy pracownik może użyć gaśnicy
Kto podlega ewakuacji?	Wszyscy	Wszystkie nieuprawnione osoby	Nieuprawnione osoby
Czy wymagane są PDSA, ochrona przeciwpożarowa oraz szkolenia?	Tak	Tak	Tak
Czy wymagane jest szkolenie przeciwpożarowe?	nie	każdy uprawniony pracownik musi być przeszkolony przynajmniej raz w roku	wszyscy uprawnieni pracownicy muszą być przeszkoleni przynajmniej raz w roku
Wymagania dodatkowe	Gaśnice muszą być poddawane inspekcji, testowane i utrzymywane w należytym stanie		

9

Zagrożenia pożarowe i plany zapobiegania pożarom

Cel: Zapobieganie pożarom w miejscu pracy.

- Opisuje źródła paliwa, które mogą spowodować lub przyczynić się do rozprzestrzeniania się pożaru, ORAZ dostępny sprzęt do zwalczania pożaru (alarmy, systemy gaśnicze).

Wymagania:

- Lista wszystkich zagrożeń pożarowych, potencjalnych źródeł zapłonu i sprzętu do ochrony przeciwpożarowej.
- Procedury kontrolowania nagromadzeń łatwopalnych odpadów
- Regularna konserwacja zabezpieczeń w sprzęcie generującym ciepło
- Nazwa/tytuł stanowiska osoby odpowiedzialnej za źródła paliwa i konserwację sprzętu.
- Pracownicy muszą być poinformowani o zagrożeniach pożarowych na które są narażeni, oraz o metodach samozabezpieczenia.
- *Więcej informacji jest w module Bezpieczeństwo Przeciwpożarowe*



10

Wyjścia Awaryjne



Wyjście awaryjne

Wymagania:

- Wyjścia muszą być trwałe, oznakowane, odblokowane i swobodnie dostępne bez żadnych przeszkód.
- Na drodze ewakuacyjnej nie można umieszczać żadnych materiałów ani sprzętu (ani trwale, ani tymczasowo).
- Drzwi muszą być odblokowane od wewnątrz, a pracownicy muszą być w stanie otworzyć drzwi wyjściowe w każdej chwili bez użycia kluczy, narzędzi ani specjalnej wiedzy.
- Drzwi wyjściowe muszą być osadzone na bocznych zawiasach i otwierać się na zewnątrz, w kierunku drogi ewakuacyjnej.

11

Pomoc medyczna, apteczki pierwszej pomocy



Apteczka pierwszej pomocy

Wymagania:

- W miejscu pracy dostępna jest placówka medyczna lub osoba wykwalifikowana w udzielaniu pierwszej pomocy.
- System komunikacji umożliwiający kontaktowanie się z pogotowiem ratunkowym
 - Należy umieścić wykaz numerów alarmowych
 - Należy zamieścić identyfikator lokalizacji miejsca pracy
- Zapasy pierwszej pomocy
 - Materiały zatwierdzone przez lekarza konsultanta
 - Umieszczone w wodoodpornym pojemniku, z oddzielnymi zamkniętymi opakowaniami dla każdego przedmiotu
 - Okresowo sprawdzane, aby upewnić się, że materiały są wymieniane po użyciu

12

Poślizgi, potknięcia, upadki

- Są najczęstszymi zagrożeniami w wielu miejscach pracy
- Pomieszczenia kuchenne mogą być zagrożone (potknięcia) lub podłogi mogą być śliskie od oleju, wody lub resztek jedzenia (poślizgi).
- Skutki mogą zależeć od innych czynników obecnych w danym miejscu:
 - Gorące powierzchnie, które mogą być dotknięte podczas upadku
 - Ostre przedmioty
- Rozwiązania:
 - Natychmiast usuwać wszelkie wycieki
 - Nie przechowywać oleju kuchennego na podłodze
 - Eliminować zagrożone lub zablokowane obszary pracy (brak przeszkód na drodze ewakuacyjnej!)
 - Używać mat antypoślizgowych
 - Naprawiać nierówności na powierzchni podłogi.

13

Podsumowanie

- W gastronomii mobilnej (food truckach) może występować wiele różnych zagrożeń związanych z bezpieczeństwem, niektóre z nich są bardziej uniwersalne, inne specyficzne dla konkretnych miejsc pracy.
- Plany Działań w Sytuacjach Awaryjnych (PDSA) (Emergency Action Plans (EAPs)) są niezbędne dla każdego miejsca pracy, aby pracownicy wiedzieli, jak reagować w sytuacji awaryjnej.
- Drogi ewakuacyjne muszą zawsze być utrzymane w czystości i dostępne do szybkiego opuszczenia w przypadku awaryjnych sytuacji, takich jak pożar.
- Pomoc medyczna i pierwsza pomoc muszą być zaplanowane w przypadku nagłej sytuacji awaryjnej.
- Poślizgi, potknięcia i upadki są częstym źródłem obrażeń i powinny być eliminowane za pomocą odpowiednich środków kontroli zagrożeń.

14

Dodatkowe informacje dotyczące bezpieczeństwa

Na stronie internetowej OSHA dostępne są informacje dotyczące Planów Działań w Sytuacjach Awaryjnych (PDSA) i pokrewnych tematów:

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

OSHA dodatkowo udostępnia dodatkowe materiały dotyczące bezpieczeństwa dla młodych pracowników zatrudnionych w restauracjach.

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

- Bezpieczeństwo podczas sprzątania
- Bezpieczne obchodzenie się z nożem
- Zapobieganie poparzeniom
- Bezpieczne podnoszenie ciężkich przedmiotów
- Obsługa przez okienko drive-thru
- Przepisy dotyczące zatrudniania dzieci
- Sprawdź również załączoną ulotkę z dodatkowymi materiałami źródłowymi

Szkolenie z Bezpieczeństwa Mobilnej Gastronomii (Food Truck)

Część 3: Bezpieczeństwo przeciwpożarowe w kuchni

Niniejsze materiały zostały wyprodukowane w ramach dotacji numer SH-39170-SH2 otrzymanej od Administracji Bezpieczeństwa i Higieny Pracy Departamentu Pracy Stanów Zjednoczonych. Niekoniecznie odzwierciedlają one poglądy ani politykę Departamentu Pracy Stanów Zjednoczonych, a także wymienienie nazw handlowych, produktów komercyjnych lub organizacji nie oznacza poparcia ze strony Rządu Stanów Zjednoczonych.

1

Cel szkolenia

Po ukończeniu tego modułu uczestnik będzie w stanie:

- Rozpoznać trzy najpoważniejsze zagrożenia w mobilnej gastronomii (w tym dla food trucków).
- Zrozumieć że kontrola zagrożeń będzie zależeć od rodzaju źródeł ogrzewania i energii.
- Zidentyfikować sposoby kontrolowania ogólnych zagrożeń związanych z bezpieczeństwem przeciwpożarowym.
- Zidentyfikować sposoby kontrolowania zagrożeń związanych z korzystaniem z generatorów.
- Zidentyfikować sposoby kontrolowania zagrożeń związanych z użyciem paliw stałych.

2

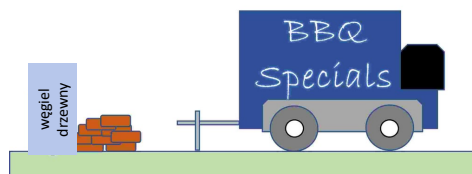
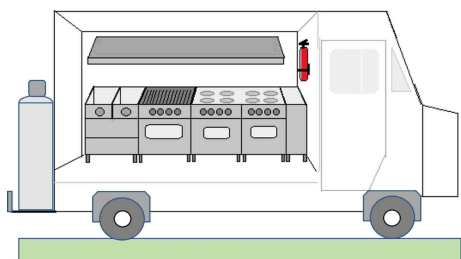
Jakie źródła energii i ciepła są dostępne i używane?

Rodzaj sprzedawcy

- Food Truck
- Przyczepa
- Wózek lub namiot

Źródło ciepła i energii

- Propan
- Paliwo stałe (drewno, węgiel drzewny, itd.)
- Elektryczność (generator)



3

Bezpieczeństwo food trucków

Propan:

- Statystyki NFPA wskazują, że około 60% pożarów w mobilnych jednostkach gastronomicznych jest związanych z propanem, a większość obrażeń/śmierci wiąże się z eksplozjami propanu.

Generatory:

- Obecne są dwa problemy: zagrożenia elektryczne i tlenek węgla, oba z nich mogą być śmiertelne, jeśli nie zostaną usunięte.

Urządzenia kuchenne/wyciągi/okapy kuchenne:

- Wiele rodzajów urządzeń do gotowania może być w użyciu w danej lokacji, dlatego też należy mieć odpowiednie metody gaszenia pożarów dla każdego z nich.

Wszystkie te elementy mogą wymagać uwzględnienia w Planie Zapobiegania Pożarom w Miejscu Pracy

4

Plany zapobiegania pożarom

Cel: Zapobieżenie wystąpieniu pożaru w miejscu pracy.

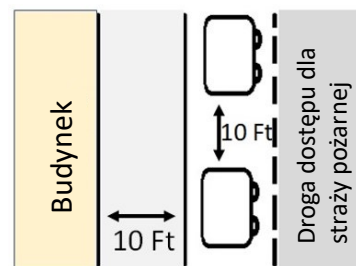
- Plan zapobiegania pożarom musi być sporządzony na piśmie, przechowywany w miejscu pracy i udostępniony pracownikom aby mogli się z nim zapoznać.
- Wymagania:
 - Lista wszystkich głównych zagrożeń pożarowych.
 - Prawidłowe postępowanie i przechowywanie materiałów niebezpiecznych.
 - Potencjalne źródła zapłonu i sposoby ich kontroli.
 - Rodzaj wyposażenia przeciwpożarowego wymaganego dla każdego zagrożenia.
 - Procedury kontroli gromadzenia łatwopalnych materiałów odpadowych.
 - Procedury regularnej konserwacji zabezpieczeń w urządzeniach.
 - Imiona i nazwiska pracowników odpowiedzialnych za utrzymanie sprzętu używanego w celu zapobieżenia pożarom oraz za kontrolowanie zagrożeń wynikających z obecności materiałów łatwopalnych.

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

5

Ogólne wytyczne dotyczące bezpieczeństwa przeciwpożarowego

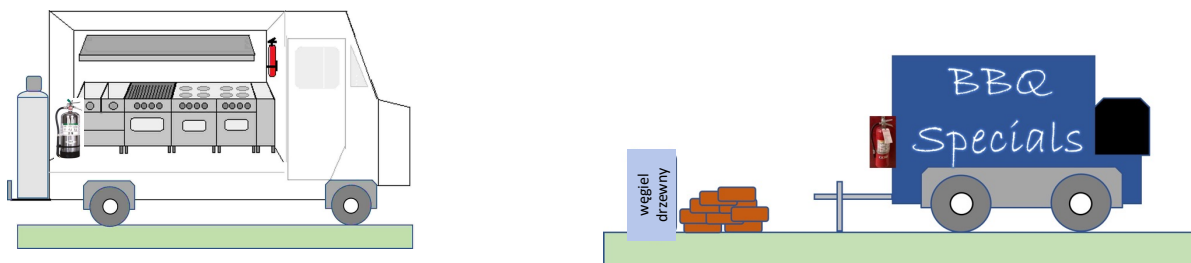
- Uzyskaj licencję lub odpowiednie zezwolenia od władz lokalnych.
- Upewnij się, że odległość od budynków, konstrukcji, pojazdów i wszelkich łatwopalnych materiałów wynosi co najmniej 10 stóp (3 m).
- Zweryfikuj czy zapewniono dostęp dla pojazdów straży pożarnej do dróg pożarowych i dojazdowych.
- Zapewnij dostęp do hydrantów przeciwpożarowych.
- Upewnij się że źródła zasilania są oddzielone od publiczności za pomocą barier, fizycznych zabezpieczeń lub ogrodzenia.



6

Ogólne wytyczne dotyczące bezpieczeństwa przeciwpożarowego (kontynuacja)

- Sprawdź czy urządzenia używające palnych mediów są chronione za pomocą zatwierdzonego systemu gaszenia pożarowego.
- Zweryfikuj czy w pomieszczeniach kuchennych zostały zainstalowane odpowiednie przenośne gaśnice.
- **Uwaga:** Bezpieczeństwo związane z używaniem propanu będzie omawiane oddzielnie w Module 4



7

Lista kontroli bezpieczeństwa dotycząca paliw stałych (drewno, węgiel drzewny)

- Nie przechowuj paliwa nad jakimkolwiek urządzeniem wytwarzającym ciepło lub nad wentylacją.
- Nie przechowuj paliwa bliżej niż 3 stopy (1 m) od jakiegokolwiek urządzenia kuchennego.
- Nie przechowuj paliwa w pobliżu łatwopalnych cieczy, źródeł zapłonu, substancji chemicznych ani w pobliżu zapasów żywnościowych lub opakowanych towarów.
- Nie przechowuj paliwa na drodze usuwania popiołu ani w pobliżu usuniętego popiołu.
- Regularnie usuwaj popiół, żużel i inne pozostałości z paleniska; zrób to co najmniej raz dziennie.
- Usuń popiół, żużel i inne pozostałości po użyciu paleniska, umieść je w zamkniętym, metalowym pojemniku.



8

Generatory i bezpieczeństwo elektryczne

- Wilson, NC 17września 2021
- 57-letni pracownik został porażony prądem w przyczepie gastronomicznej, prawdopodobnie przez wadliwy przedłużacz. Przechodzień który go znalazł, poczuł wstrząs elektryczny, gdy go dotknął. Biuro Lekarza Medycyny Sądowej w Karolinie Północnej zidentyfikowało porażenie prądem jako przyczynę śmierci.
- OSHA nałożyła na firmę obsługującą przyczepę gastronomiczną kary za 8 naruszeń prawa.
 - Wnętrze przyczepy było zagrażone sprzętem i wyposażeniem.
 - Na podłodze przyczepy znajdowała się woda.
 - Do przekazywania prądu z budynku do wnętrza przyczepy używano kilku przedłużaczy.
 - Oba końce przedłużaczy wyglądały na wymienione.
- Wcześniej, w sierpniu 2020 roku, problem z generatorem spowodował pożar który zniszczył wnętrze przyczepy, a teraz samochód ciągnął tę samą przyczepę w której nastąpił problem z generatorem.
- <https://restorationnewsmedia.com/articles/local-news/business-cited-fined-after-workers-electrocution/?pub=wilsontimes>

9

Bezpieczeństwo generatora

- Przenośne generatory elektryczne zasilają wiele przyczep gastronomicznych; muszą one być poprawnie zainstalowane i obsługiwane
 - Skontaktuj się z licencjonowanym elektrykiem, aby zainstalować generator i upewnić się, że spełnia lokalne przepisy.
 - Upewnij się, że generator jest prawidłowo uziemiony, a do połączenia generatora z kuchnią mobilną używany jest odpowiedni przełącznik transferowy.
 - Nie przeciążaj generatora.
 - Upewnij się, że generator jest wyłączony i wystarczająco schłodzony przed uzupełnieniem paliwa z przenośnego pojemnika.
 - Używaj wyłączników różnicowoprądowych (GFCI - Ground Fault Circuit Interrupter), aby zapobiegać porażeniom prądem i urazom elektrycznym.



10

Bezpieczeństwo generatora (kontynuacja)

- Dodatkowe wytyczne:
 - Generatory powinny znajdować się co najmniej 12 stóp (4 m) od otworów i wlotów powietrza do przyczep/ ciężarówek (oraz wszelkich dróg ewakuacyjnych).
 - Nie używaj generatora w pomieszczeniach zamkniętych lub częściowo zamkniętych - grozi to zatruciem tlenkiem węgla.
 - Skieruj wylot generatora w kierunku odległym od budynków, innych pojazdów kuchennych i prowadzonych operacji.
 - Użyj czujników tlenku węgla w pobliskich zamkniętych przestrzeniach aby monitorować poziomy gazu.



11

Detektory gazu wewnątrz samochodu /przyczepy

Gazy mogą gromadzić się w zamkniętych przestrzeniach, takich jak samochody i przyczepy.

- Tlenek węgla (CO)
- Niewidoczny, bezwonny gaz, który może powodować zatrucie tlenkiem węgla, a nawet śmierć.
- Może być emitowany przez generatory lub inne silniki spalinowe.
- Propan i inne łatwopalne gazy.
- Mogą prowadzić do wybuchów.
- Mogą pochodzić z wycieków w rurociągach między zbiornikami a palnikami.
- Detektory gazu ratują życie!
- Uwaga: Może nie mieć zastosowania do wózków/straganów na otwartym powietrzu.



12

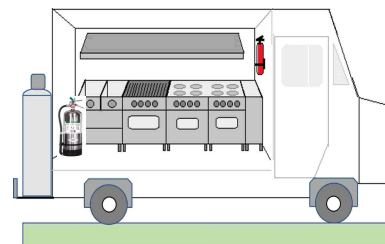
Powierzchnie do gotowania

- W przypadku działalności stacjonarnej, pożary kuchenne stanowią główną przyczynę strat.
 - Wiele pożarów przyrzep gastronomicznych wystąpiło po pozostawieniu palników bez nadzoru.
- Lista kontrolna:
 - Nie pozostawiaj urządzeń kuchennych bez nadzoru, gdy są jeszcze gorące.
 - Uruchamiaj urządzenia kuchenne tylko wtedy gdy wszystkie okna i źródła wentylacji są w pełni otwarte.
 - Zamykaj zawory zasilające gaz gdy urządzenia nie są używane.
 - Regularnie usuwaj tłuszcz z urządzeń kuchennych, w tym z systemu wentylacji, aby utrzymać je w czystości.

13

Systemy tłumienia pożaru i okapy

- Systemy gaszenia/powstrzymywania pożaru są powszechnie stosowane do ochrony pomieszczeń kuchennych, gdzie pożary mogą się rozpocząć i szybko rozprzestrzeniać.
- Cel: Szybkie ugaszenie rozwijającego się pożaru i powiadomienie osób przebywających w pomieszczeniu, zanim dojdzie do znaczących szkód
- Wskazówki:
 - Zatrudnij profesjonalną firmę do instalacji - najlepszy system dla Twojego miejsca pracy może zależeć od wielu czynników, które instalator oceni.
 - System powinien być poddawany corocznej inspekcji i utrzymywany w sprawności operacyjnej.
 - Poinformuj pracowników, jak działa system. Jeśli system może narażać pracownika na kontakt z substancjami chemicznymi, konieczne jest przekazanie informacji o zagrożeniach związanych z tymi substancjami (komunikacja zagrożeń).



14

Podsumowanie

- Istnieje wiele zagrożeń związanych z przygotowaniem posiłków w przyczepach gastronomicznych i food truckach.
- Należy opracować i wdrożyć plan zapobiegania pożarom aby zidentyfikować zagrożenia związane z bezpieczeństwem pożarowym oraz sposoby ich kontrolowania.
- Generatory stanowią zarówno zagrożenie elektryczne, jak i tlenkiem węgla - używaj zabezpieczeń elektrycznych i detektorów gazu w zamkniętych przestrzeniach, aby sygnalizować obecność niebezpiecznych gazów.
- Systemy tłumienia pożaru są wymagane prawie we wszystkich jurysdykcjach w celu szybkiego ugaszenia pożarów w kuchni; konieczna jest regularna inspekcja i konserwacja tych systemów.

Szkolenie z Bezpieczeństwa Mobilnej Gastronomii (Food Truck)

Część 4: Bezpieczna obsługa butli propanowej

Niniejsze materiały zostały wyprodukowane w ramach dotacji numer SH-39170-SH2 otrzymanej od Administracji Bezpieczeństwa i Higieny Pracy Departamentu Pracy Stanów Zjednoczonych. Niekoniecznie odzwierciedlają one poglądy ani politykę Departamentu Pracy Stanów Zjednoczonych, a także wymienienie nazw handlowych, produktów komercyjnych lub organizacji nie oznacza poparcia ze strony Rządu Stanów Zjednoczonych.

1

Cel szkolenia

Po ukończeniu tego modułu uczestnik będzie w stanie:

- Zidentyfikować podstawowe właściwości propanu oraz zagrożeń związanych z użytkowaniem butli propanowej.
- Rozpoznać i zastosować środki kontroli powyższych zagrożeń w celu zminimalizowania ryzyka z nimi związanego.

2

Bezpieczna obsługa butli propanowej

- Propan: Niebezpieczny materiał wymagający szacunku
 - Propan to rodzaj gazu ziemnego skroplonego (LP-Gaz), który może być transportowany w zbiornikach i używany do celów kulinarnych.
 - Według NFPA, 68% pożarów w samochodach gastronomicznych (food truckach) jest wynikiem wycieków lub uszkodzeń strukturalnych butli propanowych.
 - Butla propanowa o pojemności 20 funtów (9 kg) = energia wybuchowa równa 120 lasek dynamitu.
- Uwaga: Prawnicy specjalizujący się odszkodowaniach za obrażenia cielesne zaczynają traktować [wypadki w gastronomii mobilnej](#) jako kolejną usługę prawniczą

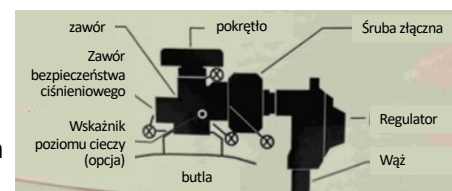
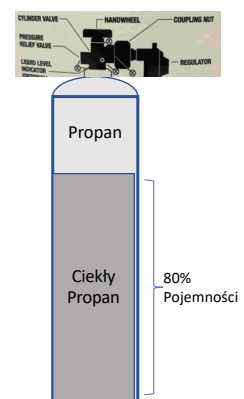
OSTRZEŻENIE: Przepisy stanowe i lokalne mogą się różnić; udzielane tutaj wskazówki opierają się na wytycznych NFPA i zakładają, że menadżerowie będą się kierować wytycznymi pochodzącymi od lokalnych organów władzy i odpowiednio przeszkolonych profesjonalistów, gdy będzie to konieczne.



3

Co sprawia, że butla z propanem jest niebezpieczna?

- Propan jest gazem w temperaturze pokojowej.
 - Cena jest podawana za galon, ale sprzedawany jest według wagi.
 - 1 funt propanu = 0,236 galonów (60°F), więc 100 funtów = 23,6 galonów.
 - 1 galon = 4,24 funta (gaz jest cięższy od powietrza, ale lżejszy od wody).
- Propan jest pod wysokim ciśnieniem, aby utrzymać się w stanie ciekłym wewnątrz butli.
 - Gdy zawór jest otwarty, propan w stanie gazowym przemieszcza się do palników.
- Wyzwania:
 - Klimat gorący: konieczne jest pozostawienie miejsca na rozszerzenie gazu w butli.
 - Klimat zimny: niskie ciśnienia mogą wymagać uzupełnienia nawet wtedy, gdy butla nie jest pusta.



4

Co było przyczyną wypadku w Filadelfii w 2014 roku?

1 lipca 2014: Eksplozja samochodu gastronomicznego (food trucka) w Filadelfii, 2 osoby zabite, 13 rannych.

Wyjaśnienie: <https://youtu.be/1YLLfOreaVE>

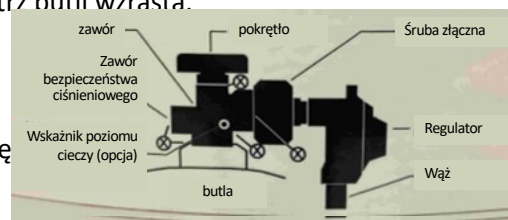
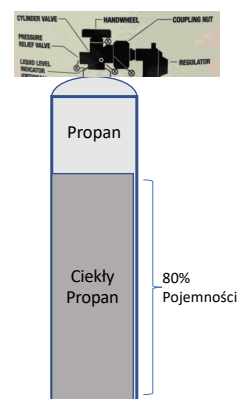
Czynniki/Kolejność zdarzeń:

- 100-galonowa butla propanu pochodziła z roku 1948 i nie posiadała zaworu bezpieczeństwa.
- Wysokie temperatury powodowały rozszerzanie się propanu, ciśnienie wzrastało bez możliwości uwalniania przez zawór bezpieczeństwa.
- Ostatecznie butla pękła, a ciekły propan wydostał się i przekształcił w gaz.
- Na nagraniu widać chwilę, gdy pojawia się chmura pary przed zapłonem.
- Każde źródło zapłonu w pobliżu podpala propan.

5

Co powoduje, że propan jest niebezpieczny?

- Propan jest pod wysokim ciśnieniem, aby pozostać w stanie ciekłym wewnątrz butli.
 - Po otwarciu zaworu, propan w stanie gazowym przemieszcza się do palników
- Środki kontrolne mające na celu zapobieganie wypadkom (rozwiązania techniczne, praktyki pracy):
- **NIE** wypełniaj butli powyżej 80% jej pojemności.
 - W gorący dzień propan potrzebuje miejsca do rozszerzania się aby nie stanowić zagrożenia.
- Zawór bezpieczeństwa ciśnieniowego:
 - Umożliwia uwalnianie propanu, jeśli ciśnienie wewnątrz butli wzrasta.
- Biała/refleksyjna powierzchnia zewnętrzna:
 - Odbija ciepło zamiast je absorbować.
- Zachowaj odległość od źródeł zapłonu:
 - Uwolniony propan jest gęstszy od powietrza i może się przemieszczać.



6

Ogólna lista kontrolna dotycząca bezpieczeństwa butli propanowej

Sprawdź	Opis
	Pojemniki na gaz LP nie mogą przekraczać 200 galonów pojemności indywidualnie ani łącznie.
	Butle muszą być wykonane z materiału odpornego na korozję (takiego jak aluminium) i nie mogą posiadać żadnych obszarów zrdzewiałych ani fizycznych uszkodzeń.
	Jeśli butla jest pomalowana, nie ma określonego wymaganego koloru, ale sugeruje się, aby był to jasny kolor odbijający światło.
	Butle muszą mieć aktualną datę kwalifikacji. Pierwsza ponowna kwalifikacja: W ciągu 12 lat od daty produkcji. Wszystkie pozostałe: W ciągu 5 lat od daty ostatniej kwalifikacji.
	Butle nie mogą znajdować się wewnątrz pojazdu pod żadnym pozorem, zarówno podczas użytkowania, jak i podczas transportu.

Film instruktażowy dotyczący bezpieczeństwa propanu 1 (WorkSafe BC): <https://youtu.be/rHRwS2B3Vv0>

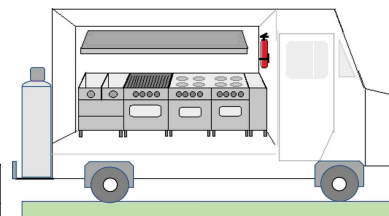
Film instruktażowy dotyczący bezpieczeństwa propanu 2 (WorkSafe BC): <https://youtu.be/vCSI6tXcRJs>



7

Lokalizacja/mocowanie butli z propanem

Sprawdź	Opis
	Butle muszą być solidnie zamocowane na zewnętrznej części pojazdu w zatwierdzonym obszarze. Nie mogą znajdować się z przodu ani z boku.
	Upewnij się, że przenośne pojemniki na gaz są w pozycji pionowej i zamocowane, aby zapobiec ich przewracaniu się. Butle muszą być solidnie zamocowane, aby zapobiec poluzowaniu, zsuwaniu się lub obracaniu.
	Wszystkie pojemniki muszą być chronione przed uszkodzeniem spowodowanym luźnymi przedmiotami oraz przed uszkodzeniem związanym z przewróceniem lub podobnymi wypadkami drogowymi.
	Zderzak chroniący zamocowane z tyłu pojemniki powinien wystawać co najmniej sześć cali (15 cm) poza pojemnik i być wykonany z solidnego materiału, który odpowiada lub przekracza wytrzymałość istniejącego zderzaka w celu ochrony pojemnika w przypadku kolizji od tyłu.
	Droga ewakuacyjna nie może być zablokowana w przypadku awarii.
	Muszą znajdować się co najmniej 10 stóp od dowolnego źródła zapłonu.



8

Linie/podłączenia propanowe/systemy rurowciągowe propanu

Sprawdź	Opis
	Sprawdź, czy główny zawór zamykający na wszystkich pojemnikach gazowych jest łatwo dostępny.
	Upewnij się, że przenośne pojemniki na gaz są w pozycji pionowej i są zabezpieczone, aby zapobiec ich przewracaniu się.
	Przeprowadź test szczelności na wszystkich nowych połączeniach gazowych w systemie gazowym.
	Przeprowadź test szczelności na wszystkich połączeniach gazowych po wymianie butli.
	Udokumentuj testy szczelności i udostępnij dokumentację do wglądu upoważnionemu urzędnikowi.
	Upewnij się, że w rurowciągu systemu gazowego jest zainstalowane elastyczne połączenie pomiędzy wylotem regulatora a stałym rurowciągiem.



9

Linie/podłączenia propanowe/systemy rurowciągowe propanu (kontynuacja)

Sprawdź	Opis
	Materiały rur używane muszą być zatwierdzone do użytku z propanem. Zainstaluj elastyczne połączenie pomiędzy wylotem regulatora a stałym rurowciągiem.
	Rurowciąg musi być chroniony przed drganiami, ścieraniem i uszkodzeniami.
	Piping systems must be tested for leaks at the normal operating pressure to ensure a gas-tight system.
	Systemy rurowciągów muszą być testowane pod kątem wycieków przy normalnym ciśnieniu eksploatacyjnym w celu zapewnienia szczelności systemu gazowego.
	Testy szczelności są przeprowadzane poprzez spryskanie połączeń zatwierdzonym płynem wykrywającym wycieki (tzw. test bąbelkowy).
	Jeśli zostaną wykryte wycieki, jednostka nie będzie uruchamiana, dopóki nie zostaną one trwale naprawione.

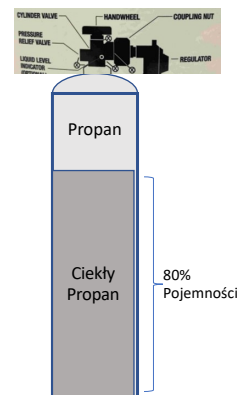


test bąbelkowy: <https://youtu.be/2GA4vwg8ay4>

10

Uzupełnianie butli: Zasada wypełnienia na poziomie 80%

- Propan, podobnie jak woda, rozszerza się pod wpływem podgrzewania, ale ilość rozszerzenia propanu jest 17-krotnie większa! (Przy tej samej objętości i zmianie temperatury)
 - Jeśli butla jest wypełniona na poziomie 80% (objętościowo) w ciepły, kwietniowy dzień, ta sama butla może mieć wypełnienie na poziomie 85% lub wyższe (objętościowo) 4 lipca.
 - Jest to ta sama MASA propanu, ale zajmuje większą OBJĘTOŚĆ.
- Pozostawienie 20% miejsca w butli stanowi amortyzację przeciwko wzrostowi ciśnienia w gorącą pogodę.
- Kto uzupełnia twoje butle? Jakiej metody używają?
 - Używaj tylko profesjonalistów, którzy są przeszkoleni w obsłudze propanu, nie używaj lokalnej stacji benzynowej ani sklepu (n. p., czy potrafiały wyjaśnić, jak to działa?).



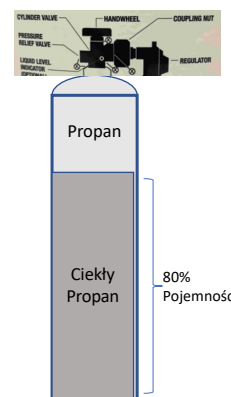
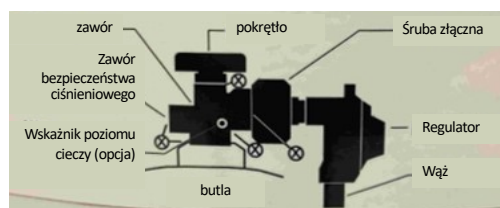
11

Uzupełnianie butli - Zawór przelewowy

****NIE** wypełniaj butli do pełna, a następnie nie pozwalaj, aby zawór przelewowy wypuścił "nadmiar" do powietrza.

Jest to niebezpieczne z wielu powodów:

- Czy wypuszczenie gazu będzie przewidywalne?
 - Kiedy się tego spodziewasz i czy stanie się to na otwartej przestrzeni?
 - Czy może to się wydarzyć, gdy jesteś na imprezie z ludźmi wokół siebie?
- Gdzie trafia uwolniony propan?
 - Opadnie na ziemię i będzie się rozprzestrzeniał. Jeśli w pobliżu znajduje się źródło zapłonu...



12

Uzupełnianie - Jak mogę stwierdzić, czy butla jest wypełniona w 80%?

- Znajdź "Tare Weight" (Tare) butli. Tara: 15 lb
(= pusta butla)
- Zważ butlę, gdy jest pusta.
- Zważ butlę propanową przed uzupełnieniem. Obecna waga: 17 lb
(= 15 lb butla + 2 lb LP)
- Jeśli waga butli jest większa od Tary, w butli pozostaje trochę propanu.
- Oblicz, ile całkowitej masy jest potrzebne. Waga całkowita=
Tara + Waga Propanu x 80%
- Waga butli (Tara) + Waga propanu x 80%.
- Na przykład: 18 lb pusta + (20 lb x 80%) = 18 lb + 16 lb = 34 lb

13

Uzupełnianie butli propanowych - Omówienie wyzwań

Kwestia 1: Małe czy duże butle (20 – 100 lb.)?

- Opcja 1: Małe butle
 - Zależne od wydarzenia/imprezy? Wygoda?
- Opcja 2: Duże butle
 - Większa pojemność na duże, masowe imprezy i wydarzenia?
 - Czy łatwo je usunąć do uzupełnienia?
 - Czy konieczne jest usunięcie ich do uzupełnienia?

Kwestia 2: Kiedy i w jaki sposób będą uzupełniane butle?

- Opcja 1: Jedna butla - nie wypełniona w pełni przed wydarzeniem
 - Uzupełnienie butli "do pełna" - czy jest to akceptowalne?
- Opcja 2: Dwie butle o pojemności 100 funtów
 - Używanie jednej butli aż do wyczerpania, następnie przejście na drugą butlę i późniejsze uzupełnienie pierwszej butli.

Właściciele: Czy przy rozważaniu opcji bierzecie pod uwagę bezpieczeństwo?

Jakie ryzyko jesteście gotowi podjąć w swoim biznesie?

14

Podsumowanie:

- Butle propanowe stanowią unikalne zagrożenie dla branży samochodów gastronomicznych w porównaniu do restauracji stacjonarnych.
- Aby kontrolować zagrożenia związane z butlami propanowymi, należy stosować wiele środków zapobiegawczych i kontrolnych.
- Podczas uzupełniania butli propanowych należy przestrzegać zasady wypełnienia na poziomie 80%.
- Firmy powinny korzystać tylko z profesjonalistów posiadających odpowiednie przeszkolenie i doświadczenie w zakresie uzupełniania butli propanowych oraz instalacji rurociągów gazowych.

Szkolenie z Bezpieczeństwa Mobilnej Gastronomii (Food Truck)

Część 5: Szkolenie z obsługi gaśnicy

Niniejsze materiały zostały wyprodukowane w ramach dotacji numer SH-39170-SH2 otrzymanej od Administracji Bezpieczeństwa i Higieny Pracy Departamentu Pracy Stanów Zjednoczonych. Niekoniecznie odzwierciedlają one poglądy ani politykę Departamentu Pracy Stanów Zjednoczonych, a także wymienienie nazw handlowych, produktów komercyjnych lub organizacji nie oznacza poparcia ze strony Rządu Stanów Zjednoczonych.

1

Cel szkolenia

Po ukończeniu tego modułu uczestnik będzie w stanie:

- Podjąć decyzję dotyczącą planu awaryjnego (EAP) dotyczącą tego czy pracownicy będą gasić pożary czy ewakuować się.
- Zidentyfikować trzy warunki konieczne do rozwoju pożaru.
- Sklasyfikować rodzaje pożarów na podstawie ich cech charakterystycznych.
- Zidentyfikować rodzaje gaśnic potrzebnych w prowadzeniu działalności związanej z gastronomią mobilną.
- Obsłużyć gaśnicę.
- Rozpoznać warunki w których NIE NALEŻY podejmować walki z pożarem.

2

Po co jest gaśnica pożarowa

Dwie funkcje:

1. Kontrolowanie lub gaszenie małych lub początkowych pożarów oraz
 2. Ochrona dróg ewakuacyjnych, które pożar może zablokować bezpośrednio lub pośrednio dymem lub palącymi się materiałami.
- Gaśnice pożarowe są przeznaczone do gaszenia lub kontrolowania małych pożarów.
 - Jeśli małe pożary nie zostaną natychmiast opanowane, mogą się rozprzestrzenić niekontrolowanie.
 - Obiekty potrzebują odpowiednich rodzajów i umiejscowienia gaśnic pożarowych w ramach planu ochrony przeciwpożarowej.

3

Przegląd: Plany Działań w Sytuacjach Awaryjnych (EAP)

Decyzja: Czy pracownicy powinni ewakuować się czy być gotowi do zwalczania małych pożarów?



- Ten moduł dotyczy szkolenia z obsługi gaśnic pożarowych dla osób upoważnionych do ich używania.

	Opcja 1	Opcja 2	Opcja 3
Kto użyje gaśnicy?	Nikt	Tylko wyznaczeni pracownicy	Każdy pracownik może użyć gaśnicy
Kto podlega ewakuacji?	Wszyscy	Wszystkie nieuprawnione osoby	Nieuprawnione osoby
Czy wymagane są PDSA, ochrona przeciwpożarowa oraz szkolenia?	Tak	Tak	Tak
Czy wymagane jest szkolenie przeciwpożarowe?	nie	każdy uprawniony pracownik musi być przeszkolony przynajmniej raz w roku	wszyscy uprawnieni pracownicy muszą być przeszkoleni przynajmniej raz w roku
Wymagania dodatkowe	Gaśnice muszą być poddawane inspekcji, testowane i utrzymywane w należytym stanie		

4

Definicje

OSHA

- "Pożar w stadium początkowym" oznacza pożar we wczesnym lub początkowym stadium, który może być kontrolowany lub ugaszony za pomocą przenośnych gaśnic pożarowych, węży pionowych klasy II lub małych systemów węży bez konieczności noszenia odzieży ochronnej ani aparatu oddechowego.

NFPA

- "Pożar w stadium początkowym" Pożar przekracza stadium początkowe, gdy konieczne jest stosowanie termicznej odzieży ochronnej lub samodzielnych aparatów oddechowych....

5

Trójkąt pożaru (pożar potrzebuje 3 elementów)

Pożar potrzebuje 3 elementów:

- **Usuń jeden z nich → pożar nie może przetrwać**

1. **Paliwo:** Bez paliwa pożar ustanie.
2. **Tlen:** Bez dostatecznej ilości tłenu, pożar nie może się rozpocząć ani kontynuować.
3. **Ciepło:** Bez dostatecznej ilości ciepła, pożar nie może się rozpocząć ani kontynuować.

Nasza strategia przy użyciu gaśnicy pożarowej → Usunięcie jednego lub więcej z tych elementów zanim pożar rozprzestrzeni się i utracimy nad nim kontrolę



6

Pięć kategorii ognia



Co jest obecne w twojej działalności?

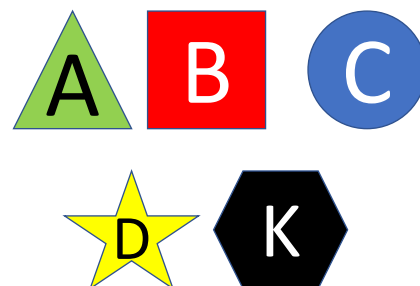
Tak	Nie	Klasa Ognia	Materiały
		Klasa A	Materiały łatwopalne (drewno, tekstylia, papier, guma oraz plastiki)
		Klasa B	Palne ciecze (benzyna, nafta, propan, alkohole)
		Klasa C	Urządzenia elektryczne
		Klasa D	Metale (magnez, sód, lit)
		Klasa K (Kuchnia)	Tłuszcz/Oleje do gotowania

Jak prawdopodobne jest, że każdy z tych składników będzie obecny w samochodzie gastronomicznym (food trucku)?

7

Rodzaje gaśnic pożarowych

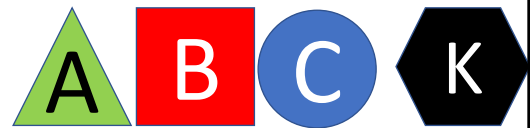
- Rodzaj gaśnicy musi być dopasowany do obecnych zagrożeń
- Rodzaje:
 - Klasa A - drewno, papier, plastiki (woda)
 - Klasa AB - drewno, papier i inne palne materiały (CO₂)
 - Klasa BC - materiały łatwopalne i urządzenia elektryczne (CO₂)
 - Klasa ABC - wielozadaniowe (proszek chemiczny)
 - Klasa K - pożary w kuchni (mokry środek chemiczny)
 - Klasa D - pożary metali
- Czy jest sposób by to uprościć?



8

Rodzaje gaśnic pożarowych

- Rodzaj gaśnicy musi być dopasowany do obecnych zagrożeń
- Rodzaje:
 - ~~Klasa A - drewno, papier, plastiki (woda)~~
 - ~~Klasa AB - drewno, papier i inne palne materiały (CO₂)~~
 - ~~Klasa BC - materiały łatwopalne i urządzenia elektryczne (CO₂)~~
 - Klasa ABC- wielozadaniowe (proszek chemiczny)
 - Klasa K- pożary w kuchni (mokry środek chemiczny)
 - ~~Klasa D - pożary metali~~



9

Gaśnica ABC

- Wielozadaniowa
 - drewno, papier
 - ciecze łatwopalne
 - urządzenia elektryczne
- Zawiera suchy proszek chemiczny
- Proszek o działaniu opóźniającym ogień oddziela paliwo od tlenu.
- Manometr ciśnieniowy potwierdza poziom napełnienia.
- Uwaga: Lekko żrący, powoduje korozję (urządzenia elektroniczne).



A śmieci-drewno-papier

B ciecze

C sprzęt elektryczny

Dla klas A,B oraz C



10

Gaśnica K

- Klasa K= Kuchnia
 - Oleje/tłuszcze do gotowania
 - Wymagane dla wszystkich urządzeń do gotowania na stałe paliwo o pojemności przestrzeni ogniowej 5 stóp sześciennych lub większej (bez względu na obecność wyciągu/okapu kuchennego).
- Mieszanka suchych i mokrych chemikaliów
 - przewodzi elektryczność
 - Zasilanie elektryczne urządzenia musi zostać najpierw wyłączone.
- Manometr ciśnieniowy potwierdza poziom napełnienia.
- Pożary palą się przy bardzo wysokiej temperaturze.
- Środek chłodzi i oddziela paliwo od tlenu.

K składniki do gotowania



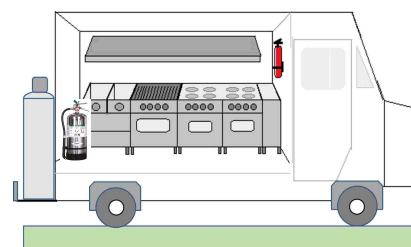
Dla klasy K



11

Lokacja i sposób umocowania

- Gaśnice muszą być łatwo dostępne i widoczne w przypadku pożaru.
 - W pobliżu pomieszczeń kuchennych, nie dalej niż 30 stóp (9 m).
 - Dolna część musi znajdować się co najmniej 4 cale (10 cm) nad podłogą.
- Gaśnica o wadze < 40 lb (18 kg, lżejsza)
 - Górna część nie może być wyżej niż 5 stóp (1.5 m) od podłogi.
- Gaśnica o wadze > 40 lb (cięższa)
 - Górna część nie może być wyżej niż 3,5 stopy (1 m) od podłogi.



12

Procedury reakcji na pożar

Jeśli nikt nie jest upoważniony do użycia gaśnicy, wszyscy muszą się ewakuować.

Jeśli ktoś jest upoważniony i przeszkolony w użyciu gaśnicy:

- 1) Włącz alarm i zadzwoń na straż pożarną.
- 2) Zidentyfikuj bezpieczną ścieżkę ewakuacyjną przed podejściem do pożaru.
 - Nie pozwól, aby ogień, ciepło lub dym znalazły się między tobą a ścieżką ewakuacyjną.
- 3) Wybierz odpowiednią gaśnicę.
 - W przypadku użycia gaśnicy klasy K, wyłącz elektryczne źródło zasilania gaszonego urządzenia.
- 4) Użyj gaśnicy stosując technikę P.A.S.S.
- 5) Oddal się od ugaszonego pożaru jeśli mimo wszystko ponownie się zapali.



**Natychmiast ewakuuj się, jeśli gaśnica jest pusta i pożar nie został ugaszony.

**Natychmiast ewakuuj się, jeśli pożar przechodzi poza stadium początkowe.

13

Is it safe to fight a fire?

Kryterium	Bezpieczne	Niebezpieczne
Rozmiar pożaru	<ul style="list-style-type: none"> • Ogień się nie rozprzestrzenia • Płomień nie sięgają poziomu głowy 	<ul style="list-style-type: none"> • Ogień się rozprzestrzenia • Płomień sięgają sufitu
Stan powietrza	<ul style="list-style-type: none"> • Dym jest obecny, ale pożar jest dobrze widoczny • Nie jest wymagana ochrona układu oddechowego 	<ul style="list-style-type: none"> • Dym przesłania pożar • Trudno jest oddychać • Wymagana jest ochrona układu oddechowego
Droga ewakuacyjna	<ul style="list-style-type: none"> • Droga ewakuacyjna za Tobą jest wolna i bezpieczna 	<ul style="list-style-type: none"> • Droga ewakuacyjna za Tobą nie jest bezpieczna • Ogień nie jest ograniczony i się rozprzestrzenia

Jeśli masz najmniejsze wątpliwości co do swojej zdolności do zwalczania pożaru lub co do panujących warunków NATYCHMIAST EWAKUJ SIĘ!

14

Użyj P.A.S.S. do zwalczania małych pożarów

- **P**ull (Pociągnij) Wyciągnij zawleczkę.
- **A**im (Celuj) Skieruj dyszę lub wąż gaśnicy w kierunku podstawy ognia
- **S**queeze (Naciśnij) Naciśnij spust, aby uwolnić środek gaśniczy.
- **S**weep (Przesuwaj) Ruchem poprzecznym przesuwaj strumień środka gaśniczego na wysokości podstawy ognia, aż zostanie ugaszony.

Obserwuj otoczenie.

Jeśli pożar ponownie się rozpali, powtórz powyższe czynności



15

Przegląd, konserwacja oraz testowanie

- Pracodawca jest odpowiedzialny za przegląd, konserwację i testowanie przenośnych gaśnic w miejscu pracy.
 - Przeglądy miesięczne.
 - Przeglądy roczne.



16

Przeglądy miesięczne

Sprawdź/Data	Opis
	Czy gaśnica znajduje się w wyznaczonym miejscu?
	Brak przeszkód uniemożliwiających dostęp lub widoczność?
	Czy wskaźnik ciśnienia pokazuje, że gaśnica jest w pełni naładowana (wskaźnik powinien znajdować się w zielonej strefie)?
	Czy zawleczka i plomba zabezpieczająca są nieuszkodzone?
	Czy gaśnica jest w dobrym stanie i nie wykazuje żadnych oznak uszkodzeń mechanicznych, korozji ani wycieków?



*Obie formy dokumentacji: etykieta na gaśnicy lub dokumenty papierowe/elektroniczne są dopuszczalne.

*Wymagane: Miesiąc/rok przeglądu oraz dane osoby przeprowadzającej przegląd.

17

Przeglądy roczne

Corocznie:

Skorzystaj z usług zewnętrznego podmiotu do corocznych przeglądów konserwacyjnych.

- Coroczne przeglądy przeprowadzane przez straż pożarną.

Upewnij się o zapewnieniu dodatkowych zabezpieczeń gdy gaśnice są usuwane do konserwacji lub do ponownego naładowania.

Test hydrostatyczny:

Jest to technika testowania ciśnieniowego służąca do sprawdzania wytrzymałości i szczelności zbiorników pod ciśnieniem, takich jak butle gazowe.

- Test musi być przeprowadzany przez osobę dysponującą odpowiednim sprzętem.
- Przeprowadza się go co 5-12 lat, zależnie od rodzaju gaśnicy.

18

Szkolenie z użycia gaśnicy

- Upoważnieni pracownicy muszą być przeszkoleni w zakresie obsługi gaśnicy.
- Szkolenie nie musi być przeprowadzane na żywym ogniu.
- Nasze szkolenie rozpocznie się za kilka minut.

19

Podsumowanie:

- Plany awaryjne (EAP) muszą ustanowić czy pracownicy będą używać gaśnic do gaszenia pożarów.
- Gaśnic należy używać tylko do małych (początkowych) pożarów i tylko wtedy, gdy istnieje wyraźna ścieżka ewakuacyjna.
- Rodzaj(e) gaśnicy potrzebnej zależy od materiałów obecnych w miejscu pożaru.
- Dla większości mobilnej gastronomii (food trucków) będzie potrzebna gaśnica klasy ABC (suchy proszek) oraz ewentualnie gaśnica klasy K, jeśli obecne są oleje do gotowania.
- Do gaszenia małych pożarów należy stosować metodę P.A.S.S.
- Pracownicy muszą być przeszkoleni w zakresie obsługi gaśnic.

20

Szkolenie z Bezpieczeństwa Mobilnej Gastronomii (Food Truck)

Część 6: Informacje dla Właścicieli i Menadżerów

Niniejsze materiały zostały wyprodukowane w ramach dotacji numer SH-39170-SH2 otrzymanej od Administracji Bezpieczeństwa i Higieny Pracy Departamentu Pracy Stanów Zjednoczonych. Niekoniecznie odzwierciedlają one poglądy ani politykę Departamentu Pracy Stanów Zjednoczonych, a także wymienienie nazw handlowych, produktów komercyjnych lub organizacji nie oznacza poparcia ze strony Rządu Stanów Zjednoczonych.

1

Cel szkolenia

Po ukończeniu tego modułu uczestnik będzie w stanie:

- Rozpoznać korzyści wynikające z posiadania aktywnego programu bezpieczeństwa.
- Wyszukać zasoby potrzebne do opracowania własnych planów dotyczących zdrowia i bezpieczeństwa w miejscu pracy.

2

Dzisiaj może jesteś w posiadaniu wielu informacji

- Przeszłe wypadki mogą przerażać.
- OSHA może przerażać.
- Przyszłe pozwы sądowe mogą przerażać.
- Ale... masz możliwość im zapobiec!
- "Jeśli nie możesz być dobrym przykładem, możesz być strasznym ostrzeżeniem." Catherine Aird
- Właśnie podjąłeś pierwszy krok w kierunku poprawy bezpieczeństwa w swoim przedsiębiorstwie, uczestnicząc w tym kursie! Trzymaj tempo!

3

Podejście do zarządzania bezpieczeństwem

- Gdzie znajdują się standardy OSHA (oraz inne)?
- Jeśli twój jedyny cel to spełnienie przepisów, jak trudno będzie to osiągnąć? Jakie są konsekwencje?
- Gdzie się obecnie znajdujesz na tej skali?
 - Czy pracownicy mogą zgłaszać problemy, mając pewność, że zostaną rozwiązane?
 - Czy istnieje tendencja do podejmowania działań proaktywnych czy reaktywnych?
- Jaki jest twój cel? Jak go osiągniesz?
- Jakie wyzwania/bariery istnieją?



4

OSHA zapewnia pomoc małym przedsiębiorstwom

pomagamy małym przedsiębiorstwom



OSHA zapewnia pomoc małym firmom w zakresie ochrony bezpieczeństwa i zdrowia. Znajdź informacje dotyczące spełniania norm OSHA i otrzymaj wiarygodne porady poprzez bezpłatny i poufny Program Konsultacji na Miejscu, oferowany przez OSHA



<https://www.osha.gov/smallbusiness>

5

SHARP - Program Konsultacji na Miejscu prowadzony przez OSHA

On-Site Consultation



<https://www.osha.gov/consultation>

- Bezpłatne usługi doradztwa dotyczącego bezpieczeństwa i zdrowia pracowników dla małych przedsiębiorstw
- Usługi doradztwa są oddzielne od działań egzekwowania i mają na celu pomóc pracodawcom w ustanawianiu i doskonaleniu programów ochrony bezpieczeństwa i zdrowia oraz osiągnięciu zgodności z przepisami



<https://www.osha.gov/sharp>

- Program SHARP docenia i wyróżnia małych pracodawców, którzy skorzystali z Programu Konsultacji na Miejscu i prowadzą wzorowe programy ochrony bezpieczeństwa i zdrowia.

6

Dostępne są przykładowe plany i szablony

Będą one działać tylko wtedy, gdy zastosujesz je do TWOJEGO indywidualnego miejsca pracy

Plany działań w sytuacjach awaryjnych (EAPs):

- [OSHA e-narzędzie by wykreować Twój plan](#)
- [OSHA Przykładowy plan - szablon](#)

Plany zapobiegania pożarom:

- [OSHA e-narzędzie by wykreować Twój plan](#)
- [Przykładowe plany zapobiegania pożarom – szablony](#) (NC DOL)

Dostępne są dodatkowe plany, ale mogą zależeć od potrzeb Twojej firmy i rzeczywistych zagrożeń obecnych w miejscu pracy (np. komunikacja zagrożeń, patogeny przenoszone drogą krwi itp.).

7

Listy kontrolne dotyczące bezpieczeństwa przeciwpożarowego, propanu i gaśnic

- <https://www.nfpa.org/Codes-and-Standards/Resources/Standards-in-action/Food-truck-safety>
- Powinieneś również sprawdzić lokalne jurysdykcje - nawet jeśli jeszcze nie zaktualizowały swoich przepisów przeciwpożarowych, mogą to zrobić w przyszłości.
 - Działając proaktywnie, możesz być na bieżąco z wprowadzanymi zmianami, gdy się pojawią.
 - Możesz również być liderem w promowaniu bezpiecznych praktyk pracy wśród swoich kolegów - wielu z nich może być twoimi sąsiadami na przyszłym wydarzeniu/imprezie!

8

Wymagania wobec pracodawcy dotyczące szkoleń

- Pracodawcy muszą zapewnić pracownikom szkolenia dotyczące zagrożeń występujących na miejscu pracy. Upewnij się, że pracownicy zostali przeszkoleni w zakresie:
 - Właściwych procedur w przypadku sytuacji awaryjnych (Plan Działań w Sytuacjach Awaryjnych)
 - Właściwej procedury zgłaszania alarmu do straży pożarnej
 - Zagrożeń pożarowych obecnych na miejscu pracy oraz sposobów ich kontroli
 - Właściwej metody wyłączenia/odcinania źródeł paliwa
 - Właściwej procedury przeprowadzania testu szczelności połączeń gazowych
 - Właściwego korzystania z przenośnych gaśnic i systemów gaśniczych
 - Innych zagrożeń, które mogą wpływać na nich w miejscu pracy
- Jeśli nie ma dokumentacji potwierdzającej odbycie szkoleń, to oznacza, że szkoleń nie było.
- Prowadź pisemną dokumentację szkoleń i innych ważnych kontroli, które mogą być dowodem jeśli zdarzy się wypadek.

9

Dodatkowe tematy, które mogą mieć zastosowanie

- Standardy dotyczące komunikacji zagrożeń
 - Chemikalia posiadające karty charakterystyki (Safety Data Sheets - SDS), w tym środki czyszczące
- Patogeny przenoszone drogą krwi
 - Czy podczas wypadku istnieje potencjalne wyeksponowanie na krew lub inne płyny ustrojowe? Co należy wtedy zrobić?
- Prowadzenie dokumentacji OSHA
 - To wymaganie może zależeć od wielkości Twojej firmy i liczby pracowników.

10

Podsumowanie

- Pracodawcy mają wiele wymagań dotyczących zapewnienia bezpiecznego miejsca pracy dla swoich pracowników.
- OSHA zdaje sobie sprawę że małe przedsiębiorstwa mają ograniczone zasoby i oferuje swoje usługi konsultacyjne w ramach pomocy.
- Podsumowanie: Istnieją dostępne zasoby, które pomogą uczynić twoje miejsce pracy bezpiecznym zarówno dla Ciebie, jak i dla Twoich pracowników. Skorzystaj z nich i podziel się swoją wiedzą z innymi!

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:

Niniejsze materiały zostały wyprodukowane w ramach dotacji numer SH-39170-SH2 otrzymanej od Administracji Bezpieczeństwa i Higieny Pracy Departamentu Pracy Stanów Zjednoczonych. Niekoniecznie odzwierciedlają one poglądy ani politykę Departamentu Pracy Stanów Zjednoczonych, a także wymienienie nazw handlowych, produktów komercyjnych lub organizacji nie oznacza poparcia ze strony Rządu Stanów Zjednoczonych.

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/Tepl/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>

Niniejsze materiały zostały wyprodukowane w ramach dotacji numer SH-39170-SH2 otrzymanej od Administracji Bezpieczeństwa i Higieny Pracy Departamentu Pracy Stanów Zjednoczonych. Niekoniecznie odzwierciedlają one poglądy ani politykę Departamentu Pracy Stanów Zjednoczonych, a także wymienienie nazw handlowych, produktów komercyjnych lub organizacji nie oznacza poparcia ze strony Rządu Stanów Zjednoczonych.

- 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

Niniejsze materiały zostały wyprodukowane w ramach dotacji numer SH-39170-SH2 otrzymanej od Administracji Bezpieczeństwa i Higieny Pracy Departamentu Pracy Stanów Zjednoczonych. Niekoniecznie odzwierciedlają one poglądy ani politykę Departamentu Pracy Stanów Zjednoczonych, a także wymienienie nazw handlowych, produktów komercyjnych lub organizacji nie oznacza poparcia ze strony Rządu Stanów Zjednoczonych.

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](#)

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.](#)
- [Charlotte \(South End\) 2020- 1 ofiara ranna, Eksplozja wozu gastronomicznego w Północnej Karolinie uchwyciona na kamerze | WAVY.com](#)
- [Greensboro 2021- ranny strażak](#)
- [Raleigh 2018: brak obrażeń](#)

Other Accidents

- [Newport News styczeń 2023- 2 osoby ranne](#)
- [Fresno 2022- 2 osoby poparzone, 2^{gi} artykuł](#)
- [Tallahassee 2022- 2 osoby ranne](#)
- [Orlando 2022- ciężko ranna kobieta, Artykuł 2](#)
- [Alabama 2022- 1 osoba ranna, Wideo](#)
- [Eksplozja i pożar food trucka w Waszyngtonie DC \(wideo 10 min.\)](#)

Niniejsze materiały zostały wyprodukowane w ramach dotacji numer SH-39170-SH2 otrzymanej od Administracji Bezpieczeństwa i Higieny Pracy Departamentu Pracy Stanów Zjednoczonych. Niekoniecznie odzwierciedlają one poglądy ani politykę Departamentu Pracy Stanów Zjednoczonych, a także wymienienie nazw handlowych, produktów komercyjnych lub organizacji nie oznacza poparcia ze strony Rządu Stanów Zjednoczonych.

- [Pożar niszczy wózki gastronomiczne w północnym Portland](#)
- [3 osoby ranne w Wyoming podczas eksplozji food trucka](#)
- [Eksplozja w Eugene, OR](#)
- [Portland, OR](#) pożar food trucka
- [Utah \(oparzenia 2-go stopnia\)](#)
- [Clarksville, TN, listopad 2022: wyciek propanu z food trucka](#)
- [Lafayette, LA, październik 2022: Nocny pożar wozu gastronomicznego po pozostawieniu włączonego palnika](#)

Niniejsze materiały zostały wyprodukowane w ramach dotacji numer SH-39170-SH2 otrzymanej od Administracji Bezpieczeństwa i Higieny Pracy Departamentu Pracy Stanów Zjednoczonych. Niekoniecznie odzwierciedlają one poglądy ani politykę Departamentu Pracy Stanów Zjednoczonych, a także wymienienie nazw handlowych, produktów komercyjnych lub organizacji nie oznacza poparcia ze strony Rządu Stanów Zjednoczonych.