



**dobry przepis na
BEZPIECZEŃSTWO**

Ogólnopolska kampania prewencyjno-kontrolna
„Dobry przepis na bezpieczeństwo”
2019-2021

PROGRAM PREWENCYJNY „BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY W ZAKŁADACH PRZEMYSŁU MIĘSNEGO”

Program skierowany jest do zakładów zajmujących się produkcją, przetwórstwem i konserwowaniem mięsa oraz wyrobów z mięsa

1. Cele działania:

- Poprawa przestrzegania przepisów prawa pracy, w szczególności bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Pomoc pracodawcom w dostosowaniu zakładu do obowiązującego prawa pracy.
- Ograniczenie zagrożeń w zakładach przetwórstwa mięsnego.
- Upowszechnianie „dobrych praktyk” w zakresie bezpiecznej pracy w zakładach przemysłu mięsnego.

2. Idea programu:

Idea programu oparta jest na zasadzie samokontroli warunków pracy oznacza to, że **zgłaszający się** do udziału pracodawca, **po bezpłatnym szkoleniu** przeprowadzonym przez naszych ekspertów, używając przygotowanej przez Państwową Inspekcję Pracy „Listy kontrolnej z komentarzem” oraz korzystając z pomocy inspektora pracy identyfikuje występujące w zakładzie problemy oraz nieprawidłowości, a następnie wdraża działania naprawcze. Wyeliminowanie nieprawidłowości przyczyni się do pozytywnej oceny i uprawnia do uzyskania „Zaświadczenia o ukończeniu programu prewencyjnego Państwowej Inspekcji Pracy”.

3. Cztery kroki przystąpienia do programu:

➤ 1 krok – ZGŁOSZENIE

Zgłoś swój udział do Okręgowego Inspektoratu Pracy w Katowicach za pomocą karty zgłoszenia umieszczonej na stronie internetowej PIP lub osobiście w jednostce Okręgowego Inspektoratu Pracy w Katowicach.

➤ 2 krok – SZKOLENIA: rozpoczną się od września 2019 r.

- Bezpłatne szkolenia dla pracodawców/przedsiębiorców, a także pracowników służby bhp, technologów, pracowników odpowiedzialnych za produkcję (w tym służb utrzymania ruchu) i pracowników nadzoru.
- Szkolenia z zakresu: prawa pracy oraz bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach (w tym m.in. na temat legalności zatrudnienia, wypadkowości w zakładach pracy)
- Podczas szkoleń zyskasz również wiedzę na temat: założeń programu, czasu przeznaczonego na realizację programu i dostosowanie zakładu pracy, korzystania z „Listy kontrolnej” oraz „Ankiety do ewidencji przeprowadzonych działań”.

➤ 3 krok – REALIZACJA PROGRAMU

Na podstawie zdobytej wiedzy oraz „Listy kontrolnej” przygotowanej przez Państwową Inspekcję Pracy przeprowadzisz samokontrolę w swoim zakładzie: samodzielnie zlokalizujesz występujące w Twoim zakładzie nieprawidłowości, ocenisz skalę problemów i zagrożeń, a następnie zaplanujesz i wdrożysz działania naprawcze i prewencyjne adekwatne do wyników tej samokontroli. Celem jest dostosowanie zakładu pracy do obowiązujących przepisów. **Inspektorzy pracy oferują i udzielają pracodawcom specjalistycznej pomocy przez cały okres realizacji tego etapu programu.**

➤ 4 krok - CZYNNOCI KONTROLNE - rozpoczną się w 2020 roku.

Po przeprowadzonej samokontroli warunków pracy w zakładzie będzie przeprowadzona kontrola sprawdzająca, podczas której inspektor pracy oceni stopień dostosowania Twojego zakładu do obowiązujących przepisów.

Warunki uzyskania „Zaświadczenia o ukończeniu programu prewencyjnego Państwowej Inspekcji Pracy”:

- uczestnictwo w szkoleniu,
- przeprowadzenie samokontroli warunków pracy w zakładzie (w oparciu o „Listę kontrolną” przygotowaną przez Państwową Inspekcję Pracy),
- zaplanowanie i zrealizowanie adekwatnych do wyników samokontroli działań naprawczych,
- uzyskanie **pozytywnej oceny** audytu Państwowej Inspekcji Pracy.

Z NAMI ZYSKASZ:

- Wiedzę z zakresu prawa pracy i ochrony pracy, bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Pomoc naszych specjalistów, którzy przystępnie wyjaśnią Ci, jakie wymagania prawne i standardy bhp powinieneś spełnić, aby prowadzić działalność firmy zgodnie z prawem i uczynić zakład bardziej bezpiecznym.
- Wsparcie merytoryczne w trakcie realizacji programu.
- Bezpłatne publikacje wydawnicze Państwowej Inspekcji Pracy.
- Bezpłatne szkolenia.
- Upowszechnianie „dobrych praktyk” w zakresie bezpiecznej pracy.
- Poprawę bezpieczeństwa i higieny pracy w Twoim zakładzie.



**dobry przepis na
BEZPIECZEŃSTWO**

Prowadzisz firmę w branży mięsnej?

Życie i zdrowie pracownika jest w twoich rękach!

Zgłoś swój udział i popraw bezpieczeństwo oraz higienę pracy w Twoim zakładzie!

Kontakt: Okręgowy Inspektorat Pracy w Katowicach
40-158 Katowice, ul. Owocowa 6-6A
Sekcja Prewencji i Promocji
Agnieszka Mrukowicz
tel. (32) 604 11 03, promocja@katowice.pip.gov.pl



PAŃSTWOWA INSPEKCJA PRACY

PODSUMOWANIE

<p>Ogólnopolska kampania prewencyjno-kontrolna „Dobry przepis na bezpieczeństwo” planowana w latach 2019-2021. Program prewencyjny „Bezpieczeństwo i higiena pracy w zakładach przemysłu mięsnego” Program skierowany jest do zakładów zajmujących się produkcją, przetwórstwem i konserwowaniem mięsa oraz wyrobów z mięsa</p>	
Zgłoszenia do udziału w programie	Zgłoś już dziś swój zakład do Okręgowego Inspektoratu Pracy w Katowicach za pomocą karty zgłoszenia (firmy z województwa śląskiego)
Bezpłatne szkolenia rozpoczną się od września 2019r.	Szkolenia skierowane do pracodawców, przedsiębiorców, pracowników służb bhp, technologów, pracowników odpowiedzialnych za produkcję (w tym służb utrzymania ruchu) i pracowników nadzoru
Realizacja programu	Zgłaszający się do udziału pracodawca, po bezpłatnym szkoleniu przeprowadzonym przez naszych ekspertów, używając przygotowanej przez PIP „Listy kontrolnej z komentarzem” i korzystając z pomocy inspektora pracy identyfikuje występujące w zakładzie problemy i nieprawidłowości, wdraża działania naprawcze i prewencyjne adekwatne do wyników tej samokontroli. Celem jest dostosowanie zakładu pracy do obowiązujących przepisów. Inspektorzy pracy oferują i udzielają pracodawcom specjalistycznej pomocy przez cały okres realizacji tego etapu programu.
Czynności kontrole rozpoczną się w 2020r.	Pozytywny wynik działań samokontroli w zakładzie pozwoli na przystąpienie do kontroli sprawdzającej. Podczas kontroli inspektor pracy oceni stopień dostosowania zakładu do obowiązujących przepisów.
Planowane publikacje wydawnicze:	<ul style="list-style-type: none">- Bezpieczna praca w zakładach uboju zwierząt i przetwórstwa mięsa- Praca w wysokich i niskich temperaturach- ABC BHP- Prawo Pracy. Informator dla pracodawców.- Lista kontrolna
Planowane działania prewencyjno promocyjne	<ul style="list-style-type: none">- strona internetowa promująca program „BHP w zakładach przetwórstwa mięsa”- konferencje, targi, stoiska, spotkania i narady- współpraca z partnerami oraz mediami lokalnymi i branżowymi
Dobre praktyki	przyjmujemy zgłoszenia na temat dobrych praktyk w zakresie bezpiecznej pracy
Cel programu	<ul style="list-style-type: none">- poprawa przestrzegania przepisów prawa pracy, bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach,- pomoc pracodawcom w dostosowaniu zakładu do obowiązującego prawa przez udział w programie prewencyjnym opartym na zasadzie samokontroli, gdzie po przeszkoleniu pracodawca za pomocą narzędzi przygotowanych przez PIP określi i wyeliminuje nieprawidłowości, ograniczenie zagrożeń w zakładach przetwórstwa mięsnego