

Tööinspektsiooni töötervishoiu järelevalve talitus  
Haiglaköövide sihtkontrolli kokkuvõte  
2016

2016 aasta märtsis viis Tööinspektsiooni töötervishoiu järelevalve talitus läbi sihtkontrolli haiglate suurröökides.

Sihtkontrolli teemavaliku põhjuseks on kutsehaiguste ja tööst põhjustatud haiguste statistika, mis näitab, et füüsiline ülekoormus on kokkade, pagar-kondiitrite ja köögi abitöölise hulgas peamiseks haiguse põhjustajaks. Viimastel aastatel diagnoositud kokkadel 87 tööga seotud haigestumist, pagaritel-kondiitritel on sarnaseid juhtumeid 53. Veidi vähem on tööga seotud haigusi olnud köögi abitöölise hulgas.

Suurröökides on töötaja ohustatud füüsilise koormuse ebasoodsast mõjust. Füüsilise ülekoormuse tekkepõhjuseid on mitmeid – lattu tuleb teisaldada suurtes kogustes kaupa, toiduaineid on vaja töötlemiseks ette valmistada, toidu valmistamine toimub kateldes ning lõpuks on vaja komplekteerida lühikese aja jooksul suur hulk toiduportse. Iga töötaja tööprotsess sõltub kaastöötaja omast ning see lisab tööle veelgi pingelisust.

Lisades juurde tööruumide temperatuuride järsu vaheldumise, mille põhjuseks võib olla õhutamiseks avatud uks või aken, on haigestumise tõenäosus veelgi suurem.

Sihtkontrolli külastusi viidi läbi 23 ning külastustega olid hõivatud kõik töötervishoiu järelevalve talituse töötervishoiu tööinspektorid.

Külastusi viidi läbi kõikides maakondades ja külastati väga erinevaid haiglaid. Kahel neist ei valmistanud toitu haigla töötajad, vaid leping patsientide toitlustamiseks oli sõlmitud teenuseosutajaga väljastpoolt haiglat. Seetõttu hõlmati sihtkontrolliga ka haigla jaotusköögid, kus mujal valmistatud toit jaotati portsudeks haiglas.

Töötajate arv haiglaköörides oli väga varieeruv, samuti tehtavate toiduportsude arv. Hommiku- ja õhtusööke oli tehti alati vähem kui lõunasööke. Samas on lõunasöök kõige mahukam, sest hõlmab endas alati mitut käiku. Ka lõunasöögiks kasutatava tooraine kogus on kõige mitmekesisem ning selle tõttu ka kõige rohkem. Keskmine portsude arv toidukorras oli 490.

Sihtkontrolli läbi viies andsid töötervishoiu tööinspektorid kokku 90 suulist soovitusi ning kontrolliakti märgiti 62 rikkumist, seda on keskmiselt 2,7 rikkumist köögi kohta. Kuues köögis rikkumisi ei fikseeritud. Koostöö haigla juhtkonna ja töötervishoiu tööinspektori vahel oli hea ning sageli asus haigla juht kontrolli protokollis märgitud puudusi kõrvaldama. Nii koostati ettekirjutus vaid viiele tööandjale ning suurimaks ettekirjutusse kantavaks rikkumiste arvuks oli viis. Haigla köökidele sunniraha ei määratud ja väärteomenetlusi läbi ei viidud.

Valdavalt töötatakse haigla köökides 11,5- ja 12-tunnistes vahetustes. Tööpäevas on kaks puhkepausi (a' 30 minutit) ja üks lõunapaus (30 minutit). Enamikes köökides on kõik pausid arvestatud tööaja sisse (sh ka lõuna), mõnes üksikus köögis on lõunatamiseks ja einetamiseks antav vaheaeg tööajast välja arvatud. Puhkepauside kasutamine on fikseeritud kas tööajakavas või eraldi riskianalüüsis. Peale selle on töö iseloomust tingitud veel mõned pausid, mis võimaldavad töötajatel pisut puhata – nimelt valmistatakse toit patsientidele korraga (hommiku-, lõuna- või õhtusöök). Sel ajal on töötempo suur, kui aga toit on köögist välja läinud, on võimalus ka veidi puhata. Pärast seda on vaja hakata ette valmistama uut toidukorda.

Mõnedes köökides kasutatakse ka tööülesannete rotatsiooni, mis aitab nii füüsilise ülekoormuse kui ka rutiinist tekkida võiva psüühilise väsimuse vastu. Näiteks on rotatsiooniga töörežiimi puhul töötaja ühel kuul dieettoidu valmistamise meeskonnas, järgmisel kuul magustoidu-meeskonnas jne. Sellist tööülesannete rotatsiooni võiks soovitada teistelegi köökidele, kus väljastatavate portsude arv on suur.

Puhkepauside kasutamise kontrollimine tõi aga välja, et Tallinna kahe suure haigla jaotusköögi töötajatel ei ole puhkamiseks ette nähtud puhkeruumi. Töötajatel on võimalik puhata köögis seljatugedega istmetel.

Töökeskkonna probleemidest võiks välja tuua, et tajutavat tuuletõmbust esines veerandil külastatud köökidest, töötajad kaebasid liiga palava ruumide temperatuuri üle ning kehva õhuvahetuse üle. Korralik kohtaratõmme puudus ühes köögis. Ventilatsiooniseadmetega kaasnes aga uus töökeskkonda mõjutav probleem – nimelt pooltel juhtudest suurendasid ventilatsiooniseadmed oluliselt köögi mürataset.

Riskianalüüs puudus kahes ettevõttes, kuid olemasolevate riskide hindamise dokumentidega tutvudes selgus, et kõiki töökeskkonna ohutegureid ei olnud hinnatud 9 köögis. Enim probleeme oli füüsilise ülekoormuse objektiivses hindamises, kuid hindamata oli jäetud ka psühholoogilisi ohutegureid (vajadus kiirustada, tööprotsessi sõltuvus teistest) ja kemikaaliriskid. Samuti ei olnud tööandja täiendanud olemasolevat riskianalüüsi vaatamata sellele, et oli välja ehitatud uusi tööruume.

Kahel olemasoleval riskianalüüsil puudus kirjalik tegevuskava, mõlema puhul oli põhjus ohutegurite mõju alahindamises. Nii jäi tööandjale arvamused, et tegevuskava ei olegi vaja koostada.

Töökohtade ergonoomilistest probleemidest võib välja tuua, et töökoha ruumikusega oli probleeme kahes köögis. Ühes köögis oli probleeme kärudega liikumisel, teisel juhul oli nõudepesuruum liiga väike.

Tööinspektorid pöörasid tähelepanu ka põrandate ja liikumisteede seisukorrale. Puudusi leiti neljas köögis. Liikumisteedel oli erineva kõrgusega tasapindu või oli põrandal olevad trapi restid katki.

Positiivsena hakkas silma, et töötasapindade kõrgust oli võimalik reguleerida ning oli arvesse võetud nii töötajate kasvu kui ka tööülesandeid.

Köögis kasutatavate seadmete osas töötervishoiu tööinspektoritel tööandjatel etteheiteid ei olnud, kuid ühel juhul pöörati tööandja tähelepanu siiski kaalu vigasele adapteri juhtmele.

Ka köögitarvikute hoidmiseks oli enamikes kohtades piisavalt ruumi ning töökohtades, kus kasutati toidulifti, oli see ohutu ning lifti paigaldanud ettevõtte poolt ka korrapäraselt kontrollitud.

Töötajad peavad raskusi käsitsi teisaldama viies haiglaköögis ning ühes köögis ei olnud piisavalt ka tööd kergendavaid abivahendeid.

Seoses raskuste teisaldamisega pöörasid töötervishoiu tööinspektorid tähelepanu ka suurte toidukärude lükkamise ohutusele – on liikumisteed ohutud, ilma konaruste ning astmeteta? Probleeme toidukärude lükkamisel tuvastati 13 haiglaköögis.

Suurte toorainekoguste teisaldamiseks lattu oli aga leitud rohkem lahendusi ning selles osas töötervishoiu tööinspektoritel märkusi ei olnud.

Isikukaitsevahendite kasutamise vajadust oli hinnatud 17 köögis. Kahel juhul olid need ka väljastamata jäänud. Umbes pooled tööandjad on väljastanud töötajale ka sobiva tööjalatsi või kompenseerinud selle ostmist täies ulatuses. Ühes köögis ei olnud tööandja mõelnud sellele, kus saaksid töötajad hoida neile väljastatud isikukaitsevahendeid (soe jope sügavkülma külmikusse minekuks) ning töötajad kasutasid hoiukohana kõrvalasuvat töövahendit.

Tervisekontroll töötervishoiuarsti juures oli korraldamata 6 köögis ja töötervishoiuarsti soovitusi ei rakendatud viies haiglaköögis. Näiteks oli töötervishoiuarst märkinud tervisekontrolli otsusesse, et töötaja peaks saama töötada osalise tööajaga, kuid seda ei võimaldatud. Samuti oli töötervishoiuarst märkinud otsusesse, et töötaja peaks tegema kergemat tööd, kuid tööandja rakendas töötajat tööle ikkagi 12-tunnisesse töövahetusse.

Positiivne oli, et ühes teises haiglas kompenseeriti töötajale vajalik taastusravi, kui vastavasisulise ettepaneku oli teinud töötervishoiuarst ning selle oli kinnitanud haigla enda taastusraviarst.

Üldiselt olid tööandjad teadlikud oma kohustusest töötajaid juhendada, koostada juhendeid ning neid kinnitada, juhendamist registreerida, kuid üksikuid puudusi esines ka selles valdkonnas.

Nii ei olnud tööandjatel vajalikke juhendeid, et tutvustada töötajatele füüsilise ülekoormuse vältimise abinõusid või esines ka liiga üldsõnalisi juhendeid.

Eraldi pöörati tähelepanu ka töötajate olmeruumide olemasolule ning nende seisukorrale. Kahes haiglas olmeruumid puudusid, töötajad puhkasid köögis seljatoega toolidel.

Viimase küsimusena vaadeldi esmaabi korraldust. Selles osas jäid töötervishoiu tööinspektorid rahule ka olukorraga, kus eraldi esmaabiandjat küll kööki ei olnud määratud. Esmaabi andmise eest hoolitses haigla enda erakorralise meditsiini osakond.

Rohkem peaks tähelepanu pöörama esmaabivahendite kättesaadavusele ning esmaabivahendite olemasolule.

Kolmes haiglaköögis ei olnud esmaabivahendid kättesaadavad (või ei asunud ligipääsetavates kohtades). Puudusi esmaabikomplektides esines 7 haiglaköögis.

Mis puutub üldisesse töötervishoiu ja tööohutuse korraldamisse, siis huvitava asjaoluna võiks välja tuua, et keskmise suurusega haiglates (kuni 400 töötajat) täitsid töökeskkonnaspetsialisti rolli üldjuhul õendusjuhid või teised töötajad, kes tegid seda tööd oma põhitöö kõrvalt. Nad said sellega väga hästi hakkama ning selle eest tuleb neid tõesti tunnustada.

Positiivsena võib välja tuua, et paljud haiglaköögid olid väga suurel määral uuendanud oma tööruume, sisseseadeid ning pööranud vajalikku tähelepanu ka töötajate tervist mõjutavatele töökeskkonna ohuteguritele.

Märkimist vääriks eraldi tööülesannete rotatsiooni kasutamist, mis võiks kanda suisa kahte eesmärki. Tööülesannete rotatsioon aitab vähendada füüsilise ülekoormuse tekkimist, aga ka rutiini ning sellest tuleneva psühhosotsiaalsete pingete kuhjumist.

Eesti haiglates osutatakse väga head arstiabi teenust elanikkonnale, kuid sama oluline on ka haiglateenus üldiselt. Haiglateenuse kvaliteeti aitavad hoida ka köögid, kus valmib patsientide toit. Nii on haiglateenuses iga lüli oluline ning hea töö köögist ning kvaliteetne toit saadakse eelkõige motiveeritud töötajate abiga, kes tunnevad, et on tööandja jaoks tähtsad.

Kokkuvõtte koostas

Silja Soon  
13.04.2016