

Ettevõtte eripärasid arvestava detailse riskianalüüsi koostamine ja nõuete täitmise kontrollimine

Ettevõtte: Polven Foods

Parima praktika sihtgrupp: tehnoloogilise liini operaator-keetja, pakendaja, operaator-pakkija, laotöölaine, mehhaanik ja seadmete hooldaja, vahetusevanem



Probleem:

Varasem riskianalüüs oli koostatud võimalike riskifaktorite detailsete kirjeldusteta.

Parima praktika tegevuse kirjeldus:

Hügieeni- ja ohutusspetsialist viis 2009. aastal läbi ettevõtte kõigi ametikohtade täieliku riskianalüüsi. Riskianalüüs koosneb 83 lehest trükitud tekstist ja fotodest. Riskitasemete kindlakstegemisel on kasutatud matriitsi, kõikide töökohtade ohutusfaktorid on kirjeldatud ning tehtud terviseriski hindamine raskuste käsitsi tõstmisel. Kõik kirjeldused on varustatud töökohtade fotodega ja operatsioonide selgitustega. Kõigile töölisele on tutvustatud nende töökohtade riskianalüüsi.

Regulaarselt (mitte vähem kui üks kord kvartalis) viiakse läbi töövahendite seisukorra sisemine kontroll. Kontrolli tulemuste põhjal koostatakse aktid, mis antakse vastutavatele spetsialistidele ilmsiks tulnud puuduste kõrvaldamiseks. Samuti arutatakse kontrolli tulemusi plaanilistel ettevõtte juhtkonna koosolekutel ja jälgitakse puuduste kõrvaldamise töökäiku.

Tootmisjuhi igapäevasesse aruandesse on lisatud ettevõtte hügieeni- ja tööohutuseeskirjade jälgimise küsimus. Iga eriala finantsmotivatsiooni on lisatud punkt, kus on kindlaks määratud MP vähendamise protsent hügieeni- ja tööohutuseeskirjade rikkumise korral.

Nähtavatesse kohtadesse on välja pandud raskuste käsitsi teisaldamise ettevaatusabinõude tahvlid.

Tulemused:

Fotod näitavad selgemalt ja täpsemalt võimalikku ohtu töötajale igal töökohal. Äsja tööle tulnud töötajad saavad enne tööle asumist selgema ettekujutuse töötingimustest ja ohtudest.

Töötajad on teadlikud kõigist olemasolevatest riskidest töökohal ja teevad oma igapäevatööd maksimaalselt ohutult, mis võimaldab minimaliseerida kutsehaigused ja õnnetusjuhtumid töökohal.