

Tervisekontrolli korraldamine ja esmaabi tagamine toiduainete tootmises

Ettevõtte: Polven Foods

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



Probleem:

Kõik töölised peavad läbima enne tööle asumist kohustusliku tervisekontrolli, mis lubab töötada toiduainetega, kuid mitte kõigil töölistel ei olnud tervisekontrolli tõendit. Igas vahetuses peab ka olema töötaja, kes on läbinud esmaabi koolituse.

Parima praktika tegevuse kirjeldus:

Ettevõtte töötajatel on perioodiline tervisekontroll, mida teostab sõlmitud lepingu alusel OÜ Corrigo. Töötajad käivad tervisekontrollis graafiku alusel. Enne, kui töötaja korrapärasesse tervisekontrolli läheb, saadetakse OÜ Corrigo kätte töötaja andmetega (ees- ja perekonnanimi, sugu, isikukood, ametikoht, tööstaaž antud ametikohal) ning töötaja ametikohal olemasolevate kahjulike ja ohtlike tegurite loetelu.

Tootmistsehh on varustatud kergesti ligipääsetavates kohtades asuvate esmaabikomplektidega. Esmaabivahendite juures on telefon ja loetelu inimestest, kellel on õigus anda esmaabi. Apteegis on olemas esmaabi andmise juhend. Esmaabikomplektid on varustatud kõigi vajalike esmaabivahenditega, mille varusid regulaarselt täiendatakse vajalike vahenditega (peamiselt plaastrite ja ühekordsete kinnastega, kuna töötajatel on rangelt keelatud töötada ilma kinnasteta, kui kätel on kriimustusi või haavu). Nähtavasse kohta on töötajatele välja riputatud esmaabimeetodite kirjeldus. Töötajad, kellel on õigus anda esmaabi, läbivad periooditi täiendkoolitusi akrediteeritud koolituskeskustes, et värskendada oma teadmisi ja oskusi.

Tulemused:

Kõik töötajad on käinud tervisekontrollis ning omavad luba toiduainetega töötamiseks oma ametikohal.

Esmaabivahendid on kättesaadavad igal ajal ning asuvad vahetult töökohtade läheduses. Igas vahetuses on töötaja, kes oskab osutada esmaabi, mis annab vajadusel võimaluse õigeaegselt ja kvaliteetselt anda kannatanule abi.