



POMIESZCZENIA I ZAPLECZA HIGIENICZNO-SANITARNE

Standard ten zawiera minimum wymagań, jakie należy spełnić w celu zapewnienia bezpieczeństwa przy organizowaniu pomieszczeń i zapleczy higieniczno-sanitarnych na terenach budów.

Każdy pracodawca ma obowiązek zapewnić pracownikom pomieszczenia i urządzenia higieniczno-sanitarne, których rodzaj, ilość i wielkość muszą być dostosowane do liczby zatrudnionych pracowników, wykorzystywanych technologii, rodzajów prac i warunków ich wykonywania.

W przypadku pytań lub wątpliwości skontaktuj się z najbliższym specjalistą BHP.

Standard ten:

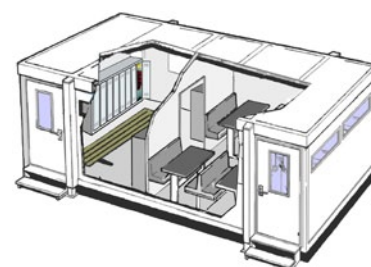
- zawiera wymagania wynikające z prawa i norm polskich oraz wewnętrznych uregulowań Porozumienia dla Bezpieczeństwa w Budownictwie,
- jest obligatoryjny dla wszystkich jednostek Porozumienia dla Bezpieczeństwa w Budownictwie,
- pomaga zapewnić bezpieczne i skuteczne praktyki podczas prac.

A. WSTĘP

1. Do pomieszczeń higieniczno-sanitarnych zalicza się: szatnie, umywalnie, pomieszczenia z natryskami, ustępy, jadalnie, pomieszczenia do ogrzewania się pracowników, palarnie oraz pomieszczenia do suszenia odzieży roboczej i ochronnej.
2. Pomieszczenia higieniczno-sanitarne powinny być ogrzewane, oświetlane i wentylowane zgodnie z wymaganiami określonymi w przepisach techniczno-budowlanych i polskich normach.
3. Wysokość pomieszczeń higieniczno-sanitarnych nie powinna być mniejsza niż 2,5 m – minimalna wysokość w szczególnych warunkach 2,2 m.
4. Pomieszczenia higieniczno-sanitarne i ich wyposażenie powinny być utrzymywane w stanie zapewniającym pracownikom bezpieczne i higieniczne z nich korzystanie. W tym celu wymagane jest, aby:
 - podłoga oraz ściany pomieszczeń były wykonane w sposób pozwalający na łatwe utrzymanie czystości,
 - ściany do wysokości co najmniej 2 m były pokryte materiałami gładkimi, nienasiąkliwymi i odpornymi na działanie wilgoci,
 - w pomieszczeniach umywalni i natrysków w miejscu mycia się, na podłogach wykonanych z materiałów o dużym przewodnictwie cieplnym były ułożone podesty lub inne podkładki izolujące.
5. Planując organizację pomieszczeń i zaplecza higieniczno-sanitarnego, należy każdorazowo uwzględnić potrzeby pracowników sił własnych i podwykonawczych.

B. SZATNIE

1. Szatnie powinny być urządzone w oddzielnych lub wydzielonych pomieszczeniach (Rys. 1).
2. Pomieszczenia przeznaczone na szatnie powinny być suche i w miarę możliwości oświetlone światłem dziennym.

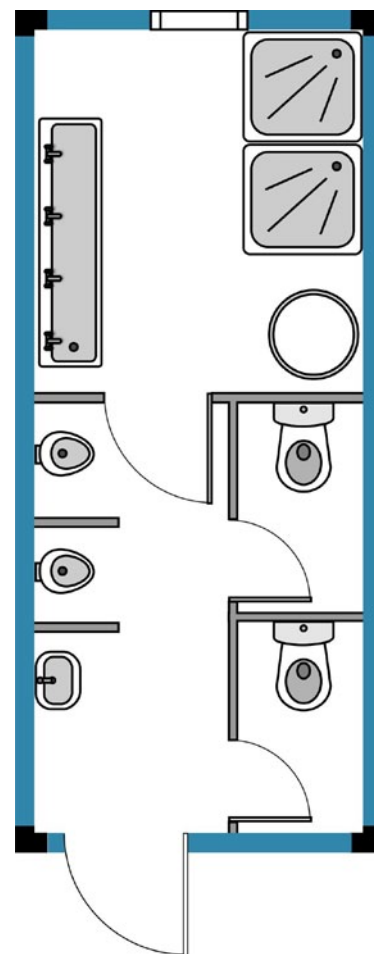


Rys.1. Zaplecze socjalne

3. W szatniach należy zapewnić przynajmniej czterokrotną wymianę powietrza w ciągu godziny, a w szatniach wyposażonych w otwieralne okna, przeznaczonych dla nie więcej niż 10 pracowników, wymiana powietrza nie może być mniejsza niż dwa razy na godzinę.
4. Szatnie przeznaczone dla ponad 25 pracowników powinny być wyposażone w wentylację mechaniczną.
5. W szatni powinny być zapewnione miejsca siedzące dla co najmniej 50% zatrudnionych na najliczniejszej zmianie.
6. Szerokość przejść między dwoma rzędami szaf oraz głównych przejść komunikacyjnych nie powinna być mniejsza niż 1,5 m. Szerokość przejść między rzędami szaf a ścianą nie powinna być mniejsza niż 1,1 m.
7. Szafy na odzież powinny spełniać wymagania polskiej normy.
8. Szatnie powinny być dostosowane do rodzaju prac, stopnia narażenia pracownika na zabrudzenie ciała i zanieczyszczenie odzieży substancjami szkodliwymi, trującymi lub materiałami zakaźnymi.
9. Szatnie powinny spełniać wymogi pomieszczeń przeznaczonych do przechowywania odzieży roboczej, środków ochrony indywidualnej oraz odzieży własnej pracowników.
10. W zespole szatni przeznaczonym dla pracowników zatrudnionych przy pracach powodujących znaczne zabrudzenie lub zamoczenie odzieży, co stwarza możliwość zanieczyszczenia wnętrza szafy, oraz dla pracowników, których odzież robocza z uwagi na rodzaj wykonywanej pracy musi spełniać szczególne wymagania higieniczno-sanitarne powinny znajdować się pomieszczenia wyposażone w dostosowane do potrzeb urządzenia do odkażania, odpylania i suszenia odzieży. W przypadku jednoczesnego zainstalowania kilku urządzeń, każde z nich powinno być umieszczone w oddzielnym pomieszczeniu.

C. UMYWALNIE I POMIESZCZENIA Z NATRYSKAMI

1. Umywalnia powinna być wyposażona w umywalki emaliowane lub wykonane z materiału odpornego na korozję, zgodnie z polską normą.
2. Do umywalek powinna być doprowadzona woda bieżąca, ciepła i zimna.
3. Na każdych dziesięciu pracowników najliczniejszej zmiany powinna w umywalni przypadać co najmniej jedna umywalka indywidualna. W przypadku pracowników zatrudnionych przy pracach brudzących i w kontakcie z substancjami szkodliwymi lub zakaźnymi na każdych pięciu pracowników powinna przypadać co najmniej jedna umywalka, lecz nie mniej niż jedna przy mniejszej liczbie zatrudnionych (Rys. 2).
4. W przypadku zastosowania do mycia zbiorowego umywalek szeregowych (np. na placach budowy), co najmniej jedno stanowisko do mycia (zawór czerpalny wody) powinno przypadać na każdych pięciu pracowników jednocześnie zatrudnionych.
5. Na każdych trzydziestu mężczyzn lub na każde dwadzieścia kobiet zatrudnionych jednocześnie przy pracach biurowych lub w warunkach zbliżonych do tych prac powinna przypadać co najmniej jedna umywalka, lecz nie mniej niż jedna umywalka przy mniejszej liczbie zatrudnionych.
6. Dla pracowników narażonych na zabrudzenie nóg w trakcie pracy, w umywalniach powinny być instalowane brodziki do mycia nóg z doprowadzeniem ciepłej wody, w liczbie co najmniej jeden brodzik na każdych dziesięciu użytkowników. Brodziki nie są wymagane dla pracowników zatrudnionych przy pracach na otwartej przestrzeni, poza terenem zakładu pracy.
7. W zespole szatni powinny znajdować się pomieszczenia z natryskami, jeśli wymagają tego warunki pracy lub ochrona zdrowia pracowników.



Rys.2 Zaplecze sanitarne

8. Pomieszczenia z natryskami powinny być łatwo dostępne i zapewniać bezkolizyjny ruch pracowników już umytych i ubranych w odzież własną.
9. Na każdych ośmiu pracowników najliczniejszej zmiany, wykonujących prace powodujące zabrudzenie ciała, powinna przypadać co najmniej jedna kabina natryskowa. W przypadku pracowników zatrudnionych do prac związanych ze stosowaniem lub wydzielaniem się substancji trujących, zakaźnych, promieniotwórczych, drażniących, uczulających lub innych substancji o nieprzyjemnym zapachu, a także do prac pyłących, w wilgotnym i gorącym mikroklimacie lub powodujących intensywne brudzenie, na każde pięć osób powinna przypadać co najmniej jedna kabina natryskowa, lecz nie mniej niż jedna w przypadku mniejszej liczby zatrudnionych.
10. Wymiary kabin natryskowych powinny być zgodne z przepisami techniczno-budowlanymi.
11. Szerokość przejścia między dwoma rzędami kabin, przy zastosowaniu zasłon zasuwanych lub ścianek osłaniających, powinna wynosić co najmniej 1,3 m, a między kabinami i ścianą – co najmniej 0,9 m.
12. Do natrysków powinna być doprowadzona woda bieżąca, zimna i ciepła. Woda zużyta powinna być odprowadzana do kanalizacji.
13. Temperatura ciepłej wody doprowadzonej do umywalek, natrysków i brodzików, przy stosowaniu centralnej regulacji lub zbiorowego mieszania wody powinna wynosić od 35°C do 40°C, a w przypadku indywidualnego mieszania wody od 50°C do 60°C.
14. W pomieszczeniach umywalni należy zapewnić co najmniej dwukrotną wymianę powietrza w ciągu godziny, natomiast w pomieszczeniach z natryskami wymiana ta nie powinna być mniejsza niż pięć razy w ciągu godziny.

D. USTĘPY

1. Ustępy powinny być zlokalizowane w odległości nie większej niż 75 m od stanowiska pracy. Odległość ta może być większa jedynie dla pracowników pracujących stale na otwartej przestrzeni, lecz nie powinna przekraczać 125 m od najdalszego stanowiska pracy.
2. Ustępy w budynkach powinny być urządzone na każdej kondygnacji. Jeżeli na kondygnacji pracuje mniej niż dziesięć osób, ustępy nie mogą znajdować się dalej niż na sąsiedniej kondygnacji.
3. Zainstalowane w ustępach miski ustępowe i pisuary powinny być spłukiwane bieżącą wodą oraz podłączone do kanalizacji.
4. W pomieszczeniach ustępów należy zapewnić wymianę powietrza w ilości nie mniejszej niż 50 m³ na godzinę w przypadku 1 miski ustępowej i 25 m³ w przypadku 1 pisuaru.
5. Dla pracowników zatrudnionych na otwartej przestrzeni poza terenem zakładu pracy przez okres nie dłuższy niż 3 miesiące oraz zatrudnionych w budynkach niewyposażonych w instalację wodociągową i kanalizacyjną mogą być urządzone ustępy wyposażone w szczelne zbiorniki nieczystości.
6. Na każdych trzydziestu mężczyzn zatrudnionych na jednej zmianie powinna przypadać co najmniej jedna miska ustępowa i jeden pisuar, lecz nie mniej niż jedna miska i jeden pisuar przy mniejszej liczbie zatrudnionych.
7. Na każde dwadzieścia kobiet zatrudnionych na jednej zmianie powinna przypadać jedna miska ustępowa, lecz nie mniej niż jedna miska przy mniejszej liczbie zatrudnionych.

E. JADALNIE

1. Pracodawca zatrudniający powyżej dwudziestu osób na jednej zmianie powinien zapewnić pracownikom pomieszczenie do spożywania posiłków, zwane dalej „jadalnią”.
2. Obowiązek powyższy dotyczy również pracodawców zatrudniających dwudziestu i mniej pracowników, jeżeli narażeni są na kontakt ze szkodliwymi środkami chemicznymi lub promieniotwórczymi, zakaźnymi materiałami biologicznymi albo przy pracach szczególnie brudzących.
3. W jadalni należy w widocznych miejscach umieścić napisy lub znaki informujące o zakazie palenia tytoniu.
4. Powierzchnia jadalni nie powinna być mniejsza niż 8 m².
5. Każdy pracownik spożywający posiłek w jadalni musi mieć zapewnione indywidualne miejsce siedzące przy stole.
6. Jadalnia powinna być wyposażona w umywalki w ilości nie mniejszej niż jedna umywalka na dwadzieścia miejsc siedzących, lecz nie mniej niż jedna umywalka.
7. Przy każdej umywalce powinny znajdować się jednorazowe ręczniki lub powinna być zainstalowana suszarka do rąk.
8. W jadalni powinny być zainstalowane urządzenia umożliwiające pracownikom podgrzanie własnego posiłku oraz dwukomorowe zlewozmywaki w ilości jeden zlewozmywak na dwadzieścia miejsc w jadalni, ale nie mniej niż jeden zlewozmywak.
9. W pomieszczeniu jadalni należy zapewnić przynajmniej dwukrotną wymianę powietrza w ciągu godziny.
10. Dla pracowników wykonujących prace w kontakcie z materiałami zakaźnymi lub trującymi powinny być urządzone oddzielnie jadalnie, niedostępne dla innych pracowników.
11. Jadalnia, o której mowa w punkcie 10., powinna być oddzielona od pomieszczeń pracy pomieszczeniem izolującym, w którym należy urządzić miejsca do pozostawiania odzieży ochronnej oraz zainstalować umywalki z ciepłą bieżącą wodą.

F. PALARNIE

1. Palenie tytoniu w zakładach pracy jest dozwolone wyłącznie w odpowiednio przystosowanych do tego pomieszczeniach – palarniach, wyposażonych w dostateczną liczbę popielniczek.
2. Palarnie powinny być usytuowane w miejscach, które nie narażają osób niepalących na wdychanie dymu tytoniowego.
3. W palarni powinno przypadać co najmniej 0,1 m² powierzchni podłogi na każdego pracownika najliczniejszej zmiany, korzystającego z tego pomieszczenia. Jednak powierzchnia pomieszczenia przeznaczonego na palarnię nie powinna być mniejsza niż 4 m².
4. W palarni należy zapewnić przynajmniej dziesięciokrotną wymianę powietrza w ciągu godziny.

G. POMIESZCZENIA DO PRANIA, ODKAŻANIA, SUSZENIA I ODPYLANIA ODZIEŻY I OBUWIA ROBOCZEGO ORAZ ŚRODKÓW OCHRONY INDYWIDUALNEJ

1. Jeżeli przeznaczona do prania odzież robocza lub ochronna może stać się powodem skażenia innej odzieży pranej jednocześnie oraz jeżeli jest ona szczególnie zabrudzona lub gdy wymagają tego szczególne względy higieny produkcji, w zakładzie pracy powinna być urządzona specjalna pralnia odzieży, wyposażona w mechaniczne urządzenia do prania.
2. W pobliżu pralni należy zapewnić możliwość odpylania, dezynfekcji i suszenia odzieży i obuwia roboczego oraz środków ochrony indywidualnej, a także naprawy odzieży i obuwia roboczego.
3. Na każdego pracownika korzystającego z suszarni powinno przypadać co najmniej 0,2 m² powierzchni podłogi.
4. W zakładzie pracy, w którym odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej stosowane przez pracowników są narażone na zanieczyszczenie substancjami lub preparatami chemicznymi sklasyfikowanymi jako niebezpieczne, należy stosować urządzenia służące do neutralizacji tych substancji lub preparatów.

H. POMIESZCZENIA DO OGRZEWANIA SIĘ PRACOWNIKÓW

1. W przypadku prac wykonywanych na otwartej przestrzeni lub w nieogrzewanych pomieszczeniach należy pracownikom zapewnić pomieszczenia umożliwiające schronienie się przed opadami atmosferycznymi, ogrzanie się oraz zmianę odzieży.
2. Pomieszczenia wyżej wymienione powinny być zlokalizowane w pobliżu miejsc pracy i zaopatrzone w urządzenia do podgrzewania posiłków.
3. W pomieszczeniach do ogrzewania się pracowników powinna być zapewniona temperatura co najmniej 16°C, a na każdego pracownika najliczniejszej zmiany powinno przypadać co najmniej 0,1 m² powierzchni, przy czym całkowita powierzchnia pomieszczenia nie może być mniejsza niż 8 m².
4. Gdy ze względu na rodzaj prac wykonywanych na otwartej przestrzeni w okresie zimowym nie jest możliwe zapewnienie pomieszczeń, o których mowa w punkcie H1, należy pracownikom zagwarantować odpowiednio urządzone źródła ciepła, z zachowaniem wymagań ochrony przeciwpożarowej, zlokalizowane w pobliżu miejsc pracy.