

Na straganie warunki BHP muszą być jednakowe przy etacie i zleceniu



J. INSTALOWSKI

PIOTR WOJCIECHOWSKI
ADWOKAT, OF COUNSEL
RACZKOWSKI PARUCH SP.K.

🦋: Jakie warunki pracy muszą być w kioskach i na straganach?

PIOTR WOJCIECHOWSKI: Kioski i stragany to miejsca pracy, których zwykle nie zajmują osoby na etacie. Dominują tam umowy-zlecenia lub o dzieło, a także własna działalność gospodarcza. Niemniej zgodnie z art. 304 § 1 k.p. pracodawca musi zapewnić bezpieczne i higieniczne warunki pracy, o których mowa w art. 207 § 2 k.p., osobom fizycznym

wykonującym pracę na innej podstawie niż stosunek pracy w zakładzie pracy lub w wyznaczonym miejscu, a także prowadzącym działalność gospodarczą na własny rachunek. Z tego przepisu jasno wynika, że nawet przy zatrudnieniu cywilnoprawnym warunki BHP muszą odpowiadać tym, jakie mają zatrudnieni na umowę o pracę. Oczywiście są one powiązane z charakterem prowadzonej działalności, a ten może być różny. Na straganach oferuje się od produktów spożywczych po środki chemiczne czy techniczno-elektroniczne. Bez względu jednak na rodzaj sprzedawanych towarów i charakter zatrudnienia warunki BHP powinny być takie same jak przy zatrudnianiu pracowników. W szczególności chodzi o zapewnienie pomieszczeń pracy odpowiednich do rodzaju wykonywanych prac

i liczby zatrudnionych osób, właściwe zabezpieczenie maszyn i innych urządzeń technicznych oraz ochronę przed czynnikami i procesami pracy stwarzającymi szczególne zagrożenie dla zdrowia lub życia.

Nie ma różnic dla zatrudnionych na etacie i np. na zlecenie?

Do osób pracujących na umowach cywilnoprawnych nie stosuje się niektórych przepisów prawa pracy, np. o czasie pracy, urlopach czy ochronie wynagrodzenia. Zasady BHP są tu jednak wyjątkiem.

Dobrym przykładem obrazującym konieczność zachowania odpowiednich warunków jest temperatura w pomieszczeniach pracy. Niejednokrotnie towar na straganach czy w handlu obwoźnym ekspozuje się na zewnątrz, aby ułatwić kontakt z klientem, a osoby tam zatrudnione są narażone

na niesprzyjające czynniki atmosferyczne.

Jaka temperatura (na zewnątrz i wewnątrz) powinna zastopować pracę w takich miejscach?

Rozporządzenie MPiPS z 28 sierpnia 2003 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy nakazuje, aby w pomieszczeniach pracy zapewniać temperaturę odpowiednią do rodzaju wykonywanej pracy. Oznacza to, że temperatura w pomieszczeniu ma zależeć od metod pracy i wysiłku fizycznego niezbędnego do jej wykonania. Z rozporządzenia wynika, że nie może być niższa niż 14 stopni C (287 K), chyba że względy technologiczne na to nie pozwalają. W pomieszczeniach pracy, gdzie wykonuje się lekką pracę fizyczną, i w pomieszczeniach biurowych nie może być mniej niż 18 stopni C (291 K).

O tej porze roku w kioskach bardziej dokuć zimno...

Dlatego przy pracach wykonywanych na otwartej przestrzeni lub w nieogrzewanych miejscach w pobliżu miejsc pracy szef powinien zapewnić pomieszczenia umożliwiające schronienie się przed deszczem czy śniegiem, ogrzanie się oraz zmianę odzieży. Należy je wyposażać w urządzenia do podgrzewania posiłków i mają one mieć minimum 8 metrów kwadratowych, ze stałą temperaturą nie niższą niż 16 st. C. Jeżeli pracodawca nie ma takiego pomieszczenia ze względu na charakter wykonywanej pracy, zapewnia odpowiednie źródła ciepła w pobliżu miejsca pracy. Ponadto powinien zagwarantować odpowiednią odzież ochronną przystosowaną do używania w niskich temperaturach, a jeżeli pracę fizyczną wykonuje się w niskich

temperaturach (poniżej 10 st. C) lub na otwartej przestrzeni zimą, zapewnia ciepły posilek regeneracyjny. Tyle teoria.

Na jakie wymagania muszą zwrócić uwagę prowadzący handel obwoźny?

Przede wszystkim wiązać się one z charakterem handlu. Jeśli są to np. artykuły spożywcze, stosuje się rozporządzenie ministra zdrowia z 20 grudnia 2002 r. w sprawie wymagań higienicznych i sanitarnych obowiązujących w handlu obwoźnym środkami spożywczymi oraz wykazu artykułów, które nie mogą być wprowadzane do obrotu w handlu obwoźnym (DzU z 2003 r. nr 21, poz. 182). Precyzyjnie wskazuje ono, w jakich warunkach należy przechowywać produkty oraz w jaki sposób przygotować je do sprzedaży. ©

—rozmawiała Grażyna Ordak