

Nevarne snovi v dejavnosti hotelirstva in gostinstva

1. Uvod

Dejavnost hotelirstva in gostinstva zajema širok spekter dejavnosti in vključuje hotele, bare in restavracije, pripravo in dostavo hrane, prodajna mesta s hitro prehrano, kavarne in bistroje.

Če ljudje pridejo v stik z nevarnimi snovmi ali jih ne uporabljajo pravilno, lahko pride do poškodb ali obolenj. Kako nevarna je neka snov, je odvisno od vrste snovi, sestave snovi, poti prehajanja v človeški organizem in količine snovi, ki vstopa v telo. Škoda za zdravje lahko nastane v trenutku ali po daljšem času izpostavljenosti. Nekateri ljudje so bolj občutljivi in drugi manj.

V dejavnosti hotelirstva in gostinstva je veliko snovi, ki povzročajo tveganje za delavce. Za čiščenje in razkuževanje je pogosto treba uporabljati nevarne snovi. Delo s hrano in biološkimi odpadki, ki je pogosto povezano z delom v vlažnem delovnem okolju, je nevarno in lahko povzroči alergijske reakcije in bolezni kože, na primer, dermatitis. Delavci so izpostavljeni tudi param, ki nastajajo pri kuhanju, in pasivnemu kajenju.

2. Pravice in dolžnosti

Vsi delavci imajo pravico do varnega in zdravega delovnega okolja. Delodajalci morajo izdelati oceno tveganja in seznaniti delavce z nevarnostmi in tveganji pri delu in na delovnih mestih. Poskrbeti morajo za preventivne ukrepe, določiti osebe, ki jih je mogoče poklicati, če gre kaj narobe, in zagotoviti usposabljanje.

Tudi delavci imajo svoje obveznosti na delovnem mestu. Delo morajo opravljati tako, da nikogar ne ogrožajo. Spoštovati morajo varnostne predpise in navodila. Poleg tega morajo delodajalcu poročati o vseh nevarnih pojavih in sodelovati pri oceni tveganja.

Imate dovolj informacij?

Vprašajte se, kaj je vaše delo. Nato poiščite najboljši način, da ga opravite. Ali veste, kakšna so tveganja pri vašem delu in kako se jim lahko izognete?



Nevarne snovi v dejavnosti hotelirstva in gostinstva

Evropske direktive so prenesene v nacionalne zakonodaje, pri čemer države članice lahko določijo strožje zakonske zahteve. Pomembno je torej poznati zakonodajo svoje države.



3. Nevarne kemične in biološke snovi

V kuhinjah in pri pripravi hrane nasploh so delavci izpostavljeni številnim nevarnim snovem. V spodnji preglednici najdete kratek pregled kemičnih in bioloških snovi, ki predstavljajo tveganje za varnost in zdravje delavcev, informacije o tem, kako prepoznati morebitne škodljive učinke, in priporočila za ustrezne preventivne varnostne ukrepe in delovne prakse.

KEMIČNE SNOVI			
Nevarnosti in tveganja	Možni škodljivi učinki	Ukrepi za izboljšanje varnosti in zdravja	Delovne naloge in zadolžitve
Izdelki, ki vsebujejo nevarne sestavine (ki jih je mogoče razbrati iz oznake): •1 čistila •2 sredstva za pomivanje posode •3 razkužila, kombinirana čistilna razkužilna sredstva •4 sredstva, ki vsebujejo kis •5 insekticidi	Stik s kožo lahko povzroči dermatitis in alergene reakcije Para in hlapi lahko povzročijo glavobol ali bolezen dihal Dolgotrajna izpostavljenost lahko povzroči kronične (trajne) posledice	•1 Zahtevajte ustrezno usposabljanje •2 Uporabljajte druge, manj nevarne izdelke (npr. izdelke za končne uporabnike) •3 Pri izdelavi delovnih navodil uporabljajte varnostni list •4 Poskrbite za prezračevanje ali odprite okna •5 Uporabljajte izdelke z lijaki ali pipami in dozirajte količine v skladu z navodili •6 Uporabljajte osebno varovalno opremo, npr. zaščitne rokavice ali osebno varovalno opremo za	Čiščenje tal ali opreme (cvrtniki, gospodinjski stroji, kuhalniki) Čiščenje (hotelske sobe, kopalnice) Pomivanje posode Pranje perila Čiščenje odtočnih cevi



Nevarne snovi v dejavnosti hotelirstva in gostinstva

	varovanje oči
	•7 Čistila hranite izključno v originalni in označeni embalaži, tako da jih zaradi oblike ali oznak ni mogoče pomotoma zamenjati s hrano
	•8 Nikoli ne mešajte čistil

Nevarnosti in tveganja	Možni škodljivi učinki	Ukrepi za izboljšanje varnosti in zdravja	Delovne naloge in zadolžitve
Para in hlapi pri kuhanju Zažgana hrana	Bolezni dihal	Zmanjšajte temperaturo z uvedbo tehničnih in organizacijskih ukrepov	Kuhanje in
Pasivno kajenje	Bolezni dihal, pljučni rak	Zaprte, ločene kadilnice, v katerih se ne streže hrana in pijača, prezračevanje, restavracije, v katerih se ne kadi	Strežba hrane in pijače, delo za točilnim pultom
CO ₂	Zadušitev, nezavest in smrt	Poznavanje nevarnosti, izvedena ocena tveganja in ukrepanje v nujnih primerih	Menjava praznih plinskih jeklenk, redno vzdrževanje

BIOLOŠKE SNOVI			
Nevarnosti in tveganja	Možni škodljivi učinki	Ukrepi za izboljšanje varnosti in zdravja	Delovne naloge in zadolžitve
•1 Tveganje za okužbo z mikroorganizmi (virusi, bakterije, zajedavci)	Bolezni kože, kot so dermatitis in alergijske reakcije; bolezni dihal	•5 Uporaba varovalne opreme, npr. rokavic •6 Varovanje kože •7 Razkuževanje rok •8 Redno preverjanje prisotnosti škodljivcev ali spor plesni in njihovo	Kuhanje Čiščenje (tal, opreme, strojev, kuhalnikov)
•2 Kapljanje vode			



Nevarne snovi v dejavnosti hotelirstva in gostinstva

z zamrznjene perutnine •3 Kri zaklanih živali •4 Igle, najdene med čiščenjem		uničevanje •9 Redno čiščenje v skladu z načrtom čiščenja •10 Ne dotikajte se igel, ampak poročajte o njih predpostavljenim	Čiščenje (hotelske sobe, kopalnice)
Voda, vlaga in delo v vlažnih delovnih pogojih	Bolezni kože, kot je dermatitis in alergijske reakcije	•11 Uporaba ustreznih rokavic in zaščita kože •12 Posušite si roke, preden si nadenete rokavice •13 Izogibajte se ali zmanjšajte stik z vodo	Čiščenje tal ali kuhinjske opreme Čiščenje sob, kopalnic Pomivanje posode Pranje perila Rezanje in pripravljanje hrane
Stik s hrano, pesticidi in konzervansi	Bolezni kože, dermatitis, alergijske reakcije; bolezni dihal	•14 Uporaba ustreznih rokavic in zaščita kože •15 Posušite si roke, preden si nadenete rokavice •16 Izogibajte se ali zmanjšajte stik •17 Uporabljajte drugo osebno varovalno opremo, npr. za varovanje dihal	Rezanje in pripravljanje hrane
Naravna lateks guma	Alergija na naravno lateks gumo	Nadomestitev lateks rokavic s smukcem z rokavicami z nizko vsebnostjo proteinov in brez smukca ali z rokavicami brez lateksa	Čiščenje tal ali kuhinjske opreme Čiščenje sob, kopalnic Pomivanje posode Pranje perila Rezanje in pripravljanje hrane
Škodljivci ali spore plesni •1 v delovnih ali	Bolezni kože, dermatitis, alergijske	•1 Redno čiščenje, razkuževanje in zatiranje škodljivcev v	Čiščenje



Nevarne snovi v dejavnosti hotelirstva in gostinstva

skladiščnih prostorih (npr. v pomožnem delovnem prostoru ali hladilnici) •2 na odpadkih hrane	reakcije; boleznih dihal	skladu z načrtom čiščenja •2 Prezračevanje, aspiracija •3 Zaprti zabojniki za zbiranje organskih odpadkov •4 Hlajen prostor za zbiranje odpadkov	
Nečistoče v klimatskem sistemu, npr. virusi, bakterije ali spore plesni	Boleznih dihal	•5 Redno vzdrževanje in čiščenje klimatskega sistema in kuhinjskih nap •6 Redno menjavanje / čiščenje filtrov •7 Redno pregledovanje sesalnega dela klimatizacijskega sistema	Čiščenje
Piki žuželk		•8 Zaščitne mreže in pasti za mrčes	Osebe

Pri ravnanju s katerikoli izdelkom in snovjo pozorno preglejte oznake. Če vidite katerega od spodnjih znakov, zahtevajte podrobna navodila in informacije o možnosti uporabe manj nevarnih snovi:

Strupeno (T)



Zelo strupeno (Tx)



Jedko (C)



Eksplozivno (E)



Zdravju škodljivo (Xn)



Dražilno (Xi)





4. Kožna obolenja, povezana z delom

Kožna obolenja sodijo med najpogostejše poklicne bolezni. Delavci, ki opravljajo delo v kuhinji, pri pripravi in dostavi hrane, so v primerjavi z drugimi delavci izpostavljeni velikemu tveganju, da bodo zboleli za kožno boleznijo. Posledice razvoja poklicne bolezni kože so lahko tudi takšne, da so delavci v dejavnosti hotelirstva in gostinstva prisiljeni opustiti delo. Nalog kuhanja in strežbe, pri katerih prihaja do neposrednega stika s strankami, ni mogoče opravljati z vidno kožno boleznijo.

Vzrok kožnih bolezni je pogosto izguba naravne zaščitne sposobnosti kože, na primer zaradi:

- fizičnih učinkov, kot so drgnjenje, udarci ali UV sevanje,
- kemičnih učinkov raztopin kislin ali lugov,
- bioloških učinkov različnih patogenov, kot so bakterije, virusi ali plesni.

Ponavljajoče se aktivnosti, kot so pogosto umivanje rok, ravnanje z detergenti, razkužili ali agresivnimi sestavinami hrane brez uporabe osebne varovalne opreme za varovanje rok, lahko povzročijo izsušitev kože in poškodujejo njeno zaščitno plast. To je najpogostejši vzrok poklicnih ekcemov, ki se pojavljajo predvsem na dlaneh, pa tudi na podlahti.

Druga značilna kožna bolezen v zvezi z delom je alergijski ekcem rok. Pri alergiji se imunski sistem na nekatere snovi, ki so običajno neškodljive, na primer, na beluši, losos ali česen, odzove tako, kakor da bi šlo za nevarne patogene. Razvije se nekakšen spomin na tako snov (alergen). Tega procesa, ki se imenuje tudi senzibilizacija oziroma preobčutljivost, ljudje ne opazimo. Ob ponovnem stiku z že znano snovjo pa pride do reakcije, katere simptomi so rdečica, mehurčki in srbenje. Ali se bo pri določeni osebi razvila alergija oziroma kakšna alergija bi se lahko razvila, ni mogoče napovedati.

Vzroki poklicnih kožnih bolezni

Delo, pri katerem je pogost stik z vodo ali vlago

Pogost stik z vodo izsuši kožo, ki postopno izgubi svojo zaščitno sposobnost. Ob dolgotrajni uporabi vodotesnih rokavic roževinasta (zunanja) plast kože nabrekne. Koža se zato lažje izsuši in snovi lažje prehajajo v kožo ter jo poškodujejo.

Pogosto delo z nevarnimi snovmi:

- jedke snovi in emulgatorji maščob, ki jih vsebujejo čistila,
- snovi, ki vsebujejo alkalne raztopine,
- kisle snovi, na primer, sadni sokovi in kvas.



Nevarne snovi v dejavnosti hotelirstva in gostinstva

Če je naravna pH vrednost kože porušena, se njeno obnavljanje upočasni. Poleg tega lahko pride do akutnih poškodb ali razdraženosti površine kože.

Delo s snovmi, ki lahko povzročijo alergijo

Če je koža že poškodovana, alergene snovi lažje prehajajo vanjo. Ob stiku z imunskim sistemom človeka lahko pride do vnetja.

Preventivni ukrepi

Da bi preprečili kožne bolezni, povezane z delom, morajo delodajalci izdelati oceno tveganja za vsa delovna mesta. Ocena tveganja vključuje kemične, fizične in biološke nevarnosti. Če delodajalec ugotovi povezavo med vplivi na kožo in določeno aktivnostjo, mora sprejeti ustrezne preventivne ukrepe.

Pri izvajanju preventivnih ukrepov je treba upoštevati naslednji vrstni red:

- uporaba drugih, manj nevarnih snovi (če je to mogoče),
- izvajanje delovnih postopkov, ki varujejo kožo (tehnični in organizacijski ukrepi),
- seznanjanje in usposabljanje delavcev za ravnanje z nevarnimi snovmi in uporaba ustrezne osebne varovalne opreme,
- oblikovanje in uporaba načrta za varovanje kože in vzdrževanje ustrezne higiene.

Izbira izdelkov, namenjenih zaščiti kože

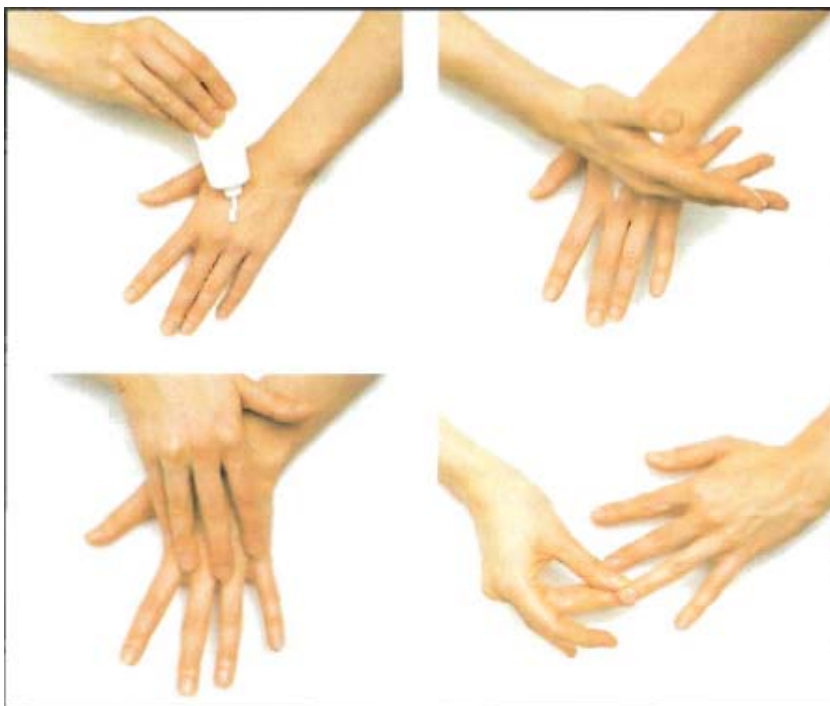
Čiščenje, ki je koži prijazno, je prav tako lahko učinkovito. Izdelki za negovanje kože so namenjeni obnovi zaščitne plasti kože.

Izdelki za čiščenje in nego kože:

- naj ne vsebujejo parfumov,
- naj ne kontaminirajo hrane,
- morajo biti primerni za obstoječa tveganja za kožo,
- morajo biti primerni za aktivnost, pri kateri se uporabljajo.



Nevarne snovi v dejavnosti hotelirstva in gostinstva



Priporočena uporaba izdelkov za zaščito in nego kože (Vir: BGN)



Nevarne snovi v dejavnosti hotelirstva in gostinstva

Razkuževanje rok

Običajno za uničenje klic in patogenov na površini kože zadošča, če roke razkužimo z ustreznim izdelkom. Upoštevati je treba navodila za uporabo, na primer, čas, ki je potreben, da izdelek začne delovati. V praksi je dodatno čiščenje kože potrebno le takrat, kadar so na koži vidne nečistoče.

Pri izbiri razkužil za roke je treba upoštevati dvoje:

- katera sredstva so najučinkovitejša?
- pripravki na podlagi alkoholnih raztopin so boljši.

Zaščitne rokavice

Zaščitne rokavice bi smeli uporabljati šele potem, ko so izvedeni že vsi drugi tehnični in organizacijski ukrepi za zmanjšanje tveganja za kožo. Čas, ko jih uporabljate, mora biti čim krajši. Zaščitne rokavice si nadenite le za opravljanje aktivnosti, ki neposredno ogrožajo kožo. Izberite rokavice, ki ustrezajo konkretnemu delovnemu procesu.



Priporočeno je, da:

- izberete ustrezne rokavice in jih pravočasno zamenjate, da bi čim bolj zmanjšali nastajanje vlage na koži;
- za čiščenje in razkuževanje uporabljate zaščitne rokavice, odporne na kemikalije; pr ravnanju s hrano morate biti pozorni, da se iz rokavic ne bi sproščale toksikološko nevarne sestavine, na primer mehčalec;
- ima vsak uporabnik svoje rokavice;
- velikost in oblika rokavic ustrezata velikosti in obliki rok uporabnika;
- ne uporabljate poškodovanih rokavic;
- pred ponovno uporabo rokavice obrnete in obesite, da se posušijo;
- rokavic za enkratno uporabo ne uporabljate večkrat.



Nevarne snovi v dejavnosti hotelirstva in gostinstva

Izbira rokavic – tveganja pri uporabi rokavic iz lateksa iz naravnega kavčuka

Izpostavljenost lateksu iz naravnega kavčuka je lahko nevarna za zdravje. Alergija na lateks je reakcije na določene proteine v naravni gumi. Reakcije, povezane s to alergijo, so lahko pordela koža, simptomi, podobni senenemu nahodu, astma in anafilaksa, lahko pa so tudi smrtne. Poleg delavcev, ki uporabljajo rokavice iz lateksa iz naravnega kavčuka, lahko posledice občutijo tudi stranke, ki jedo hrano, pripravljeno z uporabo takih rokavic.

Na voljo so alternativne rešitve, na primer rokavice za enkratno uporabo iz vinila, ki so učinkovita zaščita, tveganje za alergije na lateks iz naravnega kavčuka pa se zmanjša na minimum.

Primer: delo z ogljikovim dioksidom

V paviljonu lokalnega športnega kluba je potekalo poročno slavlje. Delodajalca, ki je šel menjat jeklenko z ogljikovim dioksidom (CO₂) in se ni vrnil, je natararica našla nezavestnega v kleti. Dva gosta, ki ju je prosila za pomoč, sta odšla v klet in prav tako izgubila zavest. Druga dva gosta, ki sta poskušala vstopiti v klet skozi druga vrata, sta se vrnila ravno še pravi čas. Tragični rezultat: tri osebe so umrle, dve pa ste utrpeli resne poškodbe.

V dejavnosti hotelirstva in gostinstva se pri točenju pijač zelo pogosto uporablja potisni plin. V številnih restavracijah in pivnicah so plinske napeljave in jeklenke nameščene v slabo prezračevanih kletih.

Kot potisni plin se uporabljajo dušik, ogljikov dioksid in v nekaterih okoliščinah stisnjen zrak. Najpogosteje pa se uporablja ogljikov dioksid. To je plin brez vonja in barve, ki izpodriva kisik.

Preglednica: Nevarnosti in posledice povečane koncentracije CO₂

CO ₂ - delež v zraku	Nevarnosti in posledice povečane koncentracije CO ₂
približno 0,5 - 1 vol.-%	Pri kratkotrajnem vdihavanju ponavadi ne pride do posebnih motenj telesnih funkcij.
približno 2 - 3 vol.-%	Povečanje draži center za dihanje in povečuje srčni utrip.
približno 4 - 7 vol.-%	Poslabšanje zgoraj navedenih težav, težave z dotokom krvi v možgane, glavobol, vse močnejši občutek vrtoglavice, slabost in šumenje v ušesih.
približno 8 - 10 vol.-%	Poslabšanje zgoraj navedenih težav, ki jim sledijo krči, nezavest in hitra smrt.
nad 10 vol.-%	Smrt nastopi v zelo kratkem času.



Kaj morajo narediti delodajalci?

- Naučiti se morajo prepoznati nevarnosti in izvesti oceno tveganja. Oceniti je treba tveganje za vse zaposlene, ki vstopajo ali delajo v kleti, vključno s samozaposlenimi delavci, zunanjimi izvajalci in obiskovalci.
- Dostop do omejenih prostorov je treba omejiti samo na določeno osebje. Delavci, ki delajo s plinsko napeljavo, morajo biti usposobljeni za ravnanje z napeljavo v skladu z navodili dobavitelja.
- Namestiti morajo ustrezne opozorilne znake zunaj prostorov, v katerih se lahko tvorijo visoke koncentracije plina.
- Dostava mora biti urejena tako, da sta število in velikost plinskih jeklenk pod tlakom čim manjša.
- Redno je treba pregledovati in vzdrževati napeljavo, gumijaste cevi in pritrdilne elemente in vzdrževati celotni sistem v skladu z navodili proizvajalca (tedenski vizualni pregledi). Letni inšpekcijski pregled mora opraviti profesionalni izvajalec.
- Za namen preprečitve večjega uhajanja plina morajo delodajalci zagotoviti ustrezno prezračevanje, ali pa sistem za nadzor z alarmom. Sistem za nadzor uhajanja plina mora nenehno delovati, zasnovan pa mora biti tako, da s slišnim ali vidnim alarmom opozori na nevarnost, preden oseba vstopi na območje nevarnosti.
- Namestiti nove posode za lovljenje ogljikovega dioksida na tleh v odprtem prostoru. Kjer je mogoče, prestaviti obstoječe polnilne postaje na mesta nad tlemi.
- Zagotoviti ukrepe za ukrepanje v nujnih primerih in usposobiti delavce za ustrezno ravnanje.

Primer: sekundarni dim, prvovrsten problem

Sekundarni dim je nevarna snov, zelo razširjena v hotelih, restavracijah in barih, izpostavljeni pa so mu zlasti delavci v strežbi in za točilnimi pulti. Švedski statistični podatki kažejo, da je v tej dejavnosti sekundarnemu dimu izpostavljenih več kot 35 % delavcev, kar je daleč nad povprečjem.

PREVOD BESEDILA OB SPODNJEM GRAFU:

Slika 2: Izpostavljenost pasivnemu kajenju
Enajst dejavnosti z največjim deležem zaposlenih (obeh spolov), ki izjavljajo, da so izpostavljeni sekundarnemu dimu najmanj eno četrtno delovnega časa.

Hoteli in restavracije
Nega starejših v domovih za ostarele itn.
Proizvodnja kovin

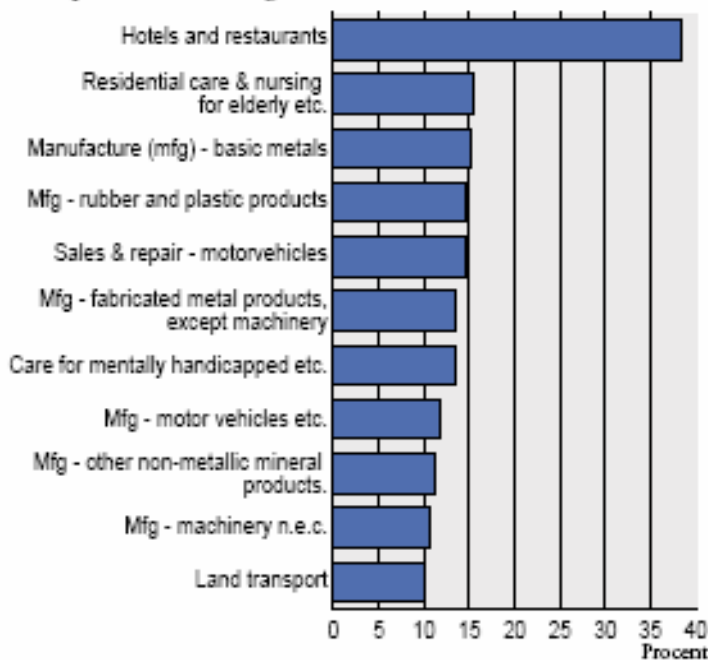


Nevarne snovi v dejavnosti hotelirstva in gostinstva

Proizvodnja izdelkov iz gume in plastike
Prodaja in servisiranje motornih vozil
Proizvodnja kovinskih izdelkov, razen strojne opreme
Skrb za duševno prizadete itn.
Proizvodnja motornih vozil itn.
Proizvodnja drugih nekovinskih mineralnih izdelkov
Proizvodnja strojne opreme
Kopenski promet

Vir: Anketa delovnega okolja 1999/2000. SWEA/SCB

Figure 2. Exposure to environmental tobacco smoke. The eleven industries with the highest percentage of employees stating that they are exposed for at least a quarter of working time. Both sexes



Pri delu v restavracijah ali barih so delavci veliko časa izpostavljeni velikim koncentracijam dima, pogosto v zaprtih, slabo prezračenih prostorih.

Tobačni dim je rakotvoren. To pomeni, da ne obstaja varna raven izpostavljenosti sekundarnemu dimu.

Vdihavanje sekundarnega tobačnega dima povečuje tveganje za nastanek bolezni dihal, srca in ožilja ter pljučnega raka. Vpliva tudi na plodnost.



Nevarne snovi v dejavnosti hotelirstva in gostinstva

Ob izpostavljenosti sekundarnemu dimu več kakor štiri ure na dan je tveganje za nastanek bolezni dihal, srca in ožilja 25-30 % večje kakor običajno.

Tobačni dim je rakotvorna snov, vendar ni opredeljen tako v vseh državah EU. V mnogih državah članicah zdaj potekajo razprave o uvedbi strožje zakonodaje glede izpostavljenosti pasivnemu kajenju. Ureditve v evropskih državah so različne. Kratek pregled nacionalnih ureditev najdete na tem spletnem naslovu: <http://www.no-smoke.org/pdf/internationalbarsandrestaurants.pdf>



Kaj lahko storite sami?

Najučinkovitejši način varovanja delavcev pred pasivnim kajenjem je določitev prostorov, kjer je kajenje prepovedano. Nove raziskave kažejo, da nekadilski prostori, ki niso ločeni od drugih, samo deloma ali pa sploh ne zagotavljajo varnega delovnega okolja. Razmere se lahko izboljšajo z dobrim prezračevalnim sistemom.

Za oceno tveganja, ki ga povzroča sekundarni dim, je mogoče uporabiti meritve koncentracije nikotina v zraku. Izpostavljenost posameznika je mogoče ugotavljati z merjenjem vsebnosti nikotina v urinu.

Nekadilske restavracije na Finskem

Finska je bila prva država v Evropi, ki je klasificirala sekundarni dim kot rakotvorno snov na delovnem mestu.

Na Finskem je od leta 2000 sekundarni dim opredeljen kot nevarna snov, ki povzroča raka. V restavracijah in barih so morali urediti ločene prostore za kadilce in uporabljati prezračevalne sisteme. Strožji zakon, ki je pričel veljati leta 2007, dovoljuje kajenje samo v ločenih prostorih za kajenje. V teh prostorih, ki jih bo treba zagotoviti do leta 2009, ne bodo stregli pijače in hrane. Delo v teh prostorih bo dovoljeno le v določenih primerih, na primer čiščenje.

Zakon je treba v praksi izvajati ob sodelovanju delodajalcev, predstavnikov za varnost in zdravje pri delu v podjetju, delavcev in regionalne zdravstvene inšpekcije.

Novi zakon določa, da morajo delodajalci skrbeti za redno ocenjevanje tveganja. V nekaterih primerih je mogoče zahtevati merjenje vsebnosti nikotina v zraku in v urinu. Oblasti so že objavile pregledno informativno gradivo o tem, kam locirati ter kako opremiti in prezračevati kadilske prostore.

Po letu 2000 se delež nikotina v zraku v restavracijah in barih počasi zmanjšuje. Po uvedbi novega zakona leta 2007 se pričakuje hitrejše zmanjševanje izpostavljenosti tobačnemu dimu.



Dodatne informacije

Za dodatne informacije v angleščini o temah, ki so obravnavane v tem povzetku, glej:

1. European Agency for Health and Safety at Work: 'Summary for young workers in hotels and catering', 2005, neobjavljeno
2. European Agency for Health and Safety at Work: 'Summary for young workers of hazards and risks to young workers in bars and entertainment venues', 2005, neobjavljeno
3. Health and Safety Executive (HSE): 'Safe use of cleaning chemicals in the hospitality industry', catering information sheet No 22, 2003, <http://www.hse.gov.uk/pubns/cais22.pdf>
4. HSE: 'Occupational dermatitis in the catering and food industries'; FIS 17, 1997, <http://www.hse.gov.uk/pubns/fis17.pdf>
5. HSE: 'Controlling exposure to disinfectants used in the food and drink industries', FIS 29, 2001, <http://hse.gov.uk/pubns/fis29.pdf>
6. American Nonsmokers' Rights Foundation (ANRF), USA: 'Smokefree status of restaurants and bars around the world', 2006, <http://www.no-smoke.org/pdf/internationalbarsandrestaurants.pdf>
7. Action on Smoking and Health (ASH), UK: 'Passive smoking – a summary of the evidence', 2004, <http://www.ash.org.uk/html/passive/html/passive.html>
8. WorkCover Corporation, Australia: 'Safety in the hospitality industry – information sheet - dangerous substances', <http://www.safework.sa.gov.au/contentPages/docs/hospInfoSheetHazardousSubstances.pdf>
9. CAW Health and Safety Department, Canada: 'Health and safety manual for hospitality workers', <http://www.caw.ca/whatwedo/health%26safety/pdf/manual.pdf>
10. WorkSafe British Columbia, Canada: 'Dealing with "latex allergies" at work', http://www.worksafebc.com/publications/health_and_safety/by_topic/assets/pdf/latex_allergies.pdf

Viri

1. European Agency for Health and Safety at Work: 'Summary for young workers in hotels and catering', 2005, neobjavljeno
2. European Agency for Health and Safety at Work: 'Summary for young workers of hazards and risks to young workers in bars and entertainment venues', 2005, neobjavljeno
3. WorkCover: 'Safety in the hospitality industry – information sheet: dangerous substances', <http://www.safework.sa.gov.au/contentPages/docs/hospInfoSheetHazardousSubstances.pdf>



Nevarne snovi v dejavnosti hotelirstva in gostinstva

- [ousSubstances.pdf](#)
4. Girton College, Cambridge: 'Risk assessment procedures for catering personnel', <http://www.girton.cam.ac.uk/foi/CateringPolicy.pdf>
 5. CAW / TCA: 'Health and safety manual for hospitality workers', <http://www.caw.ca/whatwedo/health%26safety/pdf/manual.pdf>
 6. CROET: 'Hospitality – hotel, restaurant and kitchen':
<http://www.croetweb.com/links.cfm?topicID=34>
<http://www.croetweb.com/links.cfm?subtopicID=276>
<http://www.croetweb.com/links.cfm?subtopicID=277>
 7. WorkSafeBC: 'Injury Prevention Resources for Young Worker – Restaurant & Hospitality',
<http://www2.worksafebc.com/Topics/YoungWorker/RestaurantAndHospitality.asp>
 8. WorkSafeBC: 'Injury Prevention Resources for Young Worker – Food & Beverage', <http://www2.worksafebc.com/Portals/Tourism/Prevention-FoodBeverage.asp>
 9. Queensland Government: 'The hazards of hospitality, workplace health and safety's interactive café',
<http://www.whs.qld.gov.au/cafeonline/hazards.htm>
 10. Queensland Government: 'Workplace health and safety student program, hospitality and tourism industry',
<http://www.whs.qld.gov.au/safetysense/sshos1.htm>
 11. Työterveyslaitos: 'Turvallisuuden tarkistuslista – hotellit ja ravintolat',
http://www.ttl.fi/NR/rdonlyres/A163CDBE-2287-487D-988C-9DB959A0CC99/0/hotellit_ja_ravintolat.pdf
 12. Työterveyslaitos: 'Hotelli- ja ravitsemisalan työterveys ja -turvallisuus',
<http://www.ttl.fi/Internet/Suomi/Tutkimus/Tutkittua+tietoa/Hotelli+ja+raivitsemisala/>
 13. Prevent: 'Checklista för restauranger och storkök',
<http://www.kustflottan.com/doc/arkiv/checkrestauranger.pdf>
 14. Ispesl: 'Sicurezza e protezione della salute nei luoghi di lavoro, controllo di sicurezza per alberghi',
http://www.ispesl.it/safety_checks/it/hotel.htm
 15. Ispesl: 'Sicurezza e protezione della salute nei luoghi di lavoro, controllo di sicurezza nelle aziende di ristorazione',
http://www.ispesl.it/safety_checks/it/ristorazione.htm
 16. Ispesl: 'I principali fattori di rischio',
http://www.ispesl.it/profili_di_rischio/Ristorazione/c4.pdf
 17. BGN: 'Gefährdungsbeurteilung bei Arbeiten mit biologischen Arbeitsstoffen, Schutzmaßnahmen festlegen', 2006,
http://www.bgn.de/webcom/show_article.php/c-446/nr-972/i.html
 18. HSE: 'Controlling exposure to disinfectants used in the food and drink industries', FIS 29, <http://www.hse.gov.uk/pubns/fis29.pdf>
 19. HSE: 'Safe use of cleaning chemicals in the hospitality industry', catering information sheet No 22, <http://www.hse.gov.uk/pubns/cais22.pdf>



Nevarne snovi v dejavnosti hotelirstva in gostinstva

20. Workplace Services: 'Oven cleaner, chemical use',
http://www.safework.sa.gov.au/uploaded_files/Oven_Cleaner.pdf
21. BVH, IKW: 'Gruppenmerkblätter für den beruflichen Hautschutz – Hautmittel', 2002,
http://www.ikw.org/pdf/broschueren/Gruppenmerkbl_Hautschutz.pdf
22. LaMontagne, A.D. et al., 'Primary prevention of latex related sensitisation and occupational asthma, A systematic review', *Occup. Environ. Med.* 63 (2006) H. 5, S. 359 - 364
23. Panhans-Groß, A.; Gall, H.; Hugo, T. und Peter R.U. 'Protein Contact Dermatitis to Asparagus, Garlic and Salmon in a Cook'
Dermatosen/Occup. Environ. 47, 190 - 193 (1999)
24. WorkSafeBC: 'Dealing with "latex allergies" at work',
http://www.worksafebc.com/publications/health_and_safety/by_topic/assets/pdf/latex_allergies.pdf
25. OWIIPP: 'Latex gloves can cause dangerous allergic reactions',
<http://oregon.gov/DHS/ph/owiipp/dermatitis/rstalert.shtml>
26. CCOHS: 'Guidelines for latex glove users', 1994,
<http://www.ccohs.ca/otherhsinfo/alerts/LATEXENG.txt>
27. SART: 'Information on occupational dermatitis', <http://www.iom-world.org/sicknessabsence/occderm.htm>
28. HSE: 'Occupational dermatitis in the catering and food industries'; FIS 17, 1997, <http://www.hse.gov.uk/pubns/fis17.pdf>
29. Occupational Dermatology Research and Education Centre: 'Food handlers, some HANDy advice for the future food handler', 2006,
<http://www.occderm.asn.au/skinatwork/food.html>
30. Arbetarskyddsnämnden: 'Minska risken för allergier och eksem, restauranger och storkök', 1994,
http://www.prevent.se/tema/allergi/pdf/skrift_rest.pdf
31. SART: 'Sickness absence - work related causes - asthma, information on occupational asthma', <http://www.iom-world.org/sicknessabsence/asthma.htm>
32. Pilkington, P.: 'Smoking in casinos survey', 2006,
<http://ash.org.uk/html/workplace/html/casinosurvey.html>
33. STTV: 'Ravintolat ja tupakkalaki', <http://www.sttv.fi/ylo/tuesite.pdf>
34. STTV: http://www.sttv.fi/ylo/tupakka_frameset.htm
35. Työterveyslaitos: 'Tupakansavun vaikutukset terveyteen',
<http://www.ttl.fi/Internet/Suomi/Aihesivut/Tyohygienia/Tutkimus/tupakka-terveysvaikutus.htm>
36. Työterveyslaitos: 'Tupakkalain toimeenpano käytännössä',
<http://www.ttl.fi/Internet/Suomi/Aihesivut/Tyohygienia/Tutkimus/tupakka-toimeenpano.htm?>
37. Työterveyslaitos: 'Tupakansavulle altistumisen arviointi ravintolatyössä',
<http://www.ttl.fi/Internet/Suomi/Aihesivut/Tyohygienia/Tutkimus/Tupakansavulle+altistumisen+arviointi+ravintolatyössä+lomakkeet.htm>
38. Työsuojelupiirit: <http://www.tyosuojelu.fi/fi/tupakka>



Nevarne snovi v dejavnosti hotelirstva in gostinstva

39. Työterveyslaitos: 'Tupakkatutkimus',
<http://www.ttl.fi/Internet/Suomi/Aihesivut/Tyohygienia/Tutkimus/tupakka-tutkimus.htm>
40. Työterveyslaitos: 'Tupakkalaki ja määräykset',
<http://www.ttl.fi/Internet/Suomi/Aihesivut/Tyohygienia/Tutkimus/tupakka-laki.htm>
41. Johnsson, T. etc: 'Environmental Tobacco Smoke in Finnish restaurants and Bars before and after smoking restrictions were introduced',
<http://annhyg.oxfordjournals.org/cgi/content/abstract/50/4/331> , in: *Annals of Occupational Hygiene* 2006 50(4):331-341,
42. ANRF: 'Smokefree status of restaurants and bars around the world', 2006,
<http://www.no-smoke.org/pdf/internationalbarsandrestaurants.pdf>
43. ASH: 'Passive smoking – a summary of the evidence', 2004,
<http://www.ash.org.uk/html/passive/html/passive.html>
44. ASH: 'International trends towards smokefree provision',
<http://www.ash.org.uk/html/publicplaces/html/intlaw.html>
45. ASH: Factsheet No 14, 'Smoking in workplaces and public places',
<http://www.ash.org.uk/html/factsheets/html/fact14.html>
46. EPA: Indoor environmental asthma triggers, second hand smoke,
<http://www.epa.gov/iaq/asthma/shs.html>
47. Cains, T. etc: 'Designated « no smoking » areas provide from partial to no protection from environmental tobacco smoke',
<http://tc.bmj.com/cgi/content/full/13/1/17> , in: *Tobacco Control* 2004;13:17-22
48. 'Welcome to smoke-free Sweden',
http://www.sweden.se/templates/cs/Article_12019.aspx
49. Arbetsmiljöverket, 'Environmental tobacco smoke', 2004,
http://www.av.se/dokument/statistik/english/Tobacco_smoke.pdf
50. EPA: 'Respiratory health effect of passive smoking',
<http://www.epa.gov/smokefree/pubs/etsfs.html>
51. Whincup, P. etc: 'Passive smoking and risk of coronary heart disease and stroke – prospective study with cotinine measurement',
<http://www.bmj.com/cgi/content/abstract/bmj.38146.427188.55v1>
52. CDC: 'Environmental tobacco smoke in the workplace – lung cancer and other health effects', http://www.cdc.gov/niosh/91108_54.html
53. Notas prácticas, el tabaco en los centros de trabajo,
http://www.mtas.es/insht/erga_not/ErNOT81_03.pdf in: ERGA noticias 81, 2003, p. 4
54. Brändli, O. etc : Passivrauch im Restaurant,
http://www.medicalforum.ch/pdf/pdf_d/2003/2003-44/2003-44-473.PDF , in: Schweiz Med Forum 44, 2003
55. Deutsches Krebsforschungszentrum Heidelberg: Tabakrauchbelastungen in deutschen Gastronomiebetrieben und in Fernreisezügen, 2006,
http://www.medicalforum.ch/pdf/pdf_d/2003/2003-44/2003-44-473.PDF
56. LFAS: Schutz vor Passivrauchen am Arbeitsplatz,



Nevarne snovi v dejavnosti hotelirstva in gostinstva

- http://www.lfas.bayern.de/technischer_as/arbeitsstaetten_plaetze/arbeitsstaetten/nichtraucher/nichtrauch.htm
57. Effetti del fumo passivo sulla salute,
<http://kidslink.bo.cnr.it/besta/fumo/fumpas.html>
58. Fumo passivo,
<http://www.fumo.it/medico/educazionale/apparatoresp/cap4/>
59. Regione del Veneto: 'Il problema del fumo passivo':
<http://www.regione.veneto.it/Servizi+alla+Persona/Sanita/Prevenzione/S+tili+di+vita+e+salute/Tabacco/FumoPassivo/>
60. AT: 'Lavorare senza fumo - i dati di fatto', <http://www.at-svizzera.ch/cms/index.php?id=60&L=7>
61. Broccard, N.: 'Travailler sans fumée', les faits, 2006, http://www.at-suisse.ch/passivrauchen/passivrauchen_rauchfreiarbeiten.php
62. 'Le tabagisme passif',
http://www.inpes.sante.fr/espace_tabac/tabagisme_passif/tabagisme.htm
<http://www.inpes.sante.fr/CFESBases/catalogue/pdf/434.pdf>
63. AT : 'Tabagisme passif au lieu de travail conseil et adresses',
<http://www.prevention.ch/p05.htm>
64. 'Manual de ambientes laborales libres de humo de tabaco', 2005,
http://www.msal.gov.ar/htm/site_tabaco/pdf/manual_ELH_final.pdf
65. Ministerio de Sanidad y Consumo : 'La ley del tabaco y la hostelería',
<http://www.msc.es/novedades/sinHumo/leyTabaco.htm>
66. Comité Nacional para la prevención des Tabaquismo : 'Tabaco y hostelería - mitos y realidades',
http://www.nofumadores.org/documentos/Tabaco_hosteleria.pdf
67. The Smoke Free Partnership: 'Lifting the smokescreen - 10 reasons for a smoke free Europe', 2006,
http://www.nofumadores.org/documentos/10_reasons_for_a_smoke_free_Europe.pdf
68. Smoke at work: <http://www.smokeatwork.org/index.htm>
69. Environmental Tobacco Smoke (ETS): 'Ventilation and the BC hospitality sector - Best practices forum', 2003
http://www2.worksafefbc.com/PDFs/general/ets_best_practices.pdf
70. Oregon Department of Human Services: 'Smoke gets in your eyes (and lungs)', <http://oregon.gov/DHS/ph/cdsummary/2006/ohd5517.pdf>
71. NIOSH: 'Environmental tobacco smoke in the workplace - lung cancer and other health effects', <http://www.cdc.gov/nasd/docs/d001001-d001100/d001030/d001030.pdf> in: CIB 54, 1991
72. WHO: 'Legislating for smoke-free workplaces', 2006,
<http://www.euro.who.int/Document/E88864.pdf>