

Stručný výčet prováděných pracovních činností:

- Senzorické hodnocení vstupních surovin, polotovarů a finálních potravinářských výrobků podle stanovených kritérií (chut, vůně, textura, vzhled).
- Analýza vlivů působících na kvalitu surovin, polotovarů a výrobků v průběhu potravinářské výroby.
- Provádění kvalitativních zkoušek surovin a produktů za účelem zjištění odchylek od požadovaných parametrů.
- Posuzování hodnot parametrů výrobního procesu a jejich vlivu na konečnou kvalitu potravinářských výrobků.
- Zjišťování příčin snížené kvality výrobků a navrhování vhodných nápravných opatření ke zlepšení výsledků.
- Ovládání a používání degustačních postupů a metod v souladu s interními i normovanými předpisy.
- Vyhodnocování výsledků senzorických zkoušek, formulace závěrů a vydávání odborných posudků.
- Posuzování souladu produktů s právními předpisy (např. vyhlášky o potravinách) a interními normami kvality.
- Příprava a označování anonymizovaných degustačních vzorků s dodržением hygienických zásad.
- Účast v senzorických komisích a při schvalování nových výrobků nebo změn receptur.
- Vedení dokumentace o výsledcích hodnocení a komunikace s technologickým nebo vývojovým oddělením.

Charakteristika místa výkonu práce:

Pracovní činnost je prováděna ve vnitřních, speciálně upravených prostorách určených pro senzorické hodnocení potravin a nápojů. Degustační místnosti bývají klimatizované, s kontrolovanými podmínkami teploty, vlhkosti a osvětlení, aby nedocházelo k ovlivnění výsledků hodnocení. Pracoviště je osvětleno zpravidla kombinací přirozeného a umělého osvětlení, přičemž se klade důraz na neutrální světelné podmínky. Součástí pracovního prostředí mohou být individuální degustační boxy, které umožňují hodnocení vzorků bez rušivých vlivů. V některých případech může být práce spojena s pohybem mezi senzorickou laboratoří, výrobními procesy a skladovými prostory. Fyzická náročnost práce je většinou nízká, avšak při delších degustačních sériích může docházet k únavě smyslových orgánů (zejména chuťových a čichových), případně k mírné zátěži spojené s manipulací se vzorky a dokumentací.

Kvalifikační požadavky:

Nejvhodnějším vzděláním je střední vzdělání s maturitní zkouškou (bez vyučení, s vyučením) v oboru analýza potravin, potravinářství, průmyslová chemie, aplikovaná chemie, analytická chemie, nebo střední vzdělání s maturitou v oborech analýza potravin, potravinářství, průmyslová chemie, aplikovaná chemie, analytická chemie, technologie potravin.

Relevantní mimořádné provozní události:

- Úraz pracovníka v důsledku pořežení nebo píchnutí při manipulaci s ostrými degustačními nástroji, skleněnými nádobami nebo při otevírání vzorků.
- Pád nebo uklouznutí pracovníka při pohybu po mokré či znečištěné podlaze v laboratoři, skladových prostorech nebo při přenášení vzorků.
- Zranění způsobené pádem nesprávně uložených beden, přepravek nebo balení se vzorky potravin, nápojů či laboratorního materiálu.
- Úraz způsobený zasažením elektrickým proudem při používání laboratorního nebo degustačního vybavení, například ohřívacích nebo chladicích zařízení, pokud jsou poškozená nebo nevhodně udržovaná.
- Úraz pracovníka v důsledku nedostatečného prostoru na pracovišti, zakopnutí o kabely, nádoby nebo jiné předměty, které nejsou vhodně uskladněny.
- Poškození pohybového aparátu v důsledku opakované a nevhodné manipulace se vzorky např. při jejich přenášení nebo zvedání těžkých krabic, dále sezení v nepříjemné pracovní poloze při hodnocení vzorků.
- Riziko opaření při práci s horkými nápoji, tekutinami nebo párou během senzorického hodnocení teplých produktů, například čajů, kávy nebo polévek.
- Vystavení extrémním mikroklimatickým podmínkám, například chladu v degustačních místnostech určených pro testování mražených potravin nebo tepla při práci v blízkosti výrobních linek.

Základní opatření pro předcházení mimořádným událostem nebo jejich následkům:

- Zaměstnávat pouze osoby s odbornou způsobilostí v oblasti senzorického hodnocení a potravinářství a se zdravotní způsobilostí k vykonávání senzorických zkoušek.
- Pravidelně seznamovat zaměstnance s riziky spojenými s manipulací se sklem, horkými nápoji nebo laboratorními přístroji a s opatřeními k jejich minimalizaci.
- Proškolit pracovníky v poskytování předlékařské první pomoci, se zaměřením na úrazy typické pro laboratorní prostředí a potravinářský provoz.
- Zajistit osobní ochranné pracovní prostředky (např. rukavice, ochranné pláště, protiskluzovou obuv) a kontrolovat jejich pravidelné používání.
- Striktně dodržovat hygienické, technologické a laboratorní pracovní postupy a pravidla správné degustační praxe.
- Umožnit práci pouze s přístroji a zařízeními, které jsou určeny zaměstnavatelem, nejsou poškozené a jsou používány podle návodu a pravidel bezpečné obsluhy.
- Provádět pravidelný úklid pracovišť, zejména degustačních a laboratorních prostor, kde může docházet k rozliti tekutin nebo drobení potravin.
- Zajistit, aby podlahy byly rovné, neklouzavé, bez prasklin a s možností snadného odstranění případného znečištění nebo rozlitych látek.
- Zajišťovat pravidelné revize, kalibrace a bezpečnostní kontroly používaného vybavení – například ohřevných zařízení, mixérů, chladničků nebo přístrojů na senzorickou analýzu.
- Zajistit dostatečné a rovnoměrné osvětlení všech pracovišť, zejména v degustačních místnostech, kde je světlo důležité i pro vizuální hodnocení potravin.

Rizikové faktory:	Doporučené kategorie práce:	Výsledné zařazení do kategorie práce a přijatá opatření pro minimalizaci zdravotních rizik (doplňte):	Základní právní předpisy, které se týkají výkonu práce (v platném znění):
<input type="checkbox"/> Prach	1 – 2 – 3 – 4		<ul style="list-style-type: none"> • Zákon č. 262/2006 Sb. § 101–108 • Zákon č. 309/2006 Sb. § 2, 4–7 • Zákon č. 250/2021 Sb. § 19 • Nařízení vlády č. 378/2001 Sb. § 3–4 • Nařízení vlády č. 190/2022 Sb. § 3 • Nařízení vlády č. 101/2005 Sb. § 3, 4, Příloha č. 1 • Nařízení vlády č. 361/2007 Sb. § 4–7, 22–33, 45–49 • Nařízení vlády č. 375/2017 Sb. § Příloha • Nařízení vlády č. 272/2011 Sb. § 10 • Vyhláška č. 48/1982 Sb. § 176
<input checked="" type="checkbox"/> Chemické látky	1 – 2 – 3 – 4		
<input type="checkbox"/> Hluk	1 – 2 – 3 – 4		
<input type="checkbox"/> Vibrace	1 – 2 – 3 – 4		
<input checked="" type="checkbox"/> Fyzická zátěž	1 – 2 – 3		
<input checked="" type="checkbox"/> Pracovní poloha	1 – 2 – 3		
<input type="checkbox"/> Zátěž teplem	1 – 2 – 3 – 4		
<input checked="" type="checkbox"/> Zátěž chladem	1 – 2 – 3		
<input type="checkbox"/> Psychická zátěž	1 – 2 – 3		
<input type="checkbox"/> Neionizující záření a elektromagnetická pole	2 – 3		
<input checked="" type="checkbox"/> Zraková zátěž	1 – 2 – 3		
<input checked="" type="checkbox"/> Práce s biologickými činiteli	2 – 3 – 4		
<input type="checkbox"/> Zvýšený tlak vzduchu	2 – 3 – 4		

Četnost periodických lékařských prohlídek: Doporučená četnost pro kategorii 2: 1x za 4 roky (osoby mladší 50 let), resp. 1x za 2 roky (osoby starší 50 let). Periodické lékařské prohlídky je nutné současně provádět kdykoli o to požádá zaměstnanec nebo zaměstnavatel. Pravidla pro provádění lékařských prohlídek včetně lhůt by si měl zaměstnavatel stanovit ve vnitřním předpise.

Karta BOZP pro profesi: Degustátor potravin a nápojů

Seznam nebezpečí	Ohrožená část těla													Hodnocení rizik				
	Hlava						Horní končetiny			Dolní končetiny		Různé				N	P	MR (NP)
	lebka	sluch	zrak	dýchací orgány	obličej	celá hlava	ruce/prsty/zápěstí	páže	chodidlo	nohy (části)	pokožka	trup/břicho/záda	vnitřní část těla	celé tělo				
Mechanická nebezpečí																		
Padající předměty																		
Odletující částice																		
Ostré hrany							X											
Pohybující se části zařízení																		
Pohybující se předměty																		
Kluzký / nestabilní povrch									X									
Špičaté předměty							X											
Látky pod tlakem nebo za sníženého tlaku																		
Zvířata																		
Chemická nebezpečí																		
Nebezpečné plyny a páry																		
Nebezpečné kapaliny																		
Nebezpečné pevné látky																		
Aerosol, kouř																		
Nedostatek kyslíku																		
Nebezpečné odpady																		
Biologická nebezpečí																		
Patogenní látky												X						
Alergeny												X						
Živočišné jedy (toiny)												X						
Mikroorganismy (viry, bakterie)												X						
Paraziti												X						
Hmyz												X						
Elektrická nebezpečí																		
Elektrický oblouk																		
Živé části							X											
Statická elektřina																		
Elektromagnetické pole																		
Elektrický zkrat							X											
Blesk, atmosférická elektřina																		
Nebezpečí záření																		
Optické záření (IČ, VIS a UV)																		
Nízkofrekvenční el-mag záření (DV)																		
Vysokofrekvenční el-mag záření (KV)																		
Neionizující záření (IR, UV, laser)																		
Ionizující záření																		
Tepelná nebezpečí																		
Sálavé teplo																		
Konvektivní teplo																		
Kontakt s horkou kapalinou							X	X	X									
Kontakt s horkým plynem																		
Kontakt s taveninou																		
Kontakt s horkým povrchem							X											
Plamen																		
Výbuch																		
Kontakt s chladnou kapalinou							X	X	X									
Kontakt s chladným plynem																		
Kontakt s chladným povrchem							X											
Sníh, led, tříšť																		
Nebezpečí hluku																		
Vysoce impulsní hluk																		
Proměnný hluk																		
Ustálený hluk		X																
Vysokofrekvenční hluk																		
Ultrazvuk																		
Infrazvuk a nízkofrekvenční hluk																		
Nebezpečí vibrací																		
Vibrace přenášená na ruce																		
Vibrace způsobující kmitání v horní části páteře a hlavy																		
Vibrace přenášené na celé tělo																		
Ergonomická nebezpečí																		
Vysoká teplota vzduchu																		
Nízká teplota vzduchu													X					
Nízká/vysoká vlhkost vzduchu													X					
Nízká úroveň osvětlení			X															
Oslňující světlo																		
Blikání, stroboskopické jevy																		
Příliš malé vizuální detaily																		
Nevhodná výška pracovní roviny																		
Nedostatečná výška pracoviště																		
Omezený pracovní prostor																		
Ztížený průchod																		
Nepříjemná pracovní poloha																		
Nevhodné dosahové vzdálenosti																		
Monotónní činnost																		
Vnucené pracovní tempo																		
Trvalé sledování obrazovek													X					
Ruční manipulace																		
- s nářadím																		
- s břemeny									X	X		X						
- s vozíky									X	X		X						

Doporučený rozsah osobních ochranných pracovních prostředků	Požadavek na shodu s normou	Orientační životnost (měs.)
Pro ochranu hlavy		
<input type="checkbox"/> ochranná přilba / průmyslová přilba s vysokým stupněm ochrany	EN 397+A1, EN 14052+A1	PV
<input type="checkbox"/> průmyslová přilba chránící při nárazu hlavou	EN 812	24
<input type="checkbox"/> protiiderová ochranná přilba	ČSN 395360	PV
<input type="checkbox"/> ochrana proti skalpování		24
<input type="checkbox"/> ochrana hlavy proti teple a plameni (kukla)	EN ISO 11612	24
<input type="checkbox"/> ochranná pokrývka hlavy proti slunečnímu záření nebo prachu		12
<input checked="" type="checkbox"/> ochranná pokrývka hlavy proti chladu	EN 342	24
Pro ochranu sluchu		
<input type="checkbox"/> zátkové chrániče sluchu a podobné prostředky	EN 352-2	PO
<input type="checkbox"/> mušlové chrániče sluchu	EN 352-1	12
<input type="checkbox"/> akustické přílby (tzv. protihlukové přílby)		24
<input type="checkbox"/> mušlové chrániče sluchu, které lze připojit k ochranným přílbám	EN 352-3	12
<input type="checkbox"/> chrániče sluchu s přijímačem nebo s interkomem	EN 352-4,- 5,- 6	PV
Pro ochranu očí a obličje		
<input checked="" type="checkbox"/> ochranné brýle	EN 166	12
<input type="checkbox"/> ochranné brýle proti rentgenovému, laserovému, UV, IČ a VIS záření	EN 169, EN 170, EN 171, EN 172, EN 379+A1, EN 175	12
<input type="checkbox"/> ochranné obličejové štíty	EN 166, EN 1731	12
<input type="checkbox"/> svářečské kukly a štíty (štíty s držadlem, kukly s upínacím náhlavním páskem nebo kukly na ochranné přílby)	EN 166, EN 175, EN 379+A1	24
Pro ochranu dýchacích orgánů		
<input type="checkbox"/> filtrační polomasky (respirátory) / filtrační polomasky s integrovanou vrstvou aktivního uhlí	EN 149+A1	PO
<input type="checkbox"/> masky s filtry proti částicím, parám, plynům s vhodnou lícnicovou částí	EN 405+A1, EN 140, EN 136, EN 143,	PO
<input type="checkbox"/> izolační dýchací přístroje s přívodem vzduchu	EN 137, EN 138, EN 14593-1,2, EN 14594	36
<input type="checkbox"/> prostředky na ochranu dýchacích orgánů včetně snímatelné svářečské kukly	EN 12941+A2 / EN 12942	PV
Pro ochranu rukou a paží		
<input checked="" type="checkbox"/> rukavice na ochranu před mechanickými riziky nebo proti pořezu	EN 420+A1, EN 388, EN 381-1, EN 1082-1,- 2	PO až 3
<input type="checkbox"/> rukavice na ochranu před vibracemi	EN ISO 10819	6
<input type="checkbox"/> rukavice na ochranu před chemickými látkami a biologickými činiteli	EN 374-1,- 2,- 3,- 4	PO až 2
<input type="checkbox"/> rukavice na ochranu před elektřinou	EN 60903-ed.2, EN 12477+A1, EN 16350	3 až 6
<input type="checkbox"/> rukavice na ochranu před teplem nebo ohněm	EN 407, EN 12477+A1	3 až 6
<input type="checkbox"/> rukavice na ochranu před nízkými teplotami	EN 511	3 až 6
<input type="checkbox"/> rukavice na ochranu před ionizujícím zářením a radioaktivními látkami	EN 421	24
<input type="checkbox"/> palcové rukavice	EN 420+A1, EN 388	2
<input type="checkbox"/> ochranné návleky na prsty		1
<input type="checkbox"/> ochranné rukávy, náloketníky, zápěstní řemínky (nátepníky)	EN 1082-1,- 2	6 až 24
<input type="checkbox"/> ochranné rukavice pro práce ve vlhkém, mokřem nebo znečišťujícím prostředí	EN 420+A1	PO
Pro ochranu nohou		
<input type="checkbox"/> obuv polobotková, kotníčková, poloholeňová, holeňová a vysoká, zejména do vlhkého prostředí	EN ISO 20347, EN ISO 20345	24
<input checked="" type="checkbox"/> obuv s ochrannou a bezpečnostní tužinkou	EN ISO 20345, EN ISO 20346	12 až 24
<input type="checkbox"/> obuv, kterou lze rychle vyzout		12
<input type="checkbox"/> obuv s podešví odolnou proti žáru (perko)	EN ISO 20349	12
<input checked="" type="checkbox"/> obuv, vysoká obuv, přezůvková obuv s protiskluznou podešví	EN ISO 20345	9 až 24
<input type="checkbox"/> obuv, vysoká obuv, přezůvková obuv odolná proti vibracím	EN ISO 20345	12
<input type="checkbox"/> obuv, vysoká obuv, přezůvková obuv antistatická	EN ISO 20345	12
<input type="checkbox"/> obuv, vysoká obuv, přezůvková obuv tepelně izolační	EN ISO 20345	6
<input type="checkbox"/> obuv chránící před chemickými látkami	EN 13832-2,- 3	6 až 12
<input type="checkbox"/> ochranná obuv pro obsluhu přenosných řetězových pil	EN ISO 17249 ed.2	12
<input type="checkbox"/> ochrana nohou proti pořezení (kamaše)	EN ISO 381-5	6 až 12
<input type="checkbox"/> chrániče kolen	EN 14404+A1	12
<input type="checkbox"/> chrániče nártu	EN 13277	12
<input type="checkbox"/> vyměnitelné podešve (odolné proti žáru, propíchnutí nebo potu)	EN ISO 20345	24 až 36
Pro ochranu trupu a břicha		
<input type="checkbox"/> ochranné vesty, kabáty a zástěry na ochranu před mechanickými riziky nebo proti pořezu	EN ISO 13998, EN ISO 11393-6	24 až 48
<input type="checkbox"/> ochranné vesty, kabáty a zástěry na ochranu před rozstříknutým roztaveným kovem	EN ISO 9185	24
<input type="checkbox"/> ochranné vesty, kabáty a zástěry na ochranu před chemickými látkami a biologickými činiteli	EN 14605+A1	6 až 12
<input type="checkbox"/> ochranné vesty, kabáty a zástěry proti chladu	EN 342	24 až 36
<input type="checkbox"/> vyhřívané vesty		36 až 72
<input type="checkbox"/> ochranné zástěry proti vodě		18
<input type="checkbox"/> záchranné plovací vesty	EN ISO 12402-6+A1	24 až 48
<input type="checkbox"/> zástěry na ochranu před rentgenovým zářením	EN 61331-3	24 až 36
<input type="checkbox"/> bederní pásy, protektory		24 až 36
Pro ochranu před pády		
<input type="checkbox"/> zachycovací postroje, spojovací prostředky, spojky, kotvící zařízení	EN 354, EN 361, EN 362, EN 795,	12
<input type="checkbox"/> prostředky pro zachycení nebo tlumení kinetické energie při pádu	EN 353-1+A1, EN 353-2, EN 355, EN 360, EN 363	PV
<input type="checkbox"/> pásy a spojovací prostředky pro pracovní polohování nebo zadržení	EN 358,	PV
Ochranné oděvy		
<input checked="" type="checkbox"/> ochranné pracovní oděvy (dvojdielné, kombinézy)	EN ISO 13688, EN 342, EN 343+A1, EN 381-5,- 11, EN 1149-5, EN ISO 20471+A1, EN ISO 11611, EN ISO 11612, EN 13034+A1	6 až 24
<input type="checkbox"/> oděvy poskytující ochranu před strojním zařízením a ručním nářadím (proti bodnutí, pořezení apod.)	EN 381	12
<input type="checkbox"/> oděvy na ochranu před chemickými látkami a biologickými činiteli	EN 14605+A1	12 až 24
<input type="checkbox"/> oděvy na ochranu před nebezpečnými mikroorganismy	EN 14126	JP
<input type="checkbox"/> oděvy chránící před rozstříkem roztaveného kovu nebo před infračerveným zářením	EN 348, EN ISO 11612, EN ISO 6942	PO až 24
<input type="checkbox"/> oděvy odolné proti žáru a ohni	EN 11611, EN ISO 11612, EN 1486, EN ISO 14116	6 až 24
<input checked="" type="checkbox"/> oděvy proti chladu	EN 342, EN 343+A1, EN 14058	36
<input type="checkbox"/> oděvy proti vodě s impregnací (nepromokavé)	EN 342, EN 343+A1, EN 14058, EN 14360, EN ISO 15027-1	12 až 24
<input type="checkbox"/> oděvy na ochranu před ionizujícím zářením	EN 1073-1,2	36
<input type="checkbox"/> oděvy na ochranu před kontaminací radioaktivními částicemi	EN 1073-2	JP
<input type="checkbox"/> oděvy na ochranu proti statické elektřině a elektrickému oblouku	EN 1149-1,2,3,5, EN 61482-1-2	12
<input type="checkbox"/> oděvy prachotěsné a proti kapalným aerosolům	EN 14605+A1, EN ISO 13982-1; EN 13034 + A1	JP
<input type="checkbox"/> oděvy plynotěsné	EN 943, EN 14126	PV
<input type="checkbox"/> oděvy a doplňky s vysokou viditelností z retroreflexních a fluorescenčních materiálů	EN ISO 20471	6 až 24

PV	Podle určení výrobce
PO	Po opotřebení (u ochrany dýchacích orgánů do nasycení filtračního média)
JP	Pro jednorázové použití

Pokyny pro zajištění bezpečnosti práce

Činnost degustace

Pokyny pro bezpečnou práci:

- Dodržovat všechna bezpečnostní a hygienická opatření stanovená na daném pracovišti, zejména v souladu s vnitropodnikovými normami a systémem HACCP.
- Před zahájením pracovní činnosti zkontrolovat čistotu pracovního prostoru, funkčnost a hygienický stav degustačních pomůcek a osobních ochranných prostředků.
- Degustační místnost musí být dobře větraná, klimaticky stabilní a chráněná před vnějšími pachy, které by mohly ovlivnit senzorické hodnocení.
- Udržovat čistotu na pracovišti po celou dobu činnosti – pravidelně dezinfikovat stoly, nástroje a nádoby určené pro degustaci, zajistit likvidaci potravinových zbytků.
- Při práci je nutné používat předepsané OOPP (ochranný plášť, pokrývku hlavy, protiskluzovou obuv, případně jednorázové rukavice).
- Před degustací si vždy důkladně umýt ruce a vyvarovat se manipulace s potravinami bez hygienické přípravy.
- Při manipulaci s ostrým náčiním (např. nože při krájení vzorků) dodržovat zásady bezpečnosti práce – nástroje ukládat na určené místo ostřím od těla, nepoužívat poškozené nebo znečištěné náčiní.
- Při práci s teplými nebo mraženými vzorky používat ochranné pomůcky (např. termo rukavice) a vyvarovat se kontaktu s extrémně horkým nebo studeným povrchem.
- Při hodnocení potravin s potenciálním rizikem (např. fermentované produkty, vzorky podezřelé kvality) dbát na osobní ochranu a striktně dodržovat stanovené postupy/pravidla.
- V případě jakéhokoli zdravotního problému (ztráta čichu/chuti, nachlazení) je degustace zakázána – smyslové hodnocení by bylo zkrleslé a hygienicky nevhodné.
- Vždy je nutné dbát na to, aby degustace neohrozila zdraví pracovníka – nesmí docházet ke konzumaci neznámých nebo neprozkoumaných surovin, potenciálně kontaminovaných nebo alergenních výrobků.

Zakázané práce:

- Provádět degustace potravin nebo nápojů bez předchozího zajištění hygienických podmínek a osobní hygieny.
- Degustovat potraviny nebo nápoje, u kterých není ověřena zdravotní nezávadnost nebo které jsou po datu spotřeby.
- Degustovat potraviny nebo nápoje obsahující alergeny, pokud není znám zdravotní stav degustátora a není provedena příslušná kontrola.
- Kombinovat během degustace více druhů potravin nebo nápojů způsobem, který by mohl ohrozit smyslové vnímání a objektivitu hodnocení.
- Manipulovat s chemickými látkami nebo čistícími prostředky v prostorách určených pro degustaci.
- Provádět degustace v prostorách, kde dochází k manipulaci s nebezpečnými látkami nebo kde hrozí kontaminace.
- Konzumovat vzorky potravin nebo nápojů určené výhradně pro laboratorní analýzy nebo technologické zkoušky.
- Používat při degustaci nevhodné nebo neschválené pomůcky, nástroje a zařízení.
- Provádět degustace pod vlivem alkoholu, omamných nebo psychotropních látek.
- Konzumovat nadměrné množství vzorků, které by mohlo ohrozit zdraví (např. alkoholické nápoje nad stanovený limit).
- Ponechávat otevřené potraviny a nápoje bez dozoru nebo v nevyhovujících podmínkách, které mohou vést ke zkažení či kontaminaci.
- Provádět degustace v nevhodné pracovní poloze nebo v prostředí s ergonomickými riziky (např. dlouhodobé stání bez přestávky, nevhodná výška pracovního stolu, zaujímání nepříjemných pracovních poloh těla/končetin).
- Degustovat vzorky v prostředí s nedostatečným větráním, kde by mohlo dojít k inhalaci výparů nebo zápachů ohrožujících zdraví.
- Používat při práci nevhodné ochranné pracovní prostředky nebo pracovat bez předepsaných OOPP (např. rukavice, plášť, síťka na vlasy), pokud jsou stanoveny.

Obsluha zařízení

Pokyny pro bezpečnou práci:

- Nepřenášet těžké nádoby nebo vzorky bez pomoci, pokud jejich hmotnost přesahuje stanovené hygienické limity pro ruční manipulaci s břemeny – využívat transportní vozíky. Muži mohou při občasném zvedání a přenášení břemen manipulovat s břemeny o hmotnosti do 50 kg (ženy do 20 kg), při častém zvedání a přenášení do 30 kg (ženy do 15 kg).
- Při používání chemických prostředků k sanitaci (dezinfekce, čištění degustační místnosti) je nutné postupovat podle informací uvedených na výrobku anebo bezpečnostního listu výrobce a chránit se před stykem s pokožkou a sliznicemi.
- Veškeré laboratorní a senzorické vybavení je nutné používat výhradně dle návodu k použití. V případě závady informovat odpovědnou osobu – sám pracovník nesmí provádět zásahy do technického vybavení.
- Údržbu a kalibraci senzorických přístrojů (např. analytických vah, vlhkoměrů apod.) smí provádět pouze k tomu pověřený a odborně způsobilý pracovník.

Zakázané práce:

- Přemísťovat nebo zvedat těžké přepravky se vzorky bez použití správných technik manipulace nebo předepsaných pomůcek.
- Pracovat pod časovým tlakem, který může vést k chybám, zkracování pracovních postupů nebo přehlížení bezpečnostních pravidel.
- Provozovat nebo manipulovat s elektrickými zařízeními (např. mixéry, ohřívače, analyzátoři) bez zaškolení/zácviku nebo v případě závady zařízení.
- Ponechávat pracovní prostředí v neuklizeném stavu, zejména pokud hrozí křížová kontaminace nebo riziko úrazu.

Pohyb po pracovišti

Pokyny pro bezpečnou práci:

- Při pohybu po pracovišti dbát zvýšené opatrnosti (nebezpečí pádu, uklouznutí, zakopnutí, náraz do překážky, srážka s osobami apod.).
- Pochozí komunikace na všech pracovištích musejí být čisté a bez poškození. V případě jejich znečištění (voda nebo jiné nečistoty) musí být úklid proveden neprodleně.
- Udržovat únikové cesty trvale volné; nesmí být zastavovány zbožím, vybavením nebo jinými překážkami znemožňujícími osobám včas a bezpečně opustit pracoviště.
- Pohybovat se pouze o určených komunikacích a vstupovat do prostor určených k práci.

Zakázané práce:

- Vstupovat do prostor proti zákazu vstupu (např. označených informativní tabulkou „ZÁKAZ VSTUPU NEPOVOLANÝM OSOBÁM“).
- Pohybovat se po neosvětlených nebo nedostatečně osvětlených komunikacích.
- Provádět degustace v prostorách, kde je zvýšené riziko pádu, uklouznutí nebo zakopnutí (např. mokré podlahy, neuklizené kabely, překážky).
- Vstupovat do skladovacích nebo výrobních prostor bez příslušného povolení nebo bez znalosti místních bezpečnostních předpisů.

Metodologie pro vyhodnocení rizik (k tabulce na s. 16)

Pravděpodobnost		Následky (závažnost)	
Lze očekávat (stává se často)	10	Katastrofa (mnoho SÚ, nebo škoda přes 100 mil. Kč)	100
Je to možné	6	Závažná havárie (několik SÚ, nebo škoda přes 10 mil. Kč)	40
Ne příliš obvyklé, ale možné	3	Havárie (jeden SÚ, nebo škoda přes 1 mil. Kč)	15
Ne příliš pravděpodobné, ale již se někde stalo	1	Vážná nehoda (těžký úraz, nebo škoda přes 100 tis. Kč)	7
Možné, ale nepravděpodobné, ještě se nestalo	0,5	Nehoda (úraz bez trvanlivých následků, nebo škoda přes 10 tis. Kč)	3
Prakticky nemožné	0,2	Porucha (drobné poranění, nebo škoda nad 1 tis. Kč)	1
Vyloučené	0,1	Poznámka: SÚ = smrtelný úraz	

Míra rizika (MR)	Úroveň rizika	Kategorie přijatelnosti	Priorita opatření
≥ 160	velmi vysoké riziko	nepřijatelné riziko	Přerušit provoz nebo ihned přijmout opatření ke snížení rizika
48 až 159	vysoké riziko		
20 až 47	významné riziko	podmíněně přijatelné riziko	Opatření ke snížení rizika přijmout bez zbytečného odkladu
8 až 19	zvýšené riziko		
3,1 až 7	mírné riziko	přijatelné riziko	Opatření ke snížení rizika provést podle pořadí významnosti
≤ 3	zanedbatelné riziko		

Poznámka: Tato karta BOZP je pouze základním východiskem pro praktické uplatňování zásad prevence rizik na pracovištích a neřeší uvedenou problematiku vyčerpávajícím způsobem. | Vypracoval: Ing. Slavomíra Vargová, Ph.D. | Lektoroval: Ing. Jakub Marek, Ph.D., MSc. |
© Znalecký ústav bezpečnosti a ochrany zdraví, z. ú., 2025, www.zuboz.cz