

- **POMIESZCZENIA HIGIENICZNO – SANITARNE**

- **Inż. Tomasz Smętek**

- Rozporządzenie MPiPS z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. Nr 129, poz. 844, z późn. zm.)  
Rozporządzenie MI z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. Nr 75, poz. 690, z późn. zm.)
- szatnie,
- umywalnie,
- pomieszczenia z natryskami,
- ustępy,
- jadalnie,
- pomieszczenia do ogrzewania się pracowników,
- pomieszczenia do prania, odkażania, suszenia i odpylania odzieży roboczej lub ochronnej itp.
- pomieszczenia do wypoczynku
- Pomieszczenia higieniczno-sanitarne powinny znajdować się w budynku, w którym odbywa się praca, albo w budynku połączonym z nim obudowanym, ogrzewanym przejściem.
- Powinny być one ogrzewane, oświetlone i wentylowane zgodnie z przepisami techniczno-budowlanymi i Polskimi Normami.
- Wysokość tych pomieszczeń nie powinna być w świetle mniejsza niż **2,5 m** (2,2 m - gdy są usytuowane w suterenie, piwnicy lub na poddaszu, hotelu, budynku mieszkalnym-pod warunkiem wentylacji mechanicznej).
- Podłoga oraz ściany pomieszczeń higieniczno-sanitarnych powinny być tak wykonane, aby możliwe było łatwe utrzymanie w nich czystości. Ściany pomieszczeń do wysokości co najmniej **2 m** powinny być pokryte materiałami gładkimi, nienasiąkliwymi i odpornymi na działanie wilgoci.
- Gdy zatrudnionych jest do 20 pracowników pracodawca powinien zapewnić im co najmniej ustępy i umywalki, a także warunki do higienicznego przechowywania odzieży własnej (domowej), roboczej i ochronnej oraz do higienicznego spożywania posiłków.

Gdy w zakładzie pracy nie występują **czynniki szkodliwe i prace brudzące** lub szczególne wymagania sanitarne, miejsce do spożywania posiłków, przechowywania odzieży oraz umywalki mogą znajdować się w jednym pomieszczeniu.

- Szatnie.
- Szatnie powinny być urządzone w oddzielnych lub wydzielonych pomieszczeniach, suchych i w miarę możliwości oświetlonych światłem dziennym.
- Szatnie powinny być dostosowane do rodzaju prac, stopnia narażenia pracownika na zabrudzenie ciała i zanieczyszczenia jego odzieży substancjami szkodliwymi, trującymi lub materiałami zakaźnymi.

Szatnie mogą być urządzone w suterenach lub w piwnicach, pod warunkiem zastosowania

- odpowiedniej izolacji ścian zewnętrznych i podłóg zabezpieczającej pomieszczenia przed wilgocią i nadmiernymi stratami ciepła
- zapewnienia warunków ewakuacji ludzi z tych pomieszczeń.
- W szatni powinny być zapewnione miejsca siedzące dla co najmniej **50 %** zatrudnionych na najliczniejszej zmianie.
- Szerokość przejść między dwoma rzędami szaf oraz głównych przejść komunikacyjnych powinna być nie mniejsza niż **1,5 m**. Szerokość przejść między rzędami szaf a ścianą powinna być nie mniejsza niż **1,1 m**.

Szatnie dzieli się na:

- **szatnie odzieży własnej** pracowników - gdy odzież ta nie powinna stykać się z odzieżą roboczą i środkami ochrony indywidualnej,
- **szatnie odzieży roboczej i ochronnej** - stosowane równolegle do szatni poprzednich,
- **szatnie podstawowe** - do przechowywania odzieży własnej oraz odzieży roboczej i środków ochrony indywidualnej,
- **szatnie przepustowe** - część przeznaczona na odzież własną jest połączona z częścią przeznaczoną na odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej za pomocą przepustowego zespołu sanitarnego z natryskami.
- W szatniach odzieży własnej lub odzieży roboczej i ochronnej powinno przypadać co najmniej **0,3 m<sup>2</sup>** wolnej powierzchni podłogi na jednego pracownika, natomiast w szatni podstawowej - co najmniej **0,5 m<sup>2</sup>**.
- Szafy na odzież powinny spełniać wymagania Polskiej Normy.
- **Szatnia podstawowa** powinna być wyposażona w dwie **szafy** pojedyncze lub jedną szafę podwójną dla każdego pracownika korzystającego z tej szatni. Jedna szafa pojedyncza lub jedna część szafy podwójnej powinna być przeznaczona na odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej, zaś druga - na odzież własną pracowników.
- W szatniach należy zapewnić przynajmniej **czterokrotną wymianę powietrza** na godzinę, a w szatniach wyposażonych w okna otwieralne przeznaczonych dla nie więcej niż 10 pracowników wymiana powietrza nie może być mniejsza niż dwukrotna na godzinę.
- Szatnie w suterenach lub piwnicach przeznaczone dla ponad 25 pracowników powinny być wyposażone w **wentylację mechaniczną**.
- Umywalnie i pomieszczenia z natryskami.
- W skład zespołu szatni powinny wchodzić umywalnie dostępne dla pracowników i zapewniające bezkolizyjny ruch pracowników już umytych i przebranych w odzież własną. Do umywalki powinna być doprowadzona woda bieżąca.
- Umywalnie i pomieszczenia z natryskami.
- W przypadku zatrudniania pracowników przy pracach brudzących i w kontakcie z substancjami szkodliwymi lub zakaźnymi należy zapewnić umywalki z bieżącą **ciepłą wodą**.

- **Drzwi do łazienki, umywalni i wydzielonego ustępu** powinny otwierać się na zewnątrz pomieszczenia mieć, co najmniej szerokość 0,8 m i wysokość 2 m w świetle ościeżnicy
- w dolnej części - otwory o sumarycznym przekroju nie mniejszym niż 0,022 m<sup>2</sup> dla dopływu powietrza.
- UmywNa każdych **10 pracowników** najliczniejszej zmiany powinna w umywalni przypadać co najmniej jedna umywalka indywidualna, a przy pracach **brudzących i w kontakcie z substancjami szkodliwymi lub zakaźnymi** - jedna umywalka na **5 pracowników**.
- W przypadku zastosowania umywalek szeregowych do **mycia zbiorowego** (np. na placach budowy) powinno przypadać co najmniej jedno stanowisko do mycia (zawór czerpalny wody) na każdych **5 pracowników** jednocześnie zatrudnionych
- Dla pracowników narażonych na zabrudzenie nóg, należy instalować brodziki do mycia nóg, przyjmując jeden **brodzik na każdych 10 użytkowników**. Nie dotyczy to pracowników zatrudnionych przy pracach na **otwartej przestrzeni**, poza terenem zakładu pracy.
- Pomieszczenia natryskowe powinny być usytuowane w zespołach szatni, jeżeli wymagają tego warunki pracy lub ochrona zdrowia pracowników.
- Dla pracowników wykonujących prace powodujące zabrudzenie ciała powinna przypadać co najmniej jedna kabina natryskowa na **8 pracowników** najliczniejszej zmiany, natomiast gdy zanieczyszczenie ciała substancjami stwarza możliwość zatrucia lub zakażenia pracownika lub otoczenia - jedna kabina natryskowa na **5 pracowników**.
- Przy pomieszczeniach z natryskami powinna znajdować się wydzielona kabina z jedną miską ustępową na każde **10 natrysków**.
- Woda ciepła doprowadzona do umywalek, natrysków i brodzików powinna mieć temperaturę 35 ÷ 40 st.C przy zbiorowym mieszaniu wody, lub 50 ÷ 60 st.C przy indywidualnym mieszaniu wody.
- Ustępy.
- Ustępy powinny być zlokalizowane w odległości nie większej niż 75 m od stanowiska pracy. Odległość ta może być większa (do 125 m) dla pracowników pracujących stale na otwartej przestrzeni. Jeżeli liczba osób pracujących na danej kondygnacji jest mniejsza niż 10, dopuszcza się umieszczenie ustępu na sąsiedniej kondygnacji.
- Na każdych 30 mężczyzn zatrudnionych na jednej zmianie powinny przypadać co najmniej 1 miska ustępowa i 1 pisuar,
- W przypadku kobiet co najmniej 1 miska ustępowa na 20 kobiet.
- Ustępy powinny mieć wejścia z pomieszczeń, korytarzy lub dróg komunikacji ogólnej.
- Ustępów ogólnodostępnych nie urządza się w budynku obsługi bankowej, handlu lub usług o powierzchni użytkowej do 100 m<sup>2</sup> włącznie.

W ustępach należy stosować:

- wejściowe pomieszczenie izolujące wyposażone w umywalki z dopływem ciepłej i zimnej wody, w ilości 1 umywalka na 3 miski ustępowe lub pisuary,
- zamykane samoczynnie drzwi zewnętrzne i wewnętrzne,

- instalacje i urządzenia przeznaczone do utrzymania wymagań higieniczno-sanitarnych.
- Dla pracowników zatrudnionych na otwartej przestrzeni poza terenem zakładu pracy przez okres nie dłuższy niż 3 miesiące oraz zatrudnionych w budynkach nie wyposażonych w instalacje wodociągową i kanalizacyjną mogą być urządzone ustępy wyposażone w szczelne zbiorniki nieczystości.

**Kabina ustępowa** (ustęp wydzielony), nieprzeznaczona dla osób niepełnosprawnych, powinna mieć najmniejszy wymiar poziomy (szerokość) w świetle co najmniej 0,9 m i powierzchnię przed miską ustępową co najmniej 0,6x0,9 m w rzucie poziomym, spełniającą również funkcję powierzchni przed umywalką - w przypadku jej zainstalowania w kabinie ustępowej.

- Jadalnie.

Pracodawca zatrudniający powyżej **20 pracowników na jednej zmianie** (lub mniej w przypadku narażenia na kontakt ze środkami chemicznymi lub promieniotwórczymi, materiałami biologicznie zakaźnymi albo przy pracach szczególnie brudzących) powinien zapewnić pracownikom pomieszczenie do spożywania posiłków (**jadalnie**).

Typy jadalni:

- jadalnia przeznaczona do spożywania posiłków własnych (typ I),
- jadalnia przeznaczona do spożywania posiłków własnych i wydawania napojów (typ II),
- jadalnia z zapleczem - przeznaczona do spożywania posiłków profilaktycznych (typ III).
- Jadalnie.

Jadalnia powinna być wyposażona w:

- umywalki (nie mniej niż jedna na 20 miejsc siedzących),
- ręczniki jednorazowe lub suszarki do rąk,
- urządzenia do podgrzewania posiłku własnego przez pracownika,
- zlewozmywaki 2-komorowe (1 zlewozmywak na 20 miejsc).
- umieszczone w widocznych miejscach napisy lub znaki informujące o zakazie palenia tytoniu.
- Pomieszczenia do prania, odkażania, suszenia i odpylania odzieży roboczej i ochronnej
- W zakładzie pracy powinna być urządzona specjalna pralnia odzieży wyposażona w urządzenia mechaniczne do prania, jeżeli odzież robocza lub ochronna jest szczególnie zabrudzona lub może zabrudzić inną.
- Przy pralni należy zapewnić możliwość odpylania, degazacji, dezynfekcji, suszenia oraz naprawy odzieży roboczej i ochronnej.
- Pomieszczenia do ogrzewania się pracowników.
- Należy je przewidzieć przy pracach na otwartej przestrzeni lub w nie ogrzewanych pomieszczeniach. Powinno umożliwiać schronienie się przed opadami atmosferycznymi, ogrzanie się oraz zmianę odzieży.

- W pomieszczeniu takim powinno przypadać minimum **0,1 m<sup>2</sup>** powierzchni na każdego pracownika najliczniejszej zmiany, ale jego powierzchnia całkowita nie może być mniejsza niż **8 m<sup>2</sup>**. Powinna być w nim zapewniona temperatura co najmniej **16 st.C**.
- Pomieszczenie do ogrzewania się pracowników powinno być wyposażone w **urządzenie do podgrzewania posiłków**.
- Pomieszczenia do wypoczynku
- Pracodawca zapewnia łatwo dostępne pomieszczenia przeznaczone do wypoczynku pracowników, jeżeli wymaga tego ich bezpieczeństwo i zdrowie, w szczególności gdy:
  - 1) wykonywana praca wymaga stosowania indywidualnych środków ochrony układu oddechowego;
  - 2) prace okresowe, w szczególności montażowe, konserwacyjne i remontowe, są wykonywane przez pracowników w pomieszczeniach ciasnych lub niskich;
  - 3) praca wykonywana jest w pomieszczeniach, w których temperatura spowodowana procesami technologicznymi jest stale wyższa niż 30 °C (303 K).
- Pomieszczenia przeznaczone do wypoczynku powinny być wyposażone w stoły oraz krzesła z oparciami spełniające wymagania ergonomii. Liczba miejsc siedzących powinna być nie mniejsza niż jedno miejsce na pięciu pracowników korzystających z pomieszczenia, zatrudnionych na najliczniejszej zmianie. Odległość od najdalszego stanowiska pracy do pomieszczenia przeznaczonego do wypoczynku nie powinna przekraczać 75 m.
- Pracownikom zatrudnionym w powyższych warunkach, należy stworzyć możliwość umycia ciała, szczególnie w ciepłej porze roku - poprzez umieszczenie w pobliżu pomieszczeń pracy natrysków ręcznych na giętkich przewodach, z doprowadzeniem zimnej i ciepłej wody.
- Jako pomieszczenia przeznaczone do wypoczynku mogą być wykorzystane jadalnie, o ile spełniają wymagania określone wyżej
- W pomieszczeniach przeznaczonych do wypoczynku należy zapewnić przynajmniej dwukrotną wymianę powietrza w ciągu godziny.
- Pomieszczenia przeznaczone do wypoczynku dla pracowników wykonujących prace w temperaturze pow.30 st. C, powinny być klimatyzowane. Wymóg ten nie dotyczy pomieszczeń przeznaczonych do wypoczynku dla pracowników zatrudnionych w podziemnych zakładach górniczych.
- W zakładzie pracy zatrudniającym na jedną zmianę więcej niż dwadzieścia kobiet w jednym budynku należy urządzić pomieszczenie z miejscami do wypoczynku w pozycji leżącej dla kobiet w ciąży i karmiących matek, przyjmując co najmniej jedno miejsce na każdych trzysta kobiet zatrudnionych na jednej zmianie, lecz nie mniej niż jedno miejsce.
- Powierzchnia pomieszczenia dla kobiet nie może być mniejsza niż 8 m<sup>2</sup>.
- Pomieszczenia do przewijania i karmienia dzieci
- Zmiana w 2018 r.

- W budynkach: gastronomii, handlu lub usług o powierzchni użytkowej powyżej 1000 m<sup>2</sup>, a także stacji paliw o powierzchni użytkowej powyżej 100 m<sup>2</sup> powinno znajdować się wydzielone pomieszczenie dostosowane do karmienia i przewijania dzieci.
- Pomieszczenie do karmienia i przewijania dzieci powinno być wyposażone w umywalkę oraz wentylację.
- Przepisu nie stosuje się do stacji paliw zlokalizowanych na terenach zamkniętych.