BOZP Checklist pro vedoucí provozů HORECA

Cíl: Zajistit systematickou kontrolu BOZP v provozu a minimalizovat rizika pracovních úrazů a nemocí z povolání.

1. ORGANIZAČNÍ OPATŘENÍ

Opatření	Kontrolní otázky	Stav	Poznámka
Plánování směn a střídání činností	Je zajištěno pravidelné střídání úkolů, aby se snížila monotónnost a zátěž?	✅ / ❌	
Ergonomická organizace práce	Jsou pracovní místa navržená ergonomicky (výška pracovních ploch, podložky atd.)?	✅ / ❌	
Pravidelná kontrola prostředí	Jsou pravidelně kontrolované podlahy, osvětlení, ventilace a čistota?	✅ / ❌	
Zapojení zaměstnanců	Mohou zaměstnanci aktivně přispívat k hodnocení rizik a navrhovat zlepšení?	✅ / ❌	

2. TECHNICKÁ OPATŘENÍ

Opatření	Kontrolní otázky	Stav	Poznámka
Protiskluzové podlahy a rohože	Jsou ve všech rizikových zónách (kuchyně, bar, sklad) instalované protiskluzové povrchy?	✅ / ❌	
Údržba vybavení	Je vedená evidence a zajištěná pravidelná údržba zařízení a techniky?	✅ / ❌	
OOPP – osobní ochranné pracovní prostředky	Mají zaměstnanci přístup k čistým a funkčním OOPP (rukavice, obuv, oděv)?	✅ / ❌	
Ventilace, klimatizace, odsávání	Funguje efektivní větrání a odsávání par a pachů, zejména v kuchyni?	✅ / ❌	

3. VZDĚLÁVÁNÍ A ŠKOLENÍ

Opatření	Kontrolní otázky	Stav	Poznámka
Školení BOZP a požární ochrany	Byli všichni zaměstnanci proškolení v BOZP, PO a první pomoci?	✅ / ❌	
Prevence stresu a duševní zdraví	Jsou zaměstnanci informovaní o dostupných možnostech pomoci při stresu?	✅ / ❌	
Prevence diskriminace a obtěžování	Jsou zaměstnanci proškolení v rovnosti, diverzitě a bezpečném hlášení incidentů?	✅ / ❌	
Možnost nahlášení incidentů bez odvety	Existuje anonymní nebo důvěrný způsob hlášení násilí, obtěžování či nehod?	✅ / ❌	

4. RIZIKOVÁ MÍSTA – PROVOZNÍ KONTROLA

Oblast	Kontrolní otázka	Stav	Poznámka
Kuchyně	Jsou podlahy čisté, suché, nářadí bezpečné a elektrické spotřebiče funkční?	✅ / ❌	
Bar	Je zajištěná ochrana proti uklouznutí, přetížení obsluhy a zranění ostrými předměty?	✅ / ❌	
Sklady / mrazáky	Je přístup bezpečný, podlaha neklouzavá a zboží správně uložené?	✅ / ❌	
Sociální zázemí	Jsou hygienické prostředky a OOPP dostupné, místo je čisté a funkční?	✅ / ❌	

5. DOKUMENTACE A KONTROLA

Opatření	Kontrolní otázka	Stav	Poznámka
Dokumentace BOZP a záznamy o školení	Jsou dostupné záznamy o školeních, kontrolách a údržbě?	✅ / ❌	
Plán preventivních kontrol	Je zpracovaný plán pravidelných interních BOZP kontrol?	✅ / ❌	
Zápisy z kontrol	Jsou nálezy z kontrol zaznamenávané a řešené?	✅ / ❌	

Datum ..... **Vyhotovil .....**

Doporučení pro vedoucí provozu:

- Kontrolujte provoz podle tohoto checklistu **alespoň jednou měsíčně** nebo po každé změně (personální, technické).
- Zapojte **zaměstnance** do hodnocení rizik a návrhů zlepšení.
- Sledujte i **psychosociální klima** – prevence stresu a diskriminace je stejně důležitá jako technická bezpečnost.
- Ujistěte se, že BOZP je **součástí provozní kultury**, nikoli jen „papírový“ předpis.