SERWIS
LEKARZA WETERYNARII



Bezpieczna praca
w zakładach przetwórstwa mleka

FabrykaWiedzy

PROFESJONALNE WSPARCIE
W CODZIENNEJ PRACY

ODKRYJ WIĘCEJ PUBLIKACJI I SKORZYSTAJ Z RABATÓW

Zeskanuj kod lub wejdź na stronę
https://ln.wip.pl/fabrykawiedzy



Bezpieczna praca w zakładach przetwórstwa mleka
Copyright © Warszawa 2026 by Wiedza i Praktyka sp. z o.o.

Autor: Sebastian Kryczka
Redaktor: Marek Kalman
Korekta: Zespół
Koordynator produkcji: Mariusz Jezierski
Koordynator projektów wydawniczych: Anna Jagodzińska
Content & Publishing Leader: Marta Grabowska-Peda

Projekt graficzny okładki: Agnieszka Makowska
Zdjęcie na okładce: Freepick
Skład i łamanie: Agnieszka Makowska

Wydanie II
Stan prawny: marzec 2026 r.
ISBN: 978-83-8409-646-8
Kod produktu: 1QS13

Wydawca:
Wiedza i Praktyka sp. z o.o.
03-918 Warszawa, ul. Łotewska 9a
tel. 22 518 29 29, faks 22 617 60 10
www.wip.pl

Publikacja uwzględnia stan prawny obowiązujący na dzień 1 marca 2026 r.

Niniejsza publikacja oraz wszystkie zawarte w niej teksty, grafiki i materiały są chronione prawem autorskim. Żadna część tego e-booka nie może być reprodukowana, przechowywana w systemach wyszukiwania lub transmitowana w jakiejkolwiek formie i jakimikolwiek środkami – elektronicznymi, mechanicznymi, kopiowania, nagrywania lub innymi – bez uprzedniej pisemnej zgody Redakcji.

Zakaz ten nie dotyczy cytowania ww. materiałów w granicach dozwolonego użytku, z powołaniem się na źródło.

Treści zawarte w niniejszej publikacji mają charakter wyłącznie informacyjny i edukacyjny. Publikacja została przygotowana z zachowaniem najwyższej staranności oraz z wykorzystaniem wysokich kwalifikacji, wiedzy i doświadczenia autorów oraz konsultantów. Niemniej jednak zawiera ona ogólne wskazówki i nie powinna być traktowana jako indywidualna porada prawna, finansowa, medyczna ani żadna inna forma profesjonalnej konsultacji.

Redakcja nie ponosi odpowiedzialności za decyzje podjęte na podstawie informacji zawartych w tej publikacji. W przypadku potrzeby uzyskania specjalistycznej porady zaleca się konsultację z odpowiednim ekspertem lub specjalistą w danej dziedzinie.

Spis treści

Bezpieczna praca w zakładach przetwórstwa mleka 5

Niedopuszczenie do pracy 6

Inicjatywa zatrudnionego 8

Uszkodzony naskórek 8

Jak długo 9

Uszkodzony naskórek a wypadek przy pracy 9

Nie tylko pracownicy 10

Podstawa prawna 11

Bezpieczna praca w zakładach przetwórstwa mleka

Przetwarzanie mleka i jego pochodnych wiąże się ze szczególnymi wymogami w zakresie technicznego bezpieczeństwa pracy. Zatrudniony, który ma bezpośrednią styczność z przetwarzanymi surowcami, a ma uszkodzony naskórek dłoni, nie powinien być dopuszczony do pracy. Należy przyjąć, że pracownik z własnej inicjatywy powinien powstrzymać się od pracy, jeżeli skóra jego dłoni jest uszkodzona.

Prowadząc zakład, którego profil działalności koncentruje się na przetwórstwie mleka i jego pochodnych, niezbędne jest zapewnienie szczególnych warunków w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy. Najwięcej obowiązków ciąży oczywiście na zakładzie względem personelu zatrudnionego na podstawie stosunku pracy – czyli pracowników. Wzajemne prawa i obowiązki wynikają w tym wypadku zarówno z Kodeksu pracy, jak i wielu rozporządzeń wydanych na jego podstawie, które odnoszą się do poszczególnych zagadnień bezpieczeństwa pracy.



Uwaga
Pracownicy zakładu przetwarzającego mleko powinni być właściwie przeszkoleni i zapoznani z ryzykiem zawodowym, jakie występuje na danym stanowisku pracy. Nie można dopuścić do pracy pracownika, do której wykonywania nie posiada on wymaganych kwalifikacji lub potrzebnych umiejętności, a także dostatecznej znajomości przepisów oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.

W przypadku pracodawców zatrudniających pracowników w ramach przetwórstwa mleka i jego pochodnych przepisy szczególnej rangi zawarte są w rozporządzeniu ministra rolnictwa i gospodarki żywnościowej z 26 października 1998 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy przetwórstwie mleka i jego pochodnych (Dz.U. nr 138, poz. 897). Przepisy rozporządzenia wydane zostały na podstawie art 23715

§ 2 Kodeksu pracy. Oznacza to, że przywołany akt prawny należy do źródeł prawa pracy, którego przestrzeganie podlega kontroli PIP. Warto pamiętać, że przepisy rozporządzenia w sprawie bhp przy przetwórstwie mleka dotyczą pracowników zatrudnionych nie tylko w zakładach przetwórstwa mleka i jego pochodnych, ale i pracowników zatrudnionych w punktach odbioru mleka.

Niedopuszczenie do pracy

Rolą zakładu zajmującego się przetwórstwem mleka i jego pochodnych jest właściwe zorganizowanie procesu pracy. Składa się na to zapewnienie zarówno właściwych bezpiecznych warunków pracy, jak również wiele obowiązków wynikających z przepisów o czasie pracy. Mimo że każdy z pracowników zna swój rozkład czasu pracy – wie, na którą godzinę stawić się do pracy, co będzie robił oraz o której praca się zakończy, nie zawsze świadczenie pracy będzie możliwe zgodnie z przyjętymi wcześniej założeniami.

Analizując przepisy rozporządzenia w sprawie bhp przy przetwórstwie mleka, można wyróżnić pracowników zatrudnionych w procesie technologicznym. Takie osoby powinny używać odzieży roboczej, w szczególności nakrycia głowy szczelnie okrywającego włosy.

Ważne
Pracodawca ma obowiązek dostarczyć pracownikowi nieodpłatnie odzież i obuwie robocze spełniające wymagania określone w Polskich Normach:

- **jeżeli odzież własna pracownika może ulec zniszczeniu lub znacznemu zabrudzeniu;**
- **ze względu na wymagania technologiczne, sanitarne lub bezpieczeństwa i higieny pracy.**

Uwzględniając obowiązek zapewnienia pracownikom odzieży roboczej, należy wspomnieć o zakazie dopuszczania pracowników do pracy bez środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego, przewidzianych do stosowania na danym stanowisku pracy.

Wśród pracowników zakładów zajmujących się przetwarzaniem mleka i jego pochodnych można wyróżnić szczególną kategorię – pracowników zatrudnionych