

## STANDARDY BHP

### 9.3 Pomieszczenia i zaplecza higieniczno-sanitarne



Standard zawiera minimum wymagań, jakie należy spełnić w celu zapewnienia na terenie budowy właściwych pomieszczeń i urządzeń higieniczno-sanitarnych, które służą jako miejsca odpoczynku i zaspokojenia podstawowych potrzeb pracowników.

#### UWAGA

Sposób organizacji oraz zasady korzystania z zaplecza higieniczno-sanitarnego są określone w **Planie BIOZ (2)** oraz w umowach zawartych między jednostką **Porozumienia dla Bezpieczeństwa w Budownictwie (1)**, a podwykonawcą/ **organizatorem pracy (8)**.

#### A. WSTĘP

1. Kierownictwo budowy ustanawia w **Planie BIOZ (2)** plan zagospodarowania terenu budowy, który zawiera szczegółowe informacje dotyczące organizacji zapleczy higieniczno-sanitarnych, w tym pomieszczeń, urządzeń higieniczno-sanitarnych i dostępu do mediów (woda, prąd).
2. Sposób organizacji zaplecza, a także zasady korzystania i utrzymania pomieszczeń i urządzeń higieniczno-sanitarnych oraz wzajemne obowiązki w tym zakresie określone są również w umowach zawartych między jednostką **Porozumienia dla Bezpieczeństwa w Budownictwie (1)**, a podwykonawcą/ **organizatorem pracy (8)**.
3. Do pomieszczeń higieniczno-sanitarnych zalicza się odpowiednio wyposażone: szatnie, umywalnie, pomieszczenia z natryskami, ustępy, jadalnie, pomieszczenia do ogrzewania się pracowników oraz pomieszczenia do suszenia odzieży roboczej i ochronnej.
4. Do urządzeń higieniczno-sanitarnych zalicza się: toalety przenośne, umywalki przenośne i wolnostojące umywalnie wielostanowiskowe.
5. Pomieszczenia higieniczno-sanitarne powinny być ogrzewane, oświetlone i wentylowane, zgodnie z wymaganiami określonymi w przepisach techniczno-budowlanych i polskich normach.
6. Wysokość pomieszczeń higieniczno-sanitarnych nie powinna być w świetle mniejsza niż 2,5 m. Dopuszcza się zmniejszenie wysokości do 2,2 m (w szczególnych warunkach, np. jeśli są to kontenery).
7. Pomieszczenia higieniczno-sanitarne i ich wyposażenie powinny być utrzymywane w takim stanie, aby pracownicy mogli z nich korzystać w sposób bezpieczny i higieniczny. W tym celu określono odpowiednie wymagania:
  - podłoga oraz ściany pomieszczeń powinny być wykonane w sposób pozwalający na łatwe utrzymanie czystości,
  - ściany do wysokości co najmniej 2 m powinny być pokryte materiałami gładkimi, nienasiąkliwymi i odpornymi na działanie wilgoci,
  - w pomieszczeniach umywalni i natrysków, w miejscu mycia się, na podłogach wykonanych z materiałów o dużym przewodnictwie cieplnym należy ułożyć podesty lub inne podkładki izolujące.
8. Przy planowaniu zaplecza higieniczno-sanitarnego na potrzeby budowy, a także przy określaniu warunków ich wykonania i użytkowania należy uwzględnić:
  - wielkość budowy, jej charakter (zwarta, liniowa, obiekty wysokościowe),
  - liczbę pracowników – użytkowników zaplecza,
  - stosowane technologie i rodzaje pracy oraz warunki jej wykonywania,
  - rozmieszczenie i koncentrację na terenie budowy stanowisk pracy, placów produkcji pomocniczej (ZPP), stref pracy sprzętu zmechanizowanego, placów składowych, magazynowych, rozwiązania układów komunikacyjnych (sieć dróg i ciągi piesze),



- organizację czasu pracy (w tym zmianowość) oraz przerw regeneracyjnych,
  - dostęp do mediów, tj. zasilania elektrycznego, wody i kanalizacji,
  - pory roku i związane z nimi warunki atmosferyczne.
9. Organizując zaplecza higieniczno-sanitarne, zawsze należy uwzględniać potrzeby pracowników sił własnych i podwykonawczych.
10. Kontenery zaplecza budowy montuje się zgodnie z instrukcją użytkowania dostarczoną przez producenta. Instrukcja użytkowania kontenerów powinna zawierać w szczególności:
- informacje dotyczące sposobu przyłączenia kontenera do instalacji elektrycznej,
  - wskazówki niezbędne do sprawdzania i bezpiecznego użytkowania instalacji zamontowanej w kontenerach,
  - schemat instalacji lub tabelaryczne zestawienie z informacjami dotyczącymi urządzeń ochrony przeciwporażeniowej.
- W przypadku wypożyczania kontenerów zaplecza budowy od firm świadczących usługi wypożyczania sprzętu budowlanego należy upewnić się, czy wraz z kontenerem dostarczona jest instrukcja jego użytkowania zawierająca co najmniej wymienione wyżej informacje.
11. Kontenery zaplecza budowy są zwykle wyposażone w instalację elektryczną przystosowaną do zasilania napięciem trójfazowym 400 V lub jednofazowym 230 V. Rozdzielnice elektryczne, wtyczki stałe oraz gniazda wtyczkowe stałe zamontowane na kontenerach powinny być umieszczone na wysokości umożliwiającej ich łatwą obsługę. Obwody gniazd wtyczkowych w kontenerach zabezpiecza się urządzeniem różnicowoprądowym o prądzie różnicowym nie większym niż 30 mA.
12. Instalacje elektryczne oraz uziemienia kontenerów muszą przechodzić przeglądy i badania zgodnie z przepisami dotyczącymi wymagań instalacji elektrycznych na placach budów.
13. Kopie zapisu pomiarów skuteczności zabezpieczenia przed porażeniem prądem elektrycznym powinny znajdować się u kierownika budowy.
14. Montaż, eksploatacja i konserwacja kontenerów budowlanych wykorzystywanych do organizacji zaplecza higieniczno-sanitarnego powinny być zgodne z dokumentacją producenta i wytycznymi **Standardu 14.5 Kontenery budowlane**.

## B. DZIAŁANIA PRZED ROZPOCZĘCIEM ROBÓT

1. Obowiązkiem podwykonawcy/ **organizatora pracy (8)** jest zapoznanie się z warunkami zagospodarowania terenu budowy, w tym:
- ogólnodostępnymi pomieszczeniami i urządzeniami higieniczno-sanitarnymi,
  - warunkami korzystania z tych pomieszczeń i urządzeń, a także infrastruktury i pozostałych mediów,
  - możliwościami i warunkami zorganizowania zaplecza dla własnych pracowników.
2. Zorganizowane przez podwykonawcę/ **organizatora pracy (8)** pomieszczenia i urządzenia higieniczno-sanitarne oraz sposób korzystania z zaplecza muszą spełniać wymagania przepisów, w tym określonych w niniejszym Standardzie.
3. Dobrą praktyką jest zorganizowanie na terenie budowy zaplecza socjalnego i biurowego dla wszystkich podwykonawców / **organizatorów pracy (8)** i uzgodnienie zasad korzystania z nich w umowach zawartych między jednostką **Porozumienia dla Bezpieczeństwa w Budownictwie (1)**, a podwykonawcą/ **organizatorem pracy (8)**.
4. Przed przekazaniem kontenerów biurowych i higieniczno-sanitarnych do użytkowania należy, po ich ustawieniu, podłączyć uziemienie, podłączyć kontenery do sieci elektrycznej i przeprowadzić pierwsze pomiary rezystancji izolacji instalacji elektrycznej, ciągłości przewodów ochronnych, rezystancji uziemienia i impedancji pętli zwarcia.
5. Skuteczność ochrony przeciwporażeniowej instalacji elektrycznej zainstalowanej w kontenerach należy przeprowadzać okresowe, nie rzadziej niż raz na 6 miesięcy oraz każdorazowo po ich przemieszczeniu czy naprawie (ingerencji w instalację elektryczną).
6. Przed włączeniem napięcia w instalacji elektrycznej kontenera sanitarnego zawierającego bojler (lub podgrzewacz) należy najpierw podłączyć instalację wodociągową oraz napełnić bojler (podgrzewacz) wodą.





## Szatnie

7. Na terenie budowy należy przygotować wydzielone pomieszczenia szatni na odzież roboczą i ochronną, **środki ochrony indywidualnej (15)** i odzież własną pracowników.
8. Pomieszczenia przeznaczone na szatnie powinny być suche i w miarę możliwości oświetlone światłem dziennym, a także mieć kompletną i sprawną instalację oświetleniową, elektryczną i grzewczą.
9. W szatniach powinna być zapewniona przynajmniej czterokrotna wymiana powietrza w ciągu godziny. Jeśli szatnia ma otwieralne okna i jest przeznaczona dla maksymalnie 10 pracowników, powietrze należy wymieniać nie mniej niż dwa razy na godzinę.
10. Szatnie przeznaczone dla ponad 25 pracowników powinny być wyposażone w wentylację mechaniczną.
11. Zaleca się, aby pomieszczenia przeznaczone na szatnie (w tym szczególnie kontenery) były wyposażone w klimatyzatory z trybem chłodzenia lub chłodzenia i ogrzewania, które mogą pracować w szerokim zakresie temperatur zewnętrznych.
12. Pomieszczenia szatni muszą być wyposażone w szafki dwudzielne, umożliwiające oddzielne przechowywanie odzieży roboczej i własnej.
13. Szerokość przejść między dwoma rzędami szafek oraz głównych przejść komunikacyjnych nie powinna być mniejsza niż 1,5m. Szerokość przejść między rzędami szafek i ścianą nie powinna być mniejsza niż 1,1m.
14. Pomieszczenia szatni muszą być wyposażone w krzesła z oparciami (dla co najmniej 50% zatrudnionych na najliczniejszej zmianie). Dopuszcza się również stosowanie ławek, jeśli są one trwale przytwierdzone do podłoża.
15. Szatnie powinny być dostosowane do rodzaju prac, stopnia narażenia pracownika na zabrudzenie ciała i zanieczyszczenie odzieży substancjami szkodliwymi, trującymi lub materiałami zakaźnymi.
16. Dla zatrudnionych przy pracach, podczas których zabrudzenie odzieży roboczej i środków ochrony indywidualnej występuje w tak małym stopniu, że nie stwarza ryzyka zanieczyszczenia odzieży własnej pracowników, dopuszcza się organizowanie szatni wyposażonej w stojaki wieszakowe (osobne na odzież własną pracowników i osobne na odzież roboczą i ochronną).
17. W zespole szatni dla pracowników zatrudnionych przy pracach powodujących znaczne zabrudzenie lub zamoczenie odzieży powinny znajdować się pomieszczenia wyposażone w urządzenia do odkażania, odpylania i suszenia odzieży. Dzięki takiemu rozwiązaniu nie dojdzie do zanieczyszczenia wnętrza szafek.
18. Wydajność i liczba urządzeń do odkażania, odpylania i suszenia odzieży i obuwia powinna być taka, aby umożliwić te czynności w czasie trwania jednej zmiany. W przypadku jednoczesnego zainstalowania kilku urządzeń, każde z nich powinno być umieszczone w oddzielnym pomieszczeniu.
19. Szatnie dla mężczyzn i dla kobiet powinny być urządzone osobno. W przypadku zatrudnienia mniej niż pięciu pracowników na jednej zmianie szatnie mogą być wspólne dla mężczyzn i kobiet. W tej sytuacji należy je wyposażać w kabiny do przebierania się.
20. Pomieszczenie szatni musi być wyposażone w gaśnicę. Wytyczne dotyczące doboru gaśnic i oznakowania miejsca usytuowania gaśnicy zawarto w **Standardzie 17.2 Pożary, ochrona przeciwpożarowa**.
21. W szatni należy umieścić w widocznych miejscach napisy lub znaki informujące o zakazie używania otwartego ognia i palenia tytoniu.



## Jadalnie

22. Na terenie budowy, na której pracuje więcej niż 20 pracowników, należy zorganizować pomieszczenie do spożywania posiłków - jadalnię.
23. Podwykonawca/ **organizator pracy (8)**, który zatrudnia:
  - powyżej 20 pracowników na jednej zmianie roboczej lub
  - do 20 pracowników na jednej zmianie roboczej i są oni narażeni na kontakt ze szkodliwymi środkami chemicznymi lub promieniotwórczymi, materiałami biologicznie zakaźnymi lub wykonują prace szczególnie brudzące,powinien zapewnić pracownikom (niezależnie od szatni) jadalnię (w przypadku, kiedy nie będą korzystać z tej ogólnodostępnej).





24. Dla pracowników wykonujących prace w kontakcie z materiałami zakaźnymi lub trującymi należy zorganizować oddzielnie jadalnie, niedostępne dla innych pracowników. Jadalnie powinny być oddzielone pomieszczeniem izolującym, w którym należy urządzić miejsca do pozostawiania odzieży ochronnej oraz zainstalować umywalki z ciepłą, bieżącą wodą.
25. Pomieszczenia przeznaczone na jadalnie powinny być suche i w miarę możliwości oświetlone światłem dziennym. Należy je wyposażać w kompletną i sprawną instalację oświetleniową, elektryczną i grzewczą.
26. W pomieszczeniu jadalni należy zapewnić przynajmniej dwukrotną wymianę powietrza w ciągu godziny.
27. Zaleca się, aby pomieszczenia przeznaczone na jadalnie (w tym kontenery) były wyposażone w klimatyzatory z trybem chłodzenia lub chłodzenia i ogrzewania, które mogą pracować w szerokim zakresie temperatur zewnętrznych.
28. Każdy pracownik spożywający posiłek w jadalni powinien mieć zapewnione indywidualne miejsce siedzące przy stole.
29. Pomieszczenie jadalni powinno spełniać następujące warunki:
  - na każdego z pracowników, którzy jednocześnie spożywają posiłek, powinno przypadać co najmniej 1,1 m<sup>2</sup> powierzchni (powierzchnia jadalni nie powinna być mniejsza niż 8 m<sup>2</sup>),
  - jadalnia z 20 miejscami siedzącymi powinna być wyposażona w co najmniej jedną umywalkę i jest to warunek konieczny do spełnienia nawet przy mniejszej liczbie pracowników; przy każdej umywalce powinny być ręczniki jednorazowe lub suszarka do rąk,
  - jeżeli pracownikom nie zapewniono gotowych, ciepłych posiłków w jednorazowych opakowaniach to w jadalni powinny się znaleźć urządzenia do podgrzewania posiłku własnego pracownika oraz dwukomorowe zlewozmywaki (jeden zlewozmywak na dwadzieścia miejsc w jadalni).
30. Pomieszczenie jadalni musi być wyposażone w gaśnicę. Wytyczne dotyczące doboru i oznakowania miejsca usytuowania gaśnicy zawarto w **Standardzie 17.2 Pożary, ochrona przeciwpożarowa**.
31. W jadalni powinny być umieszczone w widocznych miejscach napisy lub znaki informujące o zakazie używania otwartego ognia i palenia tytoniu.



### Umywalnie i pomieszczenia z natryskami

32. Na terenie budowy należy zapewnić wydzielone pomieszczenia umywalni, wyposażone w umywalki emaliowane lub wykonane z materiału odpornego na korozję, zgodnie z Polską Normą.
33. Na każdych 10 pracowników najliczniejszej zmiany powinna przypadać co najmniej jedna umywalka indywidualna. W przypadku prac brudzących i w kontakcie z substancjami szkodliwymi lub zakaźnymi jedna umywalka powinna przypadać na każdych 5 pracowników. Jest to warunek konieczny do spełnienia nawet przy mniejszej liczbie zatrudnionych.
34. W przypadku zastosowania do mycia zbiorowego umywarek szeregowych, na każdych 5 pracowników jednocześnie zatrudnionych powinno przypadać co najmniej jedno stanowisko do mycia (zawór czerpalny wody).
35. Szerokość przejścia między umywalkami a przeciwległą ścianą powinna wynosić nie mniej niż 1,3 m, a między dwoma rzędami umywarek - nie mniej niż 2 m.
36. Umywalnie dla mężczyzn i dla kobiet powinny być urządzone osobno.
37. Dla pracowników narażonych na zabrudzenie nóg przy pracy należy zainstalować w umywalniach brodziki z doprowadzeniem ciepłej wody (co najmniej jeden brodzik na każdych 10 użytkowników).
38. Na każdych 8 pracowników najliczniejszej zmiany, którzy wykonują prace powodujące zabrudzenie ciała, powinna przypadać co najmniej jedna kabina natryskowa.
39. Na każdych 5 pracowników zatrudnionych przy pracach związanych ze stosowaniem lub wydzielaniem się substancji trujących, zakaźnych, promieniotwórczych, drażniących lub uczulających oraz innych substancji o nieprzyjemnym zapachu, powinna przypadać co najmniej jedna kabina natryskowa. Takie same zasady obowiązują przy pracach pyłących lub powodujących intensywne brudzenie.
40. Wymiary kabin natryskowych powinny być zgodne z przepisami techniczno-budowlanymi. Szerokość przejścia między dwoma rzędami kabin, przy zastosowaniu zaston zasuwanych lub ścianek osłaniających, powinna wynosić co najmniej 1,3 m, a między kabinami i ścianą - co najmniej 0,9 m.
41. W pomieszczeniu z natryskami poszczególne sitka powinny być zainstalowane w oddzielnych kabinach i umieszczone w taki sposób, aby strumień wody spływał na ramiona, a nie na głowę.
42. Przy pomieszczeniach z natryskami powinna znajdować się wydzielona kabina z jedną miską ustępową na każde dziesięć natrysków (warunek konieczny do spełnienia).





43. Do umywalek, natrysków i brodzików powinna być doprowadzona ciepła i zimna woda bieżąca.
44. Temperatura ciepłej wody doprowadzonej do umywalek, natrysków i brodzików przy stosowaniu centralnej regulacji lub zbiorowego mieszania powinna wynosić od 35°C do 40°C, a w przypadku indywidualnego mieszania wody - od 50°C do 60°C.
45. Woda zużyta powinna być odprowadzana do kanalizacji. W miejscach, gdzie nie jest możliwe przyłączenie do kanalizacji należy zapewnić odprowadzanie zużytej wody do zbiorników bezodpływowych (szamb).
46. Pomieszczenia przeznaczone na umywalnie, natryski i brodziki powinny być suche i w miarę możliwości oświetlone światłem dziennym, a także posiadać kompletną i sprawną instalację oświetleniową, elektryczną i grzewczą.
47. W pomieszczeniach umywalni należy zapewnić co najmniej dwukrotną wymianę powietrza w ciągu godziny, natomiast w pomieszczeniach z natryskami wymiana nie powinna być mniejsza niż pięciokrotna w ciągu godziny.
48. W pomieszczeniach umywalni należy umieścić w widocznych miejscach napisy lub znaki informujące o zakazie używania otwartego ognia i palenia tytoniu.

### Ustępy

49. Na terenie budowy należy zapewnić ustępy, które powinny być zlokalizowane w odległości nie większej niż 75 m od stanowiska pracy. Odległość może być większa jedynie dla pracowników pracujących stale na otwartej przestrzeni, ale nie powinna przekraczać 125 m od najdalszego stanowiska.
50. Wejścia do ustępów powinny prowadzić bezpośrednio z pomieszczeń, korytarzy lub dróg służących do komunikacji ogólnej.
51. Ustępy dla mężczyzn i dla kobiet powinny być urządzone osobno.
52. Na każdych 30 mężczyzn zatrudnionych na jednej zmianie powinna przypadać co najmniej jedna miska ustępowa i jeden pisuar. Jest to warunek konieczny do spełnienia również przy mniejszej liczbie zatrudnionych. Na każde 20 kobiet zatrudnionych na jednej zmianie powinna przypadać jedna miska ustępowa (warunek konieczny do spełnienia również przy mniejszej liczbie zatrudnionych).
53. Ustęp powinien mieć wejściowe pomieszczenie izolujące, wyposażone w umywalki z dopływem ciepłej i zimnej wody (co najmniej jedna umywalka na trzy miski ustępowe lub pisuary, co jest warunkiem koniecznym do spełnienia).
54. Umywalki należy instalować w pomieszczeniach ustępów lub w ich przedsionkach izolacyjnych.
55. Do umywalek powinna być doprowadzona ciepła i zimna woda bieżąca.
56. Temperatura wody ciepłej doprowadzonej do umywalek przy stosowaniu centralnej regulacji lub zbiorowego mieszania wody powinna wynosić od 35°C do 40°C, a w przypadku indywidualnego mieszania - od 50°C do 60°C.
57. Woda zużyta powinna być odprowadzana do kanalizacji. W miejscach, gdzie nie jest możliwe przyłączenie do kanalizacji należy zapewnić odprowadzanie zużytej wody do zbiorników bezodpływowych (szamb).
58. W pomieszczeniach ustępów należy umieścić w widocznych miejscach napisy lub znaki informujące o zakazie używania otwartego ognia i palenia tytoniu.
59. W przypadku dużego rozproszenia stanowisk pracy, na otwartym terenie lub w budynkach, które nie są wyposażone w instalację wodociągową i kanalizacyjną, dopuszcza się poza zorganizowanym zapleczem higieniczno-sanitarnym wyposażenie budowy w dodatkowe toalety i umywalki przenośne (lub wolnostojące umywalnie wielostanowiskowe). Należy je usytuować w pobliżu stanowisk pracy. Urządzenia muszą być wyposażone w szczelne zbiorniki nieczystości.

### Pomieszczenia do ogrzewania się pracowników

60. Pracownikom wykonującym pracę na otwartej przestrzeni lub w nieogrzewanych pomieszczeniach należy zapewnić pomieszczenia, w których będą mogli się schronić przed opadami atmosferycznymi, ogrzać się oraz zmienić odzież. Powinny się one znajdować w pobliżu stanowisk pracy.
61. Pomieszczenia do ogrzewania się pracowników powinny spełniać następujące warunki:
  - temperatura wewnątrz nie może być niższa niż 16°C,
  - powierzchnia nie może być mniejsza niż 8 m<sup>2</sup>, z zastrzeżeniem, że na każdego pracownika najliczniejszej zmiany powinno przypadać co najmniej 0,1 m<sup>2</sup>,
  - w pomieszczeniach powinny być dostępne urządzenia do podgrzewania posiłków.
62. Jeśli ze względu na rodzaj prac wykonywanych na otwartej przestrzeni w okresie zimowym nie ma





możliwości zapewnienia pomieszczeń do ogrzewania się, pracownikom należy zapewnić w pobliżu miejsca pracy odpowiednio urządzone źródła ciepła (zachowując wymagania ochrony przeciwpożarowej).

63. W pomieszczeniach należy umieścić w widocznych miejscach napisy lub znaki informujące o zakazie używania otwartego ognia i palenia tytoniu.
64. Pomieszczenie do ogrzewania się pracowników musi być wyposażone w gaśnicę. Wytyczne dotyczące doboru gaśnic i oznakowania miejsca usytuowania gaśnicy zawarto w **Standardzie 17.2 Pożary, ochrona przeciwpożarowa**.

#### **Pomieszczenia do prania, odkażania, suszenia i odpylania odzieży i obuwia roboczego oraz środków ochrony indywidualnej**

65. Pracownikom, którzy są zatrudnieni przy pracach powodujących znaczne zabrudzenie lub zamoczenie odzieży, a przeznaczona do prania odzież robocza lub ochronna może stać się powodem skażenia tej pranej jednocześnie, należy zapewnić dostęp do pralni wyposażonej w mechaniczne urządzenia do prania. Tak samo należy postępować w przypadku odzieży szczególnie zabrudzonej.
66. Pracownicy powinni mieć możliwość odpylania, dezynfekcji i suszenia odzieży i obuwia roboczego oraz **środków ochrony indywidualnej – ŚOI (15)**, a także naprawy odzieży i obuwia roboczego.
67. Pracownikom, których odzież i obuwie robocze oraz **środki ochrony indywidualnej - ŚOI (15)** są narażone na zanieczyszczenie substancjami lub mieszaninami stwarzającymi zagrożenie, należy zapewnić dostęp do urządzeń służących do neutralizacji tych substancji.

#### **Miejsca do palenia – palarnie**

68. Palarnie nie są zaliczane do pomieszczeń higieniczno-sanitarnych, a ich organizacja na terenie budowy nie jest obowiązkowa.
69. Jeśli na terenie budowy przewidziano organizację palarni lub miejsc na otwartej przestrzeni wyznaczonych do palenia wyrobów nikotynowych, muszą one spełniać wymagania przepisów o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych, a także przepisów przeciwpożarowych.
70. Palarnia to pomieszczenie wyodrębnione konstrukcyjnie od innych pomieszczeń i ciągów komunikacyjnych, służące wyłącznie do palenia wyrobów tytoniowych. Powinno mieć wywiewną wentylację mechaniczną lub system filtracyjny zapobiegający przenikaniu dymu tytoniowego do innych pomieszczeń. Palarnia musi być odpowiednio oznakowana i wyposażona w gaśnicę. Wytyczne dotyczące doboru gaśnic i oznakowania miejsca usytuowania gaśnicy zawarto w **Standardzie 17.2 Pożary, ochrona przeciwpożarowa**.
71. Palarnia zewnętrzna to miejsce wyznaczone na otwartym terenie, które służy wyłącznie do palenia wyrobów tytoniowych. Lokalizacja palarni musi gwarantować ochronę osób niepalących przed szkodliwym oddziaływaniem dymu papierosowego. Wiaty palarni należy wykonać z odpowiednio trwałych materiałów, odpornych na zmienne warunki atmosferyczne. Konstrukcja takich obiektów nie może stanowić zagrożenia dla przebywających w nich pracowników. Wiaty powinny być zadaszone, wyposażone w wypełnione piaskiem pojemniki na niedopałki i gaśnicę. Wytyczne dotyczące doboru gaśnic i oznakowania miejsca usytuowania gaśnicy zawarto w **Standardzie 17.2 Pożary, ochrona przeciwpożarowa**.

#### **ZABRANIA SIĘ**

1. Używania otwartego ognia i stosowania innych czynników, które mogą spowodować zapłon materiałów w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych.
2. Palenia wyrobów tytoniowych poza wyznaczonymi miejscami (palarniami).
3. Użytkowania instalacji i urządzeń niesprawnych technicznie lub w sposób niezgodny z przeznaczeniem lub warunkami określonymi przez producenta.



4. Użytkowania elektrycznych urządzeń grzewczych ustawionych bezpośrednio na podłożu palnym i niezgodnie z warunkami określonymi przez producenta.
5. Przechowywania materiałów palnych w odległości mniejszej niż 0,5 m od urządzeń i instalacji, których powierzchnie mogą się nagrzewać.
6. Suszenia ubrań lub innych materiałów na grzejnikach elektrycznych.
7. Przechowywania w szatniach, jadalniach i innych pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych materiałów budowlanych, substancji i mieszanin chemicznych, butli z gazami, a także składowania materiałów palnych.
8. Stosowania wewnątrz pomieszczeń higieniczno-sanitarnych urządzeń grzewczych (nagrzewnic, piecyków) zasilanych paliwem płynnym i skroplonym gazem.
9. Przechowywania jakichkolwiek przedmiotów i materiałów na dachach kontenerów zaplecza.
10. Stosowania materiałów palnych do osłony punktów świetlnych w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych.
11. Zamykania lub blokowania drzwi ewakuacyjnych w sposób, który uniemożliwia ich natychmiastowe otwarcie.
12. Używania gaśnic w innym celu niż gaszenie pożaru lub ograniczania dostępu do gaśnic.
13. Niszczona elementów zaplecza, jego wyposażenia i urządzeń higieniczno-sanitarnych.