

-Pani Ministra Zdrowia

Pan Premiera Prezesa Rady Ministrów

Niezależny Samorządowy Związek Zawodowy „Solidarność”

My, niżej podpisani pracownicy branży gastronomicznej, specjaliści ds. zdrowia publicznego, naukowcy oraz obywatele zaniepokojeni stanem zdrowia osób zatrudnionych w gastronomii, zwracamy się z pilnym apelem o podjęcie działań mających na celu ochronę zdrowia kucharzy i pracowników kuchni w Polsce.

Najnowsze badania naukowe jednoznacznie wskazują, że praca w kuchniach, szczególnie tych wykorzystujących kuchenki gazowe, wiąże się z długotrwałym narażeniem na szkodliwe substancje chemiczne. Emisje takie jak:

- * Benzen (znany czynnik rakotwórczy, w tym białaczkotwórczy),
- * Dwutlenek azotu (NO₂) (powodujący problemy oddechowe, zaostrzający astmę, przyczyniający się do POChP i raka płuc),
- * Formaldehyd (rakotwórczy i silnie drażniący),
- * Tlenek węgla (CO),
- * Pyły zawieszone (PM_{2.5}, UFP),
- * oraz Wielopierścieniowe Węglowodory Aromatyczne (WWA) i aldehydy z oparów kuchennych (tłuszczów i białek),

stanowią poważne zagrożenie dla zdrowia i życia kucharzy. Narażenie to jest znacznie większe niż w przypadku domowego gotowania, ze względu na intensywność, długotrwałość i kumulację ekspozycji w środowisku profesjonalnej kuchni.

Istnieją dowody naukowe, że to narażenie przekłada się na zwiększone ryzyko zachorowań na choroby układu oddechowego, sercowo-naczyniowego, neurologicznego, a także na niektóre nowotwory, co w efekcie może skracać średnią długość życia kucharzy.

W związku z powyższym, postulujemy wprowadzenie następujących zmian i działań:

- * Uznanie zawodu kucharza za pracę w warunkach szkodliwych dla zdrowia: W oparciu o aktualny stan wiedzy naukowej i wyniki badań, wzywamy do formalnego uznania stanowisk pracy w kuchniach (szczególnie tych z intensywnym wykorzystaniem gazu) za pracę w warunkach szkodliwych lub uciążliwych, co uprawniałoby do adekwatnych rekompensat finansowych („dodatku za szkodliwe”), skrócenia czasu pracy, czy uwzględnienia w przepisach emerytalnych.
- * Obowiązkowe i regularne pomiary czynników szkodliwych: Wprowadzenie obowiązku cyklicznych pomiarów stężenia szkodliwych substancji chemicznych (benzen, NO₂, formaldehyd, PM_{2.5}, WWA) w środowisku pracy kuchni komercyjnych. Wyniki tych pomiarów powinny być jawne i podstawą do oceny ryzyka zawodowego.
- * Wzmocnienie i egzekwowanie norm wentylacyjnych: Zrewidowanie i zaostrzenie standardów dotyczących wentylacji w profesjonalnych kuchniach, ze szczególnym uwzględnieniem efektywnego usuwania zanieczyszczeń gazowych i oparów kuchennych.

Należy również wzmocnić nadzór nad przestrzeganiem tych norm przez Państwową Inspekcję Pracy i Państwową Inspekcję Sanitarną.

* Edukacja i świadomość zagrożeń: Prowadzenie kampanii informacyjnych skierowanych do pracodawców i pracowników branży gastronomicznej na temat realnych zagrożeń dla zdrowia wynikających z pracy w kuchni, sposobów ich minimalizowania oraz dostępnych środków ochronnych.

* Wspieranie alternatywnych technologii: Promowanie i wspieranie (np. poprzez programy dotacyjne, ulgi podatkowe) inwestycji w technologie grzewcze niezwiązane ze spalaniem paliw w pomieszczeniach, takie jak płyty indukcyjne, które eliminują problem emisji szkodliwych substancji w miejscu pracy.

Wierzimy, że zdrowie pracowników jest wartością nadrzędną i powinno być chronione przez państwo. Podjęcie wymienionych działań przyczyni się do poprawy jakości życia tysięcy kucharzy i pracowników gastronomii w Polsce, zmniejszy obciążenie systemu opieki zdrowotnej oraz podniesie standardy pracy w całej branży.

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych dla potrzeb niezbędnych do realizacji procesu petycyjnego

Z wyrazami szacunku,
