

pohištvo
za dom in opremo

TAPO

celovška 317
telefon 53 685

Nesreče pri delu

Milijon dni bolniške ali 200 milijonov dinarjev v SRS je nedvomno podatek, ki nas sili k takojšnjemu ukrepanju. Ljubljana je s 77 ponesrečenci na 1000 zavarovancev sicer v republiškem merilu na zadnjem mestu. Kljub temu pa nesreče nenehno naraščajo.

In kako je v Šiški? Smo pač občina, ki ima zelo močno razvejano industrijo. Ni bilo težko izbrati delovne organizacije z izredno težkimi pogoji dela: slabi in tesni prostori, nizka stopnja izobrazbe delavcev, triizmensko delo, dislocirani obrati izven naše občine, pri samem delu zelo močan hrup (ki ne prinaša nič dobrega tudi bližnjim stanovalcem...). O neizgodah pri delu smo se pogovarjali s tovarišem Temljinom, vodjo službe za varstvo pri delu v tovarni Plutal.

»Naš kolektiv šteje 366 zaposlenih — seveda v vseh obratih. Naša služba zajema vse obrate, eden je celo izven Ljubljane (Ilirska Bistrica), kljub temu pa je naša skrb za vse enaka, čeravno je v Bistrici najmanjša možnost nezgod. Poleg omenjene službe so za varstvo delavca na delovnem mestu zadolženi tudi izmeno-

vodje, mojstri, inženirji pa tudi delavci sami.«

»Ali nam lahko o nesrečah pri delu kaj več poveste?«

»Po številu nezgod smo nekje »na sredini«. V preteklem letu so nas izgubljene ure veljale 2 milijona starih dinarjev. Koliko nesreč je bilo, vam sedaj še ne morem povedati.

Vzroke bi lahko iskali v tesni prostorski ureditvi, nepoznavanju že obstoječih predpisov, nepazljivosti posameznikov, neučinkovitosti mojstrov, izmenovodij... To je nekaj vzrokov, zaradi katerih je delavec prebil povprečno sedem dni v staležu.«

»Kaj ste storili, oziroma kaj boste, da bi omenjene nesreče zmanjšali na minimum?«

»Spoznali smo, da ni dovolj, če delavca seznanjamo z nevarnostmi na delovnem mestu, za katerega je usposobljen. Velikokrat se je zgodilo, da je bil kdo premeščen in nesreča je bila tu. Uvajanje tedenskih pregledov je obrodilo sadove, veliko pa nam koristi tudi izmenjava izkušenj na tem področju s sorodnimi podjetji. Vsak zaposlen ima pravilnik o uporabi zaščitnih sredstev, pripravljamo pa preizkus znanja za vse zaposlene. Navodilo za varno delo je odličen pripomoček, pa kaj, ko je pri večini to le popisani papir. Kot vodja službe bi si želel, da me na nevarnosti opozarjajo sproti.

Tudi nočno delo je pereče. Pri tem gledamo, da delajo v nočni izmeni le tisti, ki imajo pogoje za to. Tu mislim na zdravniške preglede, matere samohranilke, nosečnice, upoštevamo pa tudi oddaljenost od kraja zaposlitve in podobno. Prvi dve izmeni imata topli obrok, za nočno izmeno pa ga pripravljamo in upamo, da bo tudi to kmalu urejeno.

Za zmanjšanje števila nesreč se moramo potruditi vsi in ne samo služba varstva pri delu. Nesreča pri delu je nesreča za vso delovno organizacijo...

Dušan Marinkov



PANIRANA TELEČJA PRSA

Telečja prsa (količina po volji) prevrejte zvečer z malo vode, manjšo glavico čebule in dvema strokoma česna ter lovorovim listom. Vodo malo osoliti. Mehko, toda ne preveč razkuhano meso razrežite na debelejšje večje kose. Drugi dan vsak kos mesa povajajte v moki, v stepenem jajcu in nato v drobtinah ter specite na vročem olju. Serviramo toplo z graham v omaki ali podobno zelenjavo in k dobri solati.

VOJVODŽANSKI PAPRIKAŠ

Zrežite na kose 1/2 kg svinjskega mesa. Prepražite na olju dve glavici čebule in meso. Dušite, dokler meso ni mehko. Dodajte en kilogram kislega zelja, poper, sladko papriko, malo vode in kuhajte še 20 minut. Na koncu dolijte še 1 dcl kisle smetane.

SRBSKI PODVARAK

Potrebuje 2 kg kislega zelja v glavah. Zelje na drobno sesekljamo. Notranje storžke je treba odstraniti. Prepražimo ca. 1/2 kg sesekljane čebule na olju ali masti, da malo porumeni. Nato dodate sesekljano zelje, 2-3 lovorova lista in 1/2 žličke mletega popra. Vse to damo v višji pekač in dolijemo 1 kozarec vode na že prejšnjo količino masti ali olja, v kateri smo pražili čebulo. Tako zmes potisnemo v pečico, še prej pa na vrh malo zimo osoljeni svinjski kare, purana ali raco.

Ulico in hišno številko vpišite sami!



pre Zafkaut

tribuna 15