

# Bezpieczeństwo i higiena pracy w zakładach zajmujących się przetwórstwem mięsa

Wszystkich zainteresowanych właścicieli oraz pracowników zakładów zajmujących się przetwórstwem mięsnym zapraszamy do udziału w szkoleniu „Bezpieczeństwo i higiena pracy w zakładach zajmujących się przetwórstwem mięsa” – szkolenie odbędzie się w formie zdalnej, w kwietniu oraz w maju.

Celem programu, będącego jednym z działań kampanii „Dobry przepis na bezpieczeństwo” jest ograniczanie zagrożeń wypadkowych i zawodowych, charakterystycznych dla masarni i ubojni, poprzez zapewnienie przestrzegania przepisów prawa pracy, w szczególności bezpieczeństwa i higieny pracy. Pracodawcy, którzy zdecydują się na udział w programie uzyskują pomoc inspektorów pracy w efektywnym dostosowaniu przedsiębiorstwa do obowiązującego prawa. Więcej szczegółów dotyczących programu oraz działań Państwowej Inspekcji Pracy adresowanych do branży przetwórstwa mięsa można znaleźć na stronie [www.bhpnatak.pl](http://www.bhpnatak.pl).

Zapisy na bezpłatne szkolenie w OIP Warszawa przyjmują:

tel. 737 199 342, e-mail: [piotr.buchowicz@warszawa.pip.gov.pl](mailto:piotr.buchowicz@warszawa.pip.gov.pl)

tel. 727 714 708, e-mail: [franciszek.piotrowski@warszawa.pip.gov.pl](mailto:franciszek.piotrowski@warszawa.pip.gov.pl)