

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY DLA OBSŁUGI KRAJALNICY WĘDLIN I SERA

WARUNKI DOPUSZCZENIA PRACOWNIKA DO PRACY

- Ukończone 18 lat
- Przejście odpowiedniego instruktażu zawodowego, zapoznanie się z instrukcją obsługi, przeszkolenie bhp
- Stan zdrowia odpowiedni do wykonywanej pracy potwierdzony świadectwem wydanym przez uprawnionego lekarza
- Ubrany w odzież roboczą przewidzianą dla danego stanowiska w zakładowej tabeli norm odzieży roboczej
- Jest trzeźwy i wypoczęty

CZYNNOŚCI PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY

- Zapoznać się szczegółowo z instrukcją obsługi krajalnicy oraz zakresem prac do wykonywania
- Zaplanować kolejność wykonywania poszczególnych czynności
- Sprawdzić stan techniczny krajalnicy:
 1. Czy nie ma widocznych uszkodzeń mechanicznych
 2. Sprawdzić czy wszystkie części ruchome są prawidłowo osłonięte
 3. Czy nóż krajalnicy nie jest tępy, w przypadku stępienia noża używaj do ostrzenia ostrzałki zgodnie z DTR.
- Sprawdzić czy gniazdo wtykowe posiada ochronę przed porażeniem prądem – krajalnica może być podłączona tylko do gniazda wtykowego, które posiada bolec zerujący
- Przygotować urządzenia pomocnicze do składowania pokrojonych serów i wędlin
- Przygotować ser lub wędlinę do krojenia ustawiając go w sposób zapewniający maksymalne bezpieczeństwo przy zachowaniu granic stanowiska roboczego
- Próbnie uruchomić krajalnicę i sprawdzić, jakość jej działania
- Wszystkie zauważone usterki zgłaszać przełożonemu celem szybkiego ich usunięcia

ZASADNICZE CZYNNOŚCI PODCZAS PRACY

- Przy wykonywaniu prac na krajalnicy, zapoznać się z instrukcją BHP obsługi krajalnicy
- Przy krojeniu trzymać za rączkę i nie dotykać krojonej żywności
- Sukcesywnie usuwać odpady
- Proces krojenia prowadzić ostrożnie uważając na możliwość skaleczenia ostrym nożem
- W czasie pracy nie manipulować ręką w pobliżu noża krojącego
- Używać płyty dociskowej
- Podczas wykonywania pracy zwracać uwagę tylko na wykonywane czynności
- Zachować należytą ostrożność
- Zapewnić dobre oświetlenie
- Dobierać żywność krojoną tak, aby nie wystawała poza gabaryty stołu podawczego
- Każdy zaistniały wypadek zgłaszać przełożonemu, a stanowisko pozostawić w takim stanie, w jakim stanie zdarzył się wypadek

CZYNNOŚCI ZAKAZANE:

- Używania niesprawnych technicznie krajalnic
- Przekraczania dopuszczalnego czasu pracy krajalnic (po 2 godzinach pracy ciągłej krajalnicy stosuj 20 min przerwy)
- Dociskania żywności do tarczy tnącej bezpośrednio ręką, co grozi skaleczeniem a nawet trwałym kalectwem (do pracowników niestosujących się do tego zakazu, w przypadku stwierdzenia będą wyciągane konsekwencje dyscyplinarne zgodnie z K.P. art. 108 na podstawie art. 211 K.P.) do tego celu używaj dociskacza ze szpilek, zamontowanego na płycie stołu
- Dotykać krajalnicy podłączonej do sieci mokrymi rękami
- Operować rękami w obrębie wirującej tarczy
- Przy obsłudze maszyn z ruchomymi elementami nie można pracować w odzieży z luźnymi (zwisającymi) częściami jak np. luźno zakończone rękawy, krawaty, szaliki, oraz bez nakryć głowy okrywających włosy
- Na stanowisku pracy przechowywać surowców, gotowych wyrobów, materiałów pomocniczych i odpadów w ilościach większych od wynikających z potrzeb technologicznych, umożliwiających utrzymanie ciągłości pracy na danej zmianie
- Maszyn będących w ruchu: naprawiać, czyścić, smarować, regulować (z wyjątkiem przewidzianych w DTR)
- Wznawiać pracę maszyny lub urządzenia bez usunięcia uszkodzenia

CZYNNOŚCI PO ZAKOŃCZENIU PRACY

- Wyłączyć krajalnicę wyłącznikiem (głównym) -wylącznik w poz. 0
- Odłożyć pokrojony ser, wędliny i odpady na wyznaczone miejsce
- Uporządkować stanowisko pracy oraz narzędzia i sprzęt ochronny, oczyścić maszynę zachowując szczególną ostrożność, usunąć resztki sera i wędlin z powierzchni maszyny
- Wszelkie uwagi dotyczące pracy krajalnicy przekazać zmiennikowi oraz przełożonemu

ZASADY POSTĘPOWANIA W SYTUACJACH AWARYJNYCH

- O wadach i / lub uszkodzeniach maszyny należy niezwłocznie zawiadomić przełożonego
- Maszyny, których uszkodzenie stwierdzono w czasie pracy, powinny być niezwłocznie zatrzymane i odłączone od zasilania
- Bezwzględnie udzielić pierwszej pomocy poszkodowanemu
- W razie awarii maszyny stwarzającej zagrożenie dla otoczenia należy zastosować zrozumiałą i dostrzegalną sygnalizację ostrzegawczą i alarmową
- W razie pożaru ściśle stosować się do instrukcji przeciwpożarowej

UWAGI

- Narzędzia i urządzenia o napędzie mechanicznym podlegają okresowym przeglądom i badaniom na skuteczność zerowania
- W każdym sklepie powinna się znajdować prawidłowo wyposażona apteczka, a wyznaczeni pracownicy powinni umieć udzielać pierwszej pomocy
- Każdy wypadek przy pracy należy zgłaszać swojemu przełożonemu, a stanowisko pozostawić w takim stanie, w jakim nastąpił wypadek

Na podstawie art. 210 K.P. pracownik ma prawo- w razie gdy warunki pracy nie odpowiadają przepisom bhp i stwarzają bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia lub życia pracownika lub gdy wykonywana przez niego praca grozi takim niebezpieczeństwem innym osobom - powstrzymać się od wykonywanej pracy, zawiadamiając o tym niezwłocznie przełożonego.

2011 rok