






PAGALBINIO VIRTUVĖS DARBININKO SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA NR. 15





I SKYRIUS BENDROJI DALIS


1. Sangrūdodos pagrindinėje mokykloje pagalbiniu virtuvės darbininku gali dirbti asmuo, susipažinęs su darbo metu naudojamų įrenginių eksploatavimo taisyklėmis, pasitikrinęs sveikatą ir instrukuotas (įforminus instruktavimų registravimo žurnaluose).







II SKYRIUS PROFESINĖS RIZIKOS VEIKSNIAI. SAUGOS PRIEMONĖS NUO JŲ POVEIKIO

2. Pavojingi, kenksmingi ir kiti rizikos veiksniai, esantys ar galintys pasireikšti darbuotojo darbo aplinkoje, galimas poveikis darbuotojo saugai ir sveikatai, prevencinės priemonės:

Pavojingas veiksnys	Galimos pasekmės	Veiksmai norint išvengti pavojaus
 Elektros srovės poveikis	Galimos traumos, širdies darbo sutrikimas, mirtis.	Pačiam neremontuoti elektrinių įrankių, kirtiklių, jungiklių, kištukinių lizdų, nekeisti saugiklių.
 Įrenginių eksploatavimo reikalavimų nesilaikymas	Galimos traumos.	Vizualiai tikrinti įrenginių techninę būklę, tvarkingumą, nedirbti su netvarkingais įrenginiais, juos naudoti pagal paskirtį ir laikantis jų eksploatavimo reikalavimų.
 Krentantys daiktai (netvarkingai sukrauti maisto produktai, tūra, indai)	Galimi galvos, galūnių sužalojimai.	Daiktus, maisto produktus, indus, įrankius, priemones darbo vietoje sudėti taip, kad jie negalėtų nukristi.
Nepakankamas darbo vietos apšvietimas	Didėja akių nuovargis, regos susilpnėjimas, galimos darbo klaidos	Jeigu bendras apšvietumas yra mažesnis už nurodytą teisės aktuose, būtina papildomai naudoti kilnojamus šviestuvus.
  Darbo vietos, praėjimo kelių užkrovimas, užgriozdinimas daiktai, paslydimas, pargriuvimas	Galimi įvairūs sužeidimai.	Palaikyti tvarką darbo vietose, neužgriozdinti daiktai, priemonėmis. Siekiant išvengti užkliuvimo, kliūtis reikia pašalinti. Grindų dangos turi būti neslidžios, sausos, lygios. Esant slidžioms grindims ar išsiliejus skysčiams, nedelsiant jas išvalyti, naudojant tinkamą valymo metodą. Dėvėti avalynę, pritaikytą prie

		darbuotojo darbo aplinkos.
 Išalę paviršiai, žema temperatūra	Galimi įvairūs terminiai sužeidimai.	Nesiliesti ir plikomis rankomis neliesti išalusių paviršių.
  Karšti skysčiai, garai, įkaitę paviršiai	Galimi terminiai sužeidimai.	Nesiliesti ir plikomis rankomis neliesti įkaitusių paviršių, kurių negalima uždengti apsaugomis. Karštus įrankius, puodus ir pan. imti, kelti mėvint apsaugines pirštines.
Dūžtantys daiktai (stiklas), šukių valymas	Galimybė įsipjauti į aštrius daiktus, briaunas.	Sudužusių indų, taros šukes imti užsimovus pirštines.
Psichologinė įtampa, stresas, smurtas	Galimos traumos, sunkūs ar net mirtini sužalojimai.	Stengtis išvengti stresinių situacijų, nekonfliktuoti su bendradarbiais, kolegomis. Konfliktus spręsti taikiai.
 Cheminės medžiagos (plovimo, valymo, dezinfekavimo priemonės)	Galimi apsinuodijimai.	Visos cheminės medžiagos turi būti gaunamos kartu su saugos duomenų lapais. Darbuotojas turi susipažinti su saugos duomenų lapuose išdėstytais nurodymais, reikalavimais, saugiais darbo metodais ir jais vadovautis bei naudoti nurodytas asmenines apsaugos priemones.
Dulkės (organinės ir neorganinės kilmės), garai, aerozoliai	Neigiamas poveikis organizmui, galimos alerginės ir profesinės ligos.	Jeigu oro užterštumas viršija leistiną normą jo sumažinti negalima, reikia dėvėti tinkamai priderintą respiratorių.
Fizinė perkrova (vienkartinis kėlimas, priklausomai nuo krovinio kėlimo aukščio ir rankų padėties keliant krovinį, moterims nuo 3 iki 16 kg, vyrams nuo 5 iki 25 kg).	Galimos įvairaus sunkumo traumos pečių, alkūnės, riešo bei plaštakos srityse, nugaros raumenų patempimai, stuburo pažeidimai. Neigiama įtaka širdies-kraujagyslių sistemos veiklai bei kiti galimi kūno pažeidimai.	Nekelti daiktų, kurių masė nežinoma. Pasirinkti tinkamą kėlimo ir nešimo būdą. Vengti staigių kūno pasisukimų, nekelti sunkių daiktų aukščiau pečių, pasirūpinti, kad ėjimo kelias būtų laisvas. Nekelti vienam daiktų (detalių, ruošinių, įrenginių), viršijančių leistiną krovinio kėlimo normą. Daiktus, viršijančius leidžiamą kėlimo svorį, kelti dviese, jeigu nėra galimybių tai atlikti dviese, būtina naudotis kėlimo įrenginiais.

1.  Pagalbinis virtuvės darbininkas privalo naudotis gimnazijos suteiktomis asmeninėmis apsaugos priemonėmis:

- 1.1.   apsauginiais darbo drabužiais;
- 1.2.  liemeniui ir pilvui apsaugoti;
- 1.3.  galvos apdangalu;
- 1.4.  kojoms ir pėdoms apsaugoti;
- 1.5.  rankoms ir plaštakoms apsaugoti.

2. Darbdavys, esant reikalui, turi teisę nemokamai išduoti darbuotojui daugiau asmeninių apsaugos priemonių negu numatyta pagal asmeninių apsaugos priemonių sąrašą. Asmeninės apsaugos priemonės išduodamos priklausomai nuo atliekamo darbo.

3. Darbo drabužiai turi būti tinkamo dydžio, tvarkingi, užsagstyti, nevaržyti judesių, bet neturi būti palaidų, nukarusių dalių, kurias galėtų įtraukti besisukantys ar kitaip judantys mechanizmai. Plaukai turi būti paslėpti po galvos apdangalu, nuo rankų papuošalai (žiedai, laikrodžiai ir pan.) nuimti.

4. Draudžiama dirbti su suplyšusiais, atsilapojusiais, netvarkingais darbo drabužiais, susegti smeigtukais, adatomis, kišenėse laikyti pašalinius daiktus.

5. Asmens higienos reikalavimai:

5.1. nuolat plauti su muilu rankas (rankos turi būti plaunamos prieš darbą, po kiekvienos pertraukos, prieš pereinant nuo vienos darbo operacijos prie kitos, palietus sugedusius produktus, įvairias atliekas, nešvarius daiktus, po įrengimų tvarkymo, pasinaudojus tualetu, telefonu ir pan.);

5.2. rankos ir nagai turi būti švarūs, nelakuoti, trumpai kirpti;

5.3. nelaikyti kartu asmeninių ir darbo drabužių;

5.4. pasinaudojus tualetu, rankas plauti su muilu ir perplauti dezinfekuojančiomis priemonėmis;

5.5. pasirodžius skrandžio ir žarnyno bei kitų ligų, pūlinių susirgimų simptomams, pakilus darbuotojo kūno temperatūrai ar kitaip sunegalavus, pranešti vadovui ir kreiptis į gydymo įstaigą.

6. Draudžiama dirbti maisto tvarkymo vietose turint bent vieną iš šių simptomų: viduriavimas, gelta, vėmimas, karščiavimas, gerklės skausmas su pakilusia temperatūra, išskyros iš nosies, akių ar ausų, užkrėsta ar atvira žaizda, sergant užkrečiamąja odos liga, kuri gali būti platinama per maistą.

7. Susipažinti su naudojamų įrenginių gamyklos gamintojos pateiktais eksploataciniais reikalavimais, valdymo ir technologinių parametrų bei darbo režimų nustatymo įtaisais, jų žymėjimu, išdėstymu bei reikšmėmis, galimais darbo sutrikimais ir jų šalinimo būdais.

8. Palaikyti tvarką ir švarą darbo vietoje. Jei atliekant kokius kitus darbus, atsiranda būtinybė valyti grindis (pvz.: kažką paliejus, sudaužius ir kt.), nutraukti vykdomus darbus ir išvalyti grindis. Slidus, šlapias grindinys – galimybė paslysti, griūti, susižeisti.

9. Visi darbo įrankiai turi būti tvarkingi ir švarūs, laikomi jiems skirtoje vietoje.

10. Virtuvinį inventorių reikia saugoti nuolatinėse vietose, tam panaudojant lentynas su bortais, ardėlius, kabliukus ir pan.

11. Kiaušinius, prieš naudojant maisto gamybai, nuplauti specialiais arba paviršinio aktyvumo medžiagų plovikliais. Palietus neplautus kiaušinius, nusiplauti ar dezinfekuoti rankas.

12. Greitai gendančius produktus, gaminius laikyti tik šaldymo įrenginiuose (šaldytuvuose, vitrinose).

13. Draudžiama greta išdėstyti ir laikyti neatskirtus žalius ir paruoštus vartoti maisto produktus.

14. Užšaldytą mėsą, skerdieną laikyti žemos temperatūros šaldymo kameroje ant padėklų lentynose.

15. Peilių ašmenys turi būti aštrūs ir švarūs. Naudoti tik tvarkingus peilius. Nedirbti su nestandartiniu peiliu ar peiliu, kurio kotas neturi ribotuvo.

16. Peilius laikyti būtina nuolatinėse vietose.

17. Dirbant su pjaustymo peiliais, naudoti juos pagal paskirtį, dirbti atidžiai, neskubant, derinti rankų judesius, pastoviai stebėti ašmenų aštrumą. Peilių ašmenys turi judėti nuo darbuotojo.

18. Taisyklingas peilio laikymas:

18.1. nykštys laiko peilį, prispausdamas ašmens viršutinę dalį, o likusi ranka apglėbia peilio rankeną (1A pav.);

18.2. smilius pilnai apspaudžia peilio ašmenis. Nykštys ir smilius turi būti vienas priešais kitą iš skirtingų peilio ašmenų pusių, tuo tarpu likę trys pirštai laisvai apjuosia peilio rankeną. Peilis iš esmės laikomas nykščiu ir smiliumi (1B pav.).



A



B

1 pav. Taisyklingas pjaustymo peilio laikymas

19. Prieš pradėdant pjaustyti, reikia saugiai atitraukti rankos, laikančios maisto produkto gabalėlį, pirštų galiukus, taip apsaugant ranką nuo sužalojimo. Dirbanti ranka turi išlaikyti peilio ašmenis statmenai pjaustymo lentelei (2A pav.).



A



B

2 pav. Teisingas produktų pjaustymas peiliu

20. Pirmasis rankos krumplis guli plokščiai ant maisto produkto, pirštai saugiai užriesti į vidų. Peilis laikomas arčiau antrojo rankos krumplio nei pirmojo (2B pav.).

21. Pjaustant daržoves ir maistą mažais gabalėliais reikia tiksliai vykdyti šiuos saugaus darbo veiksmus: kairės rankos pirštai, kuriais laikomi produktai, turi būti palenkti į vidų, o didysis pirštas turi būti uždengtas smiliumi, peilį dešinėje rankoje laikyti su ašmenų polinkiu nuo pirštų.

22. Kai peilio kotas tampa riebaluotas ar slidus dėl kitų priežasčių, kotą nedelsiant nuplauti ir nušluostyti.

23. Draudžiama laikyti peilį rankoje vaikščiojant darbo vietoje, kišenėse, užsikišus už diržo ir pan.

24. Bendraujant su darbuotojais peilio nelaikyti rankoje, jį padėti ant darbo stalo ar į tam skirtą vietą.

25. Nešant peilius, smaigalį nukreipti žemyn. Nenešti rankoje kartu su peiliais kitų daiktų, dėžių, taros ir pan.

26. Atidarant tarą naudotis tik tam skirtais įrankiais:

26.1. stiklainius atidaryti reikia specialiais raktais; draudžiama dangtį prapjauti peiliu;

26.2. konservų skardines dėžutes atidaryti tik specialiais peiliais, draudžiama šiems tikslams naudoti paprastus peilius ar kitus aštrius daiktus;

26.3. butelius reikia atidaryti suktuku arba butelių atkimšimo raktu;

26.4. maišus reikia ardyti žirkėmis, jeigu užrišimo siūlai neišsitraukia.

27. Nestatyti ant viryklių tuščių puodų, katilų, keptuvių. Stebėti, kad skysčių induose nebūtų tiek, kad užvirus jie persipiltų per kraštus, kad į įkaitusius riebalus nepatektų vandens.

28. Prieš pradėdant dirbti naujais elektros ar mechaniniais įrenginiais, būtina susipažinti su jų naudojimo instrukcijomis ir darbo metu jų laikytis.

29. Eksploatuojant įrenginius kulinariųjų produktų supjaustymui:

29.1. dirbti, tik nuleidus apsauginį skydelį;

29.2. stebėti, kad įrenginys dirbtų tolygiai;

29.3. produktus įdėti į įrenginį ir reguliuoti pjaustymo dažnį bei produkto storį, tik esant išjungtam pjaustymo įrenginiui;

29.4. pjaustymo įrenginį valyti medine mentele, tik išjungus jį iš elektros tinklo ir pilnai jam sustojus (kad apsaugoti rankas nuo sužeidimo pjaustymo peiliais).

30. Dirbant duonos raikymo (daržovių pjaustymo) mašina, nuolat stebėti, kad būtų tvarkingas peilio apsauginis įtaisas, galandimo prietaisas, užfiksuotas riekutės storio reguliatorius.

31. Darbo metu stebėti, kad rankos nepatektų į pjaustymo mašinos peilio pjovimo plokštumą. Įstrigusią duoną ar daržoves pašalinti medine ar plastmasine mentele, prieš tai išjungus mašiną iš elektros tinklo ir pilnai jam sustojus, kad apsaugoti rankas nuo sužeidimo pjaustymo peiliais (stengtis neprisiliesti prie peilio, nes jis juda).

32. Dirbant daržovių pjaustymo, tarkavimo mašina daržoves prie smulkinimo, tarkavimo peilių spausti tik su mediniu ar plastmasiniu grūstuvėliu, nekišti rankų į veikiančius įrenginius.

33. Prieš pradėdant dirbti bulvių valymo mašina, būtina patikrinti, ar tvarkingas, neįtrūkęs valymo kameros abrazyvinis paviršius.

34. Dedant bulves į valymo mašiną, stebėti, kad nepatektų kietų daiktų (akmenų, metalo, medžio ir pan.).

35. Prieš įjungiant valymo mašiną, būtina uždengti valymo kameros dangtį. Įstrigusias daržoves pašalinti tik išjungus mašiną iš elektros tinklo.

36. Draudžiama veikiant bulvių valymo mašinai atidarinėti valymo bunkerio dangtį, kišti į jį rankas ir pan.

37. Virtuvės mechanizacijos mašinas valyti tik po to, kai jos bus atjungtos nuo energijos šaltinių. Draudžiama šių mašinų darbo metu (mėsmalė, tešlos maišytuvas, daržovių pjaustyklė ir pan.) atidaryti dangčius, dureles, kišti pirštus, kol jos dar veikia.

38. Cheminės valymo medžiagos, naudojamos rankų, įrankių, indų, darbo paviršių plovimui, turi būti laikomos markiruotoje taroje, specialiai skirtose vietose. Maisto tvarkymo patalpoje jų minimalus kiekis turi būti toks, koks reikalingas kasdieniniam naudojimui. Šias medžiagas laikyti patikimai atskirtas nuo maisto produktų, kad išvengti maisto produktų ir patiekalų užteršimo.

39. Draudžiama chemines medžiagas (plovimo, dezinfekavimo) perpilti į ne tam skirtą ir nepažymėtą tarą.
40. Neaušinti keptuvių ir kitų įkaitintų paviršių vandeniu.
41. Stalo įrankiams ir stiklo indams plauti naudoti dvi plautuves: pirmoje turi būti pašalinami riebalai, antroje - išplaunami ir perskalaujami tekančiu karštu, ne žemesnės kaip 65⁰ C temperatūros vandeniu.
42. Stalo įrankių ir indų skalavimui karštame vandenyje naudoti specialius metalinius krepšius ir tinklelius.
43. Išplauti stalo įrankiai 2 - 3 min. turi būti kaitinami orkaitėje arba nuplikinami verdančiu vandeniu.
44. Plaunant indus sodos ar chemikalų skiediniu, naudotis šluotelėmis, šepetėliais arba kempinėmis.
45. Plaunant indus rankomis, indų sienelių stipriai nespauti. Susipjausčius rankas stiklu, pirmiausia pašalinti iš žaizdos stiklo šukes, po to žaizdą praplauti 3 % vandenilio peroksido tirpalu ir žaizdą subintuoti.
46. Stiklines plauti atskirai nuo kitų indų. Jas dėti ant padėklų viena eile.
47. Draudžiama plauti įskilusius ir sutrūkusius indus.
48. Plaunamus indus į plautuves dėti nedidelėmis rietuvėmis.
49. Atliekas iš indų pašalinti naudojant šepetėlius, medines lopetėles.
50. Prieš plaunant patikrinti, ar nėra sudužusių, įskilusių indų. Pastebėjus tokius indus, juos sudėti atskirai.
51. Sudužusių indų šukes, įskilusius indus imti užsimovus pirštines.
52. Virtuvės patalpų grindis valyti tik šlapiuoju būdu. Grindų ar sienų plovimui naudoti muilą arba specialias valymo priemones.
53. Nelaikyti kibirų, šluotų ir kitų pagalbinių priemonių praėjimuose.
54. Grindis plauti specialiais šepetėliais ar įtaisais, kuriuose užfiksuojamas skuduras.
55. Kriauklių valymui naudoti specialias valymo priemones.
56. Dirbant su dezinfekuojančiais skiediniais, būtina dėvėti gumines pirštines.
57. Baigus darbą su dezinfekuojančiais skiediniais, būtina nuplauti gumines pirštines su muilu, nenusiėmus jų nuo rankų. Nuo rankų nusiimti tik švarias pirštines.

58. Cheminėmis valymo medžiagomis nuvalytus paviršius gerai nuskalauti vandeniu.
59. Langų valymui naudoti pailgintais kotais šepetčius. Valyti langus iš išorės galima nuo pastolių, specialiai apmokytiems asmenims.
60. Šiukšles, atliekas krauti į specialiai tam skirtą vietą (tarą), nepalikti jų praėjimuose, kampuose ir neapšviestose vietose.
61. Draudžiama šiukšles šiukšlinėse ir polietileniniuose maišuose spausti rankomis, kojomis ar kita kūno dalimi, nes yra pavojus susižeisti aštriais, smailiais šiukšlių maišuose esančiais daiktais. Draudžiama šiukšlių maišus nešti glėbyje ar ant pečių.
62. Nešant krovinį rankiniu būdu, pasirinkti laisvą, lygų ir trumpiausią kelią, negalima nešti per sudėtus krovinius, tarą, atliekas ir pan.
63. Netrankyti prekių ir taros, taip pat nepažeisti nustatytų produktų realizavimo terminų.
64. Pagalbiniam virtuvės darbininkui draudžiama:
- 64.1. valyti, plauti virtuvines elektrines mašinas, produktų apdorojimo prietaisus, šalinti produktų sąkamšas, neišjungus jų iš elektros tinklo;
- 64.2. liesti drėgnomis rankomis elektros laidus, kabelius, kištukus, prietaisus ar įrenginius;
- 64.3. dirbti su elektros įrankiais ar prietaisais, jeigu prisilietus jaučiamas elektros poveikis, jei ant jų pateko skystis;
- 64.4. dirbti su netvarkingais elektros įrankiais, prietaisais ar įrenginiais;
- 64.5. įleisti į virtuvės patalpas pašalinius žmones, leisti jiems dirbti su įrenginiais;
- 64.6. naudoti netvarkingus peilius (pažeista geležtė, pažeista rankena);
- 64.7. naudoti puodus klibančiomis rankenomis ar be jų;
- 64.8. liestis vienu metu prie įžemintų dalių ir elektros įrenginių metalinių dalių, kad, esant pažeistai izoliacijai ir šioms dalims turint elektros įtampą, nesusidarytų grandinė tekėti elektros srovei per žmogaus kūną;
- 64.9. remontuoti pačiam sugedusį elektros įrenginį, laidus, kištuką, elektros kištukinį lizdą. Tai atlikti privalo darbuotojas, turintis reikiamą apsaugos nuo elektros kategoriją;
- 64.10. vienam kilnoti sunkius indus su karštu ar verdančiu vandeniu, riebalais;
- 64.11. nešant įvairius indus, produktus, rankose laikyti aštrius, smailius įrankius;

64.12. pjaustant termiškai apdorotus ir žalius produktus naudoti tą patį inventorių (padėklus, peilius, indus ir t.t.);

64.13. dėžes su produktais, kitą tarą atidarinti tam nepritaikytais įrankiais ar plikomis rankomis.

V SKYRIUS

DARBUOTOJO VEIKSMAI AVARINIAIS (YPATINGAIS) ATVEJ AIS

66. Būtina išjungti elektros įrenginius ir pranešti tiesioginiam vadovui šiais atvejais:

66.1. prisilietus prie įrenginio korpuso ir pajutus elektros srovės poveikį;

66.2. pastebėjus detalių laidų stiprų įkaitimą;

66.3. sugedus elektros instaliacijai (neveikia, kibirkščiuoja elektros kištukinis lizdas, jungtukas);

66.4. pajutus svylančių laidų kvapą;

66.5. nutrūkus elektros energijos tiekimui.

67. Kilus gaisrui:

67.1. iškviešti pagalbos tarnybas bendruoju pagalbos telefonu 112;

67.2. evakuoti žmones;

67.3. gaisrą gesinti turimomis pirminėmis gaisro gesinimo priemonėmis;

67.4. informuoti tiesioginį vadovą.

68. Įvykus nelaimingam atsitikimui darbe, pakeliui į darbą arba iš darbo:

68.1. nedelsiant iškviešti greitąją medicinos pagalbą arba kreiptis į artimiausią gydymo įstaigą;

68.2. suteikti nukentėjusiems pirmąją pagalbą;

68.3. informuoti tiesioginį vadovą;

68.4. darbo vietą ir įrenginių būklę, iki bus pradėtas tirti nelaimingas atsitikimas, reikia išlaikyti tokią, kokia buvo nelaimingo atsitikimo metu. Jei tai kelia pavojų aplinkinių žmonių gyvybei ar sveikatai, gali būti daromi tik būtiniausi pakeitimai, įforminus tam tikru aktu.

69. Įvykus avarijai, nedelsiant išeiti iš pavojingos zonos ir informuoti vadovą.

70. Esant ypatingam avariniam atvejui evakuotis iš pastato artimiausiu keliu.

71. Įvykus elektros įrenginių pažeidimams arba avarijai, virėjas privalo imtis priemonių, kad nesusidarytų pavojus žmonių gyvybei, gaisrui kilti ir įrenginių sugadinimui, nedelsiant pranešti tiesioginiam vadovui.

VI SKYRIUS

DARBUOTOJO VEIKSMAI BAIGUS DARBĄ

72. Baigus darbą, išjungti visus naudotus elektrinius ir dujinius įrenginius laikantis eksploatacijos instrukcijos reikalavimų.

73. Neaušinti keptuvių ir kitų įkaitintų paviršių vandeniui.

74. Nuvalyti įrenginius (tik ataušus jų darbiniams paviršiams, nustojus sukintis judamosioms dalims).

75. Išvalyti maisto virimo katilus nuo maisto atliekų tik jiems ataušus.

76. Sutvarkyti darbo vietą. Naudotus įrankius sudėti į jiems skirtą vietą.

77. Šiltu vandeniu su muilu nusiplauti rankas ir nusiprausti.

INSTRUKCIJĄ PARENGĖ:

UAB „VERSLO ALJANSAS“ (302327605)