

INSTRUKCJA BHP PRZY OBSŁUDZE WYPARZACZA GASTRONOMICZNEGO

UWAGI OGÓLNE :

1. Do samodzielnej pracy przy obsłudze wyparzacza gastronomicznego może przystąpić pracownik pełnoletni, legitymujący się świadectwem ukończenia zasadniczej szkoły zawodowej lub zaświadczeniem o przeszkoleniu zawodowym, zaświadczeniem o odbytych szkoleniach wstępnym ogólnym, instruktażu stanowiskowym bhp, w zakresie ochrony ppoż., dobrym stanem zdrowia, potwierdzonym świadectwem lekarskim wydanym przez lekarza medycyny pracy, zezwoleniem bezpośredniego zwierzchnika na obsługę pieca.
2. Nie wolno podejmować pracy, jeżeli ma się jakiegokolwiek wątpliwości co do jej bezpiecznego wykonania.
3. Należy zawsze zgłaszać się do swojego bezpośredniego zwierzchnika po odpowiednie i wyczerpujące wytyczne oraz wskazówki dla rozwiązania nieprzewidzianych trudności lub wątpliwości dotyczących bezpiecznego wykonania powierzonego zadania.
4. Do wykonania pracy należy może przystąpić pracownik wypoczęty, trzeźwy, właściwie ubranym w ubranie robocze.

Pracownik powinien:

1. Dokładnie przestrzegać szczegółowej instrukcji obsługi, podanej przez producenta maszyny w DTR
2. Przed używaniem wyparzacza. każdorazowo sprawdzić jego stan techniczny a między innymi: czystość komory, wyparzacza, stan węża doprowadzającego wodę, prawidłowość podłączenia zimnej i gorącej wody, podłączenie odpływu wody zużytej, przelotowość otworów w ramieniu natryskowym, czystość filtra, stan uszczelek, sitka, stan powierzchni grzałki, działanie programatora.
3. Przygotować odpowiednią ilość i jakość środków myjących i płuczających,
4. Oczyszczyć wyparzacza z resztek potraw.
5. Zapewnić dopływ wody (zimnej i gorącej), odkręcić właściwe kurki i pokrętła.
6. Uzupelnić dozownik płynu nabyliczającego do poziomu określonego przez producenta – czyni się tak, by zapewnić odpowiednią twardość wody.
7. Sprawdzić stan zabezpieczeń gwarantujących bezpieczną pracę i właściwe użytkowanie. Zauważone usterki należy zgłosić przełożonemu celem ich usunięcia. Ponownie można przystąpić do pracy po ich usunięciu i uzyskaniu zgody na pracę od przełożonego.

Podczas pracy pracownik powinien

1. Przestrzegać, aby wyparzacza zawsze był podłączony do gniazdka wtykowego instalacji elektrycznej, z ochroną uziemiającą lub zerującą.
2. Na bieżąco sprawdzić czy odprowadzenie wody z wyparzacza jest właściwie zamocowane i skierowane do odpływu najkrótszą drogą.
3. Zadbaj by koniec węża spustowego był umieszczony niżej niż górna płaszczyzna wyparzacza.
4. Pamiętaj by pokrętłem programatora obracać tylko w prawą stronę.
5. Wszystkie naczynia i sztucce umieszczać w wyparzaczu w sposób określony w instrukcji obsługi maszyny.
6. Przed umieszczeniem naczyń w wyparzaczu oczyścić je z resztek potraw.
7. Nie przepelniać kosza naczyniami i sztucami.
8. Zawsze pamiętać o tym że naczynia w wyparzaczu nie mogą dotykać do siebie.
9. Podczas pracy urządzenia nie wolno otwierać drzwi np. po to, by dołożyć naczynia do wyparzenia.
10. Należy używać tylko środków myjących przewidzianych w instrukcji obsługi maszyny.

Czynności zakazane pracownikowi:

Pracownikowi zabrania się przede wszystkim:

1. Stosowania niebezpiecznych metod obsługi wyparzacza takich, które mogą stworzyć zagrożenia wypadkowe.
2. Zdejmowania jakichkolwiek zabezpieczeń z wyparzacza podczas jego pracy.
3. Otwierania drzwi wyparzacza w czasie jego pracy.
4. Wkładania do urządzenia nie umytych lub splukanych wcześniej naczyń lub sztuców ze srebra, szczególnie tych, które miały kontakt z majonezem, rybami, jajami.
5. Ładowanie do kosza przedmiotów, które mogą ulec uszkodzeniu podczas mechanicznego mycia, np.: naczynia z cienkiego i delikatnego szkła, o delikatnych złotych lub srebrnych elementach dekoracyjnych, przedmioty drewniane lub posiadające elementy z drewna, niektóre tworzywa sztuczne.
6. Używania niewłaściwych środków myjących i płuczających co może spowodować uszkodzenie wyparzacza.
7. Doprowadzania, że w wyparzaczu jest brak wody.
8. Dopuszczenia by temperatura wody przekroczyła +80°C lub by w komorze urządzenia było za dużo wody.
10. Lekceważenia widocznych usterek w działaniu wyparzacza

Czynności pracownika po zakończeniu pracy:

1. Wylączyć wyparzacza spod napięcia, pozakręcać krany.
2. Opróżnić kosz z naczyń i sztuców
3. Sprawdzić stan wyjętych naczyń i sztuców i przygotować je do użycia.
4. Oczyszczyć i osuszyć urządzenie.
5. Uporządkować stanowisko, podłogę zmyć i osuszyć.

Uwagi dodatkowe:

1. W razie wątpliwości co do zachowania warunków bezpieczeństwa pracy pracownik ma prawo przerwać pracę i zwrócić się do przełożonego o wyjaśnienie sytuacji.
2. W przypadku znalezienia się wobec bezpośredniego niebezpieczeństwa powstrzymać się wobec wykonywania pracy. Pracownik zachowuje prawo do wynagrodzenia, nie może jednak odmówić podjęcia innej, równorzędnej pracy, gdy usunięcie zagrożenia przy poprzednio wykonywanej pracy nie jest możliwe.