

INSTRUKCJA BHP PRZY PRACY W KUCHNI I KANTYNIĘ STUDENCKIEJ W AKADEMII EKONOMICZNO-HUMANISTYCZNEJ W WARSZAWIE

Podstawa prawna: §7 pkt 4 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 30 października 2018 r. w sprawie sposobu zapewnienia w uczelni bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i kształcenia (Dz.U. z 2018 r. poz. 2090).

UWAGI OGÓLNE:

1. Wymagania zdrowotne:

Do pracy w kuchni i stołówce dopuszczeni mogą być tylko pracownicy, którzy posiadają odpowiedni stan zdrowia, potwierdzony zaświadczeniem lekarskim.

2. Warunki pracy:

Bezpieczne warunki pracy są zapewnione, gdy:

- Oświetlenie w pomieszczeniu jest odpowiednie, dostosowane do wymogów kuchennych.
- Wentylacja pomieszczenia (naturalna lub mechaniczna) zapewnia skuteczną cyrkulację powietrza.
- Wilgotność względna powietrza w kuchni wynosi co najmniej 40%.
- Temperatura w pomieszczeniu wynosi minimum +18°C w okresie jesienno-zimowym.
- Urządzenia higieniczno-sanitarne są w dobrym stanie, a meble, sprzęt i urządzenia są sprawne technicznie.

PODSTAWOWE CZYNNOŚCI PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY:

Pracownik kuchni i kantyny studenckiej powinien:

- Zapoznać się z:
 - Stanowiskiem pracy,
 - Sprzętem i narzędziami,
 - Miejsцем umieszczenia apteczki pierwszej pomocy,
 - Urządzeniami higieniczno-sanitarnymi.
- Sprawdzić stan techniczny:

- Mebli, sprzętu, urządzeń oraz oświetlenia stanowiska pracy,
- Stan urządzeń chłodniczych, grzewczych i innych urządzeń elektrycznych.
- Zapoznać się z:
 - Instrukcją ppoż.,
 - Urządzeniami alarmowymi i podręcznymi środkami gaśniczymi,
 - Kierunkami i trasami ewakuacyjnymi,
 - Numerami telefonów alarmowych.
- Zaznajomić się z:
 - Instrukcją obsługi sprzętu elektrycznego i urządzeń gastronomicznych.

CZYNNOŚCI PODCZAS PRACY:

Pracownicy kuchni i kantyny powinni:

- Utrzymywać porządek na stanowisku pracy, nie pozostawiać resztek żywności czy odpadów na blatach roboczych.
- Przestrzegać zasad higieny osobistej: mycie rąk przed i po pracy, korzystanie z rękawic ochronnych, stosowanie odzieży roboczej.
- Zwracać szczególną uwagę na bezpieczeństwo przy używaniu ostrych narzędzi, noży i sprzętu kuchennego.
- Zachować ostrożność przy używaniu urządzeń elektrycznych i gazowych.
- Nie tarasować przejść i tras ewakuacyjnych.
- Każdy wypadek przy pracy niezwłocznie zgłaszać przełożonemu oraz zastosować odpowiednią procedurę BHP.

CZYNNOŚCI ZABRONIONE:

Pracownikom zabrania się:

- Używania uszkodzonego lub niewłaściwie działającego sprzętu, szczególnie urządzeń elektrycznych i gazowych.
- Samodzielnego naprawiania uszkodzonego sprzętu lub instalacji elektrycznych i gazowych.
- Palenia w miejscach niedozwolonych oraz wrzucania niedopałków do koszy na śmieci.
- Chodzenia po kuchni w obuwii niewłaściwym, np. w klapkach, które nie zapewniają odpowiedniej ochrony.
- Wykonywania pracy w stanie zmęczenia lub pod wpływem alkoholu lub innych substancji.

DODATKOWE ZASADY SPECYFICZNE DLA KUCHNI I KANTYNY STUDENCKIEJ:

- Przestrzeganie zasad higieny osobistej przed przystąpieniem do pracy (mycie rąk, zmiana odzieży roboczej).
- Używanie odpowiednich środków ochrony osobistej, takich jak rękawice ochronne, fartuchy i czepki, w trakcie pracy z żywnością.
- Zachowanie ostrożności podczas pracy z gorącymi naczyniami i urządzeniami grzewczymi.
- Zgłaszanie wszelkich nieprawidłowości w działaniu sprzętu gastronomicznego niezwłocznie do przełożonego.
- Utrzymywanie wysokiej jakości i bezpieczeństwa żywności poprzez kontrolę dat ważności, przechowywania i obróbki termicznej produktów spożywczych.
- Wszelkie odpady powinny być odpowiednio segregowane i usuwane zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi.