

24. INSTRUCȚIUNI PROPRII DE SECURITATE ȘI SĂNĂTATE ÎN MUNCĂ PENTRU ACTIVITĂȚI DESFĂȘURATE ÎN BUCĂTĂRIE

ACTIVITATEA DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ

Art.1. Se interzice aplicarea unui proces tehnologic sau introducerea în lucru a unor utilaje pentru care nu există norme sau instrucțiuni proprii de securitate a muncii;

Art.2. Lucrătorii cu atribuții de întreținere a utilajelor și instalațiilor din dotare sunt obligați ca înainte de începerea lucrului să verifice dacă uneltele pe care le folosesc sunt în stare bună și corespund din punctul de vedere al securității muncii. Se interzice folosirea de unelte și utilaje care nu corespund acestor verificări;

Art.3. Activitățile ce se desfășoară în structurile de servire a mesei sunt legate de aprovizionarea cu marfă, depozitarea acestora, prepararea alimentelor în bucătării și laboratoare de cofetărie-patiserie, precum și servirea acestora în saloane sau în alte locuri destinate acestui scop;

Art.4. Instrucțiunile proprii privind structurile de servire a mesei se referă la activitățile de pregătire a alimentelor prin tratare termică și la rece;

Art.5. Pentru desfășurarea activității în condiții de igienă și de securitate a muncii, spațiile de producție pentru prepararea alimentelor trebuie organizate în funcție de volumul activității și în funcție de tehnologiile din producția culinară;

Art.6. Este obligatorie evacuarea resturilor de la prelucrarea cărnii, peștelui, zarzavatului și legumelor, la fiecare preparare de meniuri sau ori de câte ori este nevoie.

Art.7. Resturile menajere nerecuperabile sau nefolositoare rezultate din procesul de producție și din operația de servire a clienților se vor colecta în saci din material plastic, în recipiente etanșe, confecționate din materiale rezistente, evacuarea făcându-se înainte ca acestea să depășească capacitatea de depozitare sau să intre în descompunere;

Art.8. Unitatea are obligația să stabilească o zonă pentru depozitarea gunoierului menajer care să fie la distanță mare de locul alimentar și să fie amenajată conform normelor sanitare;

Art.9. La instalarea, exploatarea, întreținerea și repararea utilajelor, aparatelor, precum și a altor echipamente tehnice folosite în unitate (restaurant, bufet, bar) se vor respecta următoarele:

- Tehnologia indicată prin cartea tehnică, privind exploatarea utilajelor, instalațiilor, aparatelor etc.;
- Prevederile documentației tehnice emise de furnizor referitoare la cunoașterea componentei, a caracteristicilor tehnice și funcționale precum și a condițiilor tehnice de execuție, montaj și recepție, a mijloacelor tehnice din dotare;
- Prevederile documentației tehnice referitoare la periodicitatea și condițiile tehnice de efectuare a verificărilor și reparațiilor;
- Instrucțiunile tehnice specifice fiecărui mijloc de producție, privind exploatarea acestuia;

- Exploatarea mijloacelor din dotare numai cu aparatura de măsură, control și automatizare prevăzută.

Art.10. Personalul din bucătărie (bucătari, ajutori de bucătari) este obligat să poarte echipamentul de protecție prevăzut de normative;

Art.11. În bucătărie este interzis lucrul fără asigurarea ventilării încăperii;

Art.12. Curățarea locului de muncă se va efectua ori de câte ori este necesar pentru prevenirea alunecării persoanelor în zona de lucru.

Art.13. Este interzisă aprinderea focului la mașinile de gătit la care se utilizează combustibil gazos sau injectoare cu combustibil lichid, de către persoane neinstruite;

Art.14. Personalul din bucătărie va purta încălțăminte bine fixată pe picior. Este interzisă folosirea încălțăminte tip papuc (neasigurată la călcâi);

Art.15. Este interzisă așezarea pe pardoseli a vaselor cu lichide fierbinți, pentru prevenirea accidentelor prin opărire;

Art.16. Vasele ce se folosesc la prepararea meniurilor și ustensilele se vor păstra în mod ordonat pe rafturi.

Art.17. Exploatarea utilajelor și instalațiilor cu care este dotată bucataria (malaxoare, mixere, roboți universali, cuptoare electrice și cu gaze etc.) se va face numai de către persoane instruite, conform prevederilor cărților tehnice respective;

Art.18. Este interzisă folosirea utilajelor acționate electric fără asigurarea măsurilor de electrosecuritate, precum și fără apărători la organele de mișcare;

Art.19. Cuțitele utilizate la tranșarea cărnii se vor purta în suporturi speciale (teci). Este interzis purtarea cuțitelor în buzunare;

Art.20. Resturile rezultate din prelucrarea cărnii și oasele nefolositoare vor fi colectate în recipiente speciale cu care se vor transporta zilnic la punctul de depozitare a deșeurilor menajere;

Art.21. Pentru prevenirea riscurilor de alunecare cât și a unui focar de infecție, pardoseala se va spăla zilnic, după terminarea operațiilor respective.

Art.22. Utilizarea instalațiilor din dotare (instalații frigorifice, vitrine frigorifice, dispozitive pentru stors fructe, mașină de tăiat mezeluri) se va face cu respectarea prevederilor din cărțile tehnice respective, cu privire la măsurile de prevenire a accidentelor;

Art.23. La fiecare utilaj, instalație, aparat din dotare se vor afișa, în mod obligatoriu, instrucțiuni de utilizare în condiții sigure, iar personalul care le exploatează va fi instruit în acest scop.

EXPLOATAREA UTILAJELOR DIN STRUCTURILE DE SERVIRE A MESEI

Utilaje și instalații pentru pregătirea alimentelor prin tratarea termică

Utilaje alimentate cu energie electrică

Art.24. Este interzisă folosirea utilajelor fără echipamentul electric de comandă-control în stare de funcționare, prevăzut de proiectant;

Art.25. Manevrarea tuturor întrerupătoarelor sau comutatoarelor se va face cu mâinile uscate;

Art.26. În situații de exces de umiditate, manevrarea se va efectua cu mănuși electroizolante și de pe platforme electroizolante sau de pe covoare de cauciuc;

Art.27. Este interzisă răcirea plitelor cu apă pentru a se evita fisurarea acestora și producerea de scurtcircuite la instalația electrică.

Utilaje acționate cu combustibil gazos și lichid

Art.28. Instalațiile trebuie prevăzute cu un sistem de opturare (clapetă) care să rețină gazul când acesta revine pe conductă după o eventuală întrerupere de la rețea;

Art.29. Pentru spațiile închise (cuptor, mașini de gătit cu plită cu cuptor etc.) instalațiile vor fi prevăzute cu un sistem automat de ardere a gazului, cu flacără de veghe;

Art.30. În lipsa aparaturii de automatizare, instalațiile cu arzătoare în spații închise cât și mașinile de gătit cu mai multe arzătoare, pentru siguranță, vor fi prevăzute de o țevă de fugă a flăcării, care are controlul de reaprindere a arzătorului stins din cauza manevrării greșite sau peste care s-a vărsat mâncare;

Art.31. Evacuarea gazelor se va face prin canale dimensionate conform normelor în vigoare;

Art.32. Este interzisă evacuarea gazelor prin hota de absorbție cu excepția reșourilor sau flăcării deschise și numai în anumite condiții.

Mașini de gătit cu plită

Art.33. Instalarea mașinilor de gătit cu plită se va efectua de către persoane cu calificare de specialitate și după caz autorizate;

Art.34. Înainte de punerea în funcțiune a mașinilor de gătit se va verifica starea sistemului de alimentare (electric, cu arzător cu gaze, injector pentru combustibil lichid);

Art.35. Punerea în funcțiune a mașinilor de gătit cu plită încălzite electric, se va face conform prevederilor din Cartea tehnică a instalației respective;

Art.36. Manevrarea comutatorului din tabloul electric se va efectua cu respectarea măsurilor de electrosecuritate pentru prevenirea accidentelor prin electrocutare;

Art.37. Acționarea butoanelor de la mașina de gătit cu plită electrică se va face numai cu mâna uscată, stând pe un covor de cauciuc;

Art.38. La mașinile de gătit încălzite cu gaze naturale, înainte de aprinderea focului, obligat se va verifica dacă nu sunt scăpări de gaze, dacă toate robinetele sunt bine închise și etanșe;

Art.39. În cazul în care se constată scăpări de gaze se iau măsuri de ventilare a încăperii, nu se acționează întrerupătoarele de la lumină, nu se utilizează foc deschis și se evită orice posibilitate de inițiere a unui eventual amestec aer-gaz exploziv;

Art.40. Remedierea scăpărilor de gaze se va efectua de către o persoană autorizată în instalații de gaze;

Art.41. La mașinile încălzite cu combustibil lichid este interzisă utilizarea injectoarelor care au scăpări de combustibil pe la îmbinări;

Art.42. Aprinderea combustibilului (lichid sau gazos) se va face utilizându-se o vergea metalică prevăzută la capăt cu un tampon;

Art.43. Tamponul se aprinde cu chibritul, după care vergeaua se va introduce în mașină până în dreptul arzătorului de gaze sau injectorului după care se dă drumul progresiv la combustibil prin robinetul de la conducta de gaz metan sau motorină;

Art.44. Oprirea funcționării arzătorului și a injectorului (stingerea flăcării) se face prin închiderea robinetelor de alimentare cu combustibil;

Art.45. Capacele și ochiurile plitelor mașinii de gătit, trebuie să fie pe timpul funcționării închise (la locul lor) pentru a se evita emanația gazelor și fumului în exterior;

Art.46. Este interzisă utilizarea mașinilor de gătit cu plita fisurată sau spartă.

Mașini de gătit tip aragaz cu cuptor sau reșou

Art.46. Mașinile de gătit tip aragaz cu cuptor sau reșou se vor utiliza numai dacă au complete toate capacele-ciupercă le arzătoare;

Art.47. Înainte de folosire se va verifica cu apă și săpun dacă sunt scăpări de gaze la părțile care se îmbină. Este interzis ca aceasta (verificarea) să se facă cu flacără;

Art.48. Montarea regulatorului la butelie se va face după ce în prealabil s-a verificat dacă robinetul este închis, după care, se va deșuruba bușonul de siguranță;

Art.49. Manevrarea buteliei de aragaz se va efectua fără lovirea bruscă a acesteia;

Art.50. Amplasarea buteliei se va face în poziție verticală, la distanța de cel puțin 1 m față de sursa de încălzire;

Art.51. Furtunul de racordare trebuie să fie în perfectă stare, să nu aibă crăpături și scăpări de gaze;

Art.52. Prinderea furtunului de cele două capete, butelie și respectiv reșou, se va efectua prin colier metalic;

Art.53. Aprinderea aragazului se va face de la o sursă de foc (chibrit, aparat electric de produs scântei etc.) care se va apropia de arzător, deschizând treptat robinetul (bușonul) mașinii care urmează a fi pus în funcțiune;

Art.54. Pe timpul cât arzătoarele sunt aprinse se va supraveghea ca lichidele ce fierb să nu curgă din vase și să stingă flacăra, producând acumulări de gaze ce pot determina explozii;

Art.55. Remedierea defecțiunilor (neetanșeităților) se va efectua de o persoană special calificată;

Art.56. Este interzisă:

- lărgirea orificiilor de ardere;
- utilizarea mașinii de gătit fără existența tuturor capacelor ciupercă la arzătoare;
- efectuarea oricărei intervenții pe durata funcționării;
- efectuarea intervenției numai de personal necalificat, instruit și autorizat;
- efectuarea verificării pierderii de gaz cu flacăra deschisă (verificarea se va face numai cu apă și săpun);
- nesupravegherea continuă a preparatelor aflate în lucru în vederea prevenirii stingerii flăcării și acumulării de gaze;
- folosirea buteliilor de aragaz fără regulator de presiune;
- transportul buteliei de aragaz fără bușonul de siguranță (piulița) și capacul de protecție al robinetului (corpul de bronz) montate;
- folosirea unor furtunuri de alte tipuri în locul celor special realizate, pentru racordarea buteliei la arzător;
- încălzirea buteliei cu apă caldă sau cu alte mijloace, pentru mărirea presiunii;
- utilizarea altor tipuri de butelii decât cele de construcție standardizată și verificate periodic de organizațiile abilitate;
- aprinderea focului în încăperile în care se simte miros caracteristic de gaze odorizate. În aceste situații, imediat se va ventila încăperea prin deschiderea ferestrelor sau alte sisteme de ventilație.

Cuptoare pentru copt și fiert

Art.57. Cuptoarele electrice se vor exploata respectând prevederile din cartea tehnică (în funcție de tipul acestora);

Art.58. Dacă la utilizare temperatura mânerelor de manevrare a diferitelor uși o depășește pe cea din mediile normale, acestea vor fi confecționate din materiale izolante;

Art.59. Burlanele pentru evacuarea emanațiilor rezultate în timpul procesului de copt vor fi racordate la coșurile de fum care trebuie să fie curățate periodic;

Art.60. Manevrarea tăvilor și a produselor supuse procesului de coacere la temperaturi ridicate, se va efectua cu ajutorul materialelor izolante (mănuși, bucăți de pânză);

Art.61. Încăperile în care sunt amplasate cuptoarele vor fi dotate cu instalații de ventilare locală și generală.

Cuptor cu microunde

Art.62. Defecțiunile tehnice ce apar în funcționarea cuptorului cu microunde vor fi remediate numai de către personal specializat ;

Art.63. Este interzisă:

- introducerea obiectelor din metal în cuptor;
- pornirea cuptorului cu microunde cu ușa deschisă;
- scurtcircuitarea sau demontarea dispozitivelor de siguranță;
- acoperirea cu diferite obiecte a ușii precum și acumularea de murdărie pe suprafața de protecție a acestuia ;

Art.64. Este obligatoriu de verificat la punerea în funcțiune :

- Amplasarea cuptorului în condițiile impuse de normele de igiena a muncii;
- Verificarea stării cablului de alimentare, stecherului și prizei;
- Conectarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică (prin introducerea stecherului în priză) ;
- Stabilirea regimului de lucru prin acționarea termostatlui;

Tigaia basculantă

Art.65. Pentru prevenirea accidentelor la folosirea tigăii basculante, se vor respecta următoarele reguli:

- în momentul deschiderii capacului, bucătarul trebuie să stea la o distanță care să îi permită evitarea opăririi cu abur;
- alimentele ce se prăjesc în grăsimi nu trebuie să fie umede, iar introducerea și scoaterea din tigaie se va face cu spumător plat sau cu furchetă de bucătărie;
- grăsimea folosită la procesul de prăjire se va scoate din tigaie după ce aceasta s-a răcit, prin aplecarea tigăii cu partea din față în jos, colectarea efectuându-se în vase de capacitate mare evitându-se deversarea pe picioarele lucrătorului;

Art.66. Tigaia basculantă va fi prevăzută cu hotă pentru captarea emanațiilor rezultate din procesul de prăjire;

Art.67. După terminarea operației, tigaia se spală cu apă caldă și detergent. De asemenea se va spăla și pavimentul în zona tigăii pentru înlăturarea petelor de grăsime ce au căzut din tigaie.

Grătar pentru prepararea fripturilor

Art.68. Grătarele pentru preparat fripturi și alte specialități din carne, indiferent de sursa de încălzire folosită (mangal, gaze sau energie electrică) trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- să fie dotată cu hotă pentru evacuarea emanațiilor rezultate din procesul de frigere;
- la grătarele cu gaze, fripturile nu vor veni în contact cu flacăra, difuzarea căldurii se va realiza prin intermediul unei plăci de fontă așezată deasupra arzătorului;
- plăcile (plitele) din fontă vor fi prevăzute cu nervuri și cu sistem de colectare a grăsimilor ce rezultă din procesul de frigere a preparatelor din carne;

Art.69. Manipularea fripturilor se va face cu ajutorul unei furci lungi din metal cu mânere izolate și cu clește special confecționat;

Art.70. Este interzisă utilizarea grătarelor cu crăpături în plăcile încălzite electric.

Friteuza

Art.71. Instalarea acestui utilaj se va face de către personal calificat;

Art.72. Se va respecta nivelul uleiului din cadă (bazin) prevăzut de cartea instalației, în limitele de nivel marcat pe bazin;

Art.73. Preparatele ce urmează a fi prăjite în bazin trebuie să fie bine scurse de apă;

Art.74. Preparatele vor fi așezate în coșuri metalice, din sârmă, și nu direct din bazinul friteuzei;

Art.75. Curățarea bazinului friteuzei se va face când uleiul are o temperatură nepericuloasă producerii de accidente prin arsuri;

Art.76. Este interzisă încălzirea bazinului gol (fără ulei).

Mașini pentru mecanizarea muncii în bucătărie

Robotul universal pentru bucătărie

Art.77. După fixarea dispozitivului-anexă, mașina se pune în funcțiune în gol, pentru a se verifica dacă acesta a fost montată corect;

Art.78. Pe timpul lucrului mașina va fi supravegheată în permanență de către un lucrător instruit pentru folosirea acesteia, iar la apariția unei funcționări anormale se va acționa butonul de oprire;

Art.79. La introducerea în sistemul de alimentare a produselor ce se prelucreează (carne, legume, fructe etc.) se vor utiliza sistemele din dotarea mașinii pentru operația specifică;

Art.80. La terminarea operațiilor la robot, acesta se deconectează de la butonul de oprire și de la automatul de pornire;

Art.81. Dispozitivele anexe ce au fost folosite se vor spăla, usca și depozita în dulapul mașinii;

Malaxorul pentru frământat și amestecat

Art.82. Amplasarea malaxorului se va face respectând distanțele care să permită alimentarea și golirea acestuia cu ușurință;

Art.83. Alimentarea sau golirea cuvei malaxorului se va face cu mașina oprită;

Art.84. Înainte de introducere în cuva malaxorului compoziția ce urmează a fi prelucrată (carne, aluat etc.) va fi controlată pentru înlăturarea eventualelor unelte, corpuri tari, case ce ar putea rămâne în conținutul acesteia;

Art.85. Este interzis:

- să se introducă mâinile sau alte ustensile în cuva malaxorului, în timpul funcționării;
- utilizarea malaxorului fără apărătoare de protecție la cuvă;
- curățarea mașinii fără a fi deconectată de la rețeaua de alimentare;

Mașina electrică de tocat carne

Art.86. Instalarea mașinilor electrice de tocat carne, se va face conform prevederilor din cartea tehnică, de către persoane calificate;

Art.87. Punerea în funcțiune:

- verificarea stării cablului de alimentare, stecherului și prizei;
- alimentarea mașinii (introducerea carnii portionate)
- obligativitatea scoaterii din funcțiune a utilajului în cazul producerii unei avarii și solicitării intervenției personalului de specialitate;
- interzicerea utilizării mașinii fără dispozitivul din lemn sau plastic tip maner cu care se presează carnea, legumele, fructele;
- obligativitatea montării accesoriilor numai după întreruperea alimentării cu energie electrică.
- exploatarea și întreținerea acestora se va face conform instrucțiunilor proprii;

Art.88. Intervenția la mașina, în cazul blocării se va face numai după oprirea ei;

Art.89. Mașina de tocat carne, antrenată prin curele de transmisie, va fi prevăzută cu apărători de protecție la părțile de mișcare;

Art.90. Fixarea accesoriilor la mașina de tocat carne, se va face după ce mașina a fost decuplată de la tabloul de alimentare cu energie electrică. Curățarea și spălarea mașinii se va efectua conform instrucțiunilor proprii;

Art.91. Mașinile de tocat carne vor fi conectate la noul de protecție. Este interzisă utilizarea de cordoane electrice improvizate, cu izolația defectă.

Mașina de spălat și curățat cartofii

Art.92. Mașina va fi instalată de către persoane calificate corespunzător, respectându-se prevederile standardelor și normelor de electrosecuritate, ținând seama de condițiile de exces, de umiditate în care lucrează mașina;

Art.93. La punerea în funcțiune a mașinii se vor verifica următoarele:

- dacă discul pietre abrazive este deteriorat sau prezintă fisuri, iar în cazul mașinii cu tambur se va verifica starea acestuia;
- starea fizică și întinderea curelelor de transmisie; în cazul în care se constată că acestea sunt deteriorate (rupte sau lejere) se va apela la persoane de specialitate pentru remedierea defecțiunii;

Art.94. Înainte de introducerea cartofilor în mașină pentru a fi curățați, se vor controla pentru a nu fi amestecate cu aceștia alte corpuri străine și tari ce pot deteriora discul;

Art.95. În cazul în care mașina se blochează, aceasta va fi deconectată prin butonul de oprire și de la rețeaua electrică prin automatul de protecție (întrerupător) și se va apela la o persoană calificată pentru deblocare (mecanic de întreținere);

Art.96. În dreptul mașinii se va asigura protecție din lemn, pe care va sta lucrătorul care o utilizează;

Art.97. La terminarea operației de spălare și curățare a cartofilor, se va opri mașina de la butonul de oprire și se va deconecta de la rețeaua de alimentare cu energie electrică, prin întrerupătorul de protecție;

Art.98. Mașinile dotate cu sisteme automate de programare a timpului de spălare-curățare a cartofilor și microîntrerupătoare la capacul de alimentare, se vor exploata conform instrucțiunilor din cartea tehnică;

Art.99. Este interzisă introducerea mâinilor, paletelor sau a oricăror altor obiecte în timpul funcționării, prin gura de alimentare a mașinii.

Mașina de tăiat mezeluri sau pâine

Art.100. Amplasarea mașinilor de tăiat mezeluri și a celor de tăiat pâine se va face în așa fel ca accesul la ele să se facă cu ușurință;

Art.101. Fixarea mezelurilor pe masa mobilă se face cu dispozitivul din dotarea mașinii prevăzut cu mânere de presare a produselor și manevrare a masei mobile;

Art.102. Feliile de mezeluri sau de pâine vor fi luate cu o paletă destinată în acest scop;

Art.103. Curățarea mașinilor se va face după ce acestea au fost deconectate de la sursa de curent prin scoaterea ștecherului;

Art.104. Este interzisă:

- ținerea mezelurilor și a pâinii cu mâna în timpul tăierii acestora de cuțitul mașinii;
- manevrarea mașinilor de tăiat mezeluri și pâine de persoane neinstruite.

Mixer fix pentru maioneze și creme

Art.105. Mașina se instalează de către un specialist care trebuie să respecte prevederile standardelor de electrosecuritate;

Art.106. Pentru remedierea unor defecțiuni precum și pentru montarea și demontarea sculelor la axul de acționare, mașina se va deconecta, în prealabil, de la rețeaua de alimentare, prin acționarea întrerupătorului;

Art.107. Cuva malaxorului va fi prevăzută cu mânere pentru manevrarea și va fi bine fixată pe batiul mașinii cu cleme basculante pentru împănare;

Art.108. Sistemul de antrenare (motor – axul sculei) va fi protejat cu o apărătoare fixată prin șuruburi care nu se va îndepărta decât în situația intervențiilor pentru remedierea unor defecțiuni;

Art.109. Este interzisă:

- funcționarea mixerului fără apărătoare în zona activă a sculelor (bătătoare);
- intervenția la mașina pentru înlăturarea unor defecțiuni precum și pentru curățarea acesteia în timpul funcționării.
- efectuarea oricărei intervenții pe durata functionarii;
- efectuarea interventiei numai de personal necalificat si neautorizat;

Utilaje din liniile de desfacere a produselor

Utilaje frigorifice

Art.110. Utilajele frigorifice se vor proiecta conform prevederilor din H.G. 1091/2006 de securitate a muncii pentru instalații frigorifice;

Art.111. Marginile geamurilor glisante de la vitrinele frigorifice trebuie să fie bine șlefuite, fără părți tăioase sau zgrunțuroase.

Art.112. Punerea în funcțiune:

- Amplasarea vitrinei în condițiile impuse de normele de igiena a muncii;
- Verificarea stării cablului de alimentare, stecherului și prizei;
- Stabilirea temperaturii (prin aducerea indicatorului butonului termostatului la valoarea dorită a cestuia)
- Conectarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică (prin introducerea stecherului în priză)
- Interzicerea efectuării oricărei intervenții pe durata funcționării;
- Obligatorietatea efectuării intervenției numai de personal calificat, instruit și autorizat;
- Obligatorietatea instruirii personalului cu privire la utilizarea în deplină securitate (conform prevederilor cartii tehnice);
- Interzicerea exploatării utilajului fără dispozitivele de protecție din dotare ;
- Interzicerea folosirii instalației frigorifice fără asigurarea etanșeității tablourilor electrice;
- Obligatorietatea scoaterii din funcțiune a utilajului în cazul producerii unei avarii și solicitării intervenției personalului de specialitate;
- Interzicerea modificării reglajului la AMC precum și blocării acestora;

Utilaje calde

Art.113. Utilajele cu rezistențe electrice libere (în aer) (mese calde, spațiile calde de sub grătare) vor fi prevăzute cu sistem de protecție (apărători) care să prevină atingerea accidentală a rezistenței;

Art.114. La utilajele cu rezistențe electrice imersate în lichide, de tip termoplonjon, se va prevedea asigurarea nivelului normal al lichidelor, prin completare în mod automat;

Art.115. Pereții utilajelor calde vor fi bine izolați pentru prevenirea accidentelor cauzate de arsuri și transmiterea căldurii în exterior;

Art.116. Ușile, capacele vaselor, ce se manevrează în mod sistematic vor fi prevăzute cu sistem de prindere (mânere) din material izolanț;

Art.117. În toate cazurile utilajele calde din liniile de autoservire vor fi dotate cu aparatură de control și semnalizare (lămpi de semnalizare, termometre, valmetre etc.);

Art.118. Pentru prevenirea accidentelor prin electrocutare, utilajele încălzite cu energie electrică vor fi proiectate ținând seama de măsurile de electrosecuritate .

Mașini și utilaje de spălare a vaselor

Art.119. La proiectarea mașinilor pentru spălarea vaselor se vor respecta măsurile de electrosecuritate prevăzute în H.G. 1146/2006 de utilizare a energiei electrice și standardelor în vigoare;

Art.120. Motoarele electrice care acționează pompele mașinii de spălat vase vor fi de tip etanș pentru prevenirea pătrunderii apei la sistemele electrice;

Art.121. Părțile laterale (apărătorile) ale mașinii vor fi prevăzute cu microîntrerupătoare pentru întreruperea funcționării motoarelor când acestea se ridică;

Art.122. La mașinile cu funcționare continuă, deschiderea prin care se introduc vasele pentru spălat va fi prevăzută cu o perdea elastică de protecție pentru prevenirea stropirii executantului;

Art.123. Sistemele de comandă vor fi amplasate în carcase etanșe, din material izolant și cu indicarea, pe fiecare buton, a comenzilor;

Art.124. Conductele de alimentare cu agent termic vor fi izolate și protejate pentru prevenirea arsurilor;

Art.125. Cărucioarele cu care se transportă vasele, vor avea roțile cu mișcări în toate direcțiile în plan orizontal și vor fi prevăzute cu sistem de blocare atunci când staționează;

Art.126. Roțile cărucioarelor, pentru a avea o mișcare ușoară, la axe vor fi prevăzute cu rulmenți, iar bandajul va fi din material elastic (cauciuc, masă plastică).

Unelte de mână

Art.127. Înainte de începerea lucrului, lucratorul va verifica dacă uneltele și sculele din dotare sunt în stare corespunzătoare – fără deformări, fisuri, sau loviri;

Art.128. Este interzisă folosirea sculelor fără maner, cu manere crapate precum și folosirea celuiș maner la mai multe scule;

Art.129. În timpul transportului părțile periculoase ale sculelor cu tăisuri, varfuri ascuțite vor fi protejate cu aparatori sau teci speciale;

Art.130. Se interzice purtarea sculelor ascuțite în buzunar;

Art.131. Sculele și uneltele de tăiat vor fi verificate dacă sunt bine ascuțite, să nu fie degradate, să nu prezinte craapături, să nu fie ruginite sau decalibrate.

Art.132. Transportul vaselor cu conținut fierbinte care depășesc greutatea de 10 kg se va face obligatoriu cu ajutorul cărucioarelor de bucătărie din dotare. (S-a constatat că nefolosirea acestor cărucioare a condus la accidente prin opărire a personalului. Cei accidentați au manevrat vase cu conținut foarte fierbinte manual, au alunecat sau s-au împiedicat și au scăpat conținutul foarte fierbinte peste diferite părți ale corpului).

Inspector securitate și sănătate în muncă,
ing. Paula ZEPCIUC

EXTRASE DIN CĂRȚILE TEHNICE ALE ECHIPAMENTELOR DE MUNCĂ

Aspiratorul de praf

Aspiratorul de praf, indiferent de tip și capacitate, trebuie să fie dotat cu cordon electric care să aibă conductor de nul.

Este interzisă folosirea aspiratorului cu defecțiuni de funcționare a motorului sau cordonul de alimentare cu izolația deteriorată.

Utilizarea aspiratorului se va face după o verificare a funcționării motorului, starea furtunului, a anexelor și a cordonului de alimentare cu energie electrică. Dacă se constată defecțiuni în funcționare, se va solicita intervenția persoanelor cu calificare (electrician, mecanic).

Folosirea aspiratoarelor care efectuează și alte operații pentru care sunt prevăzute o serie de dispozitive, se va face cu respectarea prevederilor de exploatare, elaborate de către firma producătoare.

Este interzisă utilizarea aspiratoarelor pentru pulverizarea substanțelor insecticide sau a substanțelor explozive.

Mașina de curățat podele

Mașina de curățat podele se va utiliza conform prevederilor instrucțiunilor elaborate de firma constructoare.

Înainte de conectarea mașinii la rețeaua de curent electric se va verifica dacă toate dispozitivele sunt bine fixate.

Este interzisă exploatarea mașinii de curățat podele fără a fi legată la nulul de protecție.

Persoanele numite pentru manevrarea mașinii de spălat podele vor fi instruite în acest scop și dotate cu echipament de protecție electroizolant.

La terminarea lucrului, la mașina de spălat podele, se vor demonta toate dispozitivele folosite și se vor curăța, înlăturându-se toate impuritățile colectate în timpul spălării.

Aparat frigorific Blast Chiller ABV3001

Trebuie legat la instalația de împământare;

Trebuie respectate instrucțiunile pentru instalarea aparatului frigorific (vezi Cartea tehnică)

Este obligatoriu instalarea unui întrerupător magneto – termic diferențiat;

Trebuie însușite informații privind funcționarea, programarea și exploatarea corectă a aparatului frigorific (vezi Cartea Tehnică);

Trebuie respectate sfaturile producătorului pentru o utilizare corectă (vezi Cartea tehnică);

Există riscul producerii arsurilor de gheață la contactul cu produsele congelate. Folosiți mănui de protecție!

Lucrările de întreținere (curățare) și reparare trebuie efectuate doar de un instalator autorizat sau de personal autorizat;

Înainte de efectuarea oricărei lucrări de întreținere sau de reparare aparatul trebuie scos de sub tensiune;

Intervenția la aparatul frigorific se face după o oră de la scoaterea de sub tensiune a acestuia;

Se vor folosi mănui de protecție în timpul lucrului în părțile interne ale aparatului;

Nu este permisă introducerea unui obiect în gurile de ventilație atunci când aparatul este pornit sau conectat la rețeaua electrică;
Nu este permisă întinderea cablului de alimentare;
Nu este permisă găurirea țevelor sau a gurilor deschise de gaz când circuitul este sub presiune;
Nu este permisă îndepărtarea sau dezactivarea dispozitivelor de siguranță ale aparatului (nici chiar și pe durata operațiilor de întreținere);
Camera de refrigerare trebuie curățată în fiecare zi. Nu se vor folosi niciodată obiecte ascuțite, detergenți, abrazivi, soluții sau diluanți, ci detergenți mai slabi, apă și o cârpă sau burete;
Este interzisă stropirea cu apă, prin gurile de ventilare, a evaporatorului;
Curățarea evaporatorului se face doar de o persoană specializată sau autorizată pentru a lucra cu circuitele electrice ale aparatului, respectând instrucțiunile din Cartea tehnică a aparatului;
Se vor folosi mănuși de protecție înainte de a atinge evaporatorul, deoarece muchiile acestuia sunt foarte ascuțite;
În cazul constatării unei anomalii în timpul funcționării aparatului frigorific se va înștiința conducătorul locului de muncă sau persoana autorizată desemnată pentru remedierea defecțiunii.

Robotul universal pentru legume TV 2000 – FNT Feliator de legume

Este esențială consultarea cu atenție a manualului înainte de instalare și utilizare;
A nu se umbla la dispozitivele de siguranță;
Așezarea aparatului în locuri propice, iluminarea și curățenia sunt condiții importante pentru siguranța personală;
Nu expuneți aparatul la alte condiții;
Conexiunea aparatului și pornirea trebuie făcute numai de tehnicieni specialiști;
Asigurați-vă că aparatul este conectat la un sistem cu împământare;
Zona din jurul aparatului trebuie să fie întotdeauna curată și uscată;
Folosiți echipamentul de protecție;
Nu supraîncărcați aparatul;
Acest aparat poate fi folosit doar pentru ce a fost proiectat, alte utilizări fiind improprii și riscante;
Este interzisă introducerea oricăror obiecte, unelte, mâini sau oricare alt lucru;
Deconectați cablul electric când aparatul nu este folosit;
Disfuncționalitățile sau problemele vor fi soluționate de un specialist autorizat;
Înainte de curățare deconectați aparatul de la sursa de current electric;
Nu curățați folosind jet puternic de apă;
Există riscul rănirii membrilor superioare;
A se curăța după utilizare folosind produse neutre.

Linia de preparare a hranei

Mașina de gătit electrică

Mașina trebuie conectată la instalația de împământare;
Disfuncționalitățile, întreținerea și repararea mașinii se va executa de o persoană autorizată;
Este interzisă curățarea aparatului cu jet de apă;
Cuptorul trebuie curățat după utilizare.

Friteuze pe gaz

Remedierea oricărui defect se va face după oprirea preliminară a alimentării cu gaz;
Aparatul nu trebuie pus în funcțiune înainte de umplerea cuvei. Supraîncălzirea ar putea pricinui defecțiuni ale cuvei și ale altor părți ale aparatului;
Uleiul trebuie filtrat periodic;
Reumpleți cuva cu ulei când nivelul acestuia atinge cota MINIMUM;
Este recomandat a introduce ușor coșurile cu mâncare în ulei pentru a prevenii revărsarea uleiului fierbinte din cuvă;
După curățarea cuvei și înainte de umplerea acestuia cu ulei aveți grijă ca aceasta să fie complet uscată, îndepărtând orice urmă de apă;

Hota

A nu se folosi lichide sau preparate care pot genera flăcări sub hotă
Când prăjiți sub hotă, ustensilele de prăjire trebuie ținute sub o constantă supraveghere;
Dacă se supraîncălzește, uleiul folosit pentru prăjire se poate aprinde și poate cauza incendiu.
Temperatura uleiului trebuie constant monitorizată și ținută sub control;
Aveți grijă ca uleiul să fie curat. Uleiul murdar se poate aprinde repede;
Nu folosiți grilul electric deschis;
Pentru a preveni un posibil incendiu, urmați instrucțiunile privind curățirea filtrului de grăsime și instrucțiunile privind îndepărtarea depozitelor de grăsime de pe hotă și de pe scurgerea coșului;
Porniți hota cu câteva minute înainte de a începe gătitul pentru a genera un flux natural de aer în bucătărie;
Închide hota după 5-10 minute după terminarea gătitului;
Înainte oricărei proceduri de întreținere sau reparație, alimentarea hotei cu energie electrică trebuie întreruptă;
Hota și filtrele trebuie curățate la intervale recomandate (vezi Cartea tehnică);
O dată pe an sistemul de evacuare, hota și coșul de evacuare trebuie verificate de către ingineri calificați;
Omisiunea de a curăța filtrele metalice pline de grăsime este principala cauză a următoarelor complicații serioase:
Focul poate porni în hotă și hornul se umple cu posibile substanțe inflamabile;
Eficiența hotei poate fi redusă sporind calitatea de aer poluat în bucătărie;
Se pot cauza probleme de sănătate.
Filtrele de metal grase trebuie curățate săptămânal, spălate cu mâna sau cu mașina de spălat vase având grijă să nu se folosească detergent cu concentrație mare de sodă;
Curățarea hotei asigură igiena aerului recondiționat în bucătărie.

Mașina de ambalat în vid

Trebuie respectate instrucțiunile privind instalarea mașinii de vidare (vezi Cartea tehnică)
Mașina de vidare trebuie legată la instalația de împământare;
Trebuie înșușite informațiile privind exploatarea mașinii de vidare;

Înainte de efectuarea oricărei lucrări de întreținere, mașina de vidare trebuie scoasă de sub tensiune;
Trebuie respectate prescripțiile producătorului privind întreținerea mașinii de vidare;
Trebuie verificate periodic: barele de etanșare, capacul de etanșare cu silicon, starea cablurilor electrice, filtrele de ulei, nivelul uleiului;
Operațiile de întreținere și service se fac de personal calificat;
În cazul constatării unei defecțiuni în timpul funcționării mașinii de ambalare în vid se va înștiința conducătorul locului de muncă sau persoana autorizată desemnată pentru remedierea acestora.

Mașina de curățat cartofi

Informații pentru siguranță

Este foarte important să fie consultată cu atenție Cartea tehnică înainte de trecerea la operațiunile de instalare și folosire. Respectarea constantă a indicațiilor garantează în același timp siguranța omului și a mașinii.

Nu se va umbla, pentru nici un motiv, la dispozitivele de siguranță.

Deplasarea corectă a mașinii, iluminarea și curățenia mediului, sunt condiții importante pentru siguranța personală.

Mașina nu va fi expusă agenților atmosferici;

Conectarea și punerea în funcțiune a mașinii se vor executa numai de către personalul tehnic specializat.

Se controlează caracteristicile instalației electrice a locului unde va fi instalată mașina; acestea vor trebui să corespundă datelor tehnice înscrise pe plăcuța cu date tehnice.

Se verifică dacă mașina este conectată la o instalație de împământare.

Zona de lucru din jurul mașinii trebuie să fie mereu păstrată curată și uscată.

Se va utiliza echipamentul vestimentar prevăzut de normele de protecție a muncii.

Această mașină trebuie să fie folosită doar pentru uzul prevăzut; folosirea în oricare alt scop se consideră improprie și, prin urmare, periculoasă.

Se va verifica dacă produsele folosite au greutatea și caracteristicile potrivite pentru a fi prelucrate; se va utiliza la capacitatea indicată, mașina nu trebuie să fie supraîncărcată

Este interzis să se introducă obiecte, ustensile, mâini sau orice altceva în interiorul părților periculoase.

Se va deconecta întrerupătorul de la priza de curent atunci când mașina nu trebuie să fie utilizată.

În cazul defecțiunilor și/sau inconvenientelor de folosire, reparațiile nu se vor efectua decât prin adresarea către distribuitorul autorizat.

Se vor solicita piese de schimb originale.

Înainte de curățarea mașinii, se va deconecta alimentarea electrică îndepărtând stecărul.

Pentru curățare, nu se vor utiliza jeturi de apă la presiune înaltă.

Nu introduceți mâna prin ieșirea de evacuare pentru a favoriza ieșirea produsului;

A se curăța la sfârșitul zilei

Mixer planetar

Este foarte importantă citirea cu atenție a acestui manual înainte de instalare și punere în funcțiune. Respectarea strictă a instrucțiunilor din acest manual vă garantează folosirea în siguranță a mașinii.

Nu atingeți sub nici o formă dispozitivele de siguranță.

Recomandăm respectarea cu strictețe a normelor industriale de siguranță emise pe plan național c organismele abilitate.

Fabricantul nu își asumă nici o responsabilitate privind accidentarea persoanelor sau avarierea proprietății rezultând din nerespectarea acestor reguli de siguranță.

Poziționarea corectă a mașinii, iluminatul și curățenia la locul de lucru sunt condiții obligatorii pentru siguranța personală.

Este interzisă expunerea mașinii la agenți atmosferici.

Conectarea mașinii la sursa de energie și punerea în funcțiune trebuie efectuate de ingineri specializați.

Verificați dacă parametrii nominali ai rețelei electrice corespund specificațiilor de pe plăcuța cu parametrii mașinii.

Asigurați legarea la pământ a mașinii.

Zona de lucru din jurul mașinii trebuie mereu păstrată curată și uscată.

Purtați îmbrăcămintea de lucru prescrisă de reglementările de prevenire a accidentelor industriale. Această mașină ar trebui să fie întotdeauna utilizată în scopul în care a fost fabricată; orice altă utilizare este considerată improprie și, de aceea, periculoasă.

Controlați dacă alimentele de tocat sunt adecvate cantitativ și ca natură; nu supra-încărcați mașina peste limita de capacitate.

Este interzisă introducerea de obiecte, instrumente sau a mâinilor în părțile cu risc de rănire sau avariere.

Nu lăsați mașina la îndemâna copiilor.

Scoateți din priză când nu o folosiți.

În caz de avarii și/sau defecte, nu faceți reparații pe cont propriu, apălați la dealerul nostru autorizat.

Comandați numai piese de schimb originale.

Înainte de a curăța mașina, scoateți din priză.

Nu curățați sub jet de apă cu presiune mare.

Masă caldă inox BIM

Citiți cu atenție instrucțiunile incluse în acest manual deoarece reprezintă informații importante pentru siguranța instalării, utilizării și întreținerii.

Păstrați acest manual pentru orice consultarea ulterioară cu diverși operatori.

După despachetare, asigurați-vă ca aparatul să fie intact.

Elementele ce fac parte din ambalaj, sacurile din plastic, polistiren, cuiele etc. nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor, deoarece acestea reprezintă adevărate surse de pericol, ci trebuie aruncate conform normelor în vigoare.

În caz de nelămuriri, nu utilizați aparatul ci adresați-vă personalului calificat.

Înainte de a conecta aparatul asigurați-vă că datele incluse pe plăcuță sunt în conformitate cu cele ale rețelei de distribuție electrică din mediul în care instalația este instalată.

Păstrați toate componentele aparatului curate, pentru a evita oxidarea și/sau acțiunea nocivă a agenților chimici.

Siguranța electrică a acestui aparat este asigurată doar atunci când acesta este corect racordat la o instalație de împământare conform normelor în vigoare în materie de siguranță electrică.

Verificarea siguranței electrice trebuie realizată de un personal calificat, producătorul aparatului nu poate fi tras la răspundere pentru eventualele daune cauzate de lipsa de împământare a instalației.

Operațiunea de instalare trebuie realizată de personalul calificat, conform instrucțiunilor date de producător și reglementărilor aferente în vigoare.

Înainte de efectuarea oricărei operațiuni de curățare sau de întreținere a aparatului, întrerupeți alimentarea electrică.

În caz de avarie sau de funcționare defectuoasă, dezactivați aparatul.

Orice fel de intervenție de reparație trebuie efectuată doar de un centru autorizat de asistență tehnică.

Producătorul este absolvit de orice responsabilitate, în cazul în care racordarea aparatului nu este realizată în conformitate cu normele de siguranță în vigoare. De asemenea, Producătorul nu își asumă nici o responsabilitate pentru posibilele inexactități generate de greșeli de transcriere sau tipărire și își rezervă printre altele dreptul de a opera modificări produsului pe care acesta le consideră necesare și utile, fără a afecta caracteristicile esențiale.

Malaxor cu spirală

Este foarte important să citiți cu atenție Cartea tehnică a mașinii înainte de a executa instalarea și operațiile de utilizare. Respectarea consecventă a instrucțiunilor va garanta siguranța personală a mașinii.

Nu umblați la dispozitivele de siguranță pentru nici un motiv.

Setarea și iluminarea corectă a mașinii și curățenia atelierului sunt pre-condiții pentru siguranța personală;

Nu expuneți mașina agenților atmosferici.

Conectarea și pornirea mașinii trebuie executate numai de către ingineri calificați.

Verificați ca regimul nominal să corespundă cu specificațiile imprimare pe plăcuța de date tehnice a mașinii.

Asigurați-vă că mașina este conectată la o priză de pământ.

Zona de lucru din jurul mașinii trebuie păstrată întotdeauna curată și uscată.

Această mașină trebuie utilizată întotdeauna în scopurile pentru care este destinată; orice altă utilizare este considerată inadecvată și prin urmare periculoasă.

Verificați corespunderea și greutatea produselor de prelucrat; nu supra-încărcați mașina pentru a îi depăși capacitatea.

Este interzis a se introduce obiecte, instrumente sau mâinile în piesele periculoase.

Țineți mașina departe de copii.

Scoateți mașina din rețeaua de alimentare la electricitate atunci când nu o folosiți.

În cazul nefuncționărilor și/sau al funcționărilor greșite nu o reparați dumneavoastră, solicitați Dealer-ul autorizat.

Comandați numai piese de schimb originale.

Înainte de a curăța mașina, scoateți-o din rețeaua de alimentare la electricitate.

Nu spălați cu jeturi de apă cu presiune mare.

Mașina de tocat carne și răzuit

Este foarte importantă citirea cu atenție a acestui manual înainte de instalare și punere în funcțiune. Respectarea strictă a instrucțiunilor din acest manual vă garantează folosirea în siguranță a aparatului.

Nu atingeți sub nici o formă dispozitivele de siguranță.

Recomandăm respectarea cu strictețe a normelor industriale de siguranță emise pe plan național de organisme abilitate.

Fabricantul nu își asumă nici o responsabilitate privind accidentarea persoanelor sau avarierea proprietății rezultând din nerespectarea acestor reguli de siguranță.

Poziționarea corectă a aparatului, iluminatul și curățenia la locul de lucru sunt condiții obligatorii pentru siguranța personală.

Este interzisă expunerea mașinii la agenți atmosferici.

Conectarea aparatului la sursa de energie și punerea în funcțiune trebuie efectuate de ingineri specializați.

Verificați dacă parametrii nominali ai rețelei electrice corespund specificațiilor de pe plăcuța cu parametrii aparatului.

Asigurați legarea la pământ a aparatului.

Zona de lucru din jurul aparatului trebuie mereu păstrată curată și uscată.

Purtați îmbrăcămintea de lucru prescrisă de reglementările de prevenire a accidentelor industriale.

Acest aparat ar trebui să fie întotdeauna utilizat în scopul în care a fost fabricat; orice altă utilizare este considerată improprie și, de aceea, periculoasă.

Controlați dacă alimentele de frământat sunt adecvate cantitativ și ca natură; nu supra-încărcați aparatul peste limita de capacitate

Este interzisă introducerea de obiecte, instrumente sau a mâinilor în părțile cu risc de rănire sau avariere.

Scoateți din priză când nu îl folosiți.

În caz de avarii și/sau defecte, nu faceți reparații pe cont propriu, apălați la dealerul autorizat.

Comandați numai piese de schimb originale.

Înainte de a curăța mașina, scoateți din priză.

Nu curățați sub jet de apă cu presiune mare.