INSTRUKCJA BHP PRZY STANOWISKU WĘDZARNICZYM

Uwagi ogólne:

Do pracy może być dopuszczony pracownik, który:

- został dokładnie zapoznany z teoretyczną i praktyczną obsługą urządzenia do wędzenia,
- został przeszkolony w zakresie bhp i ppoż.,
- posiada profilaktyczne badania lekarskie potwierdzone oświadczeniem o braku przeciwwskazań do pracy na w/w stanowisku,
- ubrany jest w odzież roboczą (ochronną) i posiada odpowiedni sprzęt ochrony indywidualnej,
- jest trzeźwy i wypoczęty.

I Czynności przed rozpoczęciem pracy:

Pracownik powinien:

- sprawdzić stan techniczny urządzenia do wędzenia – podstawowe elementy i zabezpieczenia,
- upewnić się, czy rozpoczęciem pracy nie spowoduje zagrożeń dla osób przebywających na tym stanowisku pracy lub w jego bezpośrednim otoczeniu,
- zachować szczególną ostrożność ze względu na możliwe działanie dymu, wysokich temperatur oraz ryzyka związanego z pożarem,
- sprawdzić stan miejscowej wentylacji,
- upewnić się, że nie ma żadnych pozostałości popiołu oraz produktów z wcześniejszego wędzenia,
- sprawdzić dostępność środków gaśniczych.

II Czynności podczas pracy i po jej zakończeniu:

- przygotować zrębki, drewno lub inne paliwo oraz produkty przeznaczone do wędzenia, także niezbędne akcesoria,
- umieścić zrębki drewno lub inne paliwo pod tacką tłuszczową,
- rozpalić i odczekać do momentu aż temperatura w urządzeniu do wędzenia wzrośnie do pożądanej wartości,
- umieścić w urządzeniu przeznaczone do wędzenia produkty,

- wędzić w temperaturze i przez czas określony w recepturze,
- w trakcie procesu wędzenia kontrolować temperaturę w urządzeniu wędzarniczym,
- zachować bezpieczną odległość od rozgrzanego urządzenia,
- po zakończeniu wędzenia wyjąć produkty trzymając za odpowiednie uchwyty / szczypce lub inny sprzęt przez rękawice ochronne,
- pozostawić urządzenie do wystygnięcia,
- oczyścić urządzenie oraz poszczególne elementy,
- uporządkować stanowisko pracy.

III Czynności zabronione:

Pracownikowi nie wolno:

- użytkować uszkodzonego lub niesprawnego urządzenia,
- naprawiać samodzielnie uszkodzonego urządzenia,
- pozostawiać pracujące urządzenie do wędzenia bez nadzoru,
- umieszczać urządzenie do wędzenia w pobliżu miejsc łatwopalnych,
- polewać wodą rozgrzane urządzenie,
- przemieszczać urządzenia w trakcie wędzenia.

IV Postępowanie w sytuacjach awaryjnych

W razie stwierdzenia jakichkolwiek usterek lub nieprawidłowego działania urządzenia, należy urządzenie wyłączyć. Zauważone awarie oraz nieprawidłowe działanie należy zgłosić do bezpośredniego przełożonego w celu szybkiej ich likwidacji. Dopiero po upewnieniu się, że zostały one usunięte pracownik może przystąpić do dalszej pracy.

V Uwagi końcowe

1. Każdy zaistniały wypadek przy pracy zgłaszać swojemu przełożonemu, a stanowisko pracy pozostawić w takim stanie, w jakim zdarzył się wypadek.

2. W przypadku zaistnienia wypadku, udzielić pomocy poszkodowanemu oraz w razie potrzeby wezwać pomoc lekarską.

3. Na stanowisku pracy należy utrzymać porządek i czystość.