



INSTRUKCJA BHP PRZY OBSŁUDZE FRYTOWNICY

Uwagi ogólne:

Do pracy może być dopuszczony pracownik, który:

- został dokładnie zapoznany z teoretyczną i praktyczną obsługą frytownicy,
- 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:

- ustawić frytownicę na równej, stabilnej powierzchni,
- sprawdzić stan frytownicy oraz stan przewodów zasilających,
- sprawdzić stan miejscowej wentylacji w okapie,
- sprawdzić, czy w zbiorniku frytownicy znajduje się olej,
- upewnić się czy rozpoczęcie pracy nie spowoduje zagrożeń dla osób przebywających na tym stanowisku pracy lub w jego bezpośrednim otoczeniu.

II Czynności podczas pracy i po jej zakończeniu:

- napełnić lub uzupełnić zbiornik frytownicy olejem do zaznaczonego na wewnętrznej stronie zbiornika,
- włączyć frytownicę za pomocą włącznika i/lub przez włożenie wtyczki do gniazdka,
- nastawić temperaturę przekręcając termostat na właściwą pozycję,
- po doprowadzeniu oleju do wymaganej temperatury, smażyć żywność przez określony czas,
- usuwać nadmiar lodu z żywności, aby zapobiec rozpryskiwaniu się oleju,
- po usmażeniu wyjąć żywność z koszem, trzymając uchwyt przez rękawice ochronne,



- po zakończeniu smażenia wyłączyć frytownicę,
- odłączyć urządzenie od zasilania przed czyszczeniem oraz kiedy nie jest używane,
- przed opróżnieniem i oczyszczeniem frytownicy należy całkowicie wystudzić olej,
- oczyścić pojemnik na olej oraz koszyk,
- uporządkować stanowisko pracy.

III Czynności zabronione:

Pracownikowi nie wolno:

- użytkować uszkodzonej lub niesprawnej frytownicy,
- dokonywać samodzielnie napraw, w szczególności napraw instalacji elektrycznej,
- pozostawiać pracującą frytownicę bez nadzoru,
- umieszczać urządzenia w pobliżu lub na miejscach będących źródłem ciepła,
- przenosić i przesuwać frytownicę podczas pracy,
- pozostawiać wody w zbiorniku na olej.

IV Postępowanie w sytuacjach awaryjnych

W razie stwierdzenia jakichkolwiek usterek lub nieprawidłowego działania frytownicy, 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. W przypadku płonącego tłuszczu nie wolno używać wody. Zachowując środki bezpieczeństwa, odciąć dopływ tlenu poprzez przykrycie urządzenia pokrywą. Jeśli dostępna jest gaśnica przeznaczona do gaszenia olejów i tłuszczów (typ F), należy jej użyć.
4. Na stanowisku pracy należy utrzymać porządek i czystość.