WYŻSZA SZKOŁA INŻYNIERII I ZDROWIA W WARSZAWIE

INSTRUKCJA BHP

UCZESTNICTWA W ZAJĘCIACH REALIZOWANYCH W PRACOWNI TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI I POTRAW

UWAGI OGÓLNE

1. Do zajęć w pracowni technologii żywności i potraw może być dopuszczony student, który posiada aktualne zaświadczenie lekarskie od lekarza medycyny pracy o braku przeciwskazań zdrowotnych do studiowania w Wyższej Szkole Inżynierii i Zdrowia w Warszawie.

2. Każda pracownia technologii żywności i potraw powinna być wyposażona w:
   - szafy/ sprzęt AGD do przechowywania surowców, półproduktów i gotowych produktów kulinarnych,
   - środki higieniczne i dezynfekujące,
   - umywalkę i zlew techniczny zapewniające dostęp do bieżącej wody z możliwością regulacji temperatury,
   - pojemniki na odpady, ustawione w widocznym miejscu, zamykane oraz zaopatrzone w worki foliowe,
   - apteczkę pierwszej pomocy.

3. Stanowisko pracy powinno znajdować się w bezpiecznej odległości od urządzeń uziemionych, takich jak rury wodociągowe, przewody gazowe i kaloryfery.

4. W każdej pracowni technologii żywności i potraw powinna być zapewniona odpowiednia ilość sprzętu, narzędzi oraz innych środków niezbędnych do realizacji zadań przewidzianych w planie zajęć.

5. Przed przystąpieniem po raz pierwszy do obsługi urządzeń i narzędzi należy uważnie zapoznać się z ich instrukcją obsługi dostarczoną przez producenta (dostawcę).

6. W czasie zajęć obowiązuje całkowity zakaz korzystania z telefonów komórkowych.

7. Odzież wierzchnia oraz dodatkowe torby/ plecaki należy zostawić w szatni.

8. Każdy student jest odpowiedzialny za porządek w miejscu, gdzie pracuje.

9. **Student, który nie stosuje się do zapisów niniejszej instrukcji może zostać przez prowadzącego usunięty z pracowni.**
10. **Student, który spóźni się na zajęcia powyżej 15 minut, zostaje z zajęć wykluczony.**

NA STANOWISKU PRACY ZABRANIA SIĘ:

1. Samowolnej obsługi urządzeń i narzędzi bez znajomości instrukcji producenta i instrukcji bezpieczeństwa i higieny pracy.

2. Wykorzystania urządzeń i narzędzi do celów innych niż wynika to z instrukcji prowadzącego zajęcia.

3. Podłączania urządzeń do uszkodzonej instalacji elektrycznej, a także rozkładania przedłużaczy w przejściach.

4. Wykonywania czynności porządkowych i konserwacji urządzeń w czasie ich pracy.

5. Samodzielnego naprawiania urządzeń i narzędzi – niezgodnie z zaleceniami producenta.

6. Wielokrotnego użytku narzędzi i materiałów jednorazowych.

7. Układania na obudowie urządzeń jakichkolwiek przedmiotów wilgotnych.

8. Obsługi urządzeń elektrycznych z mokrymi lub wilgotnymi dłońmi.

9. Wymachiwania ostrymi narzędziami.

10. Dotykania nieosłoniętymi dłońmi gorących naczyń i pokryw.

11. Pochylania się nad gotowanymi/ smażony potrawami.

CZYNNOŚCI DO WYKONANIA PRZED ROZPOCZĘCIEM ZAJĘĆ

1. Sprawdzenie kompletności wyposażenia stanowiska nauki oraz stanu przewodów zasilających poszczególne urządzenia.

2. Sprawdzenie, czy elementy wyposażenia zapewniają bezpieczeństwo pracy.

3. Prawidłowe ustawienie wszystkich niezbędnych elementów stanowiska pracy studenta.

4. Uporządkowanie i organizacja pracy, mające na celu łatwe posługiwanie się elementami wyposażenia stanowiska nauki oraz ich takie ustawienie, by nie było konieczności zmiany pozycji.

5. Zapewnienie prawidłowego oświetlenia stanowiska nauki.

ZASADY I SPOSOBY BEZPIECZNEJ REALIZACJI ZLECONYCH ZADAŃ

1. Zadania należy realizować stosując środki ochrony indywidualnej [odpowiednie do wykonywanych czynności]:
    - odzież ochronną,
    - wygodne obuwie [zakrywające całą stopę],
    - rękawiczki jednorazowe.

    Dodatkowo student przystępujący do zajęć w pracowni technologii żywności i potraw powinien mieć związane włosy oraz niepomalowane i ścięte paznokcie (tj. nie wystające poza opuszek palca).

2. Do realizacji zleconych zadań wykorzystuje się produkty o aktualnym terminie ważności i określonych właściwościach zgodnie z zaleceniami producenta (dystrybutora).

3. Ćwiczenia praktyczne należy wykonywać ściśle wg odpowiedniej instrukcji.

4. Zaleca się, aby uczestnicy zajęć byli pozbawieni wszelkich metalowych przedmiotów [m.in. biżuterii, zegarków]. Zasada dotyczy przede wszystkim sytuacji, w których wykorzystywane są urządzenia elektryczne.

5. Zaleca się oszczędne gospodarowanie surowcami, półproduktami oraz gotowymi produktami kulinarnymi.

6. Do podstawowych zasad higieny uczestników zajęć należą:
    - noszenie czystej odzieży ochronnej (fartuch z logo Uczelni) oraz zmienionego obuwia zapewniającego komfort pracy,
    - ustawiczne dbanie o czystość i porządek stanowiska pracy w czasie realizowanych zadań,
    - każdorazowe higieniczne mycie rąk z wykorzystaniem specjalistycznych środków po: wizycie w toalecie, czyszczeniu nosa, zmianie stanowiska pracy, dotknięciu surowego mięsa/ ryb/ drobiu/ jaj, wyrzucaniu śmieci, a także przed rozpoczęciem porcjowania posiłków lub ich wydawania,
    - dokładna dezynfekcja użytkowanej powierzchni.

CZYNNOŚCI PO ZAKOŃCZENIU PRACY

1. Wyłączenie i zabezpieczenie używanych urządzeń [mały sprzęt AGD] zasilanych energią elektryczną.
2. Oczyszczenie i dezynfekcja elementów stanowiska nauki.
3. Realizacja czynności porządkowych mających na celu przywrócenie zastanego stanu stanowiska nauki.

POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH NIETYPOWYCH

1. Pożar [instrukcje ppoż.]:
    - powiadomić prowadzącego zajęcia,
    - wyłączyć zasilanie urządzeń elektrycznych,

- niezwłocznie opuścić pracownię specjalistyczną,
- użyć dostępnego sprzętu ppoż.,
- powiadomić straż pożarną [w przypadku konieczności].

2. Wypadek:
    - powiadomić prowadzącego zajęcia,
    - udzielić pomocy osobie poszkodowanej,
    - powiadomić pogotowie ratunkowe [w przypadku konieczności],
    - zabezpieczyć miejsce zdarzenia.

3. Awarie urządzeń i aparatów elektrycznych:
    - wyłączyć urządzenie/ aparat z sieci,
    - powiadomić prowadzącego zajęcia,
    - zabezpieczyć przed nieumyślnym uruchomieniem.

W przypadku wystąpienia awarii urządzenia, bądź ewentualnego zagrożenia prosimy kontaktować się z Biurem ds. Planowania i Organizacji Studiów: zamowienia@wsiiz.pl

POGOTOWIE RATUNKOWE – 999

STAŻ POŻARNA – 998

POLICJA – 997 lub numer alarmowy 112