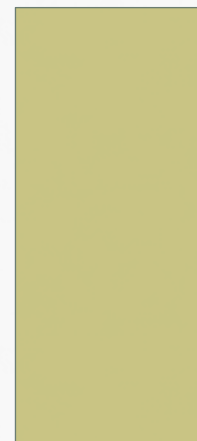


ZASADY ORGANIZACJI STANOWISK PRACY. CZEŚĆ 2. TEMATU.

BIHPWG
IZABELA ŻERO



Bardzo proszę o zrobienie notatki ze slajdów i przygotowanie się do mini kartkówki/testu z tematu „Zasady organizacji stanowisk pracy” (część 1 i 2).

Kartkówka odbędzie się 20 kwietnia. Otrzymacie ode mnie link z dostępem do testu, który będzie aktywny od godziny 8.00 do 22.00 tego dnia.

AD. 2. HARMONOGRAM CZYNNOŚCI NA STANOWISKU PRACY KUCHARZA

b) Zasady obowiązujące w czasie wykonywania pracy

- Kierunek ruchów rąk – od lewej do prawej
- Praca powinna odbywać się z wyprostowanym tułowiem
- Szerokość miejsca roboczego stołu nie mniejsza niż 0,8 m
- Należy utrzymywać porządek na miejscu pracy
- Zabronione jest używanie uszkodzonych narzędzi
- Nie wolno używać tego samego sprzętu do różnych produktów – zakażenie krzyżowe (stąd np.: żółta deska do drobiu, zielona – do warzyw)
- Niektóre czynności należy wykonywać w rękawiczkach
- Rozlaną wodę lub płyn wycieramy natychmiast by zminimalizować zagrożenie upadkiem
- Narzędzi należy używać zgodnie z przeznaczeniem
- Próbkę potrawy do degustacji należy pobierać czystą łyżką lub widelcem na talerzyk
- Nie wolno przeprowadzać degustacji bezpośrednio nad potrawą
- Nie wolno ponownie pobierać próbki sztućcem, którym już próbowano potrawę
- Nie wolno dodawać niespożytej próbki ponownie do potrawy
- Nie wolno palić tytoniu
- Nie wolno pluć, kaszleć, kichać na nienakrytą żywność
- Nie wolno jeść w czasie bezpośredniego wykonywania pracy
- Moc kuchenki należy dostosować do wielkości używanego garnka
- Pokrywy, gorące garnki i formy trzeba chwytać przez łapki
- Patelnie należy tak ustawiać na kuchence, aby nie potrącić uchwytu
- Nie wolno zbliżać rąk do ruchomych części pracujących maszyn
- Nie wolno dotykać mokrymi rękoma urządzeń elektrycznych
- Należy korzystać z instrukcji obsługi wszelkich urządzeń
- Po wyjściu z części produkcyjnej trzeba zdjąć odzież ochronną

c) **Czynności po zakończonej pracy:**

- Należy wyłączyć wszystkie maszyny i urządzenia, wyczyścić i zabezpieczyć
- Trzeba uporządkować stanowisko pracy
- Używane narzędzia umyć, zdezynfekować, osuszyć i umieścić w przeznaczonym miejscu
- Oczyszczyć używane środki ochrony osobistej i odłożyć na przeznaczone do tego miejsce
- Sprawdzić stanowisko (czy nie stwarza żadnych zagrożeń)

3. WYMAGANIA ERGONOMII W ZAKŁADACH GASTRONOMICZNYCH

Ergonomia – nauka zajmująca się zasadami jak najlepszego dostosowywania warunków pracy do właściwości fizycznych i psychicznych człowieka, zgodnie z wymaganiami fizjologii i psychologii pracy

PODEJMOWANIE DZIAŁAŃ ERGONOMICZNYCH JEST WAŻNE, PONIEWAŻ:

- Poprawia jakość pracy i zwiększa wydajność
- Umożliwia zmniejszenie liczby błędów
- Sprzyja poprawie bezpieczeństwa pracy
- Pozwala lepiej wykorzystać czas pracy

*Jest to nauka związana między innymi z bezpieczeństwem i higieną pracy

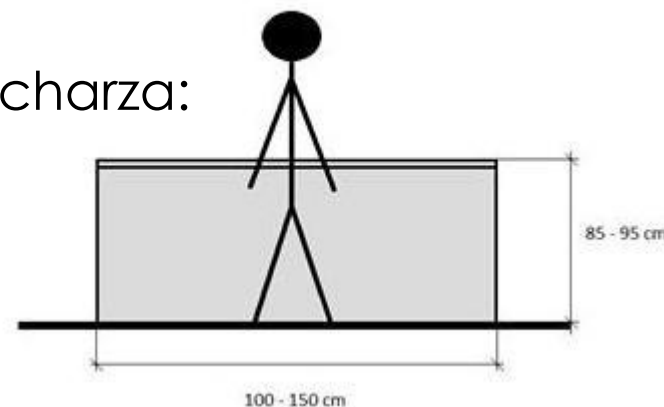
Projektując stanowisko pracy należy uwzględnić zasady bhp oraz zasady ergonomii. W związku z tym powinno się stosować poniższe zasady:

- Przejścia o szerokości co najmniej 0,75 m (przy ruchu dwukierunkowym co najmniej 1 m)
- Wymiary stanowiska pracy dla jednego kucharza:

Szerokość: Od 1 do 1,5 m

Głębokość: od 0,7 do 0,8 m

Wysokość: od 0,8 do 0,9 m



- Półki lub szafki nad stanowiskiem pracy powinny być zawieszone w odległości 0,5-0,6 m od przestrzeni roboczej
- Stanowisko pracy powinno być odpowiednio wyposażone
- Pracodawca powinien zadbać o odpowiednie oświetlenie, wentylację, temperaturę, zniwelowanie hałasu
- Pracownicy są zobowiązani do zapoznania się z zasadami ergonomii, np. pozycja pracy stojącej, sposoby dźwigania i przenoszenia materiałów itp.