

Вимоги безпеки при експлуатації обладнання

Загальні правила експлуатації електромеханічного устаткування

Працювати на електромеханічному устаткуванні (машини для очищення картоплі, машини для нарізування овочів, м'ясорубки, фаршмішалки, машини для просіювання борошна, для нарізування хліба та гастрономічних продуктів тощо) дозволяється за наявності інструкції з експлуатації після перевірки його справності, наявності захисних засобів та заземлень і тільки особам, які пройшли навчання з експлуатації даного устаткування. Ремонтувати електромеханічне устаткування дозволено тільки електрикам і механікам.

Перед початком роботи необхідно перевірити наявність і справність заземлення та пускорегулювальної апаратури, наявність запобіжних кілець, решіток, штовхачів, санітарний стан машини, відсутність сторонніх предметів у робочій камері, надійність закріплення робочих органів.

Завантажувати та розвантажувати всі машини (за винятком машин для замішування тіста, нарізування хліба та гастрономії) потрібно на ходу, додержуючись норм завантажування.

Забороняється проштовхувати продукти та опускати руки в робочу камеру.

У разі заклинювання продуктів машину необхідно зупинити і після повної її зупинки видалити продукт.

Санітарне оброблення машин здійснювати за повної зупинки, без використання кислот і лугів. Не можна мити машини із шланга.

Загальні правила експлуатації устаткування з газовим нагріванням

Неправильна експлуатація теплового устаткування з газовим нагріванням може спричинити вибух, пожежу чи отруєння.

Перед початком роботи на устаткуванні з газовим нагріванням необхідно ввімкнути вентиляцію та провітрити приміщення. Якщо в приміщенні відчувається запах газу, то забороняється вмикати або вимикати електроприлади, освітлення, вентиляцію, запалювати сірники. Крім того, необхідно провітрити приміщення, відкривши вікна та двері. Після провітрювання перевірити, чи закриті всі газові крани.

Якщо після вжитих заходів запах газу не зникає, треба перекрити ввід його на будівлі та викликати аварійну службу міськгазу.

Перед початком роботи перевірити тягу перед газовим апаратом: якщо її немає, продукти згоряння газу зможуть скупчитися у приміщенні та спричинити отруєння. Тягу перевіряють підносячи цигарковий папірець до газового пальника. Якщо він втягується всередину плити, то тяга нормальна. Якщо тяга погана, то її регулюють за допомогою шибера на димоході та дверцятами сажовловлювача.

Перед розпалюванням теплового апарата протягом декількох хвилин провітрити газопальниковий пристрій. Для запобігання проскакуванню полум'я пальники розпалюють та вимикають при закритому регуляторі первинного повітря.

Використовувати газові пальники не за призначенням не дозволяється (наприклад, для обсмалювання птиці).

Заборонено самовільно виконувати будь-які приєднання або ремонт.

Не можна залишати без нагляду запалену газову апаратуру. У разі відключення газу необхідно закрити крани газових пальників. Заборонено використовувати газові апарати, які мають неопломбовану автоматику.

Один раз на три місяці необхідно перевіряти димохід та очищати його від сажі.

Приміщення, в якому встановлено газове устаткування, повинно мати додаткову вентиляцію, яка забезпечує не менш як трикратний обмін повітря.

Біля кожного газового апарата повинна бути розміщена інструкція з правилами експлуатації та вимогами безпеки праці.

Загальні правила експлуатації устаткування з електричним нагріванням

Апарати встановлюють згідно з правилами монтажу електроустаткування, вимогами безпеки праці та пожежної безпеки. Кожен апарат повинен мати свою електричну проводку, захисні та заземлювальні пристрої. Електричні контакти повинні бути щільно приєднані,

прилади регулювання та безпеки закриті кожухами. Дверця електричних шаф повинні мати ручки і щільно прилягати до жарової поверхні шафи.

У процесі роботи з тепловими апаратами необхідно дотримуватись обережності, тому що робочі поверхні нагріваються до температури 300 °С і вище. Не дозволяється працювати на апаратах з несправними пакетними перемикачами, терморегуляторами, манометрами та запобіжними клапанами.

Заборонено ненавантажені конфорки плит тримати ввімкненими на повну потужність, оскільки це призводить до деформації конфорки. Категорично заборонено охолоджувати розігріті конфорки водою.

Не допускається працювати на електричних фритюрницях зі знятим столом. Сітку з продуктами необхідно закладати та виймати обережно (без бризок).

Щодня після закінчення роботи у електричних котлах промивають клапан-турбінку та паровідвідну трубку, тому що засмічення їх може спричинити підвищений тиск у варильній посудині, зрив відкидних болтів та опік працівника гарячою їжею. Кришку котлів відкривають на себе, а кришку стаціонарних котлів закривають у два прийоми, щоб не було перекосу.

Для запобігання опікам не дозволяється працювати з незахищеними руками. Для економної витрати електроенергії необхідно дотримуватись технологічного процесу, своєчасно перемикати ступінь нагрівання. Варити, тушкувати, припускати продукти на плиті треба під закритою кришкою.

Не використовувати посуд з деформованим дном і дотримуватись оптимального співвідношення розмірів плитного посуду та конфорок.

Не рекомендується заповнювати парогенератор водою понад норму, оскільки тривалість закипання котлів збільшується.

Не використовувати технологічне устаткування для обігрівання приміщень.

Не допускаються до експлуатації шафи зі знятими подовими листами, кожухами.

Загальні правила експлуатації холодильного устаткування

Холодильне устаткування закріплюється наказом директора підприємства за певним робітником, який стежить за його правильною експлуатацією та технічним станом. Холодильне устаткування встановлюють у приміщенні, в якому є вентиляція і температура повітря не перевищує 35°C, на мінімальній відстані від стін або іншого устаткування не менш як 100 мм і так, щоб на нього не падали прямі сонячні промені.

Перед початком роботи перевірити чистоту устаткування та його справність зовнішнім оглядом та вмиканням холодильної машини. Не дозволяється користуватись обладнанням за відсутності заземлення, огороження обертових частин машини, кожухів електричних приладів, з несправними приладами автоматики, дверними затворами, нещільним приляганням дверей до дверного прорізу, у разі виникнення (в момент увімкнення машини) зайвого шуму, стукання, іскріння, протікання фреону.

Холодильне устаткування завантажувати продуктами після запуску машини та досягнення необхідної температури. Температура продуктів, які підлягають зберіганню, повинна бути не вищою за температуру навколишнього середовища. Під час завантажування враховувати граничні норми завантаження, продуктове сусідство. Харчові продукти, що виділяють або сприймають запахи, відділити одні від одних, вмістити у закриту посудину або загорнути у поліетиленову плівку. Продукти не повинні щільно прилягати одні до одних, доторкатися до випарника, стінок обладнання. Полиці не дозволяється застеляти папером, картоном та іншими предметами, які погіршують циркуляцію повітря в шафі або камері. Двері холодильного обладнання потрібно відчиняти на короткий термін, а потім щільно зачиняти.

Нормальна робота холодильного устаткування залежить від товщини снігової шуби на випарнику або повітроохолоджувачі. При сніговій шубі, більшій як 3 мм, різко погіршується теплообмін і порушується нормальний режим роботи холодильної машини. Якщо снігова шуба видаляється автоматично, у міру утворення, то необхідно накопичену у піддонах воду періодично зливати.

У разі відсутності приладів автоматичного або напівавтоматичного відтанення вимкнути холодильник, відчинити двері, вийняти продукти. Не дозволяється видаляти снігову «шубу»

ножем та іншими гострими предметами. Це може спричинити пошкодження випарника і вихід з ладу холодильної машини. Після відтанення холодильне устаткування промити теплим мильним розчином, а потім чистою водою. Після цього устаткування залишити для просушування та провітрювання.

«Починайте вивчати безпеку праці замолоду і гарантуйте її собі протягом усього життя» - цю програмну думку директор Європейського агентства з охорони праці на виробництві Ганс-Хорст Конколевський висловив, виступаючи на відкритті міжнародного семінару, присвяченого включенню курсу "Охорона праці" до програми загальної освіти в країнах ЄС. Проблему навчання безпечній праці в Євросоюзі розглядають як дуже важливу, оскільки статистика свідчить: травматизм серед молодих працівників віком 18-24 роки у 1,4 рази вищий, ніж серед працівників старших вікових груп. Вихід один - покращити навчання молодих. Для України, яка прагне інтегруватися в Європу, це питання потребує постійної уваги. Виходячи з того, що в житті, а тим більше у виробничому процесі, абсолютної безпеки не існує, нерозумно було б вимагати від реального виробництва повного викорінення травматизму, виключення можливості будь-якого захворювання. Але реальним і розумним є ставити питання про зведення до мінімуму впливу об'єктивно існуючих виробничих небезпек. Цю задачу вирішує охорона праці. Основне завдання охорони праці - забезпечення таких умов праці, які виключали можливість дії на працівників різних небезпечних і шкідливих виробничих факторів, тобто створити безпечні умови праці.