

УПУТСТВО ЗА БЕЗБЕДАН И ЗДРАВ РАД У КУХИЊИ

- Запаљене масноће никада не гасити са водом;
- Не преручивати течности на шпорету или изнад рингле;
- Никада не носити поклопљену а пуну посуду;
- Лонце, шерпе и остало посуђе не пунити до врха;
- Посуда (тигањ) са дугачком дршком не окретати ка пролазу;
- Не користити окрзнуто стаклено и керамичко посуђе;
- Ватростално посуђе не излагати наглим променама температуре;
- Не хватати нож који пада;
- Не гестикулирати са ножем;
- Увек користити оштар нож;
- Дршка ножа не сме бити масна;
- Са масним и прљавим рукама не руковати са ножем;
- Приликом сечења увек користити даску;
- Никада не остављати нож са сечивом на горе;
- Нож додавати увек са дршком ка оном коме додајеш нож;
- Не сећи замрзнуте намирнице;
- Поклопац увек подизати од себе (тако да те пара не испече);
- Пресипања увек, вршити од себе;
- Увек користити прикладан алат (адекватан нож, шерпу, тигањ);
- Проливено уље или течност на поду обезбедити (посути со) и очистити у најкраћем року;
- Обавезно имати на одговарајућим местима исправне противпожарне апарате;
- Не користити неисправње уређаје и алат;
- Не остављати кутије, канте на кухињском поду;
- Под увек треба да буде сув;
- Термичке урђаје након употребе искључити;
- За собом увек очистити радне површине;
- Увек водити рачуна о својој безбедности и о безбедности колега;

НАПОМЕНА

Ово упутство је саставни део система безбедности и здравља на раду УКЦС и односи се на све организационе јединице. Свако одступање од мера може довести у ризик запосленог и пацијента. Упутство се примењује уз Програм обуке запослених о БЗР и подлеже редовном ажурирању.