

F.P.H.U ART-WIN
Klimkówka ul. Kasztanowa 5
38-480 Klimkówka
Tel. 785 241 564
e-mail: slartwin@yohoo.com
WWW.ART-WIN.PL

Procedura postępowania w przypadku wykrycia zagrożenia podczas użytkowania ręcznego mieszadła gastronomicznego

Jeżeli w trakcie użytkowania ręcznego mieszadła gastronomicznego wystąpi zagrożenie, należy postępować zgodnie z poniższymi krokami:

1. Natychmiastowe zatrzymanie pracy

Przerwij mieszanie: Natychmiast przestań używać mieszadła i odłóż je na bezpieczną powierzchnię.

Oceń sytuację: Sprawdź, czy zagrożenie jest bezpośrednie (np. pęknięcie mieszadła, ostre krawędzie, zagrożenie dla zdrowia lub bezpieczeństwa).

2. Izolacja zagrożenia

- Usuń ręczne mieszadło z obszaru pracy, aby uniknąć dalszych wypadków.
- Jeżeli w trakcie pracy doszło do zanieczyszczenia składników (np. odpryski materiału mieszadła), natychmiast usuń je i nie kontynuuj pracy z tymi składnikami.

3. Powiadomienie odpowiednich osób

- Zgłoś problem kierownikowi kuchni lub odpowiedzialnej osobie w przypadku pracy w profesjonalnym środowisku.
- W domowych warunkach poinformuj inne osoby obecne w pobliżu o potencjalnym zagrożeniu.

4. Inspekcja mieszadła

Sprawdź stan techniczny mieszadła:

- Czy nie wystąpiły pęknięcia lub uszkodzenia struktury.
- Czy mieszadło nie ma ostrych krawędzi, które mogą powodować urazy.
- Jeśli urządzenie jest uszkodzone, zaprzestań jego używania i oznacz je jako "uszkodzone", aby uniknąć przypadkowego użycia przez inne osoby.

5. Wykonanie napraw lub wymiana

Naprawa: W przypadku drobnych uszkodzeń (np. poluzowanie elementów) można podjąć próbę ich naprawy zgodnie z zaleceniami producenta.

Wymiana: Jeśli mieszadło jest poważnie uszkodzone, nie nadaje się do naprawy – wymień je na nowe.

6. Dalsze działania profilaktyczne

- Po incydencie przeprowadź kontrolę innych narzędzi używanych w kuchni.
- Upewnij się, że ręczne mieszadła są użytkowane zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, a ich stan jest regularnie sprawdzany.

- Jeśli zagrożenie było wynikiem niewłaściwego użycia mieszadła, przeprowadź szkolenie dla osób korzystających z tego narzędzia.

7. Dokumentacja zdarzenia (dotyczy kuchni profesjonalnych)

Zarejestruj incydent w księdze zdarzeń BHP, uwzględniając szczegóły takie jak:

- Data i godzina zdarzenia.
- Charakter zagrożenia.
- Podjęte działania i wnioski na przyszłość.

Postępowanie zgodne z powyższą procedurą pozwala na szybkie zneutralizowanie zagrożenia oraz minimalizację ryzyka dalszych problemów.