



BEZPIECZEŃSTWO OBSŁUGI URZĄDZEŃ DLA PRACOWNIKÓW KUCHNI



PRZEGLĄD GAZU

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Wycieki gazu mogą spowodować wybuchy oraz mogą narazić ludzi na działanie *tlenku węgla (czadu)*.*

Kiedy zobaczysz duży, żółty, migający płomień lub poczujesz zapach zepsutych jaj lub siarki. Może to oznaczać, że istnieją problemy z urządzeniem.

Należy natychmiast zawiadomić swojego przełożonego i opuścić budynek!

- Nie włączać ani nie wyłączać żadnych przełączników ani urządzeń.
- Nie używać telefonu.
- Nie zapalać zapalek ani nie palić.

Może to spowodować wybuch.

Nie wracać do budynku aż przeszkolona i upoważniona do tego osoba poinformuje, że budynek jest bezpieczny.

UWAGI:

PRZEŁOŻONY POWINIEN PODJĄĆ NASTĘPUJĄCE KROKI

1. Jeżeli istnieje przeciek gazu:
 - Opróżnić budynek, zostawiając drzwi i okna otwarte.
 - Zadzwoń na 911 z telefonu komórkowego poza budynkiem lub z telefonu w innym budynku, NIE ze swojego telefonu.
 - Odciąć dopływ gazu przy mierniku gazu.
2. Aby zapobiec wyciekom gazu i narażeniu na tlenek węgla, przełożony powinien
 - Sprawdzić, że urządzenia gazownicze są odpowiednio zainstalowane i posiadają odpowiednie wywietrzniki.
 - Zapewnić, że wszystkie urządzenia gazownicze (kanały wentylacyjne, połączenia i mechanizmy zabezpieczające) są konserwowane i sprawdzane regularnie przez wyszkolonego w tym pracownika.

(ciąg dalszy)

PRZEGLĄD GAZU (ciąg dalszy)

NIE NALEŻY

- Nigdy niczego wieszać z rur gazowniczych; może to obluźować instalacje lub spowodować uszkodzenie rur.
- Należy zawsze stosować się do zasad *zamykania/wychodzenia** dla swojej placówki.

DEFINICJA

- * **Tlenek węgla** – tlenek węgla jest silnie trującym gazem. Nie posiada on koloru, zapachu, smaku, jest łatwopalny. Tworzy się przy niecałkowitym spalaniu węgla, z produktów takich jak benzyna.
- * **Zamykanie/Wychodzenie** – Normy, na które składają się obsługa i konserwacja maszyn i sprzętu, w których niespodziewane włączenie prądu, włączenie maszyny czy sprzętu lub wyzwoleń zachowanej mocy może spowodować kalectwo pracowników.

UWAGI:

Aby uzyskać więcej informacji na temat jedzenia i sprzętu, proszę odwiedzić www.mafoodsafetyeducation.info

Arkusze Bezpieczeństwa Obsługi Urządzeń zawierają ogólne wskazówki. Ostateczne zasady bezpiecznej obsługi i mycia sprzętu powinny stosować się do zaleceń producenta. Należy sprawdzić instrukcje producenta znajdujące się w swoim miejscu pracy lub zapytać przełożonego o konkretne szczegóły dotyczące urządzeń.



SZKOLENIE DOTYCZĄCE SPRZĘTU KUCHENNEGO I BEZPIECZEŃSTWA (FEAST)

Pytania Przeglądowe: PRZEGLĄD GAZU

Proszę zakreślić najlepszą odpowiedź w zakresie bezpiecznej obsługi sprzętu gazowego.

1. Tlenek węgla jest _____.

- Płynem używanym do smażenia jarzyn.
- Pozbawionym koloru i zapachu gazem, który jest niebezpieczny.
- Produktem czyszczącym.
- Łatwo wykrywalny.

2. Należy poinformować przełożonego jeżeli podczas obsługi sprzętu gazowego

- Zobaczysz duży, żółty płomień.
- Poczujesz zapach gnijących jajek lub siarki.
- Zobaczysz, że coś wisi na przewodzie gazowym.
- Wszystkie powyższe.

3. Przed złożeniem, czyszczeniem lub rozmontowaniem urządzeń gazowych, najpierw

- Poinformuj przełożonego o tym co robisz.
- Wyłącz gaz przy mierniku gazu.
- Włóż specjalne rękawice zabezpieczające.
- Zastosuj się do zasad zamykania/wychodzenia.