

## AHTME KOOLI KÖÖGIPERSONALI OHUTUSJUHEND

### 1. ÜLDNÕUDED

- 1.1. Köögis lubatakse töötada isikuil, kes on 18 aastat vanad, teinud läbi kutsealase ettevalmistuse.
- 1.2. Lubatud on teha ainult seda tööd, mis on ülesandeks antud ja mille ohutud töövõtted on hästi teada.
- 1.3. Tehnoloogiaseadmetega tohivad töötada need töötajad, kes on omandanud seadmete hooldamise ja neil töötamise miinimumnõuded.
- 1.4. Tehnoloogiaseadmeid tohivad parandada vaid vastava ettevalmistusega töötajad.
- 1.5. Köögipersonal peab kandma ettenähtud sanitaariietust ja vajadusel ettenähtud isikukaitsevahendeid.
- 1.6. Küüned peavad olema lühikeseks lõigatud, juuksed peakattega kaetud.
- 1.7. Keelatud on lubada töökohale võõraid, kõrvalisi isikuid. Sealviibimine võib olla lubatud vaid sanitaarrõivastuse kandjail.
- 1.8. Ei ole lubatud kasutada mõranenud ega vigastatud sööginõusid, need tuleb käigust kõrvaldada.
- 1.9. Tükelduslaudad peavad olema valmistatud tugevast puust või muust vastupidavast materjalist, nende tööpind peab olema sile.
- 1.10. Lõikelaudu ei tohi hoida virnas üksteise peal.
- 1.11. Jäätmete jaoks peavad olema kaanega ämbrid, mis pärast tööd (sõltumata täitumisest) tuleb tühjendada ja desinfitseerida ning loputada kuuma veega.
- 1.12. Metallnõud (katlad, potid, pannid) peavad olema terved, kindlate põhjade ja käepidemetega.
- 1.13. Töökoht peab olema küllaldaselt valgustatud.
- 1.14. Märgetes ohutuseeskirjade rikkumist teiste töötajate poolt või ohtu lähedalolijatele, peab töötaja viivitamatult võtma tarvitusele abinõud ohutuse kindlustamiseks ning juhtunust teatama ettevõtte juhatajale.
- 1.15. Tööruum peab olema varustatud esmaabi ja esmaste tulekustutusvahenditega.

### 2. ENNE TÖÖD

- 2.1. Panna selga puhas ettenähtud tööriietus. Tööriideid ei tohi kinnitada nõeltega, taskutes ei tohi hoida haaknõelu, klaas- ega teisi kergesti purunevaid või teravaid esemeid.
- 2.2. Panna jalga madala kontsaga, mugavad jalatsid. Sellega väldid libastumist ja jalgade väsimist.
- 2.3. Kinnitada pikad juuksed või panna pähe peakate nii, et juuksed jääksid peakatte alla.
- 2.4. Tööpaik tuleb korda seada, läbikäike ei tohi ummistada.
- 2.5. Vaadata üle ja vajadusel korrasta töövahendid, seadmed ja töökoht.
- 2.6. Rikete või puuduste avastamisel tuleb neist teatada juhtkonnale.
- 2.7. Vahetult enne toiduainetega tegelemist pese töökohal käsi, puhasta küünealused pane kätte kummikindad.

### 3. TÖÖ AJAL

- 2.1. Töötades elektriseadmetega (elektripliit, -ahi, -mikser jms.) täita nende seadmete kasutamise juhendit.
- 3.1. Mittekorras elektriseade lülitada vooluvõrgust välja ja panna silt "Mitte kasutada" ja teata kohe juhatajale.

- 3.2. Pliidil olevaid nõusid ei tohi liigutada järsu tõmbega.
- 3.3. Kotletid, pirukad ja pooltooted tuleb pannile asetamisel hoida kaldu, vältimaks rasvapritseid. Kartulite ja teiste juurviljade panemisel keevasse rasva tuleb hoiduda vee sattumisest rasva.
- 3.4. Kuuma toiduga keedukatla, kastruli või teiste pliidil asetsevate nõude kaaned avatagu kaldu, endapoolne serv jäägu madalamale.
- 3.5. Kuuma toiduga nõude kandmisel ei tohi neid suruda enda vastu. Kuumast kööginõust ei tohi kinni võtta palja käega, kasutada tuleb pajakindaid või rätikut.
- 3.6. Mahavalgunud vedelik, rasv jm. toiduained ja vesi tuleb koheselt koristada.
- 3.7. Konservikarbid tuleb avada avajaga, mitte nugade või teiste köögiriistadega.
- 3.8. Külmutatud liha või kala tuleb tükeldada alles pärast ülessulatamist.
- 3.9. Toiduga katelde, pannide, kannude tarvis peavad olema püsikindlad alused.
- 3.10. Töötamisel kõrgel tuleb kasutada treppredelit või libisemist vältivate otsakutega redelit. Juhuslikel alustel (tünnid, kastid vm.) töötamine on keelatud.
- 3.11. Kartulikoormismasinale peab olema paigaldatud lehter kartulite laadimiseks. Ilma lehtrita töötada ei tohi.
- 3.12. Masina töötamise ajal ei tohi kätt panna tööseadisesse.
- 3.13. Kartulid tohib välja võtta alles pärast mootori seiskamist.
- 3.14. Riivketta eemaldamiseks ja paigaldamiseks peavad olema vastavad konksud.
- 3.15. Liha lükkamiseks laadimistaldriku avasse tuleb kasutada puust lükkepulka.
- 3.16. Edenda liha laadimistaldriku avasse ühtlaselt ning liigse surveta.
- 3.17. Tiguajami ja lõiketerade väljavõtmiseks töökambri tuleb kasutada tõmmitsat või konksu.
- 3.18. Pärast tööd pesta masinaosad kuuma veega, seejärel kuivatada.
- 3.19. Enne elektripliidil tööleasumist tuleb kontrollida selle termoregulaatorit ja ümberlülitite korrasolekut.
- 3.20. Suurimale võimsusele lülitatud elektripliite ei tohi jätta tühjaks.
- 3.21. Pliidipealne peab olema ühtlane ja sile. Moondunud pealispinnaga pliiti kasutada ei tohi.
- 3.22. Töö ajal lülitada plaadid alul täisvõimsusele, pärast valmistatava keematõusmist aga nõrgemale voolule. Vabu plaate mitte sisse lülitada, väljaarvatud nõrgemale voolule lülitatud valveplaat.
- 3.23. Enne veekeeturi sisselülitamist tuleb veenduda kuuma vee äravooluliini ja ujukklapi korrasolekus, külma vee juurdevoolus ning selles, et keedunõu oleks vett täis. Korrast ära veekeetjaga ei tohi töötada.
- 3.24. Külma vee juurdevoolu katkemisel tuleb veekeetja koheselt välja lülitada.
- 3.25. Veekeeturi signaaltoru ei tohi sulgeda. Tuleb jälgida, et keeturi kraanid oleksid korras.
- 3.26. Töötavat veekeetjat ei tohi jätta järelevalveta.
- 3.27. Masinaga võib pesta ainult terveid nõusid.
- 3.28. Kuuma vee või auru läbi tekkitavate põletushaavade vältimiseks ei tohi masinaga töötamise ajal avada selle uksi.
- 3.29. Kuumaveetorustiku korrasolekut tuleb kontrollida järjepidevalt.
- 3.30. Filtrid ja pihustid tohib välja võtta alles pärast masina täielikku seiskumist, veesoojendi väljalülitamist ja masina ukse kinnitamist ülemisse asendisse.
- 3.31. Toidujätmed tuleb toidunõudest eemaldada puitlabidakese ja jõhv -või juurharjaga.
- 3.32. Toidujätmed tuleb panna kaanega paaki.
- 3.33. Sööginõude pesemisel ei tohi neile tugevasti vajutada. Klaasid tuleb pesta eraldi teistest nõudest.
- 3.34. Purunenud sööginõude killud või mõradega sööginõud tuleb pesunõust välja võtta.
- 3.35. Sööginõude loputamisel kuumas vees tuleb kasutada metallkorve või võrke.
- 3.36. Nõud tuleb pärast pesemist kahes vannis loputada 70 °C vees ning seejärel kuivatada.
- 3.37. Klaasnõud pesta kahes vees ja kuivatada puhta käterätikuga.
- 3.38. Kinnijäänud toidujääke ei tohi nõu põhjast lahti kraapida, vaid valada sinna kuuma vett ja lasta liguneda.

**3.39.** Libastumiste vältimiseks tuleb põrandale sattunud vedelik, rasv, toiduraasud, sööginõude killud jms. kohe koristada.

**3.40.** Enne elektriseadmete puhastamist tuleb veenduda, et vool on neist välja lülitatud.

**3.41.** Masinate liikuvaid osi tohib puhastada alles pärast nende täielikku seiskumist. Seadmetele või masinatele ei tohi asetada puhastusvahendeid ega muid esemeid.

**3.42.** Ruumide koristamisel tuleb kasutada vastavaid töövahendeid, prahti ega jäätmeid palja käega koristada ei tohi.

**3.43.** Põrandapesul abiruumides vm. virmastatud esemete läheduses tuleb eelnevalt veenduda virmade püsivuses.

**3.44.** Eriti ettevaatlik tuleb olla põranda koristamisel (pesul) treppide, luukide või uste läheduses; võimalusel vältida astumist äsja pestud, libedale pinnale.

## **4. AVARIIOLOKORRAS**

**4.1. Sagedasemateks õnnetusjuhtumite või avariide põhjustajateks köögis töötamisel võivad olla:**

- köögiseadmete tööelemendid vm. liikuvad osad;
- elektrilöök;
- käte vm. põletused kuumadest seadmetest, veest või toidust;
- libisemised ja kukkumised;
- põletused aurust või pritsmeist jne.
- käte vigastused terariistadega.

**4.2.** Avarii või õnnetusjuhtumi puhul köögitöödel tuleb kannatanule osutada esmaabi, vajadusel kutsuda kohale kiirabi ja teatada juhtunust kohe ettevõtte juhile või teda asendavale isikule.

**4.3.** Õnnetuskohal tuleb kuni juhtumi uurijate kohalejõudmiseni säilitada selle toimumise momendi olukord, kui see ei kutsu esile täiendavaid ohtusid.

**4.4.** Elektritrauma puhul tuleb esmalt kiiresti katkestada vool ja vabastada kannatanu voolu alt. Kui voolu pole võimalik katkestada, tuleb kannatanu eemaldada vooluringist isoleerivat eset (kuiv riie, puitese, nõör vms.) kasutades, hoides end ise voolu alla sattumast.

## **5. PÄRAST TÖÖD**

**5.1.** Pärast töö lõpetamist tuleb puhtad nõud ja tööriistad panna selleks määratud kohta.

**5.2.** Teha köögis vajalikud koristus- ja puhastustööd.

**5.3.** Elektriseadmed (pliidid, ahjud jne.) tuleb vooluvõrgust välja lülitada. Neid võib puhastada või pesta alles peale mahajahtumist.

**5.4.** Töö ja koristusvahendid ning tööriietus tuleb jätta ettenähtud kohtadesse.

## **6. ERGONOOMIA**

Tööd, mis on seotud rohke liikumisega ja lihaste venitamisega, tehakse enamasti samuti püstiasendis, näiteks mingit kindlat tüüpi tööpingi juhtimine. Igasuguse seisva töö juures tuleks vältida painutatud selga. Kui inimene kummardub ettepoole või ühele küljele, siis tema jala-, selja- ja ka õlalihased pidevalt pingul.

Kui inimene end uuesti sirgeks ajab, tunneb ta seljas valu, just nagu selg oleks kõveras olekus kangeks jäänud. On võimatu kogu aeg pingevabalt seista, kui töö kõrgus ei ole õigesti valitud.

Töökõrgus on väga tähtis tegur. Kui see on ebaõigesti valitud, siis keha väsib väga kiiresti. Töökõrgus peab olema selline, et tööd saaks teha ilma selga painutamata ja õlgu õiges ja pingutamata asendis hoides.

Tööd tuleks teha käte loomuliku asendi juures, nii lähedal kehale kui võimalik.

Tööd, mis ei koorma lihaseid ja mida saab teha asukohta muutmata, tuleks teha istudes. Peab olema võimalik ulatuda kõikjale oma töökohas ilma, et end selleks üleliia venitada või painutada.

Hea istumisasend tähendab, et inimene istub sirgelt töö lähedal. Töölaud ja –tool peavad olema konstrueeritud selliselt, et tööpind oleks peaaegu küünarvartega ühel kõrgusel, selg sirge ja õlad lõdvestatud asendis.

## **7. TEGUTSEMINE ÕNNETUSOHU JA TULEKAHJU KORRAL**

Töötajad peavad tõsise ja ähvardava õnnetusohu korral võtma tarvitusele abinõud vastavalt oma teadmisele ja kättesaadavatele tehnilistele vahenditele võimalike tagajärgede vältimiseks ka sellisel juhul, kui vahetu ülemusega ei ole võimalik kohe ühendust saada.

Tõsise ja vältimatu ohu korral peavad töötajad töökohalt lahkuma kiirelt ja ohutult. Tõsise ja vältimatu ohu korral oma töökohalt või ohtlikult alalt omavoliliselt lahkunud töötajat ei tohi selle eest karistada aega asetada ebasoodsasse olukorda.

Tulekahju tekkimisel tuleb tagada inimeste ohutus ja nende kiire evakueerimine või päästmine ohustatud alast.

### **Tulekahju avastanud isik on kohustatud:**

- teatama viivitamatult häirekeskusele (telefonil 112), kus tulekahju on puhkenud ja mis põleb ning nimetama oma perekonnanime ja teate andmiseks kasutatava telefoninumbri ning vastama päästetöötaja esitatud küsimustele;
- hoiatama ohtu sattunud inimesi;
- sulgema ukSED ja aknad ning välja lülitama ventilatsiooni, tõkestamaks tule levikut;
- võimaluse piires asuma tuld kustutama.

Tulekustutus- ja päästemeeskonna sündmuskohale saabumisel informeerib tulekahju avastanud isik või objekti valdaja esindaja meeskonna juhti:

- tulekahju tekkekohast ja ulatusest;
- võimalikust ohust inimestele;
- muudest tulekahjuga kaasneda võivatest ohtudest (plahvatused, ohtlikud kemikaalid, elektriseadmed jms).

## **8. ESMAABI**

Iga töötaja peab enne tööle asumist olema tutvunud esmaabi andmise juhendiga.

### **Kõige olulisem on tegutseda rahulikult ja läbimõeldult:**

- püüda välja selgitada kannatanu seisukord;
- raske tööõnnetuse puhul helistada koheselt hädaabinumbril **112**;
- olemasolevate võimaluste piires anda kannatanule abi;
- vajadusel seisata ohtlikud seadmed, välja lülitada elektrivool jne.

Juhul kui töötajal ei ole piisavalt teadmisi esmaabi andmises, siis oodata kuni saabub selleks väljaõpetatud töötaja või kiirabi.

**NB! Ebaõigete esmaabi võtete kasutamine võib kannatanu seisundit veelgi raskendada.**

## **9. KASUTATUD KIRJANDUS JA KEHTIVAD ÕIGUSAKTID**

1. Töötervishoiu ja tööohutuse seadus (RT I 1999, 60, 616; 2000, 55, 362; 2001, 17, 78; RT I 2002, 47, 297; RT I 2002, 63, 387; RT I 2003, 20, 120; RT I 2004, 54, 389; RT I 2004, 86, 584; RT I 2004, 89, 612; RT I 2005, 39, 308; RT I 2007, 3, 11; RT I 2007, 12, 66; RT I 2007, 59, 381; RT I 2008, 56, 313; RT I 2009, 5, 35; RT I 2009, 29, 176; RT I 2009, 35, 232; RT I 2009, 49, 331; RT I 2009, 62, 405; RT I 2010, 22, 108; RT I 2010, 31, 158)
2. Töökohale esitatavad töötervishoiu ja tööohutuse nõuded (RT I 2007, 42, 305)
3. Töövahendi kasutamise töötervishoiu ja tööohutuse nõuded (RT I 2000, 4, 30; RT I 2003, 89, 596)
4. Töötajate tervisekontrolli kord (RTL 2003, 56, 816; RTL 2006, 24, 431)
5. Tuleohutuse seadus (RTI 2010, 24, 116)
6. Töötervishoiu- ja tööohutuselase väljaõppe ja täiendõppe kord (RTL 2000, 136, 2157)
7. Raskuste käsitsi teisaldamise töötervishoiu ja tööohutuse nõuded (RTL 2001, 35, 468)