

**SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA MUNCII LA PREPARAREA ȘI
DISTRIBUIREA HRANEI**

COD: I-SSM 08

INSTRUCȚIUNE

RECTOR,

Prof. univ. dr. ing. Carol SCHNAKOVSKY

	Numele și prenumele	Semnătura	Data
Avizat	Conf. univ. dr. Marcela-Cornelia DANU		
Verificat	Ing. Ioan-Ciprian DRUGĂ		
Elaborat	Ing. Neculai SIMION		

EDIȚIA: 2

REVIZIA: 0 1 2 3 4 5

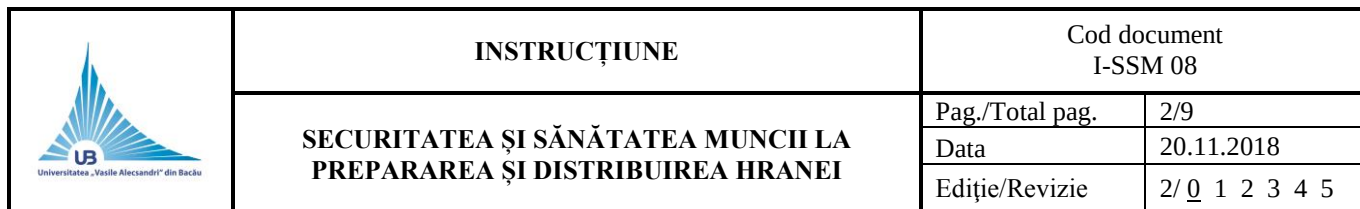
Instrucțiunea a fost avizată în ședința Comisiei de monitorizare din data de 21.11.2018 și aprobată în ședința Consiliului de administrație din data de 21.11.2018

Intră în vigoare începând cu data de: 21.11.2018.

**PREZENTA DOCUMENTAȚIE ESTE PROPRIETATEA UNIVERSITĂȚII „VASILE ALECSANDRI” DIN BACĂU.
MODIFICAREA, MULTIPLICAREA SAU DIFUZAREA ACESTEIA, FĂRĂ APROBAREA SCRISĂ A EMITENTULUI,**

ESTE INTERZISĂ, CONFORM LEGII 8/1996.

- Document controlat -



LISTA REVIZIILOR

Simbol Revizie/ Dată	Ediție/ Revizie	Cap./ Pag./ Paragr.	Conținutul reviziei	Responsabilități		
				Elaborat	Verificat	Aprobat
-	2/0	-	Elaborarea inițială	Ing. Neculai SIMION	Ing. Ioan- Ciprian DRUGĂ	Carol SCHNAKOVSKY

	INSTRUCȚIUNE		Cod document I-SSM 08	
	SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA MUNCII LA PREPARAREA ȘI DISTRIBUIREA HRANEI		Pag./Total pag.	3/9
			Data	20.11.2018
			Ediție/Revizie	2/ 0 1 2 3 4 5

1. SCOP

Prezenta instrucțiune vizează stabilirea normelor interne specifice activității de preparare și distribuire a hranei din cadrul cantinei Universității “Vasile Alecsandri” din Bacău, cu scopul eliminării sau diminuării pericolelor de accidentare și/sau îmbolnăvire profesională, existente în cadrul acestei activități.

2. DOMENIUL DE APLICARE

Instrucțiunea se aplică în cadrul cantinei Universității “Vasile Alecsandri” din Bacău.

3. DOCUMENTE DE REFERINȚĂ

- Legea securității și sănătății în muncă nr. 319/2006, actualizată la 28 iulie 2018;
- HG1425 din 11 octombrie 2006, pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Legii securității și sănătății în muncă nr. 319/2006, actualizată la 21 octombrie 2016.
- Legea nr. 53 din 24 ianuarie 2003 (**republicată**) – Codul muncii, actualizată la 7.09.2018.

4. DEFINIȚII ȘI ABREVIERI

4.1 Definiții

N/A

4.2 Abrevieri

UBc – Universitatea “Vasile Alecsandri” din Bacău

5. DESCRIEREA PROCEDURII

5.1 Componentele sistemului de muncă

5.1.1 Forța de muncă

Participanții la procesul muncii sunt persoane de specialitate, angajate pe bază de contract individual de muncă în conformitate cu prevederile Legii nr. 53/2003, cu modificările și completările ulterioare.

5.1.2 Sarcina de muncă

Activitățile prestate sunt: prepararea și distribuirea hranei.

5.1.3 Mijloace de muncă utilizate (utilaje și materiale folosite)

Echipamentele folosite sunt cele existente în dotarea cantinei și sunt echipate conform normelor legale în vigoare

5.1.4 Mediul de muncă

Activitatea se desfășoară în mediu interior și exterior în incinta cantinei și a spațiilor de depozitare.

5.2 Reguli pentru realizarea în deplină securitate a activității de serviciu

- Structurile de servire a mesei sunt obligate să respecte prevederile normelor sanitare;

	INSTRUCȚIUNE		Cod document I-SSM 08	
	SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA MUNCII LA PREPARAREA ȘI DISTRIBUIREA HRANEI		Pag./Total pag.	4/9
			Data	20.11.2018
			Ediție/Revizie	2/ 0 1 2 3 4 5

- Activitățile ce se desfășoară în structurile de servire a mesei sunt legate de aprovizionarea cu marfă, depozitarea acesteia, prepararea alimentelor în bucătării, precum și servirea acestora;
- Pentru desfășurarea activității în condiții de igienă și de securitate a muncii, spațiile de producție trebuie organizate în funcție de volumul activității și în funcție de tehnologiile utilizate;
- În structurile de servire a mesei cu un număr sub 150 de locuri la mese, prelucrările primare – tranșare, pregătirea cărnii, peștelui și a legumelor se pot efectua în cadrul bucătăriei propriu-zise, în locuri special repartizate sau în nișe dotate cu utilaje și mobilier adecvat acestor operații. Fiecare loc de muncă va fi marcat prin indicatoare și va fi dotat cu mese și ustensile separate pentru carne crudă și carne fiartă, pentru pește, zarzavat etc.;
- Este obligatorie evacuarea resturilor de la prelucrarea cărnii, peștelui, zarzavatului și legumelor, la fiecare preparare de meniuri sau ori de câte ori este nevoie;
- Resturile menajere nerecuperabile sau nefolositoare rezultate din procesul de producție și din operația de servire a clienților se vor colecta în saci din material plastic, în recipiente etanșe, confecționate din materiale rezistente, evacuarea făcându-se înainte ca acestea să depășească capacitatea de depozitare sau să intre în descompunere;
- La instalarea, exploatarea, întreținerea și repararea utilajelor, aparatelor, precum și a altor echipamente tehnice folosite în alimentația publică, se vor respecta următoarele:
 - tehnologia stabilită prin documentația elaborată de proiectant sau cea indicată prin cartea tehnică, privind exploatarea utilajelor, instalațiilor, aparatelor;
 - prevederile documentației tehnice emise de furnizor referitoare la cunoașterea componentei, a caracteristicilor tehnice și funcționale precum și a condițiilor tehnice de execuție, montaj și recepție a mijloacelor tehnice din dotare;
 - instrucțiunile tehnice specifice fiecărui mijloc de producție, privind exploatarea acestuia,
 - exploatarea mijloacelor din dotare numai cu aparatura de măsură, control și automatizare prevăzută.
- Personalul din bucătării (bucătari, ajutoori de bucătari și personal auxiliar) este obligat să poarte echipamentul de protecție și de lucru prevăzut de normative;
- În bucătării sau alte spații de pregătire la cald este interzis lucrul fără asigurarea ventilării încăperilor;
- Curățarea locului de muncă se va efectua ori de câte ori este necesar pentru prevenirea alunecării persoanelor în zona de lucru;
- Lucrătorii din bucătărie trebuie să fie instruiți asupra modului de utilizare a agregatelor la care lucrează (mașini de gătit, roboți, marmite cu aburi, tigăi basculante, friteuze, cuptoare de diferite tipuri etc.) pentru prevenirea accidentelor;
- Este interzisă aprinderea focului la mașinile de gătit la care se utilizează combustibilul gazos sau injectoare cu combustibil lichid, de către persoane neinstruite;
- Eventualele defecțiuni ce apar în funcționarea unor agregate vor fi remediate numai de către persoane calificate de specialitate;
- Personalul din bucătărie va purta încălțăminte bine fixată pe picior. Este interzisă folosirea încălțăminte tip papuc (neasigurată la călcâi);

	INSTRUCȚIUNE		Cod document I-SSM 08	
	SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA MUNCII LA PREPARAREA ȘI DISTRIBUIREA HRANEI		Pag./Total pag.	5/9
			Data	20.11.2018
			Ediție/Revizie	2/ 0 1 2 3 4 5

- Este interzisă așezarea pe pardoseli a vaselor cu lichide fierbinți, pentru prevenirea accidentelor prin opărire;
- Vasele ce se folosesc la prepararea meniurilor și ustensilele se vor păstra în mod ordonat pe rafturi.

5.2.1. Pregătirea cărnii

- Activitatea din sala de pregătire a cărnii se va desfășura în succesiunea operațiilor, în flux fără încrucișări (tranșat, tocat carne, malaxor etc.);
- Este interzisă folosirea utilajelor acționate electric fără asigurarea măsurilor de electrosecuritate prevăzute în normele și standardele în vigoare și fără apărători la organele în mișcare;
- Cuțitele utilizate la tranșarea cărnii se vor purta în suporturi speciale (teci). Este interzisă purtarea cuțitelor în buzunare;
- Resturile rezultate din prepararea cărnii și oasele nefolositoare vor fi colectate în recipiente speciale cu care se vor transporta zilnic la punctul de depozitare a deșeurilor menajere;
- Pentru prevenirea riscurilor de alunecare cât și a unui focar de infecție, pardoseala se va spăla zilnic, după terminarea operațiilor respective.

5.2.2. Pregătirea peștelui

- Bazinele de apă vor fi prevăzute cu grătare de lemn amplasate pe pardoseală, pentru prevenirea riscurilor de alunecare;
- Tranșarea peștelui se va efectua cu atenție, folosind cuțite speciale;
- Operațiile legate de prepararea peștelui crud se efectuează în condițiile prevăzute de Normele de igienă a alimentelor și protecția sanitară a acestora.

5.2.3. Pregătirea preparatelor reci

- Utilizarea instalațiilor din dotare (instalații frigorifice, vitrine frigorifice, dispozitive pentru stors fructe, mașină de tăiat mezeluri) se va face cu respectarea prevederilor din cărțile tehnice respective, cu privire la măsurile de prevenire a accidentelor;
- La fiecare utilaj, instalație, aparat din dotare se vor afișa, în mod obligatoriu, instrucțiuni de utilizare în condiții sigure, iar personalul care le exploatează va fi instruit în acest scop.

5.2.4. Exploatarea utilajelor din bucătărie

5.2.4.1. Utilaje și instalații pentru pregătirea alimentelor prin tratare termică

a. Utilaje și aparate care funcționează cu abur

- este interzisă prepararea unor compoziții fără fluiditate pentru prevenirea încălzirilor excesive și neuniforme a pereților, utilajelor, agregatelor;
- utilajul nu se pune în funcțiune decât atunci când este încărcat complet;
- alimentarea cu abur se va face în limitele de presiune joasă (0,4 – 0,7) bari, cu excepția autoclavelor sau a altor aparate speciale, la care se indică presiunea maximă de regim.

b. Utilaje alimentate cu energie electrică

	INSTRUCȚIUNE		Cod document I-SSM 08	
	SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA MUNCII LA PREPARAREA ȘI DISTRIBUIREA HRANEI		Pag./Total pag.	6/9
			Data	20.11.2018
			Ediție/Revizie	2/ 0 1 2 3 4 5

- utilajele acționate electric se vor exploata și respectiv instala în condițiile prevăzute de normele pentru utilizarea energiei electrice și în conformitate cu standardele pentru aparatele electrice de gătit;
- este interzisă folosirea utilajelor fără echipamentul electric de comandă-control în stare de funcționare, prevăzut de proiectant.
- manevrarea tuturor întrerupătoarelor sau comutatoarelor se va face cu mâinile uscate.
- în situații de exces de umiditate, manevrarea se va efectua cu mânuși electroizolante și de pe platforme electroizolante sau de pe covoare de cauciuc.

c. Utilaje alimentate cu combustibil gazos

- utilajele alimentate cu gaze naturale se vor instala și exploata în conformitate cu normele specifice pentru utilizarea, distribuția gazelor naturale;
- instalațiile trebuie să fie prevăzute cu un sistem de obturare (clapetă) care să rețină gazul când acesta revine pe conductă după o eventuală întrerupere de la rețea;
- pentru spațiile închise (cuptor) instalațiile vor fi prevăzute cu sistem automat de ardere a gazului, cu flacără de veghe;
- în lipsa aparaturii de automatizare, instalațiile cu arzătoare în spații închise cât și mașinile de gătit cu mai multe arzătoare, pentru siguranță, vor fi prevăzute cu o țevă de fugă a flăcării, care are controlul de reaprindere a arzătorului stins din cauza manevrării greșite sau peste care s-a vărsat mâncare;
- evacuarea gazelor se va face prin canale dimensionate conform normelor în vigoare.

d. Mașini de gătit cu plită

- înainte de punerea în funcțiune a mașinilor de gătit se va verifica starea sistemului de alimentare;
- la mașinile de gătit încălzite cu gaze naturale, înainte de aprinderea focului, în mod obligatoriu se va verifica dacă nu sunt scăpări de gaze, dacă toate robinetele sunt bine închise și etanșe.
- în cazul în care se constată scăpări de gaze se iau măsuri de ventilare a încăperii, nu se acționează întrerupătoarele de lumină, nu se utilizează foc deschis și se evită orice posibilitate de inițiere a unui amestec aer-gaz exploziv.
- *remediarea scăpărilor de gaze se va efectua de către o persoană autorizată în instalații de gaze.*
- aprinderea combustibilului se va face utilizând o vergea metalică prevăzută la capăt cu un tampon de azbest ce se va înmuia în petrol. Tamponul astfel înmuiat se aprinde cu chibritul, după care vergeaua se va introduce în mașină până în dreptul arzătorului de gaze sau injectorului după care se dă drumul progresiv la combustibil prin robinetul de la conducta de gaz metan.
- oprirea funcționării arzătorului și a injectorului (stingerea flăcării) se face prin închiderea robinetelor de alimentare cu combustibil.
- *este interzisă utilizarea mașinilor de gătit cu plită fisurată sau spartă.*

e. Cuptoare pentru copt

- cuptoarele încălzite cu gaze vor fi exploatate conform prevederilor instrucțiunilor elaborate de producător;

	INSTRUCȚIUNE		Cod document I-SSM 08	
	SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA MUNCII LA PREPARAREA ȘI DISTRIBUIREA HRANEI		Pag./Total pag.	7/9
			Data	20.11.2018
			Ediție/Revizie	2/ 0 1 2 3 4 5

- burlanele pentru evacuarea emanațiilor rezultate în timpul procesului de copt vor fi racordate la coșurile de fum care trebuie să fie curățate periodic;
- manevrarea tăvilor și a produselor supuse procesului de coacere la temperaturi ridicate, se va efectua cu ajutorul materialelor izolante (mănuși cu palmă de azbest, bucăți de pânză);
- încăperile în care sunt amplasate cuptoarele vor fi dotate cu instalații de ventilare locală și generală, pentru asigurarea unui climat corespunzător.

f. Cuptor cu microunde

- este interzisă introducerea obiectelor din metal în cuptor;
- este interzisă pornirea cuptorului cu microunde cu ușa deschisă;
- este interzisă scurtcircuitarea sau demontarea dispozitivelor de siguranță;
- este interzisă acoperirea cu diferite obiecte a ușii precum și acumularea de murdărie pe suprafața de protecție a acestuia;
- defecțiunile tehnice ce apar în funcționarea cuptorului cu microunde vor fi remediate numai de către personal specializat.

g. Tigaie basculantă

- pentru prevenirea accidentelor la folosirea tigăii basculante, se vor respecta următoarele reguli:
 - în momentul deschiderii capacului, bucătarul trebuie să stea la o distanță care să-i permită evitarea opăririi cu abur;
 - alimentele ce se prăjesc în grăsimi nu trebuie să fie umede, iar introducerea și scoaterea din tigaie se va face cu spumător plat sau cu furchetă de bucătărie;
 - grăsimea folosită la procesul de prăjire se va scoate din tigaie după ce aceasta s-a răcit, prin aplecarea tigăii cu partea din față în jos, colectarea făcându-se în vase de capacitate mare, evitând deversarea pe picioarele lucrătorului.
- tigaia basculantă va fi prevăzută cu hotă pentru captarea emanațiilor rezultate din procesul de prăjire;
- după terminarea operației, tigaia se spală cu apă caldă și detergent. De asemenea se va spăla și pavimentul în zona tigăii pentru înlăturarea petelor de grăsime ce au căzut din tigaie.

h. Friteuza

- instalarea acestui utilaj se va face de către personal calificat, cu respectarea normelor de utilizare a energiei electrice;
- se va respecta nivelul uleiului din cuvă prevăzut de cartea instalației, în limitele de nivel marcat pe cuvă;
- preparatele ce urmează a fi prăjite în cuvă trebuie să fie bine scurse de apă. Preparatele vor fi așezate în coșuri metalice, din sârmă;
- curățarea cuvei se va face când uleiul are o temperatură nepericuloasă producerii de accidente prin arsuri;
- este interzisă încălzirea cuvei goale (fără ulei).

5.2.4.2. Mașini pentru mecanizarea muncii

a. robotul universal

	INSTRUCȚIUNE		Cod document I-SSM 08	
	SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA MUNCII LA PREPARAREA ȘI DISTRIBUIREA HRANEI		Pag./Total pag.	8/9
			Data	20.11.2018
			Ediție/Revizie	2/ 0 1 2 3 4 5

- este interzisă montarea dispozitivelor anexe pentru efectuarea operațiilor dorite, fără ca mașina să fie decuplată, în prealabil, de la rețeaua de alimentare cu energie electrică;
- după fixarea dispozitivului-anexă, mașina se pune în funcțiune în gol pentru a se verifica dacă aceasta a fost montată corect;
- pe timpul lucrului mașina va fi supravegheată în permanență de către un lucrător instruit pentru folosirea acesteia, iar la apariția unei funcționări anormale va acționa butonul de oprire;
- la introducerea în sistemul de alimentare a produselor ce se prelucreează (carne, legume, fructe etc.) se vor utiliza sistemele din dotarea mașinii pentru operația specifică;
- **este interzisă** apăsarea cu mâna spre sistemele active ale dispozitivelor;
- la terminarea operațiilor la robot, acesta se deconectează de la butonul de oprire și de la automatul de pornire;
- **este interzis** a se demonta dispozitivul (anexa) înainte de deconectarea mecanică și electrică a mașinii;
- dispozitivele anexă ce au fost folosite se vor spăla, usca și depozita în dulapul mașinii.

b. mașina de spălat și curățat cartofi

- mașina va fi montată de către persoane calificate corespunzător, respectându-se prevederile standardelor și normelor de electrosecuritate, ținând seama de condițiile de exces de umiditate în care lucrează mașina;
- înainte de introducerea cartofilor în mașină pentru a fi curățați, se vor controla pentru a nu fi amestecate cu aceștia alte corpuri străine și tari ce pot deteriora discul;
- **este interzisă** introducerea mâinilor, paletelor sau a oricăror altor obiecte în timpul funcționării, prin gura de alimentare a mașinii;
- în cazul în care mașina se blochează, aceasta va fi deconectată prin butonul de oprire și de la rețeaua electrică prin automatul de protecție (întrerupător) și se va apela la o persoană calificată pentru deblocare;
- în dreptul mașinii se va sigura un grătar de protecție din lemn, pe care va sta lucrătorul care o utilizează;
- la terminarea operației de spălare și curățare a cartofilor, se va opri mașina de la butonul de oprire și se va deconecta de la rețeaua de alimentare cu energie electrică, prin întrerupătorul de protecție.

c. mașina de tăiat mezeluri și pâine

- amplasarea mașinilor de tăiat mezeluri și pâine se va face în așa fel încât accesul la ele să se facă cu ușurință;
- fixarea mezelurilor pe masa mobilă se face cu dispozitivul din dotarea mașinii prevăzut cu mânere de presare a produselor și manevrare a masei mobile;
- **este interzisă** ținerea mezelurilor și a pâinii cu mâna în timpul tăierii acestora de cuțitul mașinii;
- feliile de mezeluri și pâine vor fi luate cu o paletă destinată acestui scop;
- curățarea mașinilor se va face după ce acestea au fost deconectate de la sursa de curent prin scoaterea ștecherului.

d. aparate de bucătărie acționate electric

	INSTRUCȚIUNE		Cod document I-SSM 08	
	SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA MUNCII LA PREPARAREA ȘI DISTRIBUIREA HRANEI		Pag./Total pag.	9/9
			Data	20.11.2018
			Ediție/Revizie	2/0 1 2 3 4 5

- aparatele de bucătărie acționate electric se vor instala și exploata în condițiile prevăzute de cărțile tehnice;
- **este interzisă** folosirea aparatelor de bucătărie conectate la prize electrice fără nui de protecție și dispozitive de deconectare automată la apariția eventualelor defecte;
- **este interzisă** folosirea aparatelor când părțile care nu sunt, în mod normal, sub tensiune curentează;
- repararea, curățarea și spălarea aparatelor de bucătărie se va face după ce au fost deconectate de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

e. unelte și scule pentru bucătărie

- unelte și sculele pentru bucătărie vor fi întreținute corespunzător și se vor păstra pe sortimente, în locuri destinate acestui scop;
- **este interzisă** folosirea uneltelor fără mânere, cu margini agățătoare, reparate improvizat, cu fisuri, ruginite etc.

5.2.4.3 Instalații și utilaje frigorifice

- Amplasarea agregatelor frigorifice se va face ținând seama de gabaritul acestora, de deschiderea ușilor, de destinația fiecăruia în așa fel încât să se asigure distanțele prevăzute de norme specifice pentru desfășurarea activității în condiții normale;
- Comutatoarele de lumină de la camerele frigorifice vor fi montate în exterior, lângă ușa de la intrare.

6. RESPONSABILITĂȚI

6.1. Conducerea Universității

- Asigură, prin persoane responsabilizate, resursele necesare îndeplinirii prevederilor menționate în prezenta instrucțiune.

6.2. Personalul din cadrul cantinei UBc

- își însușește prevederile prezentei instrucțiuni și își desfășoară activitatea în conformitate cu acestea.

7. INFORMAȚII DOCUMENTATE

Informații documentate	Cod formular	Suportul	Completează	Locul de păstrare	Durata de arhivare (ani)
Fișe de instruire	F 109.07	Hârtie	Responsabilul SSM/Persoane responsabilizate din cadrul cantinei UBc	Responsabilul SSM/Persoane responsabilizate din cadrul cantinei UBc	Până la plecarea din Universitate