

## OHUTUSJUHEND KOKALE

### 1. SISSEJUHATUS

Käesoleva ohutusjuhendi tutvustamine (esmajuhendamine) töötajale toimub pärast töötaja tööle vormistamist ja sissejuhatava juhendamise läbiviimist tööandja määratud pädeva isiku poolt.

Töötaja täiendjuhendamine korraldatakse alljärgnevatelt juhtudel:

- uute töötervishoiu ja tööohutuse juhendite või õigusaktide kehtestamisel või kehtivate nõuete muutumisel;
- töökorralduse muutmisel või kui tema töös on olnud kolmest kuust pikem vaheaeg;
- tehnoloogia või töövahendite vahetamisel või uuendamisel;
- töötaja ümberpaigutamisel teisele tööle või tema tööülesannete olulisel muutumisel;
- kui töötaja rikkus tööohutuse nõudeid, mis põhjustas või oleks võinud põhjustada tööõnnetuse;
- tööde või tegevuse puhul, mis ei kuulu töötaja töölepinguga määratud tööde või ametikohustuste hulka;
- kui struktuuriüksuse juht või töötaja ise peab seda vajalikuks;
- kui tööinspektor peab seda vajalikuks.

Täiendjuhendamise sisu ja mahu määrab tööandja.

Töötaja sissejuhatav, esma- ja täiendjuhendamine, väljaõpe ning töötaja iseseisvale tööle lubamine registreeritakse sellekohases päevikus või andmebaasis, kuhu märgitakse:

- juhendamise või väljaõppe kuupäev ja kestus;
- juhendatava ja juhendaja ees- ja perekonnanimi ning amet;
- struktuuriüksus, kuhu töötaja tööle suunati;
- täiendjuhendamise põhjus;
- töötajale tutvustatud juhendite ja õigusaktide nimetused;
- iseseisvale tööle lubamise kuupäev.

Töötaja kinnitab juhendamist, väljaõpet ning iseseisvale tööle lubamist oma allkirjaga.

## Töötaja kohustused ja õigused

Töötaja on kohustatud:

- osalema ohutu töökeskkonna loomisel, järgides töötervishoiu ja tööohutuse nõudeid;
- järgima tööandja kehtestatud töö- ja puhkeaja korraldust;
- läbima tervisekontrolli vastavalt kehtestatud korrale;
- kasutama ettenähtud isikukaitsevahendeid ning hoidma neid töökorras;
- tagama vastavalt väljaõppele ja tööandja antud juhistele, et tema töö ei ohustaks tema enda ega teiste elu ja tervist ega saastaks keskkonda;
- kohe teatama tööandjale või tema esindajale ja töökeskkonnavolinikule õnnetusjuhtumist või selle tekkimise ohust, tööõnnetusest või tööülesande täitmist takistavast tervisehäirest;
- täitma tööandja, töökeskkonnaspetsialisti, töötervishoiuarsti, tööinspektori ja töökeskkonnavoliniku töötervishoiu- ja tööohutusalase korralduse;
- kasutama töövahendeid ja ohtlikke kemikaale nõuetekohaselt;
- hoiduma omavoliliselt lahti ühendamast, muutmast või eemaldamast töövahenditele või ehitisele paigaldatud ohutusseadiseid ja kasutama neid nõuetekohaselt.

**Töötajal on keelatud töötada alkoholi-, narkootilises või toksilises joobes või psühhotroopse aine olulise mõju all.**

Töötajal on õigus:

- nõuda tööandjalt töötervishoiu ja tööohutuse nõuetele vastavaid töötingimusi ning üld- ja isikukaitsevahendeid;
- saada teavet töökeskkonna ohuteguritest, töökeskkonna riskianalüüsi tulemustest, tervisekahjustuste vältimiseks rakendatavatest abinõudest, tervisekontrolli tulemustest ja tööinspektori ettekirjutusest tööandjale;
- tõsise, ähvardava või vältimatu õnnetusohu korral peatada töö ning lahkuda oma töökohalt või ohtlikult alalt;
- keelduda tööst või peatada töö, mille täitmine seab ohtu tema või teiste isikute tervise või ei võimalda täita keskkonnaohutuse nõudeid, teatades sellest viivitamata tööandjale või tema esindajale ja töökeskkonnavolinikule;
- nõuda tööandjalt arsti otsuse alusel enda üleviimist ajutiselt või alaliselt teisele tööle või oma töötingimuste ajutist kergendamist;
- saada tööst põhjustatud tervisekahjustuse eest hüvitist vastavalt Vabariigi Valitsuse kehtestatud korrale;

- pöörduda töökeskkonnavoliniku, töökeskkonnanõukogu liikmete, töötajate usaldusisiku ja asukohajärgse tööinspektori poole, kui tema arvates tööandja poolt rakendatavad abinõud ja antud vahendid ei taga töökeskkonna ohutust.

## **Töötaja tervisekontroll**

Töötaja tervisekontroll viiakse läbi tööajal ja tööandja kulul.

Töötaja tervisekontroll algab esmase tervisekontrolliga tööle asumise esimese kuu jooksul ning töötaja esitab tööandjale vastava tõendi. Edaspidi toimub töötaja tervisekontroll vastavalt seadusandlusele. (Nakkushaiguste ennetamise ja tõrje seadus /NETS/).

Vajadusel korraldatakse töötajatele tervisekontroll töötervishoiuarsti juures.

Töötervishoiuarst olles tutvunud tervisekontrolli alusdokumentidega ning töökohal töötaja töökeskkonna ja töökorraldusega, määrab vajalikud terviseuuringud, kaasates vajadusel eriarste. Töötervishoiuarst kannab terviseuuringute tulemused tervisekontrolli kaardile, annab hinnangu töötaja tervise seisundile ning teeb otsuse töökeskkonna või töökorralduse töötajale sobivuse kohta. Töötervishoiuarst teeb töötajale teatavaks tema terviseuuringute tulemused ja tervisekontrolli otsuse.

## **2. ÜLDNÕUDED**

**2.1.** Kokana (ja köögitöötajana) lubatakse töötada isikuil, kes on 18 aastat vanad ning teinud läbi kutsealase ettevalmistuse. Erandkorras, kokkuleppel kooli direktoriga, võib alaealine isik teha tööd juhendaja järelevalve all järgides töölepingu seadust.

**2.2.** Lubatud on teha ainult seda tööd, mis on ülesandeks antud ja mille ohutud töövõtted on hästi teada.

**2.3.** Tehnoloogiaseadmetega (hakklihamasinad, lõikurid, elektripliidid, keedukatlad jm) tohivad töötada need töötajad, kes on omandanud seadmete hooldamise ja neil töötamise miinimumkursuse ning omavad selleks vastavat luba (tunnistust).

**2.4.** Tehnoloogiaseadmeid tohivad parandada vaid vastava ettevalmistusega töötajad.

**2.5.** Köögipersonal peab kandma ettenähtud sanitaarriietust ja vajadusel ettenähtud isikukaitsevahendeid.

**2.6.** Küüned peavad olema lühikeseks lõigatud, juuksed peakatte alla kaetud.

**2.7.** Keelatud on lubada töökohale võõraid, kõrvalisi isikuid. Sealviibimine võib olla lubatud vaid sanitaarrõivastuse kandjail.

- 2.8.** Ei ole lubatud kasutada mõranenud ega vigastatud sööginõusid, need tuleb käigust kõrvaldada.
- 2.9.** Söögiiristu (noad, kahvlid) ei tohi kanda käes teravikuga ettepoole, nende kandmisel tuleb kasutada taldrikut.
- 2.10.** Tükelduslauad peavad olema valmistatud tugevast puust või muust vastupidavast materjalist, nende tööpind peab olema sile.
- 2.11.** Lõikelaudu ei tohi hoida vîrnas üksteise peal.
- 2.12.** Jäätmete jaoks peavad olema kaanega metallämbrid, mis pärast tööd (sõltumata täitumisest) tuleb tühjendada ja desinfitseerida ning loputada kuuma veega.
- 2.13.** Sööginõud peavad olema portselanist või emailitud. Alumiinium- või roostevabast terasest nõusid ei soovitata. Plastist sööginõude kasutamine ei ole lubatud.
- 2.14.** Metallnõud (katlad, potid, pannid) peavad olema täiesti terved, kindlate põhjade ja käepidemetega.

### **3. ENNE TÖÖD**

- 3.1.** Käia duši all. Panna selga ettenähtud tööriietus. Tööriideid ei tohi kinnitada nõeltega, taskutes ei tohi hoida haaknõelu, klaas- ega teisi purunevaid või teravaid esemeid.
- 3.2.** Tööpaik tuleb korda seada, läbikäike ei tohi ummistada. Tööriistad ja -vahendid tuleb üle vaadata ja veenduda nende korrasolekus.
- 3.3.** Rikete või puuduste avastamisel tuleb neist teatada juhtkonnale.

### **4. TÖÖ AJAL**

- 4.1.** Pliidil olevaid nõusid ei tohi liigutada järsu tõmbega.
- 4.2.** Kotletid, pirukad ja pooltooted tuleb pannile asetamisel hoida kaldu, vältimaks rasvapritsmeid. Kartulite ja teiste juurviljade panemisel keevasse rasva tuleb hoiduda vee sattumisest rasva.
- 4.3.** Kuuma toiduga keedukatla, kastruli või teiste pliidil asetsevate nõude kaaned avatagu kaldu, enda poolne serv jäägu madalamale.
- 4.4.** Kuuma toiduga nõude kandmisel ei tohi neid suruda enda vastu. Kuumast kööginõust ei tohi kinni võtta palja käega, kasutada tuleb pajakindaid või rätikut.
- 4.5.** Maha valgunud vedelik, rasv jm. toiduained ja vesi tuleb koheselt koristada.
- 4.6.** Konservikarbid tuleb avada avajaga, mitte nugade või teiste köögiiristadega.
- 4.7.** Külmutatud liha või kala tuleb tükeldada alles pärast ülessulutamist.
- 4.8.** Toiduga katelde, pannide, kannude tarvis peavad olema püsikindlad alused.
- 4.9.** Töötamisel kõrgel tuleb kasutada treppredelit või libisemist vältivate otsakutega redelit. Juhuslikel alustel (tunnid, kastid vm.) töötamine on keelatud.

- 4.10.** Enne elektripliidil tööle asumist tuleb kontrollida selle termoregulaatorit ja ümberlülitite korrasolekut.
- 4.11.** Suurimale võimsusele lülitatud elektripliite ei tohi jätta tühjaks.
- 4.12.** Pliidipealne peab olema ühtlane ja sile. Moondunud pealispinnaga pliiti kasutada ei tohi.
- 4.13.** Töö ajal lülitada plaadid alul täisvõimsusele, pärast valmistatava keematõusmist aga nõrgemale voolule. Vabu plaate mitte sisse lülitada, väljaarvatud nõrgemale voolule lülitatud valveplaat.
- 4.14.** Enne veekeeturi sisse lülitamist tuleb veenduda kuuma vee äravooluliini ja ujukklapi korrasolekus, külma vee juurdevoolus ning selles, et keedunõu oleks vett täis. Korrast ära veekeetjaga ei tohi töötada.
- 4.15.** Külma vee juurdevoolu katkemisel tuleb veekeetja koheselt välja lülitada.
- 4.16.** Veekeeturi signaaltoru ei tohi sulgeda. Tuleb jälgida, et keeturi kraanid oleksid korras.
- 4.17.** Töötavat veekeetjat ei tohi jätta järelevalveta.
- 4.18.** Masinaga võib pesta ainult terveid nõusid.
- 4.19.** Kuuma vee või auru läbi tekitavate põletushaavade vältimiseks ei tohi masinaga töötamise ajal avada selle uksi.
- 4.20.** Kuumaveetorustiku korrasolekut tuleb kontrollida järjepidevalt.
- 4.21.** Filtrid ja pihustid tohib välja võtta alles pärast masina täielikku seiskumist, veesoojendi väljalülitamist ja masina ukse kinnitamist ülemisse asendisse.
- 4.22.** Toidujäätmed tuleb toidunõudest eemaldada puitlabidakese ja jõhv -või juurharjaga.
- 4.23.** Toidujäätmed tuleb panna kaanega paaki.
- 4.24.** Sööginõude pesemisel ei tohi neile tugevasti vajutada. Klaasid tuleb pesta eraldi teistest nõudest.
- 4.25.** Purunenud sööginõude killud või mõradega sööginõud tuleb pesunõust välja võtta.
- 4.26.** Pärast töö lõpetamist tuleb puhtad nõud ja tööriistad panna selleks määratud kohta.
- 4.27.** Libastumiste vältimiseks tuleb põrandale sattunud vedelik, rasv, toiduraasud, sööginõude killud jms. kohe koristada.
- 4.28.** Töötamisel kõrgel (seinte, lagede, akende jms puhastamisel) tuleb kasutada libisemisvastaste (kummi)otsakutega treppredeleid või redeleid (vaata ka redelite kasutamise ohutusjuhendit).
- 4.29.** Enne laudade, kappide vm. esemete liigutamist tuleb neilt eemaldada kõik kukkuda võivad esemed.
- 4.30.** Seadmete voolujuhtivaid osi (vinnaklülititel, seinakontaktidel jms.) ega isoleerimata juhtmeid ei tohi puutuda.
- 4.31.** Enne elektriseadmete puhastamist tuleb veenduda, et vool on neist välja lülitatud.
- 4.32.** Masinate liikuvaid osi tohib puhastada alles pärast nende täielikku seiskumist. Seadmetele või masinatele ei tohi asetada puhastusvahendeid ega muid esemeid.
- 4.34.** Ruumide koristamisel tuleb kasutada vastavaid töövahendeid, prahti ega jäätmeid palja käega koristada ei tohi.
- 4.35.** Põrandapesul abiruumides vm. virnastatud esemete läheduses tuleb eelnevalt veenduda virnade püsivuses.

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

## **5. AVARIIOLOKORRAS**

### **5.1. Sagedasemateks õnnetusjuhtumite või avariide põhjustajateks köögiplokis 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.

**5.2.** Avarii või õnnetusjuhtumi puhul köögitöödel tuleb kannatanule osutada (korraldada) esmaabi, vajadusel kutsuda kohale kiirabi ja teatada juhtunust kohe asutuse juhile või teda asendavale isikule.

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

**5.4.** 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.

## **6. PÄRAST TÖÖD**

**6.1.** Teha köögiplokis vajalikud koristus- ja puhastustööd.

**6.2.** Elektriseadmed (pliidid, ahjud jne.) tuleb vooluvõrgust välja lülitada. Neid võib puhastada või pesta alles pärast maha jahtumist.

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

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

Töötajad peavad tõsise ja ähvardava õnnetusohu korral võtma tarvitusele abinõud vastavalt oma teadmistele 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 ega 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 ukсед 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.**