



KINNITAN:

(allkiri)

(ees- ja perekonnanimi)

(ametikoht)

## OHUTUSJUHEND KOKALE Nr. 15.

### 1. SISSEJUHATUS

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

Töötaja täiendjuhendamise 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 tööohutusnõudeid, 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 täiendjuhendamise, 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 tööohutusosalase korralduse.

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

Ohutusnõuete rikkumise korral kannab töötaja vastutust töötajate distsiplinaarvastutuse seaduse alusel.

### **Töötajal on õigus:**

- nõuda tööandjalt töötervishoiu ja tööohutuse nõuetele vastavaid töötingimusi ning ühis- 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;
- nõuda enda üleviimist sobivale päevasele tööle, kui ööajal töötamine on isikule arsti otsuse alusel tervise tõttu vastunäidustatud ning tööandjal on võimalik töötajat vastavale tööle üle viia;
- 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 edaspidi töötervishoiuarsti näidatud ajavahemiku järel, kuid mitte harvem kui üks kord 3 aasta jooksul.

Tervisekontrolli käigus täidab töötaja tervisekontrolli kaardil tervisedeklaratsiooni osa ja kinnitab andmete õigsust allkirjaga.

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 terviseseisundile ning teeb otsuse töökeskkonna või töökorralduse töötajale sobivuse kohta.

Töötervishoiuarst teeb töötajale teatavaks tema terviseuuringute tulemused ja tervisekontrolli otsuse.

## **2. ÜLDNÕUDED**

- 2.1. Kokana lubatakse töötada isikuil, kes on 18 aastat vanad, teinud läbi kutsealase ettevalmistuse.
- 2.2. Lubatud on teha ainult seda tööd, mis on ülesandeks antud ja mille ohutud töövõtted on hästi teada.
- 2.3. Tehnoloogiaseadmetega (hakklihamasinad, lõikurid, elektri- ja gaasipliidid, keedukatlad jm.) tohivad töötada need töötajad, kes on omandanud seadmete hooldamise ja neil töötamise miinimumnõuded
- 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 peakattega 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. Tükelduslauad peavad olema valmistatud tugevast puust või muust vastupidavast materjalist, nende tööpind peab olema sile.
- 2.10. Lõikelaudu ei tohi hoida virnas üksteise peal.
- 2.11. Jäätmete jaoks peavad olema kaanega ämbrid, mis pärast tööd (sõltumata täitumisest) tuleb tühjendada ja desinfitseerida ning loputada kuuma veega.
- 2.12. Metallnõud (katlad, potid, pannid) peavad olema terved, kindlate põhjade ja käepidemetega.

## **3. ENNE TÖÖD**

- 3.1. Panna selga ettenähtud tööriietus. Tööriideid ei tohi kinnitada nõeltega, taskutes ei tohi hoida haaknõelu, klaas- ega teisi kergesti 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, endapoolne 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. Mahavalgunud vedelik, rasv jm. toiduained ja vesi tuleb koheselt koristada.
- 4.6. Konservikarbid tuleb avada avajaga, mitte nugade või teiste köögiriistadega.
- 4.7. Külmutatud liha või kala tuleb tükeldada alles pärast ülessulatamist.
- 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. Kartulikooremismasinale peab olema paigaldatud lehter kartulite laadimiseks. Ilma lehtrita töötada ei tohi.
- 4.11. Masina töötamise ajal ei tohi kätt panna tööseadisesse.
- 4.12. Kartulid tohib välja võtta alles pärast mootori seiskamist.
- 4.13. Riivketta eemaldamiseks ja paigaldamiseks peavad olema vastavad konksud.
- 4.14. Liha lükkamiseks laadimistaldriku avasse tuleb kasutada puust lükkepulka.
- 4.15. Eenda liha laadimistaldriku avasse ühtlaselt ning liigse surveta.
- 4.16. Tiguajami ja lõiketerade väljavõtmiseks töökambri tuleb kasutada tõmmitsat või konksu.
- 4.17. Pärast tööd pesta masinaosad kuuma veega, seejärel kuivatada.
- 4.18. Enne elektripliidil tööleasumist tuleb kontrollida selle termoregulaatorit ja ümberlülitite korrasolekut.
- 4.19. Suurimale võimsusele lülitatud elektripliite ei tohi jätta tühjaks.
- 4.20. Pliidipealne peab olema ühtlane ja sile. Moondunud pealispinnaga pliiti kasutada ei tohi.
- 4.21. Töö ajal lülitada plaadid alul täisvõimsusele, pärast valmistatava keematõusmist aga nõrgemale voolule. Vabu plaate mitte sisse lülitada, väljaarvatud nõrgemale voolule lülitatud valveplaat.
- 4.22. 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.
- 4.23. Külma vee juurdevoolu katkemisel tuleb veekeetja koheselt välja lülitada.
- 4.24. Veekeeturi signaalator ei tohi sulgeda. Tuleb jälgida, et keeturi kraanid oleksid korras.
- 4.25. Töötavat veekeetjat ei tohi jätta järelevalveta.
- 4.26. Masinaga võib pesta ainult terveid nõusid.
- 4.27. Kuuma vee või auru läbi tekkitavate põletushaavade vältimiseks ei tohi masinaga töötamise ajal avada selle uksi.
- 4.28. Kuumaveetorstiku korrasolekut tuleb kontrollida järjepidevalt.
- 4.29. Filtrid ja pihustid tohib välja võtta alles pärast masina täielikku seiskumist, veesoojendi väljalülitamist ja masina ukse kinnitamist ülemisse asendisse.
- 4.30. Toidujätmed tuleb toidunõudest eemaldada puitlabidakese ja jõhv -või juurharjaga.
- 4.31. Toidujätmed tuleb panna kaanega paaki.
- 4.32. Sööginõude pesemisel ei tohi neile tugevasti vajutada. Klaasid tuleb pesta eraldi teistest nõudest.
- 4.33. Purunenud sööginõude killud või mõradega sööginõud tuleb pesunõust välja võtta.
- 4.34. Sööginõude loputamisel kuumas vees tuleb kasutada metallkorve või võrke.
- 4.35. Nõud tuleb pärast pesemist kahes vannis loputada 70 °C vees ning seejärel kuivatada.
- 4.36. Klaasnõud pesta kahes vees ja kuivatada puhta käterätikuga.
- 4.37. Kinnijäänud toidujääke ei tohi nõu põhjast lahti kraapida, vaid valada sinna kuuma vett ja lasta liguneda.
- 4.38. Pärast töö lõpetamist tuleb puhtad nõud ja tööriistad panna selleks määratud kohta.
- 4.39. Libastumiste vältimiseks tuleb põrandale sattunud vedelik, rasv, toiduraasud, sööginõude killud jms. kohe koristada.
- 4.40. Töötamisel kõrgel (seinte, lagede, akende jms. puhastamisel) tuleb kasutada libisemisvastaste (kummi)otsakutega treppredeleid või redeleid.
- 4.41. Enne laudade, kappide vm. esemete liigutamist tuleb neilt eemaldada kõik kukkuda võivad esemed.
- 4.42. Seadmete voolujuhtivaid osi (vinnaklülititel, seinakontaktidel jms.) ega isoleerimata juhtmeid ei tohi puutuda.

- 4.43. Enne elektriseadmete puhastamist tuleb veenduda, et vool on neist välja lülitatud.
- 4.44. Masinate liikuvaid osi tohib puhastada alles pärast nende täielikku seiskumist. Seadmetele või masinatele ei tohi asetada puhastusvahendeid ega muid esemeid.
- 4.45. Ruumide koristamisel tuleb kasutada vastavaid töövahendeid, prahti ega jäätmeid palja käega koristada ei tohi.
- 4.46. Põrandapesul abiruumides vm. vinnastatud esemete läheduses tuleb eelnevalt veenduda vinnade püsivuses.
- 4.47. Eriti ettevaatlik tuleb olla põranda koristamisel (pesul) treppide, luukide või uste läheduses; võimalusel vältida astumist äsja 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
- käte vigastused terariistadega..

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

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

5.4. Elektri-trauma 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 peale mahajahtumist.

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 kaasneva 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 hädaabinumbri **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. ERGONOOMIA**

Tööd, mis on seotud rohke liikumisega ja lihaste venitamisega, tehakse enamasti püstiasendis. 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. Töö kõrgus on väga tähtis tegur. Kui see on ebaõigesti valitud, siis keha väsib väga kiiresti. Töö kõrgus 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.

## **10. 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)
2. Tegevusaladele esitatavad töötervishoiu tööohutus ja nõuded (RT I 1999, 100, 881)
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)
5. Tuleohutuse üldnõuded (RTL 2000, 99, 1559; RTL 2004, 100, 1599)
6. Töötervishoiu- ja tööohutuselase väljaõppe ja täiendõppe kord (RTL 2000, 136, 2157)
7. Raskuste käsitsi teisaldamise töötervishoiu ja tööohutuse nõuded (RTL 2001, 35, 468)
8. Tervisekaitse eeskiri kiirestiriknevate toiduainete valmistamisel, säilitamisel, vedamisel ja müümisel (RT I 1994, 51, 862)