

## **VIRĖJOS PAREIGINIAI NUOSTATAI**

### **BENDROJI DALIS**

1. Virėjais leidžiama dirbti ne jaunesniems kaip 18 metų amžiaus asmenims, specialiai apmokytiems, turintiems praktinio darbo įgūdžių, pasitikrusiems sveikatą, išklausiems įvadinį instruktavimą ir instruktavimą darbo vietoje.
2. Periodinis virėjų instruktavimas atliekamas ne rečiau, kaip kartą per 12 mėnesių, jeigu norminiuose dokumentuose ar paties darbdavio nenustatytas kitas periodiškumas.
3. Papildomas virėjų instruktavimas atliekamas patvirtinus naują saugos darbe instrukciją arba pakeitus esamą, įsitikinus, kad virėjo žinios nepakankamos, pasikeitus darbo sąlygoms, turinčioms įtakos saugai darbe, įvykus nelaimingam atsitikimui, avarijai ar kilus gaisrui, jeigu to reikalauja įvykį tirianti komisija.
4. Periodinis virėjų sveikatos tikrinimas atliekamas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka, ne rečiau kaip kartą per metus.
5. Virėjo žinių tikrinimas atliekamas įmonės vadovo (darbdavio) nustatyta tvarka arba pareikalavus Valstybinei darbo inspekcijai ar kitų inspekcijų atstovams, turintiems tokią teisę.
6. Žinias tikrina ne mažesnė kaip trijų žmonių komisija, kurią savo raštišku pavedimu skiria įmonės vadovas (darbdavys).
7. Virėjas privalo žinoti šią instrukciją, gaisro gesinimo būdus ir priemones, pirmosios medicinos pagalbos suteikimo būdus, individualiosios saugos priemones.
8. Virėjas privalo laikytis vidaus tvarkos taisyklių, draudimų rūkyti darbo vietoje, gerti alkoholinius gėrimus, naudoti narkotikus ir kt.
9. Įvykus nelaimingam atsitikimui, virėjas, jeigu pajėgia, turi nedelsdamas apie tai pranešti tiesioginiam savo darbo vadovui arba kitam darbdavio atsakingam asmeniui.
10. Jeigu virėjas matė nelaimingą atsitikimą arba apie jį sužinojo, turi nedelsdamas suteikti nukentėjusiajam pirmąją pagalbą ir pranešti apie nelaimingą atsitikimą tiesioginiam savo darbo vadovui arba kitam darbdavio atsakingam asmeniui, o jeigu reikia – iškviesti greitąją pagalbą.
11. Darbo vieta ir įrenginių būklė, iki nelaimingam atsitikimui bus pradėtas tirti, turi išlikti tokios, kokios buvo nelaimingo atsitikimo metu.
12. Jeigu darbo vieta ir įrenginių būklė po įvykusio nelaimingo atsitikimo kelia pavojų aplinkinių darbuotojų gyvybei ar sveikatai, galima atlikti tik būtiniausius pakeitimus, kuriuos reikia įforminti atitinkamu aktu.
13. Apie pastebėtą netvarką darbo vietoje, pastebėtus darbo įrankių ir mechanizmų trūkumus, kitus nesklandumus, virėjas privalo pranešti tiesioginiam darbo vadovui ir nepradėti darbo, kol nebus pašalinti pastebėti trūkumai.
14. Už vidaus tvarkos taisyklių, priešgaisrinės saugos taisyklių, saugos darbe reikalavimų nevykdymą, virėjas atsako vidaus tvarkos taisyklėse nustatyta tvarka arba pagal įstatymus.

### **PAVOJINGI, KENKSMINGI IR KITI RIZIKOS VEIKSNIAI, JŲ POVEIKIS SVEIKATAI. BŪTINOS SAUGOS PRIEMONĖS**

15. Pagrindiniai virėjo darbo pavojingi, kenksmingi ir rizikos veiksniai būtų tokie:

15.1. galimybė susižeisti rankas aštriais peiliais, kirvukais, kitais aštriais virtuvės įrankiais, stiklų šukėmis, konservų dėžučių skardos atplaišomis, virtuvės mechanizmų judančiomis (pjaunančiomis) dalimis;

15.2. pavojus susižeisti kojas atsitiktinai krintančių nuo darbo stalo sunkių peilių ir kirvukų ašmenimis;

15.3. pavojus susižeisti rankas kapojamos mėsos kaulų atplaišomis, apdorojamų žuvų aštriais kaulais;

15.4. sunkių dėžių ir indų su maisto produktais kilnojimas ir nešiojimas;

15.5. pavojus paslysti ant taukuotų (riebaluotų) grindų ir pargriūti;

15.6. pavojus nusiplikyti garais, verdančiu vandeniu, karštu viralu, karštais riebalais ar aliejumi;

15.7. galimybė nudegti, prisilietus nuogu kūnu prie virtuvės įrankių ir įrenginių karšto paviršiaus;

15.8. galimi viršutinių kvėpavimo takų sutrikimai, lėtinės ašarų takų ir akių vokų ligos dėl svogūnų, krienų, česnakų, salierų, kitų uoslių ir akis dirginančių prieskoninių, daržovių ir prieskonių apdorojimo;

15.9. elektros traumos galimybė;

15.10. pavojus apsinuodyti svylančių maisto produktų dūmais ir smalkėmis, dujomis;

15.11. varikozinio venų išsiplėtimo, blauzdų lėtinių opų atsiradimo pavojus dėl didžiosios darbo laiko dalies praleistos stovint;

15.12. druskos tirpalų ir konservantų poveikis apdorojant mėsos produktus, galintis sukelti rankų plaštakų ir pirštų opaligės;

15.13. didesnė už normalią darbo vietos temperatūra;

15.14. didelis darbo vietos oro drėgnumas;

15.15. gaisro ir sprogo pavojus.

16. Kad išvengus ar bent sumažinus minėtų pavojingų, kenksmingų ir rizikos veiksnių poveikį, būtinos atitinkamos saugos priemonės.

17. Daugelio traumų priežastimi yra produktų apdorojimui naudojami peiliai ir kirvukai.

18. Paprastai sužeidžiama produktą laikanti ranka. Labai svarbu pasirinkti tinkamo dydžio ir formos peilius bei kirvukus, atsargiai jais dirbti.

19. Peilio kotas turi būti patogus, tvirtas; o peilio ašmenys – aštrūs. Jeigu kirvukas pagamintas ne iš vientiso metalo, o įstatytas į medinį kirvakotį, jis turi būti patikimai įtvirtintas, kad darbo metu nenusmuktų. Negalima dirbti atšipusiu peiliu ar kirvuku, nes tada eikvojama daugiau jėgų ir didesnis yra traumos pavojus.

20. Mėsos apdorojimo peiliai turi būti su kotų ribotuvais, kad riebaluota ranka nenuslystų peilio kotu ant jo ašmenų.

21. Neatsargus darbas mėsos produktų kapojimo kirvukais, mėsmalėmis, daržovių pjaustymo, duonos, sviesto pjaustymo mechaniniais bei elektros įrankiais ir mechanizmais gali sukelti rimtas traumas: sužeidžiami, sutraiškami arba nusipjaunami rankos pirštai, galimas ir rankos plaštakos netekimas.

22. Kad išvengus nelaimės, reikia nuolat sekti, ar mechanizmų pavojingos dalys patikimai uždengtos atitinkamais gaubtais.

23. Negalima kišti mėsos gabalų į mėsmalę rankomis, negalima rankomis kišti daržovių į jų pjaustymo mechanizmą, negalima stumti rankomis kitų maisto produktų prie pjaustymo peilių ir diskų. Tam reikia naudoti medinius kištukus, menteles arba specialius įtaisus.

24. Virėjo koją gali sužeisti atsitiktinai pastumtas ir kritęs nuo darbo stalo kirvukas ašmenimis ant kojos pėdos (jeigu avalynė lengvai prakertama), nuo darbo stalo smailiu kritęs peilis ant virėjo šlaunies. Įrankius ant darbo stalo reikia padėti taip, kad jų negalima būtų atsitiktinai pastumti ir numesti.

25. Virėjo darbo vieta turi būti gerai apšviesta, kad virėjas aiškiai matytų pjaustymo įrankių judesius ir savo rankų padėtį.

26. Reikia būti ypač atsargiam atidarinėjant stiklainius, konservų dėžutes, valant nuo sukaptos mėsos kaulų atplaišas, apdorojant žuvis, nes galima susižeisti rankas ištrupėjusiomis stiklainių briaunomis, atidaromų konservų skardos atplaišomis, mėsos ir žuvies aštriais kaulais. Tokie sužeidimai ar įdrėskimai, jeigu dar stiklo gabalėlis, kaulų atplaiša ar žuvies ašaka lieka giliau įsmigusi į rankos raumenis, pavojingesni už rimtas žaizdas, labai skausmingi, sunkiai gyja, pūliuoja.

27. Virėjas neturi vienas kilnoti ir nešioti sunkių dėžių su maisto produktais (mėsa, daržovėmis, gėrimais), puodų, katilų ir kitų indų, sunkesnių negu nustatyta pagal normas. Moterims leidžiama kilnoti 7 kg, vyrams 15 kg svorį.

28. Maisto produktus ir jų paruošimo įrankius bei mechanizmus reikia išdėstyti virtuvėje taip, kad nereikėtų daug vaikščioti iš vietos į vietą ir lankstytis. Virtuvėje turi būti po ranka viskas, kas būtina, ir turi nebūti visiškai nieko nereikalingo.

29. Nukelti sunkų indą su viralu nuo viryklės ir nešti jį reikia dviese, nuėmus dangtį, kad matytųsi, ar viralas neišsilies per kraštus.

30. Inde esančio karšto viralo paviršius turi būti 4-5 cm žemiau indo viršutinių kraštų.

31. Negalima atidengti puodų su verdančiu viralu dangčių plikomis rankomis. Tam reikia naudoti specialias pirštines, pašluostes ar kitokias šilumą izoliuojančias priemones. Atidengiant dangtį reikia lenkti į save, kad garai nenuplikytų veido ar rankų.

32. Dėti į keptuves su įkaitusiais riebalais maisto produktų ruošinius (kotletus, muštinukus, kukulius, blynus, žuvies rėželius) reikia virtuvės įrankiais (didelėmis šakutėmis, mentėmis) ir labai atsargiai, kad riebalai nesitaškytų. Negalima dėti maisto produktų ruošinių į įkaitusius riebalus šlapiomis rankomis. Net ir nuo vieno vandens lašo riebalai ima čirkšti, tykšti į šalis ir gali patekti ant rankų, veido ar į akis.

33. Negalima į verdančio vandens katilą mėtyti didžkukulius, koldūnus, kitus stambesnius maisto produktus. Juos reikia panardinti į vandenį sudėtus kiaurasamtyje ar kitokiame virtuvės įrankyje ir atsargiai išpilti, nes priešingu atveju virėją aptaškys karšti vandens purslai. Reikia stengtis neprisiliesti nuogu kūnu prie įkaitusių virtuvės įrenginių paviršiaus.

34. Didelį traumos pavojų kelia nešvarios, slidžios, riebaluotos grindys. Pasydus ir pargriuvus galima nusilaužti ranką ar koją, susitrenkti galvą, o jeigu pargriūvama nešant indą su karštu viralu – galima labai rimtai nusiplikyti. Virtuvės darbuotojai privalo palaikyti virtuvėje idealią švarą, nuolat valyti grindis, kad ant jų nesimėtytų mėsos, taukų atliekos, kaulai, daržovių lupenos ir pan.

35. Uoslę ir akis dirginančių prieskoninių daržovių ir prieskonių apdorojimui virtuvėje turi būti įrengta ištraukiamojo vėdinimo kamera. Jeigu tokios kameros nėra, akių ir kvėpavimo organų apsaugai galima naudoti uždarus akinius, marlės raiščius.

36. Virtuvėje naudojamos elektros viryklės, elektros mechanizmai ir įrankiai turi būti techniškai tvarkingi. Elektros įrenginiai, kurių įžeminimas numatytas juos pagaminusios gamyklos instrukcijoje, turi būti įžeminti.

37. Elektros įrenginių prijungimo prie srovės šaltinių laidų ir kabelių izoliacija neturi būti pažeista. Šakutės ir rozetės turi būti tvarkingos. Reikia sekti, kad ant elektros įrenginių nepatektų vanduo, verdamas viralas, riebalai, kitokie skysčiai.

38. Neleistina, kad virtuvės elektros įrankių laidai ir kabeliai liestų įkaitusių elektros įrenginių paviršių.

39. Prie elektros viryklių, elektros įrankių naudojimo vietų turi būti patiesti sausi guminiai kilimėliai arba padėtas sausas medinių grotelių skydas.

40. Elektros viryklių diskai, statomi ant jų indai turi būti visiškai sausi, indų išorinis paviršius turi būti toks pat švarus, kaip ir vidinis. Negalima statyti ant įjungtos elektros viryklės diskų šlapių puodų šlapiomis rankomis, puodų su išgaubtu dugnu. Puodai su išgaubtu dugnu gali apvirsti ir aplieti viralu elektros viryklę ir sukelti trumpą sujungimą.

41. Jeigu virtuvėje naudojamos dujų viryklės, reikia sekti, kad išsiliejęs viralas neužgesintų dujų degiklio. Ilgą laiką nepastebėjus užgesusio įjungto dujų degiklio, virtuvės oro

erdvėje gali susidaryti neleistina dujų koncentracija, apnuodyti virtuvės darbuotojus ar sukelti sprogamą.

42. Jeigu virtuvėje naudojamas kietas kuras (malkos, medienos anglis), reikia sekti, ar gera dūmtraukio trauka, ar nekrinta degantis kuras ant grindų. Virtuvės grindys turi būti iš nedegios medžiagos, o sienos – apklijuotos glazūruotomis plytelėmis.

43. Dūmtraukio sklendę galima uždaryti tik įsitikinus, kad virtuvėje nesikaups smalkės.

44. Kad verdami, kepami, troškinami maisto gaminiai neprisviltų, neužsidegtų, nepasotintų virtuvės oro kenksmingais svilėsių ir degimo produktais, jų šiluminio apdorojimo trukmę reikia kontroliuoti taimeriu (virtuvės žadintuvu sekundomačiu).

45. Kad virėjas nesusirgtų venų išsiplėtimo ir įvairiomis opaligėmis, jis privalo kas dvi darbo valandas 15 min. pailsėti sėdėdamas. Jeigu darbo ciklas nepertraukiamas, virėjo poilsio metu jį turi pakeisti padėjėjas. Virėjas privalo laikytis asmeninės higienos reikalavimų.

46. Virtuvės patalpose turi būti įrengtas ištraukiamasis ir tiekiamasis vėdinimas, įmonės vadovas (darbdavys) privalo aprūpinti virtuvę pirmosios medicinos pagalbos suteikimo vaistinėėmis, gaisro gesinimo priemonėmis (pagal galiojančias normas – vienas gesintuvas vienai patalpai).

47. Įmonės vadovas (darbdavys) privalo aprūpinti virtuvės darbuotojus būtiniais darbo įrankiais, jų galandimo priemonėmis, švaros palaikymo priemonėmis, darbo drabužiais, individualiosios saugos priemonėmis (baltais chalatais, baltomis kepuraitėmis, prijuostėmis, šilumą izoliuojančiomis pirštinėmis, atspariais pjovimui antpirščiais ir kt.).

### VIRĖJO VEIKSMAI PRIEŠ DARBO PRADŽIĄ

48. Prieš darbo pradžių virėjas privalo:

48.1. nuprausti veidą, nusiplauti rankas, užsivilkti chalata, plaukus paslėpti po kepuraitę;

48.2. patikrinti, ar yra visi reikalingi maisto produktai arba atsinešti juos;

48.3. patikrinti, ar yra visi darbui reikalingi įrankiai, ar jie pakankamai aštrūs ir švarūs, ar švarūs ir tvarkingi mechanizmai, ar jie gerai pritvirtinti prie darbo stalo;

48.4. patikrinti, ar pastatyti visi būtini virtuvės mechanizmų judančių ir srovinių dalių gaubtai;

48.5. jeigu virtuvėje naudojami stacionariniai katilai su vandens ir garų apgaubu, reikia patikrinti jų kontrolės ir matavimo prietaisus: elektros kontaktinius manometrus, vožtuvus, čiaupus ir įsitikinti, ar jie tvarkingi, ar nepraėjęs jų patikrinimo laikas;

48.6. patikrinti vandens lygį katilų apgaubė kontroliniu čiaupu;

48.7. patikrinti, ar teisingai nustatytos slėgio reguliavimo katilų apgaubė ribos;

48.8. jeigu virtuvėje bus naudojami greitpuodžiai, patikrinti, ar jų vožtuvai tvarkingi;

48.9. apie pastebėtus virtuvės įrenginių ir įrankių defektus pranešti savo darbo vadovui ir nepradėti darbo, kol jie nebus pašalinti.

### VIRĖJO VEIKSMAI DARBO METU

49. Virėjas **privalo žinoti** turimų maisto gamybai produktų savybes, ypač gaunamų iš užsienio produktų savybes, kad šaltas ar karštas produktų apdorojimas arba maišymas nesukeltų nepageidautinų reakcijų ir kenksmingų padarinių.

50. Virėjas privalo patikrinti, ar gauta maisto gamybai mėsa ištirta veterinarijos laboratorijoje, ar ji nepašvinkusi, iš jos jis turi išpjauti sugedusias, suterštas, pajuodusias vietas, veterinarijos antspaudo pėdsakus.

51. Nuo daržovių virėjas privalo gerai nuplauti žemės likučius, herbicidus, nuodinguosius chemikalus, mineralinių trąšų liekanas ir švariai daržoves nuskusti.

52. Statyti ir perstatinėti indus ant viryklės virėjas turi atsargiai, be trūkčiojimų ir didelių pastangų. Virtuvės indai turi būti su rankenomis.
53. Nukeltus nuo viryklės katilus, puodus, keptuves reikia statyti ant tam skirtų padėklų. Negalima šiam reikalui naudoti atsitiktinių daiktų.
54. Darbo metu reikia sekti manometro parodymus, kad slėgis katilo vandens ir garų apgaubė nebūtų didesnis už leistiną.
55. Negalima atidarinėti vandens lygio matavimo čiaupo ir pilti vandenį į įkaitusio katilo apgaubą.
56. Pilti riebalus reikia tik į neįkaitusią (neįjungtą) keptuve, (fritiūrą).
57. Surenkant maisto produktų pjaustymo, malimo ir kitokius mechanizmus, reikia saugotis, kad nesusižeidus rankų.
58. Įtvirtinti produktą mechanizmo spaustuose ir reguliuoti produkto pjaustymo storį reikia tik išjungus mechanizmą ir visiškai jam sustojus.
59. Dirbančio mechanizmo pjovimo įtaisas turi būti uždengtas, o pats mechanizmas – gerai pritvirtintas prie darbo stalo.
60. Srovės tiekimo į mechanizmą laidas ar kabelis neturi būti įtemptas.
61. Negalima ranka stumti produktą po pjaustymo mechanizmo stygomis, tempti stygas rankomis.
62. Maisto produktų liekanas reikia valyti iš mechanizmo mediniu ar kitokiu grandikliu, kai mechanizmas išjungtas iš elektros tinklų ir visiškai sustojęs.
63. Ardyti mechanizmą valymui ir valyti jį reikia atsargiai, kad nesusižeidus rankų.
64. **Virėjui draudžiama:**
- 64.1. kaitinti tuščius katilus, puodus, kitokius indus;
- 64.2. leisti, kad virėjas lietušis iš katilų ant viryklės;
- 64.3. naudoti įskilusius, ištrupėjusiomis briaunomis indus;
- 64.4. vaikščioti su atkištu į priekį ieško, peilio ar kitokio įrankio smaigaliu;
- 64.5. dirbti kitus darbus, laikant rankoje peilį ar šakutę;
- 64.6. naudoti peilius ir kitus įrankius, kurių kotai išklibę;
- 64.7. atsivesti į virtuvę vaikus.

### **VIRĖJO VEIKSMAI AVARINIAIS (YPATINGAIS) ATVEJAIS**

65. Jeigu virtuvėje kilo gaisras, virėjas privalo nedelsdamas pranešti apie jį ugniagesiams, savo darbo vadovui ir pradėti gesinti gaisro Židinį turimomis gaisro gesinimo priemonėmis. Virėjas privalo žinoti, kokį gaisro židinį kokiomis gaisro gesinimo priemonėmis galima gesinti.
66. Kilus gaisrui, virėjas privalo išjungti iš tinklų elektros įrenginius, išjungti dujų tiekimą, jeigu virtuvėje naudojamas dujų kuras.
67. Jeigu virėjas pastebėjo dujų nutekėjimą iš dujinės viryklės, jis privalo nedelsdamas iškviesti dujų avarinę tarnybą.
68. Įvykus nelaimingam atsitikimui, virėjas turi elgtis taip, kaip nurodyta šios instrukcijos bendrojoje dalyje.

### **VIRĖJO VEIKSMAI BAIGUS DARBĄ**

69. Baigęs darbą, virėjas privalo išvalyti naudotus įrankius, indus, mechanizmus ir padėti juos į jų saugojimo vietą.
70. Valyti viryklės ir indus galima tik jiems ataušus. Draudžiama aušinti elektros viryklių diskus, dujų viryklių degiklius, puodus ir keptuves bei kitus virtuvės įrenginius pilant ant jų vandenį.

71. Prieš elektros viryklių ir stacionariųjų virtuvės elektros įrenginių valymą reikia išjungti įvadinį srovės tiekimo kirtiklį ir pakabinti ant jo lentelę su užrašu: „NEIŠJUNGTI, DIRBA ŽMONĖS“.

72. Draudžiama palikti neišjungtas elektros ar dujų virykles, kūryklas su nebaigusių degti kietu kuru.

73. Baigus darbą reikia surinkti maisto produktų atliekas, supilti jas į tam skirtus indus ir sandariai juos uždaryti.

74. Baigus darbą reikia atlikti asmeninės higienos procedūras.

75. Apie visus pastebėtus darbo metu trūkumus reikia pranešti darbo vadovui.

---