

Wytwarzanie wina



Powód szkolenia	Zakres pracy/ wykonywane czynności
<input type="checkbox"/> szkolenie wprowadzające <input type="checkbox"/> przeniesienie na nowe miejsce pracy lub zmiana zakresu zadań <input type="checkbox"/> wprowadzenie nowych środków pracy lub ich zmiana <input type="checkbox"/> wprowadzenie nowych materiałów <input type="checkbox"/> wprowadzenie nowych metod pracy lub zmiana metod istniejących <input type="checkbox"/> po wypadku lub zagrożeniu wypadkiem <input type="checkbox"/> powtórka szkolenia	Wytwarzanie wina

W szczególności zwrócono uwagę na następujące sprawy
Zagadnienia ogólne
Używać osobistego wyposażenia ochronnego (ochrony wzroku, dróg oddechowych, dłoni, skóry, głowy) oraz odzieży ochronnej
Natychmiast usuwać rozbite butelki i odłamki szkła
Nosić ubranie przylegające do ciała
Zabezpieczyć drabiny przed przewróceniem i osunięciem względnie posługiwać się bezpiecznymi urządzeniami do wchodzenia na wysokość
Posługiwać się oświetleniem zaopatrzone w izolację ochronną i przeciwwodną
Używanie maszyn i narzędzi
Eksploatować, konserwować i naprawiać zgodnie z instrukcją
Używać wyłącznie maszyn/narzędzi właściwie konserwowanych i naprawianych
Używać osłon i innych elementów ochronnych
Odczekać zatrzymania się wszystkich części maszyny
Wykonywać naprawy, czyszczenie i konserwację maszyn po ich unieruchomieniu i zabezpieczeniu; podierać podniesione części maszyn
Kontrolować wyłączniki bezpieczeństwa
Przyjmowanie winogron
Stojąc przy korycie do przyjmowania winogron należy zadbać o dobry kontakt wzrokowy ze stanowiskiem przyjmowania winogron
Przechylenie przyczepy – używać łańcuchów zabezpieczających
Prace przy cysternach i w ich wnętrzu
Używać zabezpieczeń przed upadkiem
Wykonywać pracę w obecności drugiej osoby
Przestrzegać przepisów dotyczących poruszania się we wnętrzu zbiorników
Obchodzenie się z substancjami niebezpiecznymi
Umieścić tablicę ostrzegawczą „Achtung Gärgas – Erstickungsgefahr“ (Uwaga! Gaz fermentacyjny – niebezpieczeństwo uduszenia się!)
Zadbać o dostateczne odprowadzanie gazu fermentacyjnego

W szczególności zwrócono uwagę na następujące sprawy
Skontrolować czujnik gazu fermentacyjnego
Akcję ratunkową wolno prowadzić tylko przy użyciu aparatów ochronnych o zamkniętym obiegu czynnika oddechowego i z asekuracją innych osób
Przygotować numery alarmowe
Prace z użyciem chemikaliów
Przestrzegać instrukcji BHP (<i>Sicherheitsdatenblatt</i>) i instrukcji użytkowania
Mieć w pogotowiu pojemnik z płynem do płukania oczu
Skontrolować węże i uszczelki
Przed czyszczeniem parą i gorącą wodą należy skontrolować węże, złącza i uszczelki

Inne

nazwisko osoby prowadzącej szkolenie:

nazwisko osoby szkolonej	data	podpis	termin następnego szkolenia