

## 30/1995. (VII. 25.) IKM rendelet

### Kereskedelmi és Vendéglátóipari Biztonsági Szabályzat kiadásáról

Az 1993. évi XCIII. törvény 11. §-ában kapott felhatalmazás alapján - az érdekelt miniszterekkel egyetértésben - a következőket rendelem el:

1. § A rendelet mellékleteként közzétett Kereskedelmi és Vendéglátóipari Biztonsági Szabályzatot hatályba léptetem.

2. § (1) Ez a rendelet a kihirdetését követő 45. napon lép hatályba.

▶ (2)

(3) A rendelet melléklete az Ipari és Kereskedelmi Közlönyben kerül közzétételre.

### Melléklet a 30/1995. (VII. 25.) IKM rendelethez

### Kereskedelmi és Vendéglátóipari Biztonsági Szabályzat

#### 1. A SZABÁLYZAT HATÁLYA

1.1 A Szabályzat hatálya kiterjed a kereskedelmi, idegenforgalmi, vendéglátó-ipari tevékenységet ellátó és az ehhez kapcsolódó szolgáltatást végző, továbbá kereskedelmi szálláshelyet üzemeltető (ide nem értve a fizetővendéglátó helyet) munkáltatóra.

#### 2. LÉTESÍTÉSI KÖVETELMÉNYEK

2.1-2.6.2

2.7 Hűtőberendezések, hűtőhelyiségek

2.7.1 A hűtőhelyiségeket úgy kell kialakítani, hogy azok ajtaját belülről segédeszköz nélkül akkor is ki lehessen nyitni, ha azt kívülről bezárták. E követelménytől el lehet tekinteni akkor, ha a hűtőhelyiség belülről nyitható vészkijáráttal van ellátva. Az ajtók belülről történő nyithatóságát naponta ellenőrizni kell.

2.7.2 A hűtőhelyiség belsejében elhelyezett világításkapcsolót és az ajtó zárszerkezetét fluoreszcens anyagból kialakított jelzőtáblával kell jelölni.

2.7.3 Azokban a hűtőhelyiségekben, ahol a belső hőmérséklet  $-10\text{ °C}$  alatt van és alapterülete meghaladja a  $20\text{ m}^2$ -t, azt elektromos hálózattal függetlenül működő vészjelzőberendezéssel kell ellátni. A hűtőkamrán kívül elhelyezett vészjelzőt olyan helyre kell elhelyezni, ahol folyamatosan tartózkodnak.

2.7.4

2.7.5

2.8 A beépített húshorgokat legalább 190 cm magasságban kell elhelyezni.

#### 3. MUNKAESZKÖZÖKKEL ÉS A MUNKAHELYEKKEL SZEMBEN TÁMASZTOTT KÖVETELMÉNYEK

3.1 Általános követelmények

3.1.1 Csak olyan munkaeszközöket szabad használni, amelyek a munkavállaló részére védelmet biztosítanak a munkaeszköz alkatrészeinek mozgásából eredő, a szerszám, illetve annak részei vagy a felhasznált anyag hatásai ellen.

3.1.2 A munkaeszközöket úgy kell kialakítani és elhelyezni, hogy azok az elvárható igénybevételeknek és a higiénés előírásoknak biztonságosan megfeleljenek, és kényelmes kezelésükhöz elegendő tér álljon rendelkezésre.

3.1.3 A munkaeszközöket úgy kell kialakítani és elhelyezni, hogy a szükséges karbantartási, tisztítási műveleteket könnyen és veszélymentesen lehessen elvégezni.

3.1.4 Azokat a munkaeszközöket, amelyek mozgathatók, akaratlan elmozdulás ellen biztosító (rögztítő) szerkezettel kell ellátni.

3.1.5 Valamennyi munkaeszköznek a munkavégzés teljes időtartama alatt megfelelő állékonynak, eldőlés ellen biztosítottaknak kell lennie.

3.1.6 A felhajtható elemekkel, részekkel kialakított munkaeszközöket leesés, visszahúzás ellen biztosítottan kell kiképezni.

3.1.7 Azokat a munkaeszközöket, amelyek működtetése kapcsoló útján történik, a kapcsolók működtetését bemutató, jól látható jelekkel és/vagy felirattal kell ellátni oly módon, hogy egyértelmű utalást adjanak a kezelő elem funkciójára. A munkaeszközökön elhelyezett felirat vagy jelölés tartós kivitelű legyen.

### 3.1.8

3.1.9 Azokat a munkaeszközöket, amelyek a talajszintről nem kezelhetők és tisztíthatók biztonságosan, illetve a bekövetkező meghibásodás nem hárítható el, olyan fellépővel, illetve emelvénnyel, dobogóval kell ellátni, amely elmozdulás ellen biztosított és felülete egyenletes, botlás- és csúszásmentes.

### 3.1.10

3.1.11 A billenthető edényzeten kiöntő csúcsot kell kialakítani és a billentést önzáró berendezéssel kell biztosítani.

### 3.1.12-3.1.13

3.1.14 Nyitott főző- és olvasztó edények felett gáz-, illetve gőzgyűjtő ernyővel és elvezetőkürtővel ellátott elszívó berendezést kell kialakítani.

3.1.15 Edényzet fedelének felnyitásához olyan emelő berendezést (ellensúly, csiga) vagy kézi segédeszközt (rúd, emelőfa) kell kialakítani, illetve biztosítani, amely használatával a forrázásveszély kiküszöbölhető.

3.1.16 Emelő berendezéssel felnyitott edényzet fedelét visszacsapódás ellen megfelelően záródó szerkezettel biztosítani kell.

3.1.17 Főzőüst leeresztő szelepét megfelelő biztosítás alkalmazásával az akaratlan kinyílás, illetve kinyitás ellen védeni kell.

3.1.18 Elektromos működésű főző-sütő berendezés bekapcsolt állapotát jelzőfényel kell jelezni.

3.1.19 Vendéglátó-ipari helyiségekben propán-bután gázpalackot csak a vonatkozó szabványban rögzítettek szerint szabad tárolni és kezelni.

3.1.20 A palack más hőfejlesztő berendezéstől legalább 1,5 méterre, a fogyasztó készüléktől pedig 1,3 méterre legyen, hőmérséklete 40 °C-nál ne legyen nagyobb.

### 3.2-3.3.3.3

#### 3.4 Létrák, fellépők, többcélú- és pódiumlétrák

3.4.1 Csak olyan, fémből készült egy-, illetve többrészes összecusukható létrát, fellépőt, pódiumlétrát szabad használni, amely bepattanó könyök vagy más rögzítéssel, elcsúszás elleni védelemmel ellátott talppal készült, és sem a létra foka, sem egyéb része nincs meggömbülve.

3.4.2 Görgővel, kerékkel ellátott létrát, fellépőt, pódiumlétrát csak elmozdulás ellen rögzített, illetve biztosított állapotban szabad használni.

#### 3.5 Egyes speciális munkahelyek kialakítási követelményei

##### 3.5.1 Pénztárfülke

3.5.1.1 Pénztárfülkét olyan méretűre kell kialakítani, hogy abban a munkavállaló biztonságosan és kényelmesen, ergonómiai szempontok figyelembevételével kialakított, fizikai méretének megfelelően beállított, háttámlával ellátott székről végezhesse munkáját úgy, hogy a kinyitott pénztárfióktól legalább 30 cm-re helyezkedjen el, és megfelelő rá-, belátása legyen a pénztárgép kezelő elemekre és kijelző részre, illetve a pénzgyűjtő fiókra.

##### 3.5.1.2

3.5.1.3 A pénztárfülkét úgy kell elhelyezni, hogy a pénztárgépkezelő elemei jól láthatóak legyenek, és az ott munkavégzőt az ajtók közelében ne érje hideghatás. Ez utóbbi ellen átlátszó anyagból készült légtérrelővel, vagy a fülke adott oldalainak burkolásával kell védekezni.

3.5.1.4 Pénztár felett árutároló polcot csak úgy lehet elhelyezni, ha annak alsó éle nem éri el a 190 cm-t, a pénztár belső terének padozatától mérve.

3.5.1.5 Hidegpaddós helyiségben a pénztárfülke alját hőszigetelő anyagból készült burkolattal kell ellátni.

3.5.1.6 Az áruszállító szalagot úgy kell kialakítani és elhelyezni, hogy az áru ráhelyezése ne eredményezze a munkavállaló egyoldalú terhelését és a lehető legkevesebb energiát igényelje.

##### 3.5.2 Eladóterek

3.5.2.1 Az eladóterekben a kiszolgáló folyosókat olyan szélesre kell kialakítani, hogy a munkavállaló tevékenységét kényelmesen tudja végezni. A kiszolgáló folyosó szélességének minimálisan 120 cm-nek kell lenni. Amennyiben gép kezelőeleme, alkatrésze vagy vezeték, illetve bármilyen más létesítmény a kiszolgáló folyosóba beleér vagy belenyúlik, mozgó gép alkatrésze időlegesen működtetés közben a kiszolgáló folyosóba belenyúlik, a 120 cm oldaltávolságot ennek figyelembevételével kell kialakítani.

3.5.2.2 Vezetékeket, csöveket úgy kell elhelyezni és rögzíteni, hogy ne érjenek bele a kiszolgáló folyosóba.

3.5.2.3 Árupolcokat feldőlés, felborulás ellen rögzíteni kell.

3.5.2.4 Azokat az árupolcokat, amelyeket megközelíteni támasztó-, tolólétrával lehetséges, felső élüknél a falhoz kell rögzíteni.

3.5.2.5 Az árupolcok között a közlekedéshez, az áru fel-, illetve levételéhez szükséges teret biztosítani kell. Ennek mérete minimálisan az árupolc magasságának kéttizede plusz 60 cm, de nem lehet kevesebb 120 cm-nél.

3.5.2.6 Az áru felvonó, az áru fel-, leadóhelye előtt legalább 2×2 m szabad területet kell biztosítani. E területet a padozaton jelölni kell és ezen belül anyagot még átmenetileg sem szabad elhelyezni, illetve tárolni.

3.5.2.7 Az áru felvonó, illetve szállítószalag kialakítása olyan legyen, hogy az ott munkát végzőket védje az esetleg visszahulló áru által okozott sérülésektől. A fogadó oldalon az áru fogadására megfelelő helyet kell kiképezni.

3.5.2.8 A szállítószalagot úgy kell kialakítani, hogy annak mindkét végén jelzőberendezés legyen, amely egyfelől biztosítja az árumozgatás megkezdése előtt a szükséges figyelemfelhívó hangjelzés adásának lehetőségét, továbbá veszély esetén mindkét oldalról azonnal leállítható legyen.

3.5.2.9 Ha a szállítószalag úgy van kialakítva, hogy közvetlenül rögzített részhez csatlakozik, akkor legalább 12 cm távolságot kell biztosítani a két rész között, ha a kéz, illetve a láb behúzásának veszélye fennáll. Ez utóbbi esetben szükséges műszaki védelem kialakítása.

3.5.2.10 A szintek között elhelyezett szállítószalag vagy csúszda felső végét úgy kell kialakítani, hogy személyek, áruk akaratlan beesése ellen 1 m magas korláttal - amely térd- és lábmagasságban elhelyezett keresztartóval van kiegészítve -, vagy más ezzel egyenértékű megoldással legyen védve.

3.5.2.11 Szőnyeget csak úgy szabad elhelyezni, hogy elcsúszást, illetve botlást ne okozzon.

3.5.2.12 Lépcsőn elhelyezett szőnyeget lépcsőfokonként feszítő szerkezettel vagy felragasztással kell rögzíteni.

#### 4. MUNKAVÉGZÉSI SZABÁLYOK

##### 4.1 Általános követelmények

4.1.1 E Biztonsági Szabályzat hatálya alá tartozó területen munkát végezni csak kipihent, alkohol- és más, a munkavégzés biztonságát károsan befolyásoló szer hatásától mentes állapotban szabad.

4.1.2 A munka megkezdésekor és a munka végzése közben meg kell győződni arról, hogy a munkavállaló a munkavégzésre alkalmas állapotban van-e.

4.1.3 Ellenőrizni kell a munka megkezdésekor, a munkavégzés ideje alatt, hogy a munkahely és a munkaeszköz, továbbá az alkalmazott technológia kielégíti e az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzést, továbbá a higiéniai követelményeket.

4.1.4 Gondoskodni kell az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés megszervezéséről, a szükséges munkaeszközökkel történő ellátásról, kollektív és egyéni védőeszközök megfelelő mennyiségben történő rendelkezésre állásáról.

4.1.5 Gép és gépi berendezés belső terébe nyúlni, ott bármilyen munkát végezni csak a hajtómotor kikapcsolása, a forgó-, mozgó alkatrészek leállítása és hálózatról történt leválasztása után szabad.

4.1.6 Javítás, karbantartás, illesztés, tisztítás stb. időtartama alatt a gép vagy a gépi berendezés kapcsolójánál a bekapcsolást megtiltó, biztonságosan rögzített feliratot kell helyezni.

4.1.7 Gépet, gépalkatrészt tisztítani, karbantartani csak biztonságos kéziszerrel, szerszámmal szabad. A használható eszközöket, szerszámokat a munkáltató állapítja meg.

4.1.8 Amennyiben a gép, berendezés üzemeltetése közben kézi segédeszközt kell használni, a kötelezettségre felhívó táblát a gép, vagy gépi berendezés közelében, jól láthatóan ki kell függeszteni.

4.1.9 Bármilyen meghibásodás esetén, amelynek megjavítására a munkavállaló nincs feljogosítva, a gépet azonnal üzemem kívül kell helyezni és a megjavítás érdekében szükséges intézkedéseket meg kell tenni.

4.1.10 Gépet, gépi berendezést csak az javíthat, akit erre kiképeztek és felhatalmaztak.

4.2 Vendéglátó-ipari gépek, berendezések, eszközök és anyagok kezelése, használata

4.2.1 Nyomás alatt lévő főzőüstből az ürtést csak a belső nyomás megszüntetése után és fokozatosan szabad megkezdeni.

4.2.2 Kiöntéskor a kiöntő csúccsal szemben elhelyezkedni tilos!

4.2.3 Kiöntést csak fokozatosan szabad végezni.

4.2.4 Buktatóteknőt akaratlan lebillenés ellen biztosítani kell.

4.2.5 Edények fedőjét kézi leemeléskor a test felé húzva kell felemelni.

4.2.6 Gáz- és olajüzemű berendezéseket begyűjtani csak a berendezés környezete és az égéstermék elvezető csatornák átszellőztetése után szabad megkezdeni.

4.2.7 Gázcsapot lánggal történő begyűjtáskor csak akkor szabad megnyitni, ha a szükséges gyújtóeszköz égő állapotban a begyűjtás helyén van.

4.2.8 Begyűjtani csak a gázláng várható visszacsapódásának irányától oldalt állva szabad a gázcsapot.

4.2.9 Főzőberendezést fűtésre használni tilos!

4.2.10 Csak hibátlan felületű tűzhelyet szabad üzemeltetni.

4.2.11 Tűz- és robbanásveszélyes anyaggal átitatott ronggyal vagy más eszközzel tüzelő- és fűtőberendezést begyűjtani, valamint tisztítani tilos!

4.2.12 Elektromos fűtésű hűspárolót vízzel feltölteni és utántölteni csak a berendezés áramtalanítása után szabad.

4.2.13 Konzervet csak konzervnyitóval szabad felbontani. Gépi működtetésű konzervnyitónál biztosítani kell a konzerv leesés, illetve feldőlés elleni védelmét.

4.2.14 Zsiradékot vagy más gyúlékony anyagot a tűzhely felett vagy annak közelében egyik edényből a másikba átönteni tilos!

4.2.15 Forró edények megfogásához, sütőberendezések forró lemezeinek és rácsainak elszedéséhez e célra kialakított segédeszközt és fogóruhát kell használni.

4.2.16 Főzőedényből hentesárut csak hosszúnyelű fa, vagy műanyag csipesszel vagy villával szabad kiemelni.

4.2.17 Forró folyadék keveréséhez vagy forró zsíradékba történő mártogatáshoz, sütéshez hosszú nyelű villát, fogót kell használni.

4.2.18 Forró folyadékot tartalmazó edényről, annak a tűzhelyről való leemelése előtt - a benne lévő étel láthatósága érdekében - a fedőt le kell venni úgy, hogy a kicsapó gőz a munkavállalót ne érje. Ennek érdekében megfelelő segédeszközt kell használni.

4.2.19 Forró étellel vagy folyadékkal telt fedetlen edény, vagy üst fölé hajolni vagy felette átnyúlni tilos!

4.2.20 Zsírolvasztást csak száraz edényben szabad megkezdeni.

4.2.21 Húst vagy hússzeleteket a testtel ellentétes irányú mozdulatokkal kell a zsírba helyezni.

4.2.22 Forró zsíradékkal, vagy folyadékkal telt edényt munkaasztalra, illetve tűzhelyre csak teljes alapfelületével szabad elhelyezni.

4.2.23 Folyadékban vagy folyékony anyag keletkezésével járó étel sütésekor az ilyen ételt tartalmazó edényt a sütőberendezésbe, mellmagasságnál feljebb elhelyezni nem lehet.

4.2.24 Forró anyagot tartalmazó edényt a padlóra helyezni tilos!

4.2.25 Ha a tűzhely körül egyidejűleg többen is dolgoznak, munkájukat össze kell hangolni.

4.2.26 Ételkészítésre csak jól rögzített fülekkel, illetve nyelekkel ellátott edényeket szabad használni.

4.2.27 Főzőedényt és munkaeszközt használatuk után eredeti tároló helyükre vissza kell helyezni.

4.2.28 Tíz liternél nagyobb űrtartalmú, meleg vagy forró étellel, folyadékkal telt edényt egy személynek emelni, illetve vinni nem szabad.

4.2.29 Húsz liter feletti űrtartalmú teli edényt a tűzhelyről csak emelő berendezéssel szabad leemelni. Ennek hiánya esetén tartalmát kisebb űrtartalmú edénybe kell átmerni.

4.2.30 Azt az edényt, amelyet kézzel mozgatnak, forró étellel vagy folyadékkal csak űrtartalmának 3/4 részéig szabad megtölteni.

4.2.31 Forró ételt tartalmazó edényeket az e célra kijelölt, a közlekedési úttól elválasztott helyen is csak tároló számolyon szabad tárolni.

4.2.32 Forró ételt tartalmazó edény kézi szállítása előtt meg kell győződni arról, hogy a szállítási útvonal szabad, csúszásmentes.

4.2.33 Lépcsőn forró ételt - az adagoltakat kivéve - csak légmentesen zárt edényben szabad szállítani.

4.2.34 Az egyetemes konyhagépre segédgépet felhelyezni vagy levenni csak a hálózati kapcsoló kikapcsolása és hálózatról történt leválasztása után szabad.

4.2.35 Az egyetemes konyhagép működtetése során a segédgépbe szorult alapanyagot csak a hálózati kapcsoló kikapcsolása és a gép hálózatról történt leválasztása után szabad eltávolítani.

4.2.36 Egyetemes konyhagépnél a szeletelő, vágó, reszelő segédgépek használata előtt meg kell győződni arról, hogy az élvédő, a védőrács elzárja a forgó, mozgó éles kések környezetét, és így azt akaratlanul sem lehet megérinteni.

4.2.37 A dagasztógép csészéjének billentése előtt a gép működését kikapcsolással kell megszüntetni.

4.2.38 Hússzövő gépbe beszorult csontot csak a gép kikapcsolása és a hálózatról történt leválasztása után szabad eltávolítani.

4.2.39 Burgonyahámzó gép szennyvíz kivezetőjét tisztítani, dugulást elhárítani csak annak kikapcsolása és hálózatról történt leválasztása után szabad.

4.2.40 Duplafalú főzőüstök szelepeinek megfelelő működését a munka megkezdése előtt ellenőrizni kell. A ráakódott ételt, zsíradékot rendszeresen, de legalább kétnaponta el kell távolítani.

4.2.41 Főzőüst túlnyomása alatt a szelepekhez nyúlni tilos!

4.2.42 A főzőüst belső túlnyomását, a belső hőmérsékletét és a szükséges folyadékszintet jelző műszereket a munka végzése alatt folyamatosan figyelemmel kell kísérni.

4.2.43 A duplafalú főzőüst szerelvényeinek használhatóságát, biztonságos állapotát a munka megkezdése előtt ellenőrizni kell.

4.2.44 A nyomás alatt lévő főzőüstből az ürítést csak a belső túlnyomás megszüntetése után, és csak folyamatosan szabad megkezdeni.

4.2.45 Főzőszámolyok háromoldali megközelíthetőségét biztosítani kell. A számolyok előtt legalább 2 m<sup>2</sup> kezelőteret kell biztosítani.

4.2.46 Tőkehús csontozását csak bontóasztalon vagy bontóállványon szabad végezni. A bontóasztal sima felületű, 80-90 cm magasságú legyen.

- 4.2.47 A hústöke sima, hézagmentes legyen. Kopása esetén az utángyalulásról gondoskodni kell. A hústöke és a hozzá legközelebb eső egyéb berendezés között legalább 80 cm távolságot kell biztosítani.
- 4.2.48 Húst csak elmozdulás, eldőlés ellen biztosított állványon, illetve lazulásmentes rénvasra vagy horogra szabad felakasztani, amelynek magassága legalább 190 cm.
- 4.2.49 Kézihorgot húsba akasztásnál a testtel ellentétes irányba kell fordítani.
- 4.2.50 Hús bontásához, csontozásához csak olyan kést szabad használni, amelynek nyelén a kéz védelmére kialakított élvédő van kiképezve a markolaton.
- 4.2.51 Hús feldolgozásakor a vágás iránya az emberi testtel ellentétes legyen.
- 4.2.52 Hústökén vagy bontóasztalon elhelyezett húson kést nem szabad hagyni.
- 4.2.53 Nyers hús bontásához és csontozásához húsipari védőkötény és lánckesztyű használata kötelező.
- 4.2.54 Fenőacélt ütőközkarikával vagy ütőköz felülettel kell ellátni.
- 4.2.55 Bárdot, kést, fenőacélt, illetve más kéziszerszámot csak az erre kijelölt helyen szabad tárolni.
- 4.2.56 Közlekedésnél a kés vagy villa hegyét a föld felé kell tartani. Ezek átadásánál ügyelni kell arra, hogy az átadás a nyél kézbeadásával történjen.
- 4.2.57 Henteskést csak tokban lehet szállítani.
- 4.2.58 Fagyasztott húсок, illetve csontok darabolását kézzel vagy csontfűrészgép segítségével kell elvégezni. A darabolandó árut a rögzített csontfűrészben kell mozgatni.
- 4.2.59 Csontozó szalagfűrész használata előtt meg kell győződni arról, hogy az elötölőkar és a védőburkolat megfelelően működik, a védőburkolat és a motor kényszerkapcsolatban van.
- 4.2.60 Körfűrészsel történő darabolásnál kéziszorítót kell használni.
- 4.2.61 Halat bontani, filézni rögzített vágódeszkán kell.
- 4.2.62 Tökhántoláshoz hántolókécs, belezéséhez kaparókanál használata, továbbá kézfelfezéshez lánckötény viselése kötelező.
- 4.2.63 Tökgyalogép használata során tilos a tököt kézzel megfogni és továbbítani! A legyalult tököt csak legalább 60 cm hosszúságú kotrófával szabad elhúzni.
- 4.2.64 Sör lefejtését csak ép hordók esetében szabad megkezdeni.
- 4.2.65 Sör lefejtésénél csak hibátlan lefejtőt szabad használni, amelyet használat előtt ellenőrizni kell.
- 4.2.66 A lefejtőfej beütésekor nem szabad följe hajolni.
- 4.2.67 Mosogatás előtt meg kell győződni az edények, evőeszközök, üvegáruk épségéről. Mosogatómedence aljára gumi- vagy műanyaglapot kell helyezni, amelyet tisztán kell tartani.
- 4.2.68 Sérült edényeket, tányérokat, üvegárut, evőeszközt használni tilos!
- 4.2.69 A mosogatóban úgy kell az edényeket elhelyezni, hogy azok ne csússzanak és ne dőljenek el. Mosogatóba csak annyi edényt szabad rakni, amely a biztonságos munkavégzést nem befolyásolja.
- 4.2.70 Mosogatás és tárolás során üvegpoharakat egymásba helyezni tilos!
- 4.2.71 Késeket, villákat, bárdokat úgy kell a mosogatóba helyezni, hogy hegyük egy irányba álljon és tompa végük legyen a kéz felé. Késeket és egyéb szerszámokat csak külön-külön, egyenként szabad elmosni.
- 4.2.72 Az edények szennyeződését csak e célra gyártott kefe, seprű, vagy gumikaparó segítségével szabad eltávolítani.
- 4.2.73 Mosogatógép vagy mosogató segédgép alkalmazásánál csak a kezelési utasításban rögzítettek szerint szabad elhelyezni a mosogató tárgyakat.
- 4.3 Takarítás
- 4.3.1 Tisztításra, fertőtlenítésre kizárólag az Országos Tisztifőorvosi Hivatal által minősített, engedélyezett tisztító-, fertőtlenítő szerek használhatók fel.
- 4.3.2 A tisztító-, fertőtlenítő szereket eredeti csomagolásban, felirattal ellátva, külön helyiségben (fülkében) kell tárolni.
- 4.3.3 Háztartási porszívó porzsákjának cseréjét csak a készülék csatlakozó zsinór falialjzatból történt kihúzása után szabad elvégezni.
- 4.3.4 Porszívót tilos törött vagy hiányos burkolattal használni!
- 4.3.5 Padozat nedves kezelését csak a nedvesen tisztító készülékre vonatkozó előírásoknak megfelelő berendezéssel szabad végezni.
- 4.3.6 Vasalót hőszigetelt alátétre helyezve szabad a vasalás ideje alatt tárolni.
- 4.3.7 Vasalót hálózatra kapcsolt állapotban tilos felügyelet nélkül hagyni!
- 4.3.8 Vasalót csak e célra kijelölt helyen szabad használni.
- 4.3.9 Felmelegedett lámpaburát, izzót vizes ronggyal tisztítani tilos!
- 4.3.10 Nyílászárók tisztításakor biztosítani kell, hogy
- a munka elvégzéséhez megfelelő tér álljon rendelkezésre,
  - ajtó-, illetve ablakszárnyak akaratlan becsukódása, illetve kinyílása ellen rögzítve legyen, függetlenül attól, hogy vízszintes vagy függőleges tengelyű.
- 4.3.11 Üvegfelületek tisztítása előtt meg kell győződni arról, hogy repedés nincs-e a tisztítandó felületen.

4.3.12 Csak olyan nyílászáró tisztítását szabad megkezdeni, amelyek csuklópántjai és üvegfelülete megfelelően épek.

4.3.13 Külső üvegfelület a helyiség belsejéből csak akkor tisztítható, ha az kihajolás nélkül, biztonságosan elérhető.

4.3.14 Amennyiben a helyiségből nem lehet az üvegfelületet megtisztítani, akkor a munkát végző személyt munkaövvel kell ellátni, amelyet a helyiség belsejében oly módon kell rögzíteni, hogy az esetleg kizuhanó személy súlyát a rögzítés biztosan viselni tudja és így becsatolt munkaövvel léphet ki a párkányra.

4.3.15 Teljes testhevederzet kötélzete nem rögzíthető az ablak keretéhez vagy összekötő elemhez.

4.3.16 Ha a 4.3.14 alattiak szerint az ablak, illetve nyílászáró külső felülete nem tisztítható, akkor csak alpinetchnikai módszerrel vagy e célra készített berendezésből végezhető el a tisztítás.

4.3.17 A nyílászáró tisztítását csak megfelelő kétágú, többcélú-, vagy pódiumlétra, illetve fellépőről szabad végezni. Az előbbieket helyett asztalból, székből, ládából összeállított állványról a munkavégzés tilos!

4.3.18 A tisztítási műveletek során használt tisztító palackokból eltávozó permet szembe, légutakba ne kerüljön. E palackokat hőszugárzásnak kitett helyen tárolni tilos!

4.3.19 Kétrétegű, egyesített szárnyú vagy kétrétegű tisztító szárnyas ablakok tisztításakor a szükség szerinti alátámasztásról gondoskodni kell.

4.3.20 Szellőzőkkel ellátott ablakok tisztítását megelőzően a ventilátor csatlakozó villásdugóját a dugaszoló aljzatból ki kell húzni és a munkát csak a ventilátor lapátkereke forgásának befejeződése után szabad megkezdeni.

4.3.21 3 méternél magasabban lévő ablakszerkezetek tisztítását sem támasztó, sem kétágú létráról elvégezni nem szabad.

4.3.22 A 4.3.21 pontban meghatározott esetekben a munkavégzést hidraulikus vagy pneumatikus működtetésű emelőplatóval vagy emelőkosárral kell elvégezni.

4.3.23 Konyhában, egyéb főzőhelyiségekben a műszakok befejezését követően - szükség esetén a műszak alatt is - takarítani kell.

4.3.24 Konyhaiipari gépeket, berendezéseket úgy kell tisztítani, hogy azokon élelmiszerek ne maradjanak.

4.3.25 Élelmiszerek készítésére, feldolgozására szolgáló helyiségeket, padozatot, falakat csak engedélyezett tisztítószeres oldattal szabad mosni.

4.3.26 A tisztító- és fertőtlenítő szerekkel kezelt berendezésekről a tisztító-, illetve fertőtlenítőszeret bő vízzel le kell mosni.

4.3.27 Konyhákban, illetve élelmiszer előállítására szolgáló más helyiségekben végzett javítást, karbantartást, átalakítást követően - az elvégzett munkát figyelembe véve - a helyiségek takarítását, berendezési, felszerelési tárgyak tisztítását, fertőtlenítését el kell végezni.

4.3.28 A takarítás során keletkezett hulladék és szemet gyűjtésére zárható, könnyen tisztítható és fertőtleníthető anyagból készült gyűjtőedényt kell használni. Az edényeket kiürítés után tisztítani és fertőtleníteni kell. A szerves és szervetlen hulladékot elkülönítve kell tárolni.

4.3.29 Konyhákban a padozatra kerülő kiömlő folyadékot, zsíros ételmaradékot rögtön el kell távolítani.

4.3.30 Konyhák takarításánál meg kell határozni azokat az eszközöket, amelyek felmelegedett állapotuk miatt égési sérülést okozhatnak. A takarítást úgy kell elvégezni, hogy a berendezésekhez csak akkor nyúljunk, ha már kihűltek.

4.4 Kereskedelmi és szálláshely-szolgáltatási tevékenység

4.4.1 A Szabályzat hatálya alá tartozó tevékenységi körben végzett árumozgatás, szállítás, rakodás közben gyűrűt, karórát, nyakláncot viselni tilos!

4.4.2 Ládákat, csomagokat mindig úgy kell elhelyezni, hogy a fedelük felfelé legyen. Bontásukat mindig a fedélnél kezdjük.

4.4.3 Pántolt ládákat ládabontó igénybevételével kell felbontani. Szegezett ládák esetén a kiálló szögeket a helyszínen eltávolítjuk. Kiálló szöggel ládát, ládatetőt tárolni tilos!

4.4.4 Pántokat, zárszalagokat, drótrámákat ezek bontása után azonnal össze kell hajtani és a munkahelyről eltávolítani.

4.4.5 Nagyméretű bútort, egyéb tárgyat csak e célra készült emelőhoroggal, szállítóhevederrel szabad mozgatni.

4.4.6 Amennyiben a beérkezett áru raktárba, illetve eladótérbe juttatásához csúszdát használnak, ez nem veszélyeztetheti a környezetében dolgozókat.

4.4.7 Ha az áru fennakad a csúszdán, akkor az indító szintről adott figyelmeztetés után gondoskodni kell, hogy a fogadósinten tartózkodó személy eltávolodjon a csúszdától és megfelelő segédeszközzel a csúszdán kívül állva kell megindítani az áru mozgását.

4.4.8 Személyeknek a csúszdán lemenni, lecsúszni, illetve felmászni tilos!

4.4.9 Szállítószalaggal végzett árumozgatás során a szállítószalag feladó végén legalább 1 m × 1 m-es szabad területet kell biztosítani. A fogadósinten tartózkodó személyeknek úgy kell elhelyezkedni, hogy a szalagról leeső áru személyi sérülést ne okozhasson.

4.4.10 Ha a teljes pályaszakasz nem belátható, akkor a szállítószalagot indítani, illetve újraindítani csak hangjelzés adása után szabad.

4.4.11 Ha a csúszda és a szállítószalag feladó és/vagy leadó szintjén az ott munkát végzőkön kívül mások is tartózkodnak, illetve közlekednek, figyelmeztető táblát kell elhelyezni.

4.4.12 Szállítószalagot csak 18. életévét betöltött személy kezelhet.

4.4.13 A szállítószalag működése közben észlelt bármilyen hiba esetén azt azonnal le kell állítani és a hiba elhárításáig tilos üzemeltetni!

4.4.14 A bolti konténereket csak úgy szabad elhelyezni, hogy nem lógnak bele a közlekedési útba, két kerekével rögzített, és a benne lévő áru biztonságos kivételére lehetőség van.

4.4.15 Bolti konténert húzni tilos!

4.4.16 Bolti konténert mozgatni csak olyan helyen szabad, ahol a megfelelő szélességű közlekedési út a rendelkezésre áll és az út jól belátható. Ellenkező esetben irányító személy jelenléte és közreműködése kötelező.

4.4.17 Növényvédőszert csak a területileg illetékes Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat intézete engedélyével lehet forgalmazni.

4.4.18 Növényvédőszerkelet árusítását, kezelését, jogszabályban meghatározott képesítésű személy végezheti.

4.4.19 Vegyszerek árusításával, raktározásával foglalkozó dolgozó csak alapos tisztálkodás után, és az arra kijelölt helyen étkezhet, illetve dohányozhat.

4.4.20 Vegyszerek kezeléséhez, kiméréséhez, hígításához, töltéséhez használt eszközöket más célra használni nem szabad, azokat feltűnő módon meg kell jelölni.

4.4.21 Vegyszert árusításra átvenni, raktározni, illetve árusítani csak akkor szabad, ha csomagolása az előírásoknak megfelelő, kellő szilárdságú, és az előírásoknak megfelelően felcímkézett.

4.4.22 Az előadótérben használt gépeket, berendezéseket a műszak megkezdése előtt meg kell vizsgálni és a hibás, veszélyes gép, berendezés üzemben kívül helyezésére intézkedni kell.

4.4.23 Örlő gépet garat nélkül nem szabad üzemeltetni. Az anyag szabad folyását kézzel tilos segíteni! A gépet naponta meg kell tisztítani.

4.4.24 Sonka- és szálamiszeletelő gépnél a szeletelendő anyagot csak rögzítősán segítségével szabad a körkéshez tolni.

A rögzítő részbe árut csak akkor lehet berakni, ha a gép kikapcsolt helyzetben van. A szeletelő körkés által elvágott részeket a körkéstől csak arra rendszeresített eszköz segítségével (sonkalapát) szabad eltávolítani. Az áru igazításánál a kézvédő és a kés közé benyúlni csak a gép kikapcsolt állapotában szabad.

4.4.25 Kenyérszeletelőt csak rögzített állapotban szabad használni.

4.4.26 A kenyérszeletelő vágókarját kinyitás után biztonságosan meg kell támasztani.

4.4.27 Kézi kenyérszeleteléshez fogazott pengéjű kenyérvágókést kell használni.

4.4.28 Kenyér-kettévágó gép kezelésénél a kéznek a vágandó áru végén, a védőrács előtt kell elhelyezkedni. A vágókart leengedni csak az áru biztonságos behelyezése után lehet.

4.4.29 Hússzövő gépet nyitott fedéllel üzemeltetni, az adagolóba működés közben benyúlni tilos! Rendellenes működés esetén beavatkozni csak leállítás után szabad.

4.4.30 Húsdarálót csak biztonságosan rögzített állapotban szabad használni olyan helyen, ahol a kezeléshez elegendő oldaltávolság áll rendelkezésre.

4.4.31 Húsdarálóba húst a gép tálcájáról csak tömőfa segítségével szabad adagolni.

4.4.32 Húsdarálót szétszedni, azon kést vagy tárcsát cserélni csak a gép hálózatról történt leválasztása után szabad.

4.4.33 Tojást tojásládában vagy kartondobozban 6 láda, tojástálcán 24 sor magasságig szabad tárolni. Ez utóbbi esetben 12 soronként biztonságos választólap alkalmazása kötelező.

4.4.34 Kávéfőző üzemeltetése közben a nyomásmérőt rendszeresen ellenőrizni kell. Ha a vízállás nem éri el az előírt szintet, vagy azt meghaladja, továbbá, ha a nyomás értékhatára a megengedettet meghaladja, a gépet ki kell kapcsolni.

4.4.35 A kávéfőző biztonsági szelepet fűvatással rendszeresen ellenőrizni kell. A nyomásmérő jelzését folyamatosan figyelemmel kell kísérni.

4.4.36 A kávéfőző gőzszelepét megnyitni csak akkor szabad, ha a kezelő úgy helyezkedett el, hogy a hirtelen kitóduló gőz sérülést nem okozhat.

4.4.37 Turmixgép működése közben az üvegtartót mozgatni, levenni, feltenni vagy a keverőpohárba nyúlni nem szabad. A gép motorját csak akkor szabad megindítani, ha a megtöltött tartályt a gépre ráhelyezték.

4.4.38 Illetéktelen személy a pénztárgépen javítást nem végezhet.

4.4.39 Kirakatüveget nyitni csak akkor szabad, ha annak működtető, illetve rögzítő szerkezete biztonságos állapotban van. A nyitott kirakatot kitémasztó szerkezettel kell megtámasztani.

4.4.40 Hűtőszekrény vagy hűtőpult leolvasztását a hálózatról történt leválasztás után szabad végezni. Vágó, fészítőeszközzel a jeget eltávolítani nem szabad.

4.4.41 Hűtőpult feltöltéséhez a munkát végző részére hideg elleni védelmet nyújtó egyéni védőeszközt kell biztosítani.

4.4.42 Mikrohullámú sütőt csak erre speciálisan kiképzett szakember javíthat. A készüléken átalakítást végezni tilos!

4.4.43 Kirakatot rendezni, abból árut kivenni vagy behelyezni csak biztonságot nem veszélyeztető körülmények megléte esetén szabad.

4.4.44 Dekorációt kirakatban, üzlethelyiségben, közlekedési utak felett úgy szabad elhelyezni, hogy az megfelelően rögzített és a járófelülettől legalább 220 cm magasan legyen.

4.4.45

4.4.46 Asztalon konzervdobozok 0,7 m, tárolópolcokon 0,40 m magasságig állíthatók egymásra.

4.4.47 Konzervdobozok sorai közé közbetétet kell elhelyezni.

4.4.48 A termelő- és fogyasztóhelyiségeket elválasztó lengőajtókat „jobbra közlekedj” felirattal kell ellátni.

4.4.49 Poharak és egyéb üvegtárgyak szállítására tálcákat kell használni.

4.4.50 Padlóburkoló anyagot mérő és levágó berendezés használatakor az anyagot eldőlés ellen biztosítani kell. A vágás befejezése után a vágókést eredeti helyzetébe vissza kell tolni és rögzíteni.

4.4.51 Körkéses szőnyegvágó szabásgép használatakor ellenőrizni kell a kézvédő meglétét, az elektromos vezeték megfelelő állapotát.

4.4.52 Mérő-, címkézőgépet tisztítani csak a hálózatról történt leválasztás után szabad.

4.4.53 Vasalót csak nem éghető anyagra helyezve szabad tárolni.

4.4.54 Varrodában, szabásműhelyben és dekorációs részlegben munkát végzők részére kézen rögzíthető tűpárnát kell biztosítani.

4.4.55 Gombostűt szájba venni tilos!

## 5. KÖVETELMÉNYEK DISZKÓ KLUBOKBAN

5.1 A munkáltató köteles gondoskodni arról, hogy a diszkó klubokban foglalkoztatottakat érő zajterhelés ne léphesse túl a vonatkozó szabványban meghatározott értéket.

## 6. LÉZER BERENDEZÉSEK HASZNÁLATA

6.1 Szórakozó helyeken csak olyan lézer berendezést szabad használni, amely kizárja a káros sugárzást, és működtetése során véletlenszerűen sem jelent veszélyt az ott tartózkodókra.

6.2 Csak olyan lézer berendezés használható, amelyik maximum a 38. lézerosztályba tartozik.

## 7. UTAZÁSI ÉTSZOLGÁLAT

7.1 Az étkező- vagy büfékocsik raktár vagy kiszolgálófülkéiben, hálókocsi szolgálati szakaszában lévő polcokra árut, ládát, csomagot csak ledőlés ellen biztosított módon szabad elhelyezni.

7.2 Mozgó járművön forró zsiradékot egyik edényből a másikba átönteni tilos!

7.3 Mozgó vonaton egyik kocsiból a másikba az eladóköcsival átmenni csak akkor szabad, ha az elárusító meggyőződött a biztonságos áthaladás feltételeinek meglétéről.

7.4 Közlekedési eszköz áruval való feltöltését csak a jármű álló helyzetében szabad elvégezni, ha a szükséges időt a rakodáshoz biztosították.