



Fot. 1, 2 Maszyna typu kuter wyposażona w osłony napędu, pokrywę misy z urządzeniem powodującym automatyczną blokadę pracy przy otwartej pokrywie oraz właściwy układ sterowania. Przykład maszyny dostosowanej do wymagań minimalnych. ▼

## WYMAGANIA OGÓLNE

Pracownicy zatrudnieni przy obsłudze maszyny do rozdrabniania i emulgowania mięsa, tłuszczu (wraz z dodatkami smakowymi) typu kuter powinni:

- ▶ posiadać dobry stan zdrowia, potwierdzony orzeczeniem lekarskim, stwierdzającym brak przeciwwskazań do pracy na określonym stanowisku,
- ▶ odbyć wymagane szkolenia z zakresu bhp wstępne (instruktaż ogólny, stanowiskowy) oraz okresowe,
- ▶ zapoznać się z instrukcją obsługi maszyny,
- ▶ zostać poinformowani o ryzyku zawodowym, które wiąże się z wykonywaną pracą.

## WARUNKI BEZPIECZNEJ PRACY

Maszyna typu kuter dostarczona pracownikowi powinna spełniać wymagania:

- ▶ zasadnicze (dotyczy maszyn wyprodukowanych lub importowanych po 01.05.2004 r.) lub
- ▶ minimalne (dotyczy maszyn wyprodukowanych lub importowanych do 01.05.2004 r.).

Spełnieniem wyżej wymienionych wymagań jest wyposażenie maszyny do mielenia mięsa kuter w:



- ▶ łatwo rozpoznawalne (identyfikowalne) elementy sterownicze usytuowane poza strefami zagrożenia i zabezpieczone przed przypadkowym zadziałaniem,
- ▶ układ sterowania przeznaczony do jej uruchomienia zabezpieczony przed niespodziewanym i niezamierzonym uruchomieniem,



Fot. 3 Maszyna typu kuter wyposażona w osłony napędu, pokrywę miski z urządzeniem powodującym automatyczną blokadę pracy przy otwartej pokrywie oraz właściwy układ sterowania. Przykład maszyny spełniającej wymagania zasadnicze.



Fot. 4 Strefa niebezpieczna pracy kutra – noże stanowiące element wymienny urządzenia.

- ▶ wyłącznik STOP, służący do jej zatrzymania,
- ▶ zabezpieczenie przed niezamierzoną zmianą położenia – zapewnienie stateczności,
- ▶ zabezpieczenie mechanizmów napędowych przed dostępem do strefy zagrożenia (części ruchomych),
- ▶ zabezpieczenie przed dostępem do strefy niebezpiecznej pracy maszyny (pracy noży),
- ▶ łatwo rozpoznawalne urządzenie do odłączania od źródła energii.

## **Dodatkowymi warunkami bezpiecznej pracy przy obsłudze kutra jest zapewnienie:**

- ▶ wyposażenia stanowiska pracy w urządzenie pomocnicze do sprawdzania konsystencji masy (łopatki) oraz dokonywania tego poza strefą pracy noży,
- ▶ ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym, tj. ochrony przed dotykiem bezpośrednim i przed uszkodzeniem, potwierdzoną pomiarami,
- ▶ właściwej eksploatacji maszyny oraz instalacji elektrycznej (np. poprzez zabezpieczenie przewodów zasilających przed uszkodzeniami mechanicznymi, stosowanie obudów wyposażenia elektrycznego o wystarczającym stopniu ochrony IP),
- ▶ utrzymywania właściwego stanu posadzki w taki sposób, aby nie doszło do poślizgnięcia albo upadku.



Fot. 5 Prawidłowe gniazda prądu zamontowane na ścianie pomieszczenia produkcyjnego. Możliwość dodatkowego wyłączenia dopływu energii elektrycznej do urządzenia.

## **PAMIĘTAJ!**

### **W czasie pracy z maszyną typu kuter zabrania się:**

- ▶ dokonywania sprawdzania konsystencji masy – bez użycia specjalnych łopatek,
- ▶ dokonywania prac naprawczych i konserwacyjnych (czyszczenie, mycie i dezynfekcja) na maszynie będącej w ruchu – maszyna w trakcie wykonywania tych prac powinna być odłączona od zasilania oraz zabezpieczona w sposób uniemożliwiający jej przypadkowe uruchomienie,
- ▶ pozostawiania maszyny niesprawnej, uszkodzonej bądź będącej w naprawie bez odłączenia od zasilania i wyraźnej oznakowanej,
- ▶ blokowania wyłączników krańcowych (pokrywy miski),
- ▶ demontowania osłon mechanizmów napędowych,
- ▶ używania maszyny niezgodnie z przeznaczeniem,
- ▶ przeprowadzania napraw lub konserwacji niezgodnie z instrukcją producenta,
- ▶ pozostawiania pracującego urządzenia bez dozoru,
- ▶ użytkowania urządzenia niesprawnego technicznie.