

**МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ
от 12 февраля 2002 г. N 9**

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ МЕЖОТРАСЛЕВЫХ ТИПОВЫХ ИНСТРУКЦИЙ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ РАБОТНИКОВ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ**

Министерство труда и социального развития Российской Федерации постановляет:

1. Утвердить Межотраслевые типовые инструкции по охране труда для работников розничной торговли.
2. Ввести в действие Межотраслевые типовые инструкции по охране труда для работников розничной торговли, утвержденные настоящим Постановлением, с 1 июня 2002 года.
3. Департаменту условий и охраны труда Министерства труда и социального развития Российской Федерации организовать издание и распространение Межотраслевых типовых инструкций по охране труда для работников розничной торговли.

Министр труда
и социального развития
Российской Федерации
А.П.ПОЧИНОК

Утверждено
Постановлением Министерства
труда и социального развития
Российской Федерации
от 12 февраля 2002 г. N 9

**МЕЖОТРАСЛЕВЫЕ ТИПОВЫЕ ИНСТРУКЦИИ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ РАБОТНИКОВ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ**

**ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ КАССИРА ТОРГОВОГО
ЗАЛА И КОНТРОЛЕРА - КАССИРА**

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции по охране труда (далее - типовая инструкция) разрабатывается инструкция по охране труда для кассира торгового зала и контролера - кассира с учетом условий их работы в конкретной организации.

1.2. На кассира торгового зала и контролера - кассира могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; пониженная контрастность; прямая и отраженная блескость; нервно - психические перегрузки). При подготовке товаров к продаже и при перекладывании покупок в инвентарные корзины на контролера - кассира могут воздействовать дополнительные факторы: острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары, товаров; физические перегрузки.

1.3. Кассир торгового зала и контролер - кассир извещают своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, произошедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Кассиру торгового зала и контролеру - кассиру следует:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
перед началом работы надевать чистую форменную одежду, менять ее по мере загрязнения;
после посещения туалета мыть руки с мылом;
не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую форменную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, убрать волосы под головной убор.

Не закалывать форменную одежду булавками, иголками, не держать в карманах острые и бьющиеся предметы.

2.2. Перед работой на контрольно - кассовой машине проверить внешним осмотром:

устойчивость машины на столе, отсутствие внешних повреждений и посторонних предметов вблизи кассовой машины;

исправность кабеля (шнура) электропитания, вилки, розетки;

наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

отсутствие загрязнений снаружи и внутри машины;

исправность и устойчивость подъемно - поворотного стула;

достаточность освещения рабочей поверхности;

отсутствие слепящего действия света.

2.3. До включения контрольно - кассовой машины в электрическую сеть проверить исправность блокирующих устройств.

2.4. Включить контрольно - кассовую машину в электрическую сеть и получением нулевого чека проверить ее работу.

2.5. Убедиться в исправной работе устройства вызова охраны (администрации), детектора банкнот, работе аварийного освещения.

2.6. Удобно и устойчиво разместить запасы сопутствующих товаров, упаковочные материалы в соответствии с частотой использования и расходования.

2.7. Обо всех обнаруженных неисправностях контрольно - кассовой машины, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, не хранить в кассовой кабине посторонние предметы, личные вещи.

3.6. Во время работы на контрольно - кассовой машине:

соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода - изготовителя;

включать машину в электрическую сеть через специальную розетку, которая должна быть заземлена;

заправку (замену) чековой и контрольной лент, добавление краски в красящий механизм производить только после отключения машины от электрической сети;

помнить, что у машин с автоматическим открыванием денежного ящика во время выдачи первого чека под действием пружины происходит выталкивание денежного ящика не менее чем на одну треть его длины;

при остановке машины по неизвестной причине, застревании чековой ленты, а также при внезапном стопорении (остановка машины при незаконченном рабочем цикле) отключить ее от сети электропитания;

удалять застрявшие обрывки чековой ленты пинцетом.

3.7. Отключить контрольно - кассовую машину от электрической сети при пробое электрического тока на корпус машины.

3.8. При эксплуатации контрольно - кассовой машины не допускается:

приступать к работе при отсутствии или неисправности заземления;

применять предохранители, не рассчитанные на ток, предусмотренный технической характеристикой данной машины, включать машину в электрическую сеть без предохранителя (заменять предохранитель "жучком");

соприкасаться с токоведущими устройствами, шинами заземления, батареями отопления, водопроводными трубами и т.п.;

прерывать работу машины после ее включения до окончания рабочего цикла;

работать на машине при снятой крышке или открытой дверце чекопечатающего механизма.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. В аварийной обстановке оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.2. Если в процессе работы произошло загрязнение конвейера или полки для корзин узла расчета красками, лаками, жирами или просыпанными порошкообразными веществами (стиральным порошком, мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить и потребовать удаления загрязняющих веществ.

4.3. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Произвести межремонтное обслуживание контрольно - кассовой машины и подготовить ее к следующему рабочему дню в соответствии с требованиями руководства по эксплуатации данного типа кассовой техники. Отключить контрольно - кассовую машину от электрической сети.

5.2. Не производить уборку мусора на рабочем месте непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ КЛАДОВЩИКА

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для кладовщика с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На кладовщика могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся машины и механизмы; подвижные части подъемно - транспортного оборудования; перемещаемые товары, тара; обрушивающиеся штабели складироваемых и взвешиваемых товаров; пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, товаров; пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенная подвижность воздуха; повышенное напряжение в электрической цепи; отсутствие или недостаток естественного света; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары; химические факторы).

1.3. Кладовщик извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, произошедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Кладовщику, имеющему контакт с пищевыми продуктами, следует:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду;
работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
после посещения туалета мыть руки с мылом;
не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, убрать волосы под головной убор.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся

предметы.

2.2. Подготовить рабочую зону для безопасной работы;
проверить исправность вентиляционных установок;
обеспечить наличие свободных проходов и проездов к местам складирования товаров и тары;
проверить состояние полов (отсутствие щелей, выбоин, набитых планок, неровностей, скользкости и открытых неогражденных люков, колодцев), достаточность освещения в проходах, проездах, на местах производства погрузочно - разгрузочных и транспортных работ;

перед началом погрузочно - разгрузочных работ в зимнее время проверить состояние пути транспортирования грузов (рампы, пандусы, переходные мостики, сходни и др.) и, при необходимости, посыпать противоскользким материалом (песком, шлаком, золой).

2.3. Проверить наличие и исправность необходимых для безопасной работы ограждений эстакад, отбойного бруса, охранного борта, деревянных покатов с крюками, тормозных колодок, роликовых ломов и других приспособлений для подъема и перемещения грузов.

2.4. Проверить внешним осмотром:

отсутствие в помещении для хранения товаров свисающих и оголенных концов электропроводки;

надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств применяемого оборудования;

наличие и надежность заземления применяемого оборудования. Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей подъемно - транспортного оборудования (цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.);

отсутствие посторонних предметов вокруг применяемого оборудования и на ленте конвейера.

2.5. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры подъемно - транспортного оборудования (пускателей, концевых выключателей и т.п.) и его работу на холостом ходу.

2.6. При подготовке к работе товарных весов проверить горизонтальность их установки с помощью отвеса, надежно установить весы, наклонный мостик, удобно разместить гири. Прежде чем подключить товарные электронные весы к электросети, надежно заземлить корпус весов изолированным проводом.

2.7. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Следить за соблюдением правил перемещения в помещениях и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место и помещение в чистоте, обеспечивать своевременную уборку с пола рассыпанных (разлитых) товаров.

3.6. Следить за тем, чтобы не загромождались проходы и проезды между стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, разгружаемым товаром.

3.7. Не находиться на опасном расстоянии от маневрирующей автомашины, внутри автомашины при разгрузке (погрузке), между ее бортом и эстакадой при движении автомашины задним ходом.

3.8. Следить за чистотой поверхности рампы, зимой своевременно принимать меры к очистке ее от снега и льда, посыпке песком или золой.

3.9. Принимать меры к устранению появившихся во время работы выбоин, щелей и других неисправностей полов в проходах и проездах.

3.10. Не допускать превышения скорости движения грузовых тележек свыше 5 км/ч.

3.11. Следить:

за равномерным и устойчивым размещением грузов на платформе грузовой тележки, стеллаже;

за исправностью стеллажей, не допускать их перегрузки (перед укладкой товаров ячейки стеллажей должны быть очищены от грязи, остатков упаковки);

за наличием на таре бирок и наклеек с точным наименованием опасных и вредных товаров (кислоты, лаки, краски и т.п.);

за укрытием пылящих грузов брезентом, рогожей или другими материалами.

3.12. При формировании пакетов с грузом на плоских поддонах следить, чтобы:

вес груза был распределен симметрично относительно продольной и поперечной осей поддона;
верхняя плоскость пакета была ровной;
груз на поддоне не выступал за его края более чем на 50 мм;
вес пакета не превышал грузоподъемности погрузочно - разгрузочного механизма;
груз укладывался только в исправную тару.

3.13. В случае обнаружения неправильно сложенного штабеля принять меры к его разборке и укладке вновь с устранением замеченного недостатка. Разборку штабеля производить только сверху вниз и равномерно по всей длине.

3.14. Следить за креплением покатов при разгрузке бочек с автомашины, а также за тем, чтобы скатываемые бочки удерживались веревкой работником, находящимся в кузове автомашины. Не допускать сбрасывания бочек с платформы автомашины.

3.15. При взвешивании бочек и других тяжеловесных грузов использовать товарные весы, установленные заподлицо с полом, или наклонный мостик.

3.16. Следить за тем, чтобы:

тележки, передвижные стеллажи, контейнеры передвигались в направлении "от себя";

товары переносились только в исправной таре. Тара не загружалась более номинальной массы брутто;

при складировании бочек, уложенных "лежа", не использовались в качестве опорной стенки соседние штабели;

не использовались для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование;

во время работы с использованием подъемно - транспортного оборудования соблюдались требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования;

для вскрытия тары использовался специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производились эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.17. Следить, чтобы во время складирования товаров:

грузы в ящиках и мешках, не сформированные в пакеты, укладывались в штабели вперевязку, с прокладкой реек между каждыми двумя рядами ящиков и досок через каждые 5 рядов мешков (по высоте);

в нижние ряды штабеля укладывались более тяжелые грузы;

ящики с товарами в стеклянной таре (бутылки, банки) укладывались в штабели высотой не более 2 м, а при складировании на поддонах - до 3,5 м в два яруса;

при укладке штабелей сахара соблюдались расстояния не менее:

между штабелями - 0,3 м;

между штабелями и конвейером - 1,0 м;

от стен и выступающих конструкций - 0,7 м;

мешки с мукой укладывались на специальные стеллажи секциями по три или пять мешков (тройками или пятерками) вперевязку;

при ручной укладке мешки укладывались в штабель высотой не более 8 рядов, а механизированным способом - не более 12 рядов;

ширина проходов при перемещении муки на ручных тележках была не менее 1,5 м, при перемещении на тележках с подъемными платформами - не менее 2,5 м;

проходы между штабелями муки шириной не менее 0,75 м соблюдались через каждые 12 м;

бочки с товаром устанавливались группами, с разрывами между группами не менее 1 м.

3.18. Следить за тем, чтобы непродовольственные товары укладывались на хранение следующим образом:

кирпич: в пакетах на поддонах - не более чем в два яруса, в контейнерах - в один ярус, без контейнеров - высотой не более 1,7 м;

репица (цементно - песчаная и глиняная) - в штабель высотой до 1 м, уложенная на ребро с прокладками;

нагревательные приборы (радиаторы и т.д.) отдельными секциями или в собранном виде - в штабель высотой не более 1 м;

теплоизоляционные материалы - в штабель высотой до 1,2 м с хранением в сухом помещении;

трубы диаметром до 300 мм - в штабель высотой до 3 м на подкладках;

мешки с удобрениями - на плоских поддонах вперевязку, с выступом за край поддона не более чем на 50 мм;

шины автомобилей - на полках стеллажей только в вертикальном положении;

лесоматериалы - на штабельном основании толщиной не менее 0,35 м, в штабель высотой не более 2 м.

3.19. Взвешиваемый товар класть на весы осторожно, без толчков, по возможности в центре

платформы, без выступов за габариты весов.

3.20. Нетарированный (навалый) груз располагать равномерно по всей площади платформы весов. При необходимости очищать платформу весов от загрязнения.

3.21. Не допускается: эксплуатировать загрузочные люки, проемы без ограждения; переносить грузы в неисправной таре, таре, имеющей задиры, заусенцы, с торчащими гвоздями, окантовочной проволокой; переносить грузы в жесткой таре без рукавиц; перемещать грузы волоком; загружать тару больше номинальной массы брутто; укладывать грузы в штабель в слабой упаковке; ходить по штабелям; укладывать штабели пиломатериалов под электропроводами; проводить работы на двух смежных штабелях одновременно; хранить спецодежду, текстильные материалы и обувь вместе с кислотами, щелочами и горючими материалами.

3.22. Пользоваться для розлива кислот сифонами и специальным приспособлением для наклона, в которое устанавливается бутылка, наполненная кислотой.

3.23. Производить работу с кислотами в резиновых сапогах, перчатках, прорезиненном фартуке; для предохранения глаз надевать очки в кожаной или резиновой оправе.

3.24. Следить, чтобы спуск товаров по загрузочному лотку производился поодиночке, а спускаемый груз убирался до начала спуска следующего груза.

3.25. Предупреждать находящихся рядом людей о предстоящем пуске оборудования (конвейера, подъемника и т.п.).

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки подъемно - транспортного оборудования, угрожающей аварией, прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, груза и т.п. Опустить поднятый груз или оградить место нахождения груза. Доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение места складирования пролитыми жирами, лакокрасочными, горюче - смазочными материалами, кислотами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитые жир и смазочные масла удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть (нагретым не более чем до 50 град. С) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Исползованную ветошь убрать в металлическую емкость с плотной крышкой.

4.5. Пролитые лакокрасочные материалы удалить сухой, хорошо впитывающей жидкостью ветошью; большое количество лакокрасочных материалов сначала засыпать песком или опилками и удалить с помощью щетки и совка. Загрязненное место насухо вытереть ветошью.

4.6. Пролитую кислоту нейтрализовать известковым раствором, затем это место посыпать песком. После удаления песка залитое место промыть водой.

4.7. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных товаров надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.8. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Убедиться в том, что погрузочно - разгрузочные механизмы выключены и обесточены при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск, установлены на места, отведенные для их хранения.

5.2. Проконтролировать, чтобы:

очистка оборудования производилась после полной остановки движущихся частей с инерционным ходом с использованием для этих целей щетки, совка и других приспособлений;

отходы и обтирочный материал были вынесены из помещения в установленные места хранения.

5.3. По окончании работ по взвешиванию товаров: осмотреть весы, при необходимости очистить платформу от загрязнений; установить условные гири на скобу весов.

5.4. Закрыть загрузочные люки, проемы, запереть их на замок изнутри помещения, выключить освещение.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПОДСОБНОГО РАБОЧЕГО

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для подсобного рабочего с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На подсобного рабочего могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся машины и механизмы; перемещаемые грузы, товары, тара; обрушивающиеся штабели складированных товаров; пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, товаров; пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; острые кромки, заусенцы, неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, товаров и тары; физические перегрузки).

1.3. Подсобный рабочий извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, произошедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Подсобный рабочий, имеющий контакт с пищевыми продуктами, должен:
оставлять личные вещи, верхнюю одежду, обувь, головной убор в гардеробной;
перед началом работы надевать чистую санитарную одежду, менять ее по мере загрязнения;
мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также после соприкосновения с загрязненными предметами;
не принимать пищу в складских и подсобных помещениях.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить наличие необходимого для работы оборудования, инвентаря, приспособлений и инструмента.

2.3. Подготовить рабочую зону для безопасной работы:
освободить проходы, проезды и места складирования грузов от посторонних предметов;
проверить достаточность освещения проходов и мест складирования товаров, груза;
удобно и устойчиво разместить запасы товаров, инструмент, инвентарь, приспособления, упаковочные и обвязочные материалы на рабочих местах продавцов, укладчика - упаковщика товаров и других работников;

проверить внешним осмотром:

отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
надежность защиты всех токоведущих и пусковых устройств используемого электрооборудования;
наличие и надежность заземления конвейера и другого применяемого оборудования. Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления (зануления);

наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (соединительных муфт, цепных, клиноременных и пр.) оборудования;

отсутствие посторонних предметов на ленте конвейера и вокруг него;

состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых неогражденных люков, колодцев);

наличие предохранительных скоб у тележек для перемещения бочек, бидонов, тележек - медведок и др.;

исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, рукоятки ножей должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусенцев; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки).

2.4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры применяемого оборудования (пускателей, концевых выключателей и т.п.) и работу подъемно - транспортного оборудования на холостом ходу.

2.5. Обо всех обнаруженных неисправностях конвейера и другого применяемого оборудования,

инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступать к работе только после их устранения.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Перемещение, погрузку и выгрузку груза производить с учетом его категории и степени опасности.

3.4. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.5. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.6. Содержать рабочую зону в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) товары.

3.7. Не загромождать проходы между прилавками, стеллажами, штабелями товаров, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами упаковочных и обвязочных материалов.

3.8. Использовать средства защиты рук при переноске грузов в жесткой таре, пищевого льда, замороженных продуктов.

3.9. Соблюдать принятый порядок штабелирования и дештабелирования грузов.

3.10. При перемещении катно - бочковых грузов по горизонтальной поверхности соблюдать следующие требования:

при перекачивании бочек находиться за перемещаемым грузом;

не перекачивать бочки, толкая их за края, во избежание ушиба рук о предметы, находящиеся на пути перекачивания груза;

не переносить катно - бочковые грузы на спине независимо от их массы.

3.11. При выполнении работ по перемещению баллонов со сжатыми и сжиженными газами, тары с опасными и вредными веществами:

перемещать баллоны с надетыми предохранительными колпаками, закрывающими вентили, используя специальные тележки. Не переносить баллоны на руках;

переносить баллоны по лестнице, используя носилки, имеющие затягивающий ремень;

транспортировать агрессивные жидкости, находящиеся в стеклянной таре (кислоты, щелочи и др.), только на специально приспособленных для этого носилках, тележках, тачках;

бутыли с кислотой ставить в корзину и переносить за ручки не менее чем двум подсобным рабочим, предварительно осмотрев и проверив состояние ручек и дна корзины. Не допускается переносить бутылки с кислотой или щелочью на спине, плече и перед собой;

обращаться осторожно с порожней тарой из-под кислот, не наклонять порожние бутылки.

3.12. При штабелировании стройматериалов:

штучный камень укладывать на высоту не более 1,5 м (во избежание самообрушения);

кирпич укладывать на ровной поверхности не более чем в 25 рядов;

высота штабеля пиломатериалов при рядовой укладке не должна превышать половины ширины штабеля, а при укладке в клетки должна быть не более ширины штабеля;

штабелям из песка, гравия, щебня и других сыпучих материалов придавать естественный угол откоса или ограждать их прочными подпорными стенками.

3.13. Дештабелирование грузов производить только сверху вниз.

3.14. При взятии сыпучих грузов из штабеля не допускать образования подкопа.

3.15. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.16. Вскрытие верха ящиков производить от торцевой стороны соответствующим инструментом (гвоздодером, клещами). Торчащие гвозди удалять, металлическую обивку загнать внутрь ящика.

3.17. Деревянные бочки вскрывать путем снятия упорного (верхнего) обруча и последующего освобождения остова от шейного (второго) обруча с одной стороны бочки. При снятии обруча использовать специальную набойку и молоток. Слегка ударяя молотком по клепкам (вверх), освободить дно и вынуть его с помощью стального клепа. Не допускается извлекать дно бочки ударами молотка или топора.

При вскрытии металлических бочек, имеющих пробки, применять специальный гаечный ключ. Не допускается выбивать пробку с помощью молотка.

3.18. Для вскрытия консервных банок пользоваться предназначенным для этого инструментом (консервный нож).

3.19. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

производить резкие движения;

направлять нож при вспарывании мягкой тары в направлении "на себя";

проверять остроту лезвия рукой;

опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.20. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, контейнеры в направлении "от себя".

3.21. Переносить товары только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.22. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.23. Работы на высоте производить с исправных стационарных лесов, механизированных подъемных площадок, приставных лестниц или раздвижных лестниц - стремянок, испытанных в установленном порядке.

3.24. При переноске лестницы вдвоем нести ее следует наконечниками назад, предупреждая встречных об осторожности. При переноске лестницы одним подсобным рабочим она должна находиться в наклонном положении так, чтобы передний конец ее был приподнят над полом (землей) не менее чем на 2 м.

3.25. Перед началом работы на приставной лестнице (стремянке) проверить:

наличие на нижних концах оковок с острыми наконечниками для установки лестниц (стремянки) на грунте или башмаков из нескользкого материала при их установке на гладких поверхностях (паркет, металл, плитке, бетоне);

сроки ее следующих испытаний;

наличие и исправность у стремянок противораздвижных приспособлений (крюков, цепей), а также верхних площадок, огражденных перилами;

устойчивость лестницы (стремянки). Путем осмотра и опробования убедиться в том, что она не может соскользнуть с места или быть случайно сдвинута.

3.26. Для предотвращения смещения верхнего конца приставной лестницы надежно его закрепить за устойчивую конструкцию.

При невозможности закрепления лестницы при установке ее на гладком полу у ее основания должен стоять подсобный рабочий в каске и удерживать лестницу в устойчивом положении.

3.27. При работе с приставной лестницы в местах с оживленным движением транспортных средств или людей (для предупреждения ее падения от случайных толчков) место ее установки ограждать или охранять.

3.28. При работе с приставных и раздвижных лестниц на высоте более 1,3 м применять предохранительный пояс, который закрепляется за конструкцию сооружения или за лестницу, при условии надежного крепления ее к конструкции.

3.29. Запрещается:

работать с двух верхних ступенек стремянок, не имеющих перил или упоров;

работать с приставной лестницы стоя на ступеньке, находящейся на расстоянии менее 1 м от верхнего ее конца;

находиться на ступеньках приставной лестницы или стремянки более чем одному человеку;

работать около или над вращающимися механизмами, конвейерами, машинами и т.д.;

поднимать и опускать груз по приставной лестнице и оставлять на ней инструмент;

устанавливать лестницу на ступени маршей лестничной клетки (при необходимости там должны быть сооружены подмости);

работать на неисправных или не испытанных в установленном порядке приставных лестницах и стремянках.

3.30. Во время работы с использованием подъемно - транспортного оборудования:

соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода - изготовителя оборудования;

использовать подъемно - транспортное оборудование только на тех работах, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;

предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;

включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

соблюдать нормы загрузки оборудования.

Осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность, пробуксовку ленты конвейера, извлекать застрявшие предметы, очищать применяемое оборудование можно после его остановки с

помощью кнопки "стоп", отключения пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей.

3.31. При использовании подъемно - транспортного оборудования не допускается:

работать со снятыми заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми кожухами движущихся и токоведущих частей;

поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;

оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;

наличие напряжения (бьет током) на его корпусе, раме или кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновение постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольная остановка или неправильное действие механизмов и элементов оборудования. При возникновении этих обстоятельств остановить работу оборудования (выключить) кнопкой "стоп" (выключателем) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства, сообщить непосредственному руководителю и до устранения неисправностей не включать.

3.32. При уборке производственных и бытовых помещений:

производить уборку мест, расположенных в непосредственной близости от электромеханического оборудования при полной его остановке;

в помещениях и местах, где производится погрузка и выгрузка грузов, уборку производить только после окончания погрузочно - разгрузочных работ;

отходы обтирочных материалов складировать в металлический ящик с плотной крышкой;

в случае применения воды для удаления пыли со стен, окон и металлоконструкций потребовать отключения смонтированных на них электрических устройств.

3.33. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 град. С);

не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.34. Не сметать мусор и отходы в люки, колодцы и т.п.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

4.1. При возникновении поломок применяемого оборудования, угрожающих аварией в кладовых и подсобных помещениях, прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, грузов, товаров и т.п. Доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Для предотвращения аварийных ситуаций:

при загрузке (выгрузке) холодильных камер соблюдать меры предосторожности, исключающие возможность случайной изоляции в них работников;

не находиться и не производить работы под поднятым грузом, на путях движения транспорта.

4.4. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места пролитыми лаками, красками, горяче - смазочными материалами, маслами или просыпанными порошкообразными веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.5. Пролитые лакокрасочные материалы удалить сухой, хорошо впитывающей жидкостью ветошью; большое количество лакокрасочных материалов сначала засыпать песком или опилками и удалить с помощью щетки и совка. Загрязненное место насухо вытереть ветошью.

Пролитые жиры, смазочные масла удалить с помощью ветоши, опилок или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.6. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.7. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и обесточить электромеханическое оборудование при помощи рубильника или

устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат "Не включать! Работают люди!".

5.2. Освободить конвейер от груза и очистить от загрязнений. Очистку конвейера производить щеткой, сухой ветошью и т.п. только после полной остановки движущихся частей и механизмов; закрыть запорное приспособление пускового устройства. Наклонный конвейер опустить в крайнее нижнее положение.

5.3. Убрать в отведенные места хранения применяемые приспособления и инструмент.

5.4. Грузовую тележку установить на ровную поверхность, рама гидравлической тележки должна быть опущена в нижнее положение.

5.5. Удалить из помещения использованный обтирочный материал в специально отведенное место.

5.6. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПРИЕМЩИКА ТОВАРОВ

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для приемщика товаров с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На приемщика товаров могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся машины и механизмы; подвижные части подъемно - транспортного оборудования; перемещаемые товары, тара; обрушивающиеся штабели складированных товаров; пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, товаров; пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, товаров и тары; химические факторы; физические перегрузки).

1.3. Приемщик товаров извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, произошедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Приемщику продовольственных товаров следует:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, менять ее по мере загрязнения, подбирать волосы под головной убор;

мыть руки с мылом после посещения туалета, а также после соприкосновения с загрязненными предметами;

не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

обеспечить наличие свободных проходов;

проверить устойчивость товарных весов, конвейера;

проверить внешним осмотром:

достаточность освещения в проходах, на местах производства разгрузочных работ, приема товара;

отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

исправность розетки, вилки, кабеля (шнура) электропитания электронных товарных весов;

наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом весов и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств применяемого оборудования;

наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей подъемно - транспортного оборудования;

отсутствие посторонних предметов вокруг применяемого оборудования, на весах, ленте конвейера;

состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых, не огражденных люков, колодцев) на пути транспортирования товаров;

наличие предохранительных скоб у тележек для перемещения бочек, бидонов, тележек - медведок и др.;

исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

2.4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры (пускателей, концевых выключателей и т.п.) и работу подъемно - транспортного оборудования на холостом ходу.

2.5. При подготовке к работе товарных весов проверить горизонтальность их установки с помощью отвеса, надежно установить весы, наклонный мостик, удобно разместить гири. Прежде чем подключить товарные электронные весы к электросети, необходимо надежно заземлить корпус весов изолированным проводом.

2.6. Обо всех обнаруженных неисправностях конвейера, весов, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, принимать меры к своевременной уборке с пола рассыпанных (разлитых) товаров.

3.6. Не загромождать проходы между оборудованием, стеллажами, штабелями товаров, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем.

3.7. Использовать средства защиты рук при приеме товаров в жесткой таре, замороженных продуктов и т.д.

3.8. Производить прием поступающего по конвейеру товара на специальный стол.

3.9. Включать приточно - вытяжную вентиляцию при приеме пылящих или в пылящей таре товаров (синтетические моющие средства, стройматериалы и т.д.).

3.10. Следить за наличием на таре бирок и наклеек с точным наименованием опасных и вредных товаров (кислоты, лаки, краски и т.п.).

3.11. Соблюдать установленный порядок укладки товаров в штабели для хранения.

3.12. Следить за исправностью стеллажей, не допускать их перегрузки.

3.13. Укрывать пылящие грузы брезентом, рогожей или другими материалами.

3.14. При работе в холодильных камерах соблюдать меры предосторожности, исключающие возможность случайной изоляции в них работников.

3.15. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент. Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.16. Вскрытие верха ящиков производить от торцевой стороны соответствующим инструментом (гвоздодером, клещами). Торчащие гвозди удалять, металлическую обивку загнать внутрь ящика.

3.17. Бочки вскрывать только сбойниками. Не допускается сбивать обручи и выбивать дно бочек с помощью топора, лома и других случайных предметов.

3.18. Взвешиваемый товар класть на весы осторожно, без толчков, по возможности, в центре платформы, без выступов за габариты весов. Укладка товаров на весы должна быть устойчивой.

3.19. Нетарированный (навалый) груз располагать равномерно по всей площади платформы весов. При необходимости очищать платформу от загрязнения.

3.20. При взвешивании тяжелых грузов (бочек, тюков и др.) использовать наклонные мостики (трамплины), устанавливаемые верхним краем на одном уровне с платформой товарных весов.

При постоянном взвешивании грузов весом 50 кг и более весы должны быть установлены в специальном углублении пола так, чтобы уровень платформы и пола совпадал.

3.21. При взвешивании товаров не укладывать на весы грузы, превышающие по массе наибольший предел взвешивания. Не допускается нагружать и разгружать товарные весы при открытых арретире и изолире.

3.22. Условные гири во избежание падения и травмирования работника следует хранить на скобке товарных весов.

3.23. При выполнении работ на высоте соблюдать требования безопасности, изложенные в

соответствующей типовой инструкции по охране труда.

3.24. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, контейнеры в направлении "от себя".

3.25. Переносить продукты и товары только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.26. Не находиться и не производить работы под поднятым грузом, на путях движения транспорта.

3.27. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.28. Во время работы с использованием подъемно - транспортного оборудования:

соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования;

использовать подъемно - транспортное оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;

предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;

включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

соблюдать нормы загрузки оборудования;

осматривать, регулировать, устранять возникшую пробуксовку ленты конвейера, извлекать застрявшие товары и предметы, очищать оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.29. При использовании подъемно - транспортного оборудования не допускается:

работать со снятыми заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми кожухами движущихся и токоведущих частей;

поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;

оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;

наличие напряжения (бьет током) на его корпусе, раме или кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновение постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольная остановка или неправильное действие механизмов и элементов оборудования. При возникновении этих обстоятельств остановить его работу (выключить) кнопкой "стоп" (выключателем) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства, сообщить непосредственному руководителю и до устранения неисправностей не включать.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки применяемого оборудования, угрожающей аварией, прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, груза, товаров и т.п. Доложить о принятых мерах лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования (непосредственному руководителю), и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке следует оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места пролитыми лаками, красками, горяче - смазочными материалами, маслами или просыпанными порошкообразными веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитые лакокрасочные материалы удалить сухой, хорошо впитывающей жидкостью ветошью; большое количество лакокрасочных материалов сначала засыпать песком или опилками и удалить с помощью щетки и совка. Загрязненное место насухо вытереть ветошью.

4.5. Пролитые жиры, смазочные масла удалить с помощью ветоши, опилок или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50 град. С) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Использованную ветошь убрать в металлическую емкость с плотной крышкой.

4.6. При уборке просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.7. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

- 5.1. Закрыть загрузочные люки, проемы, запереть их на замок изнутри помещения.
- 5.2. Выключить и надежно обесточить применяемое оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего, предотвращающего случайный пуск.
- 5.3. Убрать в отведенные места хранения применяемые приспособления и инструмент.
- 5.4. Грузовую тележку установить на ровную поверхность, рама гидравлической тележки должна быть опущена в нижнее положение.
- 5.5. Освободить конвейер от груза и очистить от загрязнений. Очистку конвейера производить щеткой, сухой ветошью и т.п. только после полной остановки движущихся частей и механизмов; закрыть запорное приспособление пускового устройства; наклонный конвейер опустить в крайнее нижнее положение.
- 5.6. Убрать гири, приспособления для взвешивания в установленные места хранения. У товарных весов закрыть арретир и изолир. Наклонный мостик убрать на место хранения. Очистить платформу весов от загрязнений.
- 5.7. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.
- 5.8. Вынести металлические ящики с использованной ветошью из помещения.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПРОДАВЦА МЕЛКОРОЗНИЧНОЙ СЕТИ

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для продавца мелкорозничной сети с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На продавца мелкорозничной сети могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (перемещаемые товары, тара; пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, товаров и др.; пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; пониженная контрастность; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, товаров и тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки; нервно - психические перегрузки).

1.3. Продавец мелкорозничной сети извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, произошедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Продавец мелкорозничной сети должен:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в шкафу или специально выделенном месте;

перед началом работы надевать чистую форменную одежду (менять ее по мере загрязнения), подбирать волосы под головной убор;

мыть руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также после каждого соприкосновения с загрязненными предметами. В каждом стационарном объекте мелкорозничной сети должны быть умывальник, мыло, полотенце;

не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть форменную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

проверить устойчивость прилавка, стеллажа, прочность крепления оборудования к подставкам;

надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на прилавке, подставке;

удобно и устойчиво разместить запасы товаров, инвентарь, приспособления, упаковочные материалы

в соответствии с частотой использования и расходования;
проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами;
проверить внешним осмотром:
достаточность освещения рабочей поверхности (зоны);
отсутствие слепящего действия света;
отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки контрольно - кассовой машины и электронных весов;
наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом контрольно - кассовой машины, электронных весов и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления (зануления) холодильного оборудования;
отсутствие посторонних предметов вокруг применяемого оборудования;
состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях прилавков;
исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спецтары, разделочных досок, ручки совков, ножей, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусенцев; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. В холодный период времени года температура на рабочем месте не должна быть ниже 18 град. С.

2.5. Обо всех обнаруженных неисправностях электрооборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

2.6. При эксплуатации контрольно - кассовой машины, весоизмерительного и холодильного оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в настоящих типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения на территории торговой зоны, рынка, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать палатки, киоски и т.п., а также окружающую их территорию в чистоте. Не хранить около них порожнюю тару, запасы товаров.

3.6. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) товары (жиры, масла, краски, муку и др.).
Не загромождать рабочее место, проходы к нему порожней тарой, инвентарем, излишними запасами товаров, упаковочных и обвязочных материалов.

3.7. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент. Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.8. Вскрытие верха ящиков производить от торцевой стороны соответствующим инструментом (гвоздодером, клещами). Торчащие гвозди удалять, металлическую обивку загнать внутрь ящика.

3.9. Бочки вскрывать только сбойниками. Не допускается сбивать обручи и выбивать дно бочек с помощью топора, лома и других случайных предметов.

3.10. Для вскрытия консервных банок, бутылок пользоваться предназначенным для этого инструментом (консервный нож, пробочник).

3.11. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал). Во время работы с ножом не допускается использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения; направлять нож при вспарывании мягкой тары в направлении "на себя"; нарезать продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в нарезанном продукте или на прилавке без футляра, опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.12. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

3.13. При нарезке твердых пищевых продуктов использовать специально предназначенные для этого ножи.

3.14. При выкладке пищевых продуктов не применять стеклянную и эмалированную посуду с поврежденной эмалью.

3.15. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, контейнеры в направлении "от себя".

3.16. Переносить товары только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.17. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.18. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 град. С);

не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки. Наливать в емкость сначала холодную, а затем горячую воду.

3.19. Во время работы с использованием электрооборудования:

соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода - изготовителя;

включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

при наличии на корпусе напряжения (бьет током), возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования остановить его работу (выключить) кнопкой "стоп" (выключателем) и отключить от электрической сети. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

Не допускается:

переносить (передвигать) включенные в электрическую сеть кассовые машины, бытовые электроприборы и другое нестационарное оборудование;

складывать на оборудование инструмент, товары, тару;

прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводов.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. В аварийной обстановке следует оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.2. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места пролитыми лаками, красками, маслами или просыпанными порошкообразными веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.3. Пролитые лакокрасочные материалы удалить сухой, хорошо впитывающей жидкостью ветошью; большое количество лакокрасочных материалов сначала засыпать песком или опилками и удалить с помощью щетки и совка. Загрязненное место насухо вытереть ветошью. Пролитое масло удалить с помощью ветоши, опилок или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.4. При уборке просыпанных пылящих порошкообразных веществ осторожно удалить их влажной тряпкой.

4.5. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить применяемое оборудование, электроприборы, местное освещение, убрать инструмент, приспособления, инвентарь в отведенные места хранения.

5.2. Очистить платформу весов от загрязнений.

5.3. Возвратить в головную организацию использованное перевозное и переносное оборудование, обратную тару.

5.4. Вынести порожнюю тару и упаковку на места хранения. Не оставлять в порожней таре битое стекло, мусор.

5.5. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.6. Вынести мусор, отходы и использованные обтирочные материалы в специально отведенные

места.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПРОДАВЦА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для продавца непродовольственных товаров с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На продавца непродовольственных товаров могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (перемещаемые товары, тара; повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень электромагнитных излучений; недостаточная освещенность рабочей зоны; пониженная контрастность; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, товаров и тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки; нервно - психические перегрузки).

1.3. Продавец непродовольственных товаров извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, произошедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Продавцу непродовольственных товаров следует:

оставлять личные вещи, верхнюю одежду, обувь, головной убор в гардеробной;

перед началом работы надевать чистую форменную одежду (менять ее по мере загрязнения);

мыть руки с мылом после посещения туалета, а также после соприкосновения с загрязненными предметами;

не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую форменную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

проверить устойчивость прилавка, стеллажа, прочность крепления оборудования к подставкам;

надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на прилавке, подставке;

удобно и устойчиво разместить запасы товаров, инвентарь, приспособления, упаковочные и обвязочные материалы в соответствии с частотой использования и расходования;

проверить внешним осмотром:

достаточность освещения рабочей поверхности (зоны);

отсутствие слепящего действия света;

отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств электрооборудования;

наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом контрольно - кассовой машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

отсутствие посторонних предметов вокруг применяемого оборудования;

состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости) на пути перемещения;

наличие и исправность деревянной решетки под ногами в помещении с цементным полом;

отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях прилавков;

исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента;

оснащенность рабочего места исправными электроизмерительными приборами, испытательными щитками или пультами (при продаже радио-и электробытовых товаров), банкетками, скамейками, подставками, зеркалами (при продаже одежды, обуви, головных уборов), шестами для подвешивания и снятия осветительной арматуры и абажуров, кусачками и т.п.;

прочность крепления крюков раздвижных лестниц, не позволяющих произвольное их раздвижение во время работы.

- 2.3. При предпродажной подготовке швейных и трикотажных изделий, требующих утюжки, проверить: наличие подставки на изоляторах или диэлектрического резинового коврика (дорожки) в помещениях с электропроводящими полами; прочность крепления гладильной доски к каркасу и каркаса к полу, устойчивость стола; наличие металлической подставки на асбестовой прокладке; целостность гладильного шнура, который должен быть подведен к электроутюгу сверху при помощи кронштейнов, установленных на гладильном столе; длину провода, которая должна быть такой, чтобы во время работы он не ложился на гладильный стол; заземление металлических частей гладильного стола.
- 2.4. Перед нарезкой стекла убрать все лишнее со стола раскроя; устойчиво расположить стекло, подготовленное для резки, и ящики для отходов; внести стекло, стоявшее на морозе, в теплое помещение для прогревания.
- 2.5. При распаковке технически сложных товаров и удалении заводской смазки использованную ветошь убрать в металлический ящик с плотной крышкой.
- 2.6. Обо всех обнаруженных неисправностях применяемого оборудования, электроизмерительных приборов, пультов, электроутюгов, торгового инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования безопасности во время работы

- 3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ.
- 3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.
- 3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, приборы, пульты, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.
- 3.4. Соблюдать правила перемещения в торговых и подсобных помещениях и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.
- 3.5. Содержать свое рабочее место в чистоте, не загромождать его тарой, товаром и инвентарем. Порожняя тара должна немедленно убираться с рабочего места. Не оставлять в порожней таре битое стекло и мусор. Своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) порошкообразные вещества, масла, краски и др.
- 3.6. Не загромождать проходы между прилавками, стеллажами, штабелями товаров к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами товаров и т.п.
- 3.7. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент. Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.
- 3.8. Вскрытие верха ящиков производить от торцевой стороны соответствующим инструментом (гвоздодером, клещами). Торчащие гвозди удалять, металлическую обивку загнать внутрь ящика.
- 3.9. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, контейнеры в направлении "от себя".
- 3.10. Переносить товары только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.
- 3.11. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.
- 3.12. Укладывая товары на верхние полки горок и стеллажей, пользоваться только исправными, устойчивыми лестницами, испытанными в установленном порядке. Не использовать вместо лестниц - стремянок ящики и другие случайные предметы.
- 3.13. При укладке товаров на стеллажи и полки размещать более тяжелые товары на нижних полках, а более легкие - на верхних; не загружать стеллажи свыше предельной нагрузки, на которую они рассчитаны.
- 3.14. При распаковке товаров в жесткой таре, продаже острых, колющих или находящихся в смазке товаров надевать рукавицы и использовать специальные приспособления. При обвязке упаковочных коробок, пакетов использовать шпагат, толщина которого исключает порезы рук.
- 3.15. При нарезании тканей пользоваться ножницами, размер колец которых соответствует размеру рук. Портновские ножницы для разрезания суконных тканей должны быть длиной до 180 мм, легкими и хорошо заточенными.
- 3.16. При глажении тканей подставки под электроутюгами должны находиться на одном уровне со столами и иметь с трех сторон бортики. Электроутюги в нерабочем состоянии должны находиться на подставке. Не охлаждать перегретые электроутюги погружением в воду.
- 3.17. Во время демонстрации технически сложных товаров соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода - изготовителя.

3.18. При продаже радио- и электротоваров проверку их работы производить подключением в электросеть с помощью испытательных щитков или пультов. Не допускать, чтобы электрический провод находился под ногами или прикасался к металлическим, горячим, влажным предметам (батареи отопления, водопроводные и газовые трубы и др.). Включать и выключать электроизмерительные и электробытовые приборы и машины сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп". Не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям электрических машин, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам. Снимать и устанавливать сменные части электрических машин осторожно, без больших усилий и рывков.

3.19. Отключать от электрической сети применяемое оборудование, демонстрируемые радио- и электротовары при перерыве подачи электроэнергии, после окончания демонстрации товара, во время перерыва в работе или при возникновении хотя бы одной из следующих неисправностей: повреждении штепсельных соединений или изоляции кабеля (шланга); нечеткой работе выключателя; возникновении усиленного или постороннего шума; появлении дыма или запаха, характерного для горячей изоляции; поломке или появлении трещин на корпусе товара.

3.20. Во время демонстрации электротоваров не допускается:

их включение со снятыми огражденными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;

во время работы поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения;

переносить (передвигать) включенные в электрическую сеть бытовые электроприборы и другое нестационарное оборудование;

оставлять без надзора включенные электробытовые приборы, ручные электрические машины, допускать к их демонстрации необученных и посторонних лиц.

3.21. Соблюдать осторожность при отпуске товаров в стеклянной таре.

3.22. Операции с оконным стеклом (установка в ящик, перестановка, сбор боя и отходов и т.п.) выполнять только в рукавицах.

3.23. Перемещение и укладку оконного стекла без упаковки производить с соблюдением следующих требований:

лист стекла без упаковки брать одной рукой снизу, а другой - сверху;

при переносе листовое стекло держать сбоку и в вертикальном положении. При необходимости для уменьшения вероятности пореза рук на острые грани стекла можно наложить специальные накладки из мягкого материала.

3.24. Вырезать стекло только на специальных раскроечных столах, соблюдая следующие правила:

пользоваться напальчниками из кожи или резины;

применять алмаз или стеклорез в зависимости от толщины стекла;

держат алмаз вертикально. Обращать внимание на положение режущей грани алмаза - острый угол его должен быть обращен вперед в направлении резки стекла;

резать стекло с применением раздвижных шаблонов и безопасной движущейся линейки. Не допускается резать стекло на весу или на коленях;

если сделанная алмазом прорезь недостаточно глубока, сделать полную прорезь рядом с первой. Не ломать стекло без прочерчивания стеклорезом или алмазом;

ломать стекло о край стола, а узкие кромки стекла отламывать стеклорезом, захватывая его прорезями оправы или специальным инструментом. При хорошем надрезе стекло ломают, ухватив за края руками;

при небольшом затуплении алмаза или резке стальным стеклорезом стекло точно по линии реза простукивать снизу оправой стеклореза или другим инструментом до тех пор, пока не появится начальная трещина, затем ломать стекло;

снимать стекло с раскроечного стола по одному листу;

не вытирать стекло и руки одной и той же тканью или ветошью.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. В аварийной обстановке оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.2. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места пролитыми лаками, красками, смазочными материалами или просыпанными порошкообразными веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.3. Пролитые лакокрасочные материалы удалить сухой, хорошо впитывающей жидкостью ветошью; большое количество лакокрасочных материалов сначала засыпать песком или опилками и удалить с помощью щетки и совка. Загрязненное место насухо вытереть ветошью. Загрязненную ветошь убрать в

металлический ящик с плотной крышкой. Пролитые масло, смазочные материалы удалить с помощью ветоши, опилок или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50 град. С) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.4. При уборке просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.5. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности после окончания работы

5.1. Выключить применяемое оборудование и электроприборы, местное освещение, убрать инструмент, приспособления, инвентарь в отведенные места хранения.

5.2. Вынести порожнюю тару, упаковку и использованную ветошь на места временного хранения.

5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.4. После работы по нарезке стекла:

очистить раскроечный стол с помощью щетки - сметки и совка;

отходы и бой стекла собрать в специальный ящик и вынести в установленное место;

ролик стеклореза (алмаз) протереть сухой ветошью или замшей и уложить в специальный футляр,

очистить спецодежду;

вымыть руки и лицо теплой водой с мылом или принять душ.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПРОДАВЦА ОТДЕЛА КУЛИНАРИИ

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для продавца отдела кулинарии с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На продавца отдела кулинарии могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (пониженная температура поверхностей холодильного оборудования; повышенная температура кулинарной продукции; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря; физические перегрузки; нервно - психические перегрузки).

1.3. Продавец отдела кулинарии извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, произошедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Продавцу отдела кулинарии следует:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак (косынку) или надевать специальную сеточку для волос;

работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

после посещения туалета мыть руки с мылом;

при отпуске кулинарной продукции, мучных кулинарных и кондитерских изделий не надевать ювелирные украшения, часы, не покрывать ногти лаком;

не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
 - проверить устойчивость прилавка, стеллажа, контрольно - кассовой машины, весов;
 - убедиться в исправности применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спецтары, разделочных досок, ручки совков, ножей, лопаток, щипцов, вилки и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусенцев; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин);
 - удобно и устойчиво разместить запасы кулинарных, мучных и кондитерских изделий, полуфабрикатов, товаров, инвентарь, инструмент, приспособления, упаковочные материалы в соответствии с частотой использования и расходования;
 - убедиться в наличии и исправности деревянной решетки под ногами;
 - проверить внешним осмотром:
 - достаточность освещения рабочей поверхности;
 - отсутствие слепящего действия света;
 - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
 - исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки контрольно - кассовой машины, электронных весов;
 - надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств электрооборудования;
 - наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом контрольно - кассовой машины, электронных весов и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
 - отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования.
- 2.4. Весы (настольные гирные, циферблатные и электронные) установить на ровную горизонтальную поверхность.
- 2.5. Прежде чем подключить электронные весы к электрической сети, надежно заземлить корпус весов изолированным проводом.
- 2.6. Обо всех обнаруженных неисправностях применяемого оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.
- 2.7. При эксплуатации контрольно - кассовой машины соблюдать требования безопасности, изложенные в типовой инструкции по охране труда для кассира торгового зала и контролера - кассира.

3. Требования безопасности во время работы

- 3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ.
- 3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.
- 3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.
- 3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.
- 3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры, воду и др.
- 3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, проходы между оборудованием, прилавками стеллажами к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами товаров, кулинарной продукцией.
- 3.7. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал). Не допускается:
 - использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
 - производить резкие движения;
 - нарезать продукты на весу;
 - проверять остроту лезвия рукой;
 - оставлять нож во время перерыва в работе в нарезаемом продукте или на прилавке без футляра;
 - опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.
- 3.8. При обвязке упаковочных коробок пользоваться шпагатом, толщина которого исключает порез рук.
- 3.9. При взвешивании товара не допускается: укладывать на весы груз, превышающий по массе

наибольший предел взвешивания; взвешивать кулинарную продукцию непосредственно на весах, без оберточной бумаги или другой упаковки.

3.10. При эксплуатации холодильного оборудования:

загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;

количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;

двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже;

при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея (снеговой шубы);

при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение проветрить;

не допускается:

включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;

работать без ограждения машинного отделения, с неисправными приборами автоматики;

загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать товары, тару и другие посторонние предметы;

прикасаться к подвижным частям включенного в электрическую сеть агрегата, независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;

хранить продукты на испарителях; удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;

размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;

загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;

самовольно передвигать холодильный агрегат.

3.11. Исключить пользование холодильным оборудованием, если:

токоведущие части магнитных пускателей, рубильников, электродвигателей, приборов автоматики не закрыты кожухами;

холодильные машины не имеют защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением при нарушении изоляции;

истек срок очередного испытания и проверки изоляции электропроводов и защитного заземления или зануления оборудования;

сняты крышки магнитных пускателей, клеммных коробок электродвигателей, реле давления и других приборов;

обнаружено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение и выключение компрессора и т.п.

3.12. Во время работы с использованием электрооборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода - изготовителя, включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп".

3.13. При использовании электрооборудования не допускается: переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование; складывать на оборудование инструмент, товары, упаковочные материалы, посуду.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломок применяемого оборудования следует прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии. Доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке следует оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Обесточить электрооборудование.

- 5.2. Убрать инструмент, инвентарь в отведенные места хранения.
- 5.3. По окончании работ по взвешиванию кулинарной продукции:
платформы и чаши весов, загрязненные гири вымыть, соблюдая установленные температуру и концентрацию моющих растворов;
обыкновенные гири уложить на хранение в футляр или ящик. Уборку полок, прилавков производить с помощью щетки - сметки.
- 5.4. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПРОДАВЦА ПО ПРОДАЖЕ ПИВА (КВАСА) ИЗ ИЗОТЕРМИЧЕСКИХ ЕМКОСТЕЙ

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для продавца по продаже пива (кваса) из изотермических емкостей с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На продавца по продаже пива (кваса) из изотермических емкостей могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей инструмента, инвентаря, тары, стеклянной посуды; газ под давлением; нервно - психические перегрузки).

1.3. Продавец по продаже пива (кваса) из изотермических емкостей извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, произошедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Продавцу по продаже пива (кваса) из изотермических емкостей следует:
перед началом работы надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под головной убор;
снимать санитарную одежду при выходе на территорию и перед посещением туалета;
мыть руки с мылом перед началом отпуска напитков, после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами;
не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:
проверить устойчивость установки для мойки стаканов;
удобно и устойчиво разместить запасы посуды, сопутствующих товаров в соответствии с частотой использования и расходования;
проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами;
проверить внешним осмотром:
достаточность освещения рабочей поверхности;
отсутствие слепящего действия света;
отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки контрольно - кассовой машины;
наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом контрольно - кассовой машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
плотность прилегания крышки цистерны к уплотнительной прокладке (крепящие крышку винты должны быть хорошо завинчены);
устойчивость установки цистерны на прочном основании;
сроки клеймения баллонов с углекислым газом, поверки манометров;

наличие и состояние приборов безопасности, регулирования и автоматики, даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением;
нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла, отсутствие других повреждений, влияющих на показания контрольно - измерительных приборов;
наличие соответствующей окраски баллона с углекислым газом;
отсутствие на корпусе баллона с углекислым газом внешних дефектов (трещин, изменение формы);
отсутствие на стеклянной посуде сколов и трещин.

2.4. При эксплуатации баллонов с углекислым газом не разрешается:

использовать баллоны не по прямому назначению;
допускать нагревание, падение баллонов и удары по ним;
использовать баллоны с просроченной датой освидетельствования, поврежденным корпусом, неисправными вентилями, при отсутствии клейма, а также при несоответствии их окраски установленным правилам;

их использование, если головка вентиля баллона вращается туго или через вентиль в закрытом положении проходит газ.

Транспортирование и хранение баллонов должны производиться с накрученными предохранительными колпаками.

2.5. При установке баллона с углекислым газом на рабочем месте следует:

снимать баллон с транспортного средства с большой осторожностью, устанавливая его на место строго вертикально и прикреплять к стене или стойке с помощью металлической цепи или хомута для предотвращения падения;

соединять баллон с изотермической емкостью через редуктор, снабженный манометром, используя гаечный ключ для соединения баллона с редуктором, не допуская при этом удары по баллону и соединительной гайке;

проверять исправность редуктора после его присоединения к баллону и цистерне (при необходимости произвести регулирование предохранительного клапана);

производить проверку вентиля баллона стоя сбоку от него, чтобы газ не попал в лицо;

устанавливать рабочее давление в разливочной колонке, осторожно открывая редукционный вентиль и следя за показаниями манометра;

проверять герметичность системы с углекислым газом по отсутствию обмерзаний;

обмерзший вентиль баллона и редуктор отогревать ветошью, смоченной в холодной воде. Не применять для этой цели горячую воду во избежание взрыва. При проверке герметичности изотермической емкости не превышать разрешенное давление.

2.6. Обо всех обнаруженных неисправностях применяемого оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

2.7. При эксплуатации контрольно - кассовой машины соблюдать требования безопасности, изложенные в типовой инструкции по охране труда для кассира торгового зала и контролера - кассира.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не доверять свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола разлитые (рассыпанные) напитки, мусор.

3.5. Не отвлекаться от выполнения своих прямых обязанностей.

3.6. Не загромождать рабочее место излишними запасами товаров, посуды.

3.7. Постоянно следить за исправностью редуктора, запорного вентиля, трубки контроля уровня, манометров и другой арматуры, установленной на изотермической емкости.

3.8. Прочно соединять шланг от заправочной машины со штуцером изотермической емкости. Не превышать допустимых давлений при заливке пива, кваса в цистерну. Свинчивать заливочный шланг только после закрытия крана заливочного патрубка.

3.9. Контролировать окончание заполнения изотермической емкости по контрольной отметке водомерного стекла.

3.10. Во время работы не допускается:

производить ремонт коммуникаций (замену шлангов, подтяжку крепежных хомутов и резьбовых соединений), находящихся под давлением;

использовать углекислый газ из баллонов до остаточного давления менее 0,05 МПа (0,5 кг/см²);
отпускать квас, пиво в посуде, имеющей сколы и трещины;
оставлять без надзора подключенные изотермические емкости;
сбрасывать сточные воды после мытья посуды (стаканов) непосредственно на прилегающую территорию;

обмерзание вентиля баллона с углекислым газом и редуктора.

3.11. Изымать из употребления посуду, имеющую сколы, трещины; бой стекла убирать с помощью совка и щетки.

3.12. При невозможности из-за неисправности вентиля баллона с углекислым газом выпустить газ из баллона на месте потребления, последний возвратить на наполнительную станцию.

3.13. Эксплуатация изотермической емкости должна быть прекращена при:

превышении давления углекислого газа выше разрешенного (при соблюдении всех требований инструкции);

неисправности предохранительного клапана, манометра или указателя уровня жидкости, а также блокировочных устройств;

обнаружении трещин, выпучин, пропусков или потения в сварных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрыве прокладок;

неполном комплекте крепежных деталей герметичной крышки цистерны.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При повышении рабочего давления углекислого газа выше допустимой нормы немедленно закрыть вентиль баллона, открыть воздушный кран, прекратить работу и вызвать механика.

4.2. В аварийной обстановке оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. После освобождения от пива (кваса) изотермической емкости промыть ее и коммуникации к ней водопроводной проточной водой. При промывке разливочного крана и шланга не превышать значения разрешенного давления углекислого газа в изотермической емкости.

5.2. При промывке порожней изотермической емкости не открывать кран душевого устройства до присоединения шланга от водопровода к моему устройству.

5.3. После промывки изотермической емкости закрыть вентиль баллона с углекислым газом, отключить его от редуктора и отсоединить шланг душевого устройства от водопровода.

5.4. Вымыть и убрать посуду в отведенное место.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПРОДАВЦА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для продавца продовольственных товаров с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На продавца продовольственных товаров могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования; перемещаемые товары и тара; пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, товаров; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; пониженная контрастность; прямая и отраженная блескость; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары, товаров; физические перегрузки; нервно - психические перегрузки).

1.3. Продавец продовольственных товаров извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, произошедшем на

производстве, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Продавцу продовольственных товаров следует:

одежду и личные вещи оставлять в гардеробной;

перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под головной убор;

мыть руки с мылом после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами;

не принимать пищу на рабочем месте;

не хранить в карманах халатов, санитарной одежды предметы личного туалета, сигареты и другие посторонние предметы.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иглами, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

проверить устойчивость прилавка, стеллажа, контрольно - кассовой машины, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на прилавке, подставке, передвижной тележке;

удобно и устойчиво разместить запасы товаров, инвентарь, приспособления, упаковочные материалы в соответствии с частотой использования и расходования. Товары и инвентарь должны иметь постоянные, закрепленные за ними места расположения;

проверить внешним осмотром:

достаточность освещения рабочей поверхности (зоны);

отсутствие слепящего действия света;

отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки контрольно - кассовой машины и электронных весов;

надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств применяемого оборудования;

наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом контрольно - кассовой машины, электронных весов и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей и нагревательных поверхностей применяемого оборудования;

отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;

состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);

наличие и исправность деревянной решетки под ногами в помещении с цементным полом;

отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях прилавков;

исправность инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, ручки совков, ножей, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусенцев; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, иметь необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Произвести необходимую сборку применяемого оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы в соответствии с эксплуатационной документацией завода - изготовителя (мясорубки, слайсера) и проверить их работу на холостом ходу.

2.5. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры применяемого оборудования.

2.6. Перед включением машины для нарезки гастрономических продуктов (слайсера) проверить надежность крепления дискового ножа, защитного щитка, качество заточки ножа.

Для проверки качества заточки дискового ножа к его лезвию поднести зажатую между пальцами полоску газетной бумаги, которая должна легко прорезаться.

Перед заточкой дискового ножа снять ограждение, подвести точильные камни к кромке ножа, для чего точильное приспособление поднять вверх, развернуть на 180 град., опустить и закрепить зажимом. Включить электродвигатель и рычагом прижать заточный камень к ножу. После заточки удалить

образовавшиеся заусенцы правочным камнем, а абразивную пыль - специальной лопаткой - вилкой, обернутой мягкой тканью. После этого заточное приспособление вернуть на место, а нож закрыть ограждением; проверить работу машины на холостом ходу в течение 1 - 2 секунд, затем остановить и закрепить в ней нарезаемый продукт.

2.7. Перед началом эксплуатации электрогриля проверить работу кнопочного выключателя и двигателя привода вертела электрогриля, эффективность работы вентиляции. Для подключения электрогриля к электрической сети не использовать переходники и удлинители.

2.8. При протыкании штырями вертела продуктов, подлежащих жарке, не направлять их острыми концами в направлении на себя, остерегаться ранения глаз, рук и других частей тела.

2.9. Перед включением электрогриля:

открыть дверь и вставить нагруженные продуктами вертела в специальные отверстия вращающихся дисков;

при нажатой кнопке выключателя двигателя привода вертела повернуть диски и вставить следующие вертела с продуктом до полной загрузки рабочей камеры;

закрывать дверь и запирать ее ключом.

Включить электрогриль сначала на максимальную температуру (250 град. С), затем задать нужную температуру путем нажатия кнопок, высвечивающуюся на индикаторе.

2.10. Весы (настольные гирные, циферблатные и электронные) установить на ровную горизонтальную поверхность так, чтобы станина весов прочно опиралась на все четыре опоры.

2.11. Прежде чем подключить электронные весы к электрической сети, заземлить корпус весов изолированным проводом.

2.12. Перед эксплуатацией электромясорубки:

убедиться в надежности крепления ее к фундаменту;

произвести сборку частей мясорубки. Шнек вставить в корпус мясорубки так, чтобы хвостовик его вошел в зацепление с валом привода, и установить соответствующий набор режущих инструментов (ножей, решеток) в порядке, указанном в инструкции по эксплуатации машины;

проверить наличие загрузочного устройства в форме лотка или воронки, а у мясорубки с диаметром загрузочного отверстия более 45 мм - предохранительного кольца, не допускающего попадания рук в подвижные части (шнек);

устанавливая режущий инструмент, соблюдать осторожность, оберегать руки от порезов;

опробовать машину на холостом ходу.

2.13. Обо всех обнаруженных неисправностях применяемого оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

2.14. При эксплуатации контрольно - кассовой машины соблюдать требования безопасности, изложенные в типовой инструкции по охране труда для кассира торгового зала и контролера - кассира.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) товары, жиры и др.

3.6. Не загромождать проходы между оборудованием, прилавками, стеллажами, штабелями товаров, к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами товаров.

3.7. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и приспособлений (вертела гриля, противни и др.).

3.8. Для вскрытия консервных банок пользоваться предназначенным для этого инструментом (консервный нож).

3.9. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал). Не допускается:

использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

производить резкие движения;
нарезать продукты на весу;
проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в нарезаемом продукте или на прилавке без футляра;

опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.10. Для снижения усилия резания при нарезке пищевых продуктов использовать специальные ножи:
при нарезке мясных и рыбных гастрономических товаров применять нож, имеющий длинное (от 300 до 450 мм) и узкое полотно, заканчивающееся острым концом;

при нарезке сыра использовать ножи, имеющие более толстое полотно с прямоугольным концом, ручка которых укреплена на 40 - 50 мм выше полотна. Твердые сыры нарезать ножом с двумя ручками, укрепленными на концах полотна и расположенными выше его. Длина такого ножа должна быть 200 мм, а ширина 40 мм.

3.11. При обвязке упаковочных коробок пользоваться шпагатом, толщина которого исключает порез рук.

3.12. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

3.13. При выкладке пищевых продуктов не применять стеклянную и эмалированную посуду с поврежденной эмалью.

3.14. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, контейнеры в направлении "от себя".

3.15. Переносить товары только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.16. Производить разруб мяса и птицы на разрубочном стуле (колоде), не имеющем глубоких зарубин, трещин, используя топоры - тупицы и ножи - секачи.

3.17. Перед разрубом замороженное мясо следует подвергать дефростации.

3.18. При разрубке мясных туш:

устойчиво расположить тушу на разрубочном стуле (колоде); при разворачивании туши удерживать ее двумя руками во избежание падения туши;

при разрубке туши на отруба держать топор - тупицу двумя руками;

при разрубке на мелкие куски отруб положить на разрубочный стул двумя руками, надежно и удобно его разместить, правой рукой взять разрубочный нож и, соблюдая меры предосторожности, отрубить мелкий кусок мяса.

3.19. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.20. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

не превышать установленные концентрацию и температуру (выше 50 град. С) моющих растворов, не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.21. Во время работы с использованием применяемого оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода - изготовителя.

3.22. При эксплуатации холодильного оборудования:

загрузку охлаждаемого объема осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;

количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;

двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже;

при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея (снеговой шубы);

при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение проветрить;

не допускается:

включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;

работать без ограждения машинного отделения, с неисправными приборами автоматики;

загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать товары, тару и другие посторонние предметы;

прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата, независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;

хранить продукты на испарителях; удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;

размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;

загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;

самовольно передвигать холодильный агрегат.

3.23. Исключить пользование холодильным оборудованием, если:

токоведущие части магнитных пускателей, рубильников, электродвигателей, приборов автоматики не закрыты кожухами;

холодильные машины не имеют защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением при нарушении изоляции;

истек срок очередного испытания и проверки изоляции электропроводов и защитного заземления или зануления оборудования;

сняты крышки магнитных пускателей, клеммных коробок электродвигателей, реле давления и других приборов;

обнаружено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение и выключение компрессора и т.п.

3.24. Доставать готовые продукты из электрогриля после появления на индикаторе мигающего сигнала и срабатывания звукового сигнала. Вынимать продукты, соблюдая осторожность, после выключения гриля и полной остановки вертелов. Во избежание ожогов работать в санитарной одежде с длинными рукавами и в перчатках, а внутреннюю поверхность стекла открытой горячей двери накрывать чистым куском плотной ткани. После повторной загрузки печи снять защитную ткань с двери, закрыть ее и запереть ключом.

3.25. Во время работы электрогриля следить за наполнением поддона для сбора жира, не допуская его переполнения. При наполнении поддона надеть защитные перчатки, вытащить поддон, слить жир в специальную посуду, используя большую воронку.

3.26. При эксплуатации электрогриля не допускается: ставить на гриль и класть внутрь любые сосуды с воспламеняющимися веществами (спирт, чистящие средства и т.п.); применять для приготовления пластиковую или стеклянную посуду; использовать для промывки жарочной камеры открытую струю воды; применять для очистки внутренних поверхностей шпатель или другие острые предметы; оставлять двойной вертел без специальных защитных колпачков.

3.27. При эксплуатации контактных электрогрилей не допускается печь или подогревать в них замороженные продукты, разливать воду на рабочую поверхность, чистить поверхность металлическими скребками.

3.28. При машинной нарезке пищевых продуктов:

включать машину для нарезки гастрономических продуктов (слайсер) только после надежного закрепления продукта зажимным устройством и установки требуемой толщины нарезки;

карытку машины для нарезки гастрономических продуктов (слайсера) толкать по направлению к ножу плавно, без лишних усилий;

для нарезки остатков продукта использовать специальные приспособления во избежание травмирования рук;

при очистке ножа от остатков продукта и от засаливания применять деревянные скребки.

Во время работы машины для нарезки гастрономических продуктов (слайсера) не допускается:

снимать или одевать кожух машины (слайсера);

удерживать или проталкивать продукт руками;

держатъ руки у движущихся и вращающихся частей машины (слайсера);

производить регулировку толщины нарезаемых ломтиков.

3.29. При эксплуатации электромясорубки:

загрузку мясорубки продуктом производить через загрузочное устройство, подавая продукт равномерно, при включенном электродвигателе;

соблюдать нормы загрузки мясорубки, не допускать ее работы вхолостую;

проталкивать продукт в загрузочную чашу мясорубки только специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);

если во время работы мясорубки остановится электродвигатель или в редукторе возникнет повышенный шум, ослабить зажимную гайку.

3.30. При взвешивании товара не допускается:

укладывать на весы груз, превышающий по массе наибольший предел взвешивания;

взвешивать товар непосредственно на весах, без оберточной бумаги или других упаковочных материалов.

3.31. При эксплуатации электромеханического оборудования следует:

использовать его только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по эксплуатации;

перед началом работы убедиться, что приводной вал вращается в нужном направлении;

предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;

включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп".

Осматривать, регулировать, очищать, устранять возникшую неисправность применяемого оборудования, устанавливать (снимать) его рабочие органы, извлекать застрявший продукт только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.32. При использовании электромеханического оборудования не допускается:

работать со снятыми ограждающими и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;

поправлять ремни привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;

извлекать руками застрявший продукт;

эксплуатировать электромясорубку без загрузочного устройства, предохранительного кольца и т.п.;

проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;

переносить (передвигать) включенные в электрическую сеть контрольно - кассовые машины, слайсеры и другое нестационарное оборудование;

оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;

складывать на оборудование инструмент, тару;

наличие напряжения (бьет током) на его корпусе, раме или кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновение постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольная остановка или неправильное действие механизмов и элементов оборудования. При возникновении данных обстоятельств остановить работу оборудования (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства, сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки применяемого оборудования прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, товара, продуктов и т.п. Доложить о неисправности лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования (непосредственному руководителю), и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места пролитыми жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, специями), работу следует прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитое масло удалить с помощью ветоши, опилок или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50 град. С) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.5. При уборке просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.6. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и обесточить электромеханическое оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат "Не включать! Работают люди!".

5.2. При разборке машин (слайсера, электромясорубки и др.) и извлечении режущего инструмента (ножей, гребенок, решеток) беречь руки от порезов. Соблюдать последовательность разборки машин. Для извлечения из рабочей камеры электромясорубки режущего инструмента и шнека применять выталкиватель или специальный крючок, не использовать для этой цели кратковременный пуск электромясорубки.

5.3. Не очищать рабочую камеру, съемные части машин от остатков продукта руками, пользоваться деревянными лопатками, скребками, щетками.

5.4. По окончании работы слайсера установить ручку регулятора в положение "0" и выключить его, поставив выключатель в положение "Выключено"; снять загрузочный лоток, съемник, стопоукладчик,

зажимное устройство. Промыть снятые части водой с применением моющих средств, сполоснуть проточной водой и насухо протереть салфеткой. Снять ограждение ножа и произвести его обработку специальным очистителем - лопаткой - вилкой. Дисковый нож слайсера снимать специальным съемником.

5.5. После окончания эксплуатации электрогриля:

чистку и санобработку выполнять при выключенном (кнопкой) и отключенном от электрической сети состоянии. Не приступать к чистке, пока горячие поверхности не остынут до температуры ниже 40 град. С. Во время чистки осторожно обращаться с острыми концами вертела (двойной вертел или корзину для жарки охладить под струей холодной воды);

во время чистки и санобработки верхней панели гриля открыть дверь, открутить два винтовых держателя, снять верхнюю панель, не касаясь кварцевых ламп рукой и не допуская попадания на них жидкости и жира (чистить кварцевые лампы разрешается только ватой, смоченной спиртом, а камеру, верхнюю панель, вентилятор и потолок камеры - специальным аэрозолем).

5.6. По окончании работ по взвешиванию продуктов:

платформы и чаши весов, загрязненные гири вымыть, соблюдая установленные концентрацию и температуру моющих растворов;

обыкновенные гири уложить на хранение в футляр или ящик.

5.7. Убрать применяемые инвентарь, инструмент и приспособления в отведенные места хранения.

5.8. После продажи рыбы вымыть руки теплой водой, смазать глицериновым кремом.

5.9. Для уборки мусора и отходов использовать щетки, совки и другие приспособления.

5.10. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПРОДАВЦА, РЕАЛИЗУЮЩЕГО ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ С ПОТРЕБЛЕНИЕМ НА МЕСТЕ

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для продавца, реализующего продукты питания с потреблением на месте, с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На продавца, реализующего продукты питания с потреблением на месте, могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, товаров; повышенная температура поверхностей оборудования, продукции; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень электромагнитных излучений; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря; физические перегрузки; нервно - психические перегрузки).

1.3. Продавец, реализующий продукты питания с потреблением на месте, извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, произошедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Продавцу, реализующему продукты питания с потреблением на месте, следует:
оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак (косынку) или надевать специальную сеточку для волос;
работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
после посещения туалета мыть руки с мылом;
при отпуске блюд, напитков, выпечных кулинарных и кондитерских изделий не носить ювелирные украшения, часы, не покрывать ногти лаком;
не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

обеспечить наличие свободных проходов;

проверить устойчивость прилавка, производственного стола, стеллажа, прочность крепления применяемого оборудования к подставкам;

убедиться в наличии и исправности применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, ручки совков, лопаток, щипцов, вилки и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусенцев);

удобно и устойчиво разместить запасы напитков, выпечных и кондитерских изделий, товаров, инструмент, инвентарь, приспособления, посуду и упаковочные материалы в соответствии с частотой использования и расходования;

убедиться в наличии и исправности деревянной решетки под ногами в помещении с цементным полом;

проверить внешним осмотром:

достаточность освещения рабочей поверхности (зоны);

отсутствие слепящего действия света;

отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки применяемого электрооборудования;

надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств электрооборудования;

наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетокведущими частями электрооборудования и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления (зануления);

отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования.

2.3. Перед началом эксплуатации электрокофеварки проверить наличие воды в водопроводной сети, исправность (нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла) и сроки клеймения манометров, отсутствие подтеканий из котла (бойлера) кофеварки, настройку выключателя насоса гидрофора на давление не выше допустимого.

Перед началом работы экспресс - кофеварки открыть верхний и нижний краны у водомерного стекла, один из душевых кранов для выпуска воздуха и вентиль на водопроводной трубе. По водомерному стеклу проверить уровень воды в водогрейном котле (он должен находиться примерно на 2 см выше нижней отметки и не достигать верхней) и включить кофеварку в электрическую сеть. Готовность аппарата к работе определяется по манометру и сигнальной лампе (последняя гаснет).

2.4. Проверить исправность блокировочных устройств, приборов автоматики и сигнализации, герметичность системы водяного охлаждения магнетрона, наличие кожуха и других съемных деталей сверхвысокочастотного (СВЧ) аппарата.

2.5. Перед началом эксплуатации электрогриля проверить работу кнопочного выключателя и двигателя привода вертела электрогриля, эффективность работы вентиляции. Для подключения электрогриля к электрической сети не использовать переходники и удлинители.

При протыкании штырями вертела продуктов, подлежащих жарке, не направлять их острыми концами в направлении на себя, остерегаться ранения глаз, рук и других частей тела.

2.6. Перед включением электрогриля:

открыть дверь и вставить нагруженные продуктами вертела в специальные отверстия вращающихся дисков;

при нажатой кнопке выключателя двигателя привода вертела повернуть диски и вставить следующие вертела с продуктом до полной загрузки рабочей камеры;

закрывать дверь и запереть ее ключом.

Включить электрогриль сначала на максимальную температуру (250 град. С), затем путем нажатия кнопок задать нужную температуру, высвечивающуюся на индикаторе.

2.7. Обо всех обнаруженных неисправностях применяемого оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

2.8. При эксплуатации контрольно - кассовой машины, весоизмерительного оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в настоящих типовых инструкциях по охране труда. При выполнении функций по уборке посуды со столов, мытью посуды, эксплуатации жарочных и пекарных шкафов, хлебрезки выполнять требования типовых инструкций для соответствующих работников общественного питания.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент,

приспособления, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы между оборудованием, столами, стеллажами, к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами товаров, кулинарной продукции.

3.7. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.8. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (пробочники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.9. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода - изготовителя; включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп".

3.10. При использовании электрооборудования не допускается:

переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть стационарное оборудование;

оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;

складывать на оборудование инструмент, выпечные и кондитерские изделия, упаковочные материалы, посуду, тару;

наличие напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, раме или кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновение постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольная остановка или неправильное действие механизмов и элементов оборудования. При возникновении этих обстоятельств остановить работу оборудования (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства, сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправностей не включать.

3.11. Доставать готовые продукты после появления на индикаторе электрогриля мигающего сигнала и срабатывания звукового сигнала. Вынимать их, соблюдая осторожность, после выключения гриля и полной остановки вертелов. Во избежание ожогов работать в санитарной одежде с длинными рукавами и перчатках, а внутреннюю поверхность стекла открытой горячей двери накрывать чистым куском плотной ткани. После повторной загрузки печи снять защитную ткань с двери, закрыть ее и запереть ключом.

3.12. Во время работы электрогриля следить за наполнением поддона для сбора жира, не допуская его переполнения. При наполнении поддона, надев защитные перчатки, вытащить поддон, слить жир в специальную посуду, используя большую воронку.

3.13. При эксплуатации электрогриля не допускается: ставить на гриль и класть внутрь любые сосуды с воспламеняющимися веществами (спирт, чистящие средства и т.п.); применять для приготовления пластиковую или стеклянную посуду; использовать для промывки жарочной камеры открытую струю воды; применять для очистки внутренних поверхностей шпатель или другие острые предметы; оставлять двойной вертел без специальных защитных колпачков.

3.14. В процессе работы кофеварки следить за уровнем воды и давлением в котле (бойлере), насосе (помпе), температурой воды, идущей для приготовления напитка. Если она не достигает заданного уровня, прекратить подачу кофе до тех пор, пока вода не нагреется до 100 град. С; открывать краны подачи пара и горячей воды плавно, без рывков и больших усилий.

Не допускается подставлять руки и другие части тела в рабочее пространство для розлива кофе и трубок для подачи пара и горячей воды, дотрагиваться до горячих частей раздаточного устройства, направлять пар и горячую воду на лицо и тело, засорять вентиляционные или рассеивающие решетки.

При заполнении фильтра порцией свежемолотого кофе следить, чтобы порошок не попал на кромку держателя (во избежание нарушения плотности соединения во фланце блок - крана) при закреплении быстросъемной рукоятки в корпусе электрокофеварки. Перед тем как вставить фильтр в устройство подачи очистить салфеткой край фильтра для удаления остатков кофе. После каждой операции протирать трубку подачи пара влажной тряпкой.

3.15. Эксплуатация электрокофеварки не допускается при отсутствии воды в котле, неисправности манометра, сигнальной лампочки уровня воды, датчика автоматического включения подпитки котла.

3.16. Загрузку (выгрузку) продуктов в СВЧ-печь производить после соответствующего сигнала (звукового, светового) о ее готовности к работе. Если печь не включается (продукт, помещенный в рабочую камеру, не нагревается), проверить предохранитель, плотнее прижать дверцу и, при необходимости, подогнуть язычок замка, нажимающего на микровыключатель в защелке. Тепловую обработку продуктов производить в посуде, предназначенной для этих целей.

3.17. Во время приготовления или подогрева пищи, находящейся в емкостях из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов, вести постоянное наблюдение за СВЧ-печью. Если наблюдается дым, то при закрытой дверце рабочей камеры следует отключить печь от источника питания.

3.18. Не допускается:

пользоваться СВЧ-печью при повреждении дверных уплотнителей и прилегающих частей, а также механическом повреждении углов дверцы, экрана или стекла;

самостоятельно осуществлять ремонт печи;

использовать фольгу, металлическую посуду или посуду с металлическим покрытием. Открывать дверцу рабочей камеры следует после отключения нагрева.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки применяемого электрооборудования прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, продукта и т.п. Докладывать о принятых мерах лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования (непосредственному руководителю), действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места пролитым жиром, работу прекратить до удаления загрязняющего вещества.

Пролитый жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50 град. С) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.4. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Чистку и санобработку электрогриля выполнять при выключенном (кнопкой) и отключенном от электрической сети гриле. На пусковом устройстве (рубильнике) должна быть вывешена предупреждающая табличка: "Не включать! Работают люди!". Не приступать к чистке, пока горячие поверхности не остынут минимум до 40 град. С. Во время чистки осторожно обращаться с острыми концами вертела. Двойной вертел или корзину для жарки охладить под струей холодной воды.

5.2. Во время чистки и санобработки верхней панели электрогриля открыть дверь, открутить два винтовых держателя, снять верхнюю панель, не касаясь кварцевых ламп рукой и не допуская попадания на них жидкости и жира (чистить кварцевые лампы разрешается только ватой, смоченной спиртом, а камеру, верхнюю панель, вентилятор и потолок камеры - специальным аэрозолем).

5.3. Электрокофеварку отключить от электрической сети и закрыть вентиль на водопроводной трубе. Открыть сливной вентиль и удалить из водогрейного котла воду. Сетку - фильтр и чашедержатель очистить и поместить на 30 минут в горячий раствор со специальным моющим средством или оставить на ночь в холодной воде. Мельничный механизм кофемолки очистить кистью или сухой тканью. Наружные поверхности кофемолки протереть сухой тканью.

5.4. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

5.5. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.6. Убрать применяемые инвентарь, приспособления в отведенные места хранения.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ УБОРЩИКА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СЛУЖЕБНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для уборщика производственных и служебных помещений с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На уборщика производственных и служебных помещений могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся машины и механизмы, подвижные части технологического оборудования, перемещаемые товары, тара, обрушивающиеся штабели складированных товаров; повышенная запыленность воздуха рабочей зоны; пониженная температура поверхностей холодильного оборудования; повышенная температура поверхностей водогрейного оборудования, воды; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря, инструмента и приспособлений; химические факторы; физические перегрузки).

1.3. Уборщик производственных и служебных помещений извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, произошедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания.

1.4. Уборщику производственных и служебных помещений продовольственного магазина (отдела) следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы в торговых залах и подсобных помещениях надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- не принимать пищу в торговых залах и подсобных помещениях.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Для безопасного проведения уборочных работ проверить внешним осмотром: достаточность освещенности мест уборки;

состояние полов и других убираемых поверхностей, отсутствие на них неогражденных проемов, открытых люков и т.п. При наличии на убираемых поверхностях опасных и вредных веществ (пролитых жиров, лакокрасочных материалов, осколков стекла и т.п.) немедленно убрать их, соблюдая меры безопасности;

устойчивость штабелей товаров и тары;

наличие ограждений движущихся (вращающихся) частей и нагреваемых поверхностей оборудования; исправность вентилях, кранов горячей и холодной воды.

2.3. Проверить наличие уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, отсутствие в обтирочном материале и тряпках для мытья полов колющих и режущих предметов.

2.4. Перед включением водонагревателей и кипятильников убедиться в их исправности.

2.5. Перед применением уборочных машин проверить:

отсутствие внешних повреждений электрического шнура, вилки и розетки;

соответствие величин напряжения сети и электроприбора;

затяжку винтов, крепящих узлов и исправность съемных деталей;

отсутствие оголенных токоведущих жил кабеля.

2.6. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

2.7. Перед выполнением уборочных работ на высоте выполнять требования безопасности, изложенные в типовой инструкции по охране труда для подсобного рабочего.

2.8. Уборщик производственных и служебных помещений продовольственного магазина (отдела) должен знать и соблюдать следующие правила производственной санитарии:

уборочный инвентарь торговых залов, подсобных и других помещений (тазы, ведра, щетки и т.п.) должен быть маркирован, закреплен за отдельными помещениями, храниться отдельно в закрытых, специально выделенных для этого шкафах или стенных нишах;

для уборки охлаждаемых камер, холодильных шкафов, охлаждаемых витрин, прилавков и др. должен иметься специально предназначенный для этого маркированный инвентарь;

уборочный инвентарь (тазы, тряпки) для уборки рабочих мест, прилавков, торговых витрин, полок для продуктов и др. не должен смешиваться с инвентарем для уборки помещений. Ведра, тазы для мытья полов и др. должны быть окрашены в особый цвет, иметь надпись или бирку с надписью "для пола" и т.д.;

инвентарь для уборки туалетов должен храниться в специально выделенном месте, изолированно от уборочного инвентаря других помещений, иметь четкую маркировку и сигнальную окраску.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу посторонним лицам.

3.3. Применять исправное уборочное оборудование, инструмент, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещениях и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. При транспортировке мусора и отходов вручную не превышать нормы переноса тяжестей.

3.6. Производить уборку в помещениях и местах, где производится погрузка и выгрузка грузов, после окончания этих работ. Соблюдать особую осторожность при уборке возле люков, спусков, лестниц и дверей.

3.7. Для уменьшения выделения пыли при подметании полов производить опрыскивание их водой или производить уборку влажным веником или щеткой; перед мытьем полов подмести их и удалить травмоопасные предметы: гвозди, битое стекло, иголки и другие острые (колющие и режущие) предметы, используя щетку и совок.

3.8. Производить дезинфекцию бачков для отходов, туалетов, душевых и гардеробных только в резиновых перчатках.

3.9. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.10. Наполняя ведро, сначала заливать холодную, а затем горячую воду.

3.11. Переносить горячую воду для уборки в закрытой посуде, а если для этой цели применяется ведро без крышки, то наполнять его не более чем на 3/4 вместимости.

3.12. Мытье полов производить ветошью с применением швабры; выжимать разрешается только промытую ветошь. Вымытые полы вытирать насухо.

3.13. При применении воды для удаления пыли со стен, окон и конструкций отключать электрические устройства.

3.14. При уборке окон проверить прочность крепления рам и стекол; работы вести стоя на прочных широких подоконниках с применением предохранительного пояса и страховочного каната, который своим свободным концом должен закрепляться за прочные конструкции здания. При узких или непрочных подоконниках работать с передвижных столиков - подмостей или лестниц - стремянок, имеющих площадку с ограждением.

3.15. Уборочные работы на высоте производить со стационарных лесов, механизированных подъемных площадок, приставных лестниц, раздвижных лестниц - стремянок, испытанных в установленном порядке, при надетом предохранительном поясе со страховочным канатом, свободный конец которого должен быть закреплен за прочную конструкцию внутри помещения. Пользоваться на высоте инструментом и инвентарем таким образом, чтобы исключить их падение.

3.16. Уборку мест, расположенных в непосредственной близости от электромеханического оборудования, производить после полной остановки движущихся частей.

3.17. Во время работы с использованием уборочных машин соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода - изготовителя, использовать машины только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по их эксплуатации.

3.18. Присоединение электроприборов (пылесоса, полотера и т.п.) к сети осуществлять гибким шланговым кабелем, который не должен находиться под ногами или прикасаться к металлическим, горячим, влажным предметам (батареям отопления, водопроводным, газовым трубам и др.).

3.19. Отключать от электрической сети используемое уборочное оборудование и электроприборы при:

перерывах в работе или в подаче электроэнергии;

снятии с пылесоса пылевого сборника;

извлечении посторонних предметов или питающего провода из-под щеток полотерной и поломоечной машин;

заполнении водой бака поломоечной машины.

3.20. Скорость передвижения подметальной, поломоечной и других уборочных машин не должна превышать 1,0 м/с (3 км/ч).

3.21. Прежде чем передвигать столы и другую мебель, убрать с их поверхности предметы, которые могут упасть.

3.22. Поверхность столов следует предварительно обработать ручной щеткой, после чего протереть слегка влажной тряпкой. Перед уборкой столов убедиться, что на них нет острых предметов (иголок, кнопок, бритвенных лезвий, шила, осколков стекла и т.п.), при наличии таких предметов собрать их, а осколки

стекла смести щеткой в совок. При переходе от стола к столу следить за тем, чтобы не зацепить ногами свисающие электрические и телефонные провода.

3.23. Протирать настольные электрические лампы, вентиляторы, камины и другие электроприборы следует отключив их от электрической сети (вынув вилку из розетки). Расположенные в помещении закрытые электрощиты, розетки, выключатели протирать только сухой ветошью.

3.24. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

не превышать установленные концентрацию и температуру (выше 50 град. С) моющих растворов;

не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки;

во время приготовления холодного раствора хлорной извести пользоваться респиратором и защитными очками;

не превышать концентрацию дезинфицирующих средств. Хранить исходный раствор хлорной извести в емкости с плотно закрытой крышкой (пробкой) в специально выделенном месте.

3.25. При уборке помещений не допускается:

сметать мусор и отходы производства в люки, проемы, колодцы и т.п.;

производить уборку мусора и уплотнять его в урне (ящике, бачке и т.п.) непосредственно руками;

класть тряпки и какие-либо другие предметы на оборудование;

прикасаться тряпкой или руками к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, подвижным контактам (ножам) рубильника, а также к оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

производить влажную уборку электродвигателей, электропроводки, электропусковой аппаратуры;

пользоваться неисправными вентилями и кранами;

применять для уборки воду с температурой выше 50 град. С, а также сильнодействующие ядовитые и горючие вещества (кислоты, растворители, каустическую соду, бензин и т.п.);

мыть руки в масле, бензине, эмульсиях, керосине;

мыть и протирать окна при наличии битых стекол, непрочных и неисправных переплетов или стоя на отливе подоконника.

3.26. Не оставлять без присмотра включенные в сеть уборочные машины и электроприборы, а также не пользоваться ими при возникновении хотя бы одной из следующих неисправностей:

повреждение штепсельного соединения, изоляции кабеля (шланга);

нечеткая работа выключателя;

появление дыма и запаха, характерного для горячей изоляции;

поломка или появление трещин корпуса.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломок уборочной машины, водонагревательного оборудования прекратить их эксплуатацию, а также подачу к ним электроэнергии, газа, воды. Доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если произошло загрязнение пола большим количеством пролитых жиров, лаков, красок, горюче - смазочных материалов или просыпанных порошкообразных веществ (мука, крахмал и т.п.):

пролитый жир, горюче - смазочные материалы удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо;

пролитые лакокрасочные материалы удалить сухой, хорошо впитывающей жидкостью ветошью; большое количество лакокрасочных материалов сначала засыпать песком или опилками и удалить с помощью щетки и совка. Загрязненное место насухо вытереть ветошью, использованный обтирочный материал сложить в металлическую тару с плотно закрывающейся крышкой;

для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.4. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Отключить от электросети, очистить от пыли и грязи уборочное оборудование и переместить его в места хранения.

5.2. Уборочный инвентарь и ветошь промыть с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушить и убрать на место.

5.3. Собрать и вынести в установленное место мусор. Загрязненные ветошь, песок, опилки после уборки едких химических веществ и смазочных масел удалить из помещения в специально отведенное место.

5.4. Моющие и дезинфицирующие средства убрать под замок.

5.5. Вымыть руки в резиновых перчатках с мылом, вытереть досуха и снять перчатки. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

5.6. Смазать руки питающим и регенерирующим кожу кремом.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ РАБОТНИКА, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩЕГО ПРИЕМ СТЕКЛОПОСУДЫ ОТ НАСЕЛЕНИЯ

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для работника, осуществляющего прием стеклопосуды от населения, с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На работника, осуществляющего прием стеклопосуды от населения, могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся машины и механизмы, подвижные части подъемно - транспортного оборудования, перемещаемая тара, обрушивающиеся штабели складированной стеклопосуды; пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; острые кромки стеклопосуды, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, тары, инвентаря; физические перегрузки).

1.3. Работник, осуществляющий прием стеклопосуды от населения, извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, произошедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Работнику, осуществляющему прием стеклопосуды от населения, следует:
оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в специально выделенном месте;
перед началом работы надевать чистую санитарную одежду, менять ее по мере загрязнения;
мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также после соприкосновения с загрязненными предметами;
не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

обеспечить наличие свободных проходов и проездов к закрепленным местам складирования стеклопосуды;

проверить наличие и исправность специальных приспособлений, состоящих из двух перекрещивающихся металлических скоб, обеспечивающих жесткое крепление 4 ящиков на поддоне в несколько рядов;

проверить состояние полов (отсутствие щелей, выбоин, набитых планок, неровностей, скользкости, открытых и неогражденных люков, колодцев);

наличие и исправность деревянной решетки под ногами;

достаточность освещения в проходах, проездах, на местах производства погрузочно - разгрузочных работ;

проверить отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях столов;

удобно и безопасно разместить запасы порожних ящиков по каждому виду принимаемой стеклопосуды, соблюдая установленные проходы и отступы.

2.3. Обо всех обнаруженных неисправностях применяемого оборудования, инвентаря,

электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

2.4. При эксплуатации контрольно - кассовой машины, конвейера и выполнении погрузочно - разгрузочных работ, проведении уборочных работ соблюдать требования безопасности, изложенные в настоящих типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, приспособления, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола бой стеклопосуды.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, проходы между оборудованием, столами, штабелями тары, к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем.

3.7. Не превышать нормы переноса тяжестей.

3.8. Передвигать тележки в направлении "от себя".

3.9. Переносить стеклопосуду только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.10. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.11. Производить прием поступающей по конвейеру стеклотары на специальный приемный стол.

3.12. Проверку целостности стеклопосуды, укладку ее в ящики, отбраковку боя, технической и другой стеклотары, не принимаемой пунктом приема, производить соблюдая осторожность, оберегая руки от порезов.

3.13. Переносить грузы в жесткой таре в рукавицах. Ставить стеклянную посуду на устойчивые подставки.

3.14. Соблюдать правила укладки ящиков со стеклотарой и порожних ящиков в штабели для хранения.

3.15. При складировании ящиков со стеклотарой соблюдать следующие требования:

устанавливаемая в штабель тара должна быть чистой, иметь единую конструкцию и размеры;

высота штабелей при ручной укладке не должна превышать 2 м;

расстояние штабеля от стены, колонны, батареи должно быть не менее 0,6 м;

расстояние в штабеле между ящиками должно быть не менее 0,02 м;

штабели ящиков высотой более 2,5 м должны быть ограждены.

3.16. При эксплуатации подъемно - транспортного оборудования следует:

предупреждать находящихся рядом людей о предстоящем пуске конвейера, подъемника. При использовании конвейера для перемещения стеклопосуды в зону приема на конвейерной ленте должны быть установлены специальные емкости с ячейками для укладки стеклотары;

включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

соблюдать нормы загрузки оборудования;

осматривать, регулировать, устранять возникшую пробуксовку ленты конвейера, извлекать застрявшие предметы.

Очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено от источника питания, на пусковом устройстве вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.17. При использовании электромеханического оборудования не допускается:

работать со снятыми ограждающими и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;

поправлять грузонесущий орган, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;

оставлять без надзора работающее подъемно - транспортное оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;

складывать на оборудование инструмент, тару;

переносить (передвигать) включенную в электрическую сеть контрольно - кассовую машину;
наличие напряжения (бьет током) на корпусе, раме, кожухе пускорегулирующей аппаратуры оборудования, возникновение постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольная остановка или неправильное действие механизмов и элементов оборудования. При возникновении этих обстоятельств работу оборудования остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателем) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства, сообщить непосредственному руководителю и до устранения неисправностей не включать.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки подъемно - транспортного оборудования следует прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, груза и т.п. Доложить о принятых мерах лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования (непосредственному руководителю), и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке следует оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Отключить и надежно обесточить подъемно - транспортное оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Произвести уборку применяемого оборудования.

5.3. Наклонный конвейер опустить в крайнее нижнее положение.

5.4. Убрать применяемые инструмент и приспособления в места хранения.

5.5. Убрать бой стеклопосуды с помощью щетки и совка. Не допускается убирать осколки стекла руками.

5.6. Вынести емкости с боем стеклопосуды в специально отведенное место.

5.7. Закрыть загрузочные люки, проемы, запереть их на замок изнутри помещения.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ РАБОТНИКА, ЗАНЯТОГО ФАСОВКОЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для работника, занятого фасовкой продовольственных товаров, с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На работника, занятого фасовкой продовольственных товаров, могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части торгово - технологического, фасовочного оборудования, перемещаемые товары, тара; повышенная запыленность воздуха рабочей зоны; повышенная температура поверхностей оборудования для сваривания пищевой пленки; пониженная температура поверхности товаров; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень статического электричества; недостаточная освещенность рабочей зоны; пониженная контрастность; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей инструмента, тары; физические перегрузки; перенапряжение зрительных анализаторов; монотонность труда).

1.3. Работник, занятый фасовкой продовольственных товаров, извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, произошедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Работнику, занятому фасовкой продовольственных товаров, следует:

оставлять верхнюю одежду, обувь, личные вещи в гардеробной;

перед началом работы надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под головной убор;

мыть руки с мылом перед началом фасовки продуктов и после посещения туалета, а также после

каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами;
не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочую зону для безопасной работы:

обеспечить наличие свободных проходов;

проверить устойчивость подъемно - поворотного стула, стеллажа, прочность крепления применяемого оборудования к фундаментам и подставкам;

проверить работу местной вытяжной вентиляции;

надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на столе, подставке, передвижной тележке;

удобно и устойчиво разместить запасы товаров, инструмент, приспособления, упаковочные и обвязочные материалы в соответствии с частотой использования и расходования;

убедиться в наличии и исправности деревянной решетки под ногами;

проверить внешним осмотром:

достаточность освещения рабочей поверхности (зоны), отсутствие слепящего действия света при выполнении работ по расценке фасованных товаров;

убедиться в отсутствии свисающих и оголенных концов электропроводки;

исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, оборудования для обработки, взвешивания, фасовки, упаковки товаров;

надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;

наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетокведущими частями оборудования и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления (зануления);

наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей и нагревательных поверхностей применяемого оборудования;

отсутствие посторонних предметов на ленте конвейера, внутри и вокруг применяемого оборудования;

состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов (на пути перемещения работника));

отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, ручек совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусенцев; рукоятки ножей должны быть плотно посаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующиеся от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры применяемого оборудования (пускателей, концевых выключателей и т.п.).

2.5. Произвести необходимую сборку электромеханического оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы. Проверить работу электромеханического оборудования, конвейера на холостом ходу.

2.6. При машинной нарезке гастрономических товаров выполнять требования безопасности, изложенные в типовой инструкции по охране труда для продавца продовольственных товаров.

2.7. При подготовке к работе чекопечатающего комплекса:

проверить внешним осмотром крепление штепсельного разъема на весах, блоке выхода информации, печатающем устройстве;

подключить комплекс к электросети и включить выключатель на весах.

2.8. Обо всех обнаруженных неисправностях применяемого оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

2.9. При эксплуатации конвейера, весоизмерительного и холодильного оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в настоящих типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, приспособления, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.6. При фасовке муки и других пылящих продуктов включать местную вытяжную вентиляцию.

3.7. Не отвлекаться от выполнения своих прямых обязанностей и не отвлекать других.

3.8. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, проходы между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями товаров, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами фасуемых товаров и т.п.

3.9. Не превышать нормы переноса тяжестей.

3.10. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент и приспособления. Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.11. Вскрытие верха ящиков производить от торцевой стороны соответствующим инструментом (гвоздодером, клещами). Торчащие гвозди удалять, металлическую обивку загнать внутрь ящика.

3.12. Бочки вскрывать только сбойниками. Не допускается сбивать обручи и выбивать дно бочек с помощью топора, лома и других случайных предметов.

3.13. Для вскрытия консервных банок пользоваться предназначенным для этого инструментом (консервный нож).

3.14. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

производить резкие движения;

направлять нож при вспарывании мягкой тары в направлении "на себя";

нарезать продукты на весу;

проверять остроту лезвия рукой;

оставлять нож во время перерыва в работе в нарезанном продукте или на столе без футляра;

опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.15. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

3.16. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, контейнеры в направлении "от себя".

3.17. Переносить товары только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.18. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.19. При использовании электромеханического оборудования следует:

соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода - изготовителя;

использовать его только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по их эксплуатации;

предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;

включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

сменные части снимать и устанавливать осторожно, без больших усилий и рывков;

надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы;

соблюдать нормы загрузки оборудования;

удалять остатки продукта, очищать рабочие органы при помощи деревянных лопаток, скребков, щеток и т.п.;

осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, пакет и т.п., очищать используемое оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.20. При работе на весовом чекопечатающем комплексе:
во избежание ожогов приклеивать этикетку, нажимая на нее расфасованным продуктом;
не касаться нагревателя руками;
не работать без кожуха на блоке вывода информации и при открытых дверцах печатающего устройства.

3.21. При упаковке продуктов с помощью "горячего стола", сварных термоножей, термоусадочного оборудования соблюдать требования инструкции заводов - изготовителей этого оборудования; беречь руки от ожогов, избегая соприкосновения с горячими поверхностями.

3.22. При работе на установке для сварки пищевой пленки не допускается:
сваривать полимерные материалы, не предназначенные для данной установки;
прикасаться к пластинам, закрывающим нагревательные элементы установки.

3.23. Соблюдать меры предосторожности при разделке и ручной нарезке продуктов.

3.24. Для обвязки пакетов, коробок использовать бечевку толщиной, исключающей порезы рук.

3.25. При использовании электромеханического оборудования не допускается:

работать со снятыми ограждающими и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;

поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;

извлекать руками застрявший продукт;

проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;

убирать просыпанные продукты и пыль во время работы конвейера;

переносить (передвигать) включенные в электрическую сеть слайсеры, весы и другое нестационарное оборудование;

оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;

складывать на оборудование инструмент, товар, тару;

наличие напряжения (бьет током) на корпусе машины, корпусе или кожухе пускорегулирующей аппаратуры оборудования, возникновение постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольная остановка или неправильное действие механизмов и элементов оборудования, при возникновении этих обстоятельств работу оборудования остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства, сообщить непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При срабатывании блокировочных устройств, возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте, следует прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, товара и т.п. Доложить о принятых мерах лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования (непосредственному руководителю), и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места пролитым маслом или просыпанными порошкообразными веществами, работу следует прекратить до удаления загрязняющих веществ.

Пролитое масло удалить с помощью ветоши, опилок или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50 град. С) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Использованную ветошь убрать в металлическую емкость с плотной крышкой.

4.4. При уборке просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.5. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электромеханическое оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат "Не включать! Работают люди!".

5.2. После остановки дискового ножа очистить и вымыть детали машины для нарезки

гастрономических товаров (слайсера) от остатков продукта и засаливания. Для очистки ножа снять защитное ограждение, очистку производить деревянным скребком, оберегая руки от порезов.

5.3. После работы на чекопечатающем комплексе:

отключить электропитание, вынув штепсельную вилку из электрической розетки;

удалить (при открытой дверце) накопившуюся бумажную пыль с чекопечатающего механизма с помощью филеночной кисти.

5.4. Убрать в отведенные места хранения использованные приспособления, инструмент и упаковочный материал.

5.5. Не производить уборку мусора, отходов со столов и пола непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ГРУЗЧИКА, РАБОТАЮЩЕГО В ОРГАНИЗАЦИИ ТОРГОВЛИ

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для грузчика, работающего в организации торговли, с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. Во время работы на грузчика, работающего в организации торговли, могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся машины и механизмы; подвижные части конвейеров, грузоподъемных машин; перемещаемые товары, тара; обрушивающиеся штабели складированных товаров; пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, продуктов; пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень статического электричества; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, товаров и тары; физические перегрузки).

1.3. Грузчик, работающий в организации торговли, извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, произошедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Грузчику, работающему в организации торговли, при работе с пищевыми продуктами следует:
оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
перед началом работы надевать чистую санитарную одежду, менять ее по мере загрязнения;
мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета и соприкосновения с загрязненными предметами;
не принимать пищу в подсобных и складских помещениях.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Подготовить рабочую зону для безопасной работы:

проверить состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых неогражденных люков, колдцов (на путях транспортирования грузов)); убедиться в наличии предохранительных скоб у тележек для перемещения бочек, бидонов, тележек - медведок и др.;

освободить пути перемещения груза и место его укладки от посторонних предметов; уложить на пути перемещения груза твердое покрытие или настилы шириной не менее 1,5 м на мягком грунте или неровной поверхности, на уровне головки рельса при перемещении груза через рельсовые пути, в других аналогичных ситуациях;

проверить достаточность освещения проходов и мест складирования; при необходимости потребовать освещения мест погрузки, выгрузки и перемещения грузов;

обозначить на площадке для укладки грузов границы штабелей, проходов и проездов между ними;

в холодное время года очистить от снега проходы, проезды и погрузочно - разгрузочные площадки; при необходимости посыпать их песком, шлаком или другим противоскользким материалом.

2.3. Проверить исправность и работу подъемно - уравнильных площадок, подъемных платформ

гидравлических тележек и другого оборудования.

2.4. Перед началом работы конвейера проверить внешним осмотром: степень натяжения ленты и, при необходимости, произвести ее натяжение; надежность крепления ограждений приводных и натяжных устройств; надежность закрытия движущихся частей (муфт, роликов), наличие смазки в подшипниках; наличие и исправность запорных приспособлений пусковых устройств, защитного заземления рамы конвейера.

2.5. На холостом ходу проверить работу кнопок управления конвейером, особенно аварийных кнопок "стоп" в головной, хвостовой частях и на всем протяжении конвейера.

2.6. Включить (при наличии) светозвуковую сигнализацию и убедиться в ее исправности.

2.7. Перед производством работ на электротали (тельфере) проверить:

исправность грузозахватных приспособлений и наличие на них клейм или бирок с указанием номера, грузоподъемности и даты испытания;

стропы, изготовленные из стальных канатов, на отсутствие обрыва прядей; коррозии, износа, обрыва отдельных проволок сверх допустимых пределов;

цепные стропы на отсутствие вытяги, износа или трещин;

наличие и надежность заземления кнопочного аппарата управления;

отсутствие заедания кнопок управления в гнездах; состояние стального каната и правильность его намотки на барабане;

состояние крюка (отсутствие трещин и разогнутости, наличие шплинтовой гайки и легкость проворачивания крюка в крюковой подвеске). Включить электрический рубильник и проверить работу тормоза контрольным грузом или грузом, близким к грузоподъемности данной машины, путем подъема на высоту 200 - 300 мм с последующей выдержкой в таком положении в течение 10 минут;

работу ограничителя высоты подъема крюка.

2.8. При обнаружении какой-либо неисправности конвейера, грузоподъемной машины или грузозахватного приспособления, а также истечении сроков очередных испытаний сообщить об этом непосредственному руководителю или лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию грузоподъемных машин, и приступить к работе только после устранения неисправностей.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Не загромождать проходы и проезды, проходы между оборудованием, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, грузами.

3.6. Использовать средства защиты рук при переносе грузов в жесткой таре, пищевого льда, замороженных продуктов.

3.7. При перемещении ящичных грузов торчащие гвозди и концы железной обвязки должны быть забиты, убраны заподлицо.

3.8. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.9. Своевременно убирать с пола рассыпанные (пролитые) товары (жиры, краски и др.), бой стеклянной посуды.

3.10. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.11. При выполнении работ на высоте не работать на неогражденных эстакадах, площадках, на неисправных или не испытанных в установленном порядке приставных лестницах и стремянках.

3.12. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, контейнеры в направлении "от себя".

3.13. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.14. Переносить товары только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.15. Не превышать нормы переноса тяжестей.

3.16. При переносе груза выбирать свободный, ровный и наиболее короткий путь, не ходить по уложенным грузам, не перегонять впереди идущих грузчиков (особенно в узких и тесных местах).

3.17. При работе нескольких грузчиков одновременно каждому из них следует следить за тем, чтобы не причинить друг другу травм инструментом или переносимым грузом.

3.18. Перемещение, погрузку и выгрузку груза производить с учетом его категории и степени опасности.

3.19. При перемещении тяжеловесных крупногабаритных грузов вручную:

применять прочные, ровные, одинакового диаметра и достаточной длины катки, концы которых не должны выступать из-под перемещаемого груза более чем на 30 - 40 см;

катки укладывать параллельно и во время передвижения груза следить, чтобы они не поворачивались относительно направления движения груза;

для подведения катков под груз пользоваться ломом или реечными домкратами; брать каток для перекалывания только тогда, когда он полностью освободится из-под груза, поправлять его следует ломом или ударами кувалды;

во время передвижения груза остерегаться вылетающих из-под груза катков или случайного его срыва;

витринные стекла больших размеров переносить на ремнях попарно нескольким работникам.

3.20. При перемещении катно - бочковых грузов по горизонтальной поверхности соблюдать следующие требования:

при перекалывании бочек, рулонов, барабанов и других подобных грузов находиться за перемещаемым грузом;

не перекалывать грузы, толкая их за края, во избежание ушиба рук о другие предметы, находящиеся на пути перекалывания груза; не переносить катно - бочковые грузы на спине независимо от их массы.

3.21. Если пол кладовой расположен ниже уровня кузова автомобиля, погрузка катно - бочковых грузов вручную при кантовании допускается по слегам или покатам двумя грузчиками.

При перемещении груза по наклонной плоскости вниз следует применять задерживающие приспособления (веревки, канаты, тросы и т.п.). При этом не допускается: находиться перед скатываемым грузом, перемещать груз быстрее скорости движения грузчика.

При массе одного места более 80 кг следует применять прочные канаты или средства механизации.

3.22. При выполнении работ по перемещению сжатых и сжиженных газов в баллонах, опасных и вредных веществ следует:

перемещать баллоны с надетыми предохранительными колпаками, закрывающими вентили, используя специальные тележки. Не переносить баллоны на руках;

переносить баллоны по лестнице, используя носилки, имеющие затягивающий ремень;

агрессивные жидкости в стеклянной таре (кислоты, щелочи и др.) транспортировать только в специально приспособленных для этого носилках, тележках, тачках;

бутыли с кислотой установить в корзину и переносить за ручки не менее чем двум грузчикам, предварительно осмотрев и проверив состояние ручек и дна корзины. Не допускается переносить бутылки с кислотой или щелочью на спине, плече и перед собой;

с порожней тарой из-под кислот обращать осторожно, не наклонять порожние бутылки.

3.23. При выполнении погрузочно - разгрузочных работ и укладке груза на автомобиль следует:

при подаче автомобиля к месту погрузки (выгрузки) отойти в безопасное место;

подложить под колеса стоящего автомобиля упоры (башмаки). Автомобиль, поставленный под погрузку (выгрузку), должен быть надежно заторможен стояночным тормозом;

во время выгрузки автомобиля - самосвала не находиться в его кузове или на подножке;

перед открыванием бортов автомобиля убедиться в безопасном расположении груза в кузове;

открывать и закрывать борта под контролем водителя автомобиля. Открывать борт должны одновременно два грузчика, находящиеся по разные стороны открываемого борта;

выгрузку грузов, которые разрешается сбрасывать, производить на эстакаде, огражденной с боков предохранительными брусками;

бревна и пиломатериалы не грузить выше стоек, а также не размещать длинномерный груз по диагонали в кузове, оставляя выступающие за боковые габариты автомобиля концы, и не загоразживать грузом двери кабины водителя;

при перевозке грузов (доски, бревна) длиной более 6 м надежно крепить их к прицепу, при одновременной перевозке длинномерных грузов разной длины более короткие располагать сверху;

при погрузке навалом груз располагать равномерно по всей площади кузова, при этом он не должен возвышаться над бортами;

ящики, бочки и другой штучный груз укладывать плотно, без промежутков, чтобы при движении он не мог перемещаться по кузову. Бочки с жидким грузом устанавливать пробкой вверх. Каждый ряд бочек должен быть установлен на прокладках из досок и все крайние ряды подклинены;

стеклянную тару с жидкостями устанавливать пробкой верх в специальной упаковке, каждое место груза в отдельности должно быть хорошо укреплено в кузове, чтобы во время движения груз не мог переместиться или опрокинуться. Стеклянная тара с агрессивной жидкостью должна находиться в деревянных или плетеных корзинах с перекладкой соломой или стружкой;

штучные грузы, возвышающиеся над бортом кузова, необходимо увязать прочными канатами (увязка грузов металлическими канатами или проволокой не допускается). Высота груза не должна превышать высоты проездов под мостами и путепроводами, и общая высота от поверхности дороги до высшей точки груза не должна быть более 3,8 м.

3.24. Прекратить работы при:

обнаружении несоответствия тары установленным требованиям, а также отсутствию на ней четкой маркировки или ярлыков;

возникновении опасных и вредных производственных факторов вследствие воздействия метеоусловий на физико - химический состав груза (если не приняты меры по созданию безопасных условий производства работ).

3.25. При штабелировании стройматериалов:

штучный камень укладывать на высоту не более 1,5 м (во избежание самообрушения);

кирпич укладывать на ровной поверхности не более чем в 25 рядов;

высота штабеля пиломатериалов при рядовой укладке не должна превышать половины ширины штабеля, а при укладке в клетки должна быть не более ширины штабеля;

штабелям из песка, гравия, щебня и других сыпучих материалов придавать естественный угол откоса или ограждать их прочными подпорными стенками;

ящики со стеклом укладывать в один ряд по высоте. При укладывании и съеме ящиков со стеклом грузчики должны находиться с торцевой стороны ящика.

3.26. Дештабелирование грузов производить только сверху вниз.

3.27. При взятии сыпучих грузов из штабеля не допускать образования подкопа. Сыпучие пылящие грузы (цемент, алебастр и др.) выгружать в лари и другие закрытые емкости, предохраняющие их от распыления. Грузить и выгружать навалом известь и другие едкие пылящие вещества только механизированным способом, исключающим загрязнение воздуха рабочей зоны.

3.28. Для предотвращения аварийных ситуаций грузчик должен: знать и применять условную сигнализацию при погрузке и выгрузке грузов подъемно - транспортными механизмами; при загрузке (выгрузке) холодильных камер соблюдать меры предосторожности, исключающие возможность случайной изоляции в них работников.

3.29. Запрещается:

находиться и производить работы под поднятым грузом, на путях движения транспорта;

разгружать груз в местах, для этого не приспособленных (на временные перекрытия, непосредственно на трубы паро- и газопроводов, электрические кабели, вплотную к заборам и стенам различных сооружений и устройств).

3.30. Во время работы с использованием подъемно - транспортного оборудования:

соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования;

предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;

включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

не перегружать применяемое оборудование;

осматривать, регулировать, устранять возникшую пробуксовку ленты конвейера и другие его неисправности, извлекать застрявшие предметы, товары, очищать использованное оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено от источника питания и на пусковом устройстве вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.31. При использовании подъемно - транспортного оборудования не допускается:

поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;

превышать допустимые скорости работы оборудования;

оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;

наличие напряжения (бьет током) на его корпусе, раме или кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновение постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольная остановка или неправильное действие механизмов и элементов оборудования. При возникновении этих обстоятельств работу оборудования остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической

сети с помощью пускового устройства, сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

3.32. При эксплуатации конвейера:

соблюдать установленные (шириной не менее 1 м) проходы по обе стороны конвейера;

устанавливать наклонный конвейер под углом, не превышающим 30 град.;

запускать конвейер в незагруженном состоянии; загружать грузонесущий орган конвейера равномерно. Масса груза не должна превышать допустимых нагрузок;

укладывать груз устойчиво, симметрично относительно продольной оси конвейера. Груз, уложенный на конвейер, не должен выступать за его габариты. Если размеры груза меньше расстояния между тремя роликами, то его следует размещать на поддоне.

3.33. Во время работы конвейера не допускается:

устранять пробуксовку ленты подсыпанием песка, земли или путем набрасывания каких-либо предметов на приводной барабан. При пробуксовке или перекосе ленты конвейера работа должна быть прекращена;

руками очищать ленту, помогать ее движению;

переходить через движущуюся ленту;

производить уборку просыпанных веществ под транспортирующей лентой или барабаном;

проворачивать остановившиеся ролики, поправлять груз вручную;

работать без приемного и подающего столиков;

производить регулирование и натяжение ленты.

3.34. При эксплуатации электротали (тельфера):

поднимать и перемещать груз, вес которого не превышает грузоподъемности тали;

следить за надежностью обвязки и крепления груза грузозахватными приспособлениями (крюками, стропами, захватами), чтобы исключалось падение груза или его отдельных частей;

перемещать груз в горизонтальном направлении не менее чем на 0,5 м выше встречающихся на пути предметов;

во время перемещения груза находиться от него на безопасном расстоянии;

для обвязки груза применять стропы, соответствующие массе поднимаемого груза;

при перемещении грузов в таре не загружать ее выше бортов;

перед началом перемещения грузов в специальной таре проверять ее исправность, маркировку (номер, грузоподъемность, собственную массу);

при подъеме и перемещении длинномерных грузов применять специальные оттяжки (крючья и т.п.);

поднимать и перемещать грузы плавно, без рывков и раскачивания;

опускать груз на место, исключая возможность его падения, опрокидывания или сползания;

выключать главный рубильник по окончании или перерыве в работе.

3.35. Во время работы электротали не допускается:

подтаскивать груз по полу с помощью грузозахватных приспособлений при косом натяжении каната;

останавливать подъем груза доведением обоймы до концевого выключателя;

выравнивать груз массой своего тела;

перемещать груз над людьми;

проходить по загроможденным проходам при перемещении груза;

оставлять груз и грузозахватные приспособления в поднятом положении при перерыве в работе.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте, прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, груза, товара и т.п. Доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение места разгрузки жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, цементом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50 град. С) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.5. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.6. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и обесточить применяемое оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковом устройстве вывесить плакат "Не включать! Работают люди!".

5.2. Освободить конвейер от груза и очистить от загрязнений. Очистку конвейера производить щеткой, сухой ветошью и т.п. только после полной остановки движущихся частей и механизмов. Закрывать запорное приспособление пускового устройства. Наклонный конвейер опустить в крайнее нижнее положение.

5.3. Убрать съемные грузозахватные приспособления, инвентарь в отведенные места хранения. Грузовую тележку установить на ровную поверхность, рама гидравлической тележки должна быть опущена в нижнее положение.

5.4. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ДВОРНИКА, РАБОТАЮЩЕГО В ОРГАНИЗАЦИИ ТОРГОВЛИ

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для дворника, работающего в организации торговли, с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На дворника, работающего в организации торговли, могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся машины и механизмы, тара, обрушивающиеся штабели складированной тары; пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенная подвижность воздуха; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей инвентаря и инструмента; физические перегрузки).

1.3. Дворник, работающий в организации торговли, извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, произошедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую форменную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, убрать волосы под головной убор.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах острые и бьющиеся предметы.

2.2. Осмотреть рабочую зону и убедиться в том, что все колодцы закрыты крышками, ямы и траншеи ограждены, а на территории нет торчащих из земли острых предметов (провода, арматуры, битого крупного стекла и т.п.). Проверить наличие переносных ограждений, отсутствие обрывов воздушных линий электропередач, отсутствие в обтирочном материале и тряпках колющих и режущих предметов.

2.3. Поднести (подвезти) необходимые для уборки материалы и инвентарь (песок, поливочные шланги и т.п.).

2.4. Перед началом уборки в зоне движения транспорта надеть сигнальный жилет.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. При наличии на убираемой территории крупных травмоопасных предметов (провода, арматуры, битого стекла и т.п.) в первую очередь убрать их.

3.2. В местах производства погрузочно - разгрузочных работ уборку производить только после их окончания.

3.3. Поставить на убираемых участках в зоне движения транспорта со стороны возможного наезда на установленном расстоянии от рабочего места переносные ограждения, выкрашенные в яркие цвета.

3.4. Производить уборку территории организации стоя лицом к встречному транспорту.

3.5. При появлении на убираемой части территории транспорта прекратить уборку на время его проезда.

3.6. Начинать уборку при хорошей освещенности места работ, а в темное время суток уборку производить при включенном наружном освещении.

3.7. Уборку пешеходных дорожек, тротуаров производить передвигаясь навстречу пешеходам.

3.8. При поливке убираемой территории не допускать перегибов и перекручивания резиновых шлангов, не производить поливку против ветра и следить, чтобы вода не попала на осветительную арматуру и воздушные линии электропередач.

3.9. Поливочные краны открывать плавно, без больших усилий и рывков.

3.10. При образовании сосулек на крышах зданий оградить опасные участки и сообщить об этом администрации организации.

3.11. Во время гололеда производить посыпку проходов, тротуаров и проездов песком.

3.12. Стоять со стороны ветра при погрузке мусора на автомобиль или при складировании его в отведенное место.

3.13. При спуске снега в открытый колодец ливневой канализации установить предупреждающий знак "Внимание. Опасность (прочие опасности)", а ночью или в пасмурные дни на месте знака установить красный фонарь.

3.14. Уборку боя стекла производить с помощью совка и щетки.

3.15. При уборке вблизи штабелей тары убедиться в их устойчивости.

3.16. Работы с дезинфицирующими и моющими веществами производить в резиновых перчатках.

3.17. Не пользоваться неисправными вентилями и кранами. При наполнении емкости сначала открывать кран с холодной, а затем с горячей водой.

3.18. Дворнику не разрешается:

работать при плохой видимости (густом тумане, пурге, при отсутствии освещения в темное время суток);

превышать нормы переноса тяжестей;

оставлять инструмент на проезжей части.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При обнаружении запаха газа или прорыве трубопроводов (водоснабжения, канализации, отопления и других) вызвать по телефону соответствующую специализированную аварийную бригаду.

4.2. Для обеспечения безопасности транспорта и пешеходов оградить места вытекания из трубопроводов и установить предупреждающие знаки.

4.3. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Убрать мусор и отходы упаковочного материала в специально отведенное место.

5.2. После очистки бачков и ведер для пищевых отходов и мусора произвести их санитарную обработку, соблюдая установленную концентрацию дезинфицирующих растворов.

5.3. Закрыть вентили на трубопроводах горячей и холодной воды в местах санитарной обработки тары для отходов.

5.4. Убедиться, что вентили на поливочных кранах закрыты.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ДЕЖУРНОГО У ЭСКАЛАТОРА, РАБОТАЮЩЕГО В ОРГАНИЗАЦИИ ТОРГОВЛИ

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для дежурного у эскалатора, работающего в организации торговли, с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На дежурного у эскалатора, работающего в организации торговли, могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части эскалатора, повышенное значение напряжения в

электрической цепи, монотонность труда, эмоциональные перегрузки).

1.3. Дежурный у эскалатора, работающий в организации торговли, извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, произошедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Дежурный у эскалатора, работающий в организации торговли, должен:
оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
надевать чистую форменную одежду;
не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую форменную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, убрать волосы под головной убор.

Не закалывать форменную одежду булавками, иголками, не держать в карманах острые и бьющиеся предметы.

2.2. Проверить:

достаточность освещения рабочей зоны;

исправность устройств связи;

наличие ключей "стоп" на балюстраде эскалатора и исправность аварийных выключателей.

2.3. Обо всех обнаруженных неисправностях эскалатора, устройств связи и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Следить за состоянием применяемого оборудования и чистотой рабочего места.

3.4. Вести постоянное наблюдение за проездом покупателей, напоминать им правила пользования эскалатором.

3.5. Наблюдать за пассажирами с детьми, предупреждать, чтобы ребенка держали за руку, не допускать детей без сопровождения взрослых к пользованию эскалатором.

3.6. При перевозке на эскалаторе грузов:

не допускать перегрузки ступени эскалатора свыше 160 кг;

следить, чтобы груз размещался на эскалаторе ниже уровня лица, сопровождающего груз;

не допускать перевозки на эскалаторе горючих и взрывоопасных веществ, газовых баллонов.

3.7. Во время работы не допускается:

отлучаться с рабочего места без замены другим работником;

отвлекаться и прекращать наблюдение за работой эскалатора, вести посторонние разговоры по переговорному устройству;

прислоняться к поручню во время оказания помощи покупателям при спуске с эскалатора;

пытаться устранять неполадки на работающем эскалаторе;

входить на резервный (неработающий) эскалатор, не зафиксировав предварительно ключ "стоп" в закрытом положении;

садиться самому и позволять покупателям садиться на балюстраду и ограждения;

разрешать складывать посторонние предметы (покупки) на пульт нижней гребенки эскалатора.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

4.1. Остановить эскалатор в случае:

появления постороннего стука, шума, скрежета, не свойственных нормальной работе эскалатора;

падения людей, попадания фаланг пальцев пассажиров в движущиеся части эскалатора;

попадания одежды, обуви, посторонних предметов в элементы эскалатора ("гребенку", между ступенями, рейками ступеней и т.д.);

нескладывания ступеней на горизонтальном участке при подходе их к "гребенке";

отсутствия или излома хотя бы одной рейки на ступени;

обрыва поручня, остановки одного из поручней или спуска его с направляющих;

самопроизвольного изменения направления движения эскалатора;

случайного пуска эскалатора в обратном направлении;

излома отдельных наружных частей эскалатора и других ситуаций, угрожающих безопасности покупателей.

4.2. О каждом случае остановки эскалатора работник обязан сообщить дежурному машинисту (механику), прекратить допуск покупателей на эскалатор до устранения неисправностей, предварительно установив ограждение у входных площадок на эскалатор.

4.3. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Перекрыть входные площадки на эскалатор переносными ограждениями.

5.2. Остановить эскалатор и обесточить его с помощью рубильника или устройства, его заменяющего.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ЛИФТЕРА ГРУЗОВОГО МАЛОГО ЛИФТА, РАБОТАЮЩЕГО В ОРГАНИЗАЦИИ ТОРГОВЛИ

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для лифтера грузового малого лифта, работающего в организации торговли, с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На лифтера грузового малого лифта, работающего в организации торговли, могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (повышенное значение напряжения в электрической цепи, отсутствие естественного света, расположение рабочего места на значительной высоте относительно поверхности земли (пола)).

1.3. Лифтер грузового малого лифта, работающий в организации торговли, извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, произошедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, убрать волосы под головной убор.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах острые и бьющиеся предметы.

2.2. Перед началом работы включить главный рубильник, запереть дверь машинного помещения и проверить:

исправность освещения шахты, кабины, этажных площадок, на которых останавливается кабина при работе лифта;

точность остановки кабины на этажах;

исправность действия кнопки "Стоп", светового сигнала "Занято";

состояние ограждения шахты и кабины;

наличие правил пользования лифтом;

исправность замков, запирающих двери шахты, и дверных контактов (если выполнение этой обязанности возложено на лифтера).

2.3. Проверка исправности грузовых малых лифтов проводится в соответствии с соответствующей инструкцией.

О результатах проведенной проверки делается запись в журнале ежесменного осмотра лифта.

2.4. При замеченных неисправностях в работе лифта лифтер должен обесточить лифт (выключить главный рубильник), вывесить плакаты "Лифт не работает" на всех дверях шахты.

Пуск в работу лифта после устранения неисправностей

производится только с разрешения лица (электромеханика, монтера), устранившего неисправность.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Прекратить пользование лифтом, обесточить его, сообщить администрации или электромеханику

в случае обнаружения следующих неисправностей:

- неисправен контакт дверей шахты - кабина приходит в движение с открытой дверью шахты;
- неисправен контакт двери кабины - кабина приходит в движение при пуске лифта с открытой дверью при наличии в кабине груза;
- замечены случаи самопроизвольного движения кабины;
- кабина вместо движения вверх идет вниз и наоборот;
- кабина останавливается выше или ниже уровня этажной площадки более 50 мм;
- не освещена кабина или загрузочные площадки перед дверями шахты;
- перегорела сигнальная лампа;
- кабина (при кнопочном управлении) автоматически не останавливается на том этаже, на который была направлена;
- разбито стекло в смотровых окнах дверей шахты или повреждено ограждение шахты на высоте, доступной для человека;
- повреждено ограждение кабины;
- отсутствуют крышки на вызывных и кнопочных аппаратах, имеется доступ к токоведущим частям оборудования;
- наличие плохого состояния электрической изоляции проводки или электрической аппаратуры лифта (металлоконструкций шахты или аппарата управления на шахте); металлоконструкции лифта находятся под напряжением ("бьет током");
- появился необычный стук, шум, скрип, запах горячей изоляции, неисправна кнопка "стоп", рывки, толчки во время движения кабины, обрыв каната и другие неисправности.

3.2. Во время работы лифта запрещается:

- допускать к управлению посторонних лиц;
- оставлять включенный лифт без присмотра (уходить с рабочего места, за исключением установленных перерывов);
- производить пуск путем непосредственного воздействия на аппараты, подающие напряжение на электродвигатель;
- выводить из действия предохранительные и блокировочные устройства лифта;
- пользоваться переносными лампами на напряжение более 42 В;
- подключать к цепи управления лифтом электроинструмент, лампы освещения и др.;
- допускать проезд людей в кабине грузового малого лифта;
- оставлять незапертой дверь машинного помещения;
- спускаться в приямок и вылезать на крышу кабины, хранить на крыше кабины или приямке какие-либо вещи;
- оставлять кабину лифта под нагрузкой после окончания работы.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При случайной остановке кабины грузового малого лифта между этажами вследствие его неисправности вызвать электромеханика (монтера).

4.2. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. По окончании работы лифта следует:

- опустить кабину на уровень площадки того этажа, с которого производится управление лифтом;
 - убедиться, что кабина пустая и свет в ней выключен (если нет автоматического выключателя);
 - запереть замком шахтную дверь (если неавтоматический замок двери шахты, против которой остановлена кабина, отпирается ручкой);
 - выключить вводное устройство и свет в машинном помещении;
 - запереть машинное помещение и сдать ключи в установленном порядке.
-