

Утверждены
Приказом Роскомторга
от 3 октября 1995 г. N 87

Вводятся в действие -
с 1 января 1996 года

ТИПОВЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ РАБОТНИКОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ТОИ Р-95120-(001-033)-95

ПРЕДИСЛОВИЕ

Инструкция по охране труда является нормативным актом, устанавливающим требования по охране труда при выполнении работ в помещениях, на территории предприятия и в иных местах, где производятся эти работы или выполняются служебные обязанности.

Сборник состоит из двух разделов. Первый раздел содержит выделенные из типовых инструкций требования безопасности, которые являются общими для работников разных профессий. Во втором - приведены требования безопасности, предъявляемые к отдельным категориям работников (видам работ).

Инструкции разработаны в соответствии с законодательством, межотраслевыми и отраслевыми правилами и нормами, другими нормативно-техническими и организационно-методическими документами по охране труда.

При внесении изменений в действующее законодательство, стандарты безопасности труда и т.п. настоящие Инструкции должны быть скорректированы и уточнены.

Инструкции предназначены для работников предприятий торговли и общественного питания любых организационно-правовых форм и видов собственности.

РАЗДЕЛ 1. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ, ОБЩИЕ ДЛЯ РАБОТНИКОВ РАЗНЫХ ПРОФЕССИЙ

Условия допуска работника к самостоятельной работе по профессии или выполнению соответствующей работы

1.1. При поступлении на работу и во время работы на предприятии с работником проводятся инструктажи по безопасности труда: вводный, первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый и целевой. Вводный инструктаж проводится с каждым поступающим на предприятие работником. После получения вводного инструктажа, а затем первичного инструктажа на рабочем месте работник должен в течение первых 2 - 14 смен (в зависимости от характера работы и квалификации) пройти стажировку и приобрести навыки безопасных способов работы под руководством лица, назначенного приказом (распоряжением, решением) по предприятию (цеху, участку и т.п.). Указания о проведении первичного и повторного инструктажей на рабочем месте и прохождении работником стажировки приведены в типовых инструкциях.

1.2. От получения первичного и повторного инструктажей на рабочем месте освобождается работник, который не связан с эксплуатацией оборудования, использованием инструмента, хранением и применением сырья и материалов.

1.3. Руководство предприятия (цеха, участка и т.п.) по согласованию с отделом (бюро, инженером) охраны труда и соответствующим выборным профсоюзным органом может освобождать от стажировки работника, имеющего стаж работы по специальности не менее 3 лет, переходящего из одного цеха (участка) в другой, если характер его работы и тип оборудования, на котором он работал ранее, не меняется.

1.4. Внеплановый инструктаж проводят:

при введении в действие новых или переработанных стандартов, правил, инструкций по охране труда, а также изменений к ним;

при изменении технологического процесса, замене или модернизации оборудования, приспособлений и инструмента, исходного сырья, материалов и других факторов, влияющих на безопасность труда;

при нарушении работником требований безопасности труда, которые могут привести или привели к травме, аварии, взрыву или пожару, отравлению;

по требованию органов надзора;

при перерывах в работе - для работ, к которым предъявляют дополнительные (повышенные) требования безопасности труда более чем на 30 календарных дней, а для остальных работ - 60 дней.

1.5. Целевой инструктаж проводят при выполнении разовых работ, не связанных с прямыми обязанностями по специальности (погрузка, выгрузка, уборка территории, разовые работы вне предприятия, цеха и т.п.); ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий и катастроф; производстве работ, на которые оформляется наряд-допуск, разрешение и другие документы <*>.

<*> Наряд-допуск оформляется на работы с повышенной опасностью. К их выполнению допускаются лица не моложе 18 лет, имеющие производственный стаж на указанных работах не менее одного года.

1.6. Инструктажи на рабочем месте завершаются проверкой знаний. Получение инструктажа по безопасности труда и прохождение стажировки работник подтверждает своей подписью в соответствующем журнале (документе о приеме на работу, личной карточке прохождения обучения). Лицо, показавшее неудовлетворительные знания, к самостоятельной работе не допускается и обязано вновь пройти инструктаж.

1.7. В соответствии с требованиями органов здравоохранения работник проходит медицинские осмотры (предварительный при поступлении на работу и периодические), лабораторные и функциональные исследования, делает профилактические прививки.

Периодичность медицинских осмотров, которые работник должен проходить во время работы, периодичность и виды лабораторных и функциональных исследований, прививок, а также участие врачей-специалистов в предварительном и периодических медицинских осмотрах устанавливается в соответствии с требованиями органов здравоохранения. До достижения 18 лет работник проходит медицинский осмотр ежегодно.

Работник предприятия продовольственной торговли (общественного питания) обязан иметь личную медицинскую книжку, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

Соблюдение правил внутреннего распорядка, выполнение режимов труда и отдыха

1.8. Работник обязан соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего трудового распорядка и графики работы, которыми предусматриваются: время начала и окончания работы (смены), перерывы для отдыха и питания, порядок предоставления дней отдыха, чередование смен и другие вопросы использования рабочего времени.

1.9. Продолжительность рабочего времени составляет 40 ч в неделю. Как правило, для работника устанавливается 8-часовой рабочий день при пятидневной рабочей неделе с двумя выходными днями. На предприятиях, где по условиям производства (работы) не может быть соблюдена установленная ежедневная или еженедельная продолжительность рабочего времени, для работника допускается по согласованию с соответствующим выборным профсоюзным органом суммированный учет рабочего времени с тем, чтобы продолжительность рабочего времени за учетный период (месяц или квартал) не превышала нормального числа рабочих часов. Максимальная продолжительность рабочего дня не должна превышать 11 ч 30 мин. при условии обязательного предоставления отдыха на следующий после работы день. Суммированный учет рабочего времени не может применяться для подростков в возрасте до 18 лет, беременных женщин, матерей, кормящих грудью, женщин, имеющих детей в возрасте до одного года, других работников в соответствии с законодательством о труде.

1.10. Труд беременных женщин должен использоваться только в дневную смену, продолжительность рабочего дня не должна превышать 8 ч.

1.11. Во время рабочего дня работнику предоставляются следующие, включаемые в рабочее время, перерывы:

на личные надобности общей продолжительностью 10 мин. Там, где места личного пользования находятся в отдалении, время на личные надобности увеличивается до 15 мин. в смену;

для отдыха (продавцам, кассирам торгового зала, контролерам-кассирам и др. в предприятиях с непрерывным потоком покупателей) - 5 - 10 мин. через каждые 2 ч работы;

для обогрева и отдыха (работающим в холодное время года на открытом воздухе или в закрытых необогреваемых помещениях, грузчикам, занятым на погрузочно-разгрузочных работах, а также другим категориям работников в случаях, предусмотренных законодательством) - в среднем 10 мин. через каждый час работы.

1.12. Перерыв для отдыха и принятия пищи устанавливается не позднее чем через 4 ч после начала работы. Продолжительность перерыва не может быть менее 30 мин. в смену. Для приема пищи должно

быть выделено специальное помещение или место. Употребление алкогольных напитков до и во время работы, а также на рабочем месте и на территории предприятия после окончания работы не допускается.

Опасные и вредные производственные факторы, воздействующие на работника

Физические факторы

1.13. Движущиеся машины и механизмы, подвижные части торгово-технологического оборудования, перемещаемые товары, тара, обрушивающиеся штабели складированных товаров. Действие фактора: возможно травмирование работника.

1.14. Повышенная запыленность воздуха рабочей зоны. Действие фактора: попадая в легкие, на слизистые оболочки, кожные покровы, пыль растительного и животного происхождения, синтетические моющие средства и т.п. могут вызывать аллергические заболевания органов зрения и дыхания, кожных покровов и другие заболевания.

1.15. Повышенная температура поверхностей оборудования, изделий. Действие фактора: контакт с горячей (свыше 45 град. С) поверхностью может вызвать ожоги незащищенных участков тела.

1.16. Пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, товаров. Действие фактора: длительный контакт с охлажденными и замороженными продуктами, охлаждаемой поверхностью холодильного оборудования и т.п. может служить причиной сосудистых заболеваний, особенно пальцев рук.

1.17. Повышенная температура воздуха рабочей зоны. Действие фактора: способствует нарушению обменных процессов в организме.

1.18. Пониженная температура воздуха рабочей зоны. Действие фактора: способствует возникновению различных острых и хронических простудных заболеваний.

1.19. Повышенный уровень шума на рабочем месте. Действие фактора: способствует снижению остроты слуха, нарушению функционального состояния сердечно-сосудистой и нервной системы.

1.20. Повышенный уровень вибрации. Действие фактора: при длительном воздействии вибрации на организм возникают изменения, приводящие в ряде случаев к вибрационной болезни.

1.21. Повышенная влажность воздуха. Действие фактора: затрудняется теплообмен организма человека с окружающей средой.

1.22. Пониженная влажность воздуха. Действие фактора: вызывает неприятное ощущение сухости слизистых оболочек дыхательных путей, затрудняет дыхание.

1.23. Повышенная подвижность воздуха. Действие фактора: вызывает потерю организмом человека тепла и может быть причиной простудных заболеваний.

1.24. Пониженная подвижность воздуха. Действие фактора: повышенное содержание в воздухе пыли, токсичных выделений и запахов лаков, красок и т.п. вызывает повышенную утомляемость работника, головноекружение, аллергические и др. заболевания.

1.25. Повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может пройти через тело человека. Действие фактора: несоблюдение правил по электробезопасности может вызвать местные поражения организма человека электрическим током (ожоги, механические повреждения и т.п.) или электрический удар.

1.26. Повышенный уровень статического электричества. Действие фактора: разряды накопленного статического электричества могут привести к травмированию работника вследствие рефлекторного движения вблизи неогражденных движущихся частей оборудования, заболеваниям нервной системы и другим, быть причиной воспламенения горючих веществ, пожаров и взрывов.

1.27. Повышенный уровень электромагнитных излучений. Действие фактора: энергия ВЧ, УВЧ, СВЧ диапазонов может вызвать нарушения в сердечно-сосудистой, эндокринной системах, изменения нервной системы и другие заболевания.

1.28. Отсутствие или недостаток естественного света. Действие фактора: может привести к световому голоданию организма человека.

1.29. Недостаточная освещенность рабочей зоны. Действие фактора: возникает зрительное утомление, боль в глазах, общая вялость, которые приводят к снижению внимания и возможности травмирования работника.

1.30. Пониженная контрастность. Действие фактора: может привести к перенапряжению зрительных анализаторов.

1.31. Прямая и отраженная блескость. Действие фактора: находящиеся в поле зрения открытые лампы (прямая блескость) приводят к быстрому утомлению зрения. Отраженная блескость, создаваемая рабочими поверхностями, обладающими большим коэффициентом зеркального отражения по направлению к глазу работника, вызывает ослепленность и ведет к увеличению утомления зрения, появлению головной

боли, ощущению рези в глазах и т.д.

1.32. Повышенный уровень инфракрасной радиации. Действие фактора: может привести к заболеваниям органов зрения и изменениям состояния центральной нервной системы.

1.33. Острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, товаров и тары. Действие фактора: возможны ранения, мелкие повреждения рук и других незащищенных частей тела.

Химические факторы

1.34. Акролеин, аммиак, оксид углерода, формальдегид и другие вредные вещества в воздухе рабочей зоны. Действие фактора: возможно раздражение верхних дыхательных путей, воспаление слизистых оболочек глаз, отравление организма и другие заболевания.

1.35. Свинец и его соединения. Действие фактора: проникновение в организм человека через рот, дыхательные пути и кожу вызывает острые и хронические отравления.

1.36. Смазочные масла. Действие фактора: при частом попадании масел на открытые участки тела, при длительной работе в одежде, пропитанной маслом, могут возникнуть острые и хронические заболевания кожи. Вдыхание масляных паров вызывает отравление.

1.37. Кислоты. Действие фактора: при попадании кислоты на кожу образуются дерматиты и ожоги. Пары серной кислоты разъедают зубы и нарушают физиологические функции пищевода.

1.38. Едкие щелочи. Действие фактора: щелочь действует прижигающим образом (на коже образуется струп). При длительной работе и несоблюдении правил охраны труда могут образовываться дерматиты, размягчение и отторжение рогового слоя, трещины и сухость кожи.

1.39. Дезинфицирующие, моющие и другие средства. Действие фактора: возможны аллергические и другие заболевания.

Психофизиологические факторы

1.40. Физические перегрузки (работа "стоя", подъем и переноска тяжестей). Действие фактора: возможны заболевания опорно-двигательного аппарата, опущение внутренних органов, сосудистые и другие заболевания.

Нервно-психические перегрузки (перенапряжение анализаторов, монотонность труда, эмоциональные перегрузки).

1.41. Перенапряжение анализаторов. Действие фактора: возникает утомление, приводящее к снижению внимания.

1.42. Монотонность труда. Действие фактора: приводит к повышению утомляемости, снижению внимания и, как следствие, к возможности травмирования работника.

1.43. Эмоциональные перегрузки. Действие фактора: возможны заболевания сердечно-сосудистой системы.

Обеспечение работника специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты

1.44. На работах с вредными условиями труда, а также на работах, производимых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением, работнику выдается бесплатно по установленным нормам специальная одежда, специальная обувь и другие средства индивидуальной защиты.

Теплая специальная одежда и специальная обувь как средство защиты от холода выдается работнику по профессии (виду работы) со сроком носки "по климатическим поясам".

Специальная одежда и специальная обувь	Климатические пояса				
	I	II	III	VI	особый
1	2	3	4	5	6
Куртка хлопчатобумажная на утепляющей прокладке	36	30	24	18	18
Брюки хлопчатобумажные на утепляющей прокладке	36	30	24	18	18

Куртка лавсано-вискозная на утепляющей прокладке	36	30	-	-	-
Брюки лавсано-вискозные на утепляющей прокладке	36	30	-	-	-
Валенки	48	30	30	24	24

Примечания. 1. В особом климатическом поясе дополнительно к теплой одежде (куртка и брюки хлопчатобумажные на утепляющей прокладке) выдаются: полушубок - на 48 месяцев; шапка-ушанка - на 36 месяцев; меховые рукавицы - на 24 месяца.

2. Предусмотренные в типовых инструкциях полушубки в I, II и III климатических поясах могут, как исключение, заменяться на куртки для защиты от пониженных температур с пристегивающейся утепляющей прокладкой, меховым воротником, ветрозащитным клапаном и капюшоном со сроком носки: I пояс - 36 месяцев; II пояс - 36 месяцев; III пояс - 30 месяцев.

3. Работникам, которым в типовых инструкциях предусмотрена бесплатная выдача теплой специальной одежды со сроком носки "по поясам" (куртка и брюки хлопчатобумажные на утепляющей прокладке), в районах, не отнесенных к климатическим поясам, зимой выдаются соответственно куртка и брюки лавсано-вискозные на утепляющей прокладке на срок носки 36 месяцев.

Требования по обеспечению пожаро- и взрывобезопасности

1.45. Перед началом работы на предприятии получить противопожарный инструктаж, а в помещениях и на работах с повышенной пожароопасностью пройти пожарно-технический минимум.

1.46. Пользоваться исправными выключателями, розетками, вилками, патронами и другой электроарматурой. Не оставлять без присмотра включенное оборудование и электроприборы, отключать электрическое освещение (кроме аварийного) по окончании работы.

1.47. Курить только в специально отведенных и оборудованных местах.

1.48. При использовании в работе горючих и легковоспламеняющихся веществ убирать их в безопасное в пожарном отношении место. Не оставлять использованный обтирочный материал в помещении по окончании работы.

1.49. Соблюдать действующие Правила пожарной безопасности. При обнаружении пожара или признаков горения (задымление, запах гари, повышение температуры и т.п.) необходимо:

прекратить работу и отключить с помощью кнопки "стоп" (выключателя, рубильника, крана и т.п.) используемое оборудование и электроприборы;

немедленно сообщить об этом по телефону в пожарную охрану (при этом необходимо назвать адрес объекта, место возникновения пожара, а также сообщить свою фамилию);

принять по возможности меры по эвакуации людей, тушению пожара и сохранности материальных ценностей;

принять меры по вызову к месту пожара администрации объекта и действовать в соответствии с полученными указаниями.

Уведомление администрации о случаях травмирования работника и неисправности оборудования, приспособлений и инструмента

1.50. О каждом несчастном случае на производстве пострадавший или очевидец в течение смены должен сообщить непосредственному руководителю.

1.51. При обнаружении неисправности используемого оборудования, инвентаря, приспособлений и инструмента работник должен сообщить об этом непосредственному руководителю и до ее устранения к работе не приступать. Начинать (продолжать) работу следует после ликвидации неисправности и ее последствий, препятствующих или затрудняющих нормальное производство работ.

Оказание первой (доврачебной) медицинской помощи

1.52. В каждой смене должны быть выделены и обучены специальные лица для оказания пострадавшим при несчастных случаях первой (доврачебной) медицинской помощи: временная остановка

кровотечения, перевязка раны, иммобилизация перелома (неподвижная повязка), оживляющие мероприятия (искусственное дыхание, массаж сердца), освобождение потерпевшего от источника поражения и переноска его и безопасное место.

Правила личной гигиены, которые должен знать и соблюдать работник при выполнении работы

1.53. Приходить на работу в чистой одежде и обуви, оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробной. Постоянно следить за чистотой тела, рук, волос.

1.54. Мыть руки с мылом после посещения туалета, соприкосновения с загрязненными предметами и по окончании работы.

1.55. Не принимать пищу в торговых, складских и подсобных помещениях.

1.56. Работник предприятия продовольственной торговли (общественного питания) обязан:

использовать санитарную одежду по назначению, не хранить в ее карманах предметы личного туалета, сигареты и другие посторонние предметы;

снимать санитарную одежду при выходе из предприятия на территорию и перед посещением туалета; при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения; сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье.

Ответственность работника за нарушение требований инструкций

1.57. За нарушение (невыполнение) требований нормативных актов об охране труда работник привлекается к дисциплинарной, а в соответствующих случаях - к материальной и уголовной ответственности в порядке, установленном законодательством Российской Федерации и республик в составе Российской Федерации.

Требования безопасности перед началом работы

1.58. Надеть исправную чистую специальную (санитарную) одежду, специальную (санитарную) обувь и другие средства индивидуальной защиты (очки, рукавицы и др.). Волосы подобрать под головной убор (колпак, косынку и т.п.).

1.59. Одежда должна быть застегнута на все пуговицы (завязана) и не иметь свисающих концов. Не допускается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах бьющиеся и острые предметы.

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

1.61. При выполнении новых видов работ, изменении условий труда и т.п. получить инструктаж по безопасности труда и соответствующие исправные средства индивидуальной защиты.

1.62. При эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети, на рабочем месте должен находиться плакат: "Не включать. Работают люди".

1.63. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

обеспечить наличие свободных проходов;

проверить устойчивость производственного стола, стеллажа и т.п.;

надежно установить передвижное (переносное) оборудование и инвентарь (на подставке, рабочем столе, передвижной тележке и т.п.);

удобно и устойчиво разместить запасы сырья, товаров, инструменты, приспособления, материалы в соответствии с частотой использования и расходом;

проверить внешним осмотром:

достаточность освещения рабочей поверхности, отсутствие слепящего действия света;

на работах, связанных с уборкой, перемещением и укладкой груза, - состояние полов и отсутствие открытых неогражденных трапов, люков, колодцев;

отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

надежность закрытия всех токовыводящих и пусковых устройств оборудования;

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

наличие ограждений движущихся механизмов, нагреваемых поверхностей и надежность их крепления;

отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;

наличие приборов безопасности, регулирования и автоматики, убедиться в том, что сроки клеймения приборов, даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением, и т.п. не просрочены;
отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п.;

исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента:

тележка для перемещения бочек, бидонов, тележка - медведка должна иметь предохранительные скобы;

рабочая поверхность производственного стола должна быть ровной, без выбоин, трещин, плотно прилегающей к основе стола, с тщательной пропайкой швов металлических листов;

поверхность спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток, щеток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц;

рукоятки ножей должны быть прочными, не скользкими и удобными для захвата, иметь необходимый упор для пальцев руки, не деформироваться от воздействия горячей воды;

полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин.

1.64. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры (электропускателей, конечных выключателей и т.п.).

1.65. Оборудование, приборы, аппараты, работающие от электрической сети, включать (выключать) сухими руками.

1.66. В случае непрерывной работы сменщик должен узнать у сменяемого работника о всех неисправностях и неполадках, имевших место во время работы и принятых мерах по их устранению. Принять убранный рабочий стол и приступить к работе, используя исправное оборудование, инвентарь, приспособления и инструмент. Не оставлять работу до прихода сменяющего работника.

1.67. Работник должен выполнять требования производственной санитарии (своевременно включать и выключать местное освещение, воздушное душирование, вентиляционные отсосы, регулировать отопление и т.п.).

Требования безопасности во время работы

1.68. Применять необходимые для безопасной работы исправные приспособления, инструмент, специальную одежду, специальную обувь и другие средства индивидуальной защиты.

1.69. Использовать инструмент, приспособления, материалы, средства индивидуальной защиты только для тех работ, для которых они предназначены.

1.70. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по безопасности труда и к которой допущен руководителем структурного подразделения (лицом, ответственным за безопасное выполнение работ).

1.71. Соблюдать правила передвижения в помещении и на территории предприятия, пользоваться установленными проходами.

1.72. Содержать свое рабочее место в чистоте, своевременно удалять с пола рассыпанные (разлитые) продукты и другие предметы.

1.73. Быть внимательным к выполнению своих прямых обязанностей, не отвлекаться и не отвлекать других.

1.74. Следить за достаточной освещенностью рабочего места, исправностью и чистой светильников. Помнить, что установка и очистка светильников, смена перегоревших электроламп и ремонт электрической сети должны производиться электротехническим персоналом.

1.75. Работнику не разрешается:

загромождать рабочее место, проходы и проезды к нему порожней тарой, инвентарем и т.п., иметь излишние запасы товаров, материалов и т.п.;

использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.);

прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, контактам (ножам) электрорубильника, а также к оголенным и плохо изолированным проводам;

оставлять включенными электроприборы, переносные электроинструменты и т.п. при прекращении подачи электроэнергии или перерыве в работе.

1.76. Поднимать и перемещать тяжести вручную следует с соблюдением установленных норм:

для женщин:

при чередовании с другой работой (до 2 раз в час) - массой не более 10 кг;

постоянно в течение рабочей смены - массой не более 7 кг;

величина массы груза, перемещаемого или поднимаемого за смену, при подъеме с рабочей поверхности не должна превышать 5 т, с пола или уровня значительно ниже рабочей поверхности - 2 т;

при перемещении грузов на тележках или в контейнерах прилагаемое усилие не должно превышать 10 кг;

для мужчин:

постоянно в течение рабочей смены массой не более 30 кг (грузчику - не более 50 кг);
величина массы груза, перемещаемого или поднимаемого за смену (на всех работах, кроме погрузочно-разгрузочных), при подъеме с рабочей поверхности не должна превышать 12 т, с пола или уровня значительно ниже рабочей поверхности - 5 т;

для подростков от 16 до 18 лет:

если эта работа занимает не более 1/3 рабочего времени - массой не более 16 кг;

при постоянном переносе тяжести - массой не более 4 кг.

1.77. Расстояние между работниками, переносящими грузы, должно быть не менее 3 м.

1.78. При совместной работе с грузом двух и более работников необходимо:

находиться на одной стороне по отношению к перемещаемым вручную длинномерным грузам;

точно выполнять распоряжения бригадира или старшего. Поднимать, опускать и сбрасывать груз только по команде;

идти в ногу при переноске груза на носилках. Команду для опускания груза должен подавать работник, идущий сзади.

1.79. Перед подъемом (перемещением) груза его следует осмотреть. На таре загнуть с помощью инструмента торчащие гвозди, концы металлической ленты, проволоки и т.п.

1.80. Перемещение груза вручную следует производить с применением простейших приспособлений (тележки, тачки, тележки - медведки и т.п.) с соблюдением следующих условий:

перемещаемый груз не должен превышать грузоподъемность тележки;

грузы укладывать на тележки устойчиво и равномерно по всей поверхности платформы так, чтобы исключить их падение. Груз должен лежать устойчиво и не выходить за габариты тележки;

высота уложенного на тележку груза не должна превышать уровня глаз работника;

при перемещении груза, уложенного в высокий штабель, следует привлекать второго работника для поддержания штабеля;

передвижение производить, находясь сзади тележки, плавно, без рывков, толчков и внезапных остановок;

скорость перемещения тележки не должна превышать 5 км/ч;

при спуске тележки с грузом ее обслуживание необходимо поручать нескольким работникам, чтобы исключить скольжение тележки.

1.81. Длинномерные грузы перевозить на предназначенных для этой цели тележках.

1.82. При загрузке тары, подъеме и перемещении тарно-упаковочного и штучного груза не допускается:

загружать тару более номинальной массы брутто;

поднимать и перемещать груз, не зная его массу;

перемещать груз волоком;

поднимать и переносить материалы, товары и т.п. в неисправной таре.

1.83. При размещении груза в складских помещениях:

масса груза на поддоне не должна превышать грузоподъемность стандартного поддона;

груз на поддоне не должен выступать за его пределы более чем на 20 мм с каждой стороны;

размеры отступов грузов должны составлять: от стен помещения - 0,7 м; от приборов отопления - 0,2 - 0,5 м; от источников освещения - 0,5 м; от пола - 0,15 - 0,30 м.

1.84. При формировании груза в штабель:

укладывать грузы вручную на высоту не более 2 м. Во время укладки грузов на формируемом штабеле не должны находиться люди;

ящики, мешки, коробки укладывать вперевязку в зависимости от габарита (тройкой, пятеркой, семеркой);

при укладке грузов в катно-бочковой таре в несколько рядов их следует накатывать по следам или покатам боковой поверхностью, бочки с жидким грузом необходимо устанавливать пробкой вверх. Каждый ряд следует укладывать на прокладках из досок с подклиниванием всех крайних рядов. Не применять вместо клиньев другие предметы;

не укладывать грузы в поврежденной или разногабаритной таре, в таре со скользкими поверхностями, в упаковке, не обеспечивающей устойчивость пакета;

предусматривать зазоры в штабеле между ящиками - 0,02 м, между ящичными поддонами и контейнерами - 0,05 - 0,10 м.

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

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

1.87. Для вскрытия консервных банок пользоваться предназначенным для этого инструментом.

1.88. При вспарывании мешков лезвие ножа держать следует от себя.

1.89. Во время работы с ножом не допускается:

производить резкие движения;

нарезать продукты на весу;

пользоваться ножами, имеющими непрочны закрепленные полотна, рукоятки или затупившиеся лезвия;

проверять остроту лезвия ножа рукой;

оставлять нож при перерывах в работе в обрабатываемом сырье;

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

1.90. При ручной нарезке и шинковке продуктов соблюдать осторожность.

1.91. Ставить посуду с кулинарной продукцией только на устойчивые подставки.

1.92. Использовать при отпуске (фасовке) товаров специальный инструмент (лопатки, вилки, разливательные ложки и т.п.). Хранить его в специальной посуде и не оставлять в таре с молоком, творогом и другими продуктами.

1.93. Нарезку монолита масла вручную производить с помощью струны с рукоятками. Не тянуть руками за струну.

1.94. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов необходимо:

применять моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами здравоохранения;

соблюдать установленную концентрацию моющих и дезинфицирующих растворов;

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

не превышать температуру моющих растворов и горячей воды (при непосредственном контакте с ними) выше 50 град. С.

1.95. Во время работы с использованием различных видов оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования.

1.96. При использовании электромеханического оборудования необходимо:

устранение возникшей неисправности, регулировку, установку (смену) рабочих органов, извлечение застрявших продуктов, очистку и мойку использованного оборудования производить при остановленном с помощью кнопки "стоп" и отключенном от сети электродвигателе, после полной остановки движущихся механизмов;

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

надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;

загрузку машины производить равномерно, через бункер, загрузочную чашу и т.п. только при включенном электродвигателе <*>;

<*> За исключением машин, где другое предусмотрено руководством по эксплуатации завода-изготовителя.

соблюдать нормы загрузки оборудования;

проталкивать продукты в загрузочную чашу специальными приспособлениями (толкателем, пестиком и т.п.);

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

при извлечении из рабочей камеры шнека и режущего инструмента мясорубки применять выталкиватели или специальные крючки. Не использовать для этой цели кратковременный пуск машины.

1.97. При использовании электромеханического оборудования не допускается:

работать со снятыми с машины заградительными и предохранительными устройствами, открытыми дверками, крышками и т.п.;

поправлять ремни, цепи привода во время работы оборудования;

превышать допустимые скорости работы машин;

проталкивать продукты к режущим устройствам или удерживать их руками;

переносить и передвигать включенные в электрическую сеть кассовые машины, хлеборезки, кофемолки и т.п.;

использовать машину для выполнения работ, которые не предусмотрены инструкцией по ее эксплуатации.

1.98. Для предотвращения аварийных ситуаций необходимо:

при перерыве в работе для устранения возникшей неисправности, регулировки, установки (смены) рабочих органов, извлечения застрявших продуктов, очистки и мойки используемого электромеханического (теплового) оборудования его следует остановить (выключить), отключить от электрической сети и на отключающее устройство повесить плакат: "Не включать. Работают люди";

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

не складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару и т.п.;

при наличии напряжения (бьет током) на корпусах машин, аппаратов, кожухов пускорегулирующей аппаратуры, возникновении посторонних шумов, запаха горячей изоляции, аварии, самопроизвольной остановки или неправильном действии механизмов и элементов оборудования необходимо его остановить (выключить) с помощью кнопки "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать;

в случае болезненного состояния прекратить работу, привести рабочее место в безопасное состояние, известить об этом непосредственного руководителя и обратиться в медицинское учреждение для лечения.

Требования безопасности в аварийных ситуациях

1.99. При возникновении поломок оборудования, угрожающих аварией на рабочем месте или в цехе, необходимо прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды и т.п. Доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

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

1.101. При обнаружении запаха газа в помещении, не имеющем установленного газового оборудования:

предупредить людей, находящихся в помещении, о недопустимости пользования открытым огнем, курения, включения и выключения электрического освещения и электроприборов;

открыть окна (форточки, фрамуги) и проветрить помещение;

сообщить об этом администрации предприятия, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.

1.102. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места пролитыми лаками, красками, жирами или просыпанными порошкообразными веществами, работу следует прекратить до удаления загрязняющих веществ. Способы очистки загрязненной поверхности:

пролитые лакокрасочные материалы удалить сухой, хорошо впитывающей жидкостью, ветошью;

большое количество пролитых лакокрасочных материалов сначала засыпать песком или опилками и удалить с помощью щетки и совка. Загрязненное место насухо вытереть ветошью;

пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши, опилок или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым не более чем до 50 град. С раствором кальцинированной соды и вытереть насухо;

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

пролитые нефтепродукты необходимо сразу вытереть.

1.103. В случае воспламенения топлива (бензина) не тушить огонь водой, следует применять пенный или углекислотный огнетушитель. Огонь засыпать землей, песком или накрыть брезентом или другой плотной тканью.

1.104. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом, препятствующим доступу воздуха в зону горения.

1.105. При вынужденной остановке погрузчика (электро- и автотележки) на железнодорожном перегоне принять все меры для освобождения перегона. Если транспортное средство не удастся удалить с перегона, водитель должен оставаться возле него и подавать сигналы общей тревоги (серии из одного длинного и трех коротких сигналов), при появлении поезда бежать ему навстречу, подавая сигнал остановки круговым движением руки (днем с лоскутом яркой материи или каким-либо хорошо видимым предметом, ночью - с факелом или фонарем).

1.106. При травмировании, отравлении и внезапном заболевании работника ему должна быть оказана первая (доврачебная) медицинская помощь. Действия по оказанию этой помощи осуществляют специально обученные лица или очевидцы несчастного случая в соответствии с действующими правилами оказания первой помощи.

Внезапная остановка сердца и прекращение дыхания

Пострадавшего немедленно уложить на ровное жесткое основание (пол, землю, доску) и расстегнуть стесняющую дыхание одежду. Прежде чем начать искусственное дыхание, необходимо обеспечить

проходимость верхних дыхательных путей. Для этого нужно повернуть голову пострадавшего на бок, удалить пальцем, обернутым платком (тканью) или бинтом, инородное содержимое полости рта (рвотные массы, слизь и др.) и предотвратить западание языка в дыхательные пути.

Если помощь оказывает один человек, то, расположившись сбоку от пострадавшего, он одну руку подсовывает под шею пострадавшего, а ладонью другой руки, надавливая на лоб, максимально запрокидывает его голову. Затем делает глубокий вдох открытым ртом и, прижимая свой рот (через платок) ко рту пострадавшего, сильно и резко выдыхает воздух в его дыхательные пути, одновременно закрывая его нос своей щекой или пальцами руки.

Если после 3 - 5 таких выдохов в быстром темпе пульс на сонной артерии пострадавшего не появится, следует немедленно приступить к наружному массажу сердца. Для этого, оставаясь на той же стороне от пострадавшего, оказывающий помощь кладет ладонь одной руки на нижнюю половину грудины пострадавшего, отступив на два пальца выше от ее нижнего края и приподняв пальцы. Ладонь второй руки кладет поверх первой поперек или вдоль и надавливает на грудину, помогая наклоном своего корпуса. Руки при надавливании должны быть выпрямлены в локтевых суставах.

Массаж сердца следует производить одновременно с искусственным дыханием, чередуя 2 вдувания с 15 надавливаниями на грудину.

Если около пострадавшего находятся два человека или более, один из них должен вызвать врача, а затем принять участие в проведении оживляющих мероприятий. При участии в реанимации двух человек после каждого вдувания воздуха должно производиться пять надавливаний на грудину. Темп мероприятий должен быть высоким - за 1 мин. необходимо сделать не менее 60 надавливаний и 12 вдуваний.

Оказывать помощь следует без перерыва до восстановления сердечной деятельности и полноценного самостоятельного дыхания или констатации смерти пострадавшего медицинским работником.

Ранения

Осторожно снять грязь вокруг раны, очищая кожу от ее краев наружу, чтобы не загрязнить рану. Очищенный участок вокруг раны смазать настойкой йода перед наложением повязки.

При наложении повязки (индивидуального пакета, чистого носового платка, чистой ткани) не касаться руками той части, которая должна быть наложена непосредственно на рану.

Если из раны выпадает какая-либо ткань или орган (мозг, кишечник), то повязку накладывают сверху, ни в коем случае не пытаясь вправлять эту ткань или орган внутрь раны.

Оказывающий помощь при ранениях должен вымыть руки или смазать пальцы настойкой йода. Прикасаться к самой ране даже вымытыми руками не допускается.

Кровотечения

Для остановки кровотечения необходимо:

поднять раненую конечность;

закрыть кровоточащую рану перевязочным материалом (из пакета), сложенным в комочек, и придавить сверху, не касаясь пальцами самой раны. В таком положении, не отпуская пальцев, держать 4 - 5 мин. Если кровотечение остановится, то, не снимая наложенного материала, поверх него наложить еще одну подушечку из другого пакета или кусок ваты и забинтовать раненое место с небольшим нажимом;

при сильном кровотечении следует сдавить кровеносные сосуды, питающие раненую область, пальцами, жгутом или закруткой, либо согнуть конечность в суставах. Во всех случаях при большом кровотечении необходимо срочно вызвать врача и указать ему точное время наложения жгута (закрутки).

Термические и электрические ожоги

Если на пострадавшем загорелась одежда, надо сбить пламя водой, снегом или набросить на него любую плотную ткань (пальто, одеяло, брезент), голову пострадавшего при этом не закрывать, так как возможно поражение дыхательных путей, отравление продуктами горения. Нельзя бежать в горящей одежде, так как ветер, раздувая пламя, увеличит ожог.

При небольшой площади ожогов I и II степеней нужно, не вскрывая пузырей, наложить на обожженный участок кожи стерильную повязку.

Одежду и обувь на обожженном месте разрезать ножницами. Если куски одежды прилипли к обожженному участку тела, то поверх них наложить стерильную повязку и направить пострадавшего в лечебное учреждение.

При тяжелых и обширных ожогах пострадавшего необходимо завернуть (не раздевая) в чистую простыню или ткань, укрыть теплее, напоить теплым чаем и создать покой до прибытия врача.

Обожженное лицо следует закрыть стерильной марлей.

Химические ожоги

При попадании кислоты или щелочи на кожу пораженные участки обильно промыть струей холодной воды в течение 15 - 20 мин., затем сделать примочки:

при ожоге кожи кислотой - раствором пищевой соды (одна чайная ложка на стакан воды);

при ожоге кожи щелочью - раствором борной кислоты (одна чайная ложка кислоты на стакан воды) или слабым раствором уксусной кислоты (одна чайная ложка столового уксуса на стакан воды).

При попадании кислоты в виде жидкости, паров или газов в глаза или полость рта необходимо промыть их большим количеством воды, а затем раствором пищевой соды (половина чайной ложки на стакан воды).

При попадании брызг щелочи или ее паров в глаза и полость рта необходимо промыть пораженные места большим количеством воды, а затем раствором борной кислоты (половина чайной ложки кислоты на стакан воды).

При попадании кислоты или щелочи в пищевод необходимо срочно вызвать врача. До врачебной помощи удалить слюну и слизь изо рта пострадавшего, уложить его и тепло укрыть, а на живот для ослабления боли положить "холод".

Электротравмы

В первую очередь следует освободить пострадавшего от действия электрического тока. Для этого немедленно отключить от электрической сети токоведущий участок, которого касается пострадавший (разомкнуть рубильник, штепсельное соединение, удалить предохранители) или перерубить (каждый провод в отдельности) инструментами, имеющими сухие деревянные ручки (топором, лопатой и др.). Если быстро отключить токоведущий участок нельзя, то для отделения пострадавшего от токоведущего элемента следует воспользоваться палкой, доской, канатом, другим предметом, не проводящим электрический ток, или оттянуть его за одежду (если она сухая). При этом следует воспользоваться изолирующими предметами (надеть диэлектрические перчатки, обмотать руку сухим шарфом, натянуть рукав пиджака, пальто) или же накинуть на пострадавшего прорезиненную или просто сухую материю. Можно использовать диэлектрические галоши, встать на резиновый коврик, сухую доску или любую подстилку, не проводящую электрический ток.

При отделении пострадавшего от токоведущего элемента следует действовать одной рукой.

Если после освобождения от действия тока пострадавший дышит самостоятельно, у него есть сердцебиение и на крупных сосудах прощупывается пульс, то необходимо:

уложить его на подстилку и расстегнуть одежду, стесняющую дыхание;

согреть тело (если холодно), обеспечить прохладу (если жарко);

создать приток свежего воздуха;

непрерывно наблюдать за пульсом и дыханием.

При отсутствии у пострадавшего сердцебиения и дыхания немедленно начать делать искусственное дыхание и массаж сердца.

Во всех случаях необходимо срочно вызвать врача.

Поражение хладоном

При отравлении хладоном необходимо вывести пострадавшего на свежий воздух. Затем согреть (обложить грелками) напоить крепким сладким чаем или кофе, дать вдыхать с ватки нашатырный спирт.

При попадании хладона в глаза обильно промыть их струей чистой воды и до прихода врача надеть темные защитные очки.

При попадании хладона на кожу следует окунуть пораженное место в теплую (35 - 40 град. С) воду на 5 - 10 мин. После этого осушить кожу прикладыванием хорошо впитывающего воду полотенца и наложить марлевую повязку или смазать мазью Вишневского, либо пенициллиновой. При отсутствии мази использовать сливочное (несоленое) или подсолнечное масло. В случае появления на коже пузырей ни в коем случае их не вскрывать.

Тепловой удар

Пострадавшего уложить так, чтобы голова была выше туловища, расстегнуть стесняющую дыхание одежду и обеспечить приток свежего воздуха. Смочить грудь холодной водой, на голову делать холодные примочки и давать нюхать нашатырный спирт с ватки. Если пострадавший находится в сознании, дать ему

выпить 15 - 20 капель настойки валерианы на одну треть стакана воды, холодный чай, подсоленную воду.

Если дыхание прекратилось или очень слабое и пульс не прощупывается, необходимо сразу же начать делать искусственное дыхание, массаж сердца и срочно вызвать врача.

Отравления

При отравлении от вдыхания оксида углерода (II), паров бензина, природных газов вынести или вывести пострадавшего на свежий воздух. Уложить, приподнять ноги, укрыть потеплее, дать горячий чай, кофе, снятое молоко, дать понюхать нашатырный спирт на ватке. При рвоте повернуть голову набок.

При отравлении парами серной кислоты пострадавшему необходимо вдыхать пары содового раствора.

При отравлении свинцом, соединениями свинца промыть желудок теплой водой с магнезией сернокислой (30 г на 2 - 3 л воды). Вызвать рвоту, дать солевое слабительное и обильное питье - снятое молоко, овощные (фруктовые) соки.

Во всех случаях острых отравлений следует незамедлительно эвакуировать пострадавших в медицинское учреждение.

Переломы костей и травмы черепа

При наложении шины на поврежденную конечность следует обеспечить полную неподвижность по крайней мере двух суставов - одного выше, другого ниже места перелома, а при переломе крупных костей - даже трех. Центр шины (для нее используется любой подручный материал: обрезки доски, палка, зонт, картон, щепка и т.п.) должен находиться у места перелома. Фиксируют шину бинтом, косынкой, ремнем и т.п.

При отсутствии шины следует прибинтовать поврежденную верхнюю конечность к туловищу, а поврежденную нижнюю конечность - к здоровой.

При открытых переломах края раны обработать перекисью водорода или настойкой йода, на рану наложить стерильную повязку.

При переломе ребер необходимо туго забинтовать грудь или стянуть ее полотенцем во время выдоха.

При повреждении ключицы положить в подмышечную впадину с поврежденной стороны небольшой комок ваты, прибинтовать к туловищу руку, согнутую в локте под прямым углом; подвесить руку к шее косынкой или бинтом.

При падении, ударе возможны перелом черепа (кровотечение из ушей и рта, бессознательное состояние) или сотрясение мозга (головная боль, тошнота, рвота, потеря сознания). Пострадавшего уложить на спину, на голову наложить тугую повязку (при наличии раны - стерильную) и положить "холод", обеспечить полный покой до прибытия врача.

У пострадавшего, находящегося в бессознательном состоянии, может быть рвота. В этом случае следует повернуть его на бок для предотвращения попадания рвотных масс в дыхательные пути. При наступлении удушья вследствие западания языка необходимо выдвинуть нижнюю челюсть пострадавшего вперед и поддерживать ее в таком положении.

Ушибы

Наиболее опасны ушибы головы, живота и грудной клетки. Признаки ушиба: кровоподтек, припухлость, боль в месте ушиба. До врачебной помощи положить на ушибленное место "холод" и обеспечить больному покой и возвышенное положение ушибленной части тела.

Требования безопасности по окончании работы

1.107. Отключить использованное тепловое и механическое оборудование от электрической сети. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах, подводящих к остановленному оборудованию газ, пар, воду и т.п.

1.108. Произвести очистку использованного оборудования после его отключения от электрической сети, а теплового - после полного остывания.

1.109. Использованный инвентарь, приспособления и инструмент очистить от загрязнения с помощью щетки, ершей и т.п.

1.110. После работы с пищевыми продуктами произвести мойку и санитарную обработку оборудования, инвентаря, приспособлений и инструмента в соответствии с гигиеническими требованиями, санитарными правилами и нормами.

1.111. Переносное оборудование, инвентарь, приспособления и инструмент переместить в установленные места хранения.

1.112. Пищевые отходы собрать в специально промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую поместить в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения.

1.113. Мойку и санитарную обработку инвентаря, приспособлений и инструмента производить в специально отведенных для этих целей местах.

1.114. Оставшиеся моющие и дезинфицирующие средства в промаркированной посуде убрать в специально установленные места хранения.

1.115. Привести в порядок рабочее место. Не производить уборку мусора непосредственно руками, пользоваться для этого щеткой, совком и другими приспособлениями. Собранный мусор вынести в установленное место.

1.116. Выключить местное освещение, вентиляцию.

1.117. О всех обнаруженных во время работы недостатках и о принятых мерах по их устранению сообщить непосредственному руководителю, а при непрерывной работе и сменщику. Водитель транспортного средства (погрузчика, электро- и автотележки) должен сообщить об этом и должностному лицу, в распоряжение которого оно выделено.

1.118. В случае неявки сменяющего работника заявить об этом непосредственному руководителю, который обязан принять меры к замене сменяемого другим работником.

1.119. Снять в гардеробной специальную (санитарную) одежду и обувь. Санитарную одежду хранить открытым способом, а специальную одежду - в шкафчике закрытого типа. Совместное хранение санитарной, специальной и домашней одежды не допускается.

1.120. Вымыть руки и лицо теплой водой с мылом или принять душ. Для трудноудаляемых загрязнений применять специальные очищающие средства. После работы с моющими растворами сначала вымыть руки под струей теплой воды до устранения "скользкости". Смазать руки питающим и регенерирующим кожу кремом.

Требования безопасности при эксплуатации отдельных видов оборудования <*>

<*> См. также необходимые требования безопасности перед началом работы, во время работы, в аварийных ситуациях и по окончании работы, приведенные в этом же разделе сборника.

Пищеварочные котлы электрические

1.121. Перед включением в работу:

открыть крышку котла и проверить чистоту варочного сосуда, наличие фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также наличие воды в парогенераторе, открыв пробно-спускной кран; нажать на рукоятку рычага произвести "подрыв" предохранительного клапана (смещение его относительно седла);

после загрузки продуктов и заливки воды в варочный сосуд проверить работу клапана на крышке, провернув его ручку 2 - 3 раза вокруг оси;

затянуть в два приема накидные рычаги герметизированной крышки котла: сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа.

1.122. Открывать герметически закрытую крышку не раньше чем через 5 мин. после прекращения подачи тепла (отключения его от сети) в следующей последовательности:

повернуть ручку клапана по часовой стрелке (поднять деревянным стержнем за кольцо клапан - турбинку) и выпустить избыточный пар;

ослабить (отвинтить) накладные рычаги: сначала задние, затем средние и передние (завинчивать наоборот: сначала передние, затем средние и задние).

1.123. Закрывать крышку котла следует всеми накидными рычагами (при этом необходимо их равномерно прижимать).

1.124. Уровень воды в пароводяной рубашке проверить по контрольному кранику.

1.125. Варочный сосуд неопрокидывающегося котла заполнять так, чтобы уровень жидкости был на 10 - 15 см ниже верхней кромки.

1.126. Правильно установить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электроконтактным манометром.

1.127. Следить за показаниями манометра, включенного котла, не допускать превышения давления в пароводяной рубашке выше 0,5 кгс/кв. см.

1.128. Не открывать кран уровня воды и не заливать воду в пароводяную рубашку нагретого котла.

1.129. Не допускать работу котла без загрузки.

1.130. После окончания работы:

для санитарной обработки верхнего переливного крана залить котел водой на 2 - 3 см выше уровня фильтра, плотно закрыть крышку всеми накидными рычагами, включить котел, подкатить к нему тележку с емкостью и осуществить перелив воды;

очистить тщательно клапан - турбинку и пароотводную трубку от остатков пищи;

протереть котел с внешней стороны влажной тканью.

Электрические жарочные и пекарные шкафы

1.131. Перед включением в работу проверить:

исправность ручек и прижимных пружин дверок рабочих камер, устойчивость полок и прочность кронштейнов;

наличие и целостность ограждающих поручней и нижних подовых листов.

1.132. При эксплуатации электрического шкафа с вкатным стеллажом перемещение стеллажей с продукцией в рабочую камеру и из нее следует осуществлять с помощью приспособлений (съемной ручки), предохраняющих от получения ожогов.

1.133. Загрузку и выгрузку производить осторожно, не касаясь нагретых металлических поверхностей.

1.134. Своевременно выключать электрические шкафы, производить регулировку мощности и температуры в пекарной (жарочной) камере.

1.135. Кондитерские листы и формы укладывать на тележку или передвижной стеллаж так, чтобы углы листов и форм не выступали за габариты тележки, стеллажа.

1.136. При работе не допускается:

использовать для выпечки формы и листы с нагаром;

включать жарочный и пекарный шкаф при отсутствии нижних подовых листов;

переводить лимб терморегулятора непосредственно с высокой температуры на низкую без отключения шкафа для остывания;

производить очистку включенного шкафа.

1.137. По окончании работы:

выключить шкаф и отсоединить его от электрической сети с помощью отключающего устройства на распределительном щите;

после полного остывания шкафа произвести уборку;

очистить камеру сухим способом, без применения воды;

наружную поверхность протереть слегка увлажненной тканью или промыть мыльным раствором и насухо вытереть фланелью;

хромированные детали протереть мягкой тканью.

Электросковороды, электрофритюрницы и др.

1.138. Проверить удобство и легкость открывания откидной крышки сковороды, а также ее фиксацию в любом положении, у опрокидывающейся сковороды - механизм опрокидывания.

1.139. Убедиться в том, что теплоноситель масляной рубашки аппарата с косвенным обогревом (сковорода, фритюрница и др.) соответствует типу, указанному в паспорте.

1.140. При заполнении масляной рубашки аппарата теплоносителем следить, чтобы в нее не попала влага. Перед заполнением рубашки теплоноситель должен быть прогрет в течение 5 мин. при температуре 250 град. С для удаления влаги.

1.141. Заливать жир в жарочную ванну жаровни, фритюрницы, сковороды до включения нагрева. Не допускать попадания влаги в горячий жир. Добавлять жир в жарочную ванну следует тонкой струей. Предварительно жир должен быть прогрет при 170 - 180 град. С до тех пор, пока из него не прекратится выделение пузырьков пара.

1.142. Загружать (и выгружать) обжариваемый продукт в нагретый жир в металлической сетке (корзине), соблюдая осторожность во избежание разбрызгивания жира, имеющего температуру 150 - 180 град. С.

1.143. После выемки готового продукта из ванны сетку (корзину) следует подвесить над ней за скобу и дать стечь жиру.

1.144. При работе сковороды следить за тем, чтобы тэны были полностью закрыты теплоносителем во избежание нагрева его поверхностного слоя до температуры воспламенения.

1.145. Во время работы жаровни следить за чистотой скребкового и отрезного ножей.

1.146. Своевременно выключать сковороды, фритюрницы или переводить их на меньшую мощность.

Немедленно отключать жарочные аппараты при чадении жира.

1.147. При работе не допускается:

включать нагрев при отсутствии жира в жарочной ванне фритюрницы (чаше сковороды), с неисправным датчиком реле температуры и др.;

опрокидывать сковороду до отключения ее от электрической сети;

оставлять включенными сковороды, фритюрницы и т.д. после окончания процесса жарения;

сливать из жарочных ванн жир в горячем состоянии;

охлаждать водой жарочную поверхность используемого аппарата.

1.148. По окончании работы:

выключить нагрев и отключить используемый аппарат от электрической сети;

после остывания сковороды слить жир;

пригоревшие к поду частички продуктов соскоблить деревянным скребком;

вымыть чашу горячей водой, оставить открытой для просушки, а затем смазать тампоном, смоченным в жире, и закрыть крышкой;

стол и белые эмалированные облицовки промыть горячей водой и насухо протереть ветошью;

поверхность и детали из нержавеющей стали периодически чистить мелом.

Электрокипяtilьники

1.149. Перед включением в работу:

открыть вентиль на подводящей водопроводной трубе и проверить заполнение кипяtilьника водой;

определить правильность регулирования питательного клапана по уровню воды в переливной трубке;

слить из сборника оставшийся кипяток и установить под сигнальной трубкой ведро (если трубка не имеет слива в канализацию);

проверить надежность механического соединения заземляющего болта на корпусе кипяtilьника с проводом защитного заземления.

1.150. Регулярно отбирать кипяток, следить за уровнем кипятка в сборнике, не допускать его переполнения.

1.151. Сосуды для отбора кипятка устанавливать на специальную подставку. Не допускается вешать их на водоразборный кран.

1.152. Немедленно отключать кипяtilьник от электрической сети при парении или выбросе кипятка через верхнюю крышку и подтекании из водоразборного крана.

1.153. В процессе работы кипяtilьника не допускается:

эксплуатировать кипяtilьник с неисправной автоматикой;

открывать крышку сборника кипятка во избежание ожога паром и кипятком.

1.154. По окончании работы:

выключить кипяtilьник и закрыть вентиль на водопроводной трубе;

наружную поверхность кипяtilьника протереть влажной тканью, хромированные и полированные поверхности - фланелевой тканью с порошком мела.

Газовое оборудование

1.155. Перед эксплуатацией газоиспользующих установок (далее - "газовые приборы"):

проветрить помещение, где установлены газовые приборы, независимо от того, ощущается в нем запах газа или нет;

проветрить при открытом шибере газогорелочную камеру перед зажиганием горелок в течение 5 - 10 мин.;

проверить наличие тяги в топках и дымоходах по тягомеру или отклонению полоски тонкой бумаги, подносимой к смотровому окну газового котла, плиты, кипяtilьника и т.п. Если тяга отсутствует, то до прочистки дымохода аппарат разжигать запрещается.

1.156. Открывать краны и вентили на газовых трубопроводах и воздухопроводах плавно, без рывков и больших усилий.

1.157. Вести постоянное наблюдение за наличием тяги в камере сгорания газового прибора.

1.158. Периодически проверять герметичность крана газовой горелки. Для этого закрыть кран у работающей горелки, если после этого пламя будет гореть, значит кран пропускает газ.

1.159. Проверять герметичность газопровода, смазывая мыльной водой места соединения труб и других частей газовой аппаратуры, где возможна утечка газа.

1.160. Зажигать газовые горелки от переносного запальника через специальный лючок. Открывать газовый кран перед горелкой только после поднесения к горелке зажженного переносного запальника.

1.161. Своевременно регулировать подачу воздуха к горелке, обеспечивать полное сгорание топлива,

не допускать копоти, отрыва, проскока и выбивания пламени из топки газового прибора.

1.162. При обнаружении проскока пламени выключить горелку, дать ей остыть, уменьшить подачу воздуха и вновь зажечь.

1.163. Для ликвидации отрыва пламени уменьшить подачу газа или первичного воздуха.

1.164. При самопроизвольном угасании газовой горелки или возникновении хлопков при ее зажигании необходимо прекратить эксплуатацию аппарата, для чего немедленно закрыть кран горелки и кран на подводящем газопроводе. Проветрить топку и при необходимости - помещение.

1.165. При обнаружении запаха газа в помещении необходимо:

закрыть нос и рот мокрой салфеткой;

открыть окна и двери, проветрить помещение;

перекрыть вентили на подводящих газопроводах к пищеварочным котлам, плитам, опалочным горнам и т.п.;

не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;

исключить пользование открытым огнем.

Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на входе в здание и сообщить в аварийную службу предприятия, подающего газ.

1.166. Перед окончанием работы газового прибора закрыть:

регулятор первичного воздуха у горелки;

кран основной горелки;

кран на подводящем газопроводе перед прибором.

1.167. В конце рабочего дня закрыть кран на подводящем газопроводе перед счетчиком или на вводе газа в цех или помещение, где установлены газовые приборы. Кран закрыт, если риска на его пробке расположена поперек трубы.

Холодильное оборудование

1.168. Загрузку охлаждаемого объема холодильного прилавка осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов.

1.169. Количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера.

1.170. Двери холодильного оборудования следует открывать на короткое время и как можно реже.

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

1.172. Очистку батарей при оттаивании инея производить под наблюдением лица, ответственного за эксплуатацию холодильной установки.

1.173. При обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить.

1.174. Во время эксплуатации холодильного оборудования 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 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 и вокруг него;

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

самовольно передвигать холодильный агрегат.

1.175. 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.

1.176. По окончании работы наружные стенки торгового холодильного оборудования протереть влажной тканью, а хромированные детали - тканью, пропитанной вазелином.

Тестомесильные машины

1.177. Перед включением в работу:

поднять защитный колпак (крышку, ограждающие щитки) и вращением штурвала вручную перевести месильный рычаг в верхнее положение;

нажать ногой на педаль и вкатить дежу на фундаментную плиту машины. Убедиться в надежности крепления дежи с помощью запирающего устройства;

опустить защитное устройство и проверить работу машины на холостом ходу.

1.178. При замесе жидкого теста дежу следует загружать на 80 - 90%, а крутого - на 50% емкости дежи.

1.179. Во время работы тестомесильной машины не допускается загружать в дежу продукт, брать пробу теста и наклоняться над дежей.

1.180. После окончания замеса выключить электродвигатель, привести месильный рычаг в верхнее положение, очистить его от теста, поднять защитное устройство и выкатить дежу.

1.181. В конце работы дежу и месильный рычаг с лопастью промыть горячей водой и вытереть насухо. Станину и другие части очистить щеткой от мучной пыли и протереть влажной тканью.

Взбивальные машины

1.182. Перед включением в работу:

установить и надежно закрепить сначала бачок, а затем взбиватель;

установить скорость вращения взбивателя;

провернуть вручную крышку планетарного редуктора и убедиться, что взбиватель не касается дна и стенок бачка.

1.183. Соблюдать осторожность, находясь вблизи движущихся элементов машины.

1.184. Определять готовность взбитых продуктов, снимать сменные механизмы только после полной остановки машины.

1.185. Во время работы не допускается:

изменять частоту вращения взбивателя (за исключением взбивальных машин МВ-35М и МВ-6);

добавлять продукт в бачок (кроме машин, где предусмотрен загрузочный лоток).

Машины для нарезания гастрономических продуктов

1.186. Перед включением машины проверить надежность крепления ножа, защитного щитка и качество заточки ножа.

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

1.188. Перед заточкой ножа или снятием крышки корпуса машины зафиксировать противовес машины стопором, а рукоятку устройства для заточки ножа установить в горизонтальное положение.

1.189. Проверить работу машины на холостом ходу в течение 1 - 2 с, затем остановить и закрепить в ней нарезаемый продукт.

1.190. Включать машину только после надежного закрепления продукта зажимным устройством и установки требуемой толщины реза.

1.191. Для нарезки остатков продукта использовать специальные приспособления во избежание травмирования рук.

1.192. При очистке ножа от остатков продукта и от засаливания применять деревянные скребки.

1.193. Во время работы машины не допускается:

снимать или одевать кожух машины;

удерживать или проталкивать продукт руками;

держат руки у движущихся и вращающихся узлов машины;

производить регулировку толщины нарезаемых ломтиков.

1.194. После окончания работы очистить щеткой машину и ванночку, установленную под ножом, от остатков продукта. После этого корпус машины протереть сначала влажной, а затем сухой салфеткой. Детали, соприкасающиеся с продуктом, промыть водой с применением моющих средств, сполоснуть водой и насухо протереть салфеткой.

Весоизмерительное оборудование

1.195. Весы настольные гирные установить на ровную горизонтальную поверхность так, чтобы станина весов прочно опиралась на все четыре опоры.

1.196. Настольные циферблатные весы установить на ровную горизонтальную поверхность и проверить:

состояние стрелок, четкость отметок шкалы циферблата, состояние стекол, лакокрасочных покрытий, совпадение показаний на обоих циферблатах;

равновесие в ненагруженном состоянии и, в случае необходимости, произвести регулировку.

1.197. Прежде чем подключить электронные весы к электросети, необходимо надежно заземлить корпус весов изолированным проводом.

1.198. При подготовке к работе весового чекопечатающего комплекса "Дина":

проверить внешним осмотром крепление штепсельных разъемов на весах, блоке выхода информации, печатающем устройстве и правильность установки весов по уровню; подключить комплекс к электросети и включить выключатели на весах.

1.199. При подготовке к работе товарных весов проверить внешним осмотром:

горизонтальность их установки с помощью отвеса;

плавность колебаний рычажного механизма и платформы;

правильность показаний весов при 0,1 предельной нагрузки и на полную грузоподъемность при размещении груза на всей площади платформы.

1.200. Взвешиваемый товар (гири) следует класть на весы осторожно, без толчков, по возможности в центре платформы, без выступов за габариты весов.

1.201. Нетарированный (навалный) груз располагать равномерно по всей площадке платформы весов.

1.202. После каждого взвешивания проверять равновесие ненагруженных весов. При необходимости очищать чаши, платформы и крестовины от загрязнения взвешиваемым товаром.

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

1.204. Приклеивание этикетки при работе на весовом чекопечатающем комплексе "Дина" производить нажатием на нее расфасованным продуктом. Не допускается касание нагревателя руками.

1.205. При взвешивании товара не допускается:

укладывать на весы грузы, превышающие по массе наибольший предел взвешивания;

укладывать пищевые продукты на весы без оберточной бумаги или других упаковочных материалов;

нагружать и разгружать товарные весы при открытых арретире и изолире;

работать на весовом чекопечатающем комплексе "Дина" без кожуха на блоке вывода информации и при открытых дверцах печатающего устройства.

1.206. Весы и гири необходимо содержать в чистоте, регулярно очищая от пыли и грязи.

1.207. По окончании работ по взвешиванию товаров:

осмотреть весы, очистить их от загрязнений сухой тканью;

платформы и чаши весов для взвешивания продовольственных товаров вымыть щелочным раствором, затем горячей водой и вытереть насухо;

загрязненные гири вымыть щеткой в горячей воде с мылом и вытереть насухо;

обыкновенные гири уложить на хранение в футляр или ящик, а условные гири установить на скобу весов.

Контрольно-кассовые машины

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

устойчивость машины на столе, отсутствие внешних повреждений, исправность электровилки, электророзетки, шнура электропитания, заземления. Машина должна быть заземлена через специальные заземляющие контакты;

отсутствие загрязнений снаружи и внутри машины.

1.209. До включения машины в электрическую сеть проверить свободное вращение рукоятки ручного привода против часовой стрелки, исправность блокирующих устройств.

1.210. Включить машину в электросеть и получением нулевого чека проверить ее работу от электропривода.

1.211. При работе на контрольно-кассовой машине необходимо:

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

заправку (замену) чековой и контрольной лент, смазывание красящей ленты 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, а также при внезапном стопорении (остановка машины при незаконченном рабочем цикле) необходимо отключить ее от сети электропитания. Все работы по проверке электромеханической машины вести, используя ручной привод, не применяя чрезмерных усилий;

удалять застрявшие обрывки чековой ленты пинцетом.

1.212. При эксплуатации кассовой машины не допускается:

приступать к работе при отсутствии заземления (зануления);

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

соприкасаться с токоведущими устройствами, шинами заземления, батареями отопления, водопроводными трубами;

вмешиваться в работу машины после ее включения до окончания рабочего цикла;

работать на неисправной машине;

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

1.213. После работы на контрольно-кассовой машине:

отключить электропитание, вынув штепсельную вилку из электрической розетки;

удалить пыль технической замшей с наружных частей машины;

удалить (при открытой дверце) накопившуюся бумажную пыль с чекопечатающего механизма с помощью фленочной кисти.

Конвейеры

1.214. Перед началом работы проверить внешним осмотром:

степень натяжения ленты и при необходимости произвести ее натяжение;

надежность крепления ограждений приводных и натяжных устройств;

надежность закрытия движущихся частей (муфт, валиков);

наличие и исправность запорных приспособлений пусковых устройств, защитного заземления рамы конвейера.

1.215. На холостом ходу проверить работу кнопок управления, особенно аварийных кнопок "стоп" в головной, хвостовой частях и на всем протяжении конвейера.

1.216. Включить (при наличии) светозвуковую сигнализацию и убедиться в ее исправности.

1.217. При эксплуатации конвейера необходимо:

соблюдать установленные (шириной не менее 1 м) проходы по обе стороны конвейера;

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.

1.218. Во время движения конвейера не допускается:

устранять пробуксовку ленты подсыпанием песка, земли на приводной барабан;

очищать ленту руками, помогать ее движению;

поворачивать остановившиеся ролики, поправлять груз вручную.

1.219. После окончания эксплуатации:

освободить конвейер от груза и очистить от загрязнений. Очистку конвейера производить щеткой, сухой ветошью и т.п. только после полной остановки движущихся частей, механизмов и отключения его от электрической сети;

закрыть запорное приспособление пускового устройства;

наклонный конвейер опустить в крайнее нижнее положение.

Электротали (тельферы)

Перед производством работ проверить:

1.220. Исправность грузозахватных приспособлений:

наличие на них бирок или клеймения с указанием номера, грузоподъемности и даты изготовления;

отсутствие обрыва отдельных проволок, коррозии и износа сверх установленных норм для стропов, изготовленных из стальных канатов;

отсутствие вытяжки и износа или трещин для стропов, изготовленных из цепей.

1.221. Исправность основных деталей и узлов:

наличие и надежность крепления защитного заземления тросика к корпусу кнопочного управления;

отсутствие заедания кнопок управления в гнездах;

состояние стального каната и правильность его намотки на барабане;

состояние крюка (отсутствие трещин и разогнутости, наличие шплинтовки гайки и легкость проворачивания крюка в крюковой подвеске).

1.222. 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 мин.;

работу ограничителя высоты подъема крюка.

1.223. При обнаружении какой-либо неисправности грузоподъемной машины или грузозахватного приспособления, а также истечении сроков очередных испытаний немедленно сообщить непосредственному руководителю или лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию грузоподъемных машин.

1.224. При эксплуатации грузоподъемной машины необходимо:

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.

1.225. Во время работы 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 транспортировании груза;

оставлять груз и грузозахватные приспособления в поднятом положении после окончания или перерыве в работе.

РАЗДЕЛ 2. ТИПОВЫЕ ИНСТРУКЦИИ <*>

<*> См. также требования безопасности, общие для работников разных профессий (раздел 1 настоящего сборника).

ИНСТРУКЦИЯ N 1 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ АККУМУЛЯТОРЩИКА

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве аккумуляторщика допускаются мужчины, достигшие 18 лет, прошедшие обучение по специальности и специальное обучение безопасности труда <*>. Работник должен иметь удостоверение на право выполнения работ с повышенной опасностью.

<*> В соответствии с Основами законодательства РФ об охране труда с 1 июля 1996 года работодателям запрещается направлять на тяжелые работы и работы с вредными или опасными условиями труда лиц в возрасте до 21 года, а также работников, которым эти работы противопоказаны по состоянию здоровья.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит:

обучение устройству и правилам эксплуатации аккумуляторных батарей и зарядных устройств; проверку теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы (после окончания обучения работник должен получить группу по электробезопасности не ниже III); стажировку продолжительностью не менее 2 недель под руководством опытного работника.

1.3. Во время работы работник проходит:

проверку знаний безопасных методов и приемов работ - ежегодно;

периодический медицинский осмотр - ежегодно.

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. На работе с вредными условиями труда работнику предоставляются льготы в соответствии с действующим законодательством.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (повышенное значение напряжения в электрической цепи, сила зарядного тока; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования; химические факторы: свинец и его соединения, кислоты, щелочи; физические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви, других средств индивидуальной защиты: костюм (для защиты от кислот и щелочей) на 12 месяцев; полусапоги резиновые ГОСТ 5375-79 - на 12 месяцев; фартук резиновый ГОСТ 12.4.029-76 - дежурный; очки защитные герметичные - до износа; перчатки резиновые - дежурные.

1.7. Для обеспечения пожаро- и взрывобезопасности следует:

производить заряд отдельных аккумуляторов под вытяжным зонтом или в специальных шкафах;

пользоваться лампами накаливания во взрывозащитной арматуре;

вставлять вилку переносной лампы в штепсельную розетку до включения рубильника или устройства, его заменяющего; при выключении электролампы сначала выключить рубильник, а затем вынуть вилку из розетки;

пайку пластин аккумуляторов производить не ранее чем через 2 часа после отключения заряда при непрерывной вентиляции, место пайки должно быть ограждено от остальных батарей огнестойкими щитами;

не курить и не входить в аккумуляторное помещение с открытым огнем, не пользоваться электронагревательными приборами, аппаратами и инструментами, которые могут дать искру.

1.8. Для соблюдения правил личной гигиены работник обязан: мыть руки с мылом по мере загрязнения, перед курением и приемом пищи; полоскать рот водой перед курением; чистить зубы перед приемом пищи и по окончании работы.

Не хранить продукты и не принимать пищу, а также не пить воду в аккумуляторных помещениях.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Надеть специальную одежду, резиновые сапоги (брюки костюма надеть поверх голенищ сапог), подготовить индивидуальные средства защиты (резиновые перчатки и защитные очки), надеть резиновый фартук (нижний край его должен быть ниже верхнего края голенищ сапог).

2.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить наличие:

принципиальных и монтажных схем электрических соединений;

кружки из химически стойкого материала с носиком (или кувшина) вместимостью 1,5 - 2 л для приготовления и доливки электролита в аккумуляторы (сосуды);

стеклянного стержня, трубки или мешалки из кислотоупорной пластмассы;

ручной герметичной лампы с предохранительной сеткой или аккумуляторного фонаря;

предохранительных стекол для покрытия элементов;

переносной перемычки для шунтирования элементов батареи;

денсиметров (ареометров) и термометров для измерения плотности и температуры электролита;

переносного вольтметра постоянного тока с пределами измерения;

аптечки и укомплектованность ее медикаментами и нейтрализующими растворами <*>. В непосредственной близости к аккумуляторному цеху должны находиться умывальник, мыло, полотенце.

<*> Нейтрализующий раствор соды (5%) для кислотных батарей и борной кислоты или уксусной эссенции (одна часть на восемь частей воды) для щелочных батарей.

2.3. Проверить исправность: зарядного оборудования, измерительной, зарядной и контрольной аппаратуры и инструмента, блокировки отключения зарядного тока при прекращении работы вентиляции, ограждении токоведущих частей, вилки и шнура переносной электролампы, стеллажей.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Для перемещения аккумуляторных батарей по территории и в помещениях предприятия следует пользоваться специальной тележкой, платформа которой исключает возможность падения батарей.

3.2. При переноске вручную малогабаритных аккумуляторных батарей использовать приспособления (захваты) и соблюдать меры предосторожности во избежание обливания электролитом.

3.3. Перед включением на заряд аккумуляторные батареи устанавливать на стеллажи и соединять между собой проводниками с плотно прилегающими пружинными зажимами (для кислотных аккумуляторных батарей) или плоскими наконечниками (для щелочных аккумуляторных батарей), применение которых исключает искрение.

3.4. Присоединение аккумуляторных батарей к зарядному устройству и отсоединение их производить только при выключенном зарядном оборудовании, в резиновых перчатках и резиновой обуви.

3.5. Соединение аккумуляторов между собой производить в диэлектрических перчатках, стоя на диэлектрическом коврике. При этом не допускается:

прикасаться голыми руками (без резиновых перчаток) к токоведущим частям электрооборудования (клеммам, контактам, электропроводам);

касаться одновременно двух клемм аккумуляторов металлическими предметами во избежание короткого замыкания;

касаться нагретых спиралей сопротивления.

3.6. Подтягивание контактов выполнять инструментом с изолирующими рукоятками.

3.7. Контроль за ходом зарядки осуществлять при помощи специальных приборов (термометра, нагрузочной вилки, ареометра и т.п.). Запрещается проверять аккумуляторную батарею коротким замыканием.

3.8. Зарядку аккумуляторных батарей производить только при открытых пробках и включенной вытяжной вентиляции.

3.9. Не наклоняться близко к аккумуляторам при зарядке батарей, остерегаться ожогов брызгами электролита, вылетающими из отверстия аккумулятора.

3.10. Все работы в шкафах выпрямительных устройств и ремонт электрооборудования производить только после снятия нагрузки и отключения напряжения.

3.11. Для осмотра аккумуляторных батарей пользоваться переносным светильником во взрывобезопасном исполнении напряжением не более 12 В.

3.12. Плавку свинца и заполнение им форм при отливке деталей аккумуляторов, а также плавку мастики и ремонт аккумуляторных батарей производить только на рабочих местах, оборудованных местной вытяжной вентиляцией. Не допускать попадания свинца и его окислов на кожу. Пораженный участок кожи немедленно промыть теплой водой с мылом. Все работы, связанные с прикосновением к свинцовым окислам (намазка пластин и др.), следует производить только в резиновых перчатках.

3.13. При работе с кислотой и щелочью соблюдать следующие требования:

3.13.1. Кислота, щелочь и приспособления для приготовления электролита хранить в отдельном помещении. Кислота должна храниться в стеклянных оплетенных бутылках с притертыми пробками (помещенных в специальные ящики) или в другой кислотоупорной таре. Хранить кислоту в металлической таре не допускается. Запрещается наливать кислоту в посуду, ранее содержащую щелочь или щелочной электролит.

3.13.2. Работы по заливке, доливке и приготовлению кислотного или щелочного электролитов производить в защитных очках и резиновых перчатках.

3.13.3. Бутыли с кислотой или электролитом переносить вдвоем на носилках или перевозить в одиночку на тележках и специальных приспособлениях. Перед переноской бутылки убедиться в прочности дна корзины (ящика) и в том, что пробки на бутылках плотно закрыты.

3.13.4. Кислотный электролит приготавливать в специальных сосудах из кислотоупорного материала (керамических, пластмассовых и т.п.). Кислоту выливать из бутылей в дистиллированную воду при помощи специальных приспособлений (качалок, сифонов и др.). Переливать кислоту вручную не разрешается. При отсутствии сифона для слива кислоты устанавливать бутылки с кислотой на специальные шарнирные подставки.

3.13.5. Лить серную кислоту в дистиллированную воду тонкой струей, перемешивая раствор стеклянной или эбонитовой палочкой. Лить воду в кислоту запрещается.

3.13.6. Приготавливать электролит в специальном помещении, имеющем принудительную вентиляцию и постоянное освещение.

3.13.7. Куски едкой щелочи дробить в специально отведенном месте, завернув их в мешковину. Не брать едкий калий руками.

3.13.8. Дробленые куски едкого калия опускать в стальной, фарфоровый или пластмассовый сосуд с

холодной водой при помощи щипцов, пинцета или ложки и перемешивать до полного растворения.

3.13.9. При приготовлении электролита из готовой щелочи открывать флакон со щелочью без применения больших усилий, прогревая, в случае необходимости, горловину флакона тряпкой, смоченной в горячей воде.

3.13.10. Измерительные приборы и приспособления, используемые для работы с кислотным электролитом, не применять, работая со щелочным электролитом, и наоборот.

3.13.11. Отбор излишка электролита из аккумуляторной батареи производить с помощью резиновых груш или других специальных приспособлений.

3.14. Не хранить в аккумуляторном помещении бутылки с серной кислотой или сосуды со щелочью выше суточной потребности, а также порожние бутылки и сосуды.

3.15. Устанавливать, хранить и заряжать щелочные и кислотные аккумуляторы в разных помещениях.

3.16. Размещать и хранить аккумуляторные батареи не ближе 0,75 м от приборов отопления.

3.17. Не переносить одному работнику аккумуляторные батареи, масса которых превышает установленную нагрузку на одного человека.

3.18. Укрывать пол около токораспределительного щита резиновым ковриком.

3.19. Не производить посторонние работы в помещении для зарядки аккумуляторов.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. Прекратить работу и обратиться за медицинской помощью при получении хотя бы незначительного ожога кожи тела, попадании кислоты или щелочи в глаза, признаках отравления парами кислоты, щелочи и др.

4.2. Электролит, пролитый на стеллаж, верстак и т.п., вытереть ветошью, смоченной в нейтрализующем растворе, а пролитый на пол - сначала засыпать опилками, собрать их, затем это место смочить централизующим раствором и протереть насухо (предварительно надеть резиновые перчатки).

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Плотно закрыть пробку и убрать бутылки с серной кислотой, щелочью и электролитом в специально отведенные места.

5.2. Ремонтный фонд и отремонтированные аккумуляторы сложить на специальные стеллажи.

5.3. Снять, очистить и уложить в отведенное место средства индивидуальной защиты.

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

5.5. Запереть аккумуляторное помещение.

ИНСТРУКЦИЯ N 2 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ БУФЕТЧИКА

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве буфетчика допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности <*>. Лица моложе 18 лет не допускаются к продаже вина, ликеро-водочной продукции и пива.

<*> В эксплуатации смесительных установок допускаются лица, прошедшие соответствующее обучение.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации используемого оборудования; санитарно-гигиеническую подготовку со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3. Во время работы работник проходит:

осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний - ежедневно перед началом смены;

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию. Работники, допущенные к эксплуатации лифтов грузоподъемностью до 250 кг и наклонных подъемников, проходят обучение ежегодно;

проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации работающего от электрической сети

оборудования) - ежегодно;

проверку санитарно-гигиенических знаний - ежегодно;

периодический медицинский осмотр:

врачом-терапевтом - ежегодно, врачом-дерматовенерологом - 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. Женщины с 20 недель беременности переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (пониженная температура поверхностей оборудования, товаров; повышенная температура поверхностей оборудования, продукции; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень электромагнитных излучений; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря; физические перегрузки; нервно-психические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, санпринадлежностями и средствами индивидуальной защиты. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды и санпринадлежностей, специальной одежды и специальной обуви:

куртка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;

шапочка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;

фартук белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;

полотенце - на 4 месяца.

На продаже мясных и рыбных товаров

фартук прорезиненный ГОСТ 12.4.029-76 - на 12 месяцев.

На продаже картофеля и овощей

фартук прорезиненный ГОСТ 12.4.029-76 - на 12 месяцев;

нарукавники прорезиненные - на 12 месяцев.

На продаже пищевого льда

фартук прорезиненный ГОСТ 12.4.029-76 - на 12 месяцев;

нарукавники прорезиненные - на 12 месяцев;

рукавицы комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 - на 6 месяцев.

При постоянной работе в неотапливаемых палатках, киосках, ларьках или при разносной и развозной торговле на наружных работах зимой:

куртка хлопчатобумажная на утепляющей прокладке в зависимости от климатических поясов - на 18 - 36 месяцев;

валенки в зависимости от климатических поясов - на 24 - 48 месяцев.

При непосредственном обслуживании населения в осенне-зимний период на открытом воздухе или в неотапливаемых помещениях на ярмарках, уличных базарах, выставках - продажах выездных буфетов:

куртка хлопчатобумажная на утепляющей прокладке - дежурная;

валенки в зависимости от климатических поясов - на 24 - 48 месяцев;

галоши резиновые - на 12 месяцев.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и др. заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

2. Требования безопасности перед началом работы

Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

наличие воды в водопроводной сети, исправность и сроки клеймения манометров, отсутствие подтеканий из котла кофеварки, настройку выключателя насоса гидрофора на давление не выше допустимого;

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

исправность другого применяемого оборудования.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. В процессе работы кофеварки:

следить за уровнем воды и давлением в котле, температурой воды для приготовления кофе;

открывать краны подачи пара и горячей воды плавно, без рывков и больших усилий.

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

3.2. Варку продуктов в сосисковарке производить с закрытой крышкой. Уровень воды в ней не должен превышать контрольную отметку.

3.3. Загрузку (выгрузку) продуктов в СВЧ-печь производить после соответствующего сигнала (звукового, светового) о ее готовности к работе. Тепловую обработку продуктов производить в посуде, предназначенной для этой цели. Не включать аппарат СВЧ при открытой задней панели и дверце рабочей камеры. Открывать дверцу рабочей камеры следует после отключения нагрева.

3.4. При приготовлении коктейлей на смесительной установке включение двигателя осуществлять только стаканом. Не допускается использование для приготовления коктейлей каких-либо хрупких (стеклянных, пластмассовых) сосудов.

3.5. Для предотвращения аварийных ситуаций в случае неисправности приборов безопасности, регулирования и автоматики (манометра, предохранительного клапана и др.) необходимо выключить оборудование и отсоединить его от электрической сети.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

Отключить немедленно оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Слить воду из сосисковарки после отключения ее от электрической сети и полного остывания.

5.2. Кофеварку отключить от сети и перекрыть подачу воды в котел. Открыть паровой клапан и слить воду из котла. Сетку-фильтр и чашку - держатель очистить и оставить на ночь в холодной воде. Мельничный механизм кофемолки очистить кистью или сухой тканью. Наружные поверхности кофемолки протереть сухой тканью.

ИНСТРУКЦИЯ N 3 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ВЕСОВЩИКА

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве весовщика допускаются мужчины и женщины.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации используемого весоизмерительного оборудования; гигиеническую подготовку со сдачей зачета (в продовольственном складе); проверку теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3. Во время работы работник проходит:

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

проверку гигиенических знаний (в продовольственном складе) - один раз в 2 года;

периодический медицинский осмотр:

работник, имеющий контакт с пищевыми продуктами, - ежегодно;

работник, испытывающий воздействие опасных и вредных производственных факторов, - один раз в 1 - 2 года (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 6 месяцев.

1.4. На работника во время работы могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся машины и механизмы, перемещаемые товары, тара, обрушивающиеся штабели взвешиваемых товаров; пониженная температура воздуха рабочей зоны; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инвентаря, товаров и тары).

1.5. Работник должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты, а при контакте с пищевыми продуктами также и санитарной одеждой. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви, других средств:

рукавицы комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 - до износа.

При работе в холодильных камерах и морозилках:

куртка и брюки хлопчатобумажные на утепляющей прокладке - на 36 месяцев;

валенки - на 48 месяцев;
галоши резиновые - на 12 месяцев.
При работе с пищевыми продуктами:
фартук белый хлопчатобумажный - на 6 месяцев;
нарукавники белые хлопчатобумажные - на 6 месяцев.

2. Требования безопасности перед началом работы

- 2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы (надежно установить весы, наклонный мостик, удобно разместить гири и т.д.).
- 2.2. Проверить исправность весов и другого применяемого оборудования.

3. Требования безопасности во время работы

- 3.1. Находиться на безопасном расстоянии от маневрирующего электро- и автотранспорта.
- 3.2. Соблюдать осторожность, находясь в местах производства погрузочно-разгрузочных работ.
- 3.3. Не допускать скопления грузов около весов.
- 3.4. Следить за исправностью тары, не допускать ее повреждения.
- 3.5. Следить, чтобы на грузовой площадке весов не производилось вскрытие тары, упаковка (распаковка) грузов и т.п.

4. Требования безопасности по окончании работы

Убрать гири, приспособления для взвешивания в установленные места хранения.

ИНСТРУКЦИЯ N 4 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ВОДИТЕЛЯ АВТОПОГРУЗЧИКА

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве водителя автопогрузчика допускаются мужчины и женщины не моложе 18 лет, имеющие удостоверение шофера и опыт работы по специальности <*>.

<*> В соответствии с Основами законодательства РФ об охране труда с 1 июля 1996 года работодателям запрещается направлять на тяжелые работы и работы с вредными или опасными условиями труда женщин детородного возраста и лиц в возрасте до 21 года, а также работников, которым эти работы противопоказаны по состоянию здоровья.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку на данном транспортном средстве под наблюдением опытного водителя; гигиеническую подготовку со сдачей зачета (в продовольственном складе (базе), холодильнике); проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности, теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

Работник, допускаемый к работам по транспортировке и перемещению сжиженных газов в баллонах под давлением, взрывоопасных, легковоспламеняющихся и других опасных и вредных веществ (кислот, щелочей и др.), должен пройти специальное обучение безопасности труда и иметь удостоверение на право выполнения работ с повышенной опасностью.

1.3. Во время работы работник проходит:
проверку знаний безопасности труда - ежегодно;
проверку знаний по электробезопасности - ежегодно;
проверку гигиенических знаний (в продовольственном складе, (базе), холодильнике) - один раз в 2 года;

периодический медицинский осмотр:
работник, имеющий непосредственный контакт с пищевыми продуктами, - ежегодно;
работник, испытывающий воздействие опасных и вредных производственных факторов, - один раз в 1 - 2 года (с учетом требований органов здравоохранения);
остальные - один раз в 3 года (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. Со дня установления беременности женщины переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся машины и механизмы, подвижные части подъемно-транспортного оборудования, обрушивающиеся штабели складированных товаров; пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенный уровень вибрации; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень статического электричества; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования; нервно-психические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви, других средств индивидуальной защиты: комбинезон хлопчатобумажный ГОСТ 12.4.100-80, ГОСТ 12.4.099-80 - на 12 месяцев;

сапоги резиновые - на 12 месяцев;

рукавицы комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 - на 3 месяца.

На наружных работах зимой дополнительно:

куртка и брюки хлопчатобумажные на утепляющей прокладке в зависимости от климатических поясов - на 18 - 36 месяцев;

валенки ОСТ 17-337-79 в зависимости от климатических поясов - на 24 - 48 месяцев.

1.7. Для обеспечения пожаро- и взрывобезопасности следует:

убирать использованные обтирочные материалы (промасленные концы, тряпки и пр.) в металлические ящики с плотными крышками;

не пользоваться открытым огнем, спичками или факелом и не курить при заправке погрузчика горючим или проверке уровня горючего в баке;

не оставлять погрузчик с работающим двигателем вблизи легковоспламеняющихся материалов.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Убедиться, что на рабочем месте нет посторонних предметов, а инструмент и необходимые детали находятся в специально отведенных местах. Кабина должна удовлетворять следующим требованиям:

ветровые и боковые стекла должны быть без трещин и затемнений, затрудняющих видимость;

щетки стеклоочистителя (при его работе) должны свободно перемещаться и обеспечивать нормальную очистку ветрового стекла;

замки дверей должны быть исправными и не допускать самопроизвольного их открывания;

сиденье и спинка сиденья должны быть регулируемы для обеспечения удобной посадки водителя, не иметь рваных мест, выступающих пружин, провалов и острых углов;

пол кабины должен быть в исправном состоянии и застелен резиновым ковриком.

2.2. Проверить внешним осмотром:

состояние сварных швов верхних кронштейнов;

надежность крепления деталей и механизмов;

отсутствие течи (топлива, воды, антифриза, смазочного масла) во всех системах (питания, охлаждения, смазки) двигателя;

наличие тормозной жидкости в главном цилиндре;

отсутствие повреждений в гибких шлангах;

убедиться в отсутствии повреждений цепей и правильности их крепления к раме и каретке грузоподъемника;

состояние электрооборудования. Все провода электрооборудования должны иметь надежную неповрежденную изоляцию, а также должна быть исключена возможность искрообразования в проводах и зажимах. Все приборы электрооборудования должны быть надежно закреплены;

заправку погрузчика топливом, маслом, водой и тормозной жидкостью;

уровень электролита в аккумуляторной батарее;

состояние шин и крепление колес. Шины и диски колес должны находиться в техническом состоянии, гарантирующем безопасность движения. Диски колес не должны иметь трещин и погнутости. Они должны быть надежно закреплены на ступицах. Замковые кольца должны быть исправны и правильно установлены. Не разрешается эксплуатировать шины:

с полностью изношенным рисунком протектора;

не соответствующие размеру и допустимой нагрузке данного транспортного средства;

со сквозным отверстием, разрывом нитей корда, расслоением и другими механическими повреждениями покрышки;

спаренные с шинами, имеющими значительный износ рисунка протектора.

2.3. Проверить работу:

ножного и ручного тормоза, в случае необходимости произвести их регулирование. При проверке

стояночного тормоза необходимо убедиться в отсутствии трещин тормозного диска; рычаг (рукоятка) ручного тормоза при его затягивании нормальным усилием правой руки не должен доходить до своего крайнего положения на 1 - 2 зуба храпового устройства, не упираться при этом в сиденье водителя и должен надежно удерживаться запирающим устройством. Тяги и колодки ручного тормоза должны быть закреплены и зашплинтованы;

усилителя рулевого управления. Люфт рулевого колеса должен быть не более 25 град.; звукового сигнала;

переключателя света (фар, заднего фонаря, стоп - сигнала и фонарей поворотов); механизмов подъема и наклона в движении без груза (на холостом ходу).

2.4. Проверить давление в шинах. Давление воздуха в шинах должно соответствовать норме, установленной для данного транспортного средства.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Соблюдать Правила дорожного движения, не передавать управление погрузчиком посторонним лицам.

3.2. Работы по перемещению грузов производить только по указанию лица, в распоряжение которого выделен погрузчик.

3.3. При запуске двигателя с помощью рукоятки не охватывать пусковую рукоятку большим пальцем.

3.4. При любой остановке ставить погрузчик на ручной тормоз.

3.5. Подъем и опускание груза производить на рабочих горизонтальных площадках с твердым и ровным покрытием, очищенном в зимнее время от снега и льда, а при гололеде - посыпанным песком.

3.6. Поднимать и опускать груз только при наличии просвета под грузом, обеспечивающего свободный вход и выход вилочного захвата.

3.7. Подъем груза производить осторожно, без рывков, постепенно увеличивая частоту вращения двигателя и плавно перемещая рычаг управления, только при вертикальном или наклоненном назад положении рамы грузоподъемника.

3.8. Наклон рамы грузоподъемника с поднятым грузом производить плавно, не допускать резкого перемещения рычага управления цилиндра наклона.

3.9. Груз размещать вплотную к вертикальной раме грузоподъемника и равномерно относительно левой и правой сторон вилочного захвата, груз не должен свешиваться с концов вилочного захвата.

3.10. Движение погрузчика начинать, когда рама (с грузом или без него) отклонена назад, а груз приподнят над землей на 0,3 - 0,4 м. Не допускать движение погрузчика с поднятым грузом.

3.11. Транспортирование тары и установку ее в штабель производить поштучно или готовыми пакетами.

3.12. К месту погрузки (выгрузки) подъезжать только на первой передаче; замедлять скорость движения при наличии даже небольших неровностей дорожного покрытия.

3.13. Перед подъемом и опусканием груза затормозить погрузчик и осмотреть место, откуда поднимать или куда опускать груз.

3.14. Подъем груза, масса которого близка к предельной грузоподъемности, производить постепенно: сначала поднять его на 0,2 - 0,25 м, затем остановить его и проверить правильность действия механизмов и тормозов. При обнаружении неполадок груз немедленно опустить.

3.15. Перемещение грузов больших размеров, затрудняющих обзор пути, производить задним ходом только при сопровождении погрузчика лицом, ответственным за погрузку, который обязан указывать дорогу и подавать сигналы.

3.16. Замедлить движение погрузчика и подать звуковой сигнал: в местах скопления людей; в проходах; при проезде мимо дверей и через ворота; при поворотах; трогании с места задним ходом.

3.17. Проявлять особую осторожность при транспортировании грузов в узких проездах. Не задевать штабели грузов.

3.18. Транспортировать мелкие штучные грузы только в специальной таре.

3.19. В ночное время производить работу только при хорошем электрическом освещении штабелей и дорог.

3.20. Следить, чтобы перемещаемый груз на всем протяжении пути не цеплялся за препятствия и не находился над людьми.

3.21. Следить за дорогой и окружающей обстановкой во время движения, своевременно принимать меры по предотвращению возможной аварии.

3.22. Соблюдать установленные скорости движения в зависимости от условий движения и состояния дорожного покрытия.

3.23. Учитывать габариты проема при проезде через ворота и двери.

3.24. Перевозить грузы через рельсовые пути по железнодорожному переезду при поднятом

шламбауме и разрешающем сигнале светофора.

3.25. Производить погрузку (разгрузку) груза в кузов автомобиля только сбоку или сзади, не переносить груз через кабину.

3.26. В момент опускания груза в кузов автомобиля следить, чтобы в нем не находились люди.

3.27. Соблюдать норму ярусности для тары, не устанавливать в штабель неисправную тару.

3.28. Во время эксплуатации погрузчика не допускается:

выезжать на линию без разрешения администрации, путевого листа и прав на управление погрузчиком;

открывать ворота при помощи нажима на них вилочным захватом погрузчика, а также перевозимым грузом;

перевозить груз, превышающий грузоподъемность погрузчика;

при движении с грузом допускать крутые повороты, поднимать и опускать груз;

транспортировать грузы, центр тяжести которых расположен на большом расстоянии от передней стенки вилочного захвата;

опускать груз на трубы газо-, паропроводов, электрические кабели, временные перекрытия;

поднимать груз, засыпанный землей, строительным мусором, снегом, примерзший к земле или залитый бетоном;

резко тормозить при неблагоприятных погодных условиях (мокрая и скользкая дорога, гололед);

покидать кабину погрузчика при поднятом грузе;

оставлять погрузчик в проездах или на путях движения транспорта;

работать вблизи или под линией электропередач;

перевозить людей на погрузчике, оставлять его на наклонной плоскости;

ремонттировать загруженный погрузчик.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

Немедленно прекратить работу в случае: если каретка подъемного механизма перестает двигаться по направляющим и вилочный захват не поднимается или не опускается; неисправности тормоза, рулевого управления, звукового сигнала; появления подозрительных шумов, треска, скрежета и других необычных явлений в гидросистеме и других узлах. Сообщить об этом должностному лицу, в распоряжении которого выделен погрузчик.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Поставить погрузчик на место стоянки.

5.2. Опустить вилочный захват в нижнее положение; поставить погрузчик на тормоз.

5.3. Вынуть ключ из системы зажигания.

5.4. Произвести осмотр погрузчика для подготовки к следующему рабочему дню (очистить машину от грязи и пыли, проверить крепление болтов, отсутствие подтекания горючего, масла и др.).

5.5. В холодное время слить воду из системы охлаждения.

ИНСТРУКЦИЯ N 5 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ВОДИТЕЛЯ ЭЛЕКТРОПОГРУЗЧИКА

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве водителя электропогрузчика допускаются мужчины и женщины не моложе 18 лет, обученные по программе для водителей электропогрузчиков (электрокар), сдавшие экзамен и имеющие удостоверение на право управления погрузчиком.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку на данном транспортном средстве под наблюдением опытного водителя; гигиеническую подготовку со сдачей зачета (в продовольственном складе (базе), холодильнике); проверку знаний в объеме II группы по электробезопасности, теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

Работник, допускаемый к работам по транспортировке и перемещению сжиженных газов в баллонах под давлением, взрывоопасных, легковоспламеняющихся и других опасных и вредных веществ (кислот, щелочей и др.), должен пройти специальное обучение безопасности труда и иметь удостоверение на право выполнения работ с повышенной опасностью.

1.3. Во время работы работник проходит:

проверку знаний безопасности труда - ежегодно;

проверку знаний по электробезопасности - ежегодно;
проверку гигиенических знаний (в продовольственном складе, (базе), холодильнике) - один раз в 2 года;

периодический медицинский осмотр:

работник, имеющий непосредственный контакт с пищевыми продуктами, - ежегодно;

работник, испытывающий воздействие опасных и вредных производственных факторов, - один раз в 1 - 2 года (с учетом требований органов здравоохранения);

остальные - один раз в 3 года (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. Женщины со дня установления беременности переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся машины и механизмы, подвижные части подъемно-транспортного оборудования, обрушивающиеся штабели складированных товаров; пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенный уровень вибрации; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень статического электричества; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы на поверхностях оборудования, инструмента; нервно-психические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви, других средств индивидуальной защиты:

комбинезон хлопчатобумажный ГОСТ 12.4.100-80, ГОСТ 12.4.099-80 - на 12 месяцев;

сапоги резиновые - на 12 месяцев;

рукавицы комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 - на 3 месяца.

На наружных работах зимой дополнительно:

куртка и брюки хлопчатобумажные на утепляющей прокладке в зависимости от климатических поясов - на 18 - 36 месяцев;

валенки в зависимости от климатических поясов - на 24 - 48 месяцев.

1.7. Для обеспечения пожаро- и взрывобезопасности не въезжать на погрузчике во взрывоопасном исполнении в помещения, где имеется опасность взрыва или пожара. Убирать в металлические ящики с плотными крышками использованные обтирочные материалы (промасленные концы, тряпки и пр.).

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Провести ежесменное техническое обслуживание и проверить:

крепление рычагов управления; состояние тормозной системы. Тормоза считаются исправными, если погрузчик с рабочей нагрузкой останавливается на следующем расстоянии от начала торможения, м: 2,0 - при скорости погрузчика 10 км/ч, 1,5 - 7 км/ч, 1,0 - 3 км/ч;

наличие и исправность плавких предохранителей;

исправность грузоподъемника (отсутствие повреждений цепей, правильность их крепления к раме и каретке грузоподъемника и т.п.). Убедиться в работе механизмов подъема и наклона в движении без груза; исправность электросамка;

крепление колес, состояние шин (давление в пневматических шинах);

работу звукового сигнала и световой сигнализации (освещения);

уровень электролита в аккумуляторной батарее;

исправность аккумуляторов. Крышка аккумуляторной батареи должна плотно прилегать к корпусу.

2.2. Периодически осматривать и смазывать механизм рулевого управления, трущиеся части контроллера, тормозные рычаги и т.п. Контроллер проверять не реже одного раза в пять дней.

2.3. Проверить соответствие рабочего места следующим требованиям:

отсутствие посторонних предметов;

сиденье и спинка сиденья не должны иметь рваных мест, выступающих пружин, провалов, острых углов, пол на рабочем месте должен быть в исправном состоянии и застелен резиновым ковриком.

2.4. К работе не допускаются погрузчики, имеющие следующие основные дефекты:

неотрегулированные и неисправные тормоза;

неисправные звуковые и световые сигналы;

трещины в сварочных швах рамы и каретки грузоподъемника, вилочном захвате и др.;

цепи с дефектами или износом сверх установленных норм браковки;

шум, треск, скрежет в гидросистеме погрузчика;

ослабление креплений противовесов и их некомплектность;

течь в соединениях маслопроводов, гидросистемы и аккумуляторах;

ослабление крепления грузовых цепей к раме и каретке грузоподъемника;

невращение хотя бы одного катка рамы и каретки;

ослабление крепления звездочек грузовых цепей;
ненадежное крепление пальцев цилиндров;
понижение давления в шинах, наличие на них сквозных пробоев и повреждения корда;
другие неисправности.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Работы по перемещению грузов производить под руководством должностного лица, в распоряжение которого выделен погрузчик.

3.2. При движении соблюдать Правила движения для водителей транспорта. Эксплуатировать погрузчик на рабочих площадках с твердым и ровным покрытием, очищенном в зимнее время от снега и льда, а при гололеде - посыпанным песком.

3.3. Соблюдать установленные скорости движения в зависимости от состояния дорожного покрытия и характера выполняемой работы. Снижать скорость в местах пересечения пешеходных дорожек, у выходов и входов в производственные помещения.

3.4. Не превышать на территории предприятия скорость 5 км/ч; в узких, загроможденных местах, в помещениях и на поворотах, при движении мимо ворот, дверей, штабелей - 3 км/ч.

3.5. При встрече с пешеходами по пути движения предупреждать их сигналом, находясь на расстоянии не менее 5 м; если пешеходы не сходят с дороги, остановить погрузчик.

3.6. При перевозке груза без тары следить за тем, чтобы груз был надежно уложен на вилочном захвате и не касался поверхности пути движения.

3.7. Подавать предупредительный звуковой сигнал перед началом движения вперед или назад, подъемом и опусканием груза, а также во всех случаях, когда имеется возможность неожиданного наезда на человека.

3.8. При подаче погрузчика задним ходом, особенно в узких проездах, предварительно убедиться в том, что движению ничего не мешает.

3.9. Соблюдать дистанцию во избежание наезда при внезапной остановке. Расстояние до идущего впереди транспорта должно быть не менее 10 м, а на уклонах - не менее 20 м.

3.10. Учитывать габариты проема при въезде и выезде через ворота, двери.

3.11. Хранить при себе ключ от главного выключателя и коробки контроллера, не передавать ключ посторонним лицам.

3.12. Постоянно следить за состоянием аккумуляторов, не допускать их разряда ниже допустимых норм.

3.13. Постоянно следить за тормозной системой, пользоваться тормозом как можно реже, заранее при этом выключая двигатель.

3.14. Прежде чем перейти на задний ход, необходимо затормозить погрузчик до полной остановки.

3.15. Перевозить груз через рельсовые пути по железнодорожному переезду при поднятом шлагбауме и разрешающем сигнале светофора.

3.16. Подъезжать к месту погрузки (выгрузки) на первой передаче, не тормозить резко при гололеде и мокрой, скользкой дороге.

3.17. Подъезжать вилочным захватом под тару или груз на малой скорости, вилы подводить так, чтобы груз располагался относительно их равномерно.

3.18. Подводить вилы грузового захвата под поддон следует осторожно. Не производить одновременный подъем и выдвигание поддона из ячейки стеллажа, и наоборот.

3.19. Укладывать длинномерные грузы спаренными погрузчиками под руководством специально выделенного лица.

3.20. Производить захват груза вилочным захватом при наклоне рамы "от себя", поднимать груз - при наклоне рамы "на себя".

3.21. Производить наклон вилочного захвата с грузом медленно, плавно перемещая рычаг управления.

3.22. Подхватывать и оставлять груз только при обеспеченном просвете под грузом, позволяющем свободный вход и выход вилочного захвата.

3.23. Перед подъемом и опусканием груза предварительно осмотреть место, откуда будет подниматься груз и куда будут его помещать.

3.24. Подъем и складирование груза производить при условии, что погрузчик стоит на ровной горизонтальной поверхности.

3.25. Поднимать и транспортировать груз в соответствии с грузоподъемностью машины и таблицей допустимых нагрузок на вилах электропогрузчика в зависимости от положения центра тяжести груза.

3.26. Вести нагруженный погрузчик при спуске под уклон свыше 3 град. только на заднем ходу и с малой скоростью.

3.27. При транспортировании груза поднимать его на высоту не более 200 - 300 мм от поверхности пути, а наклон подъемника "на себя" производить не полностью.

3.28. Соблюдать осторожность при транспортировке груза в узких проездах, не задевать штабели грузов при повороте.

3.29. Ставить погрузчик перед подъемом и опусканием груза на стояночный тормоз.

3.30. Устанавливать ящики в штабель по одному или готовыми пакетами.

3.31. Во время работы не допускается:

работать на машине со снятым щитком, закрывающим панель с электроаппаратурой, снятой крышкой аккумуляторного ящика;

укладывать груз выше защитного устройства, предохраняющего рабочее место водителя от падения груза;

укладывать грузы краном непосредственно на захватное устройство погрузчика;

производить подъем и перемещение груза при помощи только одного захвата погрузчика;

прикасаться к неизолированным, поврежденным проводам и электрораспределительным устройствам, не наезжать на электрические провода, лежащие на земле;

опускать груз на газо- и паропроводы, электрические кабели, временные перекрытия;

поднимать, опускать и перевозить груз, масса которого не известна, поднимать зажатый и примерзший груз;

поднимать, опускать и перевозить людей на вилочном захвате погрузчика;

допускать присутствие людей под поднятым грузом;

перевозить грузы в неисправной таре, ящики вверх дном, на боковых или торцовых стенках;

выезжать на уклоны свыше 14 град. и допускать резкое торможение погрузчика;

работать вблизи линии электропередач и под ними;

находиться и проезжать под поднятым грузом;

оставлять погрузчик включенным, ставить его в местах движения автомобилей и на полотне железной дороги;

покидать пост управления при поднятом грузе. Если необходимо отлучиться от погрузчика, то: опустить вилочный захват, вынуть ключ из электрического замка, поставить погрузчик на стояночный тормоз.

3.32. Прекратить работу, если по какой-либо причине каретка подвижного механизма перестает двигаться по склизам и вилочный захват не опускается и не поднимается, и сообщить об этом лицу, в ведение которого выделен погрузчик. Эти неисправности устранять самому водителю не разрешается.

3.33. В случае потери погрузчиком устойчивого положения (когда задние колеса начнут отрываться от грунта) немедленно опустить груз вниз.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

При возникновении поломки или неисправности погрузчика, угрожающей безопасности водителя или безопасности окружающих людей (особенно при неисправности тормоза, рулевого управления и звукового сигнала), немедленно прекратить работу и сообщить об этом непосредственному руководителю или должностному лицу, в распоряжение которого выделен погрузчик.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Поставить погрузчик на место стоянки.

5.2. Опустить в нижнее положение вилочный захват или сменное рабочее приспособление.

5.3. Поставить погрузчик на стояночный тормоз.

5.4. Разомкнуть штепсельный разъем и вынуть из гнезда выключателя оперативной цепи специальный ключ.

5.5. Произвести осмотр погрузчика для подготовки к следующему рабочему дню (очистить его от грязи, пыли, проверить крепление болтов, отсутствие подтекания масла из гидросистемы и т.п.). В случае необходимости закрепить болты, подтянуть сальники цилиндров подъема и наклона рамы и т.д.

ИНСТРУКЦИЯ N 6 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ВОДИТЕЛЯ ЭЛЕКТРО- И АВТОТЕЛЕЖКИ

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве водителя электро- и автотележки допускаются мужчины и женщины не моложе 18 лет, имеющие удостоверение на право управления электро- и автотележкой.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит:

стажировку на данном транспортном средстве под наблюдением опытного водителя; гигиеническую подготовку со сдачей зачета (в производственном складе (базе), холодильнике); проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности, теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

Работник, допускаемый к работам по транспортировке и перемещению сжиженных газов в баллонах под давлением, взрывоопасных, легковоспламеняющихся и других опасных и вредных веществ (кислот, щелочей и др.), должен пройти специальное обучение безопасности труда и иметь удостоверение на право выполнения работ с повышенной опасностью.

1.3. Во время работы работник проходит:

проверку знаний безопасности труда - ежегодно;

проверку знаний по электробезопасности - ежегодно;

проверку гигиенических знаний (в продовольственном складе, (базе), холодильнике) - один раз в 2 года;

периодический медицинский осмотр:

работник, имеющий непосредственный контакт с пищевыми продуктами, - ежегодно;

работник, испытывающий воздействие опасных и вредных производственных факторов, - один раз в 1 - 2 года (с учетом требований органов здравоохранения);

остальные - один раз в 3 года (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

При переводе на электрокар другой конструкции, с которой работник не знаком, он должен пройти практическое обучение по управлению электрокаром данной конструкции в течение не менее одной рабочей смены.

1.4. Женщины со дня установления беременности переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся машины и механизмы, подвижные части транспортного оборудования, обрушивающиеся штабели складированных товаров; пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенный уровень вибрации; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень статического электричества; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, приспособлений; нервно-психические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи специальной одежды, других средств индивидуальной защиты:

костюм хлопчатобумажный - на 9 месяцев;

рукавицы комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 - на 1 месяц.

Постоянно занятым на наружных работах зимой дополнительно:

куртка и брюки хлопчатобумажные на утепляющей прокладке в зависимости от климатических поясов - на 18 - 36 месяцев.

1.7. Для обеспечения пожаро- и взрывобезопасности не курить и не пользоваться открытым огнем при перевозке взрывоопасных и легковоспламеняющихся грузов. Убирать в металлические ящики с плотными крышками использованные обтирочные материалы (промасленные концы, тряпки и пр.).

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Провести осмотр транспортного средства и проверить внешним осмотром:

комплектность электротележки;

исправность настила и бортов платформы тележки.

2.2. Проверить исправность:

звукового сигнала (сигнал должен быть слышен на расстоянии 10 - 15 м);

рулевого управления;

замка зажигания;

системы освещения;

крепления и состояния аккумуляторной батареи;

прочность крепления колес, целостность шин и давление в них;

исправность сцепного устройства;

тормозов (тормозная система считается исправной, если тормозной путь составляет при скорости 10 км/ч - не более 2,0 м).

2.3. Перед выполнением текущего ремонта электро- и автотележки проверить исправность инструмента, приспособлений, расположить их для удобного и безопасного использования.

2.4. Проверить соответствие рабочего места водителя следующим требованиям:

сиденье и спинка сиденья не должны иметь рваных мест, выступающих пружин, провалов, острых углов;

пол должен быть в исправном состоянии и застелен резиновым ковриком.

2.5. Опробовать действие механизмов и приспособлений, электро- и автотележки в движении без груза.

2.6. Не выезжать на линию без разрешения администрации, путевого листа и прав на управление электро- и автотележкой.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Соблюдать скорость движения и правила дорожного движения для водителей автомобильного транспорта. Выбирать такую скорость движения, которая обеспечивает безопасность водителя, окружающих лиц и сохранность груза. Скорость движения не должна быть более: на прямых участках территории предприятия - 5 - 10 км/ч, на переездах, уклонах и главных проездах внутри здания - 5 км/ч, при въездах в здания и узких проездах - 3 км/ч. Движение задним ходом производить на пониженной скорости.

3.2. Подавать предупредительный звуковой сигнал при:

движении с места вперед или назад;

изменении направления движения;

заезде в ворота, двери помещений и лифтовых кабин;

встрече с механизированным транспортом;

поворотах, переезде рельсовых путей;

во всех случаях, когда имеется опасность наезда на человека (выезде из-за угла здания или колонны, мимо дверей и т.д.);

встрече с пешеходами на пути движения, находясь на расстоянии не менее 5 м от них. Если пешеходы не сходят с дороги - остановиться;

расстоянии не менее чем за 5 м до обгоняемого медленно движущегося транспорта, грузовых тележек. Не обгонять настигаемый транспорт, если он не уступает дороги.

При движении в зданиях с повышенным уровнем шума подавать прерывистые сигналы.

3.3. Замедлять движение при неисправностях дороги; не производить работ в местах, где вследствие неисправности полов или загромождения проездов создается угроза безопасности движения.

3.4. Объезжать на расстоянии не ближе 1 м переносные лестницы и другие приспособления и устройства с работающими на них людьми. Прекратить движение, если ширина проезда недостаточна для объезда работников, и потребовать удаления их с проезда. При проезде мимо оборудования и дверей не приближаться к ним ближе чем на 0,5 м.

3.5. При движении через железнодорожный переезд руководствоваться дорожными знаками, световой и звуковой сигнализацией, положением шлагбаума и указаниями дежурного по переезду. Не выезжать на железнодорожный переезд при закрытом либо начинающем закрываться шлагбауме и, независимо от положения шлагбаума, при мигающих красных сигналах светофора или включенной звуковой сигнализации. При отсутствии шлагбаума при переезде через железнодорожное полотно остановиться за 5 м до него и, убедившись в отсутствии приближающегося железнодорожного транспорта, продолжить движение.

3.6. Проверять соблюдение правил укладки перевозимых грузов:

при погрузке навалом груз не должен возвышаться над бортами кузова (стандартными или наращенными) и должен располагаться равномерно по всей площади пола;

штучные грузы, возвышающиеся над бортами кузова, должны быть увязаны прочными канатами или веревками;

укладывать мелкие и насыпные грузы в ящики, коробки, стоечные и ящичные поддоны;

следить, чтобы груз не возвышался над проезжей частью дороги более чем на 3,8 м, имел ширину не более 2,5 м, не выступал за заднюю точку габарита платформы более чем на 2 м. Ящики, бочки и другие штучные грузы должны быть уложены плотно, без промежутков, чтобы при движении (резком торможении, трогании с места, поворотах) они не могли перемещаться по полу кузова. При наличии промежутков между местами груза вставлять прочные деревянные прокладки и распорки;

бочки с жидким грузом устанавливать пробками вверх;

пылящие грузы при перевозке в кузове или открытой таре должны быть накрыты для предохранения от распыления;

стеклянную тару с жидкостями устанавливать вертикально. При погрузке стеклянной тары в два ряда применять прочные прокладки, предохраняющие нижний ряд от разбивания во время перевозки;

баллоны укладывать в горизонтальном положении, вентили баллонов со сжатыми газами должны быть закрыты металлическими колпаками. При перевозке баллонов кузов должен быть оборудован стеллажами с выемками по размеру баллонов, обитыми войлоком. Стеллажи должны иметь запорные

приспособления, предохраняющие перевозимые баллоны от тряски и ударов;

при перевозке баллонов более чем в один ряд обязательно применять прокладки, предохраняющие баллоны от соприкосновения друг с другом. Перевозить баллоны в вертикальном положении только в специальных контейнерах и при наличии в местах погрузки и выгрузки платформ. При перевозке баллонов в летнее жаркое время необходимо укрывать их материалом, защищающим от солнечных лучей. Не перевозить совместно кислородные и ацетиленовые баллоны (допускается совместная транспортировка незаряженного ацетиленового генератора с кислородным баллоном).

3.7. Въезд на уклон осуществлять на малой скорости и под прямым углом.

3.8. При движении за идущим впереди транспортом находиться от него на расстоянии не менее 10 м.

3.9. При аварийной остановке тележки на наклонной площадке поставить под колеса тормозные клинья.

3.10. Буксировать неисправную электро- и автотележку только при помощи специальных приспособлений, предупредив об этом администрацию предприятия. Не перемещать неисправную электро- и автотележку ударами или нажимом исправной тележки.

3.11. Хранить инструмент и приспособления в специально отведенном месте.

3.12. При перерыве в работе электротележку установить на ровном месте, затормозить ручным тормозом, установить все рычаги в нейтральное положение, разъединить штепсельный разъем электропитания, вынуть ключ из замка электроцепи управления.

3.13. Водителю не разрешается:

резко тормозить, если это не требуется для обеспечения безопасности движения;

осуществлять проезд по железнодорожным путям (кроме специальных проездов), по земельному неутрамбованному грунту, снежным заносам, раскаленному шлаку, замерзшим водоемам, а также по неисправным дорогам;

оставлять электро- и автотележку в проездах или проходах общего пользования, на путях движения автомобилей и на железнодорожных переездах или без присмотра;

при перерывах в работе оставлять ключ в электрозамке (замке зажигания);

осуществлять движение при уклоне дороги свыше 20 град.

открывать ворота, нажимая на них электро- и автотележкой или перевозимым грузом;

перевозить груз, превышающий грузоподъемность электро- и автотележки;

проезжать по недостаточно освещенному или не соответствующему норме по ширине проезду;

транспортировать груз, закрывающий обзорности пути;

производить ремонт загруженной электро- и автотележки;

допускать резкое трогание с места и крутой поворот;

перевозить людей на платформе электро- и автотележки;

затруднять или препятствовать движению других транспортных средств, двигаясь с малой скоростью.

4. Требования безопасности по окончании работы

4.1. Осмотреть и очистить электро- и автотележку от пыли и грязи и поставить на отведенное для нее место. Подготовить ее к следующему рабочему дню.

4.2. Отключить аккумулятор, слить воду из системы охлаждения двигателя автотележки, вынуть и сдать ключи от электрического замка (замка зажигания) ответственному лицу.

ИНСТРУКЦИЯ N 7 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ГРУЗЧИКА

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве грузчика допускаются мужчины и женщины (кроме подростков до 16 лет). Лица моложе 18 лет могут быть допущены к погрузке и выгрузке (без применения транспортных и грузоподъемных машин) только легковесных грузов, относящихся по степени опасности к I группе (стройматериалы, товары широкого потребления, овощи и другие навалочные, тарно-упаковочные и штучные грузы) <*>.

<*> В соответствии с Основами законодательства РФ об охране труда с 1 июля 1996 года работодателям запрещается направлять на тяжелые работы и работы с вредными или опасными условиями труда женщин детородного возраста и лиц в возрасте до 21 года, а также работников, которым эти работы противопоказаны по состоянию здоровья.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда <*> и

проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации подъемно-транспортного оборудования; курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета (в продовольственном магазине (отделе), складе и предприятии общественного питания); проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

<*> Лица, допущенные в холодильные камеры с непосредственным охлаждением, должны быть ознакомлены с правилами безопасного выполнения работ и порядком эвакуации людей из помещений в случае утечки аммиака или аварии.

Работник, допускаемый к выполнению: погрузочно-разгрузочных работ с применением транспортных и грузоподъемных машин; погрузочно-разгрузочных работ, выполняемых вручную с тяжелыми крупногабаритными грузами; работ по транспортировке и перемещению сжиженных газов в баллонах под давлением, взрывоопасных, легковоспламеняющихся и других опасных и вредных веществ (кислот, щелочей и др.), должен пройти специальное обучение безопасности труда и иметь удостоверение на право выполнения работ с повышенной опасностью.

1.3. Во время работы работник проходит:

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию. Работник, допущенный к эксплуатации лифтов грузоподъемностью до 250 кг и наклонных подъемников, проходит обучение ежегодно;

проверку знаний безопасности труда (на работах с повышенной опасностью) - ежегодно;

проверку знаний по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно;

проверку санитарно-гигиенических знаний. В продовольственном магазине (отделе, складе) - один раз в 2 года, в предприятии общественного питания - ежегодно;

периодический медицинский осмотр:

работник, имеющий контакт с пищевыми продуктами, - ежегодно;

работник, испытывающий воздействие опасных и вредных производственных факторов, - один раз в 1 - 2 года (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник получает один раз в 3 месяца.

1.4. Женщины, занятые на погрузочно-разгрузочных работах, переводятся на другую работу со дня установления беременности.

1.5. Во время работы на работника 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, товаров; пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень статического электричества; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, товаров и тары; химические факторы; физические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты, а при контакте с пищевыми продуктами также и санитарной одеждой. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты:

на погрузке и выгрузке (здесь и далее - вне цехов) угля, песка, кокса, торфа и битума:

комбинезон хлопчатобумажный с капюшоном из пыленепроницаемой ткани ГОСТ 12.4.100-80, ГОСТ 12.4.099-80 - на 12 месяцев;

ботинки кожаные - на 12 месяцев;

рукавицы брезентовые ГОСТ 12.4.010-75 - на 1 месяц.

На погрузке и выгрузке пылящих грузов:

комбинезон хлопчатобумажный с капюшоном из пыленепроницаемой ткани ГОСТ 12.4.100-80; ГОСТ 12.4.099-80 - на 12 месяцев;

рукавицы брезентовые ГОСТ 12.4.010-75 - на 1 месяц;

респиратор ГОСТ 12.4.028-76 - до износа;

очки защитные ГОСТ 12.4.013-85 Е - до износа.

На погрузке и выгрузке кислот и едких веществ:

костюм суконный - на 12 месяцев;

сапоги резиновые ГОСТ 5375-79 - на 12 месяцев;

рукавицы суконные ГОСТ 12.4.010-75 - на 1 месяц;

респиратор - до износа;

очки защитные - до износа.

На погрузке и выгрузке лесоматериалов:

костюм хлопчатобумажный с водоотталкивающей пропиткой - на 12 месяцев;

ботинки кожаные - на 12 месяцев;

рукавицы брезентовые ГОСТ 12.4.010-75 - на 1 месяц.

На погрузке и выгрузке этилированного бензина:

куртка хлопчатобумажная - дежурная;

сапоги резиновые - на 12 месяцев;

фартук резиновый ГОСТ 12.4.029-76 - дежурный;

перчатки резиновые - дежурные.

На погрузке и выгрузке соли:

костюм хлопчатобумажный - на 12 месяцев;

сапоги кирзовые - на 12 месяцев;

рукавицы комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 - на 2 месяца;

куртка и брюки хлопчатобумажные на утепляющей прокладке (на наружных работах зимой дополнительно) в зависимости от климатических поясов - на 18 - 36 месяцев.

На погрузке и выгрузке прочих грузов и материалов:

куртка брезентовая и брюки хлопчатобумажные с брезентовыми наколенниками - на 12 месяцев;

рукавицы брезентовые ГОСТ 12.4.010-75 - на 1 месяц;

очки защитные ГОСТ 12.4.013-85 Е - до износа.

На наружных работах зимой дополнительно:

куртка и брюки хлопчатобумажные на утепляющей прокладке в зависимости от климатических поясов - на 18 - 36 месяцев;

валенки в зависимости от климатических поясов - на 24 - 48 месяцев.

При сопровождении грузов на бортовых автомашинах вне кабины:

в зимнее время вместо куртки хлопчатобумажной на утепляющей прокладке в особом и IV климатических поясах выдается полушубок - дежурный;

в остальное время года выдается плащ непромокаемый - дежурный.

При обслуживании холодильника, морозилки, рефрижератора, закалочной камеры (мороженого), камеры предварительного охлаждения дефростера:

костюм хлопчатобумажный с водоотталкивающей пропиткой (кроме работающих в закалочной камере мороженого) - на 12 месяцев;

куртка и брюки хлопчатобумажные на утепляющей прокладке - на 18 месяцев;

валенки - на 12 месяцев;

галoши резиновые - на 12 месяцев;

рукавицы комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 - на 1 месяц.

Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды:

на погрузке и выгрузке пищевых продуктов:

куртка хлопчатобумажная или халат хлопчатобумажный - на 4 месяца;

фартук хлопчатобумажный - на 6 месяцев;

берет - на 12 месяцев или шапочка хлопчатобумажная - на 4 месяца;

рукавицы хлопчатобумажные - на 3 месяца.

На холодильниках, хладокомбинатах, базах, складах при работе с пищевыми продуктами:

куртка светлая хлопчатобумажная - на 6 месяцев;

фартук хлопчатобумажный с водоотталкивающей пропиткой - на 6 месяцев;

шапочка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев;

рукавицы хлопчатобумажные - на 3 месяца;

бахилы (на выгрузке соли, складе сырья) - на 6 месяцев.

1.7. Для обеспечения пожаро- и взрывобезопасности не допускается:

производить погрузку и выгрузку горючих жидкостей и других легковоспламеняющихся веществ при работающем двигателе автомобиля;

бросать и кантовать бочки с горючими жидкостями, пользоваться стальными ломami для их перекатывания.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Подготовить рабочую зону для безопасной работы:

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, посыпать песком, шлаком или другими противоскользящими материалами покрытые льдом уклоны и другие участки проходов, проездов и погрузочно-разгрузочных площадок.

2.2. Проверить внешним осмотром исправность грузозахватных приспособлений и наличие на них клейм или бирок с обозначением номера, даты испытания и грузоподъемности.

2.3. Проверить исправность и работу:

подъемно-уравнительных площадок, подъемных платформ гидравлических тележек и другого оборудования;

концевых выключателей, ограничивающих движение механизмов;

кнопки управления ("Пуск", "Стоп") и аварийных.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Масса поднимаемого (снимаемого) одним грузчиком груза вручную не должна превышать 50 кг.

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

3.3. При перемещении тяжеловесных крупногабаритных грузов вручную необходимо:

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, 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;

при перемещении груза по наклонной плоскости вниз применять задерживающие приспособления (веревки, тросы и т.п.). При этом не допускается: нахождение впереди скатываемого груза, перемещение груза быстрее скорости движения работников.

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

при перекалывании бочек, рулонов, барабанов и других подобных грузов следует находиться за перемещаемым грузом;

не перекалывать грузы, толкая их по краям, во избежание ушиба рук о другие предметы, находящиеся по пути перекалывания груза;

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

3.5. 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;

при переноске баллонов по лестнице использовать носилки, имеющие затягивающий ремень;

агрессивные жидкости (кислоты, щелочи и др.) переносить только в специально приспособленных для этого носилках (перевозить на тележках, тачках) в стеклянной таре, помещенной в плетеные или деревянные корзины. Не допускается переносить бутылки с кислотой или щелочью на спине, плече и перед собой.

3.6. При выполнении погрузочно-разгрузочных работ и укладке груза на автомобиль необходимо:

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 заторможено стояночным тормозом;

во время выгрузки автомобиля - самосвала не находиться в его кузове или на подножке;

очищать кузов автомобиля - самосвала от остатков сыпучих или вязких грузов скребками или лопатами с длинными рукоятками, находясь на земле;

перед открыванием бортов автомобиля убедиться в безопасном расположении груза в кузове;

открывать и закрывать борта под контролем водителя автомобиля одновременно двум работникам, находящимся с боков открываемого борта;

открывать для выгрузки сжатых и сжиженных газов в баллонах тот борт автомобиля, в сторону

которого баллоны лежат башмаками;

выгрузку грузов, которые разрешается сбрасывать, производить на эстакаде, огражденной с боков предохранительными брусками;

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, исключая загрязнение воздуха рабочей зоны;

спуск и подъем катно-бочковых грузов производить по следам или покатам. Бочки с легковоспламеняющимися и горючими жидкостями грузить (выгружать) по деревянным следам или другим безопасным приспособлениям;

выгружать штучные длинномерные грузы (бревна, доски и др.) с помощью прочных покатов не менее чем двум работникам, применяя при этом страховку груза канатами;

бревна и пиломатериалы не разрешается грузить выше стоек, а также размещать длинномерный груз по диагонали в кузове, оставляя выступающие за боковые габариты автомобиля концы и загораживать 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, 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;

стеклянную тару с жидкостями укладывать только стоя, каждое место груза в отдельности должно быть хорошо укреплено в кузове, чтобы во время движения груз не мог переместиться или опрокинуться;

каждое место груза с агрессивной жидкостью надежно укрепить в кузове, предварительно убедившись в том, что стеклянная тара находится 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 высоту проездов под мостами и путепроводами, и общая высота от поверхности дороги до высшей точки груза не должна быть более 3,8 м.

3.7. При выполнении погрузочно-разгрузочных работ на железнодорожном транспорте следует:

передвигать вагоны по фронту выгрузки со скоростью не более 2 км/ч. Работник должен находиться сбоку вагона, внерельсовой колеи. При этом не допускается становиться на путь, толкать вагон сзади или тянуть его на себя, а также толкать и тормозить вагон, держать его за буферные приспособления;

к погрузке и выгрузке железнодорожного вагона приступать только после полной остановки и закрепления его с двух сторон установкой под колеса тормозных башмаков;

для облегчения открывания дверей вагона использовать специальные приспособления;

не находиться при открывании двери против открывающегося дверного проема вагона ввиду возможности выпадения груза;

открывать двери полувагона с сыпучим грузом только специальными приспособлениями, позволяющими работнику находиться на безопасном расстоянии;

при загрузке в железнодорожный вагон ящичные, бочковые и другие штучные грузы укладывать плотно, без промежутков.

3.8. Прекратить работы при:

обнаружении несоответствия тары установленным требованиям, а также отсутствию на ней четкой маркировки или ярлычков;

возникновении опасных и вредных производственных факторов вследствие воздействия метеоусловий на физико-химический состав груза (если не приняты меры по созданию безопасных условий производства работ).

3.9. 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 половину ширины штабеля, а при укладке в клетки должна быть не более ширины штабеля;

штабелям из песка, гравия, щебня и других сыпучих материалов следует 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 работники должны находиться с торцевой стороны ящика.

3.10. Дештабелирование грузов должно производиться только сверху вниз.

3.11. При взятии сыпучих грузов из штабеля не следует допускать образования подкопа.

3.12. Для предотвращения аварийных ситуаций:

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;

работнику запрещается:

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

ходить по железнодорожным путям, подлезать под стоящие вагоны, перелезать через сцепки, цепляться за движущиеся вагоны, проходить между расцепленными вагонами, если рядом находится тепловоз;

разгружать груз в местах, для этого не приспособленных (на временные перекрытия, непосредственно на трубы паро- и газопроводов, электрические кабели, на рельсовые пути и межпутье, вплотную к заборам и стенам различных сооружений и устройств).

4. Требования безопасности по окончании работы

Убрать съемные грузозахватные приспособления, инвентарь в отведенные места хранения. Грузовую тележку установить на ровную поверхность, рама гидравлической тележки должна быть опущена в нижнее положение.

ИНСТРУКЦИЯ N 8 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ДВОРНИКА

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве дворника допускаются мужчины и женщины.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит стажировку; проверку теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3. Во время работы работник проходит периодический медицинский осмотр в сроки, установленные органами здравоохранения.

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 6 месяцев.

1.4. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся машины и механизмы, перемещаемые товары, тара, обрушивающиеся штабели складированной тары; пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инвентаря и инструмента; физические перегрузки).

1.5. Работник должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты:

костюм хлопчатобумажный - на 12 месяцев;

фартук хлопчатобумажный с нагрудником ГОСТ 12.4.029-76 - на 12 месяцев;

рукавицы комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 - на 2 месяца;

перчатки резиновые - дежурные.

Зимой дополнительно:

куртка хлопчатобумажная на утепляющей прокладке в зависимости от климатических поясов - на 18 - 36 месяцев;

валенки - в зависимости от климатических поясов - на 24 - 48 месяцев;

галоши на валенки - на 24 месяца.

В остальное время года дополнительно:

плащ непромокаемый - на 36 месяцев.

1.6. Для обеспечения пожаро- и взрывобезопасности не курить и не пользоваться открытым огнем у колодцев (канализационных, газовых и др.), возле помещений, где хранятся огнеопасные материалы, и мусорных баков.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Подготовить рабочую зону для безопасной работы и проверить: наличие переносных ограждений, отсутствие обрывов воздушных линий электропередач, отсутствие в обтирочном материале и тряпках колющих и режущих предметов. 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.).

2.2. Поднести (подвезти) необходимые для уборки материалы и инвентарь (песок, поливочные шланги и т.п.).

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Установить на убираемых участках в зоне движения транспорта со стороны возможного наезда на расстоянии 5 - 7 м от рабочего места переносные ограждения, выкрашенные в яркие цвета.

3.2. Производить уборку территории предприятия стоя лицом к встречному транспорту.

3.3. При появлении на убираемой части территории транспорта прекратить уборку на время его проезда.

3.4. Начинать уборку при хорошей освещенности места работ, а в темное время суток уборку производить при включенном наружном освещении.

3.5. Уборку пешеходных дорожек, тротуаров производить, передвигаясь навстречу пешеходам.

3.6. Следить за положением резиновых шлангов, не допускать их перегибов и перекручивания, не производить поливку против ветра и следить, чтобы вода не попала на электрооборудование и воздушные линии электропередач.

3.7. Поливочные краны открывать плавно, без больших усилий и рывков.

3.8. При образовании сосулек на крышах зданий оградить опасные участки и сообщить об этом администрации предприятия.

3.9. Во время гололеда производить посыпку тротуаров песком.

3.10. Стоять со стороны ветра при погрузке мусора на автомобили или при складировании его в отведенное место.

3.11. При спуске снега в открытый колодец ливневой канализации установить предупреждающий знак "Осторожно! Прочие опасности", а ночью или в пасмурные дни на месте знака установить красный фонарь.

3.12. Уборку боя стекла производить с помощью совка и щетки.

3.13. При уборке вблизи штабелей убедиться в их устойчивости.

3.14. Работы с дезинфицирующими и моющими веществами производить в резиновых перчатках.

3.15. Не пользоваться неисправными вентилями и кранами. При наполнении емкости сначала открывать кран с холодной, а затем с горячей водой.

3.10. Работнику не разрешается:

работать при плохой видимости (густом тумане, пурге, при отсутствии освещения в темное время суток);

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.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Убрать мусор и отходы в специально отведенные места.

5.2. Очистить бачки и ведра для пищевых отходов и мусора, произвести их санитарную обработку.

5.3. Убедиться, что вентили на поливочных кранах закрыты.

ИНСТРУКЦИЯ N 9 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА, РЫБЫ, ОВОЩЕЙ

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве изготовителя пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда <*> и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации торгово-технологического оборудования; курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности, теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов

работы.

<*> Лица, допущенные в холодильные камеры с непосредственным охлаждением, должны быть ознакомлены с правилами безопасного выполнения работ и порядком эвакуации людей из помещений в случае утечки хладагента или аварии.

1.3. Во время работы работник проходит:

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию. Работник, допущенный к эксплуатации лифтов грузоподъемностью до 250 кг и наклонных подъемников, проходит обучение ежегодно;

проверку знаний по электробезопасности - ежегодно;

проверку санитарно-гигиенических знаний - ежегодно;

периодический медицинский осмотр:

врачом-терапевтом - ежегодно, врачом-дерматовенерологом - 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. Со дня установления беременности женщинам должно обеспечиваться выполнение работы в свободной переменной позе сидя - стоя.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся машины и механизмы, подвижные части торгово-технологического оборудования, перемещаемые сырье, полуфабрикаты; пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, сырья; пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенная влажность воздуха; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары; физические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой и средствами индивидуальной защиты. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды, специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты:

при изготовлении полуфабрикатов из мяса:

халат белый хлопчатобумажный или куртка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев;

фартук хлопчатобумажный с водоотталкивающей пропиткой с нагрудником - на 6 месяцев;

нарукавники хлопчатобумажные с водоотталкивающей пропиткой - на 6 месяцев;

шапочка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев;

сапоги резиновые - на 9 месяцев.

При изготовлении полуфабрикатов из рыбы и овощей:

куртка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев;

фартук хлопчатобумажный с водоотталкивающей пропиткой - на 6 месяцев;

нарукавники белые хлопчатобумажные - на 6 месяцев;

шапочка белая хлопчатобумажная или косынка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев;

рукавицы брезентовые ГОСТ 12.4.010-75 (при обработке рыбы) - до износа.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и др. заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы.

2.2. Проверить комплектность и целостность деталей применяемых машин и произвести их сборку в соответствии с эксплуатационной документацией заводов-изготовителей и санитарными требованиями.

2.3. Проверить работу машины на холостом ходу.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Перед обработкой замороженных продуктов их следует подвергать дефростации. Способы дефростации применять в зависимости от видов сырья и производственных условий.

3.2. Вынимать рыбу из ванны проволочным черпаком.

3.3. При ручной мойке рыбы пользоваться травяными щетками, мочалками.

- 3.4. Не снимать предохранительные крышки, решетки и другие ограждения во время работы машин.
- 3.5. Проталкивать продукты в загрузочную чашу мясорубки толкателем или другим приспособлением.
- 3.6. Выгружать фарш из куттера при отсутствии саморазгружающих приспособлений специальным ковшом.
- 3.7. Производить подъем и опускание предохранительной крышки куттера плавно, без рывков.
- 3.8. Производить обработку рыбы на производственном столе, имеющем желоб и бортик.
- 3.9. При обработке рыбы надевать на левую руку брезентовую рукавицу, пользоваться разделочными ножами, головорубами, скребками.
- 3.10. Не нажимать сильно на рукоятку, перемещая скребок при очистке рыбы.
- 3.11. Надежно закреплять поднятую шинковку на овощерезательной машине при очистке ее от остатков продукта, не подсовывать под нее руки.
- 3.12. Производить нарезку лука в вытяжном шкафу.

4. Требования безопасности по окончании работы

- 4.1. Не останавливать движущиеся части машин руками или каким-либо предметом после выключения электродвигателя.
- 4.2. При разборке машин (куттера, мясорубки, овощерезки и др.) и извлечении режущего инструмента (ножей, гребенок, решеток) беречь руки от порезов. Соблюдать последовательность разборки машин.
- 4.3. Не очищать рабочую камеру, съемные части машин от остатков продукта руками, пользоваться деревянными лопатками, скребками, щетками.
- 4.4. После работы с рыбой вымыть руки теплой водой и смазать глицериновым кремом.

ИНСТРУКЦИЯ N 10 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ ПО ОБВАЛКЕ МЯСА И ПТИЦЫ, ЖИЛОВКЕ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ

1. Общие требования безопасности

1.1. В качестве изготовителя пищевых полуфабрикатов к работам по обвалке мяса и птицы, жиловке мяса и субпродуктов допускаются мужчины и женщины не моложе 18 лет, прошедшие обучение по специальности <*>.

<*> В соответствии с Основами законодательства РФ по охране труда с 1 июля 1996 года работодателям запрещается направлять на тяжелые работы и работы с вредными или опасными условиями труда женщин детородного возраста и лиц в возрасте до 21 года, а также работников, которым эти работы противопоказаны по состоянию здоровья.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда <*> и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации оборудования; курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании электростали), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

<*> Лица, допущенные в холодильные камеры с непосредственным охлаждением, должны быть ознакомлены с правилами безопасного выполнения работ и порядком эвакуации людей из помещений в случае утечки хладагента или аварии.

1.3. В процессе работы работник проходит:
обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;
проверку знаний безопасности труда - ежегодно;
проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно;
проверку санитарно-гигиенических знаний - ежегодно;
периодический медицинский осмотр;
врачом-терапевтом - ежегодно, врачом-дерматовенерологом - 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз

в 3 месяца.

1.4. Со дня установления беременности женщины, занятые обвалкой мяса и птицы (жиловкой мяса и субпродуктов), переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся машины и механизмы, перемещаемое сырье; пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, сырья, полуфабрикатов; пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенная влажность воздуха; повышенная подвижность воздуха; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, инвентаря, сырья и тары; физические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты и санитарной одеждой. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты:

халат белый хлопчатобумажный или куртка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев;

шапочка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев;

нарукавники хлопчатобумажные с водоотталкивающей пропиткой - на 6 месяцев;

фартук хлопчатобумажный с водоотталкивающей пропиткой с нагрудником ГОСТ 12.4.029-76 - на 6 месяцев;

ботинки кожаные ГОСТ 12.4.033-77 - на 12 месяцев;

фартук рабочий металлический - до износа;

перчатка кольчужная - до износа.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

целостность металлической защитной нагрудной сетки, трехпалой перчатки из кольчужного металлического полотна;

прочность установки разрубного стула на крестовине или специальной подставке. Его высота не должна быть менее 800 мм;

наличие и исправность деревянной решетки под ногами;

исправность ножей и мусатов. Рукоятки ножей должны иметь предохранительные выступы, предупреждающие соскальзывание и порезы рук.

2.2. Убрать соль с разрубного стула.

2.3. При производстве работ с электроталью проверить наличие и исправность замка на конце монорельсовой линии, состояние грузозахватных приспособлений и др.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Перед обвалкой мясо зачистить и промыть проточной водой при помощи щетки. Применение ветоши вместо щетки не допускается.

3.2. Использовать для жилованного мяса исправную тару, ставить ее на устойчивые подставки.

3.3. Надежно закреплять тушу на крюке при подъеме и перемещении ее электроталью, установленной на монорельсе.

3.4. Нож при обвалке и жиловке вести плавно, без рывков и больших усилий. Не направлять нож "к себе", держать его все время "от себя".

3.5. Прекратить обвалку и жиловку мяса, если рядом находятся другие работники.

3.6. При перерыве в работе вложить нож в футляр.

3.7. При работе не допускается:

обваливать мясо, имеющее температуру внутри мышц ниже 5 град. С;

применять ножи с узким лезвием, которое может пройти через ячейки металлической защитной (нагрудной) сетки;

пользоваться ножом, имеющим скользкую, грязную рукоятку;

оставлять нож в обрабатываемом сырье;

держат нож в руках при перемещении и переворачивании туш, при хождении по цеху;

подтягивать к себе туши и перемещать обваленное мясо при помощи ножа;

оставлять на полу упавшие обрезки мяса, кости и др.;

пользоваться для опаливания птицы паяльными лампами и другими подобными горелками. Опалку

птицы производить на специально оборудованных рабочих местах.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При поражении хладоном (отравлении, попадании его на кожу, в глаза), порезах рук и т.п. прекратить работу и обратиться за медицинской помощью.

4.2. При обнаружении в помещении утечки хладона необходимо сообщить о случившемся непосредственному руководителю и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Убрать ножи в футляры и отнести в установленное место хранения.

5.2. Разрубочный стул зачистить ножом и посыпать солью.

ИНСТРУКЦИЯ N 11 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ ПО ОЧИСТКЕ ПЛОДОВООВОЩЕЙ И КАРТОФЕЛЯ

1. Общие требования безопасности

1.1. В качестве изготовителя пищевых полуфабрикатов к работам по очистке плодоовощей и картофеля допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации машин для очистки корнеклубнеплодов; курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3. Во время работы работник проходит:

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

проверку знаний по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно;

проверку санитарно-гигиенических знаний - ежегодно;

периодический медицинский осмотр:

врачом-терапевтом - ежегодно, врачом-дерматовенерологом - 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. Со дня установления беременности женщинам должно обеспечиваться выполнение работы в свободной переменной позе сидя - стоя.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара; пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенная влажность воздуха; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары; физические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты и санитарной одеждой. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды, специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты:

куртка светлая хлопчатобумажная - на 4 месяца;

косынка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев.

На предприятиях общественного питания при очистке корнеплодов:

фартук прорезиненный с нагрудником ГОСТ 12.4.029-76 - на 12 месяцев;

при мойке картофеля дополнительно галоши резиновые ГОСТ 126-79 - на 12 месяцев.

На плодоовощных и плодоперерабатывающих предприятиях при очистке овощей, плодов и ягод:

фартук прорезиненный ГОСТ 12.4.029-76 - на 6 месяцев;

сапоги резиновые - на 12 месяцев;

нарукавники прорезиненные - на 6 месяцев.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и

других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить исправность применяемого оборудования.

2.2. В картофелеочистительной машине проверить: целостность абразивов и наличие загрузочной воронки; отсутствие посторонних предметов в рабочей камере.

2.3. Проверить работу машины на холостом ходу.

2.4. Перед установкой сменных дисков овощерезательной машины следует тщательно проверить надежность крепления к ним ножей и гребенок. Не проверять режущую кромку ножа рукой.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Загружать корнеклубнеплоды при включенном электродвигателе машины и после подачи воды в рабочую камеру.

3.2. Устанавливать (снимать) терочный диск с помощью специального крючка при выключенном электродвигателе картофелеочистительной машины.

3.3. Не опускать руки в рабочую камеру картофелеочистительной машины во время ее работы.

3.4. Не удалять застрявшие корнеклубнеплоды руками, использовать для этой цели специальные приспособления.

3.5. Использовать при ручной очистке лука вытяжной шкаф.

4. Требования безопасности по окончании работы

4.1. Закрыть вентиль на подводящем водопроводе.

4.2. Очистить отверстие в дне рабочей камеры машины с помощью специального приспособления.

ИНСТРУКЦИЯ N 12 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ТЕСТА

1. Общие требования безопасности

1.1. В качестве изготовителя пищевых полуфабрикатов к работам по приготовлению теста допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности. Лица моложе 18 лет к работе с подкатными дежами емкостью более 330 л не допускаются <*>.

<*> В соответствии с Основами законодательства РФ об охране труда с 1 июля 1996 года работодателям запрещается направлять на тяжелые работы и работы с вредными или опасными условиями труда женщин детородного возраста и лиц в возрасте до 21 года, а также работников, которым эти работы противопоказаны по состоянию здоровья.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования; курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности, теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3. Во время работы работник проходит:

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

проверку знаний по электробезопасности - ежегодно;

проверку санитарно-гигиенических знаний - ежегодно;

периодический медицинский осмотр:

врачом-терапевтом - ежегодно, врачом-дерматовенерологом - 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. Со дня установления беременности женщины переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся механизмы, перемещаемые сырье, полуфабрикаты, тара; повышенная запыленность воздуха рабочей зоны; повышенный уровень шума на рабочем месте; пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень статического электричества; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары; физические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью и санпринадлежностями. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды, обуви и санпринадлежностей:

куртка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;

брюки светлые хлопчатобумажные (юбка светлая хлопчатобумажная для женщин) - на 4 месяца;

фартук белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;

колпак белый хлопчатобумажный или косынка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;

полотенце - на 4 месяца;

тапочки (туфли, ботинки) текстильные или текстильно-комбинированные на нескользящей подошве ГОСТ 12.4.033-77 - на 6 месяцев.

1.7. Для обеспечения пожаро- и взрывобезопасности не пользоваться открытым огнем в помещении, где производится работа с мукой, сахаром, крахмалом.

1.8. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

При приготовлении теста не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

наличие и целостность предохранительной решетки в загрузочном бункере просеивателя, работу блокирующего устройства;

исправность другого применяемого оборудования.

2.2. На холостом ходу проверить направление вращения крыльчатки просеивателя.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Предупредить стоящих рядом людей о загрузке сырья и пуске тестомесильной машины.

3.2. Во время работы просеивателя следить за тем, чтобы бункер был постоянно заполнен во избежание распыления продукта.

3.3. Не открывать защитные ограждения просеивателя, конвейеров тестоприготовительных машин.

3.4. Производить выгрузку теста из машин "Микс" после остановки лопастей мешалки. Не пользоваться для этого кратковременным включением машины.

3.5. Закрывать крышкой емкость для хранения аммония.

4. Требования безопасности по окончании работы

Производить очистку оборудования от пыли щеткой или пылесосом. Не применять для этой цели металлические предметы.

ИНСТРУКЦИЯ N 13 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ ПО РАСПИЛОВКЕ КОСТИ

1. Общие требования безопасности

1.1. В качестве изготовителя пищевых полуфабрикатов к работам по распиловке кости допускаются мужчины и женщины не моложе 18 лет, прошедшие обучение по специальности <*>.

<*> В соответствии с Основами законодательства РФ об охране труда с 1 июля 1996 года работодателям запрещается направлять на тяжелые работы и работы с вредными и опасными условиями труда женщин детородного возраста и лиц в возрасте до 21 года, а также работников, которым эти работы противопоказаны по состоянию здоровья.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда <*> и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации оборудования; курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности, теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

<*> Лица, допущенные в холодильные камеры с непосредственным охлаждением, должны быть ознакомлены с правилами безопасного выполнения работ и порядком эвакуации людей из помещений в случае утечки хладагента или аварии.

1.3. Во время работы работник проходит:

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

проверку знаний по электробезопасности - ежегодно;

проверку санитарно-гигиенических знаний - ежегодно;

периодический медицинский осмотр:

врачом-терапевтом - ежегодно, врачом-дерматовенерологом - 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. Женщины со дня установления беременности переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части оборудования, перемещаемые сырье, тара; пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, сырья; пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенная влажность воздуха; недостаточная освещенность рабочей зоны; повышенное напряжение электрической цепи; повышенный уровень статического электричества; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях оборудования, инвентаря, сырья и тары; физические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты и санитарной одеждой. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты:

куртка светлая хлопчатобумажная - на 6 месяцев;

фартук хлопчатобумажный с водоотталкивающей пропиткой - на 6 месяцев;

нарукавники белые хлопчатобумажные - на 6 месяцев;

шапочка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев;

сапоги резиновые - на 9 месяцев;

очки защитные ГОСТ 12.4.013-85 Е - до износа;

рукавицы комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 - до износа.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

исправность весоизмерительного оборудования;

наличие, исправность и надежность крепления ограждений движущихся частей пилы;

исправность полотна и целостность зубьев пилы.

2.2. Подготовить электропилу к работе:

установить полотно ленточной пилы в средней части ободов шкивов, не допускать его чрезмерного натяжения;

предохранительную рейку пилы установить на минимальную высоту, в зависимости от толщины распиливаемой кости;

перед выключением пилы убедиться в том, что полотно пилы перемещается свободно, без задержек.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. При распиловке необходимо:

надеть защитные очки;

- производить подачу продукта с помощью каретки равномерно, без рывков и излишних усилий;
изменять высоту расположения защитной рейки только после отключения электродвигателя от сети;
регулировать натяжение полотна пилы с помощью натяжного приспособления после отключения электродвигателя от электрической сети и полной остановки движущихся деталей;
не допускать касания костью полотна пилы при укладывании ее на каретку.
- 3.2. При соскальзывании ленты пилы со шкивов немедленно остановить машину нажатием кнопки "стоп", надежно обесточить и только после этого принять меры к устранению неисправности.
- 3.3. Соблюдать правила эксплуатации весоизмерительного оборудования.

4. Требования безопасности по окончании работы

- 4.1. Очищать полотно пилы от остатков сырья при помощи деревянной лопатки.
4.2. Мыть полотно пилы щеткой, беречь руки от порезов.

ИНСТРУКЦИЯ N 14 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ КАССИРА ТОРГОВОГО ЗАЛА И КОНТРОЛЕРА-КАССИРА

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве кассира торгового зала, контролера-кассира допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации контрольно-кассового оборудования; курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета (в продовольственном магазине (отделе) и предприятии общественного питания); проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности, теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3. Во время работы работник проходит:

обучение безопасности труда и проверку знаний по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

проверку знаний по электробезопасности - ежегодно;

проверку санитарно-гигиенических знаний. В продовольственном магазине (отделе) - один раз в 2 года, в предприятии общественного питания - ежегодно;

периодический медицинский осмотр:

работник, имеющий контакт с пищевыми продуктами, - ежегодно;

работник, испытывающий воздействие опасных и вредных производственных факторов, - один раз в 1 - 2 года (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. Женщинам со дня установления беременности предоставляются регламентированные перерывы для отдыха через каждые 2 ч работы по 10 мин. Контролеры-кассиры с 20 недель беременности переводятся на другую работу.

1.5. На работника 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 блесткость; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; нервно-психические перегрузки). При подготовке товаров к продаже и при перекладывании покупок в инвентарные корзины на контролера-кассира могут воздействовать факторы: острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары, товаров; физические перегрузки.

1.6. В продовольственном магазине (отделе) и предприятии общественного питания работник обеспечивается санитарной одеждой, а в хлебном магазине также и специальной одеждой темного цвета для уборочных работ. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды:

халат белый хлопчатобумажный или куртка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев;

шапочка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить: исправность и устойчивость контрольно-кассовой машины, подъемно-поворотного стула и т.п.;

исправность электровилки, шнура питания, заземления (зануления) машины.

2.2. Убедиться в исправной работе аварийного освещения и устройства вызова охраны (администрации).

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Соблюдать правила эксплуатации кассовой машины.

3.2. Отключить контрольно-кассовую машину от электрической сети при: внезапном стопорении ее до окончания рабочего цикла или другой остановке по неизвестной причине; пробое электрического тока на корпус машины.

4. Требования безопасности по окончании работы

Произвести межремонтное обслуживание машины и подготовить ее к следующему рабочему дню в соответствии с требованиями руководства по эксплуатации на данный тип кассовой техники.

ИНСТРУКЦИЯ N 15 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ КЛАДОВЩИКА

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве кладовщика допускаются мужчины и женщины. Лица моложе 18 лет не допускаются к работам, связанным с хранением, приемом, отпуском вина, спирта, ликеро-водочной продукции и пива, к обслуживанию специализированных складов с газовыми баллонами, горюче-смазочными и взрывчатыми материалами, ядохимикатами, кислотами и щелочами, хлором и хлорной известью и другими ядовитыми веществами <*>.

<*> В соответствии с Основами законодательства РФ об охране труда с 1 июля 1996 года работодателям запрещается направлять на тяжелые работы и работы с вредными или опасными условиями труда женщин детородного возраста и лиц в возрасте до 21 года, а также работников, которым эти работы противопоказаны по состоянию здоровья.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации подъемно-транспортного оборудования; курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета (в продовольственном складе); проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

Работник, допускаемый к перемещению сжиженных газов в баллонах под давлением, взрывоопасных, легковоспламеняющихся и других опасных и вредных веществ (кислот, щелочей и др.), должен пройти специальное обучение безопасности труда и иметь удостоверение на право выполнения работ с повышенной опасностью.

1.3. Во время работы работник проходит:

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию. Работник, допущенный к эксплуатации лифтов грузоподъемностью до 250 кг и наклонных подъемников, проходит обучение ежегодно;

проверку знаний безопасности труда (на работах с повышенной опасностью) - ежегодно;

проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации оборудования работающего от электрической сети) - ежегодно;

проверку санитарно-гигиенических знаний. В продовольственном магазине (складе) - один раз в 2 года, в предприятии общественного питания - ежегодно;

периодический медицинский осмотр:

работник, имеющий контакт с пищевыми продуктами, - ежегодно;

работник, испытывающий воздействие опасных и вредных производственных факторов, - один раз в 1 - 2 года (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. Женщины, работающие в низкотемпературных камерах холодильников и хладокомбинатов, со дня установления беременности переводятся на другую работу.

1.5. На работника 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; отсутствие или недостаток естественного света; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары; химические факторы).

1.6. Работник должен быть обеспечен специальной одеждой, обувью и другими средствами индивидуальной защиты, а при контакте с пищевыми продуктами также и санитарной одеждой. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви, других средств индивидуальной защиты и санитарной одежды:

на складе металла, угля, леса и других материалов:

халат хлопчатобумажный - на 12 месяцев;

рукавицы комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 - на 3 месяца;

ботинки кожаные или сапоги кирзовые - на 12 месяцев.

При работе в холодильных камерах и морозилках:

куртка и брюки хлопчатобумажные на утепляющей прокладке - на 36 месяцев;

валенки - на 48 месяцев;

галоши резиновые - на 12 месяцев.

При работе с пищевыми продуктами:

халат белый хлопчатобумажный или куртка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев;

шапочка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев.

Зимой при работе в неотапливаемых помещениях и на наружных работах дополнительно:

куртка и брюки хлопчатобумажные на утепляющей прокладке в зависимости от климатических поясов - на 18 - 36 месяцев;

валенки в зависимости от климатических поясов - на 24 - 48 месяцев.

1.7. Для обеспечения пожаро- и взрывобезопасности следует:

соблюдать правила приемки, хранения и отпуска пожаровзрывоопасных грузов;

ежедневно проверять исправность тары, в которой хранятся лакокрасочные материалы и горючие жидкости, обнаруженную течь устранить или заменить тару;

требовать своевременного удаления пролитых легковоспламеняющихся веществ;

открывать пробки бочек с пожароопасными веществами ключом, изготовленным из цветного металла, не дающего искру при ударе. Не отпускать горючее в открытую тару;

следить за наличием защитных плафонов на электролампах.

1.8. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний при контакте с пищевыми продуктами работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Подготовить рабочую зону для безопасной работы:

обеспечить наличие свободных проходов и проездов к местам складирования товаров и тары;

проверить состояние полов (отсутствие щелей, выбоин, набитых планок), достаточность освещения в проходах, проездах на местах производства складских работ.

2.2. Проверить наличие и исправность необходимого для работы подъемно-транспортного оборудования, ограждений эстакад, отбойного бруса, охранного борта, а также деревянных покатов с крюками, тормозных колодок и других приспособлений для подъема и перемещения грузов.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Не находиться на опасном расстоянии от маневрирующей автомашины, в зоне действия подъемного крана, внутри автомашины или железнодорожного вагона при разгрузке (погрузке).

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

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

3.4. Не допускать превышения скорости транспорта на территории склада свыше 5 км/ч.

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

3.6. В случае обнаружения неправильно сложенного штабеля принять меры к его разборке и укладке

вновь с устранением замеченного недостатка.

3.7. При складировании бочек, уложенных "лежа", не допускать использование в качестве опорной стенки соседние штабели.

3.8. Требовать, чтобы работы на высоте 1,5 м производились с использованием исправных стремянок и лестниц, имеющих приспособления от скольжения. Не допускать использования вместо стремянки (лестницы) случайных подставок. Следить, чтобы не производились работы с верхней ступеньки стремянки (лестницы).

3.9. Пользоваться для разлива кислот только стеклянными воронками и специальным приспособлением для наклона, в которое устанавливается бутылка, наполненная кислотой.

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

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

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

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

4. Требования безопасности по окончании работы

4.1. Проверить противопожарное состояние склада.

4.2. Убедиться в том, что погрузочно-разгрузочные механизмы установлены на места, отведенные для их хранения.

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

ИНСТРУКЦИЯ N 16 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ КОМПЛЕКТОВЩИКА ТОВАРОВ

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве комплектовщика товаров допускаются мужчины и женщины. Лица моложе 18 лет не допускаются к отбору и перемещению газовых баллонов, горючего и смазочных материалов, взрывчатых веществ, кислот, щелочей, ядохимикатов и других опасных и вредных веществ.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации подъемно-транспортного оборудования; гигиеническую подготовку со сдачей зачета (в продовольственном магазине (отделе), складе); проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

Работник, допускаемый к перемещению сжиженных газов в баллонах под давлением, других опасных и вредных веществ, должен пройти специальное обучение безопасности труда и иметь удостоверение на право выполнения работ с повышенной опасностью.

1.3. Во время работы работник проходит:

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию. Работник, допущенный к эксплуатации лифтов грузоподъемностью до 250 кг и наклонных подъемников, проходит обучение ежегодно;

проверку знаний безопасности труда (на работах с повышенной опасностью) - ежегодно;

проверку знаний по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно;

проверку гигиенических знаний (при работе в продовольственном магазине, складе) - один раз в 2 года;

периодический медицинский осмотр:

работник, имеющий контакт с пищевыми продуктами, - ежегодно;

работник, испытывающий воздействие опасных и вредных производственных факторов, - один раз в 1 - 2 года (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. Женщины с 20 недель беременности переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся машины и механизмы, подвижные части транспортного и грузоподъемного оборудования, перемещаемые товары, тара, обрушивающиеся штабели складированных товаров; повышенная подвижность воздуха;

повышенное напряжение в электрической цепи; отсутствие или недостаток естественного света; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, товаров и тары; химические факторы; физические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты, а при контакте с пищевыми продуктами также и санитарной одеждой. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи специальной одежды, других средств индивидуальной защиты и санитарной одежды:

рукавицы комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 - на 3 месяца.

На складах москательного-химических и посудохозяйственных товаров дополнительно:

фартук хлопчатобумажный ГОСТ 12.4.029-76 - дежурный.

При комплектации продовольственных заказов:

куртка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;

фартук белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;

нарукавники белые хлопчатобумажные - на 6 месяцев;

берет - на 12 месяцев

или шапочка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев.

1.7. Для обеспечения пожаро- и взрывобезопасности соблюдать осторожность при отборе нитрокрасок и других легковоспламеняющихся материалов. Не пользоваться зубилом и молотком при открывании пробок металлической тары с горючими жидкостями.

1.8. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник отдела (стола) продовольственных заказов обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить исправность применяемого оборудования и тары.

2.2. Перед выполнением работ на высоте проверить:

наличие на нижних концах лестниц резиновых наконечников (при работе на шероховатых и бетонных полах) или шипов (при работе на деревянных и земляных полах);

у раздвижных лестниц наличие и прочность креплений, не допускающих их произвольное раздвижение во время работы.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Соблюдать правила передвижения в помещении, пользоваться установленными проходами. Не производить работы на пути движения погрузчиков, грузовых тележек и другого транспорта.

3.2. Не загромождать товарами, тарой и другими предметами площадь пола рабочего места, проходы между стеллажами и штабелями.

3.3. Отбирать товары, находящиеся в окантованной таре, в рукавицах.

3.4. Включать приточно-вытяжную вентиляцию при отборе пылящих или в пылящей таре товаров (синтетические моющие средства, стройматериалы и т.д.). При необходимости использовать защитные очки и респиратор.

3.5. Пользоваться стремянкой (лестницей) при работах на высоте. Не использовать для этих целей случайные предметы (ящики, табуреты и т.п.).

3.6. При невозможности закрепления лестницы на гладких полах (метлахская плитка и т.п.) у основания лестницы должен находиться другой работник для страховки.

3.7. Не производить работ с верхней ступеньки переносной стремянки (лестницы).

3.8. Пользоваться при обвязке коробок и тюков веревкой или шпагатом, толщина которых исключает порезы рук.

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

3.10. Обтирочные материалы (тряпки, ветошь) складывать после употребления в металлические ящики с крышкой.

4. Требования безопасности по окончании работы

Убрать инструмент и приспособления в места хранения.

ИНСТРУКЦИЯ N 17 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ КОНДИТЕРА

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве кондитера допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности. Лица моложе 18 лет к работе непосредственно у кондитерских печей и электрожарочных шкафов не допускаются <*>.

<*> В соответствии с Основами законодательства РФ об охране труда с 1 июля 1996 года работодателям запрещается направлять на тяжелые работы и работы с вредными или опасными условиями труда женщин детородного возраста и лиц в возрасте до 21 года, а также работников, которым эти работы противопоказаны по состоянию здоровья.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования; курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

При эксплуатации газоиспользующих установок работник до назначения на самостоятельную работу обязан пройти обучение безопасным методам и приемам выполнения работ в газовом хозяйстве и сдать экзамен в установленном порядке.

Первичная проверка знаний безопасных методов и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве проводится с участием инспектора газового надзора. Она завершается экзаменом, результаты которого оформляются протоколом. На основании протокола первичной проверки знаний выдается удостоверение.

1.3. Во время работы работник проходит:

осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний - ежедневно перед началом смены;

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

повторную проверку знаний безопасных методов труда и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве (при эксплуатации газоиспользующих установок) - один раз в 12 месяцев (с занесением сведений о сдаче экзамена в удостоверение);

проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно;

проверку санитарно-гигиенических знаний - ежегодно;

периодический медицинский осмотр:

врачом-терапевтом - ежегодно;

врачом (дерматовенерологом, стоматологом, отоларингологом) - 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. Женщины (кроме работающих на отделке тортов) со дня установления беременности переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, перемещаемые сырье, полуфабрикаты, посуда; повышенная температура поверхностей оборудования, изделий; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; повышенная подвижность воздуха; пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях оборудования, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью, санпринадлежностями и средствами индивидуальной защиты. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды, обуви, санпринадлежностей и средств индивидуальной защиты:

куртка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;

брюки светлые хлопчатобумажные (юбка светлая хлопчатобумажная для женщин) - на 4 месяца;

фартук белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;

колпак белый хлопчатобумажный или косынка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;

полотенце - на 4 месяца;

тапочки или туфли, или ботинки текстильные или текстильно-комбинированные на нескользящей подошве ГОСТ 12.4.033-77 - на 6 месяцев;
рукавицы хлопчатобумажные - на 6 месяцев.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и др. заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

При изготовлении кондитерских изделий не допускается носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком.

2. Требования безопасности перед началом работы

Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:
исправность применяемого оборудования;
работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм работник обязан максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать электрошкафы, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.

3.2. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий;

операции по просеиванию муки, сахарной пудры производить на специально оборудованных рабочих местах;

прокаливать в печах новые формы, противни и листы до использования их для выпечки. Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

3.3. Не проталкивать тесто руками, не подсовывать руки под ограждения и не протирать вальцы во время работы тестораскаточной машины.

3.4. Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, ершей, деревянных лопаток.

3.5. При использовании механизма для дробления орехов не перемешивать орехи руками.

3.6. Во время работы бисквиторезательной машины не допускается поправлять руками бисквитные заготовки и собирать обрезки вблизи струннорезательного устройства.

3.7. Снимать с плиты и переносить бачки с горячим сахарным сиропом вдвоем, в рукавицах. При этом крышка бачка должна быть снята, а его объем заполнен не более чем на 3/4.

3.8. Для разбивания яиц пользоваться специальным приспособлением. Не разбивать яйца ножом.

3.9. Соблюдать осторожность при работе с эссенциями, моющим и дезинфицирующим растворами, не допускать их разбрызгивания. Концентрация растворов не должна превышать:

кальцинированной соды (для обработки) - 0,5%;

хлорамина - 0,5% или хлорной извести - 2,0% (для дезинфекции).

3.10. Хранить дезинфицирующий раствор для яиц в промаркированной посуде с закрытой крышкой в специально выделенном месте.

3.11. Переносить бачки с дезинфицирующим раствором вдвоем.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

При появлении в помещении запаха газа немедленно прекратить пользование газоиспользующими установками, перекрыть краны к установкам и на установках.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.

5.2. После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

ИНСТРУКЦИЯ N 18 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ КУХОННОГО РАБОЧЕГО

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве кухонного рабочего допускаются мужчины и женщины. Лица моложе 18 лет к погрузочно-разгрузочным работам с применением транспортных и грузоподъемных машин не допускаются <*>.

<*> В соответствии с Основами законодательства РФ об охране труда с 1 июля 1996 года работодателям запрещается направлять на тяжелые работы и работы с вредными или опасными условиями труда женщин детородного возраста и лиц в возрасте до 21 года, а также работников, которым эти работы противопоказаны по состоянию здоровья.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации оборудования; курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при включении оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

При выполнении погрузочно-разгрузочных работ с применением транспортных и грузоподъемных машин работник должен пройти специальное обучение безопасности труда и иметь удостоверение на право выполнения работ с повышенной опасностью.

При эксплуатации газоиспользующих установок работник до назначения на самостоятельную работу обязан пройти обучение безопасным методам и приемам выполнения работ в газовом хозяйстве и сдать экзамен в установленном порядке.

Первичная проверка знаний безопасных методов и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве проводится с участием инспектора газового надзора. Она завершается экзаменом, результаты которого оформляются протоколом. На основании протокола первичной проверки знаний выдается удостоверение.

1.3. Во время работы работник проходит:

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию. Работник, допущенный к эксплуатации лифтов грузоподъемностью до 250 кг и наклонных подъемников, проходит обучение ежегодно;

повторную проверку знаний безопасных методов труда и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве (при эксплуатации газоиспользующих установок) - один раз в 12 месяцев (с занесением сведений о сдаче экзамена в удостоверение);

проверку знаний по электробезопасности (при включении оборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно;

проверку санитарно-гигиенических знаний - ежегодно;

периодический медицинский осмотр: врачом - терапевтом-ежегодно, врачом-дерматовенерологом - 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. Со дня установления беременности женщины переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, перемещаемые сырье, полуфабрикаты, тара; повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей; повышенная температура воздуха рабочей зоны; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты и санитарной одеждой. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды, специальной одежды и других средств индивидуальной защиты:

куртка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;

шапочка белая хлопчатобумажная или косынка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев;

фартук хлопчатобумажный с водоотталкивающей пропиткой - на 6 месяцев;

рукавицы комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 - на 6 месяцев.

1.7. Для обеспечения пожаро- и взрывобезопасности работник обязан соблюдать меры безопасности при зажигании газоиспользующих установок и включении электрооборудования.

1.8. Для предотвращения и предупреждения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник должен: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Проверить внешним осмотром:

наличие и исправность применяемых погрузочно-разгрузочных механизмов, приспособлений и инструмента;

исправность пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов и другой пусковой аппаратуры;

наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит; отсутствие течи в заклепочных и болтовых соединениях кипятильников.

2.2. Проверить наличие воды в водопроводной сети.

2.3. Проветрить газовые горелки, камеры сгорания и помещение для безопасного включения газоиспользующих установок.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Включать только исправное оборудование, не разжигать газоиспользующие установки при отсутствии тяги.

3.2. Переносить продукты в жесткой таре и лед в рукавицах.

3.3. Не производить работы по перемещению продуктов, наплитных котлов и тары с ножом (инвентарем, инструментом) в руках.

3.4. Переносить наплитный котел с горячей пищей, наполненный не более чем на 3/4 его емкости, вдвоем, используя сухие полотенца. Крышка котла при этом должна быть снята.

3.5. При перевозке и установке котлов с пищей пользоваться тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".

3.6. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей. Не использовать для этой цели случайные предметы.

4. Требования безопасности по окончании работы

4.1. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.

4.2. Закрывать загрузочные люки, проемы и запереть их на замок изнутри помещения.

4.3. Для транспортирования отходов использовать специально предназначенный для этой цели транспорт.

ИНСТРУКЦИЯ N 19 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ МАШИНИСТА МОЕЧНОЙ МАШИНЫ (МОЙЩИКА ПОСУДЫ)

1. Общие требования безопасности

1.1. В качестве машиниста моечной машины (мойщика посуды) к работам по мытью посуды допускаются мужчины и женщины. К работам, связанным с дезинфекцией посуды, лица моложе 18 лет не допускаются <*>.

<*> В соответствии с Основами законодательства РФ об охране труда с 1 июля 1986 года работодателям запрещается направлять на тяжелые работы и работы с вредными или опасными условиями труда женщин детородного возраста и лиц в возрасте до 21 года, а также работников, которым эти работы противопоказаны по состоянию здоровья.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации оборудования; курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании посудомоечных машин, электрических водонагревателей, кипятильников), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

При эксплуатации газоиспользующих установок работник до назначения на самостоятельную работу обязан пройти обучение безопасным методам и приемам выполнения работ в газовом хозяйстве и сдать экзамен в установленном порядке.

Первичная проверка знаний безопасных методов и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве проводится с участием инспектора газового надзора. Она завершается экзаменом, результаты которого оформляются протоколом. На основании протокола первичной проверки знаний выдается удостоверение.

1.3. Во время работы работник проходит:

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

повторную проверку знаний безопасных методов труда и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве (при эксплуатации газоиспользующих установок) - один раз в 12 месяцев (с занесением сведений о сдаче экзамена в удостоверение);

проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно;

проверку санитарно-гигиенических знаний - ежегодно;

периодический медицинский осмотр:

врачом-терапевтом - ежегодно, врачом-дерматовенерологом - 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. Со дня установления беременности женщины переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части оборудования (конвейера); повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды, посуды; повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенная влажность воздуха; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы на поверхностях посуды и приборов, инвентаря, инструмента; химические факторы; физические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой и средствами индивидуальной защиты. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды, специальной одежды и других средств индивидуальной защиты:

куртка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;

шапочка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев;

фартук прорезиненный с нагрудником ГОСТ 12.4.029-76 - на 12 месяцев.

На мойке котлов дополнительно:

перчатки резиновые - дежурные.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы.

2.2. Проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.

2.3. При эксплуатации посудомоечной машины проверить:

исправность вентиля на подводящих магистралях;

отсутствие подтеканий в местах соединений трубопроводов;

исправность фиксаторов, удерживающих дверцы моющей и ополаскивающих камер в верхнем положении;

исправность концевого выключателя и конечного микропереключателя.

2.4. Подготовить машину к работе: заполнить бачок моющим средством, открыть заслонку вентиляционной системы и вентили водоснабжения.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Освобождать столовую и кухонную посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.

3.2. Кухонную посуду с пригоревшей пищей отмачивать теплой водой с добавлением кальцинированной соды. Не очищать ее ножами или другими металлическими предметами.

3.3. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов не допускать превышения установленных пределов их концентрации и распыления моющих, чистящих и дезинфицирующих средств.

3.4. Изымать из употребления столовую посуду, имеющую сколы и трещины.

3.5. Устанавливать столовую посуду на ленту конвейера устойчиво.

3.6. Укладывать столовые приборы на ленту конвейера только в лотке.

3.7. Во время работы посудомоечной машины постоянно следить за показаниями приборов

автоматики и световыми указателями режима работы машины.

3.8. Во время работы на машине не допускается:
снимать предохранительные щитки и кожухи;
открывать дверцы моющей и ополаскивающей камер, шкафа электроарматуры;
вынимать для очистки лотки - фильтры и насадки моющих и ополаскивающих душей;
сливать загрязненную воду из ванны.

3.9. Прекратить эксплуатацию машины, если:
прекращена подача воды, электроэнергии;
при включении автоматического выключателя лампочка "сеть" не загорается;
при нажатии на кнопку "пуск" машина (программный механизм) не включается;
не подается ополаскивающая вода;
затруднен подъем кожуха;
уменьшилось поступление воды через форсунки;
моющие души при мытье посуды не вращаются;
не работает вентиляция.

3.10. Мытье столовой и кухонной посуды вручную производить травяными щетками или мочалками.

Не превышать температуру моющего раствора выше 50 град. С.

3.11. При мытье столовой посуды ручным способом следует:
укладывать тарелки в моечные ванны по размерам и небольшими стопами;
не нажимать сильно на стенки посуды;
мытьё стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды;
при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки для предохранения рук от ожога.

3.12. Чистые тарелки уложить в стопы: глубокие - не более 12 - 15 штук, мелкие 15 - 20 штук. Стаканы установить на поднос в один ряд.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

Прекратить работу при получении хотя бы незначительного ожога рук моющим раствором (с примесью химикатов) и обратиться за медицинской помощью.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Отключить посудомоечную машину от электрической сети (отключить автоматический выключатель).

5.2. Перекрыть расходные и питающие вентили на водопроводных магистралях.

5.3. Слить воду из ванн, для чего вынуть пробки (в машинах непрерывного действия) или переливную трубу (в машинах периодического действия).

5.4. Открыть и закрепить в верхнем положении фиксаторами дверцы машины.

5.5. Произвести санитарную обработку оборудования и инвентаря, дезинфекцию столовой посуды и приборов.

5.6. Уложить чистую продезинфицированную столовую посуду в закрытые шкафы или на решетки, а столовые приборы в специальные ящики (кассеты).

5.7. Щетки и мочалки промыть в моющем растворе и просушить.

ИНСТРУКЦИЯ N 20 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ ПО СБОРУ ПОСУДЫ СО СТОЛОВ

1. Общие требования безопасности

1.1. В качестве мойщика посуды к работам по сбору посуды со столов допускаются мужчины и женщины.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации применяемого оборудования; курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании конвейеров), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3. Во время работы работник проходит:

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в

эксплуатацию;

проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно;

проверку санитарно-гигиенических знаний - ежегодно;

периодический медицинский осмотр:

врачом-терапевтом - ежегодно, врачом-дерматовенерологом - 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. Женщины со дня установления беременности переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части конвейера; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях оборудования, посуды; физические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой.

Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды:

куртка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев;

фартук белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;

косынка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Проверить внешним осмотром:

достаточность освещения обеденных залов и проходов;

отсутствие посторонних предметов на путях транспортирования посуды;

состояние полов и наличие свободных проходов в обеденном зале;

надежность ограждений движущихся частей ленточного конвейера, подающего и приемного столиков;

отсутствие посторонних предметов на ленте и вблизи конвейера.

2.2. Проверить исправность подносов, тележек и ленточного конвейера, используемых для сбора посуды.

2.3. Работник должен знать и соблюдать требования производственной санитарии:

уборку обеденных столов производить после каждого приема пищи. Столы с гигиеническим покрытием протирать ветошью с применением растворов моющих средств;

подносы после каждого использования протирать чистыми салфетками;

хранить моющие и дезинфицирующие средства в промаркированной посуде в специально выделенных местах.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. При работе с использованием конвейера:

запускать его в незагруженном состоянии;

загружать грузонесущий орган конвейера равномерно, посуду укладывать устойчиво, вплотную к упорам и симметрично относительно продольной оси;

уложенные на конвейер посуда и подносы не должны выступать за его габариты.

3.2. Тарелки в тележку или на приемный столик ленточного конвейера ставить небольшими стопами.

3.3. Немедленно изымать из употребления чайную и столовую посуду, имеющую сколы и трещины.

4. Требования безопасности по окончании работы

4.1. Использованный инвентарь (подносы и тележки) промыть горячей водой с добавлением моющих средств, ополоснуть и высушить.

4.2. Тряпки и ветошь для уборки обеденных столов промыть в горячей воде с добавлением моющих средств, просушить и убрать в специально отведенное место для хранения.

4.3. Бачки и ведра после удаления отходов промыть 2% раствором кальцинированной соды, ополоснуть горячей водой и просушить. На предприятии должно быть выделено место для мытья тары для пищевых отходов.

4.4. Инвентарь, тележку и моющие средства убрать в отведенные для них места хранения.

ИНСТРУКЦИЯ N 21 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ОФИЦИАНТА

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве официанта допускаются мужчины и женщины не моложе 18 лет, прошедшие обучение по специальности.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации контрольно-кассовых машин, льдогенераторов, курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности, теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3. Во время работы работник проходит:

осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний - ежедневно перед началом смены;

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

проверку знаний по электробезопасности - ежегодно;

проверку санитарно-гигиенических знаний - ежегодно;

периодический медицинский осмотр:

врачом-терапевтом - ежегодно, врачом-дерматовенерологом - 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. Со дня установления беременности женщины переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенное значение напряжения в электрической цепи; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, инвентаря, посуды, приборов; физические перегрузки; нервно-психические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды:

для мужчин:

китель белый полотняный - на 4 месяца;

для женщин:

блузка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;

фартук белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;

наколка белая - на 6 месяцев.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и др. заболеваний официант обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Осмотреть рабочую зону и обеспечить наличие свободных проходов в обеденном зале и возле раздачи.

2.2. Проверить внешним осмотром:

исправность контрольно-кассовой машины;

отсутствие внешних повреждений льдогенератора;

состояние поверхности пола на всем рабочем маршруте. При наличии скользкости пола потребовать его уборки;

целостность фарфоро-фаянсовой и стеклянной посуды;

исправность тележки для официантов.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Соблюдать осторожность при получении и подаче блюд, движении с ними в дверях и проходах.

3.2. Устанавливать блюда на поднос в один ряд. Подавать десерт, мелкие (штучные) заказы и т.п. на

облегченных подносах.

3.3. Не переносить в руках ножи и вилки.

3.4. При открывании бутылок пользоваться штопором, ключом. Открывая бутылки с газированными винами накрывать салфеткой горлышко бутылки.

3.5. Содержать свое рабочее место в чистоте, не загромождать его посудой и кулинарной продукцией.

4. Требования безопасности по окончании работы

4.1. Отсортировать битую посуду и сдать ее в инвентарную.

4.2. Установить тележку для официанта на специально отведенное место.

ИНСТРУКЦИЯ N 22 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПЕКАРЯ

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве пекаря допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности. Лица моложе 18 лет к работе непосредственно у пекарных и кондитерских печей, электрожарочных шкафов не допускаются <*>.

<*> В соответствии с Основами законодательства РФ об охране труда с 1 июля 1996 года работодателям запрещается направлять на тяжелые работы и работы с вредными или опасными условиями труда женщин детородного возраста и лиц в возрасте до 21 года, а также работников, которым эти работы противопоказаны по состоянию здоровья.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования; курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

При эксплуатации газоиспользующих установок работник до назначения на самостоятельную работу обязан пройти обучение безопасным методам и приемам выполнения работ в газовом хозяйстве и сдать экзамен в установленном порядке.

Первичная проверка знаний безопасных методов и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве проводится с участием инспектора газового надзора. Она завершается экзаменом, результаты которого оформляются протоколом. На основании протокола первичной проверки знаний выдается удостоверение.

1.3. Во время работы работник проходит:

осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний - ежедневно перед началом смены;

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

повторную проверку знаний безопасных методов труда и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве (при эксплуатации газоиспользующих установок) - один раз в 12 месяцев (с занесением сведений о сдаче экзамена в удостоверение);

проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно;

проверку санитарно-гигиенических знаний - ежегодно;

периодический медицинский осмотр:

врачом-терапевтом - ежегодно, врачом-дерматовенерологом - 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. Женщины со дня установления беременности переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, перемещаемые сырье, тара, готовые изделия; повышенная температура поверхностей оборудования, готовой продукции; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; повышенная подвижность воздуха; пониженная подвижность воздуха; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях оборудования, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические

перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью, санпринадлежностями и средствами индивидуальной защиты. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды, обуви, санпринадлежностей и средств индивидуальной защиты:

куртка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;

брюки светлые хлопчатобумажные (юбка светлая хлопчатобумажная для женщин) - на 4 месяца;

фартук белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;

колпак белый хлопчатобумажный или косынка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;

полотенце - на 4 месяца;

тапочки или туфли, или ботинки текстильные или текстильно-комбинированные на нескользящей подошве ГОСТ 12.4.033-77 - на 6 месяцев;

рукавицы хлопчатобумажные - на 4 месяца.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и др. заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

Во время работы не допускается носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком.

2. Требования безопасности перед началом работы

Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

работу на холостом ходу автоматов для приготовления и жаренья пирожков, пончиков (исправность шнекового дозатора для фарша, отрезного ножа; конвейера для транспортирования отформованных изделий, воздушного компрессора, действие выключателей, сигнальных лампочек; исправность манометрического термометра, манометров, реле уровня масла, реле давления и других приборов);

исправность другого применяемого оборудования;

работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Соблюдать технологические процессы приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.

3.2. Соблюдать осторожность при:

посадке и выемке форм, листов, кассет;

санитарной обработке яиц и приготовлении льезона.

3.3. Во время работы автомата для приготовления и жаренья пирожков и пончиков:

следить, чтобы щитки кожуха и крышки были закрыты; наполнять жарочную ванну маслом до включения нагрева; приводить в действие шнек дозатора после загрузки фарша в конусный питатель.

3.4. При работе автомата не допускается: загружать фарш при работающем шнеке; просовывать руки внутрь бункера; снимать крышку дозатора; превышать давление в ресивере компрессора и бункере для теста выше величин, указанных в технической документации по эксплуатации;

отвинчивать маховик крышки бункера для теста при наличии в нем давления.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

При появлении запаха газа в помещении немедленно прекратить пользование газоиспользующими установками, перекрыть краны к установкам и на установках.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Не охлаждать нагретую поверхность теплового оборудования водой.

5.2. Удалить масло из жарочной ванны после выключения тэнов.

5.3. После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

ИНСТРУКЦИЯ N 23 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПОВАРА

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве повара допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности. Лица моложе 18 лет к работе непосредственно у горячей плиты не допускаются <*>.

<*> В соответствии с Основами законодательства РФ об охране труда с 1 июля 1996 года работодателям запрещается направлять на тяжелые работы и работы с вредными или опасными условиями труда женщин детородного возраста и лиц в возрасте до 21 года, а также работников, которым эти работы противопоказаны по состоянию здоровья.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования; курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

При эксплуатации газоиспользующих установок работник до назначения на самостоятельную работу обязан пройти обучение безопасным методам и приемам выполнения работ в газовом хозяйстве и сдать экзамен в установленном порядке.

Первичная проверка знаний безопасных методов и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве проводится с участием инспектора газового надзора. Она завершается экзаменом, результаты которого оформляются протоколом. На основании протокола первичной проверки знаний выдается удостоверение.

1.3. Во время работы работник должен проходить:

осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний - ежедневно перед началом смены;

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

повторную проверку знаний безопасных методов труда и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве (при эксплуатации газоиспользующих установок) - один раз в 12 месяцев (с занесением сведений о сдаче экзамена в удостоверение);

проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно:

проверку санитарно-гигиенических знаний - ежегодно;

периодический медицинский осмотр:

врачом-терапевтом - ежегодно, врачом-дерматовенерологом - 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. Со дня установления беременности женщины, работающие на раздаче блюд и в горячем цехе, переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся механизмы, подвижные части механического оборудования; повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции; пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов; повышенная температура воздуха рабочей зоны; повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенная влажность воздуха; повышенная подвижность воздуха; пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки; нервно-психические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью, санпринадлежностями и средствами индивидуальной защиты. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды, обуви, санпринадлежностей и средств индивидуальной защиты:

куртка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;

брюки светлые хлопчатобумажные (юбка светлая хлопчатобумажная - для женщин) - на 4 месяца;

фартук белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;

колпак белый хлопчатобумажный или косынка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;

полотенце - на 4 месяца;

тапочки или туфли, или ботинки текстильные, или текстильно-комбинированные на нескользящей подошве ГОСТ 12.4.033-77 - на 6 месяцев;

рукавицы хлопчатобумажные - дежурные.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний повар обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

При изготовлении блюд, кулинарных изделий не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

2. Требования безопасности перед началом работы

Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:
перед включением электроплиты наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении;
исправность другого применяемого оборудования;
работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;
операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.2. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм работник обязан:

максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.3. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.4. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

3.5. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

3.6. Следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующей установки и показаниями манометров при эксплуатации оборудования, работающего под давлением.

3.7. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.

3.8. Включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенной и исправно работающей вентиляции.

3.9. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи только после полной остановки конвейера.

3.10. Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

3.11. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением "от себя", передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением "на себя".

3.12. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек.

3.13. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути транспортирования.

3.14. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

3.15. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.

3.16. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:

заполнять его более чем на 3/4 емкости;

прижимать котел к себе;

держат в руках нож или другой инструмент.

3.17. При перевозке котлов с пищей пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".

3.18. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.

3.19. Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.

3.20. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами

поварской тройки, а при фигурной нарезке овощей применять специальные карбовочные ножи.

3.21. При работе на раздаче необходимо:

производить комплектацию обедов на подносах при минимальной скорости перемещения ленты конвейера;

следить за наличием и уровнем воды в ванне электромармита для вторых блюд, не допускать ее сильного кипения;

производить выемку противней из мармитниц осторожно, без рывков и больших усилий;

включать термостат в электрическую сеть только при наличии жидкости в загрузочной ванне;

сливать воду из кипятильника только в посуду, установленную на подставке у крана.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. Немедленно отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.

4.2. При появлении запаха газа в помещении немедленно прекратить пользование газоиспользующими установками, перекрыть краны к установкам и на установках.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.

5.2. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.

5.3. После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

ИНСТРУКЦИЯ N 24 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ ПО НАРЕЗКЕ ХЛЕБА

1. Общие требования безопасности

1.1. В качестве повара к работам по нарезке хлеба допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации машины для нарезки хлеба; курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3. Во время работы работник проходит:

осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний - ежедневно перед началом смены;

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно;

проверку санитарно-гигиенических знаний - ежегодно;

периодический медицинский осмотр:

врачом-терапевтом - ежегодно, врачом-дерматовенерологом - 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары; физические перегрузки; монотонность труда (при ручной нарезке хлеба).

1.5. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды:

халат белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;

нарукавники белые хлопчатобумажные - на 6 месяцев;

шапочка белая хлопчатобумажная или косынка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца.

1.6. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы.

2.2. Перед включением хлеборезки проверить правильность ее сборки, работу регулятора толщины нарезаемых ломтиков, надежность крепления рукоятки заточного механизма в верхнем положении.

2.3. На холостом ходу проверить исправность концевого выключателя, отключающего электродвигатель в конце цикла нарезки, убедиться в том, что нож вращается в направлении, указанном стрелкой на внутренней поверхности боковины, и в отсутствии посторонних стуков.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. При нарезке хлеба вручную использовать разделочные доски и специально предназначенные простые (калачные) и рычажные ножи, облегчающие нарезку.

3.2. Во время перерыва в работе калачный нож убрать в специально отведенное место.

3.3. При машинной нарезке:

укладывать хлеб только при неподвижной каретке, при этом он не должен быть горячим;

перед включением электродвигателя машины закрепить уложенный в лоток хлеб и опустить защитную решетку;

регулировку толщины нарезаемых ломтиков производить при выключенном электродвигателе;

застывшие ломтики хлеба удалять после отключения машины от электрической сети,

предварительно застопорив противовес винтом в таком положении, при котором нож оказывается наверху;

производить заточку ножа только с помощью заточного устройства, установленного на машине.

Закончив заточку ножа, установить приспособление для снятия абразивной пыли;

проверить нож за рукоятку и снять с него пыль мягкими войлочными щетками.

4. Требования безопасности по окончании работы

4.1. Очистку хлеборезки от хлебных крошек производить щеткой-сметкой после установки дискового ножа с противовесом в крайнем нижнем положении.

4.2. Дисковый нож очистить от приставшего к нему хлеба специальными скребками.

4.3. Не реже одного раза в неделю шкафы для хранения хлеба протирать 1% раствором столового уксуса.

ИНСТРУКЦИЯ N 25 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПОДСОБНОГО РАБОЧЕГО

1.1. К работе в качестве подсобного рабочего допускаются мужчины и женщины. Лица моложе 18 лет не допускаются к выполнению работ: по загрузке и выгрузке топлива, сырья; подвозке и подноске горючего и смазочных материалов, взрывчатых веществ, кислот, щелочей, ядохимикатов, газовых баллонов; к выполнению работ на высоте (мытьё окон, протирка светильников и т.п.) <*>.

<*> В соответствии с Основами законодательства РФ об охране труда с 1 июля 1996 года работодателям запрещается направлять на тяжелые работы и работы с вредными или опасными условиями труда женщин детородного возраста и лиц в возрасте до 21 года, а также работников, которым эти работы противопоказаны по состоянию здоровья.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда <*> и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации оборудования; курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета (в продовольственном магазине (складе) и предприятии общественного питания); проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

<*> Лица, допущенные в холодильные камеры с непосредственным охлаждением, должны быть ознакомлены с правилами безопасного выполнения работ и порядком эвакуации людей из помещений в

случае утечки хладагента или аварии.

Работник, допускаемый к выполнению работ по погрузке, выгрузке и перемещению сжиженных газов в баллонах под давлением, взрывоопасных, легковоспламеняющихся и других опасных и вредных веществ (кислот, щелочей и др.), должен пройти специальное обучение безопасности труда и иметь удостоверение на право выполнения работ с повышенной опасностью.

1.3. Во время работы работник проходит:

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию. Работник, допущенный к эксплуатации лифтов грузоподъемностью до 250 кг и наклонных подъемников, проходит обучение ежегодно;

проверку знаний безопасности труда (на работах с повышенной опасностью) - ежегодно;

проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно;

проверку санитарно-гигиенических знаний. В продовольственном магазине (отделе), складе - один раз в 2 года, в предприятии общественного питания - ежегодно;

периодический медицинский осмотр:

работник, имеющий контакт с пищевыми продуктами, - ежегодно;

работник, испытывающий воздействие опасных и вредных производственных факторов, - один раз в 1 - 2 года (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник получает один раз в 3 месяца.

1.4. Со дня установления беременности женщины переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся машины и механизмы, 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 шероховатость на поверхностях инструмента, инвентаря, товаров и тары; химические факторы; физические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты, а при контакте с пищевыми продуктами также и санитарной одеждой.

Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви, других средств индивидуальной защиты и санитарной одежды:

на складах и в магазинах по продаже москательных-химических и строительных материалов:

фартук хлопчатобумажный ГОСТ 12.4.029-76 - на 6 месяцев;

рукавицы комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 - на 3 месяца.

При работе с кислотами и химикатами дополнительно:

перчатки резиновые - дежурные;

очки защитные - до износа;

респиратор - до износа.

На складе металла, угля, леса и других материалов:

халат хлопчатобумажный - на 12 месяцев;

рукавицы комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 - на 3 месяца;

ботинки кожаные или сапоги кирзовые - на 12 месяцев.

При обслуживании холодильника, морозилки, рефрижератора, закалочной камеры (мороженого), камеры предварительного охлаждения дефростера:

костюм хлопчатобумажный с водоотталкивающей пропиткой (кроме работающих в закалочной камере мороженого) - на 12 месяцев;

куртка и брюки хлопчатобумажные на утепляющей прокладке - на 18 месяцев;

валенки - на 12 месяцев;

галоши резиновые - на 12 месяцев;

рукавицы комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 - на 1 месяц.

При погрузке и выгрузке пищевых продуктов:

куртка хлопчатобумажная или халат хлопчатобумажный - на 4 месяца;

фартук хлопчатобумажный - на 6 месяцев;

берет - на 12 месяцев

или шапочка хлопчатобумажная - на 4 месяца;

рукавицы хлопчатобумажные - на 3 месяца.

Зимой при работе в неотопляемых помещениях и на наружных работах дополнительно:

куртка и брюки хлопчатобумажные на утепляющей прокладке в зависимости от климатических поясов

- на 18 - 36 месяцев;

валенки в зависимости от климатических поясов - на 24 - 48 месяцев.

1.7. Для обеспечения взрыво- и пожаробезопасности не допускается бросать и кантовать бочки с горючими жидкостями, пользоваться стальными ломками для их перекачивания.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Подготовить рабочую зону для безопасной работы:

освободить проходы, проезды и места складирования грузов от посторонних предметов; проверить достаточность освещения проходов и мест складирования груза.

2.2. Проверить исправность инструмента, инвентаря и приспособлений.

3. Требования безопасности во время работы

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

3.2. При погрузке и выгрузке груза не загромождать установленные проходы и проезды.

3.3. При перемещении груза в горизонтальной плоскости находиться сзади или сбоку.

3.4. При перемещении катно-бочковых грузов соблюдать следующие требования:

при перекачивании бочек, рулонов, барабанов и других подобных грузов следует находиться за перемещаемым грузом;

не перекачивать грузы, толкая их по краям, во избежание ушиба рук о другие предметы, находящиеся по пути перекачивания груза;

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

3.5. 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;

при переноске баллонов по лестнице использовать носилки, имеющие затягивающий ремень;

агрессивные жидкости (кислоты, щелочи и др.) переносить только в специально приспособленных для этого носилках (перевозить на тележках, тачках) в стеклянной таре, помещенной в плетеные или деревянные корзины. Не допускается переносить бутылки с кислотой или щелочью на спине, плече и перед собой.

3.6. 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 половину ширины штабеля, а при укладке в клетки должна быть не более ширины штабеля;

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

3.7. Дештабелирование грузов должно производиться только сверху вниз.

3.8. При взятии сыпучих грузов из штабеля не следует допускать образования подкопа.

3.9. 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.

3.10. При уборке производственных и бытовых помещений:

производить уборку мест, расположенных в непосредственной близости от станков и агрегатов, при полной их остановке;

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

мусор и отходы обтирочных материалов складировать в металлические ящики с крышками;

пролитые на пол горючие и смазочные материалы засыпать древесными опилками, затем убрать их и протереть пол ветошью насухо;

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

уборочные работы на высоте производить со стационарных лесов, механизированных подъемных площадок, приставных лестниц или раздвижных лестниц - стремянок.

3.11. При производстве работ по очистке железнодорожного пути и путей движения автотранспорта внутри зданий привести въездную сигнализацию в положение, запрещающее въезд подвижного состава, или закрыть ворота.

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

4. Требования безопасности по окончании работы

4.1. Убрать в отведенные места хранения использованные приспособления и инструмент.

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

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

ИНСТРУКЦИЯ N 26 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПРИЕМЩИКА ТОВАРОВ

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве приемщика товаров допускаются мужчины и женщины. Лица моложе 18 лет не допускаются к приему и перемещению газовых баллонов, горючего и смазочных материалов, взрывчатых веществ, кислот, щелочей, ядохимикатов и других опасных и вредных веществ.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации подъемно-транспортного оборудования; гигиеническую подготовку со сдачей зачета (в продовольственном складе, магазине); проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

Работник, допускаемый к перемещению сжиженных газов в баллонах под давлением, взрывоопасных, легковоспламеняющихся и других опасных и вредных веществ, должен пройти специальное обучение безопасности труда и иметь удостоверение на право выполнения работ с повышенной опасностью.

1.3. Во время работы работник проходит:

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию. Работник, допущенный к эксплуатации лифтов грузоподъемностью до 250 кг и наклонных подъемников, проходит обучение ежегодно;

проверку знаний безопасности труда (на работах с повышенной опасностью) - ежегодно;

проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно;

проверку гигиенических знаний со сдачей зачета (в продовольственном складе, магазине) - один раз в 2 года;

периодический медицинский осмотр:

работник, имеющий контакт с пищевыми продуктами, - ежегодно;

работник, испытывающий воздействие опасных и вредных производственных факторов, - один раз в 1 - 2 года (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник получает - один раз в 3 месяца.

1.4. Со дня установления беременности женщины переводятся на другую работу.

1.5. На работника 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 шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, товаров и тары; химические факторы; физические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты, а при контакте с пищевыми продуктами также и санитарной одеждой. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, санитарной одежды:

на складе металла, угля, леса и других материалов:

халат хлопчатобумажный - на 12 месяцев;

рукавицы комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 - на 3 месяца;

ботинки кожаные или сапоги кирзовые - на 12 месяцев.

Зимой при работе в неотапливаемых помещениях и на наружных работах дополнительно:

куртка и брюки хлопчатобумажные на утепляющей прокладке в зависимости от климатических поясов - на 18 - 36 месяцев;

валенки в зависимости от климатических поясов - на 24 - 48 месяцев.

При работе с пищевыми продуктами:

халат белый хлопчатобумажный или куртка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев;

шапочка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев.

1.7. Для обеспечения пожаро- и взрывобезопасности следует: соблюдать правила приемки и размещения пожаро- и взрывоопасных товаров, проверять целостность их упаковки; требовать своевременного удаления пролитых легковоспламеняющихся веществ.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы: обеспечить наличие свободных проходов и проездов к местам складирования товаров;

проверить состояние полов (отсутствие щелей, выбоин, набитых планок), достаточность освещения в проходах, проездах, на местах производства работ.

2.2. Проверить наличие и исправность применяемого оборудования.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Предупреждать находящихся рядом людей о предстоящем пуске оборудования (конвейера, подъемника).

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

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

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

3.5. Соблюдать правила укладки товаров в штабели для хранения.

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

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

4. Требования безопасности по окончании работы

Закрывать загрузочные люки, проемы, запирать их на замок изнутри помещения.

ИНСТРУКЦИЯ N 27 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПРОДАВЦА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве продавца непродовольственных товаров допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности.

К продаже технически сложных товаров допускаются продавцы, прошедшие специальную подготовку и имеющие удостоверение. Лица моложе 18 лет не допускаются к транспортировке и перемещению сжиженных газов в баллонах под давлением взрывоопасных, легковоспламеняющихся и других опасных и вредных веществ.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации используемого оборудования; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании контрольно-кассовых машин, испытательных стендов, демонстрации товаров, работающих от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

Работник, осуществляющий продажу (обмен) малолитражных газовых баллонов, должен пройти специальное обучение правилам техники безопасности при обращении с газовыми баллонами.

1.3. Во время работы работник проходит:

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

проверку знаний безопасности труда (на продаже (обмене) малолитражных газовых баллонов) - ежегодно;

проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации контрольно-кассовых машин, испытательных приборов и стендов, демонстрации товаров, работающих от электрической сети) - ежегодно;

периодический медицинский осмотр. Работник, испытывающий воздействие опасных и вредных

производственных факторов, - один раз в 1 - 2 года (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник получает: при эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети, на продаже электро- и радиотоваров, пожаро- и взрывоопасных товаров - один раз в 3 месяца; на продаже остальных товаров - один раз в 6 месяцев.

1.4. Для женщин с 20 недель беременности вводятся регламентированные перерывы для отдыха через каждые 2 часа работы по 10 мин., обеспечивается выполнение работы в свободной переменной позе сидя - стоя. Продавцы мыла, парфюмерии, товаров бытовой химии, телевизоров, обуви, тканей, кожаной галантереи, ковров, стройматериалов, автомобилей и т.п. со дня установления беременности переводятся на другую работу.

1.5. На работника 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 шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, товаров и тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки; нервно-психические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты:

на продаже химико-мокательных товаров:

халат хлопчатобумажный - на 12 месяцев;

фартук прорезиненный ГОСТ 12.4.029-76 - на 12 месяцев;

рукавицы комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 - на 2 месяца.

На продаже нефтепродуктов:

халат хлопчатобумажный - на 12 месяцев;

фартук прорезиненный с нагрудником ГОСТ 12.4.029-76 - на 12 месяцев;

нарукавники прорезиненные - на 6 месяцев;

рукавицы комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 - на 2 месяца.

На продаже посудохозяйственных товаров, семян, рассады, цветочной земли, цветов:

рукавицы комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 - на 6 месяцев.

На продаже стройматериалов, угля:

костюм хлопчатобумажный или костюм хлопчатобумажный с водоотталкивающей пропиткой - на 12 месяцев;

рукавицы комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 - на 6 месяцев;

ботинки кожаные или сапоги кирзовые - на 12 месяцев.

На продаже и нарезке стекла:

рукавицы комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 - до износа;

очки защитные ГОСТ 12.4.013-85 Е - до износа;

напальчники - до износа.

При работе зимой в неотапливаемых помещениях и на открытом воздухе:

куртка и брюки хлопчатобумажные на утепляющей прокладке в зависимости от климатических поясов - на 18 - 36 месяцев;

валенки в зависимости от климатических поясов - на 24 - 48 месяцев.

При непосредственном обслуживании населения в осенне-зимний период на открытом воздухе или в неотапливаемых помещениях, на ярмарках, уличных базарах, выставках - продажах:

куртка хлопчатобумажная на утепляющей прокладке - дежурная;

валенки в зависимости от климатических поясов - на 24 - 48 месяцев;

галoши резиновые - на 12 месяцев.

1.7. Для обеспечения пожаро- и взрывобезопасности необходимо:

отпуск керосина производить с прилавок, обитых металлическим листом, исключая образование искрообразования при ударе;

открывать бочки с керосином специальным инструментом (ключом) без ударов или применять омедненный молоток;

немедленно принять меры к уборке пролитого керосина, лака, красок и других опасных и вредных веществ;

немедленно удалять из магазина (обменного пункта) баллоны со сжиженным газом, в которых обнаружена утечка;

соблюдать правила продажи боеприпасов и пиротехнических изделий.

Работнику не разрешается:

производить торговлю товарами бытовой химии, лаками, красками и другими легковоспламеняющимися и горючими жидкостями, расфасованными в стеклянную тару емкостью более 1 л каждая;

хранить упаковочные материалы в помещениях торговли керосином;
курить и пользоваться открытым огнем (спичками, факелом) при заправке мототехники бензином;
хранить газовые баллоны совместно с легковоспламеняющимися жидкостями;
хранить вместе пустые и заполненные газом баллоны.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы.

2.2. Проверить внешним осмотром:

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, катушками для хранения запасов электрошнура и т.п.; у раздвижных лестниц проверить прочность крепления крюков, 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 укрепленного на кронштейнах гладильного стола шнура питания электроутюга; 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, приготовленное для резки, и ящики для отходов; внести стекло, стоявшее на морозе, в теплое помещение для прогревания.

2.5. Перед продажей (обменом) малолитражных газовых баллонов проветрить все помещения.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. При выполнении работ по распаковке, размещению и выкладке:

товары укладывать на полках шкафов и на стеллажах так, чтобы была исключена возможность их падения. Более легкие предметы размещать на верхних, а более тяжелые - на нижних полках или подтоварниках;

укладывая товары на верхних полках шкафов и стеллажей, пользоваться только исправными, устойчивыми лестницами. Не использовать вместо лестниц ящики и другие случайные предметы;

при распаковке товаров в жесткой таре, продаже острых, колющих, находящихся в смазке товаров, надевать рукавицы и использовать специальные приспособления;

наполненный газом малолитражный баллон перед продажей проверить с помощью мыльной эмульсии на плотность в швах и резьбовых соединениях.

3.2. При нарезании тканей пользоваться ножницами, размер которых соответствует размеру рук.

3.3. Портновские ножницы для разрезания суконных тканей должны быть длиной до 180 мм, легкими и хорошо заточенными.

3.4. При глажении тканей подставки под утюгами должны находиться на одном уровне со столами и иметь с трех сторон бортики. Утюги в нерабочем состоянии должны находиться на подставке. Не охлаждать перегретые утюги погружением в воду.

3.5. 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.).

3.6. Отключать от электрической сети используемое 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: повреждены штепсельные соединения или изоляция кабеля (шланга); нечеткая работа выключателя; возникновение усиленного или постороннего шума; появление дыма или запаха, характерного для горячей изоляции; поломка или появление трещин на корпусе.

3.7. Соблюдать осторожность при отпуске товаров в стеклянной таре.

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

3.9. Перемещение и укладку оконного стекла без упаковки производить с соблюдением следующих

требований:

лист стекла без упаковки следует брать одной рукой снизу, а другой - сверху;
при переносе листовое стекло следует держать сбоку и в вертикальном положении. Для уменьшения вероятности пореза рук на острые грани стекла можно наложить специальные накладки из мягкого материала.

3.10. Вырезать стекло допускается только на специальных столах, соблюдая следующие правила:
пользоваться напальчниками из кожи или резины и применять защитные очки;
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, надо сделать полную прорезь рядом с первой. Не ломать стекло без прочерчивания стеклорезом или алмазом;
ломать стекло следует о край верстака, 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 следует простукать внизу оправой стеклореза или другим инструментом до тех пор, пока не появится начальная трещина, затем ломать стекло;

снимать стекло с раскроечного стола следует по одному листу;
не вытирать стекло и руки одной и той же тканью или ветошью.

3.11. Продавец должен 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.

4. Требования безопасности после окончания работы

4.1. Выключить использованное оборудование и электроприборы, убрать инструмент, приспособления, инвентарь в отведенные места хранения.

4.2. 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 и алмаз протереть сухой ветошью или замшей и уложить в специальный футляр;
очистить спецодежду;
вымыть руки и лицо теплой водой с мылом или принять душ.

ИНСТРУКЦИЯ N 28 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПРОДАВЦА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве продавца продовольственных товаров допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности. Лица моложе 18 лет к реализации вина, спирта, ликеро-водочной продукции, пива не допускаются.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации используемого торгово-технологического оборудования; гигиеническую подготовку со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3. Во время работы работник проходит:

осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний (при продаже пищевых продуктов, не подлежащих дальнейшей термической обработке) - ежедневно перед началом смены;

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно;

гигиеническую подготовку со сдачей зачета - один раз в 2 года;

периодический медицинский осмотр:

врачом-терапевтом - ежегодно, врачом-дерматовенерологом - 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник, эксплуатирующий электронные (оптические) весы, электромеханическое оборудование и т.п., получает один раз в 3 месяца, остальные - один раз в 6 месяцев.

1.4. Женщины на продаже мяса, молока в розлив, алкогольных напитков, рыбы, картофеля, овощей, табачных изделий переводятся на другую работу со дня установления беременности.

1.5. На работника 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 шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары, товаров; физические перегрузки; нервно-психические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой и средствами индивидуальной защиты.

Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды и санитарной обуви:

на продаже продовольственных товаров (кроме хлебобулочных изделий):

куртка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;

фартук белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;

нарукавники белые хлопчатобумажные - на 6 месяцев;

берет - на 12 месяцев

или шапочка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев;

тапочки или туфли, или ботинки текстильные или текстильно-комбинированные - на 6 месяцев.

На продаже хлебобулочных изделий:

халат белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;

берет - на 12 месяцев

или шапочка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев;

тапочки или туфли, или ботинки текстильные или текстильно-комбинированные - на 6 месяцев.

Кроме санитарной одежды белого цвета работнику для уборочных работ в хлебобулочных магазинах должна выдаваться специальная одежда темного цвета.

Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты:

на продаже мясных и рыбных товаров:

фартук прорезиненный ГОСТ 12.4.029-76 - на 12 месяцев;

перчатки для защиты рук от проколов (на продаже рыбы) - до износа.

На продаже картофеля и овощей:

фартук прорезиненный ГОСТ 12.4.029-76 - на 12 месяцев;

нарукавники прорезиненные - на 12 месяцев.

На продаже пищевого льда:

фартук прорезиненный ГОСТ 12.4.029-76 - на 12 месяцев;

нарукавники прорезиненные - на 12 месяцев;

рукавицы комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 - на 6 месяцев.

При непосредственном обслуживании населения в осенне-зимний период на открытом воздухе или в неотапливаемых помещениях на ярмарках, уличных базарах, выставках-продажах, выездных буфетах:

куртка хлопчатобумажная на утепляющей прокладке - дежурная;

валенки в зависимости от климатических поясов - на 24 - 48 месяцев;

галoши резиновые - на 12 месяцев.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы.

2.2. Разместить рабочий запас товара, запас упаковочных материалов, используемые при работе приспособления и инструмент на прилавке и в средней части пристенного оборудования в радиусе максимальной досягаемости.

2.3. Перед разрубом мяса и птицы убрать соль с разрубочного стула.

2.4. Проверить внешним осмотром исправность торгового инвентаря, инструмента и приспособлений.

2.5. Проверить исправность весоизмерительного, холодильного и другого оборудования.

2.6. При выкладке пищевых продуктов не применять стеклянную и эмалированную посуду.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. 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, а ширина 40 мм.

3.2. Производить разруб мяса и птицы на разрубном стуле, используя топоры-тупицы и ножи-секачи.

3.3. При разрубе мясных туш:

устойчиво расположить тушу на разрубном стуле;

при разворачивании туши удерживать ее двумя руками во избежание падения туши;

при разрубе туши на отруба держать тупицу двумя руками;

при разрубе на мелкие куски:

отруб положить на разрубный стул двумя руками, надежно и удобно его разместить;

правой рукой взять разрубный нож и, соблюдая меры предосторожности, отрубить мелкий кусок мяса.

4. Требования безопасности по окончании работы

4.1. Убрать инвентарь, инструмент и приспособления в отведенные места хранения.

4.2. Рабочую поверхность разрубного стула зачистить ножом и посыпать солью, а боковую часть вымыть горячей водой.

ИНСТРУКЦИЯ N 29 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ ПО ПРОДАЖЕ ПИВА (КВАСА) ИЗ ИЗОТЕРМИЧЕСКИХ ЕМКОСТЕЙ

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве продавца пива (кваса) из изотермических емкостей допускаются мужчины и женщины не моложе 18 лет, прошедшие обучение по специальности.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации используемого оборудования и специальное обучение безопасности труда; гигиеническую подготовку со сдачей зачета; проверку теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

Работник должен иметь удостоверение на право выполнения работ с повышенной опасностью.

1.3. Во время работы работник проходит:

осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний - ежедневно перед началом смены;

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

проверку знаний безопасности труда - ежегодно;

проверку гигиенических знаний со сдачей зачета - один раз в 2 года;

периодический медицинский осмотр:

врачом-терапевтом - ежегодно, врачом-дерматовенерологом - 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник получает один раз в 3 месяца.

1.4. Женщины со дня установления беременности переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенная подвижность воздуха; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, инвентаря, тары, стеклянной посуды; нервно-психические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты и санитарной одеждой.

Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды и обуви, специальной одежды и обуви:

куртка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;
фартук белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;
нарукавники белые хлопчатобумажные - на 6 месяцев;
берет - на 12 месяцев

или шапочка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев;

тапочки, туфли или ботинки текстильные или текстильно-комбинированные - на 6 месяцев.

При постоянной работе в неотопливаемых палатках, киосках, ларьках или при разносной и развозной торговле на наружных работах зимой:

куртка хлопчатобумажная на утепляющей прокладке в зависимости от климатических поясов - на 18 - 36 месяцев;

валенки в зависимости от климатических поясов - на 24 - 48 месяцев.

При непосредственном обслуживании населения в осенне-зимний период на открытом воздухе или в неотопливаемых помещениях на ярмарках, уличных базарах, выставках - продажах:

куртка хлопчатобумажная на утепляющей прокладке - дежурная;

валенки в зависимости от климатических поясов - на 24 - 48 месяцев;

галоши резиновые - на 12 месяцев.

1.7. Для обеспечения взрывобезопасности следует соблюдать правила выполнения работ по перемещению и хранению сжатых и сжиженных газов в баллонах (перемещать баллоны с надетыми предохранительными колпаками, предотвращать их нагревание, падение, удары и т.п.). Не допускать быстрый отбор газа из баллона и не превышать давление углекислого газа в емкости свыше 0,15 МПа (1,5 кг/кв. см).

1.8. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти, тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы.

2.2. Проверить внешним осмотром:

сроки клеймения газовых баллонов, манометров, предохранительных клапанов;

соответствие окраски баллона определенному виду находящегося в нем газа;

отсутствие на корпусе баллона внешних дефектов;

отсутствие на стеклянной посуде сколов и трещин.

2.3. Работник должен знать и соблюдать следующие правила производственной санитарии:

не допускается организация мелкорозничной торговли напитками в розлив в неканализированных местах и без наличия водопровода;

чистую посуду для отпуска напитков хранить на лотках в перевернутом виде. Перед заполнением стаканы повторно промыть. Не разрешается мытье стаканов для отпуска напитков в ведрах и тазах. Для этих целей должны использоваться стakanомойки, имеющие защитные устройства от попадания мусора. Stakanомойка должна обеспечивать одновременное промывание стаканов с внешней и внутренней сторон, вода должна подаваться под напором.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. При установке баллона на рабочем месте необходимо:

снимать баллон с углекислым газом с транспортных средств с большой осторожностью, избегая ударов, устанавливая его на место строго вертикально и прикреплять к стене или стойке с помощью металлической цепи или хомута. Не допускать попадания на баллон прямых солнечных лучей и других теплоизлучений от нагретых поверхностей;

соединять баллон с углекислым газом с изотермической емкостью через редукционный вентиль, снабженный манометром;

продувку вентиля производить стоя сбоку, чтобы газ не попал в лицо;

использовать гаечный ключ для соединения баллона с редукционным вентиляем, не допускать при этом удары по баллону и соединительной гайке.

3.2. Проверять герметичность системы с углекислым газом по отсутствию обмерзаний.

3.3. Обмерзший вентиль баллона и редуктора отогревать ветошью, смоченной в холодной воде. Не применять для этой цели горячую воду во избежание взрыва.

3.4. Устанавливать рабочее давление в разливочной колонке, осторожно открывая редукционный

вентиль и следя за показаниями манометра.

3.5. Следить за правильностью регулировки предохранительного клапана по показаниям установленного на емкости манометра.

3.6. Не превышать давление при проверке герметичности изотермической емкости выше 0,15 МПа (1,5 кг/кв. см), а при заливке в нее пива, кваса - выше 0,13 МПа.

3.7. Прочно соединять шланг от заправочной машины со штуцером изотермической емкости. Свинчивать заливочный шланг только после закрытия крана заливочного патрубка.

3.8. Контролировать окончание заполнения емкости по контрольной отметке водомерного стекла.

3.9. При работе не допускается:

использовать баллоны с туговращающейся головкой. Если головка вентиля баллона вращается туго или через вентиль проходит газ, баллон необходимо заменить другим;

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

использовать газ из баллонов до остаточного давления менее 0,05 МПа (0,5 кг/кв. см);

отпускать квас, пиво в посуде, имеющей сколы и трещины;

оставлять без надзора подключенные изотермические емкости.

3.10. При невозможности из-за неисправности вентиля выпустить на месте потребления газ из баллона, последний должен быть возвращен на наполнительную станцию.

4. Требования безопасности по окончании работы

4.1. Закрыть вентиль баллона с углекислым газом, отключить баллон с углекислым газом от редуктора.

4.2. Вымыть и убрать посуду в отведенное место.

4.3. При промывке освободившейся емкости не открывать кран ее душевого устройства до присоединения шланга от водопровода к моему устройству.

4.4. При промывке разливочного крана и шланга не превышать давление выше 0,13 МПа (1,3 кг/кв. см).

ИНСТРУКЦИЯ N 30 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ ПО ПРОДАЖЕ ТОВАРОВ В МЕЛКОРОЗНИЧНОЙ СЕТИ <*>

<*> Кроме продажи пива (кваса) из изотермических емкостей.

1. Общие требования безопасности

1.1. В качестве продавца к работам по продаже товаров в мелкорозничной сети допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности. Лица моложе 18 лет к реализации вина, спирта, ликеро-водочной продукции, пива не допускаются.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации используемого оборудования; гигиеническую подготовку со сдачей зачета (при работе с пищевыми продуктами); проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании контрольно-кассовых машин, другого оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3. Во время работы работник проходит:

осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний (при продаже пищевых продуктов, не подлежащих дальнейшей термической обработке) - ежедневно перед началом смены;

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно;

гигиеническую подготовку со сдачей зачета (на продаже продовольственных товаров) - один раз в 2 года;

периодический медицинский осмотр:

на продаже продовольственных товаров: врачом-терапевтом - ежегодно, врачом-дерматовенерологом - 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения);

работник, испытывающий воздействие опасных и вредных производственных факторов, - один раз в 1 - 2 года (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда работник, эксплуатирующий оборудование, работающее от электрической сети, получает один раз в 3 месяца, остальные - один раз в 6 месяцев.

1.4. Женщины на продаже мороженого на улице со дня установления беременности переводятся на работу в помещение, освобождаются от подъема и перемещения грузов, им должна быть предоставлена возможность выполнения работы в свободной переменной позе сидя - стоя. Женщины на продаже молока в розлив, алкогольных напитков, рыбы, картофеля и овощей, табачных изделий со дня установления беременности переводятся на другую работу.

1.5. На работника 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 шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, товаров и тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки; нервно-психические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты, а на продаже продовольственных товаров также и санитарной одеждой. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды, специальной одежды и специальной обуви:

при работе зимой в неотапливаемых помещениях и на открытом воздухе (на продаже непродовольственных товаров):

куртка и брюки хлопчатобумажные на утепляющей прокладке в зависимости от климатических поясов - на 18 - 36 месяцев;

валенки в зависимости от климатических поясов - на 24 - 48 месяцев.

При постоянной работе в неотапливаемых палатках, киосках, ларьках или при разносной и развозной торговле на наружных работах зимой:

куртка хлопчатобумажная на утепляющей прокладке в зависимости от климатических поясов - на 18 - 36 месяцев;

валенки в зависимости от климатических поясов - на 24 - 48 месяцев.

На продаже продовольственных товаров:

куртка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;

фартук белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;

берет - на 12 месяцев

или шапочка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев;

тапочки или туфли, или ботинки текстильные или текстильно-комбинированные - на 6 месяцев.

Примечания. 1. На продаже хлебобулочных изделий вместо куртки и фартука выдается халат белый хлопчатобумажный - на 4 месяца.

2. Кроме санитарной одежды белого цвета должна выдаваться спецодежда темного цвета для уборочных работ.

1.7. Для обеспечения пожаробезопасности работнику запрещается применять для отопления помещения нестандартные (самодельные) электронагревательные приборы.

1.8. Продавец стационарной продовольственной мелкорозничной сети должен иметь при себе и предъявлять представителю государственного санитарного надзора личную медицинскую книжку и санитарный журнал.

В каждом стационарном предприятии мелкорозничной сети должны быть умывальник, мыло, полотенце.

Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник, занятый на продаже продовольственных товаров, обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы.

2.2. Разместить рабочий запас товаров, запас упаковочных материалов на прилавке и в средней части пристенного оборудования в радиусе максимальной досягаемости.

2.3. Проверить исправность контрольно-кассовой машины, весов и подготовить их для работы.

2.4. При выкладке пищевых продуктов не применять стеклянную и эмалированную посуду.

- 2.5. Содержать палатки, киоски и т.п., а также окружающую территорию в чистоте.
- 2.6. В холодный период времени года температура на рабочем месте не должна быть ниже 18 град. С.

3. Требования безопасности во время работы

- 3.1. Соблюдать меры предосторожности при эксплуатации контрольно-кассовой машины и весов.
- 3.2. При отпуске покупателям нефасованных пищевых продуктов пользоваться совками, лопатками и т.п.
- 3.3. Для нарезки продуктов использовать маркированные разделочные доски и острые ножи с прочно закрепленными полотнами.
- 3.4. Для вскрытия тары (бочек, ящиков, консервных банок) пользоваться специальными приспособлениями и инструментом.
- 3.5. Мешки с сыпучими продуктами следует расшивать вручную.

4. Требования безопасности по окончании работы

- 4.1. Уборку полок, прилавков производить с помощью щетки-сметки.
- 4.2. Возвратить на базовое предприятие использованное перевозное и переносное оборудование.
- 4.3. Не оставлять в порожней таре битое стекло, мусор.

ИНСТРУКЦИЯ N 31 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ ПО УПАКОВКЕ ТОВАРОВ

1. Общие требования безопасности

1.1. В качестве укладчика-упаковщика к работам по упаковке товаров допускаются мужчины и женщины.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации используемого упаковочного оборудования; гигиеническую подготовку со сдачей зачета (при упаковке пищевых продуктов); проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3. Во время работы работник проходит:

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

проверку знаний по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно;

гигиеническую подготовку со сдачей зачета (при упаковке пищевых продуктов) - один раз в 2 года;

периодический медицинский осмотр:

работник, имеющий контакт с пищевыми продуктами, - ежегодно;

работник, испытывающий воздействие опасных и вредных производственных факторов, - один раз в 1 - 2 года (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник, эксплуатирующий оборудование, работающее от электрической сети, должен получать один раз в 3 месяца, остальные - один раз в 6 месяцев.

1.4. Со дня установления беременности женщины переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенная подвижность воздуха; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, товаров и тары; физические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты, а при работе с пищевыми продуктами также и санитарной одеждой. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи средств индивидуальной защиты и санитарной одежды:

рукавицы ГОСТ 12.4.010-75 - до износа.

На предприятиях книжной торговли:

халат хлопчатобумажный - на 12 месяцев;

рукавицы комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 - на 2 месяца

или перчатки хлопчатобумажные - на 2 месяца.

При работе с пищевыми продуктами:

куртка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;
фартук белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;
нарукавники белые хлопчатобумажные - на 6 месяцев;
берет - на 12 месяцев
или шапочка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний при упаковке пищевых продуктов работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить: состояние пола в зоне упаковки (отсутствие щелей, выбоин, торчащих гвоздей, металлической ленты и др. упаковочного материала под ногами); прочность установки рабочего стола, наличие и исправность оборудования, необходимых для работы приспособлений и инструмента.

3. Требования безопасности во время работы

- 3.1. Во избежание порезов рук и заноз работать преимущественно в рукавицах.
- 3.2. Для взятия гвоздей из ящика использовать специальные приспособления, не брать гвозди голыми руками.
- 3.3. Дефектные гвозди удалять из упаковки гвоздодером.
- 3.4. Следить, чтобы на упакованных грузах не оставались торчащие гвозди, острые концы обивки, задиры, заусенцы и т.д.
- 3.5. Для обвязки тюков, коробок использовать бечевку толщиной, исключающей порезы рук.

4. Требования безопасности по окончании работы

- 4.1. Уборку поверхности стола и пола производить с помощью щетки-сметки и совка, не смахивать дефектные гвозди, обрезки окантовочной ленты руками.
- 4.2. Убрать в установленные места хранения инструмент, приспособления, упаковочный материал, гвозди.

ИНСТРУКЦИЯ N 32 ПО ОХРАНЕ ТРУДА НА РАБОТАХ ПО ФАСОВКЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1. Общие требования безопасности

1.1. В качестве укладчика-упаковщика к работам по фасовке продовольственных товаров допускаются мужчины и женщины. При выполнении работ по разделке и ручной нарезке свинокоченостей, балычных изделий и т.п. работник должен иметь квалификацию продавца продовольственных товаров.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации используемого оборудования; гигиеническую подготовку со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети); теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3. Во время работы работник проходит:

осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний (при фасовке пищевых продуктов, не подлежащих дальнейшей термической обработке) - ежедневно перед началом смены;

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно;

гигиеническую подготовку со сдачей зачета - один раз в 2 года;

периодический медицинский осмотр:

врачом-терапевтом ежегодно, врачом-дерматовенерологом - 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник, эксплуатирующий оборудование, работающее от электрической сети, должен получать один раз в 3 месяца, остальные - один раз в 6 месяцев.

1.4. Женщины, занятые выполнением работ на: фасовке товаров вручную с использованием ВНЦ, электронных весов "Дина"; механизированной линии (использование дозаторов, сшивание и упаковка пакетов); полуавтоматах; сварке полиэтиленовых пакетов со дня установления беременности переводятся на другую работу.

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

1.6. Работник должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты и санитарной одеждой. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды, специальной одежды и специальной обуви:

на предприятиях по торговле продовольственными товарами и на фасовке готовой продукции и полуфабрикатов:

куртка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;
фартук белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;
нарукавники белые хлопчатобумажные - на 6 месяцев;
берет - на 12 месяцев
или шапочка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев.

На плодоовощных базах:

фартук прорезиненный с нагрудником ГОСТ 12.4.029-76 - на 12 месяцев;
нарукавники прорезиненные - на 6 месяцев.

При фасовке соленых, маринованных овощей, фруктов и томата дополнительно сапоги резиновые - на 12 месяцев.

1.7. Для предупреждения и предотвращения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной работы к другой, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы.

2.2. Проверить исправность применяемого оборудования.

3. Требования безопасности во время работы

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

3.2. При вскрытии и укупорке тары (консервных банок, полиэтиленовых пакетов и т.п.) использовать специальный инструмент и приспособления.

3.3. Для обвязки тюков, коробок использовать бечевку толщиной, исключающей порезы рук.

3.4. При работе на машине для упаковки овощей и фруктов заправку металлической ленты (проволоки) в машину, регулировку длины подачи ленты следует производить в рукавицах.

3.5. При очистке матриц машины для упаковки овощей и фруктов чистку пазов от пустых скобок и грязи производить только при помощи крючков из стальной проволоки диаметром 1 - 2 мм.

3.6. При работе на проволокошвейной машине:

проверить правильность намотки (в бобине, катушке) проволоки для сшивания пакетов, убедиться в том, что она не имеет перегибов и ржавчины;

правильно установить катушку с проволокой (проволока должна сматываться против часовой стрелки, если смотреть с рабочего места);

при заправке новой катушки соблюдать меры предосторожности во избежание травмирования глаз концом проволоки;

не брать пакет рукой слишком близко к сшиваемому месту;

нажимать педаль после того, как руки убраны с головки пакета.

3.7. При работе на установке для сварки пакетов не допускается:

сваривать другие полимерные материалы, кроме полиэтиленовой пленки;
сваривать полиэтиленовые пленки с суммарной толщиной более
-3

0,4 x 10 м;

прикасаться к пластинам, закрывающим нагревательные элементы.

4. Требования безопасности по окончании работы

4.1. Убрать инвентарь, инструмент и приспособления в отведенные места хранения.

4.2. Собрать с помощью магнита концы металлической проволоки в специальную урну.

ИНСТРУКЦИЯ N 33 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ УБОРЩИКОВ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СЛУЖЕБНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве уборщика допускаются мужчины и женщины. Лица моложе 18 лет не допускаются к работе на высоте, уборке помещений электроустановок и общественных туалетов <*>.

<*> В соответствии с Основами законодательства РФ об охране труда с 1 июля 1996 года работодателям запрещается направлять на тяжелые работы и работы с вредными или опасными условиями труда женщин детородного возраста и лиц в возрасте до 21 года, а также работников, которым эти работы противопоказаны по состоянию здоровья.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации применяемого оборудования; курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета (в предприятиях общественного питания и помещениях с пищевыми продуктами, посудой, производственным инвентарем и оборудованием предприятий продовольственной торговли); проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3. Во время работы работник проходит:

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно;

санитарно-гигиеническую подготовку со сдачей зачета при уборке: помещений в предприятиях общественного питания - ежегодно; помещений с пищевыми продуктами, посудой, производственным инвентарем и оборудованием в предприятиях продовольственной торговли - один раз в 2 года;

периодический медицинский осмотр:

в предприятии общественного питания, продовольственном магазине (складе) - ежегодно;

при воздействии опасных и вредных производственных факторов - один раз в 1 - 2 года (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте при эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети, и уборке производственных помещений в предприятиях общественного питания работник получает один раз в 3 месяца, остальные - один раз в 6 месяцев.

1.4. Со дня установления беременности женщины переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся машины и механизмы, подвижные части торгово-технологического оборудования, перемещаемые товары, тара, обрушивающиеся штабели складированных товаров; повышенная запыленность воздуха рабочей зоны; пониженная температура поверхностей холодильного оборудования; повышенная температура поверхностей оборудования, воды; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях, оборудования, инвентаря, инструмента и приспособлений; химические факторы; физические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты, а при работе в предприятиях общественного питания и продовольственной торговли и санитарной одеждой. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви, других средств индивидуальной защиты и санитарной одежды:

халат хлопчатобумажный - на 12 месяцев;
рукавицы комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 - на 2 месяца.
При мытье полов и мест общего пользования дополнительно:
сапоги резиновые - на 12 месяцев;
перчатки резиновые - на 6 месяцев.
При приготовлении дезинфицирующего раствора хлорной извести:
респиратор - дежурный;
очки защитные - дежурные.

При уборке холодильных камер и морозилок:
куртка и брюки хлопчатобумажные на утепляющей прокладке - на 24 месяца;
валенки - на 36 месяцев;
галoши резиновые - на 12 месяцев;
рукавицы комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 - на 2 месяца.

При работе в помещениях с пищевыми продуктами, посудой, производственным инвентарем и оборудованием:

халат светлый хлопчатобумажный - на 6 месяцев;
шапочка белая хлопчатобумажная или косынка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Проверить внешним осмотром соответствие рабочей зоны требованиям безопасной работы:
достаточность освещенности мест уборки;

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

устойчивость штабелей товаров и тары;
наличие ограждений движущихся (вращающихся) частей и нагретых поверхностей оборудования;
исправность вентилях, кранов горячей и холодной воды.

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

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

2.4. 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.

2.5. Перед выполнением работ на высоте проверить:

наличие на нижних концах лестниц резиновых наконечников (при работе на шероховатых и бетонных полах) или шипов (при работе на деревянных и земляных полах);

у раздвижных лестниц - наличие и прочность креплений, не допускающих их произвольное раздвижение во время работы;

у лестницы, имеющей верхнюю площадку, - наличие ограждения с 3-х сторон.

2.6. Работник должен знать и соблюдать следующие правила производственной санитарии:

уборочный инвентарь торговых, складских, производственных 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 и торговых витрин, прилавков, полок должен быть специально предназначенный для этого маркированный инвентарь;

уборочный инвентарь (тазы, тряпки) для уборки рабочих мест, прилавков, шкафов 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.;

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

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. Требования безопасности во время работы

3.1. 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.

3.2. 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 случайные предметы: гвозди, битое стекло, иголки и другие острые (режущие) предметы, используя щетку и совок.

3.3. Производить дезинфекцию питьевых бачков, туалетов, душевых и гардеробных только в резиновых перчатках.

3.4. Наполняя ведро, сначала нужно заливать холодную, а затем горячую воду.

3.5. 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.

3.6. Мойку полов производить ветошью с применением швабры; выжимать разрешается только промытую ветошь. Вымытые полы следует вытирать насухо.

3.7. При применении воды для удаления пыли со стен, окон и конструкций электрические устройства во время уборки должны быть отключены от сети.

3.8. 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 следует работать с передвижных столиков-подмостей или лестниц-стремянков, имеющих площадку с ограждением.

3.9. Уборочные работы на высоте производить со стационарных лесов, механизированных подъемных площадок, приставных лестниц, раздвижных лестниц-стремянков 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.

3.10. При невозможности закрепления лестницы и на гладких полах (метлахская плитка, паркет и т.п.) работать с лестницы только тогда, когда у ее основания находится другой работник для страховки.

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

3.12. Следует избегать соприкосновения с горячим технологическим оборудованием, помнить о том, что металл, имеющий температуру 400 - 500 град. С, по внешнему виду ничем не отличается от холодного.

3.13. 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.).

3.14. 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.

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

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

3.17. Поверхность столов следует обрабатывать ручной щеткой, после чего протереть слегка влажной тряпкой. При уборке столов следить, чтобы на них не было острых предметов (иголок, перьев, кнопок, бритвенных лезвий, шила, остатков 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.

3.18. Протирать настольные электрические лампы, вентиляторы, камины, холодильники следует отключив их от электросети (вынуть вилку из розетки); расположенные в помещении закрытые электрощиты, розетки, выключатели протирать только сухой ветошью.

3.19. 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.

3.20. Не оставлять без присмотра включенные в сеть уборочные машины и электроприборы, а также 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 в корпусе машины (прибора).

4. Требования безопасности по окончании работы

4.1. Очистить от грязи использованное оборудование и инвентарь, собрать и вынести в установленное место мусор.

4.2. Загрязненную ветошь (песок, опилки) после уборки едких (химических веществ и смазочных масел) удалить из помещения в специально отведенное место, промасленная ветошь должна находиться в закрытой металлической таре.

4.3. Моющие и дезинфицирующие средства убрать под замок.

4.4. Переместить использованное уборочное оборудование и инвентарь в установленные места хранения.

4.5. Вымыть руки в резиновых перчатках с мылом, вытереть досуха и снять перчатки.

4.6. Смазать руки питающим и регенерирующим кожу кремом.
