

ЧЕРНІГІВСЬКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО – ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор Чернігівського
 центру ПТО
 _____ Н.О. Потехіна
 наказ від „___” _____ 20__р
 № _____

ІНСТРУКЦІЯ з охорони праці № _____ для продавця продовольчих товарів

1 Загальні положення.

- 1.1. Дія інструкції поширюється на всі підрозділи підприємства.
- 1.2. По даній інструкції продавець продовольчих товарів (далі продавець) інструктується перед початком роботи (первинний інструктаж), а потім через кожні 6 місяців (повторний інструктаж). Результати інструктажу заносяться а «Журнал реєстрації інструктажів з питань охорони праці», в журналі після проходження інструктажу повинен бути підпис інструктуючого і продавця.
- 1.3. Власник повинен застрахувати продавця від нещасних випадків та професійних захворювань.
В разі пошкодження здоров'я продавця по вині власника, він (продавець) має право на відшкодування заподіяної йому шкоди.
- 1.4. За невиконання даної інструкції продавець несе дисциплінарну, матеріальну, адміністративну та кримінальну відповідальність.
- 1.5. До самостійної роботи продавцем допускаються особи віком не молодше 18 років, які пройшли медичний огляд, вступний інструктаж з охорони праці та інструктаж на робочому місці.
- 1.6. На території підприємства (магазину) продавець повинен виконувати правила внутрішнього трудового розпорядку та зокрема:
 - 1.6.1. Не торкатись електрообладнання, електродроту, арматури загального освітлення, не відкривати дверці електрошаф.
 - 1.6.2. Не виключати і не зупиняли (крім аварійних випадків) машини та механізми, робота на яких не передбачена власником.
- 1.7. Головними небезпечними та шкідливими виробничими факторами для продавця є:
 - 1.7.1. Незадовільні метеорологічні умови в виробничих приміщеннях.
 - 1.7.2. Забруднення повітря газами та пилом.
 - 1.7.3. Недостатнє освітлення.
 - 1.7.4. Високий рівень шуму та вібрації.
 - 1.7.5. Ураження електрострумом,
 - 1.7.6. Захаращеність робочого місця.
- 1.8. Згідно з діючими нормами продавцю продовольчих товарів видається безкоштовно спецодяг і спецвзуття: куртка біла бавовняна, туфлі текстильні; продавцям хліба та хлібобулочних виробів видаються - халат білий бавовняний, берет або шапочка біла бавовняна, туфлі текстильні.
Продавцям до продажу продовольчих товарів при постійній роботі в неопалених приміщеннях, палатках, кіосках, ларьках. або при розносній (розвізній) торгівлі додатково повинні видаватись: куртка бавовняна на утепленій підкладці, валянки, калосі на валянки.
- 1.9. Робітники зайняті роботою з продовольчими товарами повинні бути: чоловіки ретельно виголені, жінки охайно причесані.
- 1.10. Після відлучки з робочого місця та після спілкування з забрудненими предметами

необхідно ретельно мити руки. Особливо ретельно їх необхідно мити після відвідування вбиральні, приведення в порядок одягу, взуття. В цих випадках руки необхідно вимити теплою водою з милом, а потім 0,2% розчином хлорного вапна, а потім знову помити теплою водою.

Особи які працюють з одязі з короткими рукавами повинні мити руки до ліктів.

1.11. Нігті повинні бути коротко підстриженими; за ними необхідно систематично слідкувати; на них не наносять лак, тому що він може попасти в продовольчі товари.

1.12. На цементній, бетонній підлозі необхідно мати дерев'яну підставку висотою 50-60 мм від підлоги для запобігання переохолодження ніг.

1.13. При продажі муки, крохмалю, круп, які видаляють пил необхідно користуватися респіратором.

1.14. Через кожні 2-3 години роботи стоя на ногах, необхідно робити невеликі перерви (5-10 хвилин), для цього на робочому місці повинен бути стілець.

1.15. Робоче місце повинно бути таким, щоб на ньому не було протягів.

1.16. Жінкам піднімати і переміщати вантажі при чергуванні з іншою роботою (до 2 разів на годину) допускається не більше 10 кг.

Піднімання і переміщення вантажів постійно протягом робочої зміни допускається не більше 7 кг.

Сумарна вага вантажу, який переміщується протягом кожної години робочої зміни не повинна перевищувати:

- з робочої поверхні (прилавка, стола) - 350 кг.;

- з підлоги - 175 кг,

У вагу вантажу, що переміщується, включається вага тари і упаковки.

Рівнем робочої поверхні вважається робочий рівень стола, прилавка тощо.

1.17. Робоче місце продавця повинно оснащатися необхідним обладнанням і інвентарем у відповідності з нормами технічного оснащення торгових об'єктів.

1.18. Робоче місце повинно утримуватись а чистоті, захарашення робочих місць і проходів не допускається.

1.19. Робоче місце продавця необхідно розміщувати з урахуванням найбільш зручного зв'язку з підсобними приміщеннями.

1.20. Робочий запас товару повинен розміщуватися на прилавку і за продавцем в середній частині пристінного обладнання в радіусі зони максимальної досяжності (на рівні від 0,5 до 0,73 м від підлога і від 1,5 до 1,65 м по ширині).

1.21. Установка настільних ватів повинна виконуватися так, щоб станина міцно упиралася на всі чотири опори і під час роботи не сталося мимовільного переміщення чи падіння ватів,

1.22. Товарні вага повинні установлюватись на рівній підлозі.

1.23. Продавці допущені до роботи на обладнанні повинні бути забезпечені і ознайомлені під розпис з інструкцією по експлуатації даного виду обладнання.

Не допускаються до експлуатації обладнання не навчені та сторонні особи. 1.24. Обладнання для механічної нарізки гастрономічних продуктів установлюється на робочій поверхні так, щоб рухомі частини його не виступали за межі цієї поверхні і в положенні, що виключало б його переміщення.

На непрацюючій машині регулятор товщини нарізки повинен знаходитися в нульовому положенні.

1.25. Заточувальний пристрій для ножа машини для нарізання гастрономічних товарів повинен знаходитись в неробочому положенні.

1.26. При застосуванні ножів (при ручному нарізанні) вони повинні мати гладкі, без задирок, зручно і міцно насажені дерев'яні ручки.

Ріжучі частини ножів повинні своєчасно наточуватись.

Ножі повинні мати на ручках захисні виступи.

2 Вимоги безпеки перед початком роботи.

2.1 Перед початком роботи необхідно:

- 2.1.1. Звільнити робоче місце від тари та непотрібних під час роботи речей.
- 2.1.2. Привести робоче місце, спецодяг, спецвзуття в належний стан.
- 2.1.3. Перевірити наявність та справність інструменту, інвентарю та устаткування.
- 2.1.4. Тара та інвентар повинні мати постійні закріплені за ними місця.
- 2.1.5. Інвентар котрий береться правою рукою, розміщується справа від продавця, який знаходиться в центрі робочого місця, а той який береться лівою рукою – розміщується зліва.
- 2.1.6. Товари та інвентар, які використовуються частіше, розташовується ближче до продавця, а ті що використовуються рідше - подалі від нього.
- 2.1.7. Товари підвищеного та постійного попиту та інвентар, який використовується для них, розташовується а оптимальних зонах їх досягнення при роботі стоя.
- 2.1.3. Товари, які користуються комплексним попитом розміщуються рядом.
- 2.2 Перед початком експлуатації устаткування необхідно впевнитись в його справності:
 - 2.2.1. Перевірити міцність кріплення на фундаменті.
 - 2.2.2. Перевірити наявність та надійність кріплення та справність огорожі на рухомих частинах машин (зубчаті та ремінні передачі та інше).
 - 2.2.3. Перевірити наявність та справність захисного заземлення.
- 2.3. Перед експлуатацією обладнання для нарізки гастрономічних продуктів необхідно перевіряти якість заточки ножа, надійність кріплення ножа і захисного щитка.

3 Вимога безпека під час роботи.

- 3.1 Під час роботи необхідно:
 - 3.1.1 Утримувати робоче місце а чистоті та порядку, не захаращувати проходи і підходи, тарою та іншими речами.
 - 3.1.2. Для відкриття тари використовувати відповідний інструмент (цвяходери, кліщі, молоток та інше).
 - 3.1.3. Розкривання ящиків виконувати тільки з торцевого боку.
 - 3.1.4 З відкритої тари необхідно зразу видалити з дошок цвяхи, а кінці металеві окантовки загнути в середину тари.
Забороняється залишати в дорожній тарі бите скло.
 - 3.1.5. Для зняття товарів з верхніх полиць необхідно користуватися переносними драбинами, драбинами-стрем'янками.
Нижні кінці тятив повинні мати окуття із гострими наконечниками, а для бетонних і подібних, підлог, повинні бути башмаки з гуми.
 - 3.1.6 Забороняється користуватися зламаними драбинами.
 - 3.1.7 Застосування драбин, збитих на цвяхах, без урізання сходин а тятиви забороняється.
 - 3.1.8. Не користуватися замість драбин випадковими предметами (бочками, ящиками та інше).
 - 3.1.9. Банки з консервованою продукцією необхідно відкривати спеціальним ключем.
 - 3.1.10 Відкривати пляшки необхідно штопором або ключем.
 - 3.1.11. Тару необхідно укладати в стоїш висотою не вище 2 м.
 - 3.1.12. Не укладати тару на сходах, на проходах.
 - 3.1.13. При переносці товарів в жорсткій упаковці необхідно користуватися рукавицями.
 - 3.1.14 Пролитий на підлогу жир, продукти, які впали, треба негайно прибрати.
 - 3.1.15. При роботі з ножем необхідно бути обережним, правильно тримати його при різці продуктів (ніж необхідно тримати лезом від себе).
Утримувати ножі в спеціальних чохлах.
 - 3.1.16. Працювати за підйомних механізмах дозволяється тільки особам закріпленими за ними і які пройшли спеціальне навчання безпечним методам праці.
- 3.2. При роботі на обладнанні для нарізки гастрономічних продуктів забороняється:
 - 3.2.1. Експлуатація машини без огорожувального щитка ножа і заточувального пристрою.
 - 3.2.2 Експлуатація заточувального пристрою без блокувального пристрою.
 - 3.2.3. Перевіряти гостроту ріжучих кромки ножа рукою.
 - 3.2.4 Підтримувати продукт в лотку під час роботи машини.

3.2.5.Перевіряти зазори на працюючій машині

3.2.6.Зніматд решту продуктів з ножа рукою.

3.3.Очищати ніж від засмальцювання необхідно за допомогою виделки-лопатки і чистої серветки.

4. Вимоги безпеки після закінчення роботи.

4.1. Все обладнання повинно бути переведено з положення, яке виключає можливість їх пуску сторонніми особами.

4.2 Підключити обладнання від електромережі.

4.3. Зовнішні поверхні обладнання необхідно протерти досуха.

4.4.Зробити санітарну обробку, чистку і миття обладнання теля відключення від електромережі.

4.5 Відключити холодильне устаткування, якщо воно не заповнене продуктами.

4.6 Прибрати робоче місце від залишків продуктів, помити інвентар і скласти його в відповідне місце.

4.7.Зняти спецодяг, спецвзуття, покласти його в відповідне місце.

4.3.Помити лице, руки з милом; при можливості прийняти душ.

4.9.Доповісти керівникові про всі помічені недоліки під час роботи.

5 Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях.

5. 1 .Негайно зупинити обладнання, відключити його від електромережі в таких випадках:

5.1.1. Відходячи від обладнання на будь-який час.

5.1.2. При перерві подачі електроструму.

5 1 3 .В випадках спалаху електродвигуна та дротів і при наявності запаху горілої гуми.

5 1.4.Якщо спостерігається іскріння на електричних приборах машин і механізмів.

5 1.5. Появі мастильних плям в місцях з'єднання трубок, а також інших частинах холодильного устаткування.

5.2. Аварійна ситуація, що може призвести до нещасного випадку може статись також при ураженні електричним струмом, падіння на слизькій підлозі, поранення інвентарем та інше.

5.3 При виникненні аварійної ситуації необхідно негайно відключити обладнання.

5.4. Огородити небезпечне місце та не допускати до нього сторонніх осіб.

5.5 Повідомити про те що сталася керівника робіт.

5.6 Якщо є потерпілі надати їм першу медичну допомогу.

5.6.1 .Надання першої допомоги при ураженні електричним струмом.

При ураженні електричним струмом необхідно негайно звільнити потерпілого від дії електричного струму, відключивши електроустановку від джерела живлення, а при неможливості відключення - відтягнути його від струмоведучих частіш за одяг або застосувавши підручний ізоляційний матеріал.

При відсутності у потерпілого дихання і пульсу необхідно робити йому штучне дихання і непрямий (зовнішній) масаж серця, звернувши увагу на зіниці. Розширені зіниці свідчать про різке погіршення кровообігу мозку. При такому стані необхідно негайно приступити до оживлення потерпілого і викликати швидку медичну допомогу.

5.6.2.Перша допомога при пораненні.

Для надання першої допомоги при пораненні необхідно розкрити індивідуальний пакет, накласти стерильний перев'язочний матеріал, що міститься у ньому на рану і зав'язати її бинтом.

Якщо індивідуального пакету якимсь чином не буде, то для перев'язки необхідно використати чисту (якщо можливо свіжовипрасовану) носову хустинку, чисту полотняну ганчірку і т.ін. На те місце ганчірки, що приходиться безпосередньо на рану, бажано накапати декілька капель настойки йоду, щоб одержати пляму розміром більше рани, а після цього накласти ганчірку на рану. Особливо важливо застосовувати настойку йоду зазначеним чином при забруднених ранах.

5.6.3.Перша допомога при переломах, вивихах, ударах.

При переломах і вивихах кінцівок необхідно пошкоджену кінцівку укріпити шиною, фанерною пластинкою, палицею, картоном або іншим подібним предметом.

Пошкоджену руку можна також підвісити за допомогою перев'язки або хустки до шиї і прибинтувати до тулуба.

При передбачуваному переломі черепа (несвідомий стан після удару голови, кровотеча з вух або рота) необхідно прикласти до голови холодний предмет (грілку з льодом або снігом, чи холодною водою) або зробити холодну примочку.

При підозріванні перелому хребта необхідно потерпілого покласти на дошку, не підіймаючи його чи повернути потерпілого на живіт обличчям униз, наглядаючи при цьому, щоб тулуб не перегинався з метою уникнення ушкодження спинного мозку.

При переломі ребер, ознакою якого є біль при диханні, кашлю, чханні, рухах, необхідно туго забинтувати груди чи стягнути їх рушником під час видиху.

5.6.5. Надання першої допомоги при теплових опіках.

При опіках вогнем, парою, гарячими предметами, ні в якому разі не можна відкривати пухирі, які утворюються, та перев'язувати опіки бинтом.

При опіках першого ступеня (почервоніння) обпечене місце обробляють ватою, змоченою етиловим спиртом.

При опіках другого ступеня (пухирі) обпечене місце обробляють спиртом, 3%-ним марганцевим розчином або 5%-ним розчином таніну.

При опіках третього ступеня (зруйнування шкіряної тканини) накривають рану стерильною пов'язкою та викликають лікаря.

5.6.6. Перша допомога при кровотечі.

Для того, щоб зупинити кровотечу, необхідно:

- підняти поранену кінцівку вгору;

- кровоточиву рану закрити перев'язочним матеріалом (із пакета), складеним у клубочок, придавити її зверху, не торкаючись самої рани, потримати на протязі 4-5 хвилин; якщо кровотеча зупинилася, то не знімаючи накладеного матеріалу, поверх нього покласти ще одну подушечку з іншого пакета чи кусок вати і забинтувати поранене місце (з деяким натиском);

- при сильній кровотечі, яку не можна зупинити пов'язкою, застосовується здавлювання кровоносних судин, які живлять поранену область, при допомозі згинання кінцівок в сугавах, а також пальцями, джгутом або закруткою; при великій кровотечі необхідно терміново викликати лікаря.

5.5. Якщо сталася пожежа необхідно викликати пожежну частину і приступити до гасіння наявними засобами пожежогасіння.