

Департамент освіти і науки
Житомирської облдержадміністрації
Любарський професійний ліцей

Інструкція з охорони праці №8

Назва інструкції: Охорона праці продавців продовольчих товарів

сmt Любар
2023 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО

наказом т.в.о. директора

Любарського професійного ліцею

від 25.10.2023р. №136

Інструкція №8

з охорони праці продавців продовольчих товарів.

Загальні вимоги

- 1.Робочим місцем продавця вважається площа у торговому залі, обладнана необхідними технологічними засобами, обслуговування покупців і відпуску товарів.
- 2.Робоче місце має організовуватися таким чином, щоб запобігти нещасним випадкам .
- 3.Робоче місце має бути зручним, розташовуватися у потоці технологічного процесу так, щоб не створювалося проти потоків, перехрещу вальних і зворотних рухів товарів та покупців.
- 4.Місце продавця має бути добре освітленим, достатнім для розміщення допоміжного обладнання.
- 5.Підлога робочих місць влаштовується чарунковим дерев'яним настилом заввишки 50...60мм від підлоги з відстанями між планками 25...30мм.
- 6.Підлога за прилавком і торгівельному залі має бути рівною, неслизькою, струмонепровідною, з низькою теплопровідністю.
- 7.Продавці повинні забезпечуватись справним інструментом, засобами механізації і спец одягу.
8. Конструкції та елементи торгівельного обладнання й інвентарю, що можуть стати джерелом небезпеки повинні мати відповідні інструкції та позначки.
- 9.Продавці допускаються до роботи тільки після проведення інструктажів з охорони праці та навчання небезпечним способом праці.

Вимоги охорони праці перед початком роботи

- 1.Перед початком роботи потрібно перевірити санітарний стан, переконатися у наявності захисного заземлення і справності електропроводки.
- 2.Перед вмиканням електроприладів продавець зобов'язаний перевірити чи немає поблизу сторонніх предметів і попередити про вмикання персоналу.
- 3.Всі електроприладів через які проходить електричний струму, повинні бути добре ізольовані.

Вимоги охорони праці під час роботи

- 1.Під час користування ножем його лезо направляють від себе, не можна допускати різних рухів ножем.
- 2.Для відкривання і розпакування тари необхідно використовувати справні інструменти: обценьки, виймачі, сокири тощо. Переносять інструменти у чохлах, піхвах, а зберігають пеналах.
- 3.Під час роботи з машинами та механізмами може виникнути небезпека випадкового потрапляння частин одягу, ураження електрострумом.

- 4.Щоб запобігти нещасному випадку, працювати необхідно тільки на справному обладнанні.
- 5.Завантажувати і підштовхувати продукти всередину бункера, чи робочої камери треба за допомогою лопаток, штовхачів.
- 6.Залишати на робочому місці працюючі машини та нагрівальні прилади без вигляду забороняється.

Вимоги ОП після закінчення роботи

- 1.Після закінчення роботи очистити від залишків продуктів, пилу і промити робочі інструменти.
- 2.Перевірити і привести в порядок своє робоче місце.
- 3.Зібрати і скласти в відведене місце інструменти.
- 4.Відключити від електромережі всі електронагрівальні прилади.

Дії в аварійних ситуаціях

- 1.При виявленні несправності інструменту чи обладнання, потрібно припинити роботу і викликати спеціаліста.
- 2.Не слід намагатися усунути неполадки самостійно, це може призвести до нещасного випадку.
- 3.При нещасному випадку з людьми необхідно надати першу допомогу потерпілому, направити його в лікувальний заклад.

Загальні вимоги з охорони праці при роботі з ЕККА

- 1.Для роботи ЕККА використовується змінний струм напругою 220В і частотою 50Гц.
- 2.Працювати на ЕККА можуть тільки особи, які опанували правила експлуатації апарата.
- 3.До роботи на ЕККА допускаються особи, які пройшли інструктаж з техніки безпеки та пожежної безпеки.
- 4.Робоче місце касира повинно бути обладнане двополюсною розеткою із заземленим контуром.

Вимоги ОП перед початком роботи

- 1.Перед вмиканням ЕККА в мережу необхідно оглянути апарат, вилку, шнур, розетку та переконатись в їх справності.
- 2.Вмикати ЕККА в мережу необхідно тільки через спеціальну заземлену розетку.
- 3.Всі частини апарату через, які проходить електричний струм, повинні бути добре ізольовані.

Вимоги ОП під час роботи

- 1.Не можна працювати на ЕККА у вологому одязі та з вологими руками.
- 2.Забороняється працювати на ЕККА при знятому корпусі.
- 3.Не можна залишати апарат без нагляду.
- 4.Не можна класти сторонні речі на ЕККА
- 5.Не допускається втручання в роботу апарата під час робочого циклу.
- 6.Необхідно оберегати апарат від падіння та ударів.

Вимоги ОП після закінчення роботи

- 1.Після закінчення роботи на ЕККА спочатку необхідно вимкнути перемикач мережі, а потім – вилку від електро мережі.

2.Після вимикання ЕККА необхідно прибрати робоче місце.

Вимоги ОП при виникненні аварійних випадків

- 1.У разі виникнення неполадок ЕККА, необхідно припинити його роботу, вимкнути з мережі та викликати спеціаліста і дочекатись його приходу.
- 2.Неслід намагатись усунути неполадки ЕККА самостійно, це може призвести до нещасного випадку.

Загальні положення ОП при роботі з холодильним обладнанням

- 1.До роботи з холодильним обладнанням допускаються особи, які пройшли інструктаж з техніки безпеки та пожежної безпеки.
- 2.Всі рухомі частини обладнання повинні бути огорожені, електродвигуни – заземлені.
- 3.Чистку холодильного обладнання необхідно проводити лише після його повного відключення від електроживлення.
- 4.Якщо холодильне обладнання працює на аміаку (який є шкідливим для здоров'я людей), необхідно суворо стежити щоб не було його витоку.

Вимоги ОП перед початком роботи з холодильним обладнанням

- 1.Потрібно оглянути холодильне обладнання, шнур, вилку, розетку і переконатись в їх справності.
- 2.Всі струмопровідні частини корпусу холодильного обладнання повинні бути заземлені.

Вимоги ОП під час роботи з холодильним обладнанням

- 1.Забороняється працювати з холодильним обладнанням у вологому одязі та вологими руками.
- 2.Забороняється працювати з холодильним обладнанням зі знятою кришкою, яка закриває електродвигун.
- 3.Під час роботи слідкувати щоб у працюючі механізми не потрапили сторонні предмети.

Вимоги ОП після закінчення роботи з холодильним обладнанням

- 1.Після закінчення роботи холодильне обладнання протирається ззовні.

Вимоги ОП при виникненні аварійних випадків

- 1.У разі виникнення неполадок необхідно: припинити роботу, вимкнути холодильне обладнання з мережі.
- 2.При появі в повітрі запаху аміаку, необхідно негайно викликати механіка і вивести людей з приміщення.
- 3.Забороняється самому ремонтувати і регулювати холодильне обладнання.

Загальні вимоги з ОП під час роботи з підйомно – транспортним обладнанням

- 1.До управління підйомно –транспортним обладнанням (ПТО) допускаються особи, які пройшли спец навчання. Все ПТО раз в рік підлягає випробуванню, результати якого заносяться у спеціальну книгу.
- 2.Місце проведення підйомно – транспортних робіт повинне бути добре освітленим.
- 3.Там, де проходять підйомно –транспортні роботи не повинно бути сторонніх осіб.

Вимоги ОП під час роботи з ПТО

1. При накладанні вантажу на візок, необхідно слідкувати за тим, щоб він був рівномірно розподілений і лежав стійко.
2. Маса переміщуваного вантажу не повинна перевищувати встановлену вантажопідйомність експлуатуючого механізму.

Вимоги ОП після роботи з ПТО

1. Після роботи ПТО розміщують на стоянки.
2. Робоче місце прибирають.

Дії в аварійних випадках

1. Ремонт і технічне обслуговування ПТО допускається лише після його повного зупинення і забезпечення необхідної безпеки.
2. Ремонт і технічне обслуговування проводять механіки.

Загальні положення ОП під час роботи з немеханічним торговим обладнанням та інвентарем

1. Немеханічне торгове обладнання використовують для демонстрації, зберігання, упаковки товарів та покращення і прискорення обслуговування покупців.
2. Забороняється перевантажувати товаром вітрини, прилавки, шафи та інше обладнання призначене для демонстрації та зберігання товарів.
3. Забороняється сидіти, спиратись або використовувати дане обладнання не по призначенню.
4. Обладнання для нарізання гастрономічних товарів, розробки туш м'яса, риби повинне зберігатися в спеціально відведеному місці.
5. Забороняється зберігати сокири, м'ясообвалочні ноші, пилки для розділення кісток в підвищеному стані.
6. Забороняється використовувати важки не по призначенню.

Вимоги ОП перед початком роботи

1. Перед початком роботи необхідно перевірити справність НТО.

Вимоги ОП під час роботи

1. Нарізання гастрономічних товарів проводиться спеціальним ножами на дерев'яних дошках.
2. Розрубка та розділка великих частин м'яса проводиться на розділочних донах, які виготовляються з твердих порід дерев.
3. При користуванні ваговимірjuвальних обладнання обхiдно, щоб воно знаходилося у відповідному місці.
4. Під час роботи ваги повинні стояти стійко.
5. Під час роботи електровагами необхідно слідкувати, щоб шнур і вилка були справними.

Вимоги ОП після роботи

1. Після закінчення роботи все обладнання для розробки товарів необхідно відправити на зберігання в спеціально відведене місце.
2. Після закінчення роботи електроваги відключають від електроживлення.

Дії в аварійному випадку

1. При виявленні несправності НТО, потрібно припинити роботу, викликати спеціаліста.
2. При несправності електроваг викликати спеціаліста.
3. Не слід намагатися усунути неполадки самостійно.

Правила пожежної безпеки на торговому підприємстві

В відповідності з діючим законодавством відповідальність за забезпечення пожежної безпеки на підприємствах торгівлі несуть керівники, або особи призначені наказом керівника.

Учні, які проходять практику на торговому підприємстві повинні ознайомитися з правилами пожежної безпеки і дотримуватися їх:

1. Недопускати зберігання горючих товарів в торгових залах, на шляхах евакуації людей і в приміщеннях, які не мають вікон.
2. Товари, які мають підвищену небезпеку (сірники, спирт і т.д.), не можна зберігати разом з іншими товарами.
3. Продаж пожежонебезпечних товарів без попереджувальних знаків забороняється, ці товари повинні мати етикетку з написом „Вогненебезпечно”.
4. Фасування пожежонебезпечних товарів в складських приміщеннях не допускається.
5. Забороняється продавати сірники, чи інші небезпечні товари дітям.
6. Для гасіння пожежі підприємства торгівлі повинні мати основні вогнегасні засоби – воду, пісок, різноманітний пожежний інвентар, вогнегасники.
7. При виникненні пожежі по причині загоряння електрообладнання чи електропроводки необхідно насамперед знеструмити дане обладнання, таку пожежу забороняється гасити водою. Для цього використовують вогнегасники ОП – 2 , ОП – 5.
8. Всі підприємства торгівлі обов’язково повинні бути обладнані пожежною сигналізацією.
9. Для забезпечення безпеки людей і своєчасній евакуації людей та матеріальних цінностей, на кожному підприємстві існує план – картка евакуації, яка вивішується на видному місці.

3. У разі сигналу повітряної тривоги здобувачі освіти негайно мають залишити робоче місце та пройти до укриття.

Старший майстер
(посада керівника підрозділу) _____
(особистий підпис)

Роман НАЗАРІВСЬКИЙ
(прізвище, ініціали)

УЗГОДЖЕНО:

Інженер з охорони праці _____
(особистий підпис)

Григорій ТУРУК
(прізвище, ініціали)

Юрисконсульт _____
(особистий підпис)

Ольга НАЗАРІВСЬКА.
(прізвище, ініціали)

Голова ради трудового
колективу _____
(особистий підпис)

Тамара ЛАВРЕНЮК
(прізвище, ініціали)