

**Типовая инструкция
по охране труда для продавца мелкорозничной сети
ТИ Р М-021-2002**

1. Общие требования безопасности
2. Требования безопасности перед началом работы
3. Требования безопасности во время работы
4. Требования безопасности в аварийных ситуациях
5. Требования безопасности по окончании работы

1. Общие требования безопасности

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

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

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

1.4. Продавец мелкорозничной сети должен:

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

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

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

не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

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

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

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

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

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

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

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

проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами;

проверить внешним осмотром:

достаточность освещения рабочей поверхности (зоны);

отсутствие слепящего действия света;

отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки контрольно-кассовой

машины и электронных весов;

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

отсутствие посторонних предметов вокруг применяемого оборудования;

состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);

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

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

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

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

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

3. Требования безопасности во время работы

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

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

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

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

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

3.6. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) товары (жиры, масла, краски, муку и др.).

Не загромождать рабочее место, проходы к нему порожней тарой, инвентарем, излишними запасами товаров, упаковочных и обвязочных материалов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.18. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50°C);

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

3.19. Во время работы с использованием электрооборудования:

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

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

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

Не допускается:

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

складывать на оборудование инструмент, товары, тару;

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

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

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

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

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

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

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

5. Требования безопасности по окончании работы

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

5.2. Очистить платформу весов от загрязнений.

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

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

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

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