

Типовая инструкция
по охране труда для продавца магазина (отдела) кулинарии
ТИ Р М-046-2002
(утв. постановлением Минтруда РФ от 24 мая 2002 г. N 36)

Инструкция вводится в действие с 1 сентября 2002 г.

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 магазина (отдела) кулинарии (далее - продавца) с учетом условий его работы в конкретной организации.

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

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

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

2. Требования безопасности перед началом работы

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

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

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

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:
обеспечить наличие свободных проходов;
проверить устойчивость прилавка, производственного стола, стеллажа, контрольно-кассовой машины, весов;

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

удобно и устойчиво разместить запасы кулинарных, мучных и кондитерских изделий,

полуфабрикатов, товаров, инвентарь, инструмент, приспособления, упаковочные материалы в соответствии с частотой использования и расходования;

- убедиться в наличии и исправности деревянной решетки под ногами;
- проверить внешним осмотром:
 - достаточность освещения рабочей поверхности;
 - отсутствие слепящего действия света;
 - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
 - исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки контрольно-кассовой машины, электронных весов;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств используемого оборудования;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом контрольно-кассовой машины, электронных весов и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования.

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

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

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

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

3. Требования безопасности во время работы

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

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

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

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

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

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

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

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

Не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в нарезанном продукте или на прилавке без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.8. При обвязке упаковочных коробок пользоваться шпагатом, толщина которого

исключает порез рук.

3.9. При взвешивании товара не допускается:

укладывать на весы груз, превышающий по массе наибольший предел взвешивания; взвешивать кулинарную продукцию непосредственно на весах, без оберточной бумаги или другой упаковки.

3.10. При эксплуатации холодильного оборудования:

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

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

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

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

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

не допускается:

включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;

работать без ограждения машинного отделения, с неисправными приборами автоматики;

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

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

хранить продукты на испарителях;

удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;

размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;

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

самовольно передвигать холодильный агрегат.

3.11. Исключить пользование холодильным оборудованием, если:

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

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

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

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

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

3.12. Во время работы с использованием электрооборудования:

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

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

3.13. При использовании электрооборудования не допускается:

переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;

складывать на оборудование инструмент, продукцию, упаковочные материалы, посуду.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломок оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

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

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

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электрооборудование.

5.2. Убрать инструмент, инвентарь в отведенные места хранения.

5.3. По окончании работ по взвешиванию кулинарной продукции:

платформы и чаши весов, загрязненные гири вымыть щелочным раствором, затем горячей водой, соблюдая установленные температуру и концентрацию моющего раствора;

обыкновенные гири уложить на хранение в футляр или ящик.

5.4. Уборку полок, прилавков производить с помощью щетки-сметки.

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