

**Типовая инструкция
по охране труда для продавца продовольственных товаров
ТИ Р М-025-2002**

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 продовольственных товаров с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На продавца продовольственных товаров 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 неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары, товаров; физические перегрузки; нервно-психические перегрузки).

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

1.4. Продавцу продовольственных товаров следует:
одежду и личные вещи оставлять в гардеробной;
перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под головной убор;
мыть руки с мылом после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами;
не принимать пищу на рабочем месте;
не хранить в карманах халатов, санитарной одежды предметы личного туалета, сигареты и другие посторонние предметы.

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:
проверить устойчивость прилавка, стеллажа, контрольно-кассовой машины, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на прилавке, подставке, передвижной тележке;
удобно и устойчиво разместить запасы товаров, инвентарь, приспособления, упаковочные материалы в соответствии с частотой использования и расходования. Товары и инвентарь должны иметь постоянные, закрепленные за ними места расположения;

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;

надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств применяемого 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;

наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей и нагревательных поверхностей применяемого оборудования;

отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;

состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);

наличие и исправность деревянной решетки под ногами в помещении с цементным полом;

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

исправность инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность 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, иметь необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Произвести необходимую сборку применяемого оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы в соответствии с эксплуатационной документацией завода-изготовителя (мясорубки, слайсера) и проверить их работу на холостом ходу.

2.5. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры применяемого оборудования.

2.6. Перед включением машины для нарезки гастрономических продуктов (слайсера) проверить надежность крепления дискового ножа, защитного щитка, качество заточки ножа.

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

Перед заточкой дискового ножа снять ограждение, подвести точильные камни к кромке ножа, для чего точильное приспособление поднять вверх, развернуть на 180°, опустить и закрепить зажимом. Включить электродвигатель и рычагом прижать заточный камень к ножу. После заточки удалить образовавшиеся заусенцы правочным камнем, а абразивную пыль - специальной лопаткой-вилкой, обернутой мягкой тканью. После этого заточное приспособление вернуть на место, а нож закрыть ограждением; проверить работу машины на холостом ходу в течение 1-2 секунд, затем остановить и закрепить в ней нарезаемый продукт.

2.7. Перед началом эксплуатации электрогриля проверить работу кнопочного выключателя и двигателя привода вертела электрогриля, эффективность работы вентиляции. Для подключения электрогриля к электрической сети не использовать переходники и удлинители.

2.8. При протыкании штырями вертела продуктов, подлежащих жарке, не направлять их острыми концами в направлении на себя, остерегаться ранения глаз, рук и других частей тела.

2.9. Перед включением электрогриля:

открыть дверь и вставить нагруженные продуктами вертела в специальные отверстия вращающихся дисков;

при нажатой кнопке выключателя двигателя привода вертела повернуть диски и вставить следующие вертела с продуктом до полной загрузки рабочей камеры;

закрыть дверь и запереть ее ключом.

Включить электрогриль сначала на максимальную температуру (250°C), затем задать нужную температуру путем нажатия кнопок, высвечивающуюся на индикаторе.

2.10. Весы (настольные гирные, циферблатные и электронные) установить на

ровную горизонтальную поверхность так, чтобы станина весов прочно опиралась на все четыре опоры.

2.11. Прежде чем подключить электронные весы к электрической сети, заземлить корпус весов изолированным проводом.

2.12. Перед эксплуатацией электромясорубки:

убедиться в надежности крепления ее к фундаменту;

произвести сборку частей мясорубки. Шнек вставить в корпус мясорубки так, чтобы хвостовик его вошел в зацепление с валом привода, и установить соответствующий набор режущих инструментов (ножей, решеток) в порядке, указанном в инструкции по эксплуатации машины;

проверить наличие загрузочного устройства в форме лотка или воронки, а у мясорубки с диаметром загрузочного отверстия более 45 мм - предохранительного кольца, не допускающего попадания рук в подвижные части (шнек);

устанавливая режущий инструмент, соблюдать осторожность, оберегать руки от порезов;

опробовать машину на холостом ходу.

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

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

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 в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

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

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

3.7. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и приспособлений (вертела гриля, противни и др.).

3.8. Для вскрытия консервных банок пользоваться предназначенным для этого инструментом (консервный нож).

3.9. 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 непечно 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.

3.10. 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 мм, а ширина - 40 мм.

3.11. При обвязке упаковочных коробок пользоваться шпагатом, толщина которого исключает порез рук.

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

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

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

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

3.16. Производить разруб мяса и птицы на разрубочном стуле (колоде), не имеющем глубоких зарубин, трещин, используя топоры-тупицы и ножи-секачи.

3.17. Перед разрубом замороженное мясо следует подвергать дефростации.

3.18. При разрубе мясных туш:

устойчиво расположить тушу на разрубочном стуле (колоде); при разворачивании туши удерживать ее двумя руками во избежание падения туши;

при разрубе туши на отруба держать топор-тупицу двумя руками;

при разрубе на мелкие куски отруб положить на разрубочный стул двумя руками, надежно и удобно его разместить, правой рукой взять разрубочный нож и, соблюдая меры предосторожности, отрубить мелкий кусок мяса.

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

3.20. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

не превышать установленные концентрацию и температуру (выше 50°C) моющих растворов, не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.21. Во время работы с использованием применяемого оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.

3.22. При эксплуатации холодильного оборудования:

загрузку охлаждаемого объема 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 (снеговой шубы);

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.

3.23. 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.

3.24. Доставать готовые продукты из электрогриля после появления на индикаторе мигающего сигнала и срабатывания звукового сигнала. Вынимать продукты, соблюдая осторожность, после выключения гриля и полной остановки вертелов. Во избежание ожогов работать в санитарной одежде с длинными рукавами и в перчатках, а внутреннюю поверхность стекла открытой горячей двери накрывать чистым куском плотной ткани. После повторной загрузки печи снять защитную ткань с двери, закрыть ее и запереть ключом.

3.25. Во время работы электрогриля следить за наполнением поддона для сбора жира, не допуская его переполнения. При наполнении поддона надеть защитные перчатки, вытащить поддон, слить жир в специальную посуду, используя большую воронку.

3.26. При эксплуатации электрогриля не допускается: ставить на гриль и класть внутрь любые сосуды с воспламеняющимися веществами (спирт, чистящие средства и т.п.); применять для приготовления пластиковую или стеклянную посуду; использовать для промывки жарочной камеры открытую струю воды; применять для очистки внутренних поверхностей шпатель или другие острые предметы, оставлять двойной вертел без специальных защитных колпачков.

3.27. При эксплуатации контактных электрогрилей не допускается печь или подогревать в них замороженные продукты, разливать воду на рабочую поверхность, чистить поверхность металлическими скребками.

3.28. При машинной нарезке пищевых продуктов:

включать машину для нарезки гастрономических продуктов (слайсер) только после надежного закрепления продукта зажимным устройством и установки требуемой толщины нарезки;

кадетку машины для нарезки гастрономических продуктов (слайсера) толкать по направлению к ножу плавно, без лишних усилий;

для нарезки остатков продукта использовать специальные приспособления во избежание травмирования рук;

при очистке ножа от остатков продукта и от засаливания применять деревянные скребки.

Во время работы машины для нарезки гастрономических продуктов (слайсера) не допускается:

снимать или одевать кожух машины (слайсера);

удерживать или проталкивать продукт руками;

держат руки у движущихся и вращающихся частей машины (слайсера);

производить регулировку толщины нарезаемых ломтиков.

3.29. При эксплуатации электромясорубки:

загрузку мясорубки продуктом производить через загрузочное устройство, подавая продукт равномерно, при включенном электродвигателе;

соблюдать нормы загрузки мясорубки, не допускать ее работы вхолостую;

проталкивать продукт в загрузочную чашу мясорубки только специальным

приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);

если во время работы мясорубки остановится электродвигатель или в редукторе возникнет повышенный шум, ослабить зажимную гайку.

3.30. При взвешивании товара не допускается:

укладывать на весы груз, превышающий по массе наибольший предел взвешивания; взвешивать товар непосредственно на весах, без оберточной бумаги или других упаковочных материалов.

3.31. При эксплуатации электромеханического оборудования следует:

использовать его только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по эксплуатации;

перед началом работы убедиться, что приводной вал вращается в нужном направлении;

предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;

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

Осматривать, регулировать, очищать, устранять возникшую неисправность применяемого оборудования, устанавливать (снимать) его рабочие органы, извлекать застрявший продукт, только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.32. При использовании электромеханического оборудования не допускается:

работать со снятыми заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;

поправлять ремни привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;

извлекать руками застрявший продукт;

эксплуатировать электромясорубку без загрузочного устройства, предохранительного кольца и т.п.;

проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;

переносить (передвигать) включенные в электрическую сеть контрольно-кассовые машины, слайсеры и другое нестационарное оборудование;

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

складывать на оборудование инструмент, тару;

наличие напряжения (бьет током) на его корпусе, раме или кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновение постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольная остановка или неправильное действие механизмов и элементов оборудования. При возникновении данных обстоятельств остановить работу оборудования (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства, сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки применяемого оборудования прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, товара, продуктов и т.п. Доложить о неисправности лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования (непосредственному руководителю), 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. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места пролитыми жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, специями), работу следует прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитое масло удалить с помощью ветоши, опилок или других

жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50°C) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.5. При уборке просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.6. 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 и обесточить электромеханическое оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат "Не включать! Работают люди!".

5.2. При разборке машин (слайсера, электромясорубки и др.) и извлечении режущего инструмента (ножей, гребенок, решеток) беречь руки от порезов. Соблюдать последовательность разборки машин. Для извлечения из рабочей камеры электромясорубки режущего инструмента и шнека применять выталкиватель или специальный крючок, не использовать для этой цели кратковременный пуск электромясорубки.

5.3. Не очищать рабочую камеру, съемные части машин от остатков продукта руками, пользоваться деревянными лопатками, скребками, щетками.

5.4. По окончании работы слайсера установить ручку регулятора в положение "О" и выключить его, поставив выключатель в положение "Выключено"; снять загрузочный лоток, съемник, стопоукладчик, зажимное устройство. Промыть снятые части водой с применением моющих средств, сполоснуть проточной водой и насухо протереть салфеткой. Снять ограждение ножа и произвести его обработку специальным очистителем - лопаткой-вилкой. Дисковый нож слайсера снимать специальным съемником.

5.5. После окончания эксплуатации электрогриля:

чистку и санобработку выполнять при выключенном (кнопкой) и отключенном от электрической сети состоянии. Не приступать к чистке, пока горячие поверхности не остынут до температуры ниже 40°C. Во время чистки осторожно обращаться с острыми концами вертела (двойной вертел или корзину для жарки охладить под струей холодной воды);

во время чистки и санобработки верхней панели гриля открыть дверь, открутить два винтовых держателя, снять верхнюю панель, не касаясь кварцевых ламп рукой и не допуская попадания на них жидкости и жира (чистить кварцевые лампы разрешается только ватой, смоченной спиртом, а камеру, верхнюю панель, вентилятор и потолок камеры - специальным аэрозолем).

5.6. По окончании работ по взвешиванию продуктов: платформы и чаши весов, загрязненные гири вымыть, соблюдая установленные концентрацию и температуру моющих растворов;

обыкновенные гири уложить на хранение в футляр или ящик.

5.7. Убрать применяемые инвентарь, инструмент и приспособления в отведенные места хранения.

5.8. После продажи рыбы вымыть руки теплой водой, смазать глицериновым кремом.

5.9. Для уборки мусора и отходов использовать щетки, совки и другие приспособления.

5.10. Закрывать вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.