Утверждено приказом ректора от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Инструкция

по охране труда для продавца продовольственных товаров

(№38/2022)

Барнаул 2022

**1. Общие требования охраны труда**

1. К работе в качестве продавца продовольственных товаров допускается персонал, прошедший предварительный медицинский осмотр и не имеющий противопоказаний по состоянию здоровья, а также прошедший вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, гигиеническую подготовку и проверку знаний требований охраны труда.
2. Продавец продовольственных товаров должен знать:
* устройство, конструкцию, принцип действия и правила технической эксплуатации используемого оборудования (холодильных камер, машин для резки мяса, хлеборезок и т.д.);
* основные виды неполадок используемого оборудования, способы их устранения;
* Правила внутреннего трудового распорядка.
1. Продавец продовольственных товаров должен быть обеспечен спецодеждой в соответствии с Нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты.
2. На все используемое оборудование должна быть техническая документация (паспорт, инструкция по эксплуатации).
3. Продавец продовольственных товаров должен быть ознакомлен под роспись с инструкцией по охране труда при эксплуатации используемого торгового оборудования.
4. При передвижении по лестничным маршам работники должны:
* держаться за перила;
* не переступать и не перепрыгивать через несколько ступеней лестницы;
* не перевешиваться через перила;
* не кататься на перилах;
* не переносить предметы, держа их перед собой, загораживая путь передвижения.

**2. Требования охраны труда перед началом работ**

1. Надеть положенную по нормам спецодежду, волосы убрать под головной убор.
2. Проверить торговое оборудование, убедиться в его исправности и опробовать на холостом ходу.
3. При обнаружении повреждения или неисправности поставить в известность руководство.
4. Оборудование должно содержаться в чистоте, быть полностью укомплектовано.
5. Подвижные и вращающиеся части оборудования должны иметь защитные кожухи и ограждения, исключающие возможность травмирования обслуживающего персонала.

**3. Требования охраны труда во время работы**

1. Рабочее место продавца продовольственных товаров должно располагаться с расчетом удобной связи с подсобными помещениями.
2. Рабочий запас товаров должен располагаться на прилавке и за продавцом в средней части пристенного оборудования в радиусе максимальной досягаемости.
3. Порожняя тара должна убираться с рабочего места и складироваться в специально отведенных местах.
4. При использовании оборудования для нарезки гастрономических продуктов необходимо:
* устанавливать рабочую поверхность так, чтобы движущиеся части не выступали за пределы этой поверхности;
* не допускается поддерживать продукт в лотке рукой или какими-либо предметами во время работы машины;
* очищать нож от засаливания следует с помощью чистой салфетки.
1. При использовании хлеборезки:
* механизм подачи хлеба под нарезку и приемный лоток должны иметь откидные защитные крышки, оборудованные блокировочными устройствами;
* машина должна иметь тормозное устройство для ножа, не допускающее его самопроизвольное проворачивание при открытых защитных щитках;
* перед включением машины в работу необходимо проверить правильность сборки, убедиться в отсутствии посторонних предметов под ножом, в лотках, включить машину на холостой ход и убедиться в правильности вращения ножа;
* очистку машины проводить только после отключения ее от электросети.
1. Для снятия продуктов с верхних полок использовать стремянки, которые должны быть в исправном состоянии и своевременно испытываться.
2. Разрешается переносить груз весом не более 10 кг – для женщин, 50 кг – для мужчин.
3. При переноске продуктов в жесткой таре необходимо пользоваться рукавицами.
4. При разливе масла, жира на пол, падении продуктов следует немедленно убрать и протереть сухой тряпкой.

**4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

1. Если на металлических частях оборудования обнаружено напряжение (ощущение электрического тока), электродвигатель работает на две фазы (гудит), заземляющий провод оборван, необходимо немедленно остановить машину и доложить об этом руководству.
2. При обнаружении неисправностей в работе оборудования, самопроизвольной остановке, аварии необходимо отключить электропитание, сообщить об этом ответственному лицу и до устранения неисправностей не включать.
3. При несчастном случае необходимо оказать пострадавшему первую доврачебную помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103, по возможности сохранить обстановку, какой она была на момент происшествия, если это не приведет к аварии или травмированию других людей, поставить в известность руководство.
4. Если работник пострадал сам, необходимо по возможности оказать самому себе доврачебную помощь (по принципу самопомощи) и поставить в известность руководство.
5. При обнаружении возгорания необходимо вызвать пожарную бригаду по телефону 101, поставить в известность руководство, эвакуировать посетителей на безопасное расстояние, приступить к тушению первичными средствами пожаротушения.

**5. Требования охраны труда по окончании работ**

1. По окончании работ всё оборудование и механизмы необходимо перевести в положение, исключающее возможность их пуска посторонними лицами, электропитание отключить, оборудование привести в порядок.
2. Санитарная обработка, разборка, чистка и мойка оборудования производить только после отключения его от электросети.
3. Обо всех замечаниях в работе оборудования доложить своему руководителю. Запрещается самостоятельно проводить ремонт оборудования.
4. Снять и убрать в отведенное место спецодежду, вымыть лицо и руки.

**Разработал:**

Специалист по охране труда К.И. Блошкина

**Согласовано:**

Проректор по Б и ОВ О.Ю. Ильиных

Начальник УКБ Г.Л. Белозёров

Начальник ООТ, ПБ, ГОиЧС А.В. Чупин

Председатель первичной

профсоюзной организации О.С. Терновой

**ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ**

|  |
| --- |
| Инструкцию изучил и обязуюсь выполнять: |
| № п/п | Ф.И.О. | Должность | Дата | Подпись |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |