

ТОИ Р-95120-028-95

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПРОДАВЦА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве продавца продовольственных товаров допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности. Лица моложе 18 лет к реализации вина, спирта, ликеро-водочной продукции, пива не допускаются.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации используемого торгово-технологического оборудования; гигиеническую подготовку со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3. Во время работы работник проходит:

осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний (при продаже пищевых продуктов, не подлежащих дальнейшей термической обработке) - ежедневно перед началом смены;

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно;

гигиеническую подготовку со сдачей зачета - один раз в 2 года;

периодический медицинский осмотр:

врачом-терапевтом - ежегодно, врачом-дерматовенерологом - 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник, эксплуатирующий электронные (оптические) весы, электромеханическое оборудование и т.п., получает один раз в 3 месяца; остальные - один раз в 6 месяцев.

1.4. Женщины на продаже мяса, молока в розлив, алкогольных напитков, рыбы, картофеля, овощей, табачных изделий переводятся на другую работу со дня установления беременности.

1.5. На работника 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 шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары, товаров; физические перегрузки; нервно-психические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой и средствами индивидуальной защиты.

Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды и санитарной обуви:

На продаже продовольственных товаров (кроме хлебобулочных изделий):

куртка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;

фартук белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;

нарукавники белые хлопчатобумажные - на 6 месяцев;

берет - на 12 месяцев или шапочка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев;

тапочки или туфли, или ботинки текстильные или текстильно-комбинированные - на 6 месяцев.

На продаже хлебобулочных изделий:

халат белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;

берет - на 12 месяцев или шапочка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев;

тапочки или туфли, или ботинки текстильные или текстильно-комбинированные - на 6 месяцев.

Кроме санитарной одежды белого цвета работнику для уборочных работ в хлебобулочных магазинах должна выдаваться специальная одежда темного цвета.

Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты:

На продаже мясных и рыбных товаров:

фартук прорезиненный ГОСТ 12.4.029-76 - на 12 месяцев;

перчатки для защиты рук от проколов (на продаже рыбы) - до износа.

На продаже картофеля и овощей:

фартук прорезиненный ГОСТ 12.4.029-76 - на 12 месяцев;

нарукавники прорезиненные - на 12 месяцев.

На продаже пищевого льда:

фартук прорезиненный ГОСТ 12.4.029-76 - на 12 месяцев;

нарукавники прорезиненные - на 12 месяцев;

рукавицы комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 - на 6 месяцев.

При непосредственном обслуживании населения в осенне-зимний период на открытом воздухе или в неотапливаемых помещениях на ярмарках, уличных базарах, выставках-продажах, выездных буфетах:

куртка хлопчатобумажная на утепляющей прокладке - дежурная;

валенки в зависимости от климатических поясов - на 24-48 месяцев;

галоши резиновые - на 12 месяцев.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы.

2.2. Разместить рабочий запас товара, запас упаковочных материалов, используемые при работе приспособления и инструмент на прилавке и в средней части пристенного оборудования в радиусе максимальной досягаемости.

2.3. Перед разрубом мяса и птицы убрать соль с разрубочного стула.

2.4. Проверить внешним осмотром исправность торгового инвентаря, инструмента и приспособлений.

2.5. Проверить исправность весоизмерительного, холодильного и другого оборудования.

2.6. При выкладке пищевых продуктов не применять стеклянную и эмалированную посуду.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. 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, а ширина 40 мм.

3.2. Производить разруб мяса и птицы на разрубочном стуле, используя топоры-тупицы и ножи-секачи.

3.3. При разрубе мясных туш:

устойчиво расположить тушу на разрубочном стуле;

при разворачивании туши удерживать ее двумя руками, во избежание падения туши;

при разрубе туши на отруба держать 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.

4. Требования безопасности по окончании работы

4.1. Убрать инвентарь, инструмент и приспособления в отведенные места хранения.

4.2. Рабочую поверхность разрубочного стула зачистить ножом и посыпать солью, а боковую часть вымыть горячей водой.

Электронный текст документа
подготовлен АО "Кодекс" и сверен по:
Типовые инструкции по охране труда
для работников предприятий торговли
и общественного питания.

ТОИ Р-95120-001-95-ТОИ Р-95120-033-95. -
М.: ПИО ОБТ, 2002