ПМ 04.01 Розничная торговля (лекция)

**ИНСТРУКЦИЯ №**

**ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПРОДАВЦОВ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ..**

1. **Общие требования безопасности.**
   1. К работе в качестве продавца продовольственных товаров допускается персонал, прошедший предварительный мед. осмотр, инструктаж по технике безопасности, а также должны проходить гигиеническую подготовку и сдавать зачет 1 раз в 2 года по установленной программе. .
   2. Продавец продовольственных товаров должен знать:

* Устройства, конструкцию, принцип действия и правила технической эксплуатации оборудования.
* Основные виды неполадок донного оборудования, способы их устранения.
* Устройство и работа холодильных камер, машин для резки мяса, хлеборезок и др. оборудования. .
* Правила внутреннего трудового распорядка.
  1. Персонал , допущенный к работе должен быть обеспечен и ознакомлен под расписку с инструкцией по охране труда при эксплуатации определенного торгового оборудования.

1. **Требования безопасности перед началом работы.**
   1. Одеть положенную по нормам спец. одежду.
   2. Проверить торговое оборудование , убедиться в его исправности и опробовать на холостом ходу, при обнаружении повреждения или неисправности поставить в известность руководство.
   3. На все оборудование , агрегаты, механизмы КИП должна быть техническая документация (паспорт , инструкция по эксплуатации.)
   4. Оборудование должно содержаться в чистоте , быть полностью укомплектовано..
   5. Подвижные и вращающиеся части оборудования должны иметь защитные кожухи и ограждения , исключающие возможность получения травмы обслуживающим персоналом..

.

1. **Требования безопасности во время работы**

**.**

* 1. Рабочее место продавцов 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 макс. Досягаемости.
  3. Порожняя тара должна убираться с рабочего места и складироваться в спец. отведенных местах.
  4. При использовании оборудования для нарезки гастрономических продуктов необходимо.

--устанавливать на рабочую поверхность так, чтобы движущие части не выступали за пределы этой поверхности –не допускается поддерживать продукт в лотке рукой илим какими –либо предметами во время работы машины

--очищать нож 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 устройстводля ножа, не допускающее его сапроизвольное проворачивание при открытых защитных щитках.

–перед включением машины в работу 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 толко при отключенииее от электросети. .

* 1. Для снятия продуктов с верхних полок используй стремянки, которые должны быть испытаны и исправны.
  2. Разрешается переносить груз весом не более 10 кг—для женщин, 50кг –для мужчин.
  3. При переноске продуктов в жесткой таре необходимо пользоваться рукавицами.
  4. При разливе масла , жира на пол , уроненных продуктов немедленно убрать и протереть сухой тряпкой.
  5. Если пол цементный , требуйте от руководства деревянных подставок.
  6. При переводе на другую работу , требуйте дополнительного инструктажа по технике безопасности

1. **Требования безопасности в аварийных ситуациях.**
   1. Если на металлических частях оборудования обнаружено напряжение (ощущение эл.тока), электродвигатель работает на две фазы (гудит), заземляющий провод оборван, следует остановить машину и немедленно доложить об этом руководству.
   2. При обнаружении неисправности в работе оборудования , самопроизвольной остановке , аварии необходимо отключить электропитание , сообщить об этом ответственному лицу и до устранения неисправности не включать.
   3. При получении травмы обратись в мед. пункт и поставь в известность руководство..
   4. При обнаружении загорания ,необходимо вызвать пожарную охрану по телефону –01,поставить в известность руководство .
2. **Требования безопасности по окончании работы.**
   1. По окончании работ все оборудование и механизмы переводятся в положение , исключающее возможность их пуска посторонними лицами ,электропитание отключается , оборудование протирается . Санитарная обработка , разборка, чистка и мойка производятся только после отключения оборудования от электросети.
   2. Снять спецодежду, обо всех замечаниях в работе установки доложите своему руководителю, самому не проводить ремонт оборудования, принять душ.