**1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА**

1.1. К работе в качестве фасовщицы допускаются лица, прошедшие:

— вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности;

— первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте;

— стажировку в течение 2-6 смен;

— обучение устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования;

— проверку знаний в объёме I квалификационной группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети);

— проверку теоретических знаний и приобретённых навыков безопасной работы.

Повторный инструктаж по безопасности труда работник получает один раз в шесть месяцев.

1.2. На фасовщицу продовольственных товаров могут воздействовать следующие вредные и опасные факторы:

— подвижные части торгово-технологического, фасовочного оборудования;

— перемещаемые товары, тара;

— повышенная запыленность воздуха рабочей зоны;

— повышенная температура поверхностей оборудования для сваривания пищевой пленки;

— пониженная температура поверхности товаров;

— опасность поражения электрическим током;

— недостаточная освещенность рабочей зоны;

— острые кромки, заусенцы и нервности поверхностей инструмента, тары;

— физические перегрузки.

1.3. Для предотвращения и предупреждения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний фасовщица должна: коротко стричь ногти, тщательно мыть руки с мылом перед началом фасовки продуктов, после каждого перерыва в работе и соприкосновении с загрязнёнными предметами, а также после посещения туалета.

1.4. Фасовщица обязана извещать 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.

1.5. Фасовщица обеспечивается специальной одеждой, обувью и средствами индивидуальной защиты согласно норм, утвержденных руководителем организации.

**2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

2.1. Застегнуть надетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не допускается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

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

2.3. Подготовить рабочую зону для безопасной работы:

— обеспечить наличие свободных проходов;

— удобно и устойчиво разместить запасы товаров, инструмент, приспособления, упаковочные и обвязочные материалы в соответствии с частотой их использования и расходования.

Проверить внешним осмотром:

— достаточность освещения рабочей зоны, отсутствие слепящего действия;

— исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, электрооборудования;

— наличие и надежность заземляющих соединений;

— исправность применяемого инвентаря, приспособлений, тары.

2.4. Проверить исправность выключателей применяемого оборудования и аппаратов.

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

**3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен руководителем работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование и приспособления, использовать их только для тех работ, для которой они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещениях торгового комплекса, пользоваться только установленными проходами.

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

3.6. Не отвлекаться от выполнения своих прямых обязанностей и не отвлекать других.

3.7. Не превышать нормы переноса тяжестей. Для женщин максимальная масса поднимаемого груза не должна превышать 10 кг. При постоянном выполнении (в течение смены) работ по подъему и перемещению грузов – их масса не должна превышать 7 кг.

3.8. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент и приспособления. Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.9. Вскрытие верха ящиков производить от торцевой стороны соответствующим инструментом (гвоздодером, клещами). Торчащие гвозди удалять, металлическую обивку загибать внутрь ящика.

3.10. Для вскрытия консервных банок пользоваться предназначенным для этого инструментом (консервным ножом).

3.11. 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 пенал (футляр).

Во время работы с ножом не допускается:

— использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

— производить резкие движения;

— направлять нож при вспарывании мягкой тары в направлении «на себя»;

— нарезать продукты на весу;

— проверять остроту лезвия рукой;

— оставлять нож во время перерыва в работе в нарезаемом продукте или на столе без футляра;

— опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

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

3.13. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».

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

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

3.16. При использовании электромеханического оборудования следует:

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

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

— предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;

— включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;

— не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

— сменные части снимать и устанавливать осторожно, без больших усилий и рывков;

— надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы;

— соблюдать нормы загрузки оборудования;

— удалять остатки продукта, очищать рабочие органы при помощи деревянных лопаток, скребков, щеток и т.п.

3.17. При работе на весовом чекопечатающем комплексе:

— во избежание ожогов приклеивать этикетку, нажимая на нее расфасованным продуктом;

— не касаться нагревателя руками;

— не работать без кожуха на блоке вывода информации и при открытых дверцах печатающего устройства.

3.18. При упаковке продуктов с помощью «горячего стола», сварных термоножей, термоусадочного оборудования соблюдать требования инструкций заводов-изготовителей этого оборудования; беречь руки от ожогов, избегая соприкосновения с горячими поверхностями.

3.19. При работе на установке для сварки пищевой пленки не допускается:

— сваривать полимерные материалы, не предназначенные для данной установки;

— прикасаться к пластинам, закрывающим нагревательные элементы установки.

3.20. Соблюдать меры предосторожности при разделке и ручной нарезке продуктов.

3.21. Для обвязки пакетов, коробок использовать бечевку толщиной, исключающей порезы рук.

3.22. При использовании электромеханического оборудования не допускается:

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

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

— извлекать руками застрявший продукт;

— проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;

— убирать просыпанные продукты и пыль вовремя работы оборудования;

— переносить (передвигать) включенные в электрическую сеть слайсеры; весы и другое нестационарное оборудование;

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

— складывать на оборудование инструмент, товар, тару;

— наличие напряжения (бьет током) на корпусе машины, корпусе или кожухе пускорегулирующей аппаратуры, оборудования, возникновение постороннего шума, запаха горящей изоляции, самопроизвольная остановка или непроизвольное действие механизмов и элементов оборудования. При возникновении этих обстоятельств работу оборудования остановить (выключить) кнопкой «стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства, сообщить непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

**4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

4.1. При срабатывании блокировочных устройств, возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте, следует прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, товара и т.п. Доложить о принятых мерах непосредственному руководителю и действовать в соответствии с его указаниями.

4.2. В аварийной обстановке оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и, далее, действовать в соответствии с его указаниями.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места пролитым маслом или просыпанными порошкообразными веществами, работу следует прекратить до удаления загрязняющих веществ.  
Пролитое масло удалить с помощью ветоши, опилок или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50?С) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Использованную ветошь убрать в металлическую емкость с плотной крышкой.

4.4. При пожаре или возгорании немедленно сообщить в пожарную охрану по телефону – 01, приступить к тушению пожара имеющимися первичными средствами пожаротушения, сообщить о пожаре непосредственному руководителю.

4.5. Пострадавшим при травмировании, отравлении, внезапном остром заболевании оказать помощь, следуя указаниям «Инструкции по оказанию первой (доврачебной) помощи пострадавшим при несчастных случаях» И 01-2014, вызвать скорую медицинскую помощь по телефону – 03.

**5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

5.1. Выключить и обесточить электромеханическое оборудование.

5.2. После остановки дискового ножа очистить и вымыть детали машины для нарезки гастрономических товаров (слайсера) от остатков продукта и засаливания. Для очистки ножа снять защитное ограждение, очистку производить деревянным скребком, оберегая руки от порезов.

5.3. После работы на чекопечатающем комплексе:

— отключить электропитание, вынув штепсельную вилку из розетки из электророзетки;

— удалить (при открытой дверце) накопившуюся бумажную пыль с чекопечатающего механизма с помощью филеночной кисти.

5.4. Убрать в отведенные для хранения места использованные приспособления, инструмент и упаковочный материал.

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

5.6. Обо всех обнаруженных во время работы недостатках и принятых мерах по их устранению сообщить непосредственному руководителю.