

**Інструкція
з охорони праці №01
для продавця-касира
продовольчих товарів**

1. Загальні положення

1.1. Інструкція розроблена на основі “Положення про розробку інструкцій з охорони праці”, “Типове положення про навчання з питань охорони праці”.

1.2. Інструкція з охорони праці продавця-касира (далі продавця) є нормативним документом, що містить обов’язкові для дотримання продавцем вимог з охорони праці при виконанні робіт, визначених його функціональними обов’язками.

1.3. До самостійної роботи продавцем-касиром продовольчих товарів (далі - продавець) допускаються особи не молодше 18 років, які пройшли попередній медичний огляд, вступний інструктаж з охорони праці, первинний інструктаж на робочому місці з відміткою про проходження інструктажів у відповідних журналах реєстрації інструктажів, а також пройшли стажування на робочому місці і перевірку знань вимог охорони праці.

1.4. Власник повинен застрахувати продавця від нещасних випадків та професійних захворювань.

1.5. За невиконання даної інструкції продавець несе дисциплінарну, матеріальну, адміністративну та кримінальну відповідальність.

1.6. Продавцю необхідно:

- проходити позаплановий інструктаж при змінні технологічного процесу або правил по охороні праці; при модернізації або заміни обладнання і пристосувань; при зміні умов і організації праці; при порушенні вимог охорони праці; при перервах в роботі більше 60 календарних днів;
- проходити періодичний медичний огляд відповідно до вимог нормативно-правових актів;
- проходити перевірку чергову перевірку знань вимог охорони праці не рідше 1 разу на рік;
- дотримуватися Правил внутрішнього трудового розпорядку;
- дотримуватися вимог посадової інструкції;
- дотримуватися вимог по експлуатації обладнання;
- дотримуватися вимог цієї інструкції, інструкції про заходи пожежної безпеки.

1.7. На території магазину продавець повинен виконувати правила внутрішнього трудового розпорядку та зокрема:

1.7.1. Не торкатись електрообладнання, електрокабелів, арматури загального освітлення, не відкривати дверцята електрошаф.

1.7.2. Не виключати і не зупиняти (крім аварійних випадків) машини та механізми, робота на яких йому не доручена.

1.8. Основні небезпечні та шкідливі виробничі фактори, які діють на продавця:

1.8.1. Незадовільні метеорологічні умови у виробничих приміщеннях.

1.8.2. Забруднення повітря газами та пилом.

1.8.3. Недостатнє освітлення.

1.8.4. Високий рівень шуму та вібрації.

1.8.5. Ураження електрострумом.

1.8.6. Захаращеність робочого місця.

1.9. Згідно з діючими нормами продавцю продовольчих товарів видається безкоштовно спецодяг і спецвзуття.

1.10. Робітники, зайняті роботою з продовольчими товарами, повинні бути: чоловіки - ретельно виголені, жінки - охайно причесані.

1.11. Після відлучання з робочого місця та після взаємодії з забрудненими предметами необхідно ретельно мити руки. Особливо ретельно їх необхідно мити після відвідування вбиральні, упорядкування одягу, взуття.

Особи, які працюють в одязі з короткими рукавами, повинні мити руки до ліктів.

1.12. Нігті повинні бути підстриженими, чисті.

1.13. Через кожні 2 - 3 години роботи, стоячи на ногах, необхідно робити невеликі перерви (5 - 10 хвилин), для цього на робочому місці повинен бути стілець.

1.14. Робоче місце повинно бути влаштовано таким чином, щоб на ньому не було протягів.

1.15. Робоче місце продавця повинно оснащатися необхідним обладнанням і інвентарем у відповідності з нормами технічного оснащення торгових об'єктів.

1.16. Робоче місце повинно утримуватись в чистоті, захаращення робочих місць і проходів не допускається.

1.17. Робоче місце продавця необхідно розміщувати з урахуванням найбільш зручного зв'язку з підсобними приміщеннями.

1.18. Установка настільних ваг повинна виконуватися так, щоб станина міцно упиралася на всі чотири опори і під час роботи не сталося мимовільного переміщення чи падіння ваг.

1.19. Товарні ваги повинні установлюватися на рівній підлозі.

1.20. Продавці, допущені до роботи на обладнанні, повинні бути забезпечені і ознайомлені під розпис з інструкцією по експлуатації даного виду обладнання.

Не допускаються до експлуатації обладнання не навчені та сторонні особи.

1.21. Обладнання для механічної нарізки (слайсер) гастрономічних продуктів установлюється на робочій поверхні так, щоб рухомі частини його не виступали за межі цієї поверхні і в положенні, що виключало б його переміщення.

На непрацюючому обладнанні регулятор товщини нарізки повинен знаходитися в нульовому положенні.

1.22. Заточувальний пристрій для ножа машини для нарізання гастрономічних товарів повинен знаходитись в неробочому положенні.

1.23. При застосуванні ножів (при ручному нарізанні) вони повинні мати гладкі, без задирок, зручно і міцно насажені дерев'яні ручки. Ріжучі частини ножів повинні своєчасно заточуватись. Ножі повинні мати на ручках захисні виступи.

1.24. Продавцю-касиру слід:

- одяг і особисті речі залишати в гардеробній;
- перед початком роботи мити руки з милом, одягати чистий санітарний одяг;
- мити руки з милом після відвідування туалету, а також після кожної перерви в роботі і зіткнення з забрудненими предметами;
- не брати їжу на робочому місці;
- не зберігати в кишенях халатів, санітарного одягу предмети особистого туалету, сигарети і інші сторонні предмети;
- не допускати на робоче місце сторонніх осіб;
- не залишати відкритими двері в зону роботи з касою;
- в разі провітрювання приміщення в літню пору проводити обов'язкову надійну фіксацію дверей;
- не перевантажувати полки вітрин при розстановці товару;
- бути акуратним при розстановці товару в скляній тарі.

1.25. Продавцю необхідно дотримуватися правил безпечної експлуатації при обслуговуванні холодильника, комп'ютера (*сенсорного екрану*), ваги, сканера штрих коду, банківського терміналу, контрольно-касових машин, підключених до електричної мережі:

- перевіряти шнур і вилку електрообладнання на відсутність порушення ізоляції;
- перевіряти, щоб шнури живлення не стикалися з гострими виступами або ріжучими крайками приладів і обладнання;

- не торкатися до устаткуванню мокрими руками;
- мийку і чистку обладнання виробляти тільки поле відключення обладнання від мережі.

1.26. У разі виявлення ознак замикання електропроводки на корпус (пощипування при торканні з металевими частинами) обладнання слід негайно відключити від мережі і викликати кваліфікованого працівника для усунення несправності.

1.27. Продавцю необхідно сповіщати свого безпосереднього керівника про будь-якій ситуації, яка загрожує життю і здоров'ю людей, про кожний нещасний випадок, що стався на виробництві, про погіршення стану свого здоров'я, у тому числі про прояв ознак гострого захворювання.

1.28. *Не допускається:*

- розпивати спиртні напої, вживати психотропні, токсичні або наркотичні речовини, на робочому місці або в робочий час, а також з'являтися і перебувати на робочому місці і на території магазину в стані сп'яніння, викликаному вживанням наркотичних засобів, психотропних або токсичних речовин, із залишковими явищами сп'яніння ;
- проводити роботи в хворобливому стані, при перевтомі, алкогольному, наркотичному або токсичному сп'янінні, із залишковими явищами сп'яніння.

1.29. Робоче місце повинно бути забезпечене достатньою площею для раціонального розміщення допоміжного устаткування, інвентарю, тари, бути зручним для працівника.

1.30. Робочі місця продавців повинні бути обладнані відкидними сидіннями або стільцями для короткочасного відпочинку в момент відсутності покупців. Чи не дозволяється використовувати для цих цілей ящики та інші випадкові предмети.

1.31 Для захисту продавців-касирів від злочинних посягань на їх робочих місцях передбачається аварійне освітлення і відеонагляд.

2. Вимоги безпеки перед початком роботи

2.1. *Перед початком роботи необхідно:*

- 2.1.1. Звільнити робоче місце від тари та непотрібних під час роботи речей.
- 2.1.2. Упорядкувати робоче місце, спецодяг.
- 2.1.3. Перевірити наявність та справність інструменту, інвентарю та устаткування.
- 2.1.4. Тара та інвентар повинні мати постійні закріплені за ними місця.
- 2.1.5. Інвентар, який береться правою рукою, розміщується справа від продавця, який знаходиться в центрі робочого місця, а той, який береться лівою рукою, розміщується зліва.
- 2.1.6. Товари та інвентар, які використовуються частіше, розташовуються ближче до продавця, а ті, що використовуються рідше, - подалі від нього.
- 2.1.7. Товари підвищеного та постійного попиту та інвентар, який використовується для них, розташовується в оптимальних зонах їх досягнення при роботі стоячи.
- 2.1.8. Товари, які користуються комплексним попитом, розміщуються поряд.

2.2. *Перед початком експлуатації устаткування необхідно впевнитись в його справності:*

- 2.2.1. Перевірити міцність кріплення на фундаменті.
- 2.2.2. Перевірити наявність та надійність кріплення та справність огорожі на рухомих частинах машин (зубчаті та ремінні передачі та інше).
- 2.2.3. Перевірити наявність та справність захисного заземлення.
- 2.2.4. Перевірити справність пускових кнопок обладнання;

2.3. Перед експлуатацією обладнання для нарізки гастрономічних продуктів необхідно перевірити якість заточування ножа, надійність кріплення ножа і захисного щитка.

2.4. Перевірити зовнішнім оглядом справність обладнання, цілісність електричних проводів, вилок, розеток, достатність освітлення;

2.5. Перевірити достатність освітлення на робочому місці;

2.6. Перевірити відсутність тріщин, вибоїн і інших нерівностей на робочих поверхнях прилавків і вітринах;

2.7. Для підключення касового апарату продавцю-касиру слід користуватися стаціонарно встановленими розетками. Не допускається використовувати саморобні подовжувачі і включати апарат при несправному шнурі живлення.

2.8. При включенні комп'ютера необхідно дотримуватися наступну послідовність включення обладнання:

- включити блок живлення;
- включити периферійні пристрої (принтер, монітор, сканер і ін.);
- включити системний блок (процесор).

2.9. Про всі виявлені несправності обладнання, інвентарю, електропроводки і інші неполадки необхідно повідомити керівника.

2.10. Не допускається приступати до роботи до усунення несправностей.

3. Вимоги безпеки під час роботи

3.1. Під час роботи продавець необхідно:

- протягом усього робочого дня тримати в порядку і чистоті робоче місце;
- виконувати тільки ту роботу, по якій пройшов навчання, інструктаж з охорони праці і до якої допущений працівником, відповідальним за безпечне виконання робіт;
- не доручати свою роботу стороннім особам;
- застосовувати для роботи справне устаткування;
- не захащувати проходи між обладнанням, прилавками, стелажам, штабелями товарів, до пультів управління, рубильники, шляхи евакуації та інші проходи порожньої тарою, інвентарем, зайвими запасами товарів;
- дотримуватися обережності при перенесенні товару в скляній тарі, переносити товари тільки в справній тарі;
- не використовувати для сидіння випадкові предмети;
- дотримуватися ввічливості при спілкуванні з клієнтами.

3.2. *При експлуатації холодильного обладнання:*

- завантаження охолоджуваного товару здійснювати після пуску холодильної машини і досягнення температури, необхідної для зберігання продуктів;
- кількість завантажуваних продуктів не повинна перевищувати норму, на яку розрахована холодильна камера;
- двері холодильного обладнання відкривати на короткий час і якомога рідше;

- при утворенні на охолоджуваних приладах (випаровувачах) інею (сніговий шуби) товщиною більше 5 мм зупинити компресор, звільнити камеру від продуктів і зробити відтавання інею (снігової шуби);

- при виявленні витoku хладону холодильне обладнання негайно відключити, приміщення провітрити.

3.3. При експлуатації холодильного обладнання не допускається:

- включати агрегат при відсутності захисного заземлення обладнання;
- захарашувати простір біля холодильного обладнання, складувати товари, тару та інші сторонні предмети;
- торкатися до рухомих частин включеного в мережу обладнання, незалежно від того, знаходиться він в роботі або в режимі автоматичної зупинки;
- зберігати продукти на випаровувачах, видаляти іній з випарників механічним способом за допомогою скребків, ножів;
- розміщувати сторонні предмети на огорожах обладнання;
- самовільно пересувати холодильне обладнання;
- використовувати обладнання при виявленні порушень температурного режиму, іскрінні контактів.

3.4. При експлуатації комп'ютера (або сенсорного монітору) не допускається:

- торкатися до задньої панелі системного блоку (процесора) при включеному живленні;
- перемикає роз'єми кабелів периферійних пристроїв при включеному живленні;
- захарашувати верхні панелі пристроїв паперами та сторонніми предметами;
- проводити відключення живлення під час виконання активної задачі;
- допускати попадання вологи на поверхню системного блоку (процесора), монітора, робочу поверхню клавіатури, дисководів, принтерів та ін. пристроїв;
- включати принесене з вулиці в зимовий час обладнання;
- проводити самостійно розкриття і ремонт обладнання.

3.5. Під час роботи на контрольно-касовій машині необхідно:

- дотримуватися вимог безпеки, викладені в експлуатаційній документації заводу-виготовлювача;
- включати машину в електричну мережу через спеціальну розетку, яка повинна бути заземлена;
- заправку (заміну) чекової і контрольної стрічок, додавання фарби в фарбувальний механізм виробляти тільки після відключення машини від електричної мережі;
- пам'ятати, що у машин з автоматичним відкриванням грошового ящика під час видачі першого чека під дією пружини відбувається виштовхування грошового ящика не менш ніж на одну третину його довжини;

- при зупинці машини з невідомої причини, застряганні чекової стрічки, а також при раптовій зупинці машини при незакінченому робочому циклі відключити її від мережі електроживлення;
- видаляти застряглі шматки чекової стрічки пінцетом;
- відключати контрольно-касову машину від електричної мережі при пробії електричного струму на корпус машини.

3.6. При експлуатації контрольно-касової машини не допускається:

- приступати до роботи при відсутності або несправності заземлення;
- застосовувати запобіжники, не розраховані на струм, передбачений технічною характеристикою даної машини, включати машину в електричну мережу без запобіжника (замінювати запобіжник "жучком»);
- стикатися з струмоведучими пристроями, шинами заземлення, батареями опалення, водопровідними трубами і т.п. ;
- переривати роботу машини після її включення до закінчення робочого циклу;
- працювати на машині при знятої кришці або відкритих дверцятах чекопечатаючого механізму.

3.7. Для зняття товарів з верхніх полиць необхідно користуватися переносними драбинами, драбинками - стрем'янками.

На нижніх кінцях сходів повинні бути гострі металеві (для дерев'яних та подібних підлог) чи гумові (для бетонних і кам'яних підлог) наконечники.

3.7.1. Забороняється користуватися зламаними драбинами.

3.7.2. Застосування драбин, збитих на цвяхах, без урізання сходин в тятиви забороняється.

3.7.3. Не користуватися замість драбин випадковими предметами (бочками, ящиками та інше).

3.8. Банки з консервованою продукцією необхідно відкривати спеціальним ключем.

3.9. Розкривання ящиків виконувати тільки з торцевого боку.

3.10. Забороняється залишати в порожній тарі бите скло.

3.11. Тару необхідно укладати в стопи висотою не вище 2 м.

3.12. Не укладати тару на сходах та у проходах.

3.13. Під час перенесення товарів в жорсткій упаковці необхідно користуватися рукавицями.

3.14. Пролитий на підлогу жир, продукти, які впали, треба негайно прибрати.

3.15. Під час роботи з ножем необхідно бути обережним, правильно тримати його при різці продуктів (ніж необхідно тримати лезом від себе). Зберігати ножі слід в спеціальних чохлах.

3.16. Під час роботи на обладнанні для нарізки гастрономічних продуктів (слайсер) забороняється:

3.16.1. Експлуатація машини без огорожувального щитка ножа і заточувального пристрою.

3.16.2. Експлуатація заточувального пристрою без блокувального пристрою.

3.16.3. Перевіряти гостроту ріжучих кромek ножа рукою.

3.16.4. Підтримувати продукт в лотку під час роботи машини.

3.16.5. Перевіряти зазори на працюючій машині.

3.16.6. Знімати решту продуктів з ножа рукою.

3.16.7. Використання слайсера для оброблення заморожених продуктів, м'яса з кістками, риби і т.п. а також сиру.

3.16.8. Очищати ніж від засмальцювання необхідно за допомогою виделки-лопатки та чистої серветки.

3.16.9. У випадку необхідності відлучитися з робочого місця устаткування слід відключити.

3.17. *При експлуатації слайсера:*

3.17.1. Для різних продуктів необхідна своя швидкість обертання ножа. М'які продукти ріжуться на низькій швидкості, тверді - на високій.

3.17.2. Необхідно запам'ятати список заборонених продуктів і різати їх тільки руками.

3.17.3. Потрібно повністю виключивши контакт рук з лезом.

3.17.4. Для подачі продуктів використовувати спеціальний штовхач.

4. Вимоги безпеки після закінченню роботи

4.1. Все обладнання повинно бути переведено в положення, яке виключає можливість їх пуску сторонніми особами.

4.2. Відключити обладнання від електромережі.

4.3. Після відключення від електромережі зробити санітарну обробку та чистку обладнання.

4.4. Зовнішні поверхні обладнання необхідно протерти насухо.

4.5. Відключити холодильне устаткування, якщо воно не заповнене продуктами.

4.6. Прибрати робоче місце від залишків продуктів, помити інвентар і скласти його в відповідне місце.

4.7. Зняти спецодяг, спецвзуття, покласти його в відповідне місце.

4.8. Помити обличчя, руки з милом.

4.9. Доповісти керівникові про всі помічені недоліки під час роботи.

4.10. Поставити магазин на сигналізацію.

5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях

5.1. Продавець зобов'язаний:

- у всіх випадках виявлення обриву проводів живлення, несправності заземлення та інших пошкоджень електрообладнання, появи запаху гару негайно відключити живлення і повідомити про аварійну ситуацію керівнику і черговому електрику;

- при виявленні людини, що потрапила під напругу, негайно звільнити його від дії струму шляхом відключення електроживлення і до прибуття лікаря надати потерпілому першу медичну допомогу;

- при будь-яких випадках збою в роботі технічного обладнання або програмного забезпечення негайно повідомити керівника магазину;

- при загорянні обладнання, вимкнути живлення і вжити заходів до гасіння вогнища загоряння за допомогою вуглекислотного або порошкового вогнегасника, повідомити про подію керівнику робіт.

5.2. При виникненні пожежі, задимлення:

- відкрити запасні виходи з будівлі, знеструмити електроживлення, закрити вікна і прикрити двері;

- приступити до гасіння пожежі первинними засобами пожежогасіння, якщо це не пов'язано з ризиком для життя;

- організувати зустріч пожежної команди;

- покинути будівлю і перебувати в зоні евакуації.

5.3. При нещасному випадку:

- негайно організувати першу допомогу потерпілому і при необхідності доставку його в медичну організацію;
- вжити невідкладних заходів щодо запобігання розвитку аварійної або іншої надзвичайної ситуації та впливу травмуючих чинників на інших осіб;
- зберегти до початку розслідування нещасного випадку обстановку, якою вона була на момент події, якщо це не загрожує життю і здоров'ю інших осіб і не веде до катастрофи, аварії або виникнення інших надзвичайних обставин, а в разі неможливості її збереження - зафіксувати обстановку (скласти схеми, зробити фотографії).

5.4. У разі нападу на продавця-касира з метою заволодіти матеріальними цінностями необхідно діяти, керуючись обстановкою і виходячи з принципу, що життя і здоров'я незрівнянно дорожчі за матеріальні цінності.

5.5. При цьому необхідно:

- не піддаватися паніці;
- виконувати всі вимоги нападників;
- постаратися запам'ятати прикмети нападників;
- коли загроза мине, звернутися в правоохоронні органи.

5.7. Надання першої медичної допомоги.

5.7.1. Надання першої допомоги при ураженні електричним струмом.

При ураженні електричним струмом необхідно негайно звільнити потерпілого від дії електричного струму, відключивши електроустановку від джерела живлення, а при неможливості відключення - відтягнути його від струмоведучих частин за одяг або застосувавши підручний ізоляційний матеріал.

При відсутності у потерпілого дихання і пульсу необхідно робити йому штучне дихання і непрямий (зовнішній) масаж серця, звернувши увагу на зіниці. Розширені зіниці свідчать про різке погіршення кровообігу мозку. При такому стані необхідно негайно приступити до оживлення потерпілого і викликати "швидку медичну допомогу".

5.7.2. Перша допомога при пораненні.

Для надання першої допомоги при пораненні необхідно розкрити індивідуальний пакет, накласти стерильний перев'язочний матеріал, що міститься у ньому, на рану і зав'язати її бинтом.

Якщо індивідуального пакету якимсь чином не буде, то для перев'язки необхідно використати чисту носову хустинку, чисту полотняну ганчірку тощо. На те місце ганчірки, що приходить безпосередньо на рану, бажано накапати декілька крапель настойки йоду, щоб одержати пляму розміром більше рани, а після цього накласти ганчірку на рану. Особливо важливо застосовувати настойку йоду зазначеним чином при забруднених ранах.

5.7.3. Перша допомога при переломах, вивихах, ударах.

При переломах і вивихах кінцівок необхідно пошкоджену кінцівку укріпити шиною, фанерною пластинкою, палицею, картоном або іншим подібним предметом. Пошкоджену руку можна також підвісити за допомогою перев'язки або хустки до шиї і прибинтувати до тулуба.

При передбачуваному переломі черепа (несвідомий стан після удару голови, кровотеча з вух або роту) необхідно прикласти до голови холодний предмет (гірлку зі льодом або

снігом, чи холодною водою) або зробити холодну примочку. При підозрінні перелому хребта необхідно потерпілого покласти на дошку, не підіймаючи його, чи повернути потерпілого на живіт обличчям униз, наглядаючи при цьому, щоб тулуб не перегинався, з метою уникнення ушкодження спинного мозку.

При переломі ребер, ознакою якого є біль при диханні, кашлю, чханні, рухах, необхідно туго забинтувати груди чи стягнути їх рушником під час видиху.

5.7.4. Надання першої допомоги при теплових опіках.

При опіках вогнем, парою, гарячими предметами ні в якому разі не можна відкривати пухирі, які утворюються, та перев'язувати опіки бинтом.

При опіках першого ступеня (почервоніння) обпечене місце обробляють водою, ватою, змоченою етиловим спиртом.

При опіках другого ступеня (пухирі) обпечене місце обробляють спиртом, 3%-ним марганцевим розчином або 5%-ним розчином таніну.

При опіках третього ступеня (зруйнування шкіряної тканини) накривають рану стерильною пов'язкою та викликають лікаря.

5.7.5. Перша допомога при кровотечі.

Для того, щоб зупинити кровотечу, необхідно:

- підняти поранену кінцівку вгору;
- кровоточиву рану закрити перев'язочним матеріалом (із пакета), складеним у клубочок, придавити її зверху, не торкаючись самої рани, потримати на протязі 4-5 хвилин; якщо кровотеча зупинилася, то, не знімаючи накладеного матеріалу, поверх нього покласти ще одну подушечку з іншого пакета чи кусок вати і забинтувати поранене місце (з деяким натиском);
- при сильній кровотечі, яку не можна зупинити пов'язкою, застосовується здавлювання кровоносних судин, які живлять поранену область, за допомогою згинання кінцівок в суглобах, а також пальцями, джгутом або закруткою; при великій кровотечі необхідно терміново викликати лікаря.

5.8. Якщо сталася пожежа, приступити до її гасіння наявними засобами пожежегасіння. При необхідності викликати пожежну частину.

5.9. Виконувати всі вказівки керівника робіт по усуненню аварійної ситуації.