

# INSTRUKCJA BHP DLA PRACOWNIKÓW HANDLOWYCH BRANŻY SPOŻYWCZEJ.

## I. UWAGI OGÓLNE.

1. Pracownicy zatrudnieni w placówkach branży spożywczej powinni:
  - a). systematycznie poddawać się badaniom lekarskim wymaganim ze względów sanitarno-epidemiologicznych (posiadać aktualną “książeczkę zdrowia”),
  - b). posiadać kwalifikacje w zakresie podstawowych zagadnień higieny – “podstawowe zagadnienia higieny” (uznaje się, że osoby, które ukończyły szkołę średnią lub wyższą przygotowującą do pracy w zawodach związanych z obrotem żywnością albo posiadają dyplom mistrza w zawodach spożywczych lub zdały egzamin z zakresu podstawowych zagadnień higieny – posiadają ww. kwalifikacje),
2. Należy powiadamiać niezwłocznie swojego bezpośredniego przełożonego o:
  - każdym uszkodzeniu lub wadliwym funkcjonowaniu aparatury, urządzeń lub sprzętu, jak również o występowaniu bądź podejrzeniu niewłaściwej jakości zdrowotnej surowców lub wytwarzanych produktów,
  - zaistniałym wypadku lub zauważonym niebezpieczeństwie zagrażającym życiu lub zdrowiu.
3. Zachowywać stale czystość, porządek i ład na stanowisku pracy, a po zakończeniu pracy danego dnia dokładnie umyć, uporządkować używany sprzęt, pomieszczenia, narzędzia i naczynia oraz usunąć wszelkie odpadki.
4. Należy dbać o należyty stan maszyn i urządzeń.
5. Pracę wykonywać zgodnie z wymaganiami sanitarno-higienicznymi.
6. Należy poddawać się okresowym badaniom lekarskim i szkoleniom BHP.
7. Należy znać i przestrzegać przepisy BHP oraz używać przydzielonej odzieży roboczej i środków ochrony indywidualnej zgodnie z ich przeznaczeniem.

## II. BEZPIECZEŃSTWO PRACY.

1. Należy pamiętać, iż: niebezpieczne włązy i zejścia, schody niezabezpieczone poręczą, uszkodzone podesty i podłogi, rażące wzrok światło, wielkie nagromadzenie towaru i przedmiotów na stosunkowo niewielkiej przestrzeni może w każdej chwili być przyczyną wypadku.

### Zabrania się:

- spożywania na terenie zakładu napojów alkoholowych oraz przebywania na terenie zakładu w stanie nietrzeźwości,
- samowolnego naprawiania urządzeń i maszyn,
- wchodzenia na duże wysokości używając do tego celu krzeseł, kartonów, skrzynek itp.,

- używania uszkodzonych drabin,
- układania towarów ponad przepisową wysokość regałów magazynowych i oznaczoną ich ładowność,
- wchodzenia do toalety w ubraniu ochronnym, a także wychodzenia na zewnątrz sklepu,
- składowania towarów na przejściach, dojściach, korytarzach itp.,
- przenoszenia przedmiotów przez jednego pracownika o masie przekraczającej ustaloną normę, tj.:
  - kobiety do 12 kg przy pracy stałej oraz do 20 kg przy pracy dorywczej,
  - mężczyźni do 30 kg przy pracy stałej oraz do 50 kg przy pracy dorywczej,
- pracowania pod wpływem działania alkoholu lub środków odurzających,
- palenia tytoniu i posługiwania się otwartym ogniem w miejscach zakazanych.

### III. HIGIENA PRACY.

1. Przed rozpoczęciem pracy należy założyć białą lub w jasnych kolorach, czystą, nieuszkodzoną odzież roboczą, zastępującą lub całkowicie zakrywającą odzież osobistą (własną) pracownika, oraz odpowiednie nakrycie głowy i obuwie robocze, a także stosować odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
2. Używać opatrunków wodoszczelnych w razie skaleczenia lub otarcia skóry.
3. Należy przestrzegać higieny osobistej.
4. Nie należy używać do odzieży w czasie pracy szpilek, agrafek, łatwo tłukących się i ostrych przedmiotów oraz takich ozdób, jak: pierścionki, kolczyki, broszki i korale.
5. Przed wejściem do ubikacji, wyjściem poza teren zakładu i miejsce sprzedaży zdjąć odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej.
6. Myć ręce mydłem i szczoteczką pod bieżącą wodą po opuszczeniu ubikacji oraz po każdym powrocie do zakładu i po każdej czynności powodującej zabrudzenie rąk.
7. Pracownik chory lub podejrzany o chorobę zakaźną, chory na biegunkę, uporczywe zapalenie jelit, uporczywe infekcje górnych dróg oddechowych lub ropne schorzenia skóry powinien powiadomić niezwłocznie przełożonego i winien zostać niezwłocznie odsunięty od pracy wymagającej kontaktu z artykułami spożywczymi.
8. Należy posiadać niezbędne rękawiczki jednorazowego użycia, maseczki ochronne oraz przechowywać je w miejscach do tego przeznaczonych, odpowiednio zabezpieczone przed zanieczyszczeniem.
9. Urządzenia higieniczno-sanitarne, jak umywalnie, szatnie, ubikacje powinny być utrzymane stale w bezwzględnej czystości i porządku.
10. W celu utrzymania czystości osobistej pracownicy otrzymują środki do mycia i ręczniki, które winny znajdować się w umywalni.
11. Przy rozważaniu sypkich środków spożywczych różnego rodzaju należy używać oddzielnego sprzętu (nie dotyczy to wąg):
  - nie opakowane artykuły spożywcze powinny być sprzedawane przy użyciu sprzętu uniemożliwiającego dotykanie tych artykułów rękami przez sprzedawcę,

- przy porcjowaniu środków spożywczych należy używać sprzętu zapewniającego właściwą higienę.
- 12. Sprzęt (wagi, naczynia itp.) używany do czynności związanych ze sprzedażą środków spożywczych powinien być czysty, nie zniszczony oraz znajdować się w odpowiednim miejscu zapewniającym właściwy stan sanitarny.
- 13. Zużyte opakowania należy natychmiast usuwać do pomieszczenia przeznaczonego do tego celu.
- 14. Artykuły spożywcze należy chronić przed słońcem oraz innymi czynnikami mogącymi mieć niekorzystny wpływ na jakość zdrowotną artykułów spożywczych; na wystawy należy wystawiać atrapy.
- 15. Sprzedaży środków spożywczych porcjowanych powinny dokonywać co najmniej dwie osoby, z których jedna powinna przyjmować wyłącznie pieniądze.
- 16. Artykuły spożywcze powinny być codziennie przeglądane w celu usunięcia z obrotu artykułów zepsutych, przeterminowanych, w zniszczonych opakowaniach; artykuły te, do czasu usunięcia ich z miejsca sprzedaży, powinny być składowane w oznaczonym miejscu w sposób jednoznacznie świadczący o wycofaniu ich z obrotu.
- 17. W każdej placówce powinna znajdować się apteczka z pełnym wyposażeniem w leki pierwszej pomocy.

#### **W pomieszczeniach zakładu nie należy:**

- przetrzymywać zwierząt,
- wykonywać czynności innych niż przewidziane w danym pomieszczeniu,
- przechowywać rzeczy osobistych i spożywać posiłków, chyba że są to pomieszczenia przeznaczone do tego celu.

#### **IV. PO ZAKOŃCZENIU PRACY NALEŻY:**

1. Uporządkować, umyć pomieszczenie, stanowisko pracy, jak również używane urządzenia,
2. Wyłączyć wszystkie urządzenia (jeżeli jest to możliwe ze względów eksploatacyjno-technicznych),
3. Zabezpieczyć pomieszczenie, stanowisko pracy przed dostaniem się osób nieupoważnionych.

#### **V. UWAGI KOŃCOWE.**

1. Jeżeli w czasie pracy pracownik stwierdził uszkodzenie jakiegoś urządzenia (krajarka, kuchenka itp.), winno ono być niezwłocznie wyłączone z zasilania energią elektryczną – wznowienie pracy bez usunięcia uszkodzenia jest niedopuszczalne.
2. Urządzenia niesprawne, uszkodzone lub pozostające w naprawie powinny być wycofane z użytkowania oraz wyraźnie oznakowane tablicami informacyjnymi i zabezpieczone w sposób uniemożliwiający ich uruchomienie.

3. O dostrzeżonych wadach lub uszkodzeniach urządzeń pracownik powinien niezwłocznie zawiadomić przełożonego.
4. Wszystkie inne okoliczności, które nie są ujęte w niniejszej instrukcji a mogą zagrozić bezpieczeństwu pracownika bądź osobom postronnym, nie zwalniają pracownika od obowiązku meldowania ich przełożonym.

