

План дій при роботах підвищеної небезпеки

З метою локального врегулювання проведення робіт підвищеної небезпеки керівнику підприємства чи уповноваженій особі необхідно здійснити наступні дії:

1 крок – це зіставити перелік всіх робіт, які виконують на підприємстві з переліком НПАОП 0.002.0105 «Перелік робіт з підвищеною небезпекою» ДНАОП 0.038.0694 «Перелік робіт, де є потреба у професійному доборі».

2 крок – розроблення і затвердження перелік робіт з підвищеною небезпекою підприємства (о і перелік робіт, де є потреба у професійному доборі підприємства , для проведення яких необхідні спеціальне навчання і щорічна перевірка знань із питань охорони праці.

3 крок – розроблення та затвердження перелік нормативно-правових актів з охорони праці, актів з охорони праці підприємства, технологічних процесів та інструкцій, паспортів та експлуатаційної документації на устаткування, машини й механізми, ДСТУ або ТУ на сировину й матеріали та інших нормативних актів, дотримання й забезпечення яких входить до функціональних обов'язків працівників, яким доведеться виконувати роботи, зазначені в переліках.

4 крок – керуючись вимогами НПАОП 0.004.1598 «Положення про розробку інструкцій з охорони праці» розробити і затвердити інструкції з охорони праці для відповідних видів робіт і професій працівників, яким належить виконувати роботи, зазначені в переліках.

5 крок- розроблення і затвердження технологічних процесів, під час яких виконують роботи, зазначені в переліках.

6 крок – проведення навчання та перевірку знань з питань

охорони праці посадових осіб та інших працівників, зайнятих на роботах, визначених переліками.

7 крок – розроблення і затвердження положення підприємства «Про нарядну систему».

8 крок – керуючись Порядком проведення медичних оглядів працівників певних категорій, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 21.05.2007 р. № 246 (далі – Порядок 246), організація проведення попереднього (під час прийняття на роботу) і періодичних (протягом трудової діяльності) медичних оглядів працівників, яких залучають до виконання робіт з підвищеною небезпекою або таких, де є потреба у професійному доборі.

Санітарно – гігієчні вимоги реалізації продовольчих товарів

Відповідно до Правил роздрібної торгівлі продовольчими товарами, затверджені наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 11.07.2003 №185 (далі – Правила) роздрібний продаж продовольчих товарів здійснюється через стаціонарну дрібнороздрібну торговельну мережу – палатки, кіоски, торговельні автомати), пересувну торговельну мережу – автомагазини, авто-причепи, візки, лотки, бочки, цистерни тощо.

Відповідно до пункт 4 Правил суб'єкт господарської діяльності зобов'язаний забезпечити стан торговельних приміщень для роздрібного продажу продовольчих товарів відповідно до вимог санітарно-гігієнічних, технологічних, норм і правил щодо

приймання, зберігання та реалізації харчових продуктів і продовольчої сировини». Приміщення повинні бути спланованими, сконструйованими та розміщеними для належного утримання, чищення та/або дезінфекції, запобігання або мінімізації будь-якого забруднення, а також здійснення заходів, необхідних для забезпечення гігієнічних вимог, у тому числі заходів з боротьби із шкідниками, запобігання накопиченню бруду, контакту з токсичними речовинами та матеріалами, забрудненню харчових продуктів, підтримання необхідних температурних режимів.

Рухомі та/або тимчасові потужності (палатки, кіоски, прилавки, рухомі транспортні засоби для торгівлі) повинні відповідати таким вимогам:

- 1) утримуватися в чистоті та належному стані;
- 2) забезпечувати захист від будь-якого ризику забруднення, зокрема від шкідників та гризунів;
- 3) бути обладнані засобами для підтримання належної особистої гігієни;
- 4) поверхні (включаючи поверхню обладнань), що контактують з харчовими продуктами, утримуються у непошкодженому стані, легко чистяться та дезінфікуються, зроблені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів;
- 5) бути забезпечені гарячою та/або холодною питною водою у необхідній кількості;
- 6) мати належні засоби для гігієнічного зберігання небезпечних та/або неїстівних речовин та відходів (рідких або твердих), а також засоби для їх зберігання та подальшого поводження та/або мати відповідний договір щодо їх утилізації (знищення);
- 7) мати належні засоби для підтримання температури, необхідної для зберігання харчових продуктів, та її контролю;
- 8) забезпечувати розміщення харчових продуктів таким чином,

щоб максимально знизити ризик їх забруднення.

Торговельно-технологічне обладнання, що використовується під час роздрібного продажу продовольчих товарів, повинно забезпечувати збереження їх якості й товарного вигляду протягом усього терміну їх реалізації. Забороняється приймати, зберігати та продавати продовольчі товари, що швидко псуються, без використання холодильного обладнання. Оператори ринку можуть використовувати обладнання та інвентар, з якими контактують харчові продукти, що відповідають таким вимогам:

- 1) є чистими та у разі потреби продезінфікованими. Чищення та дезінфекція здійснюються таким чином, щоб забезпечити захист від появи ризику забруднення;
- 2) виготовлені з матеріалів та утримуються у належному стані та умовах, що зменшують ризик забруднення та дають змогу проводити їх чищення та дезінфекцію (крім тари та упаковки, що не повертається оператору ринку);
- 3) у разі використання хімічних засобів з метою запобігання корозії обладнання та контейнерів такі засоби використовуються відповідно до належної виробничої практики.

Транспортні засоби для перевезення харчових продуктів повинні бути чистими, у справному стані. Кузов автомашини повинен мати спеціальне покриття, що легко піддається миттю. Оператори ринку використовують лише транспортні засоби, що відповідають таким вимогам:

- 1) транспортні засоби та/або контейнери, що використовуються для перевезення харчових продуктів, є чистими, утримуються у належному стані, що забезпечує захист харчових продуктів від забруднення, та мають таку конструкцію, що забезпечує результативне чищення та/або дезінфекцію;
- 2) якщо використання транспортних засобів та/або контейнерів для перевезення нехарчових продуктів може призвести до забруднення харчового продукту, для перевезення якого вони

можуть потім застосовуватися, вони використовуються тільки для перевезення харчових продуктів;

3) у разі одночасного використання транспортних засобів та/або контейнерів для перевезення харчових та нехарчових продуктів або у разі одночасного перевезення різних харчових продуктів забезпечується таке розділення продуктів, що унеможлиблює їх забруднення. Для уникнення ризику забруднення забезпечується результативне очищення зазначених транспортних засобів та/або контейнерів перед кожним наступним завантаженням;

4) перевезення рідких, гранульованих, порошкових харчових продуктів здійснюється в ємностях та/або контейнерах/танкерах, передбачених для перевезення тільки харчових продуктів. Зазначені ємності та/або контейнери/танкери чітко промарковані державною мовою, що вказує на їх використання виключно для перевезення харчових продуктів, або мають маркування «тільки для харчових продуктів»;

5) харчові продукти розміщуються у транспортних засобах та/або контейнерах таким чином, щоб мінімізувати ризик їх забруднення.

Працівники, що здійснюють транспортування, зберігання і продаж продуктів харчування (будь-який продукт, що в натуральному вигляді чи після відповідної обробки вживається людиною в їжу або для пиття), повинні мати спеціальну освіту (підготовку), вони підлягають обов'язковому медичному огляду. Кожен працівник повинен мати особисту медичну книжку встановленого зразка. Працівники суб'єкта господарської діяльності, які не пройшли медичне обстеження, до роботи не допускаються. Працівники суб'єкта господарської діяльності повинні бути одягнені у формений чи інший одяг, що відповідає санітарним вимогам. Суб'єкт господарської діяльності повинен мати медичні книжки працівників.

Усі харчові продукти і продовольча сировина повинні бути з

документами, наявність яких передбачена чинними нормативно-правовими актами. Відповідно до пункту 6 статті 20 та статті 22 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» оператори ринку повинні бути здатні встановити інших операторів ринку, які постачають їм харчові продукти та інші об'єкти санітарних заходів за принципом “крок назад”. Оператори ринку повинні бути здатні встановити інших операторів ринку, яким вони постачають харчові продукти та інші об'єкти санітарних заходів за принципом “крок вперед”. Вимоги до операторів ринку стосовно забезпечення простежуваності не передбачають встановлення ними зв'язку (так званої внутрішньої простежуваності) між об'єктами санітарних заходів, які використовуються під час виробництва, та об'єктами санітарних заходів, отриманих в результаті такого виробництва. Оператори ринку повинні застосовувати системи та процедури, що забезпечують доступність такої інформації компетентному органу за його запитами. Інформація повинна зберігатися протягом шести місяців після закінчення кінцевої дати продажу харчового продукту, нанесеної на маркуванні.

Харчові продукти і продовольча сировина повинні відповідати вимогам чинного законодавства щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Суб'єкт господарської діяльності повинен реалізовувати харчові продукти, які підлягають обов'язковій сертифікації, за умови наявності в документах, згідно з якими вони надійшли, реєстраційних номерів сертифіката відповідності чи свідоцтва про визнання відповідності та/або декларації про відповідність, якщо це встановлено технічним регламентом з підтвердження відповідності на відповідні харчові продукти.

Відповідно до Державних санітарних норм та правил «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини», затверджених наказом Міністерства

охорони здоров'я України від 29.12.2012 №1140 харчові продукти, що вводяться в обіг, повинні супроводжуватися декларацією виробника. Для продовольчої сировини рослинного походження обов'язкова наявність сертифіката відповідності сільсько-сподарської продукції та сировини рослинного походження щодо вмісту в них залишкової кількості пестицидів, агрохімікатів та важких металів. Для продовольчої сировини тваринного походження обов'язкова наявність ветеринарних документів, які містять інформацію про застосування (або відсутність застосування) пестицидів для боротьби з ектопаразитами або хворобами тварин, для обробки приміщень, де утримуються тварини та птиця, в рибогосподарських водоймах, призначених для розведення риби, бджіл, із зазначенням найменування пестицидів, а також ветеринарних препаратів, антибіотиків, гормонів. Для упаковки продовольчої сировини та харчових продуктів повинні використовуватись матеріали, дозволені до контакту з харчовими продуктами. Для виготовлення харчових продуктів забороняється використовувати сировину, піддану повторному заморожуванню. Не допускається використання м'яса птиці механічного обвалювання, колагеновмісної сировини тваринного походження (шкура свиняча, жилка ковбасна, шкура птиці, яловичі рубці і губи тощо) для виробництва напівфабрикатів та кулінарних виробів у закладах ресторанного господарства. Не допускається використання м'яса птиці, крім охолодженого, для виробництва охолоджених напівфабрикатів та харчових продуктів, що не пройшли термічну обробку. Органолептичні властивості харчових продуктів не повинні змінюватися під час зберігання, транспортування (перевезення) і в процесі їх реалізації. Харчові продукти за органолептичними властивостями повинні відповідати харчовим звичкам населення, а також повинні бути специфічними для даного виду продукту. Продукти не повинні мати сторонніх запахів, присмаків, зміни кольору і консистенції та інших дефектів.

Забороняється:

- обіг харчових продуктів на потужностях, що не відповідають вимогам санітарних заходів;
- обіг харчових продуктів, вироблених на потужностях, щодо яких не отримано експлуатаційного дозволу, передбаченого цим Законом, або дія якого тимчасово припинена;
- обіг харчових продуктів, вироблених на потужностях, повідомлення про реєстрацію яких не було зроблено оператором ринку до вимог цього Закону;
- обіг небезпечних харчових продуктів, непридатних до споживання, неправильно маркованих.

Небезпечні харчові продукти і продовольча сировина підлягають вилученню з обігу в порядку, установленому Законом України “Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції”.

Реалізація харчових продуктів на підприємствах роздрібної торгівлі дозволяється тільки протягом термінів їх придатності до споживання.

Маркування продукції

Відповідно до статті 39 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» забороняється обіг харчових продуктів, маркування яких не відповідає вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. Маркування харчових продуктів повинно забезпечувати споживача інформацією, яка надає йому можливість здійснити вибір харчового продукту відповідно до потреб споживача. Усі харчові продукти, що перебувають в обігу на території України, повинні маркуватися

державною мовою.

Просимо ознайомитись зі списком позначок, які використовуються відповідно до законодавства України

ЗРАЗОК ЗАПОВНЕННЯ ЖУРНАЛУ РЕЄСТРАЦІЇ ІНСТРУКЦІЙ З ОХОРОНИ ПРАЦІ

Зразок заповнення Журналу реєстрації інструкційЗавантажити

Зразок заповнення ЖУРНАЛУ РЕЄСТРАЦІЇ ІНСТРУКТАЖІВ З ПИТАНЬ ОХОРОНИ ПРАЦІ НА РОБОЧОМУ МІСЦІ

Первинний інструктаж.

Первинний інструктаж проводиться до початку роботи безпосередньо на робочому місці з працівником:

новоприйнятим (постійно чи тимчасово) на підприємство або до фізичної особи, яка використовує найману працю;

який переводиться з одного структурного підрозділу підприємства до іншого;

який виконуватиме нову для нього роботу;

відрядженим працівником іншого підприємства, який бере безпосередню участь у виробничому процесі на підприємстві.

Первинний інструктаж проводиться з учнями, курсантами, слухачами та студентами навчальних закладів:

до початку трудового або професійного навчання;

перед виконанням кожного навчального завдання, пов'язаного з використанням різних механізмів, інструментів, матеріалів тощо.

Первинний інструктаж на робочому місці проводиться індивідуально або з групою осіб одного фаху за діючими на підприємстві інструкціями з охорони праці відповідно до виконуваних робіт.

Повторний інструктаж.

Повторний інструктаж на робочому місці індивідуально з окремим працівником або групою працівників, які виконують однотипні роботи, за обсягом і змістом переліку питань первинного інструктажу.

Повторний інструктаж проводиться в терміни, визначені нормативно-правовими актами з охорони праці, які діють у галузі, або роботодавцем (фізичною особою, яка використовує найману працю) з урахуванням конкретних умов праці, але не рідше:

на роботах з підвищеною небезпекою – 1 раз на 3 місяці;

для решти робіт – 1 раз на 6 місяців.

Позаплановий інструктаж.

Позаплановий інструктаж проводиться з працівниками на робочому місці або в кабінеті охорони праці:

при введенні в дію нових або переглянутих нормативно-правових актів з охорони праці, а також при внесенні змін та доповнень до них;

при зміні технологічного процесу, або модернізації устаткування, приладів та інструментів, вихідної сировини, матеріалів та інших факторів, що впливають на стан охорони праці;

при порушеннях працівниками вимог нормативно-правових актів з охорони праці, що призвели до травм, аварій, пожеж тощо;

при перерві в роботі виконавця робіт більш ніж на 30 календарних днів – для робіт з підвищеною небезпекою, а для решти робіт – понад 60 днів.

Позаплановий інструктаж з учнями, студентами, курсантами, слухачами проводиться під час проведення трудового і професійного навчання при порушеннях ними вимог нормативно – правових актів з охорони праці, що можуть призвести або призвели до травм, аварій, пожеж тощо.

Позаплановий інструктаж може проводитись індивідуально з окремим працівником або з групою працівників одного фаху. Обсяг і зміст позапланового інструктажу визначаються в кожному окремому випадку залежно від причин і обставин, що спричинили потребу його проведення.

Цільовий інструктаж.

Цільовий інструктаж проводиться з працівниками:

при ліквідації аварії або стихійного лиха;

при проведенні робіт, на які відповідно до законодавства оформлюються наряд-допуск, наказ або розпорядження.

Цільовий інструктаж проводиться індивідуально з окремим працівником або з групою працівників. Обсяг і зміст

цільового інструктажу визначаються залежно від виду робіт, що виконуватимуться.

Первинний, повторний, позаплановий і цільовий інструктажі проводить безпосередній керівник робіт (начальник структурного підрозділу, майстер) або фізична особа, яка використовує найману працю.

Первинний, повторний, позаплановий і цільовий інструктажі завершуються перевіркою знань у вигляді усного опитування або за допомогою технічних засобів, а також перевіркою набутих навичок безпечних методів праці, особою, яка проводила інструктаж.

При незадовільних результатах перевірки знань, умінь і навичок щодо безпечного виконання робіт після первинного, повторного чи позапланового інструктажів протягом 10 днів додатково проводяться інструктаж і повторна перевірка знань.

При незадовільних результатах перевірки знань після цільового інструктажу допуск до виконання робіт не надається. Повторна перевірка знань при цьому не дозволяється.

Про проведення первинного, повторного, позапланового та цільового інструктажів та їх допуск до роботи, особа, яка проводила інструктаж, уносить запис до журналу реєстрації інструктажів з питань охорони праці на робочому місці. Сторінки журналу реєстрації інструктажів повинні бути пронумеровані, прошнуровані і скріплені печаткою.

У разі виконання робіт, що потребують оформлення наряду-допуску, цільовий інструктаж реєструється в цьому наряді-допуску, а в журналі реєстрації інструктажів не обов'язково.

Зразок заповнення Журналу реєстрації інструктажів з питань

охорони праці на робочому місціЗавантажити