

Обеспечение безопасности на пищевом производстве при помощи инструктажа

Предприятие: Polven Foods
Целевая группа лучшей практики: оператор-варщик технологической линии, упаковщик, оператор-упаковщик, складской рабочий, механик и наладчик оборудования, начальник смены



Проблема:

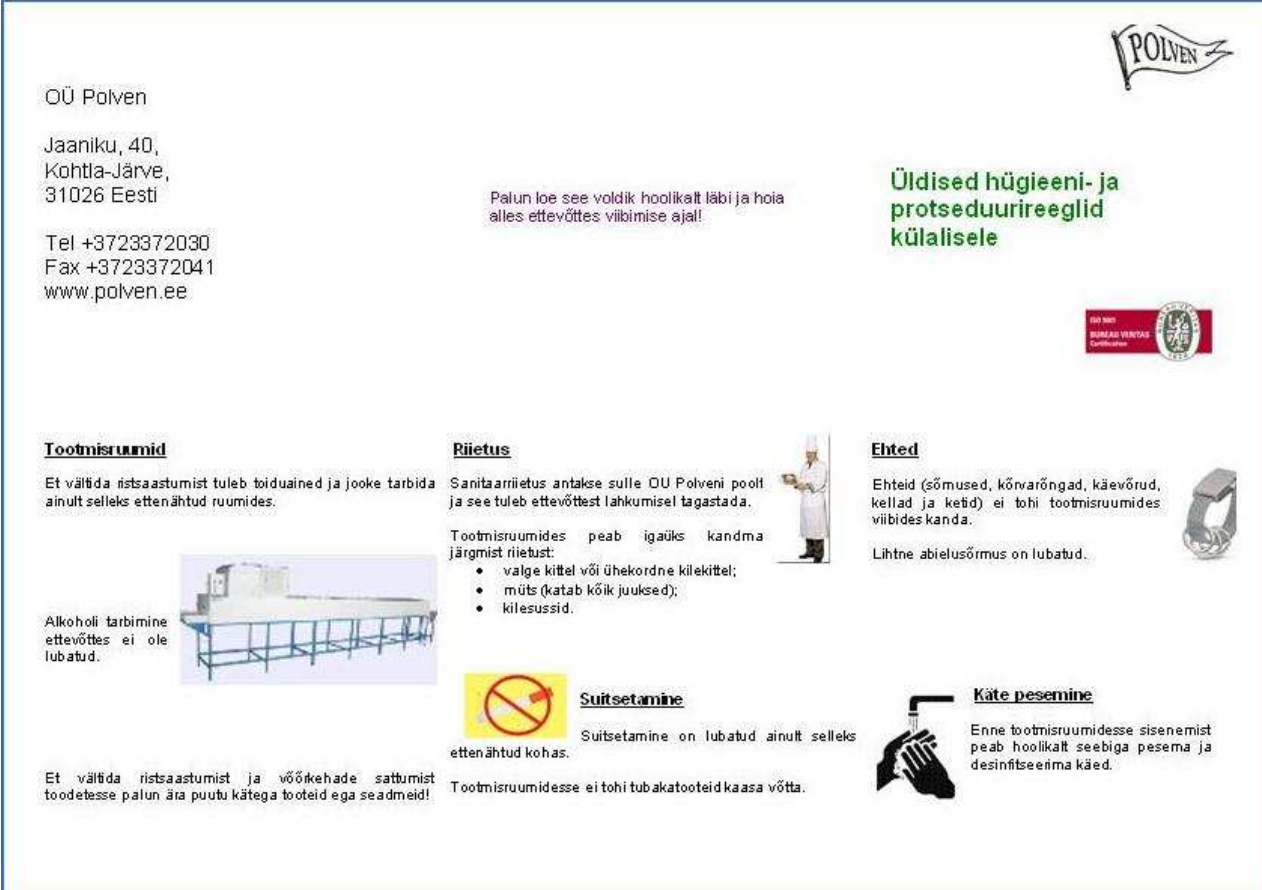
Работники не владели информацией по вопросам, касающимся трудового здравоохранения и безопасности труда.

Описание деятельности лучшей практики:

Разработана инструкция по гигиене и безопасности труда при выполнении работ и обращении с оборудованием. Проведен соответствующий инструктаж всех работников.

В опросник по аттестации работников входят вопросы по трудовому здравоохранению и безопасности труда; все работники должны пройти аттестацию. Работники, успешно прошедшие аттестацию, в том числе в части гигиены и трудового здравоохранения, получают более высокую зарплату, чем те работники, которые аттестацию не прошли.

Для облегчения условий труда упаковщиков была приобретена упаковочная машина Polrask и для облегчения условий труда складских рабочих был приобретен паллетооборачивающий аппарат Paklet. Для этого оборудования разработана инструкция по гигиене и безопасности труда, и проведено дополнительное обучение работников. При



Üldised hügieeni- ja protseduurireeglid külalisele

Palun loe see voldik hoolikalt läbi ja hoiu alles ettevõttes viibimise ajal!

OU Polven
Jaaniku, 40,
Kohtla-Järve,
31026 Eesti
Tel +3723372030
Fax +3723372041
www.polven.ee

Alkoholi tarvitamine
Et vältida ristasaastumist tuleb toiduained ja jookede tarbida ainult selleks ettenähtud ruumides.

Riietus
Sanitaariietus antakse sulle OU Polveni poolt ja see tuleb ettevõttest lahkumisel tagastada.
Tootmisruumides peab igalüks kandma järgmist riietust:
• valge kittel või ühekordne kilekittel;
• müts (katab kõik juukseid);
• kilesussid.

Suitsetamine
Suitsetamine on lubatud ainult selleks ettenähtud kohas.
Tootmisruumidesse ei tohi tubakatooteid kaasa võtta.

Ehted
Ehteid (sõmused, kõrvarõngad, käevõrud, kellad ja ketid) ei tohi tootmisruumides viibides kanda.
Lihtne abielusõrmus on lubatud.

Käte pesemine
Enne tootmisruumidesse sisenemist peab hoolikalt seebiga pesema ja desinfitseerima käed.

Лучшая практика трудовой среды

Инструктаж и обучение



приобретении нового оборудования всегда проводится дополнительное обучение и инструктаж работников.

Все новые работники проходят двухчасовое обучение по трудовому здравоохранению и безопасности труда на предприятии.

Все основные инструкции, касающиеся трудового здравоохранения и безопасности труда на упаковочных линиях, технологические инструкции и карты риска по изготовлению химикатов оформляются в двух экземплярах, из которых один отдается на хранение начальнику производства, а второй – в руки начальника смены, у которого их может получить любой работник.

Все гости предприятия, посещающие производственное здание, проходят обязательный инструктаж по санитарным предписаниям на пищевом производстве, что регистрируется в соответствующем дневнике. Для посетителей также разработана памятка «Общие предписания по гигиене для посетителей OÜ Polven Foods». Посетителям выдается специальная одноразовая санитарная одежда.

Результаты:

Осведомленность работников о гигиене и безопасности труда значительно возросла, а также снизилось возможное влияние нарушения требований безопасности на здоровье работника.

Работники хорошо осведомлены о правилах безопасного использования и обслуживания оборудования, что поможет избежать травм на предприятии и потери рабочего времени из-за временной нетрудоспособности работника.

При возникновении сомнений работник может в любое время суток просмотреть карты безопасности химикатов, технологические инструкции, а также инструкции по гигиене и безопасности труда, чтобы выполнить свою работу качественно и безопасно для себя и своих коллег.

В производственных зданиях исключено распространение вирусных инфекций от посетителей, что гарантирует безопасность продукции и ограничивает распространение вирусов среди производственных работников.