Numer: proszę wpisać

***Nazwa / Logo
zakładu***

**Instrukcja obsługi**

**Noże ręczne**

Data: proszę wpisać

Osoba odpowiedzialna: Nazwa i numer telefonu

Miejsce pracy/Zakres obowiązków: *Tutaj wpisać zakres (np. dział, miejsce pracy, pomieszczenie).*

|  |
| --- |
| **1. Zakres stosowania** |
|  |  Używanie noży ręcznych |
| **2. Zagrożenia dla człowieka i środowiska** |
|  | Zagrożenia podczas używania noży wynikają z:* stresu, presji czasu, braku uwagi,
* nieodpowiednich noży,
* nienaostrzonych noży,
* nieodpowiednich podkładek tnących,
* nieprawidłowe trzymanie ciętego materiału,
* niewłaściwej postawy ciała,
* niewystarczającego oświetlenia,
* nieprawidłowego umieszczania i niewłaściwego przechowywania noży
 |
| **3. Środki ochrony i reguły zachowania** |
| **stosować się do ASI 7.10** BGN | * planowanie przyszłościowe, dobre przygotowanie i dostosowane procesy pracy
* dobre oświetlenie (jasne, pozbawione odblasków i cieni)
* prawidłowa wysokość robocza dostosowana do wzrostu ciała (ok. 15 cm poniżej łokcia)
* zapewnienie profesjonalnej oferty noży dostosowanych do krojenia (np. nóż kucharza, nóż do warzyw, nóż do trybowania, nóż ząbkowany, nóż do krajania czy do szynki)
* używać noży odpowiednich do danego zadania cięcia
* używać odpowiednio dużej i antypoślizgowej powierzchni do cięcia
* stosować środki ochrony osobistej (np. podczas filetowania, otwierania ostryg)
* zawsze koncentrować się na cięciu, które należy wykonać (krótkie „skupienie się” przed cięciem)
* podczas cięcia zachować prostą postawę
* używać wyłącznie ostrych noży
* pewnie trzymać cięty towar (właściwie używać chwytu pazurowego)
* utrzymywać porządek w miejscu pracy
* nie myć noży w zmywarce
* korzystać z bezpiecznego miejsca do przechowywania noży w miejscu do cięcia
* przełożeni chwalą bezpieczne obchodzenie się z nożami
 |
| **4. Zachowanie w przypadku awarii** |
|  | * Ulepszać powtarzane instrukcje dotyczące używania noży ręcznych
* Dostosowywać ocenę ryzyka
 |
| **5. Pierwsza pomoc** |
|  | * Zachować spokój
* Wezwać pierwszą pomoc
* **Telefon alarmowy:** 112 Telefon alarmowy zakładu
* Zgłaszać wypadek i go dokumentować
 |
| **6. Konserwacja; utylizacja** |
|  | * W razie potrzeby należy w odpowiednich odstępach czasu sprawdzać noże pod kątem odpowiedniej ostrości i w razie potrzeby (zlecić) ich naostrzenie.
* natychmiast wymieniać lub wyrzucać uszkodzone i nienadające się do użytku noże
 |
|  |
|  Data dopuszczenia:Kolejny termin przeglądu niniejszej instrukcji obsługi: | Podpis:Kierownictwo/Przełożony |

***Niniejsza przykładowa instrukcja obsługi musi być dostosowana do warunków panujących w danym przedsiębiorstwie!***