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!***