**Инструкция по охране труда для аппаратчика пастеризации и охлаждения молока**

**1. Область применения**

1.1. Настоящая инструкция устанавливает требования по обеспечению безопасных условий труда для аппаратчика пастеризации и охлаждения молока \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

1.2. Настоящая инструкция по охране труда для аппаратчика пастеризации и охлаждения молока разработана на основе установленных обязательных требований по охране труда в Российской Федерации, а также:

1) изучения работ аппаратчика пастеризации и охлаждения молока;

2) результатов специальной оценки условий труда;

3) анализа требований профессионального стандарта;

4) определения профессиональных рисков и опасностей, характерных для работ аппаратчика пастеризации и охлаждения молока;

5) анализа результатов расследования имевшихся несчастных случаев с аппаратчиками пастеризации и охлаждения молока;

6) определения безопасных методов и приемов выполнения работ аппаратчиками пастеризации и охлаждения молока.

1.3. Выполнение требований настоящей инструкции обязательны для всех аппаратчиков пастеризации и охлаждения молока \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ независимо от их специальности, квалификации и стажа работы.

**2. Нормативные ссылки**

2.1. Инструкция разработана на основании следующих документов и источников:

2.1.1. **Трудовой кодекс Российской Федерации** от 30.12.2001 № 197-ФЗ;

2.1.2 **Правила по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов** Приказ Минтруда от 28.10.2020 № 753н;

2.1.3 **«Правила по охране труда при работе с инструментом и приспособлениями»**  утверждены приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 27.11.2020, №835н;

2.1.4. **Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.12.2020 № 866н** "Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции**"**;

2.1.5. **Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок**, Приказ Минтруда от 15.12.2020 № 903н;

2.1.6. **Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.10.2021 № 772н** "Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем".

**3. Общие требования охраны труда**

3.1. Настоящая Инструкция предусматривает основные требования по охране труда для аппаратчика пастеризации и охлаждения молока.

3.2. Аппаратчику пастеризации и охлаждения молока необходимо выполнять свои обязанности в соответствии с требованиями настоящей Инструкции.

3.3. К работе аппаратчиком пастеризации и охлаждения молока допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, имеющие необходимую теоретическую и практическую подготовку, прошедшие вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда и обучение по специальной программе, аттестованные квалификационной комиссией и получившие допуск к самостоятельной работе.

3.4. Аппаратчик пастеризации и охлаждения молока должен периодически, не реже одного раза в год проходить обучение и проверку знаний требований охраны труда и получать допуск к работам повышенной опасности.

3.5. Аппаратчик пастеризации и охлаждения молока, независимо от квалификации и стажа работы, не реже одного раза в три месяца должен проходить повторный инструктаж по охране труда; в случае нарушения требований безопасности труда, при перерыве в работе более чем на 30 календарных дней, он должен пройти внеплановый инструктаж.

3.6. Аппаратчик пастеризации и охлаждения молока должен знать: устройство обслуживаемого оборудования. Состав и физико-химические свойства молока и сливок. Требования, предъявляемые к качеству сырья; технологию процессов сепарирования, пастеризации и охлаждения молока. Технику нормализации молока в потоке. Правила мойки обслуживаемого оборудования. Состав и назначение моющих растворов. Назначение и типы контрольно-измерительных и регулирующих приборов. Инструкцию по обслуживанию автоматических контрольно-измерительных и сигнальных приборов. Правила ведения журнала пастеризации. Правила, нормы и инструкции по охране труда и пожарной безопасности. Правила пользования первичными средствами пожаротушения. Способы оказания первой помощи при несчастных случаях. Правила внутреннего трудового распорядка организации.

3.7. Аппаратчик пастеризации и охлаждения молока (далее – аппаратчик) должен иметь \_\_\_\_\_\_\_\_\_по электробезопасности..

3.8. Аппаратчик, направленный для участия в несвойственных его профессии работах, должен пройти целевой инструктаж по безопасному выполнению предстоящих работ.

3.9. Аппаратчику запрещается пользоваться инструментом, приспособлениями и оборудованием, безопасному обращению с которыми он не обучен.

3.10. Для предупреждения возможности возникновения пожара аппаратчик должен соблюдать требования пожарной безопасности сам и не допускать нарушения этих требований другими работниками; курить разрешается только в специально отведенных для этого местах.

3.11. Аппаратчик не должен допускать захламления своего рабочего места, загромождения проходов.

3.12. Аппаратчик не должен допускать к работе по пастеризации и охлаждению молока посторонних лиц.

3.13. Аппаратчик, при необходимости, должен уметь оказать первую помощь, пользоваться аптечкой.

3.14. Для предупреждения возможности заболеваний аппаратчику следует соблюдать правила личной гигиены, в том числе, перед приемом пищи необходимо тщательно мыть руки с мылом.

3.15. Аппаратчик, допустивший нарушение или невыполнение требований инструкции по охране труда, может быть привлечен к ответственности согласно действующему законодательству.

**3.16. Соблюдение правил внутреннего распорядка.**

3.16.1. Работник обязан соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего трудового распорядка и графики работы, которыми предусматриваются: время начала и окончания работы (смены), перерывы для отдыха и питания, порядок предоставления дней отдыха, чередование смен и другие вопросы использования рабочего времени.

**3.17. Требования по выполнению режимов труда и отдыха аппаратчика аппаратчика пастеризации и охлаждения молока.**

3.17.1. При выполнении работ аппаратчик аппаратчика пастеризации и охлаждения молока обязан соблюдать режимы труда и отдыха.

3.17.2. Продолжительность ежедневной работы, перерывов для отдыха и приема пищи определяется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

3.17.3. Время начала и окончания смены, время и место для отдыха и питания, устанавливаются по графикам сменности распоряжениями руководителей подразделений.

3.17.4 Каждый работник должен выходить на работу своевременно, отдохнувшим, подготовленным к работе.

**3.18. Перечень опасных и вредных производственных факторов, которые могут воздействовать на работника в процессе работы, а также перечень профессиональных рисков и опасностей.**

3.18.1. При выполнении работ по пастеризации и охлаждению молока на аппаратчика могут оказывать неблагоприятное воздействие в основном следующие опасные и вредные производственные факторы:

* нагретые до высокой температуры части оборудования;
* горячий пар и вода;
* возможность спотыкания, поскальзывания и падения;
* электрический ток, путь которого в случае замыкания может пройти через тело человека;
* недостаточная освещенность рабочей зоны.

3.18.2. В качестве опасностей, в соответствии с перечнем профессиональных рисков и опасностей  \_\_\_\_\_\_\_, представляющих угрозу жизни и здоровью работников, при выполнении работ аппаратчиком аппаратчика пастеризации и охлаждения молока могут возникнуть следующие риски:

- химический ожог;

а) механические опасности:

* опасность падения из-за потери равновесия, в том числе при спотыкании или подскальзывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;
* опасность падения из-за внезапного появления на пути следования большого перепада высот;
* опасность удара;
* опасность быть уколотым или проткнутым в результате воздействия движущихся колющих частей;
* опасность натыкания на неподвижную колющую поверхность (острие).

**3.19. Перечень специальной одежды, специальной обуви и средств индивидуальной защиты, выдаваемых работникам в соответствии с установленными правилами и нормами.**

3.19.1. При выполнении работ аппаратчик аппаратчика пастеризации и охлаждения молока обеспечивается спецодеждой, спецобувью и СИЗ в соответствии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, утвержденными \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.19.2. Выдаваемые специальная одежда, специальная обувь и другие средства индивидуальной защиты должны соответствовать характеру и условиям работы, обеспечивать безопасность труда, иметь сертификат соответствия.

3.19.3. Средства индивидуальной защиты, на которые не имеется технической документации, к применению не допускаются.

3.19.4. Личную одежду и спецодежду необходимо хранить отдельно в шкафчиках и гардеробной. Уносить спецодежду за пределы предприятия запрещается.

**3.20. Порядок уведомления администрации о случаях травмирования работника и неисправности оборудования, приспособлений и инструмента.**

3.20.1. При возникновении несчастного случая, микротравмы пострадавший должен постараться привлечь внимание кого-либо из работников к произошедшему событию, при возможности, сообщить о произошедшем непосредственному руководителю (для сообщения используют телефон \_\_\_\_\_\_, любым доступным для этого способом и обратиться в здравпункт (при наличии).

3.20.2. Работник должен немедленно извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, микротравме происшедших на производстве, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления).

3.20.3. При обнаружении в зоне работы несоответствий требованиям охраны труда (неисправность оборудования, приспособлений и инструмента, неогороженный проём, траншея, открытый колодец, отсутствие или неисправность ограждения опасной зоны, оголенные провода и т.д.) немедленно сообщить об этом непосредственному руководителю работ.

**3.21. Правила личной гигиены, которые должен знать и соблюдать работник при выполнении работы.**

3.21.1. Для сохранения здоровья работник должен соблюдать личную гигиену. Необходимо проходить в установленные сроки медицинские осмотры и обследования.

3.21.2. При работе с веществами, вызывающими раздражения кожи рук, следует пользоваться защитными перчатками, защитными кремами, очищающими пастами, а также смывающими и дезинфицирующими средствами.

3.21.3. Перед приемом пищи обязательно мыть руки теплой водой с мылом.

3.21.4. Для питья употреблять воду из диспенсеров, чайников.

3.21.5. Курить и принимать пищу разрешается только в специально отведенных для этой цели местах.

**4. Требования охраны труда перед началом работы**

**4.1. Порядок подготовки рабочего места.**

4.1.1. Перед началом работы необходимо:

* подготовить рабочее место;
* отрегулировать освещение в месте производства работ;
* проверить правильность подключения оборудования к электросети;
* проверить исправность проводов питания и отсутствие оголенных участков проводов;
* определить свое психофизиологическое состояние, при недомогании следует известить об этом своего руководителя и обратиться за медицинской помощью в здравпункт;
* получить на сменно-встречном собрании от своего руководителя задание на смену с указанием мер безопасности для выполнения задания;
* оценить свою теоретическую и практическую подготовку применительно к намечаемой работе;
* определить источники опасности, которые могут воздействовать при выполнении порученного задания, и риски;
* оценить свои знания инструкций по предстоящей работе и практические навыки применения безопасных способов и приемов выполнения задания. В случае незнания способов безопасного выполнения работы, а также в случае отсутствия необходимых для безопасного выполнения работ средств индивидуальной защиты, приспособлений или инструмента, обратиться к своему непосредственному руководителю;
* определить возможные способы защиты себя и окружающих от имеющихся опасностей;
* проверить исправность и безопасность механизмов, инструмента, приспособлений, которыми предстоит работать.

4.1.2. Работник должен обеспечить чистоту и порядок на рабочем месте.

**4.2. Порядок проверки исходных материалов (заготовки, полуфабрикаты).**

4.2.1. Перед началом работы работник обязан проверить исправность и комплектность исходных материалов (заготовок, полуфабрикатов).

**4.3. Порядок осмотра средств индивидуальной защиты до использования.**

4.3.1. Перед началом работы работник обязан надеть положенные спецодежду, спецобувь и средства индивидуальной защиты, предварительно проверив их исправность.

4.3.2. При нарушении целостности спецодежды, спецобуви и СИЗ необходимо сообщить об этом непосредственному руководителю.

4.3.3. Работник обязан правильно применять и поддерживать спецодежду, спецобувь и СИЗ в чистоте, своевременно заменять. При необходимости спецодежду нужно сдавать в стирку и ремонт. Изношенная до планового срока замены спецодежда, не подлежащая ремонту, списывается в установленном порядке.

**4.4. Порядок проверки исправности оборудования, приспособлений и инструмента, ограждений, сигнализации, блокировочных и других устройств, защитного заземления, вентиляции, местного освещения, наличия предупреждающих и предписывающих плакатов (знаков).**

4.4.1. Перед началом работы необходимо убедиться в том, что все меры, необходимые для обеспечения безопасности, выполнены.

4.4.2. Перед началом работы нужно убедиться в достаточности освещения рабочей зоны.

4.4.3. Аппаратчик не должен приступать к работе, если у него имеются сомнения в обеспечении безопасности на рабочем месте для выполнения предстоящей работы.

4.4.4. Перед началом работы следует обратить внимание на рациональную организацию рабочего места, подготовить необходимый инструмент, приспособления и проверить их работу.

4.4.5. Следует проверить наличие аптечки для оказания первой помощи при несчастных случаях.

4.4.6. Перед началом работы необходимо предварительно проверить наличие необходимых средств пожаротушения.

4.5. Работник не должен приступать к работе, если условия труда не соответствуют требованиям по охране труда или другим требованиям, регламентирующим безопасное производство работ, а также без получения целевого инструктажа по охране труда при выполнении работ повышенной опасности, несвойственных профессии работника разовых работ, работ по устранению последствий инцидентов и аварий, стихийных бедствий и при проведении массовых мероприятий.

**5. Требования охраны труда во время работы**

**5.1. Способы и приемы безопасного выполнения работ, использования оборудования, транспортных средств, грузоподъемных механизмов, приспособлений и инструментов.**

5.1.1. Все работы по пастеризации и охлаждению молока должны выполняться в соответствии с технической документацией и требованиями инструкции по эксплуатации.

5.1.2. Во время работы аппаратчик должен контролировать температурный режим пастеризации и охлаждения молока, сливок.

5.1.3. Пастеризатор нельзя эксплуатировать в случае неисправности паровой коммуникации, предохранительного клапана, манометра, вентилей и кранов, а также при утечке пара, горячей воды, молока, сливок.

5.1.4. Не допускается превышать давление пара в аппарате и трубопроводах сверх допустимых пределов.

5.1.5. Паровые предохранительные клапаны необходимо содержать в исправном состоянии, продувать их нужно не реже 2 раз в смену.

5.1.6. Полностью перекрывать кран на нагнетательном трубопроводе, т.е. на выходе нагретого продукта, запрещено.

5.1.7. Во время работы необходимо следить за плотностью фланцевых соединений и исправностью ограждений и защитных кожухов.

5.1.8. Производить разборку, сборку, смазку теплообменного аппарата, набивку сальников и другие работы можно только после полного его отключения.

5.1.9. Вентили на трубопроводах пара, холодной и горячей воды должны быть установлены в доступных местах и легко открываться вручную без применения каких-либо дополнительных приспособлений.

5.1.10. Паровые вентили следует открывать постепенно во избежание прорыва пара из сальника.

5.1.11. Для того чтобы не создавать в начальный момент чрезмерного давления в аппарате, необходимо перед эксплуатацией открыть краны на его внутренних коммуникациях.

5.1.12. До полного прекращения работы аппарата нельзя ослаблять стяжные болты секций.

5.1.13. Разборку аппарата можно производить только тогда, когда секция пастеризации охладится до температуры 35°С и ниже.

5.1.14. Не следует оставлять без надзора работающее оборудование, присоединенное к электрической сети.

5.1.15. В случае прекращения подачи электроэнергии необходимо немедленно перекрыть паровые и водяные вентили и выключить все электродвигатели.

5.1.16. Нельзя обслуживать оборудование для пастеризации и охлаждения молока лицам, не имеющим допуска к работам повышенной опасности.

5.1.17. Во избежание поражения человека электрическим током в случае замыкания на корпус, включать в работу электродвигатель с незаземленным корпусом запрещено.

5.1.18. Во время работы по пастеризации и охлаждению молока следует быть внимательным, не отвлекаться от выполнения своих обязанностей.

5.1.19. Во время работы не разрешается оставлять работающее оборудование без присмотра.

5.1.20. Для предупреждения случаев электротравматизма нельзя эксплуатировать электродвигатели с поврежденной изоляцией кабеля питания.

5.1.21. Техническое обслуживание оборудования для пастеризации и охлаждения молока необходимо производить после его отключения от электрической сети.

5.1.22. Не допускается попадание молока или сливок на электрическую часть оборудования.

5.1.23. Во избежание случаев травматизма ремонт и техническое обслуживание оборудования должно осуществляться специально подготовленным персоналом, имеющим соответствующую группу по электробезопасности.

**5.2. Требования безопасного обращения с исходными материалами (сырье, заготовки, полуфабрикаты);**

5.2.1. Работник должен применять исправные оборудование и инструмент, сырье и заготовки, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены. При производстве работ по выполнению технологических (рабочих) операций быть внимательным, проявлять осторожность.

**5.3. Указания по безопасному содержанию рабочего места.**

5.3.1. Работник должен поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте.

5.3.2. Отходы следует удалять с помощью уборочных средств, исключающих травмирование работников.

5.3.4. Содержать в порядке и чистоте рабочее место, не допускать загромождения деталями, материалами, инструментом, приспособлениями, прочими предметами.

**5.4. Действия, направленные на предотвращение аварийных ситуаций.**

5.4.1. При ухудшении состояния здоровья, в том числе при проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления), работник обязан немедленно известить своего непосредственного или вышестоящего руководителя, обратиться в ближайший здравпункт.

5.4.2. Если в процессе работы работнику станет непонятно, как выполнить порученную работу, или в случае отсутствия необходимых приспособлений для выполнения порученной работы, он обязан обратиться к своему непосредственному руководителю. По окончанию выполнения задания работник обязан доложить об этом своему непосредственному руководителю.

**5.5. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты работников.**

5.5.1. Во время проведения работ работники обязаны пользоваться и правильно применять выданные им средства индивидуальной защиты. Работать только в исправной спецодежде и спецобуви и применять индивидуальные средства защиты.

5.6. Не курить, не принимать пищу на рабочем месте.

5.7. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

**6. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

**6.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций и причины, их вызывающие.**

6.1.1. При выполнении работ аппаратчиком аппаратчика пастеризации и охлаждения молока возможно возникновение следующих аварийных ситуаций:

* повреждения и дефекты в конструкции зданий, по причине физического износа, истечения срока эксплуатации;
* разлив кислоты/щелочи, в результате личной неосторожности;
* технические проблемы с оборудованием, по причине высокого износа оборудования;
* возникновение очагов пожара, по причине нарушения требований пожарной безопасности.

**6.2. Процесс извещения руководителя работ о ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, и о каждом произошедшем несчастном случаи.**

6.2.1. В случае обнаружения какой-либо неисправности, нарушающей нормальный режим работы, ее необходимо остановить. Обо всех замеченных недостатках непосредственного руководителя поставить в известность по номеру телефона \_\_\_\_\_\_

6.2.2. При несчастном случае необходимо освободить пострадавшего от травмирующего фактора, соблюдая собственную безопасность, оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103, сообщить о происшествии руководству и по возможности сохранить без изменений обстановку на рабочем месте, если это не приведет к аварии и/или травмированию других людей.

**6.3. Действия работников при возникновении аварий и аварийных ситуаций.**

6.3.1. Если во время работы обнаружится какая-либо неисправность оборудования танков или работник почувствует хотя бы слабое воздействие электрического тока, работа должна быть немедленно прекращена до устранения неисправности.

6.3.2. В случае обнаружения нарушений требований охраны труда, которые создают угрозу здоровью или личной безопасности, аппаратчик должен обратиться к руководителю работ и сообщить ему об этом; до устранения угрозы следует прекратить работу и покинуть опасную зону.

6.3.3. При несчастном случае необходимо немедленно оказать первую помощь пострадавшему, вызвать врача или помочь доставить пострадавшего к врачу, а затем сообщить руководителю о случившемся.

6.3.4. При обнаружении пожара или признаков горения (задымление, запах гари, повышение температуры и т.п.) необходимо немедленно уведомить об этом пожарную охрану по телефону 01.

6.3.5. До прибытия пожарной охраны нужно принять меры по эвакуации людей, имущества и приступить к тушению пожара.

6.3.6. Работник должен оказывать содействие пожарной охране при тушении пожара.

**6.4. Действия по оказанию первой помощи пострадавшим при травмировании, отравлении и других повреждениях здоровья.**

6.4.1. При несчастном случае, микротравме необходимо оказать пострадавшему первую помощь, при необходимости вызвать скорую медицинскую помощь, сообщить своему непосредственному руководителю и сохранить без изменений обстановку на рабочем месте до расследования, если она не создаст угрозу для работающих и не приведет к аварии.

6.4.2. Оказывая помощь пострадавшему при переломах костей, ушибах, растяжениях, надо обеспечить неподвижность поврежденной части тела с помощью наложения тугой повязки (шины), приложить холод. При открытых переломах необходимо сначала наложить повязку и только затем - шину.

6.4.3. При наличии ран необходимо наложить повязку, при артериальном кровотечении - наложить жгут.

6.4.4. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

6.4.5. В случае обнаружения какой-либо неисправности, нарушающей нормальный режим работы, ее необходимо остановить. Обо всех замеченных недостатках поставить в известность непосредственного руководителя.

**7. Требования охраны труда по окончании работы**

**7.1. Порядок приема и передачи смены.**

7.1.1. Передача смены должна сопровождаться проверкой исправности оборудования, наличия и состояния оградительной техники, защитных блокировок, сигнализации, контрольно-измерительных приборов, защитных заземлений, средств пожаротушения, исправности освещения, вентиляционных установок.

**7.2. Порядок отключения, остановки, разборки, очистки и смазки оборудования, приспособлений, машин, механизмов и аппаратуры.**

7.2.1. По окончании работы необходимо привести в порядок рабочее место, применяемые средства индивидуальной защиты сложить в отведенное для них место.

7.2.2. Обо всех замеченных в процессе работы неполадках и неисправностях оборудования, а также о других нарушениях требований охраны труда следует сообщить своему непосредственному руководителю и принять меры к их устранению.

**7.3. Порядок осмотра средств индивидуальной защиты после использования.**

7.3.1. Снять средства индивидуальной защиты, спецодежду, спецобувь, осмотреть и удостоверится в их исправности, после чего убрать в индивидуальный шкаф или иное, предназначенное для них место. Не допускается хранение спецодежды на рабочем месте.

**7.4. Порядок уборки отходов, полученных в ходе производственной деятельности.**

7.4.1. После окончания работ убрать рабочее место, привести в порядок инструмент и оборудование, собрать и вынести в установленное место мусор.

**7.5. Требования соблюдения личной гигиены.**

7.5.1. Работники должны:

* принять душ.
* надеть личную одежду.

**7.6. Порядок извещения руководителя работ о недостатках, влияющих на безопасность труда, обнаруженных во время работы.**

7.6.1. Об окончании работы и всех недостатках, обнаруженных во время работы, известить своего непосредственного руководителя.

7.7. По окончании работ по наряду-допуску закрыть наряд-допуск.

7.8. Выйти с территории предприятия через проходную.

Источник: https://1otruda.ru/#/document/118/95770/