



# Instrukcje przeciwpożarowe i BHP

Cena brutto	<b>8,50 zł</b>
Cena netto	<b>6,91 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>

## Opis produktu

Instrukcje przeciwpożarowe i BHP.

Dane techniczne:

- Materiał: miękka płyta o grubości 0,5 mm
- Rozmiar: 250 x 350 mm

Instrukcje Przeciwożarowe:

- **222-01** Instrukcja alarmowania
- **222-02** Ogólna instrukcja ppoż.
- **222-19** Instrukcja gaszenia pożarów podręcznym sprzętem gaśniczym

Instrukcje BHP ogólne:

- **422-04** Instrukcja BHP pracy przy obsłudze koparki kserograficznej
- **422-06** Instrukcja BHP obowiązująca wszystkich pracowników
- **422-08** Instrukcja BHP na stanowisku pracy z komputerem i drukarką
- **422-27** Instrukcja ratowania osób porażonych prądem
- **422-28** Wykaz prac wzbronionych kobietom
- **422-58** Instrukcja obsługi apteczki
- **422-62** Instrukcja ABC pierwszej pomocy (obrazkowo-tekstowa)
- **422-66** Instrukcja przy obsłudze niszczarki dokumentów
- **422-76** Instrukcja w szkołach i placówkach publicznych
- **422-104** Instrukcja BHP w salach gimnastycznych i na boiskach w szkołach i placówkach publicznych
- **422-125** Instrukcja BHP dla pomieszczeń administracyjno-biurowych
- **422-183** Regulamin korzystania z placu zabaw - **UWAGA!** Rozmiar 350 x 500 mm
- **422-197** Regulamin korzystania z boiska - **UWAGA!** Rozmiar 350 x 500 mm

Instrukcje BHP dla gastronomi i przemysłu spożywczego:

- **422-51** Instrukcja BHP dla pracowników placówek żywienia zbiorowego
- **422-52** Instrukcja BHP w piekarniach i ciastkarniach
- **422-60** Instrukcja składowania i magazynowania towarów w sklepie
- **422-69** Instrukcja obsługi maszyny do mielenia mięsa - elektrowilka
- **422-70** Instrukcja obsługi patelni elektrycznej
- **422-71** Instrukcja obsługi obieraczki do ziemniaków
- **422-72** Instrukcja mycia i dezynfekcji naczyń
- **422-73** Instrukcja obsługi szaf chłodniczych

- 
- **422-74** Instrukcja obsługi kuchni mikrofalowej
  - **422-78** Instrukcja BHP przy obsłudze pieców piekarniczych
  - **422-81** Instrukcja dla pracowników zatrudnionych w handlu art. spożywczymi
  - **422-82** Instrukcja BHP w punktach małej gastronomii
  - **422-98** Instrukcja BHP przy obsłudze krawalnicy wędlin i sera
  - **422-99** Instrukcja BHP przy obsłudze frytkownicy
  - **422-100** Instrukcja dobrej praktyki higienicznej (GHP)
  - **422-101** Instrukcja mycia i dezynfekcji rąk
  - **422-102** Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń i urządzeń
  - **422-105** Instrukcja higieny osobistej pracowników
  - **422-128** Instrukcja krawalnicy do pieczywa
  - **422-129** Instrukcja stołu podgrzewczego
  - **422-130** Instrukcja elektrycznego podgrzewacza wody
  - **422-133** Instrukcja bhp obsługi maszyn do zmywania naczyń
  - **422-134** Instrukcja usuwania śmieci, odpadów i ścieków
  - **422-135** Instrukcja zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami (owady, insekty, gryzonie, ptaki)
  - **422-168** Instrukcja BHP przy obsłudze patelni gazowej
  - **422-178** Instrukcja BHP przy obsłudze ekspresu do kawy
  - **422-182** Instrukcja BHP wyparzacza gastronomicznego
  - **422-185** Instrukcja BHP przy obsłudze trzonu kuchennego gazowego
  - **422-195** Instrukcja BHP przy posługiwaniu się narzędziami ręcznymi o napędzie mechanicznym metal-drewno
  - **422-200** Instrukcja BHP przy obsłudze czajnika elektrycznego

### Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Instrukcje:** 222-01 , 222-02 , 222-19 , 422-04 , 422-06 , 422-08 , 422-27 , 422-28 , 422-58 , 422-62 , 422-66 , 422-76 , 422-104 , 422-125 , 422-183 , 422-197 , 422-51 , 422-52 , 422-60 , 422-69 , 422-70 , 422-71 , 422-72 , 422-73 , 422-74 , 422-78 , 422-81 , 422-82 , 422-98 , 422-99 , 422-100 , 422-101 , 422-102 , 422-105 , 422-128 , 422-129 , 422-130 , 422-133 , 422-134 , 422-135 , 422-168 , 422-178 , 422-182 , 422-185 , 422-195 , 422-200