

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания
профсоюзного комитета
от 06.02.2018г. № 3

УТВЕРЖДЕНО
Приказ от 06.02.2018г.
№

Инструкция
по охране труда
при обслуживании мясорубок

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА

1. К самостоятельной работе с мясорубками допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие медицинский осмотр, инструктаж по безопасности труда, изучившие инструкцию по охране труда, имеющие первую группу по электробезопасности и прошедшие стажировку в течение первых 2—3 смен (в зависимости от квалификации, стажа работы).

2. Работающие обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка.

3. В процессе работы возможно действие следующих опасных и вредных производственных факторов: подвижные части оборудования; повышенное значение напряжения в электрической цепи; острые кромки рабочих органов оборудования.

Возможные последствия: травмирование пальцев рук при соприкосновении с острыми кромками вращающихся рабочих органов; поражения электрическим током; порезы пальцев при чистке инструмента.

4. Работающие должны быть обеспечены средствами индивидуальной защиты (санитарно-гигиенической одеждой) в соответствии с нормами.

№п/ п	Наименование	Срок носки в месяцах
1	Халат или костюм хлопчатобумажный	12
2	Фартук хлопчатобумажный	6
3	Шапочка или косынка хлопчатобумажная	6
4	Фартук клеенчатый с нагрудником	6

5. Работающие должны соблюдать правила личной гигиены. Работать предусмотренной одежде.

6. Работающие обязаны знать и соблюдать основные правила пожарной безопасности. Загромождение и захламление помещений, проходов не допускается.

7. Работающие должны уметь оказывать первую (доврачебную) помощь.

8. О каждом несчастном случае на производстве пострадавший или очевидец должны сообщить администрации.

9. Работающему запрещается находиться на рабочем месте в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсичных веществ, а также распития спиртных напитков, употребления наркотических средств, психотропных или токсических веществ на рабочем месте или в рабочее время, а также в состоянии, связанном с болезнью, препятствующем выполнению работ.

10. Лица, нарушившие требования инструкции по охране труда, несут ответственность в порядке, установленном законодательством.

ГЛАВА 2

ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

11. Надеть сан спецодежду, застегнуть обшлага рукавов, убрать волосы под головной убор.

12. Провести осмотр рабочего места, внимательно проверив:

12.1. Состояние и исправность ограждений, подводящих электропроводов и зануления;

12.2. Устойчивость мясорубки;

12.3. Надежность крепления загрузочной тарелки в патрубке мясорубки;

12.4. Состояние ножей и решеток, на которых не должно быть трещин, забоин, заусенцев;

12.5. Наличие диэлектрического резинового ковра в зоне обслуживания мясорубки.

13. Проверить продукт для переработки, который не должен иметь костей.

14. Продукт нарезать на куски массой 0,05—0,1 кг.

15. Наладку, разборку и проверку рабочего механизма производить только при выключенной мясорубке и полной остановке рабочего органа

16. Избегать применения ножей и решеток не по прямому назначению

17. При обнаружении неисправностей немедленно сообщить о них администрации и до их устранения к работе не приступать. Не разрешается самовольно производить какой-либо ремонт.

ГЛАВА 3

ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

18. Вращение приводного вала должно соответствовать направлению, указанному стрелкой на облицовке.

19. Не допускать продолжительную работу мясорубки вхолостую.

20. Заталкивать мясо в горловину чаши во время работы разрешается только толкачом.

21. Не работать без толкача и со снятой загрузочной чашей.

22. Не устанавливать и не снимать режущий инструмент до полной остановки мясорубки.

23. Удаление заклинившихся продуктов или их остатков производить только при полной остановке рабочих органов.

ГЛАВА 4

ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

24. Чистку и санитарную обработку органов мясорубки производить только при ее выключении и полной остановке.

25. Шнек извлекать специальным крючком или выталкивать в зависимости от типа мясорубки. Не пользоваться для этой цели кратковременным пуском мясорубки.

26. Мясорубку разобрать и тщательно ее промыть горячей водой.

27. О всех недостатках, обнаруженных во время работы, сообщить администрации.

ГЛАВА 5

ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

28. Прекратить подачу продукта и выключить мясорубку при наличии постороннего шума, появлении запаха гари, прекращении подачи электроэнергии, внезапно возникших при работе мясорубки.

29. При внезапном появлении на корпусе мясорубки ощутимого электрического тока немедленно выключить машину и сообщить администрации.

Заведующий хозяйством

М.И.Писаренко

С инструкцией ознакомлен(а)
