

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда при выполнении работ по обвалке мяса птицы,
жиловке мяса субпродуктов
И. 10-05

Тольятти 2015 г.

1. Общие требования безопасности

1.1. В качестве изготовителя пищевых полуфабрикатов к работам по обвалке мяса и птицы, жиловке мяса и субпродуктов допускаются мужчины и женщины не моложе 18 лет, прошедшие обучение по специальности.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит:

- стажировку;
- обучение устройству и правилам эксплуатации оборудования;
- курс по санитарно – гигиенической подготовке со сдачей зачета;
- проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности;
- проверку теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.
- лица, допущенные в холодильные камеры с непосредственным охлаждением, должны быть ознакомлены с правилами безопасного выполнения работ и порядком эвакуации людей из помещений в случае утечки хладагента или аварии.

1.3. В процессе работы работник проходит:

- повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в квартал;
- обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;
- проверку гигиенических знаний – один раз в 2 года;
- периодический медицинский осмотр:

- работник, имеющий контакт с пищевыми продуктами, - ежегодно;
- работник, испытывающий воздействие опасных и вредных производственных факторов, - один раз в 1 - 2 года (с учетом требований органов здравоохранения).

1.4. Со дня установления беременности женщины, занятые обвалкой мяса и птицы (жиловкой мяса и субпродуктов), переводятся на другую работу.

1.5. На работника во время работы могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- движущиеся машины и механизмы, перемещаемые товары, тара, обрушивающиеся штабели взвешиваемых товаров;
- пониженная температура воздуха рабочей зоны;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инвентаря, товаров и тары;
- физические перегрузки.

1.6. Работник обеспечивается следующими средствами индивидуальной защиты:

Костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий из хлопчатобумажных или смешанных тканей	1
Головной убор из хлопчатобумажных или смешанных тканей	1
Фартук из прорезиненных материалов с нагрудником	2
Жилет утепленный	1
Ботинки кожаные с защитным подноском	2 пары
Фартук кольчужный	до износа
Перчатки кольчужные	до износа

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно - кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан:

- коротко стричь ногти;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

2. Требования безопасности перед началом работы.

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

- целостность металлической защитной нагрудной сетки, трехпалой перчатки из кольчужного металлического полотна;
- прочность установки разрубочного стула на крестовине или специальной подставке. Его высота не должна быть менее 800 мм;
- наличие и исправность деревянной решетки под ногами;
- исправность ножей и мусатов. Рукоятки ножей должны иметь предохранительные выступы, предупреждающие соскальзывание и порезы рук.

2.2. Убрать соль с разрубочного стула.

2.3. При производстве работ с электроталью проверить наличие и исправность замка на конце монорельсовой линии, состояние грузозахватных приспособлений и др.

3. Требования безопасности во время работы.

3.1. Перед обвалкой мясо зачистить и промыть проточной водой при помощи щетки. Применение ветоши вместо щетки не допускается.

3.2. Использовать для жилованного мяса исправную тару, ставить ее на устойчивые подставки.

3.3. Надежно закреплять тушу на крюке при подъеме и перемещении ее электроталью, установленной на монорельсе.

3.4. Нож при обвалке и жиловке вести плавно, без рывков и больших усилий. Не направлять нож "к себе", держать его все время "от себя".

3.5. Прекратить обвалку и жиловку мяса, если рядом находятся другие работники.

3.6. При перерыве в работе вложить нож в футляр.

3.7. При работе не допускается:

- обваливать мясо, имеющее температуру внутри мышц ниже 5 град. С;
- применять ножи с узким лезвием, которое может пройти через ячейки металлической защитной (нагрудной) сетки;
- пользоваться ножом, имеющим скользкую, грязную рукоятку;
- оставлять нож в обрабатываемом сырье;
- держать нож в руках при перемещении и переворачивании туш, при хождении по цеху;
- подтягивать к себе туши и перемещать обваленное мясо при помощи ножа;
- оставлять на полу упавшие обрезки мяса, кости и др.;
- пользоваться для опаливания птицы паяльными лампами и другими подобными горелками. Опалку птицы производить на специально оборудованных рабочих местах.

4. Требования безопасности по окончании работы.

4.1. Убрать ножи в футляры и отнести в установленное место хранения.

4.2. Разрубочный стул зачистить ножом и посыпать солью.

5. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.

5.1. При несчастном случае:

- а) немедленно организовать первую помощь пострадавшему, сообщить о случившемся непосредственному руководителю (при необходимости вызвать скорую медицинскую помощь).

5.2. При возникновении пожара:

а) предупредить окружающих об опасности;
б) по возможности, приступить к ликвидации очага возгорания с применением первичных средств пожаротушения, при невозможности – привести в действие пожарную сигнализацию, покинуть опасную зону, сообщить в пожарную охрану.

5.3. Сохранить до начала расследования несчастного случая обстановку, какой она была на момент происшествия, если это не угрожает жизни и здоровью других лиц и не ведет к катастрофе, аварии или возникновению иных чрезвычайных обстоятельств, а в случае невозможности ее сохранения - зафиксировать сложившуюся.

6. Ответственность.

Лица, виновные в нарушении данной инструкции, привлекаются к ответственности согласно правилам внутреннего трудового распорядка ЗАО КШП «Дружба» и действующему законодательству РФ.