

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Физико-технический колледж»  
(ГБПОУ МО «Физтех-колледж»)

**СОГЛАСОВАНО:**

на заседании Совета колледжа  
Протокол № 6 от 28.08.2023 г.  
Председатель Совета колледжа



М.Г. Гриднев  
28.08.2023 г.

**УТВЕРЖДЕНО:**

Приказом № 241 от 01.09.2023 г.  
Директор ГБПОУ МО  
«Физтех-колледж»



А.А. Летуновский  
01.09.2023 г.

**Инструкция № ИОТ-088-2023**

**по охране труда для изготовителя пищевых полуфабрикатов  
из мяса, рыбы, овощей**

Настоящая инструкция разработана с учетом требований Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции, утвержденных приказом Минтруда России №866н от 07.12.2020; Правил по охране труда при эксплуатации электроустановок, утвержденных приказом Минтруда России №903н от 15.12.2020; Основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, утвержденных Приказом Минтруда России №772н от 29.10.2021.

**1. Общие требования охраны труда.**

1.1. К выполнению работ допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда.

1.2. Изготовитель пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей (далее - изготовитель пищевых полуфабрикатов) обязан соблюдать правила внутреннего трудового распорядка.

1.3. На изготовителя пищевых полуфабрикатов могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся машины и механизмы, подвижные части электромеханического оборудования, перемещаемые сырье, полуфабрикаты; пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, сырья; пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенная влажность воздуха; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары; физические перегрузки).

1.4. Изготовитель пищевых полуфабрикатов извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об

ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.5. Изготовителю пищевых полуфабрикатов следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной; перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос; работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; после посещения туалета мыть руки с мылом; при изготовлении полуфабрикатов снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти; не принимать пищу на рабочем месте.

1.6. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, подвергаются дисциплинарному воздействию в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и при необходимости внеочередной проверке знаний вопросов охраны труда.

## **2. Требования охраны труда перед началом работы.**

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов; проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке; удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования.

2.4. Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещенности рабочей поверхности; отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки; надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования; наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетокведущими частями машины и заземляющим проводом); наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей оборудования (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.); отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования; комплектность и целостность деталей применяемых машин; исправность деревянной решетки под ногами; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов, колодцев (на пути перемещения работника)).

2.5. Проверить степень натяжения ремня и плотность натяжки гаек на валах фрез машины для рыхления мяса; надежность крепления к сменным дискам овощерезательной машины ножей и гребенок; исправность пускорегулирующей аппаратуры используемого оборудования (пускателей, выключателей, аварийных кнопок, переключателя скоростей и т.п.).

2.6. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы в соответствии с эксплуатационной документацией заводов - изготовителей.

2.7. Проверить работу лопастей фаршемешалки попеременным включением кнопок «направо», «налево»; исправность блокировок, исключающих возможность работы при открытых крышках куттера, фаршемешалки.

2.8. Перед эксплуатацией мясорубки изготовитель полуфабрикатов должен: убедиться в надежности крепления ее к фундаменту; произвести сборку частей мясорубки. Шнек вставить в корпус мясорубки так, чтобы хвостовик его вошел в зацепление с валом привода, и установить соответствующий набор режущих инструментов (ножей, решеток) в порядке, указанном в инструкции по эксплуатации; проверить наличие загрузочного устройства в форме лотка или воронки, а у мясорубки с диаметром загрузочного отверстия более 45 мм - предохранительного кольца, не допускающего попадания рук к подвижным частям (шнеку); устанавливая режущий инструмент, соблюдать осторожность, оберегать руки от порезов; опробовать работу мясорубки на холостом ходу.

2.9. Перед началом работы с приспособлением для очистки рыбы от чешуи: прочно укрепить приспособление на производственном столе; включить электродвигатель на холостом ходу и убедиться в правильности вращения рабочего инструмента.

2.10. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщать своему непосредственному руководителю и приступать к работе только после их устранения.

### **3. Требования охраны труда во время работы.**

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, а также специальную одежду, специальную обувь и другие средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные продукты, разлитую воду и пр.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

3.7. Использовать средства защиты рук при переносе груза в жесткой таре и замороженных продуктов.

3.8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.9. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в нарезанном продукте или на столе без футляра; опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.10. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».

3.11. Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.12. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.13. Перед обработкой замороженные продукты подвергать дефростации. Способы дефростации применять в зависимости от видов сырья и производственных условий.

3.14. Вынимать рыбу из ванны проволочным черпаком.

3.15. При ручной мойке рыбы пользоваться травяными щетками, мочалками.

3.16. Производить обработку рыбы на производственном столе, имеющем желоб и бортик.

3.17. При обработке рыбы надевать на левую руку брезентовую рукавицу, пользоваться разделочными ножами, головорубами, скребками.

3.18. Во время работы с приспособлением для очистки рыбы от чешуи: не нажимать сильно на рукоятку, перемещая скребок при очистке рыбы; не прикасаться к фрезе руками; постоянно следить за положением гибкого вала, не допускать его большого провисания.

3.19. Производить нарезку лука в вытяжном шкафу.

3.20. При эксплуатации мясорубки:

- производить загрузку продуктом через загрузочное устройство, подавая продукт равномерно, при включенном электродвигателе; соблюдать нормы

загрузки, не допускать работы вхолостую; проталкивать продукты в загрузочную чашу только специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.); при остановке электродвигателя или возникновении повышенного шума в редукторе ослабить зажимную гайку.

3.21. Во время работы с использованием электромеханического оборудования: соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов-изготовителей оборудования; использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации; перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на его корпусе; предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом; включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»; снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков; надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент; выгружать фарш из куттера при отсутствии саморазгружающих приспособлений специальным ковшом; производить подъем и опускание предохранительной крышки куттера плавно, без рывков; не менять направление вращения лопастей фаршемешалки до полной их остановки, не работать без предохранительного ограждения в загрузочной воронке; сырье из фаршемешалки разгружать при закрытой решетчатой крышке; удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.; осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность, устанавливать (снимать) рабочие органы, менять ножи и гребенки, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат «Не включать! Работают люди!», и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.22. Во время работы с использованием электромеханического оборудования не допускается:

- работать со снятыми заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами; поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать предохранительные крышки, решетки и другие ограждения во время работы оборудования; превышать допустимые скорости работы оборудования; извлекать руками застрявший продукт; эксплуатировать оборудование без загрузочного устройства, предохранительного кольца и т.п.; проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами; переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование; оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц; складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару; при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или

неправильном действии механизмов и элементов оборудования остановить (выключить) его кнопкой «стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

#### **4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.**

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. При обнаружении запаха газа в помещении: предупредить работников, находящихся в помещении, о недопустимости пользования открытым огнем, курения, включения и выключения электрического освещения и электроприборов; открыть окна (форточки, фрамуги) и проветрить помещение; сообщить об этом администрации колледжа, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.

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

#### **5. Требования охраны труда по окончании работ.**

5.1. Выключить и надежно обесточить электромеханическое оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Не останавливать движущиеся части оборудования руками или каким-либо предметом после выключения электродвигателя.

5.3. Произвести разборку, очистку и мойку оборудования после остановки движущихся частей с инерционным ходом.

5.4. При разборке машин (куттера, овощерезки, мясорубки и др.) и извлечении режущего инструмента (ножей, гребенок, решеток) беречь руки от порезов. Соблюдать последовательность разборки машин; для извлечения из рабочей камеры мясорубки режущего инструмента и шнека применять выталкиватель или специальный крючок. Не использовать для этой цели кратковременный пуск машины.

5.5. Не очищать рабочую камеру, съемные части оборудования от остатков продукта руками, пользоваться деревянными лопатками, скребками, щетками.

5.6. Во время очистки от остатков продукта овощерезательной машины поднятую шинковку надежно закрепить.

5.7. Приспособление для очистки рыбы от чешуи протереть ветошью, смоченной сначала в содовом или мыльном растворе, а затем в чистой теплой воде, соблюдая установленные температуру воды и концентрацию моющего раствора. Окунуть рабочий инструмент по рукоятку в горячую воду, промыть, вынуть и очистить от чешуи. Операцию повторить несколько раз.


5.8. После работы по очистке рыбы вымыть руки теплой водой, смазать глицериновым кремом.

5.9. Закрывать вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

5.10. Для уборки мусора и отходов использовать щетки, совки и другие приспособления.

5.11. Об обнаруженных недостатках во время работы, известить своего непосредственного руководителя.

Ведущий специалист по охране труда



Г.В. Рудая