

# **ИНСТРУКЦИЯ**

**по охране при выполнении работ по очистке плодоовощей и  
картофеля  
И. 11-05**

**Тольятти 2015 г.**

## 1. Общие требования безопасности

1.1. В качестве изготовителя пищевых полуфабрикатов к работам по очистке плодоовощей и картофеля допускаются мужчины и женщины, 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 (при использовании посудомоечных машин, электрических водонагревателей, кипятильников), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

При эксплуатации газоиспользующих установок работник до назначения на самостоятельную работу обязан пройти обучение безопасным методам и приемам выполнения работ в газовом хозяйстве и сдать экзамен в установленном порядке.

Первичная проверка знаний безопасных методов и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве проводится с участием инспектора газового надзора. Она завершается экзаменом, результаты которого оформляются протоколом. На основании протокола первичной проверки знаний выдается удостоверение.

1.3. Во время работы работник проходит:

- повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 6 месяцев;
- 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;
- повторную проверку знаний безопасных методов труда и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве (при эксплуатации газоиспользующих установок) - один раз в 12 месяцев (с занесением сведений о сдаче экзамена в удостоверение);
- проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно;
- проверку санитарно - гигиенических знаний - ежегодно;
- периодический медицинский осмотр:
  - врачом - терапевтом - ежегодно, врачом - дерматовенерологом – 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

1.4. Со дня установления беременности женщины переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части оборудования (конвейера):

- повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды, посуды; 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 на поверхностях посуды и приборов, инвентаря, инструмента; химические факторы; физические перегрузки).

1.6. Работник обеспечивается следующими средствами индивидуальной защиты:

- перчатки комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 - на 1 год.

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 исправность применяемого оборудования.

2.2. В картофелеочистительной машине проверить:

- целостность абразивов и наличие загрузочной воронки;

- отсутствие посторонних предметов в рабочей камере.

2.3. Проверить работу машины на холостом ходу.

2.4. Перед установкой сменных дисков овощерезательной машины следует тщательно проверить надежность крепления к ним ножей и гребенок. Не проверять режущую кромку ножа рукой.

## **3. Требования безопасности во время работы.**

3.1. Загружать корнеклубнеплоды при включенном электродвигателе машины и после подачи воды в рабочую камеру.

3.2. Устанавливать (снимать) терочный диск с помощью специального крючка при выключенном электродвигателе картофелеочистительной машины.

3.3. Не опускать руки в рабочую камеру картофелеочистительной машины во время ее работы.

3.4. Не удалять застрявшие корнеклубнеплоды руками, использовать для этой цели специальные приспособления.

3.5. Использовать при ручной очистке лука вытяжной шкаф.

## **4. Требования безопасности по окончании работы**

4.1. Закрыть вентиль на подводящем водопроводе.

4.2. Очистить отверстие в дне рабочей камеры машины с помощью специального приспособления.

## **5. Требования безопасности по окончании работы.**

5.1. Отключить посудомоечную машину от электрической сети (отключить автоматический выключатель).

5.2. Перекрыть расходные и питающие вентили на водопроводных магистралях.

5.3. Слить воду из ванн, для чего вынуть пробки (в машинах непрерывного действия) или переливную трубу (в машинах периодического действия).

5.4. Открыть и закрепить в верхнем положении фиксаторами дверцы машины.

5.5. Произвести санитарную обработку оборудования и инвентаря, дезинфекцию столовой посуды и приборов.

5.6. Уложить чистую продезинфицированную столовую посуду в закрытые шкафы или на решетки, а столовые приборы в специальные ящики (кассеты).

5.7. Щетки и мочалки промыть в моющем растворе и просушить.

## **6. Ответственность.**

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

