УО «БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО | УТВЕРЖДЕНО |
| Протокол заседания профсоюзного комитета от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_\_\_ | Проректор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Бахматов И.А. (подпись)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (дата) |

# ИНСТРУКЦИЯ

**по охране труда**

**при переработке и измельчении**

**пищевых продуктов электрическими машинами**

**№ 89**

**ГЛАВА 1**

**ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА**

1. К работе с электрическими машинами для переработки и измель-чения пищевых продуктов (машина кухонная универсальная, машина для резки вареных овощей, привод универсальный, электрическая мясорубка, протирочная машина) допускаются лица не моложе 18 лет (далее – работник), прошедшие в установленном порядке профессиональное обучение, медицинский осмотр, инструктаж по охране труда (вводный, первичный на рабочем месте), стажировку и проверку знаний по вопросам охраны труда, усвоившие безопасные методы и приемы выполнения работы.

 Работник, не прошедший своевременно повторный инструктаж по охране труда (не реже 1 раза в 6 месяцев), периодический медицинский осмотр и ежегодную проверку знаний по вопросам охраны труда, не должен приступать к работе.

2. Работник обязан:

- соблюдать требования настоящей Инструкции;

- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, режим труда и отдыха, трудовую дисциплину; а также правила поведения на территории университета, во вспомогательных и бытовых помещениях;

- выполнять только ту работу, которая ему поручена, безопасные способы выполнения которой ему известны, во время работы должен быть внимательным, не отвлекаться, не допускать на рабочее место лиц, не имеющих отношения к работе. При необходимости следует обратиться к руководителю работ за разъяснением;

- применять в соответствии с условиями и характером выполняемой работы специальную одежду и другие средства индивидуальной защиты (СИЗ), а в случае их отсутствия или неисправности немедленно уведомлять об этом руководителя работ;

- проходить в установленном порядке обучение, инструктаж и проверку знаний по вопросам охраны труда;

- выполнять требования охраны труда и пожарной безопасности, знать сигналы оповещения о пожаре, порядок действий при пожаре, места расположения средств пожаротушения (огнетушитель, пожарный кран) и уметь пользоваться ими;

- знать номера телефонов аварийных служб;

- заботиться о личной безопасности и личном здоровье, а также о безопасности окружающих в процессе выполнения работы либо во время нахождения на территории университета;

- знать приемы оказания первой помощи потерпевшим при несчастных случаях на производстве и освобождения от действия электрического тока лиц, попавших под напряжение;

- оказывать содействие и сотрудничать с нанимателем в деле обеспечения здоровых и безопасных условий труда: извещать своего непосредственного руководителя или другое должностное лицо о замеченных неисправностях оборудования, инструмента, приспособлений и средств защиты или их отсутствии и до устранения недостатков к работе не приступать;

- извещать своего непосредственного руководителя или другое должностное лицо о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей; об ухудшении состояния своего здоровья, каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, оказывать содействие работодателю в принятии мер по оказанию необходимой помощи потерпевшим;

- поддерживать порядок на рабочем месте, не загромождать, содержать его в чистоте;

- знать и соблюдать правила личной гигиены.

3. При работе с электрическими машинами для переработки и измельчения пищевых продуктов необходимо соблюдать порядок их использования, установленный соответствующими инструкциями по эксплуатации, требования предупредительных плакатов и знаков безопасности.

4. Работник должен знать:

- устройство, конструкцию, принцип действия и правила технической эксплуатации электрических машин для переработки и измельчения пищевых продуктов (машина кухонная универсальная, машина для резки вареных овощей, привод универсальный, электрическая мясорубка, протирочная машина);

- основные виды неполадок данного оборудования, способы их устранения.

5. В процессе выполнения работы возможно воздействие на работника следующих вредных и (или) опасных производственных факторов:

* подвижные части оборудования;
* острые кромки и шероховатости на поверхности оборудования;

- повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека.

1. При работе с электрическими машинами для переработки и измельчения пищевых продуктов должен обеспечиваться беспрепятственный доступ работников к первичным средствам пожаротушения и медицинской аптечке.

7. Не допускается:

- нахождение работника в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ, а также распитие спиртных напитков, употребление наркотических средств, психотропных или токсических веществ на рабочем месте и в рабочее время;

- курение на территории университета;

- загромождение проходов и хранение посторонних предметов на рабочем месте;

 - нахождение на рабочем месте лиц, не имеющих отношения к работе.

8. За невыполнение требований настоящей инструкции работник несет ответственность в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

**ГЛАВА 2**

**ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

9. Перед началом работы работник должен:

- надеть спецодежду и застегнуть манжеты рукавов;

- осмотреть и подготовить свое рабочее место, убрать все лишние предметы, не загромождая при этом проходы;

- проверить состояние пола на рабочем месте, он должен быть сухим и чистым;

- визуально удостовериться:

- в наличии и исправности защитных средств, кабельных соединений, заземления;

- в отсутствии изломов и повреждений изоляции питающих проводов (шнуров, кабелей) и открытых токоведущих частей;

- в исправности выключателей, электрических розеток и других подключающих элементов,

- убедиться в исправности и устойчивости электрических машин для переработки и измельчения пищевых продуктов;

 - в достаточной освещенности рабочего места;

- в наличии электроизолирующего коврика в зоне обслуживания машины

1. Перед началом работы с машиной кухонной универсальной:

- приводной механизм обязательно должен быть заземлен;

- перед началом работы проверить приводной механизм включением на холостом ходу;

- убедиться в правильности направления вращения вала приводного механизма;

- промыть рабочие органы и поверхности сменного механизма, соприкасающиеся с продуктами, горячей водой и просушить;

- установить и закрепить сменный механизм. Запрещается включать электродвигатель механизма без проверки надежности крепления сменного механизма, в противном случае возможно проворачивание присоединяемого сменного механизма в момент пуска и ранение обслуживающего персонала;

- опробовать сменный механизм на холостом ходу.

11. Перед началом работы с протирочной машиной проверить:

- визуально надежность крепления рабочих органов – терочные диски должны быть зафиксированы от поворотов вокруг своей оси;

- визуально плотность прижатия крышки выгрузки отходов загрузочной воронки – по периметру прилегания прокладки не должно быть щелей, зазоров;

- визуально надежность крепления загрузочной воронки – откидные кронштейны должны легко вращаться вокруг своей оси.

12. Перед началом работы с приводом универсальным:

- проверить направление вращения приводного вала редуктора привода. Вал должен вращаться в направлении, указанном стрелкой на кожухе редуктора;

 - подготовить продукт для переработки:

 - нарезанное мясо на куски по 100 грамм очистить от кости;

 - овощи и фрукты очистить от кожуры и косточек.

 13. Сборку и разборку мясорубки производить только после ее отключения и полной остановки рабочего органа. Перед включением электромясорубки проверить:

- надежность крепления загрузочной тарелки в патрубке мясорубки;

 - отсутствие на ножах и решетках мясорубки трещин и заусенцев.

 - готовность продукта, подлежащего перерабатке в мясорубке. Он должен быть нарезан на куски массой 0,05-0,1 кг и не должен иметь костей.

 14. Перед началом работы с машиной для резки овощей проверить

надежность закрепления крышки, при этом штифты тарелки должны войти в пазы крышки, а крышка должна быть повернута до упора. Зазоры между ножом и бункером не должны превышать 0,5 мм.

 15. При обнаружении неисправностей работник обязан немедленно сообщить руководителю работ и к работе не приступать до их устранения.

**ГЛАВА 3**

**ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТЫ**

 16. Установка и замена рабочих органов машин разрешается только после полной остановки машины.

 17. При загрузке в машину продукта не допускается проталкивание его в бункер руками. Продукты необходимо продвигать прилагаемой к машине лопаткой.

 18. Запрещается вводить руки в загрузочные отверстия механизма овощерезания во время работы. В случае заклинивания продукта необходимо остановить машину и удалить застрявший продукт.

19. Во время работы машины запрещается оставлять на ней инструмент и другие посторонние предметы.

 20. При обращении с рабочими органами машин необходимо соблюдать осторожность во избежание пореза рук.

 21. При выполнении работы с приводом универсальным запрещается:

- включать электродвигатель привода, не проверив прочность и надежность крепления сменных механизмов в горловине привода;

 - работать с неисправными механизмами;

- допускать работу вхолостую;

- работать с рыхлителем без кожуха и опускать пальцы в приемную воронку;

- работая с механизмом для нарезания вареных овощей и салатов, опускать руки в загрузочный бункер и выбирать крошки из лотка;

- включать механизм для нарезки мяса на бефстроганов со снятой заслонкой;

- работая с фаршемешалкой, проталкивать фарш через ограждение рукой или каким-либо посторонним предметов;

- работая с размолочным механизмом, проталкивать руками к протерочному диску измельчаемые продуктом (для этой цели применять толкач от мясорубки);

- прочищать прутками или другими подобными предметами разгрузочное отверстие.

 - оставлять без присмотра работающий привод.

 22. При выполнении работы с электромясорубкой:

- пуск электродвигателя мясорубки следует производить до загрузки рабочей камеры продуктами;

- над горловиной рабочей камеры с диаметром загрузочного отверстия свыше 45 мм должно быть установлено предохранительное кольцо, не допускающее попадания рук в подвижные части (к шнеку) мясорубки;

- направление вращения приводного вала мясорубки должно соответствовать направлению, указанному стрелкой на облицовке;

 - установка и смена режущего инструмента должна производиться только после выключения и полной остановки мясорубки.

Работа мясорубки запрещается:

* вхолостую;
* без толкача и со снятой загрузочной чашей;
* при удалении заклинивших продуктов или их остатков.

 23. При выполнении работы с машиной для резки вареных овощей:

- запрещается во время работы машины подавать вареные овощи в бункер руками;

- вареные овощи, загруженные в бункер, подавать в зону резания только толкачом;

- смену ножевых решеток производить при выключенной машине после ее полной остановки.

**ГЛАВА 4**

**ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

24. По окончании работы работник обязан:

 - выключить машину, отключить ее от сети;

- произвести чистку и санитарную обработку всех частей машины, соприкасавшихся с продуктами, и вымыть их горячей водой.

 25. По окончании работы с протирочной машиной:

 - отключить машину от сети;

- промыть горячей водой и произвести очистку рабочей камеры;

- ополоснуть горячей водой из шланга и протереть чистой ветошью насухо рабочую камеру машины;

- сменные рабочие органы протереть чистой ветошью, просушить и уложить на свои места;

- приводной механизм и съемные механизмы всегда должны содер-жаться в чистоте.

 26. По окончании работы с приводом универсальным:

- отключить привод от сети;

- сменный механизм снимать только после полной остановки враще-ния рабочего органа;

- решетки, ножи из корпуса мясорубки и механизма для нарезания вареных овощей извлекать с помощью крючка;

- очистку фрез от мяса, рыхлителя производить с помощью гребенки;

- механизмы привода разобрать, тщательно промыть горячей водой.

 27. По окончании работы с электромясорубкой:

- отключить электромясорубку от электрической сети;

- чистку и санитарную обработку рабочих органов мясорубки производить после полной ее остановки;

- не очищать ножи мясорубки от остатков продуктов руками, а при-менять для этой цели деревянные лопатки;

- шнек извлекать специальным крючком или выталкивать в зависи-мости от типа мясорубки. Даже кратковременный пуск мясорубки для извлечения шнека недопустим;

- корпус и рабочие органы мясорубки промыть горячей водой.

28. Привести в порядок рабочее место;

29. Снять спецодежду и убрать ее в предназначенное для хранения месс-то.

 30. Обо всех недостатках, выявленных во время работы, работник обя-зан сообщить своему непосредственному руководителю.

**ГЛАВА 5**

**ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

 31. При возникновении аварий и ситуаций, которые могут привести к аварии и несчастным случаям:

 - появлении искр, дыма и запаха гари;

 - появлении шума;

 - нарушении целостности защитных устройств;

 - выявлении неисправностей;

 - прекращении подачи электроэнергии;

- внезапном появлении на корпусе машины ощутимого электрического тока необходимо:

- немедленно произвести отключение электрической машины для переработки и измельчения пищевых продуктов штатным выключателем или (при невозможности доступа к нему) общим рубильником;

- сообщить о случившемся руководителю работ, а в случае его отсутствия другому должностному лицу;

- принять меры к эвакуации людей из опасной зоны и вызвать аварийные службы;

- под руководством руководителя работ оперативно принять меры по устранению причин аварий.

 32. Возобновление работы допускается только после устранения причин, приведших к аварийной ситуации и (или) несчастному случаю.

 33. При возникновении очага возгорания или пожара необходимо:

 - прекратить работу;

 - обесточить оборудование;

 - сообщить о пожаре в пожарную службу по телефону «101» или «112», указав адрес университета, место пожара;

 - задействовать систему оповещения о пожаре, принять меры по обеспечению безопасности и эвакуации людей;

 - сообщить о происшествии непосредственному руководителю или другому должностному лицу;

 - приступить к тушению очага пожара первичными средствами пожаротушения. Применение воды для тушения электрооборудования под напряжением не допускается. Для этих целей используются углекислотные и порошковые огнетушители;

 - в случае угрозы здоровью и (или) жизни немедленно покинуть место пожара по путям эвакуации;

 - в случае угрозы здоровью и (или) жизни немедленно покинуть место пожара по путям эвакуации;

 34. При несчастном случае на производстве необходимо:

 - принять меры по предотвращению воздействия травмирующих факторов на потерпевшего, оказанию потерпевшему первой помощи, вызову на место происшествия медицинских работников по телефону «103» или доставке потерпевшего в организацию здравоохранения;

 - сообщить о несчастном случае непосредственному руководителю или другому должностному лицу;

 - обеспечить до начала расследования сохранность обстановки, если это не представляет опасности для жизни и здоровья людей.

 35. В случае получения травмы и (или) внезапного ухудшения здоровья (усиления сердцебиения, появления головной боли и другого) работник должен прекратить работу, сообщить об этом непосредственному руководителю или другому должностному лицу и при необходимости обратиться к врачу.

 Заведующая столовой БГТУ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В. Мойсак

 СОГЛАСОВАНО

|  |  |
| --- | --- |
| Начальник отдела ОТ, ПБ и ГО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.Н. Рыкунов  |   |