

**УТВЕРЖДАЮ**  
ИП Гапоненко О.И.  
\_\_\_\_\_  
О.И.Гапоненко  
02 сентября 2024 г.

## **Инструкция № 26**

### **по охране труда при эксплуатации фаршемешалки**

#### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая **инструкция по охране труда при работе с фаршемешалкой** составлена в соответствии с Приказом Минтруда России от 29 октября 2021 года № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», **действующего с 1 января 2023 года**, Приказом Минтруда России от 07.12.2020 N 866н "Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции"; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27 октября 2020 года «Об утверждении **СанПиН 2.3/2.4.3590-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», разделом X Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда, технической документацией и правилами эксплуатации электрических фаршемешалок.

1.2. Данная инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы с фаршемешалкой, определяет безопасные методы и приемы выполнения работ, а также требования охраны труда в аварийных ситуациях.

1.3. Инструкция по охране труда составлена в целях обеспечения безопасности труда и сохранения жизни и здоровья работника при выполнении им работ с использованием электрической фаршемешалки.

1.4. К самостоятельной работе с фаршемешалкой допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного и периодических медицинских осмотров, внеочередных медосмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, наличия личной медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

1.5. Работник должен изучить инструкцию по охране труда при эксплуатации фаршемешалки, пройти вводный инструктаж по охране труда, первичный инструктаж на рабочем месте, стажировку до начала самостоятельной работы, обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда.

1.6. Работник, допущенный к работе с электрической фаршемешалкой, должен знать:

- устройство и принцип работы данного кухонного электрооборудования;
- руководство по эксплуатации оборудования завода-изготовителя;
- правила безопасной эксплуатации и ухода за фаршемешалкой;
- назначение механизмов и устройств безопасности;
- возможные неисправности оборудования и методы их устранения;
- особенности эксплуатации оборудования и технологической оснастки;
- опасные и вредные факторы при эксплуатации фаршемешалки;
- требования производственной санитарии, правила личной гигиены;
- санитарно-гигиенические требования содержания рабочего места;
- меры предупреждения пищевых отравлений;
- порядок действий, в случае аварийной ситуации, при возникновении пожара;
- правила пользования первичными средствами пожаротушения;
- способы оказания первой помощи при несчастных случаях.

1.7. В процессе работы с фаршемешалкой возможно воздействие следующих опасных и (или) вредных производственных факторов:

- физические - виброакустические факторы: шум.

1.8. Перечень профессиональных рисков и опасностей при работе с фаршемешалкой:

- травмирование при прикосновении к вращающимся частям фаршемешалки, при затягивании элементов одежды;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- поражение электрическим током при неисправности фаршемешалки, при отсутствии заземления, при прикосновении к токоведущим частям, к поврежденной части шнура питания, штепсельной вилки.

1.9. В процессе работы с фаршемешалкой, как правило, используется следующая спецодежда: костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий, фартук из полимерных материалов с нагрудником, нарукавники из полимерных материалов. Используется санитарная одежда: халат хлопчатобумажный, головной убор (колпак, шапочка).

1.10. Запрещается осуществлять эксплуатацию фаршемешалки, будучи усталым или нездоровым, а также в условиях заторможенности реакции, вызванной употреблением медикаментозных препаратов. Категорически запрещается работа в алкогольном или наркотическом опьянении.

1.11. Работник, допустивший нарушение (невыполнение) настоящей инструкции по охране труда при работе с фаршемешалкой, рассматривается, как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечён к дисциплинарной ответственности в соответствии с Трудовым Кодексом Российской Федерации и прохождению внеочередной проверки знания требований охраны труда.

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

2.1. Перед началом работы с фаршемешалкой следует надеть спецодежду, застегнуть ее, волосы заправить под головной убор. Не застёгивать одежду булавками, не допускать свисающих концов.

2.2. Убедиться в достаточности освещения рабочей зоны.

2.3. Оценить визуальное состояние пола на рабочем месте (отсутствие скользкости). Убедиться в наличии диэлектрического коврика (если пол выполнен из токопроводящих материалов).

2.4. Обеспечить наличие свободных проходов около оборудования.

2.5. Убедиться в том, что оборудование установлено на ровной поверхности, закреплено, устойчиво в предусматриваемых рабочих условиях, обеспечена безопасность его опрокидывания или перемещения. Размещено на расстоянии не менее 30 см от стен.

2.6. Осуществить осмотр фаршемешалки и убедиться:

- в надежной сборке оборудования, деталей и механизмов;
- в отсутствии дефектов и повреждений;
- в целостности и надежности закрытия токоведущих и пусковых устройств;
- в наличии, исправности, правильной установке и надежном креплении ограждений движущихся частей оборудования;
- в целостности абразивов и наличии загрузочной воронки;
- в чистоте оборудования и отсутствии посторонних предметов в воронке;
- в надежности подсоединения защитного заземления;
- в целостности кабеля питания, штекера и электрической розетки (пакетника).

2.7. Подготовить и проверить на целостность применяемый кухонный инвентарь и кухонную посуду.

2.8. Протестировать исправность электрической фаршемешалки на холостом ходу (работу лопастей, пускорегулирующей аппаратуры) путем кратковременного ее включения, исправность блокировок, исключающих возможность работы при открытых крышках.

2.9. Не приступать к работе с использованием фаршемешалки в случае плохого самочувствия или внезапной болезни. Приступать к работе следует после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

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

3.1. При работе с фаршемешалкой соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте и порядке рабочее место.

3.2. Стоять на диэлектрическом коврике (если пол выполнен из токопроводящих материалов).

3.3. Электрическую фаршемешалку, кухонный инвентарь применять только в исправном состоянии. Не допускать использование с дефектами кухонной посуды и инвентаря.

3.4. Не загромождать рабочее место, проходы к фаршемешалке, к рубильнику (пакетнику) сырьем, продуктами, тарой. Содержать в чистоте рабочее место.

3.5. При эксплуатации фаршемешалки соблюдать следующие меры безопасности:

- не менять направление вращения лопастей (смесительного ножа) фаршемешалки до полной их остановки;
- не перегружать смесительный барабан продуктом;
- не выполнять работ без предохранительного ограждения на загрузочной воронке;
- выгружать сырье из фаршемешалки следует вращающимися лопастями при закрытой решетчатой крышке;
- выгружать фарш из куттера специальным ковшом.

### 3.6. При эксплуатации фаршемешалки запрещается:

- превышать допустимую скорость работы;
- извлекать руками застрявший продукт, просовывать руки в опасные зоны;
- проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
- оставлять без надзора работающую фаршемешалку.

3.7. Не использовать оборудование для продуктов и/или способов применения, отличающихся от описанных в руководстве к фаршемешалке (для смешивания пищевых продуктов отличных от мяса). Не использовать оборудование не по назначению.

3.8. Располагаться на безопасном расстоянии от фаршемешалки, не наклоняться над ней, не допускать попадания в загрузочную воронку элементов одежды.

3.9. Своевременно убирать с пола случайно упавшие продукты.

### 3.10. С целью избегания поражения электротоком соблюдать следующие меры электробезопасности:

- включение и выключение фаршемешалки выполнять сухими руками, стоять на диэлектрическом коврике;
- не включать оборудование в сеть без заземления;
- не прикасаться к открытым и не огражденным токоведущим частям электрооборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам.
- не допускать резких перегибов и защемления кабеля питания;
- отключать фаршемешалку от сети при завершении работы, во время разборки, проведения чистки и мойки.

3.11. Соблюдать требования безопасности при эксплуатации фаршемешалки, изложенные в настоящей инструкции по охране труда, технической документации и правилах эксплуатации электрооборудования завода-изготовителя.

3.12. Применять безопасные приемы труда, следить за исправностью электрической фаршемешалки и применяемого кухонного инвентаря.

3.13. Во время работы не отвлекаться посторонними делами и разговорами.

3.14. Не поручать работу с фаршемешалкой необученным и посторонним лицам.

## 4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

### 4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций при работе с фаршемешалкой, причины их вызывающие:

- неполадки в работе (поломка) кухонного электрооборудования;
- загрязнение рабочего места продуктами питания;
- возгорание вследствие неисправности фаршемешалки.

4.2. При возникновении неполадок в работе фаршемешалки (посторонний шум, искрение, ощущение действия тока, запах тлеющей изоляции электропроводки)

прекратить его использование и обесточить, отключив от электросети, сообщить непосредственному руководителю.

4.3. Если во время работы с фаршемешалкой произошло загрязнение рабочего места продуктами, аккуратно удалить загрязняющие вещества.

4.4. При возгорании электрической фаршемешалки обесточить ее немедленно сообщить об этом в пожарную охрану по номеру телефона 101 (112), принять меры по эвакуации людей, а при условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей меры по тушению пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения. Сообщить о возгорании непосредственному руководителю. Запрещается тушить электрооборудование, находящееся под напряжением, водой.

4.5. В случае получения травмы прекратить работу, позвать на помощь, а при ее отсутствии воспользоваться аптечкой первой помощи, при необходимости вызвать скорую помощь по номеру телефона 103 (обратиться в лечебное учреждение), поставить в известность непосредственного руководителя. При получении травмы иным работником оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 103, сообщить непосредственному руководителю.

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

5.1. Следует выключить фаршемешалку, дождаться полной остановки вращающихся элементов и аккуратно вынуть штепсельную вилку из розетки (отключить рубильник).

5.2. Осуществить внешний осмотр, чистку и мойку оборудования от остатков продукта, санитарную обработку. Протереть чистой ветошью без ворса и просушить.

### **5.3. Не производить чистку (мойку) фаршемешалки:**

- погружая в воду или с помощью струи воды;
- металлическими предметами, проволочными губками, проволочными щетками или другими жесткими абразивными приспособлениями;
- синтетическими органическими растворителями на основе предельных и непредельных углеводов (спирты, бензины, ацетон, вайт-спирит и т.д.).

5.4. Вымыть используемую кухонную посуду и инвентарь или передать мойщику посуду.

5.5. Снять с себя спецодежду и убрать ее в установленное место.

5.6. Вымыть лицо теплой водой и руки с мылом.

5.7. Сообщить непосредственному руководителю о недостатках, влияющих на безопасность труда, пожарную безопасность, обнаруженных во время работы с электрической фаршемешалкой.

*Инструкцию разработал*

*ИП Гапоненко О.И.: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /*