

УТВЕРЖДАЮ
ИП Гапоненко О.И.

_____ О.И.Гапоненко

02 сентября 2024

Инструкция № 51

по охране труда при изготовлении пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы и овощей

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая **инструкция по охране труда при изготовлении пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы и овощей** 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», **действующим 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 электромясорубки, фаршемешалки.

1.2. Данная инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы по изготовлению пищевых полуфабрикатов, 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 изготовлении пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы и овощей.

1.4. К самостоятельной работе по изготовлению полуфабрикатов допускаются работники, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного, периодических и внеочередных медицинских осмотров, 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 изготовлении пищевых полуфабрикатов* (мясных, рыбных и овощных), пройти вводный инструктаж по охране труда, первичный инструктаж на рабочем месте и стажировку

до начала самостоятельной работы, обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда.

1.6. Работник, допущенный к работе по изготовлению полуфабрикатов, должен знать:

- устройство и принцип работы электромясорубки, фаршемешалки и другого используемого технологического оборудования;
- назначение механизмов и устройств безопасности;
- правила безопасной эксплуатации и ухода за мясорубкой, фаршемешалкой;
- возможные неисправности оборудования и методы их устранения;
- признаки доброкачественности мясных продуктов и органолептические методы их определения;
- опасные и вредные факторы при изготовлении полуфабрикатов;
- требования производственной санитарии, правила личной гигиены;
- санитарно-гигиенические требования содержания рабочего места;
- меры предупреждения пищевых отравлений;
- порядок действий при возникновении пожара и правила пользования первичными средствами пожаротушения;
- способы оказания первой помощи при несчастных случаях;
- [инструкцию по охране труда при работе с электромясорубкой](#);
- [инструкцию по охране труда при работе с фаршемешалкой](#)

1.7. В процессе изготовления пищевых полуфабрикатов возможно воздействие следующих опасных и (или) вредных производственных факторов:

- физические - виброакустические факторы: шум.
- Факторы признаются вредными, если это подтверждено результатами СОУТ.

1.8. Перечень профессиональных рисков и опасностей при изготовлении пищевых полуфабрикатов:

- движущиеся механизмы, подвижные части электромеханического (технологического) оборудования;
- перемещаемые сырье, тара (острые кромки, заусенцы);
- острое лезвие ножа, скрепка (риск травмирования рук – порезы);
- заусенцы на рукоятках кухонных инструментов;
- колючие плавники и шипы рыбы;
- пониженная температура сырья;
- повышенная влажность воздуха;
- травмирование при падении на скользком полу;
- поражение электрическим током при использовании неисправного технологического и иного электрооборудования, отсутствия заземления, повреждении изоляции кабеля питания;
- недостаточная освещенность рабочей зоны.

1.9. В целях предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний при изготовлении полуфабрикатов работник должен:

- проходить ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;
- тщательно мыть руки с мылом после соприкосновения с загрязненными предметами, перед началом работы, при переходе от одной операции к другой;

- коротко стричь ногти, не покрывать ногти лаком;
- не носить ювелирные изделия.

1.10. При работе по изготовлению полуфабрикатов, 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. Использует санитарную одежду: халат хлопчатобумажный, головной убор (колпак, шапочка, косынка).

1.11. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан оповестить об этом своего непосредственного руководителя. При обнаружении неисправности технологического оборудования сообщить непосредственному руководителю.

1.12. Работник, допустивший нарушение (невыполнение) настоящей инструкции по охране труда при изготовлении полуфабрикатов, 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 по изготовлению полуфабрикатов проверить годность к эксплуатации и применению средств индивидуальной защиты. Надеть спецодежду, застегнуть ее. Не застёгивать одежду булавками, не допускать свисающих концов. Волосы заправить под головной убор.

2.2. Убедиться в достаточности освещения рабочей зоны.

2.3. Оценить визуально состояние пола на рабочем месте (отсутствие скользкости).

2.4. Обеспечить наличие свободных проходов в рабочей зоне.

2.5. Убедиться в устойчивости производственного стола, устойчивости и надежности крепления используемого технологического оборудования.

2.6. Убедиться в наличии диэлектрического коврика перед используемым электрооборудованием (если пол выполнен из токопроводящих материалов).

2.7. Осуществить осмотр используемого технологического оборудования и убедиться:

- в полной его сборке и чистоте;
- в отсутствии каких-либо предметов внутри;
- в наличии, исправности, правильной установке и надежном креплении ограждений движущихся частей оборудования;
- в целостности и надежности закрытия токоведущих и пусковых устройств электромясорубки, фаршемешалки и иного используемого электрооборудования;
- в целостности соединений защитного заземления (отсутствие обрывов, прочность контакта);
- в целостности кабелей питания, штепсельной вилки, защитного автомата.

2.8. Осуществить осмотр ножа и убедиться:

- в прочности насадки рукоятки;
- в отсутствии дефектов, заусенец, исправности лезвия и рукоятки;
- в остроте и качестве заточки лезвия (не проверять руками);
- в чистоте и сухости кухонного инструмента.

2.9. Подготовить и проверить на отсутствие дефектов необходимый кухонный инвентарь, кухонную посуду, специальные толкатели.

2.10. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья в соответствии с частотой использования и расходования. Убедиться в отсутствии кости в мясе.

2.11. Протестировать исправность кухонного электромеханического оборудования

на холостом ходу путем кратковременного его включения.
2.12. Не приступать к работе по изготовлению полуфабрикатов 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 по изготовлению пищевых полуфабрикатов соблюдать правила ношения спецодежды, санитарной одежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в чистоте рабочее место.

3.2. Не накапливать большого количества сырья на своем рабочем месте.

3.3. Осуществлять перенос сырья и полуфабрикатов в исправной таре (кухонной посуде). Не нагружать тару сверх ее предельной массы.

3.4. Не использовать в работе нож с непрочно закрепленным полотном, с рукояткой, имеющей заусенцы, с затупившимся лезвием.

3.5. При использовании ножа соблюдать следующие меры безопасности:

- работать только ведущей рукой, держа разделочный нож надёжно;
- работать сухим инструментом и сухими руками;
- держать нож преимущественно от себя;
- при движении ножа на себя стоять сбоку от линии движения ножа;
- не держать руку на линии движения ножа;
- пальцы держать на безопасной дистанции от ножа;
- перед нарезкой мяса проверить его на наличие кости;
- вкладывать нож в футляр (пенал) при перерывах в работе;
- соблюдать [инструкцию по охране труда при работе с ножами](#)

3.6. При работе с ножом запрещено:

- прикасаться к острой части лезвия;
- проверять остроту лезвия рукой;
- размахивать инструментом и указывать им;
- резать на весу;
- использовать нож для нарезки замороженных продуктов;
- ловить падающий инструмент;
- оставлять на краю производственного стола, в сырье.

3.7. Производить нарезку лука в вытяжном шкафу.

3.8. При эксплуатации электрической мясорубки соблюдать меры безопасности:

- перед обработкой мяса выполнять проверку на отсутствие в нем кости;
- подготовленное сырье для обработки на электромясорубке закладывать в приемную камеру небольшими кусками;
- для проталкивания обрабатываемых продуктов к шнеку применять только специальные толкатели;
- не проталкивать продукты руками;
- не перегружать приемную камеру продуктом.

3.9. При эксплуатации фаршемешалки соблюдать следующие меры безопасности:

- не менять направление вращения лопастей до полной их остановки;
- не перегружать смесительный барабан продуктом;
- выгружать сырье вращающимися лопастями при закрытой решетчатой крышке;
- не превышать допустимую скорость работы;
- не извлекать руками застрявший продукт, не просовывать руки в опасные зоны;

- не проталкивать продукт руками или посторонними предметами.
- 3.10. Не использовать технологическое оборудование для продуктов и/или способов применения, отличающихся от описанных в техническом руководстве. Не использовать оборудование не по назначению.
- 3.11. Располагаться на безопасном расстоянии от технологического оборудования, не наклоняться над ним, не допускать попадания в него элементов одежды, волос.
- 3.12. С целью избегания поражения электротоком при эксплуатации технологического оборудования соблюдать следующие меры электробезопасности:
- включение и выключение выполнять сухими руками, стоять на диэлектрическом коврике;
- не касаться одновременно включенного в электросеть оборудования и устройств, имеющих естественное заземление (радиаторы отопления, водопроводные трубы, мойки и т.п.);
 - не касаться с поврежденной изоляцией кабелям питания;
 - не допускать резких перегибов и защемления кабелей питания;
 - не оставлять без контроля включенное электрооборудование, выключать его от сети при перерыве в работе, при завершении работы, во время разборки, чистки и мойки.
- 3.13. При ручной обработке рыбы пользоваться ножами, скейлерами, щетками.
- 3.14. Ручную разделку рыбы производить в резиновых перчатках с шероховатой поверхностью, надетых поверх хлопчатобумажных перчаток.
- 3.15. При обработке рыбы соблюдать следующие меры безопасности:
- при движении скребка для очистки рыбы от чешуи не нажимать сильно на рукоятку;
 - разделку рыбы производить на разделочных досках и рыборазделочных столах, не имеющих трещин, заусенцев и других повреждений;
 - соблюдать [инструкцию по охране труда при обработке рыбы](#)
- 3.16. Работы с замороженной рыбой производить после ее размораживания и достижения температуры продукта 5°C. Для обогревания рук применять сухие полотенца.
- 3.17. Использовать средства защиты рук при переносе замороженных продуктов.
- 3.18. Своевременно убирать с пола упавшее сырье, полуфабрикаты, воду.
- 3.19. Соблюдать требования безопасности при изготовлении пищевых полуфабрикатов, изложенные в настоящей инструкции по охране труда, инструкции по охране труда при работе с ножом, мясорубкой, фаршемешалкой, скейлером.
- 3.20. Следить за исправностью кухонного инструмента и технологического оборудования в процессе работы.
- 3.21. Во время работы не отвлекаться посторонними делами и разговорами.
- 3.22. Не поручать работу по изготовлению пищевых полуфабрикатов необученным и посторонним лицам.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций при изготовлении полуфабрикатов, причины их вызывающие:

- неполадки в работе (поломка) технологического электрооборудования;
- поломка ножа вследствие износа;
- загрязнение рабочего места;
- возгорание вследствие неисправности электрооборудования.

4.2. При возникновении поломок в работе электромясорубки, фаршемешалки и иного технологического оборудования (посторонний шум, искрение, ощущение действия тока, запах тлеющей изоляции электропроводки) прекратить его использование и обесточить, отключив от электросети, сообщить непосредственному руководителю.

4.3. При поломке ножа прекратить его использование и передать непосредственному руководителю, соблюдая правила безопасности.

4.4. Если во время работы произошло загрязнение пола сырьем, полуфабрикатом или водой, аккуратно удалить загрязняющие вещества.

4.5. При возгорании используемого технологического электрооборудования обесточить его, немедленно сообщить 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.

4.6. 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. Выключить технологическое кухонное электрооборудование, дождаться полной остановки вращающейся его части и вынуть штепсельную вилку из розетки (отключить рубильник).

5.2. Осмотреть и очистить оборудование (электромясорубку, фаршемешалку и др.) от остатков продуктов, промыть ее механические элементы горячей водой с моющим средством, сполоснуть и высушить.

5.3. Не производить чистку (мойку) электромясорубки, фаршемешалки и другого используемого кухонного электрооборудования:

- 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. Аккуратно вымыть ножи, скребки. Беречь пальцы от порезов при промывке.

5.5. Обеспечить хранение ножей в сухом виде в ящике стола, специальных подставках, чехле, футляре или пенале.

5.6. Привести в порядок рабочее место. Очистить производственный стол, кухонный инвентарь, провести санитарную обработку, вымыть.

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

5.8. Вымыть лицо теплой водой и руки с мылом.

5.9. Сообщить непосредственному руководителю о недостатках, влияющих на безопасность труда, пожарную безопасность, обнаруженных во время работы по изготовлению полуфабрикатов.

Инструкцию разработал

ИП Гапоненко О.И.: _____ / _____ /