

ИНСТРУКЦИЯ №20-2 по охране труда при работе с электромясорубкой

1. Общие требования безопасности:

1.1. К самостоятельной работе с электромясорубкой допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе с электромясорубкой возможно воздействие на работающих следующих опасных, вредных производственных факторов:

- травмирование рук при работе без специальных толкателей;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса электромясорубки
- отсутствию диэлектрического коврика.

1.4. При работе с электромясорубкой должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный и косынка или колпак, диэлектрический коврик.

1.5. На пищеблоке должна быть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.6. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать место расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть обеспечен первичными средствами пожаротушения: огнетушитель с углекислотным или порошковым.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации учреждения. При неисправности кухонной электроплиты прекратить работу и сообщить об этом администрации учреждения.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования техническими средствами индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать правила гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил ОТ.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак.

2.2. Убедиться в наличии на полу около кухонной электроплиты диэлектрических ковриков.

2.3. Проверить наличие и надежность подсоединения защитного заземления к корпусу электромясорубки, а также целостность подводящего кабеля электропитания.

2.4. Подготовить к работе на электромясорубке продукты и толкатели.

2.5. Проверить работу электромясорубки на холостом ходу путем кратковременного ее включения.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Встать на диэлектрический коврик и включить электромясорубку.

3.2. Продукты для обработки на электромясорубке закладывать в приемную камеру не крупными кусками.

3.3. Запрещается проталкивать обрабатываемые продукты к шнеку электромясорубки руками во избежание их травмирования, для этой цели использовать специальные деревянные толкатели.

3.4. Не перегружать приемную камеру электромясорубки продуктами, закладывать их для обработки небольшими порциями.

3.5. Перед обработкой на электромясорубке мяса проверить отсутствие в нем костей.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении неисправности в работе электромясорубки, а также нарушении защитного заземления ее корпуса, работу прекратить и выключить электромясорубку. Работу возобновить после устранения неисправности.

4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования электромясорубки немедленно выключить ее от сети и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислого или порошкового огнетушителя.

4.3. При получении травмы, оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.

4.4. При поражении электрическим током немедленно отключить электромясорубку от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить электромясорубку, удалить из нее остатки продуктов и промыть горячей водой.

5.2. Привести в порядок рабочее место и провести влажную уборку и проветрить помещение.

5.3. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

Инструкция составлена на основании методических рекомендаций по разработке государственных нормативных требований охраны труда Минтруда РФ от 06.04.2001 г. №30.

Инструкция подготовлена: генеральный директор Неженец М.М.