**НОВООДЕСЬКИЙ ЛІЦЕЙ №2**

**НОВООДЕСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ МИКОЛАЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

|  |
| --- |
|  |



**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Наказом від 30.06.2023 р. №71-г

**ІНСТРУКЦІЯ №49**

**З ОХОРОНИ ПРАЦІ**

**ПРИ ВИГОТОВЛЕННІ ХАРЧОВИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З М’ЯСА, РИБИ, ОВОЧІВ**

Нова Одеса, 2023р

**Інструкція №55 з охорони праці при виготовленні харчових напівфабрикатів з м'яса, риби, овочів**

**1. Загальні положення**

1.1. **Інструкція з охорони праці при виготовленні харчових напівфабрикатів з м'яса, риби, овочів** розроблена відповідно до Закону України «Про охорону праці» (Постанова ВР України від 14.10.1992 № 2694-XII) в редакції від 20.01.2018р, на основі «Положення про розробку інструкцій з охорони праці», затвердженого Наказом Комітету по нагляду за охороною праці Міністерства праці та соціальної політики України від 29 січня 1998 року № 9 в редакції від 1 вересня 2017 року.

1.2. Ця інструкція з охорони праці розроблена з метою запобігання фактів травмування та забезпечення безпечної роботи співробітників під час виготовлення харчових напівфабрикатів з м'яса, риби, овочів.

1.3. До самостійної роботи по виготовленню харчових напівфабрикатів з м'яса, риби, овочів допускаються особи старше 18 років, які не мають медичних протипоказань, пройшли медичне обстеження, вступний і первинний на робочому місці інструктажі з охорони праці, навчання безпечним методам і прийомам роботи, стажування на робочому місці і перевірку знань вимог охорони праці.

1.4. Не рідше одного разу на півріччя працівник повинен проходити повторний інструктаж з охорони праці, не рідше одного разу на рік - чергову перевірку знань вимог охорони праці, санітарно гігієнічне навчання - відповідно до законодавства України.

1.5. В процесі роботи при виготовленню харчових напівфабрикатів можуть впливати на працівника наступні небезпечні і шкідливі виробничі фактори:

* рухомі машини і механізми, рухомі частини електромеханічного обладнання, переміщувані сировина, напівфабрикати;
* знижена температура поверхонь холодильного обладнання, сировини;
* знижена температура повітря робочої зони;
* підвищений рівень шуму на робочому місці;
* підвищена вологість повітря;
* підвищене значення напруги в електричному ланцюзі;
* недостатня освітленість робочої зони;
* гострі кромки і нерівності поверхонь обладнання, інструменту, інвентарю, тари;
* фізичні перевантаження.

1.6. Працівник повинен повідомляти свого безпосереднього керівника про будь-яку ситуацію, яка загрожує життю і здоров'ю людей, про кожний нещасний випадок, що трапився на виробництві, про погіршення стану свого здоров'я, у тому числі про прояви ознак гострого захворювання.

1.7. Працівникові при виготовленні харчових напівфабрикатів слід:

* залишати верхній одяг, взуття, головний убір, особисті речі в гардеробній;
* перед початком роботи мити руки з милом, одягати чистий санітарний одяг, підбирати волосся під ковпак або косинку або одягати спеціальну сіточку для волосся;
* працювати в чистому санітарному одязі, змінювати його по мірі забруднення;
* при виготовленні напівфабрикатів знімати ювелірні прикраси, годинник, коротко стригти нігті;
* не приймати їжу на робочому місці.

1.8. Працівники при виготовленні напівфабрикатів зобов'язані дотримуватись вимог інструкції з охорони праці на харчоблоці (кухні), правил пожежної безпеки, знати місця розташування первинних засобів пожежогасіння.

1.9. Працівник повинен бути навчений і мати навички надання першої допомоги потерпілим від нещасних випадків, знати місця розташування аптечки першої допомоги при нещасних випадках.

1.10. Працівник, який допустив невиконання або порушення даної *інструкції з охорони праці при виготовленні харчових напівфабрикатів*, притягується до відповідальності відповідно до Правил внутрішнього трудового розпорядку, трудового договору і, при необхідності, направляється на позачергову перевірку знань, норм і правил охорони праці.

**2.Вимоги безпеки перед початком роботи**

2.1. Перед початком роботи працівникові необхідно надіти санітарний одяг і взуття. Санітарний одяг застебнути на всі ґудзики (зав'язати зав'язки), не допускаючи звисаючих кінців одягу, волосся прибрати під ковпак (шапочку, косинку).

2.2. Не допускається заколювати одяг шпильками, голками, тримати в кишенях одягу скляні, гострі предмети і предмети, що б'ються.

2.3. Перевірити оснащеність робочого місця необхідним для роботи обладнанням, інвентарем, пристроями та інструментом.

2.4. Підготувати робоче місце для безпечної роботи:

* забезпечити наявність вільних проходів;
* перевірити стійкість виробничого столу, стелажа, міцність кріплення обладнання до фундаментів і підставок;
* надійно встановити (закріпити) пересувне (переносне) обладнання та інвентар на робочому столі, підставці, пересувному візку;
* зручно і стійко розмістити запаси сировини, напівфабрикатів, інструмент, пристосування відповідно до частоти використання і розходування.

2.5. Перевірити зовнішнім оглядом:

* достатність освітленості робочої поверхні;
* відсутність звисаючих, оголених кінців електропроводки;
* надійність закриття всіх струмоведучих і пускових пристроїв обладнання;
* наявність і надійність заземлюючих з'єднань (відсутність обривів, міцність контакту між металевими неструмоведучими частинами машини і заземлюючим проводом);
* наявність, справність, правильну установку і надійне кріплення огородження рухомих частин обладнання (зубчастих, ланцюгових, кліноременних та інших передач, сполучних муфт і т.п.);
* відсутність сторонніх предметів всередині і навколо обладнання;
* комплектність і цілісність деталей застосовуваних машин;
* справність дерев'яних підмостків під ногами;
* стан підлог (відсутність вибоїн, нерівностей, ковзання, відкритих трапів, колодязів) на шляху переміщення працівника;
* відсутність вибоїн, тріщин та інших нерівностей на робочих поверхнях виробничих столів;
* справність застосовуваного інвентарю, пристроїв та інструменту (поверхня спецтари, обробних дощок, рукоятки ножів тощо повинні бути чистими, гладкими, без відколів, тріщин і задирок; рукоятки ножів повинні бути щільно насадженими, неслизькими і зручними для захоплення, що мають необхідний упор для пальців руки, не деформуються від впливу гарячої води; полотна ножів повинні бути гладкими, відполірованими, без вм'ятин і тріщин);
* ступінь натягу ременя і щільність натяжки гайок на валах фрез машини для розпушування м'яса;
* надійність кріплення до змінних дисків овочерізальної машини ножів і гребінок;
* справність пускорегулювальної апаратури використовуваного обладнання (пускачів, вимикачів, аварійних кнопок, перемикача швидкостей і т.п.).

2.6. Провести необхідну збірку обладнання, правильно встановити і надійно закріпити знімні деталі та механізми відповідно до експлуатаційної документації заводів-виготовлювачів.
2.7. Перевірити роботу лопатей фаршемішалки поперемінним включенням кнопок «направо», «наліво»; справність блокувань, що виключають можливість роботи при відкритих кришках куттера, фаршемішалки.

2.8. Перед експлуатацією електром'ясорубки виробник напівфабрикатів повинен:

* переконатися в надійності її установки;
* провести збірку частин м'ясорубки. Шнек вставити в корпус м'ясорубки так, щоб хвостовик його зачепився із валом приводу, і встановити відповідний набір ріжучих інструментів (ножів, решіток) в порядку, зазначеному в інструкції по експлуатації;
* перевірити наявність завантажувального пристрою в формі лотка або воронки, а у м'ясорубки з діаметром завантажувального отвору більше 45 мм - запобіжного кільця, що не допускає потрапляння рук до рухомих частин (шнеку);
* встановлюючи ріжучий інструмент, дотримуватися обережності, оберігати руки від порізів;
* перевірити роботу електром'ясорубки на холостому ходу.

2.9. Перед початком роботи з пристроєм для очищення риби від луски:

* міцно закріпити пристрій на виробничому столі;
* включити електродвигун на холостому ході і переконатися в правильності обертання робочого інструмента.

2.10. Про всі виявлені несправності обладнання, інвентарю, електропроводки і інші недоліки повідомляти безпосередньо керівнику і приступати до роботи тільки після їх усунення.

**3. Вимоги безпеки під час роботи**

3.1. Виконувати тільки ту роботу, по якій пройшов навчання, інструктаж з охорони праці і до якої допущений працівником, відповідальним за безпечне виконання робіт.

3.2. Не доручати свою роботу ненавченим і стороннім особам.

3.3. Застосовувати необхідне для безпечної роботи справне устаткування, інструмент, пристосування, а також спеціальний одяг, спеціальне взуття та інші засоби індивідуального захисту, передбачені відповідними типовими нормами безкоштовної видачі спецодягу, спецвзуття та інших засобів індивідуального захисту; використовувати їх тільки для тих робіт, для яких вони призначені.

3.4. Дотримуватися правил пересування, користуватися тільки встановленими проходами.

3.5. Утримувати робоче місце в чистоті, своєчасно прибирати з підлоги розсипані продукти, розлиту воду та ін.

3.6. Не загромоджувати робоче місце, проходи до нього і між обладнанням, столами, стелажами, проходи до пультів управління, рубильників, шляхи евакуації та інші проходи порожньою тарою, інвентарем, зайвими запасами сировини, кулінарною продукцією.
3.7. Використовувати засоби захисту рук при перенесенні вантажу в жорсткій тарі і заморожених продуктів.

3.8. Вентилі, крани на трубопроводах відкривати повільно, без ривків і великих зусиль. Не застосовувати для цих цілей молотки, гайкові ключі та інші предмети.

3.9. При роботі з ножем дотримуватися обережності, берегти руки від порізів.

3.10. При перервах в роботі вкладати ніж в пенал (футляр). Не ходити і не нахилятися з ножем в руках, не переносити ніж, не вкладений в футляр (пенал).

3.11. Під час роботи з ножем не допускається:

* використовувати ножі з неміцно закріпленими полотнами, з рукоятками, що мають задирки, з затупленими лезами;
* виробляти різкі рухи;
* нарізати сировину і продукти не на столі;
* перевіряти гостроту леза рукою;
* залишати ніж під час перерви в роботі в нарізаємому продукті або на столі без футляра;
* спиратися на мусат при виправленні ножа. Правити ніж о мусат слід осторонь від інших працівників.

3.12. Пересувати візки, пересувні стелажі в напрямку «від себе».

3.13. Переносити продукти, сировину тільки в справній тарі. Не завантажувати тару більше номінальної маси брутто.

3.14. Не використовувати для сидіння випадкові предмети (ящики, бочки тощо), обладнання.

3.15. Перед обробкою заморожені продукти піддавати дефростації. Способи дефростації застосовувати в залежності від видів сировини і виробничих умов.

3.16. При ручному митті риби користуватися трав'яними щітками, мочалками.

3.17. Проводити обробку риби на виробничому столі, що має жолоб і бортик.

3.18. При обробці риби надягати на ліву руку брезентову рукавицю, користуватися обробними ножами, головорубами, скребками.

3.19. Під час роботи з пристроєм для очищення риби від луски:

* не натискати сильно на рукоятку, переміщаючи скребок при очищенні риби;
* не торкатися до фрези руками;
* постійно стежити за становищем гнучкого вала, не допускати його великого провисання.

3.20. Під час експлуатації м'ясорубки:

* робити завантаження продуктом через завантажувальний пристрій, подаючи продукт рівномірно, при включеному електродвигуні;
* дотримуватися норм завантаження, не допускати роботи вхолосту;
* проштовхувати продукти в завантажувальну чашу тільки спеціальним пристроєм (штовхачем, товкачем і т.п.);
* при зупинці електродвигуна або виникненні підвищеного шуму в редукторі послабити затискну гайку.

3.21. Під час роботи з використанням електромеханічного обладнання:

* дотримуватися вимог безпеки, викладених в експлуатаційній документації заводів - виробників обладнання;
* використовувати обладнання тільки для тих робіт, які передбачені інструкцією по його експлуатації;
* перед завантаженням обладнання продуктом переконатися, що приводний вал обертається в напрямку стрілки на його корпусі;
* попереджати про майбутній пуск устаткування працівників, які перебувають поруч;
* вмикати і вимикати обладнання сухими руками і тільки за допомогою кнопок "пуск" і "стоп";
* знімати і встановлювати змінні частини обладнання обережно, без великих зусиль і ривків;
* надійно закріплювати змінні механізми, робочі органи, інструмент;
* вивантажувати фарш з куттера при відсутності саморозвантажувальних пристосувань спеціальним ковшем;
* виробляти підйом і опускання запобіжної кришки куттера плавно, без ривків;
* не змінювати напрямок обертання лопатей фаршеперемішувача до повної їх зупинки, не працювати без запобіжної огорожі в завантажувальній воронці;
* сировину з фаршеперемішувача розвантажувати при закритій кришці;
* видаляти залишки продукту, очищати робочі органи обладнання за допомогою дерев'яних лопаток, скребків і т.п .;
* оглядати, регулювати, усувати несправність, встановлювати (знімати) робочі органи, міняти ножі та гребінки, витягувати застряглий продукт, очищати використане обладнання тільки після того, як воно зупинено за допомогою кнопки «стоп», відключено пусковим пристроєм, на якому вивішений плакат "Не вмикати! Працюють люди!", і після повної зупинки обертових і рухомих частин, що мають небезпечний інерційний хід.

3.22. Під час роботи з використанням електромеханічного обладнання не допускається:

* працювати зі знятими загороджувальними і запобіжними пристроями, з відкритими дверцятами, кришками, кожухами;
* поправляти ремені, ланцюги приводу, знімати і встановлювати запобіжні кришки, решітки та інші огородження під час роботи обладнання;
* перевищувати допустимі швидкості роботи обладнання;
* витягати руками застряглий продукт;
* експлуатувати обладнання без завантажувального пристрою, запобіжного кільця і т.п.;
* проштовхувати (утримувати) продукт руками або сторонніми предметами;
* переносити (пересувати) включене в електричну мережу нестаціонарне обладнання;
* залишати без нагляду працююче обладнання, допускати до його експлуатації ненавчених і сторонніх осіб;
* складати на обладнання інструмент, продукцію, тару;
* при наявності напруги (б'є струмом) на корпусі обладнання, кожусі пускорегулювальної апаратури, виникненні стороннього шуму, запаху палаючої ізоляції, мимовільної зупинки або неправильній дії механізмів і елементів устаткування зупинити (вимкнути) його кнопкою «стоп»(вимикача) і відключити від електричної мережі за допомогою пускового пристрою. Повідомити про це безпосереднього керівника і до усунення несправності не включати.

**4. Вимоги безпеки після закінчення роботи**

4.1. Вимкнути і надійно знеструмити електромеханічне обладнання за допомогою рубильника або пристрою, що його замінює та запобігає випадковому пуску.

4.2. Не зупиняти рухомі частини обладнання руками або яким-небудь предметом після виключення електродвигуна.

4.3. Здійснити розбирання, очищення і миття обладнання після зупинки рухомих частин з інерційним ходом.

4.4. При розбиранні машин (куттера, овочерізки, м'ясорубки та ін) і витяганні ріжучого інструменту (ножів, гребінок, решіток) берегти руки від порізів. Дотримуватися послідовності розбирання машин; для вилучення з робочої камери м'ясорубки ріжучого інструменту і шнека застосовувати виштовхувач або спеціальний гачок. Не використовувати для цієї мети короткочасний пуск машини.

4.5. Не очищати робочу камеру, знімні частини обладнання від залишків продукту руками, користуватися дерев'яними лопатками, скребками, щітками.

4.6. Під час видалення залишків продукту з овочерізальної машини підняту шинковку надійно закріпити.

4.7. Пристосування для очищення риби від луски протерти ганчіркою, змоченою спочатку в содовому або мильному розчині, а потім у чистій теплій воді, дотримуючись встановлених температури води і концентрації миючого розчину.

4.8. Занурити робочий інструмент по рукоятку в гарячу воду, промити, вийняти і очистити від луски. Операцію повторити кілька разів.

4.9. Після роботи з очищення риби вимити руки теплою водою, змастити гліцериновим кремом.
4.10. Санітарний одяг та засоби індивідуального захисту слід очистити від забруднень і помістити у встановлені для зберігання місця, при необхідності здати в прання (хімчистку) або ремонт.

4.11. Про всі недоліки, виявлені під час роботи, та вжиті заходи щодо їх усунення працівник повинен повідомити безпосередньо свого керівника.

**5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях**

5.1. При виникненні несправності устаткування, що може загрожувати аварією на робочому місці або харчоблоці: припинити його експлуатацію, а також подачу до нього електроенергії, води, сировини, продукту і т.п .; доповісти про вжиті заходи безпосередньо керівнику (працівнику, відповідальному за безпечну експлуатацію обладнання) і діяти відповідно до отриманих вказівок.

5.2. В аварійній обстановці: оповістити про небезпеку оточуючих людей; доповісти безпосередньому керівнику про те, що трапилося і діяти відповідно до плану ліквідації аварій.

5.3. Потерпілому при травмуванні або раптовому захворюванні необхідно надати першу допомогу і, при необхідності, організувати його доставку до закладу охорони здоров'я або викликати бригаду швидкої допомоги по телефону 103. Повідомити про подію безпосередньому керівнику.

5.4. При виникненні пожежі відключити рубильником електрообладнання, припинити роботи, оповістити про небезпеку оточуючих людей і евакуювати з приміщення, доповісти безпосередньому керівнику про те, що трапилося, приступити до гасіння пожежі первинними засобами пожежогасіння, при необхідності викликати пожежну бригаду по телефону 101.

**6. Завершальні положення інструкції**

* 1. Перевірка і перегляд інструкції повинна здійснюватися не рідше одного разу на 5 років.
	2. Дана інструкція повинна бути достроково переглянута в наступних випадках:
* при перегляді міжгалузевих і галузевих правил і типових інструкцій з охорони праці та техніки безпеки;
* за результатами аналізу матеріалів розслідування аварій та нещасних випадків;
* на вимогу Державної служби України з питань праці.
	1. Якщо протягом 5 років з дня затвердження (введення в дію) даної інструкції умови не змінюються, то її дія автоматично продовжується на наступні 5 років.
	2. Відповідальність за своєчасне внесення змін і доповнень, а також перегляд даної інструкції покладається на відповідального за охорону праці співробітника загальноосвітнього навчального закладу.

