

Типовая инструкция
по охране труда для работника, выполняющего работу по обвалке мяса и птицы,
жиловке мяса и субпродуктов
ТИ Р М-050-2002
(утв. постановлением Минтруда РФ от 24 мая 2002 г. N 36)

Инструкция вводится в действие с 1 сентября 2002 г.

1. Общие требования безопасности
2. Требования безопасности перед началом работы
3. Требования безопасности во время работы
4. Требования безопасности в аварийных ситуациях
5. Требования безопасности по окончании работы

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для работника, выполняющего работу по обвалке мяса и птицы, жиловке мяса и субпродуктов, с учетом условий работы в конкретной организации.

1.2. На работника, выполняющего работу по обвалке мяса и птицы, жиловке мяса и субпродуктов, могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся машины и механизмы, перемещаемое сырье; пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, сырья, полуфабрикатов; пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенная влажность воздуха; повышенная подвижность воздуха; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей инструмента, инвентаря, сырья и тары; химические факторы (продукты полного (неполного) сгорания газа в опалочном горне; физические перегрузки).

1.3. Работник, выполняющий работу по обвалке мяса и птицы, жиловке мяса и субпродуктов, извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Работнику, выполняющему работу по обвалке мяса и птицы, жиловке мяса и субпродуктов, следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кулинарных полуфабрикатов не носить ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Обеспечить наличие свободных проходов на всем пути транспортирования мясных туш по подвесным путям, на грузовой тележке.

2.4. Проверить внешним осмотром:

- устойчивость производственного стола, стеллажа;
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях

производственных столов;

целостность металлического защитного фартука, трехпалой перчатки из кольчужного металлического полотна и одеть их;

прочность установки разрубочного стула на крестовине или специальной подставке.

Его высота не должна быть менее 800 мм;

наличие и исправность деревянной решетки под ногами;

достаточность освещения рабочей поверхности;

надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;

отсутствие посторонних предметов вокруг опалочного горна;

состояние полов (отсутствие выбоин, набитых планок, неровностей, скользкости, открытых трапов, открытых неогражденных люков, колодцев (на всем пути перемещения туш));

исправность ножей и мусатов. Рукоятки обвалочных ножей должны иметь предохранительные выступы, предупреждающие соскальзывание и порезы рук.

2.5. Убрать соль с разрубочного стула, вымыть его и протереть насухо.

2.6. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры тали, тельфера (пускателей, концевых выключателей и т.п.) и работу их на холостом ходу.

2.7. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

2.8. При производстве работ с электроталью, при эксплуатации холодильного оборудования, использовании опалочного горна выполнять требования безопасности, изложенные в настоящих типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, а также специальную одежду, специальную обувь и другие средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола упавшие обрезки мяса, кости.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы и проезды к нему, проходы между столами, стеллажами, к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья.

3.7. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".

3.8. Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.9. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.10. Надежно закреплять тушу на крюке при подъеме и перемещении ее электроталью, установленной на монорельсе.

3.11. Перед разделкой (разрубом, обвалкой, жиловкой) туша должна быть обмыта проточной водой при помощи щетки (применение ветоши вместо щетки не допускается) и обсушена с помощью вентиляторов или на воздухе в течение двух часов.

3.12. Устойчиво укладывать тушу (полутушу) на разрубочный стул. Приступать к разделке только дефростированного мяса, птицы.

3.13. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

3.14. Нож при обвалке и жиловке вести плавно, без рывков и больших усилий. Не направлять нож "к себе", держать его все время "от себя", не производить резких движений.

3.15. Использовать для крупнокусковых полуфабрикатов исправную тару, ставить ее на устойчивые подставки.

3.16. Прекратить обвалку и жиловку мяса, если рядом находятся другие работники.

3.17. При перерыве в работе вкладывать нож в пенал (футляр).

3.18. Во время работы не допускается:

работать без применения средств индивидуальной защиты (кольчужной перчатки, металлического фартука);

обваливать мясо, имеющее температуру внутри мышц ниже 5°C;

применять ножи с узким лезвием, которое может пройти через ячейки металлического защитного фартука;

пользоваться ножом, имеющим скользкую, грязную рукоятку;

оставлять нож в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;

с ножом в руках перемещать и переворачивать туши, ходить по цеху, наклоняться;

подтягивать к себе туши и перемещать обваленное мясо при помощи ножа;

переносить нож, не вложенный в футляр (пенал);

использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

проверять остроту лезвия рукой;

опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников;

накапливать излишние запасы мяса, кости, полуфабрикатов и др. на рабочем месте;

пользоваться для опаливания птицы паяльными лампами и другими подобными горелками. Опалку птицы следует производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.19. Во время работы с использованием грузоподъемного оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.

3.20. При использовании тали, тельфера:

использовать машины только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по их эксплуатации;

предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;

включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

соблюдать нормы загрузки оборудования.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При обнаружении в помещении утечки хладона сообщить о случившемся непосредственному руководителю и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.2. При поражении хладоном (отравлении, попадании его на кожу, в глаза), порезах рук и т.п. прекратить работу и обратиться за медицинской помощью.

4.3. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.4. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электроталь, тельфер при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Вымыть, просушить и убрать ножи в футляры, отнести их в установленное место хранения.

- 5.3. Разрубочный стул зачистить ножом, вымыть, вытереть насухо и посыпать солью.
- 5.4. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.
- 5.5. Не производить уборку отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.