

Департамент образования Администрации города Екатеринбурга
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение - детский сад № 71
(МБДОУ-детский сад № 71)

620146, г. Екатеринбург, бульвар Денисова-Уральского, д.10, тел.:(343) 267-30-15, факс: (343) 267-30-21,
e-mail: mdou71@eduekb.ru

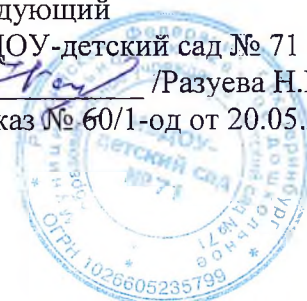
СОГЛАСОВАНО:

Председатель ППО
МБДОУ-детский сад № 71
/Кулижская Н.В./



УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий
МБДОУ-детский сад № 71
/Разуева Н.В./
Приказ № 60/1-од от 20.05.2024г.



**Инструкция
по охране труда при ручной обработке рыбы
МБДОУ-детского сада № 71**

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция 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», 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, правилами эксплуатации ножей, скребков, скейлеров.

1.2. Данный локальный акт устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы по ручной обработке рыбы, определяет безопасные методы и приемы выполнения работ, а также требования охраны труда в аварийных ситуациях.

1.3. Инструкция составлена в целях обеспечения безопасности труда и сохранения жизни и здоровья работника при выполнении им работ по обработке рыбы.

1.4. К самостоятельной работе по ручной обработке рыбы 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 настоящую инструкцию, 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 обработке рыбы, должен знать:

- правила безопасной эксплуатации и ухода за разделочным ножом, скребком, скейлером;
- опасные и вредные факторы при обработке рыбы вручную;
- 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 ножом.

1.7. Опасные и (или) вредные производственные факторы, которые могут воздействовать в процессе ручной обработки рыбы, отсутствуют.

1.8. Перечень профессиональных рисков и опасностей при обработке рыбы:

- колющие плавники и шипы рыбы;
- острое металлическое лезвие ножа, скребка (риск травмирования);
- заусенцы, сколы на рукоятке ножа;
- пониженная температура сырья;
- повышенная влажность воздуха рабочей зоны;
- физические перегрузки;
- недостаточная освещенность рабочей зоны.

1.9. В целях предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний при обработке рыбы вручную 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 перед началом и по окончании обработки рыбы;
- коротко стричь ногти.

1.10. При работе по обработке рыбы, 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, резиновые перчатки.

1.11. Помещение для обработки рыбы должно быть оборудовано приточно-вытяжной вентиляцией.

1.12. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан оповестить об этом своего непосредственного руководителя. При обнаружении неисправности ножей, скребков, скейлера сообщить непосредственному руководителю.

1.13. Работник, допустивший нарушение (невыполнение) настоящей инструкции, 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 ручной обработке рыбы следует надеть спецодежду, застегнуть ее. Не застёгивать одежду булавками, не допускать свисающих концов.

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 разделочной поверхности (разделочный стол, разделочная доска), в безопасности ее опрокидывания, в чистоте, отсутствии дефектов, заусенцев. Разделочный стол должен иметь желоб и бортик.

2.6. Подготовить и осмотреть на исправность ножи, скребки, скейлеры, щетки. Скребки для зачистки полости рыбы должны иметь гладкие ручки.

2.7. Осуществить осмотр ножа и убедиться:

- в прочности и плотности насадки рукоятки;
- в отсутствии заусенец, сколов, трещин на рукоятке;
- в остроте и качестве заточки лезвия (не проверять руками);
- в чистоте и сухости рукоятки;
- в удобности для захвата.

2.8. Рукоятка ножа со стороны заточки лезвия для предохранения от скольжения должна иметь предохранительный выступ.

2.9. Подготовить и проверить мусат, на отсутствие сколов, выщербин и трещин абразивный брусок.

2.10. Подготовить и устойчиво расположить сырье, кухонную посуду. Включить приточно-вытяжную вентиляцию и убедиться в стабильности ее работы.

2.11. Не приступать к работе по обработке рыбы 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 ручной обработке рыбы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте рабочее место.

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

3.3. При ручной обработке рыбы необходимо пользоваться ножами, скейлерами, щетками, мочалками.

3.4. При разделке рыбы с колючими плавниками и шипами быть предельно осторожным, остерегаться уколов.

3.5. Ручную разделку рыбы производить в резиновых перчатках с шероховатой поверхностью, надетых поверх хлопчатобумажных перчаток.

3.6. Соблюдать осторожность и не подводить руку, держащую рыбу, близко к режущему инструменту.

3.7. При движении скребка для очистки рыбы от чешуи не нажимать сильно на рукоятку.

3.8. При очистке рыбы от чешуи скейлером крепко держать устройство одной рукой за рукоятку, провести несколько раз вращающейся фрезой по телу рыбы в направлении от хвостового плавника к голове, придерживая рыбу на столе второй рукой. Остерегаться попадания чешуи в глаза.

3.9. Не использовать нож с непрочно закрепленным полотном, с рукояткой, имеющей заусенцы, с затупившимся лезвием.

3.10. При обработке рыбы ножом соблюдать следующие меры безопасности:

- разделку рыбы производить на разделочных досках и рыборазделочных столах, не имеющих трещин, заусенцев и других повреждений;
- форма разделочного ножа должна соответствовать виду разделки рыбы;
- работать только ведущей рукой, держа нож надёжно;
- пальцы держать на безопасной дистанции от ножа;
- 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;
- не допускать резких движений ножом.

3.11. Не оставлять нож на краю разделочного стола. Вкладывать нож в футляр (пенал, ножны) даже при коротких перерывах в работе.

3.12. При работе с разделочным ножом запрещено:

- прикасаться к острой части лезвия;
- проверять остроту лезвия рукой;
- размахивать инструментом и указывать им;
- ловить падающий инструмент;
- резать, чистить рыбы на весу;
- оставлять инструмент в сырье или втыкать его в разделочные столы (доски);
- подтягивать или передавать инструментом рыбу;
- использовать нож для нарезки замороженной рыбы;
- оставлять без надзора.

3.13. Во время работы рыбную слизь периодически смывать и промывать руки дезинфицирующим раствором.

3.14. Работы с замороженной рыбой производить после ее размораживания и достижения температуры продукта 5°C. Для обогревания рук применять сухие полотенца.

3.15. Осуществлять перенос рыбы исключительно в исправной таре. Не нагружать тару сверх ее предельной массы. Металлические противни для разделанной рыбы должны иметь отбортованные края с гладкой зачищенной поверхностью.

3.16. Следить за исправностью ножей в процессе работы по обработке и разделке рыбы.

3.17. Применять безопасные приемы труда.

3.18. Своевременно убирать с пола упавшее сырье, воду.

3.19. Не опираться на мусат при заточке. Правку и заточку ножей производить с соблюдением мер безопасности во избежание получения травмы.

3.20. Соблюдать требования безопасности при обработке рыбы вручную, изложенные в настоящей инструкции, инструкции при работе с ножом, технической документации скейлера.

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

3.22. Не поручать работу с ножом, скребком и скейлером необученным и посторонним лицам.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций при обработке рыбы, причины их вызывающие:

- поломка разделочного ножа, скребка вследствие износа;
- затупилось лезвие инструмента в процессе продолжительной работы;
- поломка скейлера;
- загрязнение пола водой, рыбными отходами.

4.2. При возникновении поломки разделочного ножа, скребка (отломалась, повреждена или не закреплена рукоятка, повреждено полотно) прекратить их использование и передать, соблюдая правила безопасности, непосредственному руководителю.

4.3. В случае, когда затупилось лезвие ножа (скребка), произвести его правку, используя абразивный брусок (мусат) в стороне от других работников, при этом соблюдая меры безопасности. При необходимости передать нож в защитном чехле (футляре) непосредственному руководителю для последующей заточки ответственным работником.

4.4. При возникновении неисправности в работе скейлера (посторонний шум, искрение, ощущение действия тока, запах тлеющей изоляции) прекратить его использование и обесточить, отключив от электропитания, сообщить непосредственному руководителю.

4.5. Если в процессе обработки рыбы произошло загрязнение пола водой, рыбными отходами, аккуратно удалить загрязняющие вещества.

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. По окончании работы осуществить внешний осмотр на отсутствие повреждений инструментов для обработки рыбы.
- 5.2. Аккуратно очистить и вымыть разделочные ножи, скребки. Беречь руки от порезов во время промывки. Протереть инструмент насухо, высушить.
- 5.3. Отключить от электропитания скейлер, очистить, провести санитарную обработку.
- 5.4. Очистить разделочный стол (доску), провести санитарную обработку, вымыть.
- 5.5. Не допускать уборку рыбных отходов незащищенными руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.
- 5.6. Обеспечить хранение разделочных ножей в ящике стола, специальных подставках, чехлах, футлярах или пеналах в сухом виде.
- 5.7. Выключить приточно-вытяжную вентиляцию.
- 5.8. Вымыть лицо теплой водой и руки с мылом.
- 5.9. Снять с себя спецодежду и убрать ее в установленное место.
- 5.10. Сообщить непосредственному руководителю о недостатках, влияющих на безопасность труда, обнаруженных во время работы при ручной обработке рыбы.

Инструкцию разработал:



/Федорова Г.В./