Источник:
.net/бланки/Инструкция_по_охране_труда/Инструкция_по_охране_труда_для_работников_обслуживающих_оборудование_по_производству_мяс
с возможностью скачать типовой бланк в формате PDF (Adobe Reader).

Инструкция по охране труда для работников, обслуживающих оборудование по производству мясных консервов

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания
профсоюзного комитета
от _____ N _____

или

СОГЛАСОВАНО
Уполномоченное лицо по охране
труда работников организации
_____ _____
(подпись) (фамилия, инициалы)
_____
(дата)

УТВЕРЖДЕНО
Приказ от _____ N _____

или

УТВЕРЖДЕНО
Руководитель организации
(заместитель руководителя
организации, в должностные
обязанности которого входят
вопросы организации охраны труда)
_____ _____
(подпись) (фамилия, инициалы)
_____
(дата)

Инструкция
по охране труда для работников, обслуживающих
оборудование по производству мясных консервов
_____
(номер инструкции либо другие ее реквизиты)

1. Общие требования по охране труда

1. К самостоятельной работе в качестве работников, обслуживающих оборудование по производству мясных консервов (далее по тексту - работник), допускаются:

1.1. лица, достигшие 18 лет;

1.2. закончившие специальные курсы и имеющие удостоверение, разрешающее обслуживание сосудов, работающих под давлением;

1.3. прошедшие медицинский осмотр и допущенные по состоянию здоровья к работе;

1.4. прошедшие проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности;

1.5. прошедшие вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте.

2. Работник обязан:

2.1. соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;

2.2. не допускать употребление спиртных напитков, а также нахождение на рабочем месте, территории организации или в рабочее время в состоянии алкогольного, наркотического или токсического опьянения;

2.3. выполнять только порученную работу;

2.4. изучать и совершенствовать методы безопасной работы.

3. Работник должен быть обеспечен спецодеждой, спецобувью и средствами индивидуальной защиты:

- костюм хлопчатобумажный (темный) или комбинезон х/б (темный);

- фартук водонепроницаемый с цельнокроеным нагрудником;

- головной убор;

- ботинки кожаные или сапоги резиновые;

- рукавицы комбинированные;

- очки защитные;

- перчатки резиновые.

4. Работник должен:

4.1. уметь оказывать первую доврачебную помощь пострадавшему при несчастных случаях. Знать, где находится аптечка с набором медикаментов, и при необходимости обеспечить доставку (сопровождение) пострадавшего в лечебное учреждение;

4.2. соблюдать правила санитарной и личной гигиены;

4.3. не принимать пищу на рабочем месте.

4.4.. курить только в специально установленных местах.

4.5. Знать местонахождение и уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения, не загромождать доступ к противопожарному инвентарю, гидрантам и запасным выходам.

5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

5.1. повышенная температура поверхностей оборудования;

5.2. повышенная температура воздуха рабочей зоны;

5.3. подвижные части производственного оборудования.

6. Работник несет персональную ответственность за нарушение требований данной Инструкции в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

7. Порядок уведомления о случаях травмирования и обнаруженных неисправностях оборудования, приспособлений, инструментов, нарушениях технологического процесса устанавливается нанимателем.

2. Требования по охране труда перед началом работы

8. Привести в порядок спецодежду, застегнуть ее на все пуговицы, волосы убрать под головной убор.

9. Освободить проходы и не загромождать их во время работы.

10. Подготовить свое рабочее место к безопасной работе, привести его в надлежащее санитарное состояние.

11. Проверить исправность работы оборудования, приборов и приспособлений.

3. Требования по охране труда при выполнении работы

12. Оборудование для бланширования и подогрева

12.1. Оборудование должно быть оснащено предохранительными клапанами, манометрами, терморегуляторами, указателями уровня воды, конденсатоотводчиками и запарной арматурой.

12.2. Предохранительные клапаны должны содержаться в исправности. Для этого их нужно продувать

не реже двух раз в смену.

12.3. Уровень воды в бланширователе должен быть на 200 мм выше барбатера. Бланшировательдолжен иметь блокирующее устройство, отключающее подачу пара при понижении уровня воды.

12.4. Все движущиеся части бланширователя (шкивы, валы, зубчатые колеса) должны иметь надежные защитные ограждения.

12.5. Бланширователи и двутельные котлы должны быть оборудованы эффективными местными отсосами.

12.6. Двутельные котлы должны быть снабжены приспособлениями, предотвращающими самоопрокидывание.

12.7. Для перемешивания продукта котлы емкостью 150 л и более должны быть оборудованы механическими мешалками, не допускающими истирания лопастями поверхности нагрева.

13. Автоматы для наполнения банок мясом, жиром и солью с перцем

13.1. Привод автомата должен иметь надежное защитное ограждение.

13.2. Наполнитель должен быть установлен по уровню в горизонтальной плоскости с помощью винтовых опор и зафиксирован. При этом транспортирующая дорожка наполнителя должна лежать в одной плоскости с цеховым транспортером.

13.3. Ограждение транспортирующей дорожки должно обеспечивать плавный вход и выход банок с автомата и исключать возможность попадания рук работника под вращающиеся звезды.

13.4. Подача мяса в бункер должна быть механизирована.

13.5. Подогрев корпуса питателя должен осуществляться водой. Температура воды должна регулироваться автоматически и не превышать 70 град. С.

13.6. Для предохранения от возможного прямого попадания горячей воды на работников рукав подвода горячей воды должен быть двойным.

13.7. Корпус питателя и дозатор жира должны периодически проверяться на герметичность сварных швов теплой водой под давлением 10 атм в течение 2 часов.

13.8. Подводящий жиропровод с паровой рубашкой должен иметь теплоизоляцию, обеспечивающую температуру на наружной поверхности не более 45 град. С.

13.9. Для поддержания постоянного уровня жира в дозаторе должно быть установлено устройство, автоматически поддерживающее уровень.

13.10. Механизм блокировки должен обеспечивать своевременное отключение дозаторов и остановку автомата при отсутствии банки в гнезде звезды дозатора.

13.11. Наполнители для консервной тары емкостью 3 и более литра должны быть оборудованы щитами, обеспечивающими защиту работников от попадания на них горячей продукции. Щиты должны быть сблокированы с пусковыми устройствами.

13.12. Установка горячих банок (баллонов) с продукцией на пол должна производиться на деревянные или пластмассовые стеллажи.

13.13. Для удаления после дозатора бракованных банок должна быть предусмотрена отдельная тачка на транспортере. В конце тачки должны быть предусмотрены специальные емкости для сбора бракованных банок.

13.14. На рабочем месте у автомата должны быть щипцы для уборки стеклобоя, а также совок, веник и специальная тара для сбора битого стекла.

14. Закаточные машины

14.1. Закаточная машина должна быть сблокирована с дозатором. Оператор, обслуживающий дозатор и наблюдающий за работой закаточной машины, должен иметь возможность их одновременной остановки и пуска.

14.2. Подача и укладка маркированных крышек на банки должны быть механизированы.

14.3. Должны быть предусмотрены блокирующие устройства для автоматической остановки машины при неодевании и сбросе крышки, израсходовании запаса крышек в магазине, при снятии банок и для прекращения выдачи крышек из магазина при отсутствии банок.

14.4. Должно быть предусмотрено устройство для отключения в случае падения установленного разряжения в вакуумной камере.

14.5. Башни закаточных машин должны быть ограждены. Ограждение должно быть сблокировано с

пусковым устройством. При закатке тары емкостью 3 литра и более закаточные машины должны быть оборудованы специальными ограждающими щитами, сблокированными с пусковым устройством и обеспечивающими защиту работников от попадания горячей продукции в случае, если будет смята жестяная банка или лопнет стеклянный баллон.

14.6. Ножные педали полуавтоматических закаточных машин должны быть ограждены. Ограждение должно закрывать педаль сверху.

14.7. Основные виды отклонений от нормального технологического процесса и методы их устранения должны быть указаны в технологической инструкции (инструкции по эксплуатации оборудования).

4. Требования по охране труда по окончании работы

15. Отключить оборудование, которым работник пользовался в процессе работы.

16. Тщательно убрать рабочее место.

17. О недостатках и замечаниях по безопасности труда доложить непосредственному руководителю.

18. Снять спецодежду, спецобувь и сложить ее в гардероб.

19. Вымыть лицо и руки теплой водой с мылом или принять душ.

20. Порядок извещения о недостатках, обнаруженных во время работы, устанавливается нанимателем.

5. Требования по охране труда в аварийных ситуациях

21. Немедленно прекратить работу при возникновении ситуаций, которые могут привести к аварии или несчастным случаям:

21.1. отключить используемое оборудование;

21.2. при возникновении пожара или загорания работник обязан:

- немедленно сообщить об этом в городскую пожарную службу по телефону 101, указав адрес объекта и что горит, и руководителю объекта;

- принять меры по обеспечению безопасности и эвакуации людей;

- приступить к тушению пожара с помощью имеющихся на объекте первичных средств пожаротушения;

- по прибытии подразделений пожарной службы сообщить им необходимые сведения об очаге пожара и мерах, принятых по его ликвидации;

- на период тушения пожара работник должен обеспечить охрану с целью исключения хищения материальных ценностей.

22. Оказать необходимую первую доврачебную медицинскую помощь пострадавшему на производстве, освободив его от действий травмирующего фактора (электротока, механизмов и т.д.).

23. При получении травмы на производстве немедленно обратиться в лечебное учреждение и сообщить о случившемся непосредственному руководителю, сохранить рабочее место без изменений на момент получения травмы, если это не угрожает окружающим и не приведет к аварии.

24. Перечень ситуаций, которые могут привести к аварии или несчастному случаю по каждому технологическому процессу, разрабатывается нанимателем.

СОГЛАСОВАНО

Руководитель службы охраны труда (специалист по охране труда или специалист, на которого возложены эти обязанности)	Руководитель структурного подразделения (разработчика)
_____ _____	_____ _____
(подпись) (фамилия, инициалы)	(подпись) (фамилия, инициалы)

КОММЕНТАРИЙ

Данная инструкция приведена в качестве примера и оформлена согласно требованиям Инструкции о порядке принятия локальных нормативных правовых актов по охране труда для профессий и отдельных видов работ (услуг), утвержденной постановлением Минтруда и соцзащиты от 28.11.2008 N 176.

Она может применяться как основа при разработке соответствующей инструкции с учетом специфики деятельности организации, конкретных условий производства работ, оказания услуг.