

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Тюменский государственный университет»

СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной профсоюзной
организации работников ФГАОУ ВО
«Тюменский государственный
университет»



Н.Д. Аппакова

2021

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГАОУ ВО «Тюменский
государственный университет»



И.С. Романчук

2021

ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы,
жиловке мяса и субпродуктов
(ИОТ – 056 -2021)

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. Настоящая инструкция разработана на основании постановления Правительства России от 27.12.2010 № 1160 «Об утверждении Положения о разработке, утверждении и изменении нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Методических рекомендаций по разработке инструкций по охране труда для работников, утвержденных Министерством труда России от 13.05.2004, является локальным нормативным актом по охране труда в ФГАОУ ВО «Тюменский государственный университет» (далее –ТюмГУ).

1.2. К самостоятельной работе в Центре питания ТюмГУ по обвалке мяса и птицы, жиловке мяса и субпродуктов допускаются лица, не имеющие медицинских противопоказаний, прошедшие:

- вводный инструктаж по охране труда;
- первичный инструктаж на рабочем месте;
- инструктаж по пожарной безопасности;
- инструктаж по электробезопасности для электротехнического персонала в объеме 1 группы по электробезопасности;

- проверку знаний требований охраны труда;
- обучение навыкам оказания первой доврачебной помощи при несчастных случаях на производстве.

1.3. В процессе работы на работников, осуществляющих обвалку мяса и птицы, жиловку мяса и субпродуктов, могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- нервно-психические и эмоциональные перегрузки;
- падение предметов с высоты (со шкафов, полок);
- повышенные уровни электромагнитного излучения;
- повышенный уровень статического электричества;
- повышенный или пониженный уровень освещенности;
- подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара;
- пониженная или повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- монотонность труда;
- химические факторы (продукты полного (неполного) сгорания газа в опалочном горне);
- физические перегрузки.

1.4. Работники выполняющие работы по обвалке мяса и птицы, жиловке мяса и субпродуктов, не прошедшие проверку знаний в установленные сроки, к самостоятельной работе не допускаются.

1.5. Работники, в процессе выполнения работ при обвалке мяса и птицы, жиловке мяса и субпродуктов, должны:

- знать и соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, требования настоящей инструкции, правила личной гигиены;
- своевременно проверять исправность действия приспособлений и инструмента, предохранительных устройств;
- владеть приемами оказания первой доврачебной помощи, знать место расположения и содержание аптечки, уметь пользоваться находящимися в ней средствами;
- знать место расположения первичных средств пожаротушения и уметь ими пользоваться;
- содержать рабочее место в чистоте;
- выполнять только ту работу, которая им поручена и не передавать ее другим лицам;
- во время работы быть внимательными, не отвлекаться, не допускать на рабочее место лиц, не имеющих отношения к работе;

– принимать пищу, отдыхать, курить; для этого использовать только специально отведенные для этого места.

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

– оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной или личном шкафчике;

– 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.

1.7. Работникам, выполняющим работы по обвалке мяса и птицы, жиловке мяса и субпродуктов запрещается:

– выполнять работы, не входящие в круг их должностных обязанностей;

– самовольно исправлять электроприборы, сетевую проводку;

– работать на неисправном оборудовании;

– покидать рабочее место, не предупредив своего непосредственного руководителя;

– оставлять свое рабочее место без присмотра;

– загромождать и захламлять рабочее место, помещения, проходы и проезды;

– пользоваться защитными средствами, срок годности которых истек;

– производить работы в болезненном состоянии, при переутомлении, алкогольном, наркотическом или токсическом опьянении, с остаточными явлениями опьянения.

1.8. Работники, выполняющие работу по обвалке мяса и птицы, жиловке мяса и субпродуктов, обеспечиваются спецодеждой и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды и спецобуви. Работники должны бережно относиться к выданным средствам индивидуальной защиты и использовать их по назначению. Запрещается носить средства индивидуальной защиты в нерабочее время и выходить в них за пределы рабочего места.

1.9. Производственное оборудование должно быть безопасным в эксплуатации при использовании отдельно или в составе комплексов и технологических систем в течение всего срока эксплуатации.

1.10. Все виды технологического оборудования, приводимые в действие электроэнергией, а также металлические конструкции, несущие на себе электроустановки, подлежат обязательному заземлению.

1.11. Все технологические процессы, связанные с доставкой сырья, полуфабрикатов, готовых изделий должны осуществляться способами,

максимально устраняющими ручные операции, исключаящими опасность травматизма.

1.12. Чистка, регулировка и ремонт всех видов оборудования допускается только при отключенных электродвигателях.

1.13. Необходимо быть внимательным к высоте потолка помещения, технологическому оборудованию, находящемуся на уровне головы. Входя в такие помещения и проходя около такого технологического оборудования, нужно наклонять голову во избежание ушиба и получения травмы.

1.14. Работники обязаны немедленно извещать непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении своего здоровья, в том числе о появлении острого профессионального заболевания (отравления).

1.15. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, подвергаются дисциплинарному воздействию в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и при необходимости внеочередной проверке знаний вопросов охраны труда.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Надеть исправную специальную одежду, обувь, приготовить необходимые средства индивидуальной или коллективной защиты. Проверить отсутствие в карманах посторонних предметов. Обшлага рукавов и брюк должны быть застегнуты, волосы убраны под головной убор.

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 не огражденных 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 талью электрической (тельфер), при эксплуатации холодильного оборудования, использовании опалочного горна выполнять требования безопасности, изложенные в соответствующих инструкциях по охране труда, действующих в ФГАОУ ВО «Тюменский государственный университет».

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

Работник, выполняющий работу по обвалке мяса и птицы, жиловке мяса и субпродуктов во время работы должен:

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, специальной обуви 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 талью электрической (тельфер), 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 °С;

- 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 электрической тали, тельфера:

- использовать машины только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по их эксплуатации;
- предупредить 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 не огражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
- соблюдать нормы загрузки оборудования.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА 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. При обнаружении дыма и возникновении возгорания, пожара немедленно объявить пожарную тревогу, принять меры к ликвидации пожара с помощью имеющихся первичных средств пожаротушения, поставить в известность руководство. При необходимости, вызвать пожарную бригаду по телефону 101 или 112.

4.4. В условиях задымления и наличия огня в помещении передвигаться вдоль стен, согнувшись или ползком; для облегчения дыхания рот и нос прикрыть платком (тканью), смоченной водой; через пламя передвигаться, накрывшись с головой верхней одеждой или покрывалом, по возможности, облиться водой, загоревшуюся одежду сорвать или погасить, а при охвате огнем большей части одежды плотно закатать работника в ткань (кошму), но не накрывать с головой.

4.5. При несчастном случае немедленно освободить пострадавшего от действия травмирующего фактора, соблюдая собственную безопасность, оказать пострадавшему первую доврачебную помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103 или 112. По возможности, сохранить обстановку, при которой произошел несчастный случай, если это не угрожает жизни и здоровью окружающих и не нарушает технологического процесса, для проведения расследования причин возникновения несчастного случая, зафиксировать на фото или видео. Сообщить руководству и специалисту по охране труда.

4.6. В случае получения травмы работник должен прекратить работу, по возможности оказать себе первую помощь и поставить в известность непосредственного руководителя или попросить сделать это окружающих.

4.7. В случае ухудшения самочувствия, появления рези в глазах, резком

ухудшении видимости – невозможности сфокусировать взгляд или навести его на резкость, появлении боли в пальцах и кистях рук, усилении сердцебиения немедленно покинуть рабочее место, сообщить о произошедшем непосредственному руководителю и обратиться в медицинское учреждение.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Выключить и надежно обесточить электрическую таль, 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. Закрывать вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

5.5. Не производить уборку отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

5.6. Привести в порядок рабочее место, провести влажную уборку.

5.7. Снять спецодежду и вымыть руки с мылом.

5.8. Сообщить руководителю обо всех недостатках, неисправностях, обнаруженных в процессе работы и принятых мерах по их устранению.

5.9. Не допускается нахождение на рабочем месте, в производственных помещениях и на территории ТюмГУ после окончания рабочего дня без разрешения непосредственного руководителя (за исключением аварийной ситуации).

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

от 23.08.2021

Рег. номер: Проект_Н_9353
 Вид документа: Нормативный документ
 Содержание: Инструкция по охране труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы, жилровке мяса и субпродуктов
 Инициатор: Плетнева Александра Сергеевна
 Автор: Плетнева Александра Сергеевна

Согласующие	ФИО	Дата получения	Дата согласования	Результат согласования	Комментарии
Начальник	Колесова Елена Владимировна	05.04.2021 15:17	19.04.2021 14:47	Согласовано	
Директор центра вузовского питания	Приданникова Екатерина Андреевна	19.04.2021 14:47	19.04.2021 14:53	Согласовано	
Начальник управления	Винниченко Евгений Олегович	19.04.2021 14:53	19.04.2021 17:37	Согласовано	
Начальник управления	Кинчур Денис Анатольевич	19.04.2021 17:37	22.04.2021 17:43	Делегировано сотруднику Никонова Наталья Валентиновна	в работу
Начальник отдела	Никонова Наталья Валентиновна	22.04.2021 17:43	26.05.2021 14:28	Делегировано сотруднику Сеченова Наталья Николаевна	в работу
Юрисконсульт	Сеченова Наталья Николаевна	26.05.2021 14:28	21.06.2021 18:55	Согласовано	Согласовать с учетом правок.
Начальник службы	Александрова Кнарик Сейрановна	21.06.2021 18:55	06.07.2021 10:56	Делегировано сотруднику Малахова Ольга Валерьевна	Для согласования
Главный документовед	Малахова Ольга Валерьевна	06.07.2021 10:56	12.07.2021 14:29	Согласовано 	