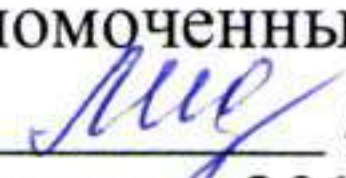


СОГЛАСОВАНО
уполномоченный по охране труда
 / Е.И. Мед
«01» марта 2018 г.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ В ОВОЩНОМ ЦЕХЕ ИТЬ-2.12-2018

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

1.1. В овощном цехе осуществляются первичная обработка овощей и изготовление овощных полуфабрикатов. Технологический процесс обработки картофеля и корнеплодов включает сортировку (по качеству и размерам), мойку, очистку, дочистку, сульфитацию (картофеля), промывание и нарезку.

1.2. Обработка овощей других видов отличается от обработки картофеля и корнеплодов.

Так, лук, капусту в овощных цехах очищают, промывают, нарезают. Помидоры, огурцы, редис, салат подвергаются переборке, очистке, промыванию и нарезке. Особенности обработки овощей различных видов вызывают необходимость применения специального оборудования, которое подбирают в зависимости от мощности предприятия. При организации работы овощного цеха необходимо строгое соблюдение правил охраны труда и техники безопасности.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. К работе на машинах могут допускаться лишь работники, знающие их устройство и прошедшие специальный инструктаж. Возле машин необходимо вывешивать правила работы и плакаты по технике безопасности.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Работникам запрещается опускать руки в рабочие камеры картофелечистки и овощерезок. Пусковые устройства машины должны быть закрыты, а машины — иметь исправное заземление и зануление.

3.2. Переноска грузов для женщин разрешается весом не более 20 кг.

3.3. В цехе должна поддерживаться температура не менее 15°.

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте:

-прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, пара, сырья, продукта и т.п.;

-отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парения и подтекания воды;

-доложить мастеру производственного обучения (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке действовать в соответствии с планом эвакуации.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Для обеспечения требований санитарного режима необходимо своевременно удалять отходы из цеха.

Разработал:

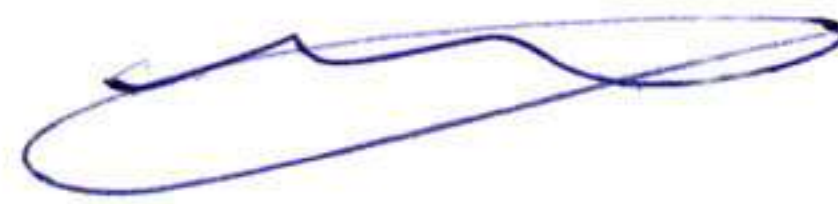
Мастер производственного обучения



О.В. Байгазина

Согласовано:

Инженер по охране труда



О.Ю. Лещев