|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| УЧТЕНО МНЕНИЕУполномоченный по охране труда со стороны трудового коллектива\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г. |  | УТВЕРЖДАЮ:Директор«\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г. |

Инструкция ИОТ №\_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_

**Инструкция по охране труда для разрубщика мяса**

2021г.

 Настоящая инструкция по охране труда разработана с учетом требований законодательных и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные требования охраны труда, Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции, и предназначена для разрубщика мяса.

**1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА**

* 1. К работе в качестве разрубщика мяса допускается работник не моложе 18 лет, имеющий соответствующую квалификацию, прошедший перед допуском к самостоятельной работе:

- обязательный предварительный (при поступлении на работу) и периодический (в течение трудовой деятельности) медицинские осмотры (обследования);

- обучение безопасным методам и приемам выполнения работ, инструктаж по охране труда и проверку знаний требований охраны труда.

1.2. Разрубщик мяса должен проходить повторный инструктаж на рабочем месте не реже 1 раза в 3 месяца и проверку знаний требований охраны труда не реже чем 1 раз в 12 месяцев.

1.3. Разрубщик мяса обязан:

- соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка;

- выполнять только ту работу, которую ему поручили;

- знать и соблюдать правила личной гигиены;

- знать местонахождение и уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения, не загромождать доступ к противопожарному инвентарю, гидрантам и запасным выходам;

- уметь оказывать пострадавшим первую помощь;

- содержать рабочее место в чистоте и порядке;

- знать способы и схемы разделки туш;

- применять средства индивидуальной защиты.

1.4. Курить в производственных и вспомогательных помещениях и на территории рынка разрешается только в специально отведенных для этой цели местах, обозначенных знаком «Место курения».

1.5. При выполнении работ на разрубщика мяса возможно воздействие вредных и (или) опасных производственных факторов, в том числе:

 - подвижные части технологического оборудования, инструмента;

 - острые кромки, заусенцы и шероховатости на поверхности технологического оборудования, инструмента;

 - пониженная температура поверхностей оборудования, материалов;

- пониженная температура воздуха рабочей зоны;

- физические перегрузки;

- недостаточная освещенность рабочей зоны.

1.6. Для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий разрубщик мяса обязан использовать предоставляемые работодателем бесплатно спецодежду, спецобувь, выдаваемые по нормам АО «Сибагропромстрой».

1.7. Спецодежда должна содержаться в исправном состоянии, при выполнении работ должна быть застегнута. В карманах не должно быть колющих и режущих предметов.

1.8. Допуск на рабочие места посторонних лиц, а также работников находящихся в состоянии алкогольного, наркотического или токсического опьянения, запрещается.

1.9. Прием пищи проводится в специально отведенных помещениях, на рабочем месте принимать пищу запрещено.

1.10. Разрубщик мяса обязан немедленно извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя о каждом несчастном случае, обо всех замеченных им нарушениях Правил, инструкций по охране труда, неисправностях оборудования, инструмента, приспособлений и средств индивидуальной и коллективной защиты.

1.13. Лица, не выполняющие настоящую Инструкцию, привлекаются к ответственности согласно действующему законодательству.

**2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТ**

2.1. Надеть спецодежду, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты установленного образца. Спецодежда должна быть застегнута на все пуговицы, а свободные концы одежды заправлены так, чтобы они не свисали и не сковывали движения

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

**3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда.

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, 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 к нему и между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья.

3.7. Использовать средства защиты рук при переносе груза в жесткой таре и замороженных продуктов.

3.8. 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.

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

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

3.11. 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.

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

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

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

3.15. Во время работы не допускается:

- работать без применения средств индивидуальной защиты;

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

- 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 непрочно 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.

3.16. Запрещается оставлять топор на краю разделочного стола, а также на земле.

3.17. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».

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

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

3.20. В случае использования для рубки мяса деревянной колоды, ее поверхность ежедневно по окончании работы зачищать ножом и посыпаться пищевой солью, спиливать при наличии повреждений, дефектов, не поддающихся зачистке ножом.

3.21. запрещается производить уборку отходов непосредственно руками, необходимо использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

**4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

4.1. При несчастном случае:

- немедленно организовать первую помощь пострадавшему, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103 или доставить его в медицинскую организацию.

4.2. При обнаружении пожара или признаков горения (задымленность, запах гари и т. п.) необходимо:

- принять меры к тушению возгорания имеющимися на рабочем месте средствами пожаротушения;

- при невозможности самостоятельной ликвидации пожара немедленно сообщить о пожаре по телефону 101 или 112 (назвать адрес объекта, место возникновения пожара, свою фамилию), а также своему непосредственному руководителю.

1. **ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТ**

5.1. По окончании работы разрубщик мяса должен:

- вымыть, просушить и убрать ножи в футляры, отнести их в установленное место хранения;

- разрубочный стул зачистить ножом, вымыть, вытереть насухо и посыпать солью;

- закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды;

- навести порядок на рабочем месте;

- снять спецодежду, спецобувь и убрать в специально отведенное место;

- вымыть руки с мылом, при необходимости принять душ;

- сообщить руководителю работ обо всех неполадках, возникших во время работы.

Разработал:

Согласовал:

Специалист по ОТ