|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| УЧТЕНО МНЕНИЕУполномоченный по охране труда со стороны трудового коллектива\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г. |  | УТВЕРЖДАЮ:Директор«\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г. |

Инструкция ИОТ №\_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_

**Инструкция по охране труда при производстве копченой рыбной и другой продукции из водных биоресурсов**

2019г.

Настоящая инструкция разработана с учетом требований законодательных и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные требования охраны труда, правил по охране труда при добыче (вылове), переработке водных биоресурсов и производстве отдельных видов продукции из водных биоресурсов и предназначена для операторов коптильной установки.

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. К самостоятельной работе допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие медицинский осмотр, обучение по охране труда и проверку знаний требований охраны труда в установленном порядке.

1.2. Работники обязаны:

- соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка;

- выполнять только ту работу, которую ему поручили;

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

- уметь оказывать пострадавшим первую помощь;

- применять средства индивидуальной защиты.

1.3. На работников при производстве копченой рыбы и другой продукции могут воздействовать следующие опасные и вредные факторы:

- повышенной температуры нагреваемых поверхностей технологического оборудовании, теплового воздействия в горячих цехах (повышенная температура воздуха рабочей зоны);

- повышенной температуры воды и пара, повышенной влажности на рабочих местах и воздуха рабочей зоны;

- повышенного напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;

- отсутствие или недостаток естественного освещения;

- токсичных и раздражающих химических веществ, поражающих организм человека через органы дыхания, желудочно-кишечный тракт, кожные покровы и слизистые оболочки.

1.4. Оператор коптильной установки обеспечивается средствами индивидуальной защиты в соответствии с типовыми нормами выдачи специальной одежды, специальной обуви и другими средствами индивидуальной защиты:

|  |  |
| --- | --- |
| Комбинезон хлопчатобумажный | 1 |
| Ботинки кожаные | 1 пара |
| Рукавицы комбинированные | 12 пар |

1.5. Коптильные камеры должны быть оборудованы вытяжными устройствами, а также плотно закрывающимися дверями и люками, исключающими задымление помещений.

Трубы, проходящие через стены и потолки, должны быть изолированы.

1.6. Двери коптильных камер и туннелей должны открываться наружу и иметь запорные устройства.

1.7. Загрузочные и разгрузочные двери коптильных камер, а также двери топочного устройства должны быть оборудованы местными вытяжными устройствами во избежание задымления помещений при открывании дверей.

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

1.9. Оператор коптильной установки должен:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

- 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;

- снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти;

- не принимать пищу на рабочем месте.

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

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть исправную спецодежду и обувь, застегнуть и заправить, чтобы не было свисающих концов. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;

- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования.

2.4. Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещенности рабочей поверхности;

- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;

- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом);

- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей оборудования (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.);

- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;

- комплектность и целостность деталей применяемых машин;

- исправность деревянной решетки под ногами;

- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);

- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, рукоятки ножей и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды.

2.5. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры используемого оборудования (пускателей, выключателей, аварийных кнопок, переключателя скоростей и т.п.).

2.6. Убедиться в чистоте внутренних стенок коптильных камер.

2.7. Определить режим термической обработки.

2.8. Перед эксплуатацией необходимо прогреть коптильную камеру в течение 10 минут при температуре 20-40 0С, превышающей техническую температуру обработки продукта.

2.9. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщать своему непосредственному руководителю и приступать к работе только после их устранения.

2.10. Перед каждым закрытием камеры следует проверить, не находятся ли внутри люди.

3. Требования охраны труда во время работы

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. Шомпола для нанизывания рыбы должны иметь гладкую поверхность с прочно укрепленными крючьями.

3.3. При навешивании рыбы клеть должна быть надежно укреплена на подвесном пути.

3.4. Загрузка и разгрузка шкафа, а также проведение регламентных работ допускается только при отключенном электропитании.

3.5. Необходимо соблюдать осторожность при загрузке, разгрузке и чистке камеры из-за наличия острых концов шомполов и ускорителей.

3.6. Ручная загрузка, разгрузка и очистка коптильных камер, а также их ремонт должны производиться после полного удаления из них дыма и снижения температуры внутри камер до 30 °C.

3.7. Зачистка коптильных камер и топок от нагара (сажи, золы) должна производиться специальными скребками, имеющими ручки с гладкой поверхностью. Счищенный нагар (сажа, зола) должен убираться в металлические ящики с ручками из нетеплопроводного материала.

3.8. Запрещается оставлять коптильные аппараты или установки во время работы без присмотра.

3.9. Запрещается складировать легковоспламеняющиеся материалы рядом с дымогенератором.

3.10. Необходимо регулярно очищать накопитель циклона дымогенератора от тлеющих продуктов сгорания.

3.12. Для предотвращения ожогов при возможном выбросе из топок пламени, искр и углей расстояние от фронта топок до противоположной стены должно быть не менее 2 м.

3.13. Необходимо содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные продукты, разлитую воду и пр.

3.14. Запрещается загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

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:

- немедленно сообщить о пожаре по телефону 101 (назвать адрес объекта, место возникновения пожара, свою фамилию), а также своему непосредственному руководителю;

- четко выполнять указания руководителя работ по эвакуации и спасению людей, тушению пожара первичными средствами пожаротушения, сохранению материальных ценностей, если это не сопряжено с риском для жизни и здоровья.

4.3. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

5. Требования охраны труда по окончании работ

5.1. Привести в порядок рабочее место. Выключить оборудование. Убрать инструмент и приспособления в отведенное для них место.

5.2. Снять средства индивидуальной защиты и убрать их в предназначенное для них место.

5.3. Вымыть руки с мылом.

5.4. Обо всех недостатках, обнаруженных во время работы, известить своего непосредственного руководителя.

Разработал:

Согласовал:

Специалист по ОТ