

**Типовая инструкция
по охране труда для работника, занятого фасовкой продовольственных товаров
ТИ Р М-029-2002**

1. Общие требования безопасности
2. Требования безопасности перед началом работы
3. Требования безопасности во время работы
4. Требования безопасности в аварийных ситуациях
5. Требования безопасности по окончании работы

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для работника, занятого фасовкой продовольственных товаров, с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На работника, занятого фасовкой продовольственных товаров, могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части торгово-технологического, фасовочного оборудования, перемещаемые товары, тара; повышенная запыленность воздуха рабочей зоны; повышенная температура поверхностей оборудования для сваривания пищевой пленки; пониженная температура поверхности товаров; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень статического электричества; недостаточная освещенность рабочей зоны; пониженная контрастность; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей инструмента, тары; физические перегрузки; перенапряжение зрительных анализаторов; монотонность труда).

1.3. Работник, занятый фасовкой продовольственных товаров, извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, произошедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Работнику, занятому фасовкой продовольственных товаров, следует:
оставлять верхнюю одежду, обувь, личные вещи в гардеробной;
перед началом работы надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под головной убор;
мыть руки с мылом перед началом фасовки продуктов и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами;
не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

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 рабочую зону для безопасной работы:
обеспечить наличие свободных проходов;
проверить устойчивость подъемно-поворотного стула, стеллажа, прочность крепления применяемого оборудования к фундаментам и подставкам;
проверить работу местной вытяжной вентиляции;
надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на столе, подставке, передвижной тележке;
удобно и устойчиво разместить запасы товаров, инструмент, приспособления, упаковочные и обвязочные материалы в соответствии с частотой использования и расходования;
убедиться в наличии и исправности деревянной решетки под ногами;
проверить внешним осмотром:
достаточность освещения рабочей поверхности (зоны), отсутствие слепящего

действия света при выполнении работ по расценке фасованных товаров;

- убедиться в отсутствии свисающих и оголенных концов электропроводки;
- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, оборудования для обработки, взвешивания, фасовки, упаковки товаров;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления (зануления);
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей и нагревательных поверхностей применяемого оборудования;
- отсутствие посторонних предметов на ленте конвейера, внутри и вокруг применяемого оборудования;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов (на пути перемещения работника));
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусенцев; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующиеся от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры применяемого оборудования (пускателей, концевых выключателей и т.п.).

2.5. Произвести необходимую сборку электромеханического оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы. Проверить работу электромеханического оборудования, конвейера на холостом ходу.

2.6. При машинной нарезке гастрономических товаров выполнять требования безопасности, изложенные в типовой инструкции по охране труда для продавца продовольственных товаров.

2.7. При подготовке к работе чекопечатающего комплекса:

- проверить внешним осмотром крепление штепсельного разъема на весах, блоке выхода информации, печатающем устройстве;
- подключить комплекс к электросети и включить выключатель на весах.

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

2.9. При эксплуатации конвейера, весоизмерительного и холодильного оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в настоящих типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, приспособления, 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 рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.6. При фасовке муки и других пылящих продуктов включать местную вытяжную вентиляцию.

3.7. Не отвлекаться от выполнения своих прямых обязанностей и не отвлекать других.

3.8. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, проходы между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями товаров, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами фасуемых товаров и т.п.

3.9. Не превышать нормы переноса тяжестей.

3.10. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент и приспособления. Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.11. Вскрытие верха ящиков производить от торцевой стороны соответствующим инструментом (гвоздодером, клещами). Торчащие гвозди удалять, металлическую обивку загибать внутрь ящика.

3.12. Бочки вскрывать только сбойниками. Не допускается сбивать обручи и выбивать дно бочек с помощью топора, лома и других случайных предметов.

3.13. Для вскрытия консервных банок пользоваться предназначенным для этого инструментом (консервный нож).

3.14. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

производить резкие движения;

направлять нож при вспарывании мягкой тары в направлении "на себя";

нарезать продукты на весу;

проверять остроту лезвия рукой;

оставлять нож во время перерыва в работе в нарезанном продукте или на столе без футляра;

опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.15. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

3.16. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, контейнеры в направлении "от себя".

3.17. Переносить товары только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

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

3.19. При использовании электромеханического оборудования следует:

соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя;

использовать его только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по их эксплуатации;

предупреждать 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 неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

сменные части снимать и устанавливать осторожно, без больших усилий и рывков;

надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы;

соблюдать нормы загрузки оборудования;

удалять остатки продукта, очищать рабочие органы при помощи деревянных лопаток, скребков, щеток и т.п.;

осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, пакет и т.п., очищать используемое оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих

опасный инерционный ход.

3.20. При работе на весовом чекопечатающем комплексе:

во избежание ожогов приклеивать этикетку, нажимая на нее расфасованным продуктом;

не касаться нагревателя руками;

не работать без кожуха на блоке вывода информации и при открытых дверцах печатающего устройства.

3.21. При упаковке продуктов с помощью "горячего стола", сварных термоножей, термоусадочного оборудования соблюдать требования инструкций заводоизготовителей этого оборудования; беречь руки от ожогов, избегая соприкосновения с горячими поверхностями.

3.22. При работе на установке для сварки пищевой пленки не допускается:

сваривать полимерные материалы, не предназначенные для данной установки; прикасаться к пластинам, закрывающим нагревательные элементы установки.

3.23. Соблюдать меры предосторожности при разделке и ручной нарезке продуктов.

3.24. Для обвязки пакетов, коробок использовать бечевку толщиной, исключающей порезы рук.

3.25. При использовании электромеханического оборудования не допускается:

работать со снятыми заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;

поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;

извлекать руками застрявший продукт;

проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;

убирать просыпанные продукты и пыль во время работы конвейера;

переносить (передвигать) включенные в электрическую сеть слайсеры, весы и другое нестационарное оборудование;

оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;

складывать на оборудование инструмент, товар, тару;

наличие напряжения (бьет током) на корпусе машины, корпусе или кожухе пускорегулирующей аппаратуры оборудования, возникновение постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольная остановка или неправильное действие механизмов и элементов оборудования. При возникновении этих обстоятельств работу оборудования остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства, сообщить непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При срабатывании блокировочных устройств, возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте, следует прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, товара и т.п. Доложить о принятых мерах лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования (непосредственному руководителю), и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места пролитым маслом или просыпанными порошкообразными веществами, работу следует прекратить до удаления загрязняющих веществ.

Пролитое масло удалить с помощью ветоши, опилок или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50°C) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Использованную ветошь убрать в металлическую емкость с плотной крышкой.

4.4. При уборке просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и

респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.5. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электромеханическое оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат "Не включать! Работают люди!".

5.2. После остановки дискового ножа очистить и вымыть детали машины для нарезки гастрономических товаров (слайсера) от остатков продукта и засаливания. Для очистки ножа снять защитное ограждение, очистку производить деревянным скребком, оберегая руки от порезов.

5.3. После работы на чекопечатающем комплексе:

отключить электропитание, вынув штепсельную вилку из электрической розетки;

удалить (при открытой дверце) накопившуюся бумажную пыль с чекопечатающего механизма с помощью фленочной кисти.

5.4. Убрать в отведенные места хранения использованные приспособления, инструмент и упаковочный материал.

5.5. Не производить уборку мусора, отходов со столов и пола непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.