Точилкин Павел Владимирович
Подписано цифровой подписью: Точилкин Павел Владимирович
DN: cn=Точилкин Павел Владимирович, o=Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Центр образования села Хатырка", ou, email=khatyrkaschool@rambler.ru, c=RU
Дата: 2023.01.27 15:00:30 +11'00'

Рассмотрено и принято на общем собрании работников МБОУ «Центр образования с.Хатырка»
Протокол от 27.01.2023г. № 1

Утверждаю
Директор МБОУ «Центр образования с.Хатырка»
_____ П.В.Точилкин

Приказ от 27.01.2023г. № 16-О

Инструкция № 93
по охране труда при ручной обработке рыбы
МБОУ «Центр образования с. Хатырка»

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Настоящая инструкция по охране труда разработана МБОУ «Центр образования с. Хатырка» (далее образовательная организация) с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока при ручной обработке рыбы.

1.3. Самостоятельно производить ручную обработку рыбы допускаются лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.4. На работника, выполняющего ручную разделку рыбы, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- пониженная температура, влажность воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки;
- уколы и порезы от рыбной чешуи, плавников, инструмента.

1.5. Работник должен быть обеспечен по установленным нормам средствами индивидуальной защиты и санитарной одеждой.

1.6. Помещение должно быть оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.

1.7. Работающие обязаны строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.8. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для экстренного оказания первой помощи пострадавшим при травмах.

1.9. Работник должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, а также средств пожаротушения.

1.10. Работник сообщает завхозу о любой ситуации, несущей угрозу жизни и здоровью людей, о любом несчастном случае, произошедшем на производстве, о внезапном ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о появлении любых признаков острого заболевания.

1.11. Работник обязан соблюдать установленный в организации режим труда и отдыха, трудовую дисциплину. Не допускается выполнять работу, находясь в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных, токсических или других одурманивающих веществ на рабочем месте или в рабочее время.

1.12. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний кухонный рабочий пищеблока должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

– сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику образовательной организации или директору образовательной организации;

– коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;

– содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;

– тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;

– при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зелёнкой), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.12. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда по ручной разделке и обработке рыбы, привлекается к ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы по обработке рыбы необходимо надеть санитарную одежду и обувь. Санитарную одежду застегнуть на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, волосы убрать под колпак (шапочку, косынку). Не допускается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды стеклянные, острые и бьющиеся предметы.

2.2. Проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам.

2.3. Надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке.

2.4. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов в соответствии с частотой их использования и расходования.

2.5. Проверить исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности специальной тары, разделочных досок 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, полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.6. В случае обнаружения нарушений требований по охране труда, которые работник самостоятельно устранить не может, он должен сообщить о них завхозу.

3. Требования охраны труда во время ручной обработки рыбы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой работник прошел обучение, получил инструктаж по охране труда и технике безопасности.

3.2. Не поручать свою работу не прошедшим обучение или посторонним лицам.

3.3. Строго соблюдать все правила передвижения в помещении, пользоваться только установленными проходами.

3.4. Сортировку и ручную разделку рыбы надлежит производить в резиновых перчатках с шероховатой поверхностью, надетых поверх хлопчатобумажных перчаток.

3.5. Разделочные столы, а также подставки или решетки, на которых стоят работники, должны быть надежно закреплены. Разделка рыбы должна производиться на разделочном столе, имеющем желоб и бортик.

3.6. Рыборазделочные доски не должны иметь заусениц.

3.7. При ручной мойке рыбы необходимо пользоваться ножами, скейлерами, щетками, мочалками. Скребки для зачистки полости рыбы должны иметь гладкие ручки. Работнику необходимо соблюдать осторожность и не подводить руку, держащую рыбу и другие морепродукты, близко к режущему инструменту.

3.8. Во время работы с приспособлением для очистки рыбы от чешуи следует не нажимать сильно на рукоятку, перемещая скребок при очистке рыбы.

3.9. Разделочный нож должен быть остро заточен, а форма ножа должна соответствовать виду разделки рыбы.

3.10. Во время работы с разделочным ножом запрещается:

- использовать разделочные ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- разделывать рыбу на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в разделываемом продукте или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.11. Переносить и хранить разделочные ножи разрешается только в пенале (футляре) на поясе. Во время перерывов в работе разделочные ножи необходимо оставлять в специальных пеналах (футлярах) или гнездах на стационарных рабочих местах.

3.12. Во время работы рыбную слизь необходимо периодически смывать и промывать руки дезинфицирующим раствором.

3.13. Металлические противни для разделанной рыбы должны иметь отбортованные края с гладкой зачищенной поверхностью.

3.14. При приготовлении пищи из замороженных продуктов они должны быть подвергнуты размораживанию. Работы с ними (деление, нарезку и т.п.) можно производить после достижения температуры продукта 5°С. Для обогревания рук необходимо применять сухие полотенца.

3.15. При подаче и разделке рыбы с колючими плавниками и шипами необходимо быть предельно осторожным, остерегаться уколов ими.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического

и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить завхоза, при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. При попадании в глаза соды, моющих средств (или их растворов) следует немедленно промыть их большим количеством проточной воды и обратиться в медицинский кабинет образовательной организации.

4.3. При возникновении пожара следует немедленно эвакуировать из помещения людей, сообщить о пожаре в ближайшую пожарную службу по телефону 101, при этом четко назвать адрес, место пожара, свою должность и фамилию. Сообщить директору образовательной организации, при отсутствии явной угрозы жизни, приступить к тушению пожара имеющимися средствами пожаротушения.

4.4. При несчастном случае необходимо:

– быстро принять меры по предотвращению воздействия на потерпевшего травмирующих факторов, оказанию потерпевшему первой помощи (применив имеющиеся в аптечке первой помощи лекарственные средства и изделия медицинского назначения), вызову на место происшествия медицинских работников скорой помощи или доставке потерпевшего в организацию здравоохранения;

– сообщить о происшествии директору образовательной организации или другому должностному лицу и действовать в соответствии с полученными указаниями;

– обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия;

– во всех случаях травмирования или внезапного заболевания необходимо вызвать медицинского работника образовательной организации, при возможности – доставить потерпевшего в ближайшую организацию здравоохранения.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. После завершения обработки рыбы поверхность разделочного стола и область вокруг должна быть очищена от отходов и голов и промыта водой.

5.2. Инструмент, приспособления, инвентарь убрать в отведенные для хранения места. Не допускается производить уборку мусора и отходов непосредственно руками, необходимо использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.3. По завершении работы приспособление для очистки рыбы от чешуи должно протираться тряпкой, смоченной сначала в содовом или мыльном растворе, а затем в чистой теплой воде, соблюдая установленные температуру воды и концентрацию моющего раствора.

5.4. Обо всех недостатках, выявленных во время работы, и принятых мерах по их устранению обработчик рыбы должен сообщить завхозу.

5.5. Санитарную одежду и средства индивидуальной защиты следует очистить от загрязнений и поместить в установленные для хранения места, при необходимости сдать в стирку (химчистку) или ремонт.

5.6. По окончании всех работ следует вымыть руки и лицо с мылом или аналогичными по действию смывающими средствами.

С инструкцией ознакомлен (а)

«___»_____202___г. _____ /_____/