

1. Общие требования безопасности

Машина картофелеочистительная (далее - машина) предназначена для очистки картофеля и корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры.

1.1. К самостоятельной работе на машине допускаются лица, ознакомленные с настоящей инструкцией, прошедшие медицинский осмотр и признанные годными для выполнения работ, прошедшие вводный инструктаж по охране труда, первичный/повторный инструктажи на рабочем месте, ознакомленные с правилами пожарной безопасности, имеющие 1 группу по электробезопасности, усвоившие безопасные приемы работы, и получившие допуск к самостоятельной работе после стажировки, проверки теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

Повторный инструктаж по охране труда на рабочем месте проводится не реже 1 раза в 3 месяца.

Проведение всех видов инструктажей регистрируется в «Журнале регистрации инструктажа на рабочем месте» с обязательными подписями получившего и проводившего инструктаж.

При переводе на новую работу, с временной на постоянную, с изменением технологического процесса или вида оборудования при перерывах в работе для работ с вредными и (или) опасными условиями - более 30 календарных дней работники должны пройти внеплановый инструктаж по охране труда на рабочем месте.

Проверка знаний требований охраны труда проводится 1 раз в год в объеме знаний требований правил и инструкций по охране труда с оформлением протокола проверки знаний.

1.2. При работе на оборудовании могут иметь место вредные и опасные производственные факторы, в том числе:

- Повышенная температура поверхностей оборудования, изделий. Действие фактора: контакт с горячей (свыше 45 град. С) поверхностью может вызвать ожоги незащищенных участков тела.
- Повышенная температура воздуха рабочей зоны. Действие фактора: способствует нарушению обменных процессов в организме.
- Повышенный уровень шума на рабочем месте. Действие фактора: способствует снижению остроты слуха, нарушению функционального состояния сердечно-сосудистой и нервной системы.
- Повышенная влажность воздуха. Действие фактора: затрудняется теплообмен организма человека с окружающей средой.
- Повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может пройти через тело человека. Действие фактора: несоблюдение правил по электробезопасности может вызвать местные поражения организма человека электрическим током (ожоги, механические повреждения и т.п.) или электрический удар.
- Недостаточная освещенность рабочей зоны. Действие фактора: возникает зрительное утомление, боль в глазах, общая вялость, которые приводят к снижению внимания и возможности травмирования работника.
- Острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, товаров и тары. Действие фактора: возможны ранения, мелкие повреждения рук и других незащищенных частей тела.
- Психофизиологические факторы:
 - физические перегрузки (работа "стоя", подъем и переноска тяжестей). Действие фактора: возможны заболевания опорно-двигательного аппарата, опущение внутренних органов, сосудистые и другие заболевания.
 - монотонность труда. Действие фактора: приводит к повышению утомляемости, снижению внимания и, как следствие, к возможности травмирования работника.

1.3. Каждый работник обязан соблюдать требования настоящей инструкции, трудовую и производственную дисциплину, все требования по охране труда, безопасному производст-

ву работ, производственной санитарии, пожарной безопасности, электробезопасности, режим труда и отдыха и другие требования по использованию рабочего времени, установленные правилами внутреннего трудового распорядка.

1.4. Работник должен быть обеспечен сертифицированными специальной (санитарной) одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с «Нормами».

1.5. Работник обязан:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы в помещении пищевого блока надевать чистую спецодежду; подбирать волосы под косынку;
- работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения;
- для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний коротко стричь ногти, тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

1.6. При выполнении работы необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними делами и разговорами и не отвлекать других от работы. Запрещается садиться и оплокачиваться на случайные предметы и ограждения.

1.7. Оборудование, приборы, аппараты, работающие от электрической сети, включать (выключать) сухими руками.

1.8. Каждый работник должен уметь оказать первую помощь при производственных травмах в соответствии с требованиями ИОТ-006-18 «Инструкция по оказанию первой помощи при несчастных случаях», знать место хранения аптечки для оказания первой помощи.

1.9. Работники сообщают о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом происшедшем несчастном случае или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания непосредственному руководителю или заведующему.

1.10. Работники могут быть привлечены к дисциплинарной, административной, уголовной и материальной ответственности в соответствии с законодательством Российской Федерации за несоблюдение требований данной инструкции, производственный травматизм и аварии, которые произошли по его вине.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть рабочую одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, режущие, 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;
- 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;
- исправность пускорегулирующей аппаратуры используемого оборудования;
- 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);

- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- 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; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.5. Запрещается

- включение машины при снятой воронке;
- оставлять включенное оборудование без присмотра.

2.6. Отключить оборудование от электросети необходимо в следующих случаях:

- при временном прекращении работы на нем;
- при перерыве в подаче электроэнергии;
- при обнаружении какой-либо неисправности;
- при выполнении работ по ремонту, уборке и чистке оборудования.

2.7. После окончания технологического перерыва в работе:

- выключить машину нажатием кнопки «СТОП»;
- закрыть кран подачи воды в корпус.

При нажатии кнопки «СТОП» толкатель кнопки фиксируется.

ПЕРЕД ПОВТОРНЫМ ЗАПУСКОМ МАШИНЫ НЕОБХОДИМО СНЯТЬ ТОЛКАТЕЛЬ С ФИКСАТОРА, ПОВЕРНУВ ГРИБОК КНОПКИ ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ.

2.8. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщать непосредственному руководителю и/или заведующему и приступать к работе только после их устранения.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Не поручать свою работу посторонним лицам.

3.2. Соблюдать правила перемещения, пользоваться только установленными проходами.

Не 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 и кулинарной продукцией.

3.3. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные продукты, разлитую воду и пр.

3.4. Порядок работы на машине

- **закрывать(!!!)** дверцу разгрузочного люка;
- включить автоматический выключатель;
- включить машину нажатием кнопки «ПУСК» на пульте машины;

открыть кран и через отверстие в воронке пустить в корпус воду из расчёта общего расхода не более одного литра воды на килограмм очищаемого продукта. Давление воды 260 КПа.

- открыть крышку воронки и загрузить в корпус необходимую порцию вымытого картофеля;

- при загрузке продукта необходимо исключить попадания в корпус инородных тел;
- закрыть крышку воронки;

- очистить продукт в течение необходимого времени в зависимости от типа машины, следить за нормальным выводом из машины воды с мезгой через сливной шланг;

- после окончания процесса очистки установить под лотком разгрузочного люка емкость для сбора очищенного продукта, **перекрывать подачу воды в корпус**, осторожно открыть дверцу разгрузочного люка и выгрузить очищенный продукт;

- после выгрузки всей порции продукта закрыть дверцу разгрузочного люка.

Для очистки следующей порции продукта повторить операцию.

3.5. Процесс эксплуатации оборудования необходимо выполнять согласно правилам, указанным в паспорте (Руководстве по эксплуатации) на каждую единицу оборудования.

Все неисправности, вызывающие отказы, устраняются **только специалистами** в соответствии с паспортом и «Руководством по эксплуатации» данного вида оборудования.

Устранение неисправностей следует производить только после полного отключения машины от сети автоматическим выключателем.

При этом на выключателе следует вывесить табличку **«НЕ ВКЛЮЧАТЬ! РАБОТАЮТ ЛЮДИ!»**.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При отключении освещения необходимо работу прекратить и осторожно выйти на освещенный участок.

4.2. При возникновении поломок оборудования: прекратить эксплуатацию, а также подачу электроэнергии, воды, доложить о принятых мерах непосредственному руководителю и/или заведующему и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.3. Если на металлических частях оборудования обнаружено напряжение (ощущение тока) - отключить оборудование, доложить непосредственному руководителю о неисправности и без его указаний к работе не приступать.

4.4. Отключить оборудование при прекращении подачи электроэнергии или возникновении вибрации и шума.

4.5. При возгорании немедленно предупредить окружающих об опасности, сообщить непосредственному руководителю,

отключить оборудование, обесточить электросеть, за исключением осветительной сети, вызвать пожарную охрану по телефону 01 (при этом необходимо назвать адрес объекта, место возникновения пожара, а также сообщить свою фамилию);

принять по возможности меры по эвакуации людей, тушению пожара имеющимися средствами огнетушения и сохранности материальных ценностей;

принять меры по вызову к месту пожара администрации объекта и действовать в соответствии с полученными указаниями.

При возникновении пожара КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ТУШИТЬ ИЗДЕЛИЯ, НАХОДЯЩИЕСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ, ВОДОЙ!

4.6. При травме в первую очередь освободить пострадавшего от травмирующего фактора, поставить в известность непосредственного руководителя, вызвать медицинскую помощь по телефону 03, оказать первую доврачебную помощь пострадавшему и сохранить травмоопасную ситуацию до расследования причин случившегося, если это не угрожает жизни и здоровью окружающих и не приведет к новой травме или аварии.

4.7. Обо всех аварийных ситуациях и происшедших авариях немедленно докладывать непосредственному руководителю и/или заведующему и не приступать к работе до устранения причин аварии.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. После окончания очистки:

- выключить машину нажатием кнопки «СТОП»;
- закрыть кран подачи воды в корпус.

При нажатии кнопки «СТОП» толкатель кнопки фиксируется.

5.2. Отключить использованное тепловое и механическое оборудование от электрической сети. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах

5.3. Произвести очистку использованного оборудования после его отключения от электрической сети, а теплового - после полного остывания.

5.4. Ежедневно после окончания работы с пищевыми продуктами произвести мойку и санитарную обработку оборудования, инвентаря, приспособлений и инструмента в соответ-

ствии с гигиеническими требованиями, санитарными правилами и нормами в следующем порядке:

- выключить автоматический выключатель;
- вынуть ниппель со шлангом из втулки воронки;
- снять воронку;
- отвернуть винт крепления диска и снять его с вала;
- струей воды смыть грязь и очистки из внутренних полостей корпуса машины;
- смыть струей воды грязь с диска и воронки;
- для очистки корпуса вынуть сетку. Для этого открыть люк разгрузочный, чуть повернуть сетку против часовой стрелки так, чтобы зацеп на корпусе машины вышел между отгибками зацепа на сетке. Плавно потянуть сетку вверх;
- корпус изнутри и сетку протереть сухой ветошью.

Для очистки машины следует пользоваться волосяными щётками или ветошью. При замене диска или абразива производить балансировку.

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ ЩЁТОК НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!
ОБЛИВ МАШИНЫ СТРУЕЙ ВОДЫ СНАРУЖИ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!**

5.5. Сборку машины после санитарной обработки проводить в обратном порядке:

- установить на вал диск и завернуть винт;
- установить воронку.

5.6. После сборки машины протереть её наружные поверхности влажной, а затем сухой ветошью насухо.

5.7. Оставшиеся моющие и дезинфицирующие средства в промаркированной посуде убрать в специально установленные места хранения.

5.8. Привести в порядок рабочее место.

Не производить уборку мусора непосредственно руками, пользоваться для этого щеткой, совком и другими приспособлениями. Собранный мусор вынести в установленное место.

5.9. Вымыть лицо и руки теплой водой с мылом.

5.10. Специальную (санитарную) одежду убрать в отведенное для ее хранения место.

5.11. Сообщить непосредственному руководителю и/или заведующему обо всех неполадках, обнаруженных в процессе работы, и принятых мерах.

Разработал:
Специалист по охране труда

Клюкина С.В.