

ПРИКАЗ

Об утверждении инструкции по охране труда ИОТ 139-2021

от 28.03.2022

дата приказа

ОД-17.140

№ приказа

В соответствии со статьей 211.2 Трудового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 1, ст.3; 2021, № 27, ст.5139) и подпунктом 5.2.28 Положения о Министерстве труда и социальной защиты Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 19 июня 2012 г. № 610 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 26, ст.3528; 2021, № 42, ст.7120),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить инструкцию по охране труда при ручной обработке рыбы ИОТ 139-2021, разработанную в марте 2022г..
2. Ввести в действие с 01.04.2022 г..
3. Королевой Е. Н. выставить данную информацию на официальный сайт МБОУ Школы-интерната г. Моздока.
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Руководитель:

Директор

должность

Гречаная И. В.

ФИО (расшифровка подписи)

Ответственный(ая):

Королева Е. Н.

ФИО (расшифровка подписи)



подпись

СОГЛАСОВАНО
Председатель профкома
МБОУ Школы-интерната г. Моздока
И. В. Соколова /
протокол № 6 от «28» 03 20 22 г.



УТВЕРЖДЕНО

Директор
МБОУ Школы-интерната г. Моздока
И. В. Гречаная /
Приказ № 114 от «28» 03 20 22 г.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ РУЧНОЙ ОБРАБОТКЕ РЫБЫ ИОТ 139-2021

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда при ручной обработке рыбы составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО 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 1 января 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. Данная инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока (кухни) при ручной обработке рыбы.

1.3. Самостоятельно производить 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, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда.

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 заведующему производством (шеф-повару) 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 настоящую инструкцию по охране труда при обработке рыбы, 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 или ответственному лицу организации (заведующему производством (шеф-повару));
- 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 зелёной), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.13. 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, передвижной тележке.

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 заведующему производством (шеф-повару).

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 непечно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусеницы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- разделять рыбу на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в разделяваемом 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°C. Для обогривания 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 заведующего производством (шеф-повара), 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 организацию здравоохранения.

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 заведующему производством (шеф-повару), 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 руководителю работ 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 на место происшествия медицинских работников, при невозможности – 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 заведующему производством (шеф-повару).

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.

Инструкцию разработал (а): Зав. хозяйством *Н. Н. Миделашвили* / Н. Н. Миделашвили /
(подпись)

« 28 » 03 20 22 г.

