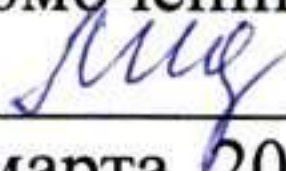


СОГЛАСОВАНО  
уполномоченный по охране труда  
 / Е.И. Мед  
«01» марта 2018 г.



**ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ  
В МЯСО-РЫБНОМ ЦЕХЕ  
ИТБ-2.11-2018**

**1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ**

1.1.Обработка мяса и рыбы может осуществляться в одном помещении, при обязательном соблюдении требований санитарного режима. Основное требование — обеспечение отдельной обработки мясных и рыбных продуктов и отдельного хранения полуфабрикатов из мяса и рыбы.

1.2.Оборудование, инвентарь, тара, инструменты должны быть отдельными и иметь соответствующую маркировку. Для обработки птицы, дичи и голяя выделяют специальное рабочее место. Важное значение при выполнении технологических операций при обработке мяса, птицы и рыбы имеет соблюдение правил охраны труда и техники безопасности.

**2. ТРЕБОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

2.1.К работе на машинах могут допускаться лишь работники, знающие их устройство и прошедшие специальный инструктаж.

2.2.Возле машин необходимо вывешивать правила работы и плакаты по технике безопасности.

**3. ТРЕБОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**

3.1.Разруб туши на части — осуществляется при помощи ленточной или циркулярной пилы, мясницкого топора и ножа-рубака.

3.2.Большой нож-рубак используют для рубки костей баранины, птицы, дичи, малым нарубают мелкие кости и мясо для рагу.

3.3.Обвалка, зачистка и нарезка мяса на порции осуществляются на производственных столах с крышками из нержавеющей стали, дюралюминия или мрамора при помощи большого и малого обвалочных ножей.

3.4.Зачистка мяса и нарезка его на порции — при помощи большого, среднего и малого ножей (поварской тройки). Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбоочиститель или ручные скребки. Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами. Здесь же отрубают головы, хвосты и плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают ножницами. После потрошения рыбу промывают в ванне с двумя отделениями и укладывают на противни.

3.5.Работникам запрещается опускать руки в рабочие камеры мясорубок и фаршемешалок. Пусковые устройства машины должны быть закрыты, а машины — иметь исправное заземление и зануление. Переноска грузов для женщин разрешается весом не более 20 кг. В цехе должна поддерживаться температура не менее 15°.

#### **4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте:

- прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, продукта и т.п.;
- отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды;
- доложить мастеру производственного обучения (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке действовать в соответствии с планом эвакуации.

#### **5. ТРЕБОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

5.1. Для обеспечения требований санитарного режима необходимо своевременно удалять отходы из цеха.

Разработал:  
Мастер производственного обучения

О.В. Байгазина

Согласовано:  
Инженер по охране труда

О.Ю. Лещев