


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



ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ В КОНДИТЕРСКОМ ЦЕХЕ ИТБ-2.9-2018

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

1.1. При работе на электрооборудовании кондитерского цеха (просеиватели, тестомесильные, тестораскаточные, взбивальные и другие машины, плиты, пекарные шкафы, холодильные шкафы) необходимо строго соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов-изготовителей данного оборудования.

1.2. Использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации.

1.3. К работе на оборудовании допускаются обучающиеся, знающие их устройство и прошедшие специальный инструктаж.

1.4. На рабочем месте (возле оборудования) должны быть инструкции по безопасности при работе на данном оборудовании.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на его корпусе.

2.2. Предупредить о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом.

2.3. Проверить санитарное и техническое состояние оборудования, отсутствие посторонних предметов в рабочих камерах, целостность жарочной поверхности, визуально наличие и целостность заземления.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. При работе на оборудовании необходимо:

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

- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент, - загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода-изготовителя;

- соблюдать нормы загрузки;

- для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать пекарные шкафы, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;

- проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т. п.);

- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «Пуск» и «Стоп»;

- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т. п., осматривать, регулировать, устранять возникшую

неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать использованное 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.

3.2. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ требуется:

- соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий;
- операции по просеиванию муки, сахарной пудры производить на специально оборудованных рабочих местах;
- не прокалывать в печах новые формы, противни и листы до использования их для выпечки, не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

3.3. Запрещается проталкивать тесто руками, подсовывать руки под ограждения, протирать вальцы во время работы тестораскаточной машины,

3.4. Запрещается при работающем механизме для дробления орехов поправлять орехи руками.

3.5. Запрещается во время работы бисквиторезательной машины поправлять руками бисквитные заготовки, собирать обрезки вблизи струннорезательного устройства. Зачищать ножи от остатков продукта необходимо скребками только после полной остановки машины.

3.6. Снимать с плиты и переносить бачки с горячим сахарным сиропом необходимо вдвоем, используя средства индивидуальной защиты рук- рукавицы, при этом крышка бачка должна быть снята, а его объем заполнен не более чем на три четверти.

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. При загрязнении в процессе работы рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т. п.):

- прекратить работу до удаления загрязняющих веществ,
- пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо,
- небольшое количество просыпанных пылящихся порошкообразных веществ осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом, для работы надеть очки и респиратор,
- в случае возгорания жира не заливать его водой, а прекратить нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступ воздуха в зону горения. При обнаружении запаха гари в помещении необходимо открыть окна и двери.

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

5. ТРЕБОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТ

5.1. Производить чистку и мойку оборудования при выключенном оборудовании после его остывания.

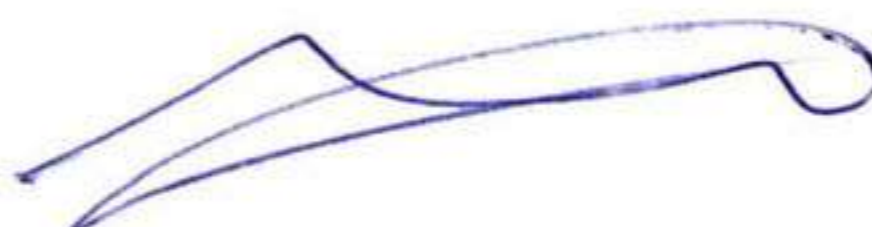
5.2. Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, ершей, деревянных лопаток.

Разработал:
Мастер производственного обучения



О.В.Байгазина

Согласовано:
Инженер по охране труда



О.Ю. Лещев