

Министерство образования Ставропольского края Государственное казенное учреждение для детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей,
«Детский дом (смешанный) №10 им. Н.К. Крупской».

Согласовано
Председатель профсоюзного комитета
ГКУ «Детский дом № 10»
Е.В. Шаралапов
«___» января 2023г



Утверждаю
Директор ГКУ «Детский дом № 10»
А.В. Войнова
«___» января 2023г



ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда при работе мясорубке, миксером для мясного фарша ИОТ – 046 – 2023

1. Область применения

1.1. Настоящая инструкция устанавливает требования по обеспечению безопасных условий труда для работников пищеблока ГКУ «Детский дом № 10» при работе с мясорубкой, миксером для мясного фарша.

1.2. Настоящая инструкция по охране труда при выполнении работ мясорубке, миксером для мясного фарша разработана на основе установленных обязательных требований по охране труда в Российской Федерации, а также:

- 1) изучения работ мясорубки, миксером для мясного фарша;
- 2) результатов специальной оценки условий труда;
- 3) анализа требований профессионального стандарта;
- 4) определения профессиональных рисков и опасностей, характерных для работ мясорубкой, миксером для мясного фарша;
- 5) анализа результатов расследования имевшихся несчастных случаев при выполнении работ мясорубкой, миксером для мясного фарша;
- 6) определения безопасных методов и приемов выполнения работ мясорубкой, миксером для мясного фарша.

1.3. Выполнение требований настоящей инструкции обязательны для всех работников пищеблока ГКУ «Детский дом № 10» при выполнении ими трудовых обязанностей миксером для мясного фарша независимо от их специальности, квалификации и стажа работы.

2. Нормативные ссылки

2.1. Инструкция разработана на основании следующих документов и источников:

- 2.1.1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ;
- 2.1.2. Правила по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов Приказ Минтруда от 28.10.2020 № 753н;
- 2.1.3. Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей, утвержденных приказом Минэнерго РФ от 13 января 2003 г. N 6;
- 2.1.4. Постановления Правительства РФ от 16.09.2020 N 1479 «Об утверждении Правил противопожарного режима в Российской Федерации»;
- 2.1.5. Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок, Приказ Минтруда от 15.12.2020 № 903н;
- 2.1.6. Правила по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции, Приказ Минтруда от 07.12.2020 № 866н;
- 2.1.7. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.10.2021 № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем».

3. Общие требования охраны труда

3.1. Настоящая Инструкция предусматривает основные требования по охране труда при выполнении работ мясорубкой, миксером для мясного фарша.

3.2. Оператору необходимо выполнять свои обязанности в соответствии с требованиями настоящей инструкции.

3.3. К работе оператором допускаются лица не моложе 18 лет с профессиональными навыками, не имеющие медицинских противопоказаний и прошедшие:

- обучение по охране труда, проверку знаний требований охраны труда;
- обучение правилам электробезопасности, проверку знаний правил электробезопасности в объеме должностных обязанностей;
- обучение правилам пожарной безопасности, проверку знаний правил пожарной безопасности в объеме должностных обязанностей;
- обучение методам оказания первой помощи пострадавшему при несчастных случаях на производстве;
- теоретическое и практическое обучение безопасным приемам и методам выполнения работ;
- проверку знаний безопасных приемов и методов выполнения работ;
- вводный, первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте;
- стажировку на рабочем месте (в течение 3–19 смен в зависимости от стажа, опыта и характера работы);
- предварительный медицинский осмотр.

Работник при выполнении работ должен иметь соответствующий класс по электробезопасности.

3.4. Оператор должен проходить обучение по охране труда в виде вводного инструктажа, первичного инструктажа на рабочем месте в объеме программы подготовки по профессии, включающей вопросы охраны труда и требования должностных обязанностей по профессии.

Вводный инструктаж проводит работник службы охраны труда или работник, его замещающий, со всеми принимаемыми на работу по программе, утвержденной работодателем и согласованной с профсоюзным комитетом или иным представительным органом работников.

Первичный инструктаж на рабочем месте проводит должностное лицо, определенное приказом, индивидуально до начала производственной деятельности работника по программе охраны труда по профессии.

В процессе работы оператор должен проходить повторные не реже одного раза в шесть месяцев и внеплановые инструктажи, а также периодические медицинские осмотры.

3.5. Оператор должен знать:

- технологический процесс приготовления фарша;
- назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации обслуживаемого оборудования, приспособлений, контрольно-измерительных приборов;
- требования, предъявляемые к качеству применяемого сырья, компонентам фарша, режимы их обработки;
- государственные стандарты и технические условия на фарш;
- требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ, к рациональной организации труда на рабочем месте;
- производственную сигнализацию;
- мероприятия по предупреждению аварий и устранению возникших неполадок;
- порядок действий при ликвидации аварийных ситуаций;
- действие на человека опасных и вредных производственных факторов, возникающих во время работы;
- назначение средств индивидуальной защиты, уметь ими пользоваться;
- правила и нормы по охране труда и промсанитарии;
- требования настоящей инструкции, инструкции о мерах пожарной безопасности, инструкции по электробезопасности, руководствоваться ими в своей деятельности;

- уметь оказывать помощь пострадавшим, пользоваться средствами пожаротушения, при возникновении пожара вызвать пожарную охрану.

3.6. Во время нахождения на территории организации, в производственных и бытовых помещениях, на участках работ и рабочих местах оператор обязан:

- соблюдать требования локальных нормативных актов по охране труда, пожарной безопасности, производственной санитарии, регламентирующих порядок организации работ на объекте;
- соблюдать дисциплину труда, режим труда и отдыха;
- бережно относиться к имуществу работодателя;
- выполнять только входящую в его служебные обязанности работу, работать по заданию непосредственного руководителя.

3.7. Лица, допустившие нарушения требований инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности согласно действующему законодательству.

3.8. Соблюдение правил внутреннего распорядка.

3.9.1. Работник обязан соблюдать действующие в учреждении Правила внутреннего трудового распорядка и графики работы, которыми предусматриваются: время начала и окончания работы (смены), перерывы для отдыха и питания, порядок предоставления дней отдыха, чередование смен и другие вопросы использования рабочего времени.

3.10. Требования по выполнению режимов труда и отдыха при выполнении работ с мясорубкой и миксером для мясного фарша.

3.10.1. При выполнении работ с мясорубкой и миксером для мясного фарша работник обязан соблюдать режимы труда и отдыха.

3.10.2. Продолжительность ежедневной работы, перерывов для отдыха и приема пищи определяется Коллективным договором.

3.10.3. Время начала и окончания смены, время и место для отдыха и питания, устанавливаются по графикам сменности распоряжениями руководителей подразделений.

3.10.4. Каждый работник должен выходить на работу своевременно, отдохнувшим, подготовленным к работе.

3.11. Перечень опасных и вредных производственных факторов, которые могут воздействовать на работника в процессе работы, а также перечень профессиональных рисков и опасностей.

3.11.1. В процессе выполнения работ на оператора могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- движущиеся машины и механизмы, подвижные части производственного оборудования, передвигающиеся изделия, заготовки, материалы;
- повышенная запыленность и загазованность воздуха рабочей зоны;
- повышенная или пониженная температура поверхностей оборудования, материалов;
- повышенная или пониженная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенный уровень вибрации;
- повышенная или пониженная влажность воздуха;
- отсутствие или недостаток естественного освещения;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях заготовок, инструмента и оборудования;
- физические и нервно-психические перегрузки;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
- повышенный уровень статического электричества;

- токсичные и раздражающие химические вещества, патогенные микроорганизмы и продукты их жизнедеятельности, а также паразиты – возбудители инфекционных и инвазионных болезней, общих для животных и человека.

3.11.2. В качестве опасностей, в соответствии с перечнем профессиональных рисков и опасностей, представляющих угрозу жизни и здоровью работников, при выполнении работ мясорубкой и миксером для мясного фарша могут возникнуть следующие риски:

- опасность падения из-за потери равновесия, в том числе при спотыкании или подскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;
- опасность падения из-за внезапного появления на пути следования большого перепада высот;
- опасность удара;
- опасность поражения электрическим током;
- опасность быть уколотым или проткнутым в результате воздействия движущихся колющих частей;
- опасность наткновения на неподвижную колющую поверхность (острие).

3.12. Перечень специальной одежды, специальной обуви и средств индивидуальной защиты, выдаваемых работникам в соответствии с установленными правилами и нормами.

3.12.1. При выполнении работ миксером для мясного фарша работник обеспечивается спецодеждой, спецобувью и СИЗ в соответствии законодательством.

3.12.2. Выдаваемая специальная одежда, специальная обувь и другие средства индивидуальной защиты должны соответствовать характеру и условиям работы, обеспечивать безопасность труда, иметь сертификат соответствия.

3.12.3. Средства индивидуальной защиты, на которые не имеется технической документации, к применению не допускаются.

3.12.4. Личную одежду и спецодежду необходимо хранить отдельно в шкафчиках и гардеробной. Уносить спецодежду за пределы учреждения запрещается.

3.13. Порядок уведомления администрации о случаях травмирования работника и неисправности оборудования, приспособлений и инструмента.

3.13.1. При возникновении несчастного случая, микротравмы пострадавший должен постараться привлечь внимание кого-либо из работников к произошедшему событию, при возможности, сообщить о произошедшем непосредственному руководителю (для сообщения используют телефон, любым доступным для этого способом и обратиться в здравпункт (при наличии)).

3.13.2. Работник должен немедленно извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя о любой известной ему ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о нарушении работниками и другими лицами, участвующими в производственной деятельности работодателя, требований охраны труда, о каждом известном ему несчастном случае, происшедшем на производстве, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков профессионального заболевания, острого отравления.

3.13.3. При обнаружении в зоне работы несоответствий требованиям охраны труда (неисправность оборудования, приспособлений и инструмента, неогороженный проём, траншея, открытый колодец, отсутствие или неисправность ограждения опасной зоны, оголенные провода и т.д.) немедленно сообщить об этом непосредственному руководителю работ.

3.14. Правила личной гигиены, которые должен знать и соблюдать работник при выполнении работы.

3.14.1. Для сохранения здоровья работник должен соблюдать личную гигиену. Необходимо проходить в установленные сроки медицинские осмотры и обследования.

3.14.2. При работе с веществами, вызывающими раздражения кожи рук, следует пользоваться защитными перчатками, защитными кремами, очищающими пастами, а также смывающими и дезинфицирующими средствами.

3.14.3. Перед приемом пищи обязательно мыть руки теплой водой с мылом.

3.14.4. Для питья употреблять воду из диспенсеров, чайников.

3.14.5. Курить и принимать пищу разрешается только в специально отведенных для этой цели местах.

4. Требования охраны труда перед началом работы

4.1. Порядок подготовки рабочего места.

4.1.1. Перед началом работы необходимо:

- подготовить рабочее место;
- отрегулировать освещение в месте производства работ;
- проверить правильность подключения миксера к электросети;
- проверить исправность проводов питания и отсутствие оголенных участков проводов;
- определить свое психофизиологическое состояние, при недомогании следует известить об этом своего руководителя и обратиться за медицинской помощью в здравпункт;
- оценить свою теоретическую и практическую подготовку применительно к намечаемой работе;
- определить источники опасности, которые могут воздействовать при выполнении порученного задания, и риски;
- оценить свои знания инструкций по предстоящей работе и практические навыки применения безопасных способов и приемов выполнения задания. В случае незнания способов безопасного выполнения работы, а также в случае отсутствия необходимых для безопасного выполнения работ средств индивидуальной защиты, приспособлений или инструмента, обратиться к своему непосредственному руководителю;
- определить возможные способы защиты себя и окружающих от имеющихся опасностей;
- проверить исправность и безопасность механизмов, инструмента, приспособлений, которыми предстоит работать.

4.2. Порядок проверки исходных материалов (заготовки, полуфабрикаты).

4.2.1. Перед началом работы работник обязан проверить исправность и комплектность исходных материалов (заготовок, полуфабрикатов).

4.3. Порядок осмотра средств индивидуальной защиты до использования.

4.3.1. Перед началом работы работник обязан надеть положенные спецодежду, спецобувь и средства индивидуальной защиты, предварительно проверив их исправность.

4.3.2. При нарушении целостности спецодежды, спецобуви и СИЗ необходимо сообщить об этом непосредственному руководителю.

4.3.3. Работник обязан правильно применять и поддерживать спецодежду, спецобувь и СИЗ в чистоте, своевременно заменять. При необходимости спецодежду нужно сдавать в стирку и ремонт. Изношенная до планового срока замены спецодежда, не подлежащая ремонту, списывается в установленном порядке.

4.4. Порядок проверки исправности оборудования, приспособлений и инструмента, ограждений, сигнализации, блокировочных и других устройств, защитного заземления, вентиляции, местного освещения, наличия предупреждающих и предписывающих плакатов (знаков).

4.4.1. Проверить наличие и исправность средств индивидуальной защиты, надеть их и полагающуюся по нормам спецодежду и спецобувь, привести все в порядок.

4.4.2. Получить задание от руководителя на выполнение работ и инструктаж об условиях ее выполнения.

4.4.3. Проверить работу местной вытяжной вентиляции. Вентиляцию следует включать не менее чем за 5 минут до начала работы (при необходимости).

4.4.4. Проверить внешним осмотром:

- отсутствие свисающих оголенных проводов;
- достаточность освещения рабочего места;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;

- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом);
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, масляных пятен, луж и др.).

4.4.5. Оператору не следует приступать к работе при наличии следующих нарушений требований охраны труда:

- при наличии неисправности, указанной в инструкции по эксплуатации завода – изготовителя оборудования, при которой не допускается его применение;
- при несвоевременном проведении очередных испытаний (технического освидетельствования) оборудования;
- при отсутствии или неисправности инструментов, приспособлений, оснастки;
- при отсутствии или неисправности средств индивидуальной защиты;
- при отсутствии или неисправности вентиляции (в случае необходимости ее применения);
- при отсутствии противопожарных средств, аптечки;
- при недостаточной освещенности рабочего места и подходов к нему;
- без прохождения целевого инструктажа на производство разовых работ, не связанных с его должностными обязанностями, а также работ, связанных с повышенной опасностью;
- без прохождения периодического медицинского осмотра.

5. Требования охраны труда во время работы

5.1. Способы и приемы безопасного выполнения работ, использования оборудования, транспортных средств, грузоподъемных механизмов, приспособлений и инструментов.

5.1.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

5.1.2. Не допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.

5.1.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

На оборудовании должна быть обеспечена установка только той оснастки, которая указана в технологической карте на данную операцию. Крепление ее должно быть надежным, исключающим смещение в процессе работы.

5.1.4. Следить за работой оборудования, аппаратуры и показаниями приборов.

5.1.5. Периодически проводить их осмотр.

5.1.6. При обнаружении неисправного оборудования, приспособлений, оснастки, инструмента, других нарушений требований охраны труда, которые не могут быть устранены собственными силами, и возникновении угрозы здоровью, личной или коллективной безопасности оператору следует сообщить об этом руководству. Не приступать к работе до устранения выявленных нарушений.

На неисправном оборудовании должна быть отключена система энергоснабжения и вывешен плакат о запрещении работы.

5.1.7. При работе на миксере для мясного фарша, ином оборудовании соблюдать правила их эксплуатации в соответствии с инструкциями по охране труда.

5.1.8. Правильно выполнять приемы работы при загрузке сырья, ведении технологического процесса, осмотре, регулировании, обслуживании оборудования, выполнении других видов работ.

5.1.9. Все виды работ производить в соответствии с технологической документацией и режимами.

5.1.10. Запуск агрегатов осуществлять только указанным в руководстве по эксплуатации оборудования способом, загрузку сырья – по возможности механизированным или автоматизированным способом.

5.1.11. При ручной загрузке сырья, а также дополнительных ингредиентов останавливать оборудование и принимать меры, исключающие его случайный запуск.

5.1.12. Управлять технологическим процессом, своевременно выявлять брак в работе, устранять причины, его порождающие.

5.1.13. Рабочее место выбирать с таким расчетом, чтобы обеспечивался максимальный обзор технологического процесса.

5.1.14. Держать руки и другие части тела вдали от движущихся элементов и вращающихся поверхностей, поверхностей с повышенной температурой.

5.1.15. Следить за рабочими поверхностями узлов оборудования. Не допускается утечка масла из агрегатов и механизмов.

5.1.16. Исключать нахождение людей на расстоянии ближе 1 м от оборудования, обеспечить нахождение людей за ограждением, если последнее предусмотрено конструкцией оборудования или технологической документацией.

5.1.17. Останавливать оборудование при:

- появлении посторонних подозрительных звуков в работе агрегатов;
- появлении огня или дыма;
- поломке механизмов и деталей;
- перерывах в работе;
- несчастном случае на производстве;
- по окончании работ;
- в иных случаях.

5.1.18. Осмотр, регулировку, смазку механизмов, смену режущих элементов мясорубки и миксера для мясного фарша производить только при отключении оборудования от сети, полной остановке его движущихся и вращающихся элементов с выполнением мер, исключающих его незапланированный запуск.

5.1.19. Перед включением оборудования принимать меры по прекращению различных работ, оповещать о запуске персонал установленным способом.

5.1.20. В процессе работы правильно применять спецодежду, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты.

5.1.21. Быть внимательным, не отвлекаться посторонними делами и разговорами.

5.1.22. При совместной работе согласовывать свои действия с действиями других работников.

5.1.23. Заметив нарушение требований охраны труда другим работником, оператору следует предупредить его о необходимости их соблюдения.

5.1.24. В течение всего рабочего дня содержать в порядке и чистоте рабочее место, не допускать загромождения подходов к рабочему месту, пользоваться только установленными проходами.

5.1.25. Выполнять санитарные нормы и соблюдать режимы работы и отдыха.

5.1.26. Соблюдать установленные режимом рабочего времени регламентированные перерывы в работе.

5.1.27. Соблюдать правила пожарной безопасности, требования настоящей инструкции, других локальных нормативных актов, регламентирующих порядок организации работ по охране труда, условия труда на объекте.

5.1.28. Строго выполнять в установленные сроки приказы и распоряжения руководства предприятия, должностных лиц, ответственных за осуществление производственного контроля, а также предписания представителей органов государственного надзора.

5.1.29. При выполнении работ оператору ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- работать на неисправном оборудовании, пользоваться неисправным инструментом, приспособлениями, а также приборами и оборудованием, обращению с которыми он не обучен;
- производить самостоятельное вскрытие и ремонт производственного оборудования, приборов, приспособлений. Ремонт должен проводить квалифицированный ремонтный персонал;
- перегружать оборудование, превышать его установленную производительность;
- работать со снятыми предохранительными устройствами;
- оставлять работающее оборудование без внимания. Оборудование, которое не эксплуатируется, необходимо выключать;

- облокачиваться на оборудование;
- производить работы без применения необходимых СИЗ;
- приступать к выполнению разовых работ, не связанных с его прямыми обязанностями по специальности, без получения целевого инструктажа;
- разрешать пользоваться оборудованием посторонним неподготовленным лицам;
- употреблять алкогольные и слабоалкогольные напитки, наркотические вещества;
- хранить и принимать пищу и напитки на рабочих местах.

5.1.30. Погрузочно-разгрузочные работы производить в соответствии с приказом Минтруда от 28.10.2020 № 753н «Об утверждении Правил по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов».

5.2. Требования безопасного обращения с исходными материалами (сырье, заготовки, полуфабрикаты);

5.2.1. Работник должен применять исправное оборудование и инструмент, сырье и заготовки, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены. При производстве работ по выполнению технологических (рабочих) операций быть внимательным, проявлять осторожность.

5.3. Указания по безопасному содержанию рабочего места.

5.3.1. Работник должен поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте.

5.3.2. Отходы следует удалять после полной остановки электрифицированного инструмента с помощью уборочных средств, исключающих травмирование работников.

5.3.4. Содержать в порядке и чистоте рабочее место, не допускать загромождения деталями, материалами, инструментом, приспособлениями, прочими предметами.

5.4. Действия, направленные на предотвращение аварийных ситуаций.

5.4.1. При ухудшении состояния здоровья, в том числе при проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления), работник обязан немедленно известить своего непосредственного или вышестоящего руководителя, обратиться в ближайший здравпункт.

5.4.2. Если в процессе работы работнику станет непонятно, как выполнить порученную работу, или в случае отсутствия необходимых приспособлений для выполнения порученной работы, он обязан обратиться к своему непосредственному руководителю. По окончании выполнения задания работник обязан доложить об этом своему непосредственному руководителю.

5.5. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты работников.

5.5.1. Во время проведения работ работники обязаны пользоваться и правильно применять выданные им средства индивидуальной защиты. Работать только в исправной спецодежде и спецобуви и применять индивидуальные средства защиты.

5.6. Не курить, не принимать пищу на рабочем месте.

5.7. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

6. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

6.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций и причины, их вызывающие.

6.1.1. При выполнении работ миксером для мясного фарша возможно возникновение следующих аварийных ситуаций:

- повреждения и дефекты в конструкции зданий, по причине физического износа, истечения срока эксплуатации;
- технические проблемы с оборудованием, по причине высокого износа оборудования;
- возникновение очагов пожара, по причине нарушения требований пожарной безопасности.

6.1.2. Следует прекратить работу при возникновении хотя бы одной из следующих неисправностей:

- повреждения штепсельного соединения, кабеля (шнура) или его защитной трубки;
- повреждения крышки щеткодержателя;

- нечеткой работы выключателя;
- искрения щеток на коллекторе, сопровождающегося появлением кругового огня на его поверхности;
- вытекания смазки из редуктора или вентиляционных каналов;
- появления дыма или запаха, характерного для горячей изоляции;
- появления повышенного шума, стука, вибрации;
- поломки или появления трещин в корпусной детали, рукоятке, защитном ограждении.

6.2. Процесс извещения руководителя работ о ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, и о каждом произошедшем несчастном случае.

6.2.1. В случае обнаружения какой-либо неисправности, нарушающей нормальный режим работы, ее необходимо остановить. Обо всех замеченных недостатках непосредственного руководителя поставить в известность по номеру телефона.

6.2.2. При несчастном случае необходимо освободить пострадавшего от травмирующего фактора, соблюдая собственную безопасность, оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103, сообщить о происшествии руководству и по возможности сохранить без изменений обстановку на рабочем месте, если это не приведет к аварии и/или травмированию других людей.

6.3. Действия работников при возникновении аварий и аварийных ситуаций.

6.3.1. При обнаружении неисправностей оборудования, инструмента, приспособления, а также при возникновении иных условий, угрожающих жизни и здоровью работников, оператору следует прекратить работу и сообщить о них непосредственному руководителю работ и работнику, ответственному за осуществление производственного контроля.

6.3.2. При выполнении работ оператор должен немедленно остановить оборудование с появлением неисправностей, указанных в руководстве по эксплуатации завода-изготовителя.

6.3.3. При появлении очага возгорания необходимо:

- отключить электрооборудование;
- прекратить работу;
- организовать эвакуацию людей;
- немедленно приступить к тушению пожара.

6.3.4. При невозможности выполнить тушение собственными силами оператору следует в установленном порядке вызвать пожарную охрану и сообщить об этом непосредственному руководителю.

6.3.5. В случае получения травмы или ухудшения самочувствия оператор должен прекратить работу, поставить в известность руководство и вызвать скорую помощь.

6.3.6. Если произошел несчастный случай, очевидцем которого стал оператор, ему следует:

- прекратить работу;
- немедленно сообщить о случившемся непосредственному руководителю;
- немедленно вывести или вынести пострадавшего из опасной зоны;
- оказать пострадавшему первую помощь;
- вызвать скорую помощь;
- помочь организовать доставку пострадавшего в ближайшее медицинское учреждение.

6.3.7. При поражении электрическим током необходимо:

- прекратить воздействие электрического тока на пострадавшего. Достичь этого можно отключением источника тока, обрывом питающих проводов, выключателя либо отведением источника воздействия от пострадавшего. Сделать это нужно сухой веревкой, палкой и др. Нельзя касаться пострадавшего, находящегося под действием тока, руками;
- вызвать скорую помощь;
- оказать первую помощь;
- сообщить непосредственному руководителю.

6.3.8. При расследовании обстоятельств и причин несчастного случая работнику следует сообщить комиссии известные ему сведения о произошедшем несчастном случае.

6.4. Действия по оказанию первой помощи пострадавшим при травмировании, отравлении и других повреждениях здоровья.

6.4.1. При несчастном случае, микротравме необходимо оказать пострадавшему первую помощь, при необходимости вызвать скорую медицинскую помощь, сообщить своему непосредственному руководителю и сохранить без изменений обстановку на рабочем месте до расследования, если она не создаст угрозу для работающих и не приведет к аварии.

6.4.2. Оказывая помощь пострадавшему при переломах костей, ушибах, растяжениях, надо обеспечить неподвижность поврежденной части тела с помощью наложения тугой повязки (шины), приложить холод. При открытых переломах необходимо сначала наложить повязку и только затем – шину.

6.4.3. При наличии ран необходимо наложить повязку, при артериальном кровотечении – наложить жгут.

6.4.4. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

6.4.5. В случае обнаружения какой-либо неисправности, нарушающей нормальный режим работы, ее необходимо остановить. Обо всех замеченных недостатках поставить в известность непосредственного руководителя.

7. Требования охраны труда по окончании работы

7.1. Порядок приема и передачи смены.

7.1.1. Передача смены должна сопровождаться проверкой исправности оборудования, наличия и состояния оградительной техники, защитных блокировок, сигнализации, контрольно-измерительных приборов, защитных заземлений, средств пожаротушения, исправности освещения, вентиляционных установок.

7.2. Порядок отключения, остановки, разборки, очистки и смазки оборудования, приспособлений, машин, механизмов и аппаратуры.

7.2.1. Отключить оборудование, вентиляцию, сдать готовую продукцию.

7.2.2. Осмотреть и привести в порядок рабочее место.

7.2.3. Инструмент, приспособления и др. убрать в предназначенные для их хранения места.

7.3. Порядок осмотра средств индивидуальной защиты после использования.

7.3.1. Снять средства индивидуальной защиты, спецодежду, спецобувь, осмотреть и удостовериться в их исправности, после чего убрать в индивидуальный шкаф или иное, предназначенное для них место. Не допускается хранение спецодежды на рабочем месте.

7.4. Порядок уборки отходов, полученных в ходе производственной деятельности.

7.4.1. После окончания работ убрать рабочее место, привести в порядок инструмент и оборудование, собрать и вынести в установленное место мусор.

7.5. Требования соблюдения личной гигиены.

7.5.1. Работники должны:

- принять душ.
- надеть личную одежду.

7.6. Порядок извещения руководителя работ о недостатках, влияющих на безопасность труда, обнаруженных во время работы.

7.6.1. Об окончании работы и всех недостатках, обнаруженных во время работы, известить своего непосредственного руководителя.