**Инструкция по охране труда**

**при работе с электрической мясорубкой для мясной промышленности**

**1. Область применения**

1.1. Настоящая инструкция устанавливает требования по обеспечению безопасных условий труда для работников ООО «Альфа» при выполнении работ с электрической мясорубкой в мясной промышленности.

1.2. Настоящая инструкция по охране труда при выполнении работ с электрической мясорубкой для мясной промышленности разработана на основе установленных обязательных требований по охране труда в Российской Федерации, а также:

1) изучения работ с электрической мясорубкой в мясной промышленности;

2) результатов специальной оценки условий труда;

3) анализа требований профессионального стандарта;

4) определения профессиональных рисков и опасностей, характерных для работ с электрической мясорубкой в мясной промышленности;

5) анализа результатов расследования имевшихся несчастных случаев при выполнении работ с электрической мясорубкой в мясной промышленности;

6) определения безопасных методов и приемов выполнения работ с электрической мясорубкой в мясной промышленности.

1.3. Выполнение требований настоящей инструкции обязательны для всех работников ООО «Альфа» при выполнении ими трудовых обязанностей с электрической мясорубкой в мясной промышленности 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,** утверждённых 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 с электрической мясорубкой в мясной промышленности.

3.2. При выполнении работ с электрической мясорубкой в мясной промышленности необходимо выполнять свои обязанности в соответствии с требованиями настоящей Инструкции.

3.3. К самостоятельной работе с электрической мясорубкой допускаются работники не моложе 18 лет, имеющие необходимую теоретическую и практическую подготовку, прошедшие медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, прошедшие вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, стажировку, обучение и проверку знаний требований охраны труда и получившие допуск к самостоятельной работе.

3.4. Работник, работающий с электрической мясорубкой, должен периодически не реже одного раза в год проходить обучение и проверку знаний требований охраны труда.

3.5. Работник независимо от квалификации и стажа работы не реже одного раза в шесть месяцев должен проходить повторный инструктаж по охране труда; в случае нарушения им требований охраны труда, а также при перерыве в работе более чем на 60 календарных дней он должен пройти внеплановый инструктаж.

3.6. Работник при выполнении работ должен иметь I группу по электробезопасности

3.7. Работник, не прошедший своевременно инструктажи, обучение и проверку знаний требований охраны труда, к самостоятельной работе не допускается.

3.8. Работник, допущенный к самостоятельной работе с электрической мясорубкой, должен знать: устройство и принцип работы обслуживаемой мясорубки, правила ее безопасной эксплуатации и ухода за ней; признаки доброкачественности мясных продуктов и органолептические методы их определения; санитарные правила содержания рабочего места; правила личной гигиены; меры предупреждения пищевых отравлений; правила, нормы и инструкции по охране труда и пожарной безопасности; правила пользования первичными средствами пожаротушения; способы оказания первой помощи при несчастных случаях.

3.9. Работник, показавший неудовлетворительные навыки и знания требований охраны труда при работе с электрической мясорубкой, к самостоятельной работе не допускается.

3.10. Работник, направленный для участия в несвойственных его профессии работах, должен пройти целевой инструктаж по безопасному выполнению предстоящих работ.

3.11. Работнику запрещается пользоваться инструментом, оборудованием и  
приспособлениями, безопасному обращению с которыми он не обучен.

3.12. Для контроля состояния здоровья работник должен периодически проходить медосмотр.

3.13. Работник, не прошедший периодический медицинский осмотр, к работе не допускается.

3.14. Работник, допустивший нарушение или невыполнение требований инструкции по охране труда, рассматривается как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечен к дисциплинарной ответственности, а в зависимости от последствий – и к уголовной; если нарушение связано с причинением материального ущерба, то виновный может привлекаться к материальной ответственности в установленном порядке.

**3.15. Соблюдение правил внутреннего распорядка.**

3.15.1. Работник обязан соблюдать действующие на предприятии 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.

**3.16. Требования по выполнению режимов труда и отдыха при выполнении работ с электрической мясорубкой в мясной промышленности.**

3.16.1. При выполнении работ с электрической мясорубкой в мясной промышленности работник обязан соблюдать режимы труда и отдыха.

3.16.2. Продолжительность ежедневной работы, перерывов для отдыха и приема пищи определяется Правилами внутреннего трудового распорядка ООО «Альфа», утвержденными приказом директора ООО «Альфа» от 01.01.2021г. № 003.

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

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

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

3.17.1. Во время работы с электрической мясорубкой на работника могут оказывать неблагоприятное воздействие в основном следующие опасные и вредные производственные факторы:

– вращающиеся части мясорубки;

– острые кромки и выступающие части мясорубки;

– повышенное скольжение (вследствие увлажнения и замасливания поверхностей, пола);

– предметы, находящиеся на поверхности пола (тара, подставки и др.);

– электрический ток, путь которого в случае замыкания может пройти через тело человека;

– 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;

– повышенная температура молока, воды и пара;

– повышенный уровень шума на рабочем месте;

– повышенный уровень вибрации;

– повышенная или пониженная влажность воздуха;

– отсутствие или недостаток естественного освещения;

– недостаточная освещенность рабочей зоны;

– 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.

3.17.2. В качестве опасностей, в соответствии с перечнем профессиональных рисков и опасностей участка, представляющих угрозу жизни и здоровью работников, при выполнении работ с электрической мясорубкой в мясной промышленности могут возникнуть следующие риски:

* опасность падения из-за потери равновесия, в том числе при спотыкании или подскальзывании, 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 натыкания на неподвижную колющую поверхность (острие).

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

3.18.1. При выполнении работ с электрической мясорубкой в мясной промышленности работник обеспечивается спецодеждой, спецобувью и СИЗ в соответствии «Нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты», утвержденными приказом директора ООО «Альфа» от 01.01.2021г. №002.

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

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

3.18.4. Личную одежду и спецодежду необходимо хранить отдельно в шкафчиках и гардеробной. Уносить спецодежду за пределы предприятия запрещается.

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

3.19.1. 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 71-16), любым доступным для этого способом и обратиться в здравпункт (при наличии).

3.19.2. 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.

3.19.3. 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.

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

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

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

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

3.20.4. Для питья употреблять воду из диспенсеров, чайников.

3.20.5. 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 электрической мясорубки 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. Прежде чем приступать к работе, следует проверить состояние рабочего места, при необходимости следует навести чистоту, порядок и обеспечить наличие свободных проходов.

4.4.2. Перед началом работы работник должен осмотреть электрическую мясорубку и убедиться в ее полной исправности.

4.4.3. Сменные механизмы на электроприводе должны быть надежно закреплены при помощи стопорных болтов.

4.4.4. Корпус сменной мясорубки должен быть надежно укреплен в патрубке редуктора.

4.4.5. Загрузочная тарелка должна быть надежно зафиксирована.

4.4.6. Конструкция загрузочного отверстия должна исключать возможность попадания рук работника к шнеку мясорубки.

4.4.7. Над горловиной мясорубки с диаметром загрузочного отверстия свыше 45 мм должно быть установлено предохранительное кольцо.

4.4.8. Ограждение привода мясорубки должно быть выполнено так, чтобы снятие его было возможно лишь при помощи слесарного инструмента.

2.12. Перед началом работы работнику следует выполнить следующее:

– проверить устойчивость на фундаменте или рабочем столе электрической мясорубки;

– убедиться, что приводной вал мясорубки вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе машины;

– убедиться в отсутствии посторонних предметов внутри и вокруг мясорубки;

– проверить мясорубку на холостом ходу кратковременным включением.

4.4.9. Работник должен лично убедиться в том, что все меры, необходимые для обеспечения безопасности предстоящей работы, выполнены.

4.4.10. Работник не должен приступать к работе, если у него имеются сомнения в обеспечении безопасности выполнения предстоящей работы.

4.4.11. Перед началом работы нужно убедиться в достаточности освещения рабочего места.

4.4.12. Перед началом работы следует обратить внимание на рациональную организацию рабочего места, подготовить необходимый инструмент, приспособления и проверить их работу.

**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. Работник, находящийся в болезненном или переутомленном состоянии, а также под воздействием алкоголя, наркотических веществ или лекарств, притупляющих внимание и реакцию, не должен приступать к работе, так как это может привести к несчастному случаю.

5.1.2. При снятии и установке сменных механизмов следует проявлять осторожность, не прикладывать больших усилий и рывков, работы производить при выключенном и обесточенном электродвигателе.

5.1.3. Во время работы не следует накапливать излишки запасов мяса на рабочем месте, не загромождать проходы порожней тарой и другими предметами.

5.1.4. Загрузку продукта в мясорубку следует производить только после пуска  
электродвигателя.

5.1.5. Нельзя снимать или устанавливать ограждения во время работы мясорубки.

5.1.6. Нельзя работать на мясорубке без загрузочной тарелки, предохранительного кольца над отверстием для загрузки продукта диаметром более 45 мм и специального толкача с буртиком, предохраняющим проваливание толкача к шнеку, при этом толкач не должен доходить до шнека на расстояние не менее 5 мм.

5.1.7. Загружать мясорубку сырьем нужно равномерно, небольшими порциями или размерами куска, соответствующего требованиям к мясорубкам.

5.1.8. Запрещается работать на мясорубке со снятой загрузочной чашей.

5.1.9. Направлять продукт внутрь рабочей камеры мясорубки необходимо специальным приспособлением: толкачом, лопаткой, пестиком.

5.1.10. Производить удаление застрявших продуктов можно только после полной остановки электродвигателя и рабочих органов мясорубки при обесточенном электродвигателе.

5.1.11. Производить сборку, наладку, проверку и осмотр рабочего механизма, а также чистку мясорубки следует только при выключенном двигателе и при полной его остановке.

5.1.12. Извлекать шнек и режущие инструменты (ножи, решетки) из корпуса мясорубки необходимо специальным крючком или выталкивателем.

5.1.13. Для предупреждения случаев электротравматизма нельзя включать в электрическую сеть мясорубку с поврежденной изоляцией шнура питания или корпуса штепсельной вилки.

5.1.14. Нельзя выдергивать штепсельную вилку из розетки за шнур, усилие должно быть приложено к корпусу вилки.

5.1.15. Работнику запрещается касаться токоведущих частей электрической мясорубки.

5.1.16. Во время ходьбы нельзя наступать на электрический шнур, питающий электрическую мясорубку.

5.1.17. При передвижении следует обращать внимание на неровности на полу и скользкие места помещения, остерегаться падения из-за поскальзывания, во избежание несчастных случаев пол должен быть сухим и чистым.

5.1.18. Во время работы работник должен быть вежливым, вести себя спокойно и выдержанно, избегать конфликтных ситуаций, которые могут вызвать нервно-эмоциональное напряжение и отразиться на безопасности труда.

5.1.19. Во время работы следует быть внимательным, не отвлекаться от выполнения своих обязанностей.

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

5.2.1. Работник должен применять исправные 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 мясорубки 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 окончанию 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 с электрической мясорубкой 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;

– вытекания смазки из редуктора или вентиляционных каналов;

– появления дыма или запаха, характерного для горящей 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 случаи.**

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 (7-26)

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. В случае обнаружения нарушений требований охраны труда, которые создают угрозу здоровью или личной безопасности, работник должен обратиться к руководителю работ и сообщить ему об этом, до устранения угрозы следует прекратить работу и покинуть опасную зону.

6.3.2. При обнаружении в процессе работы неисправностей электрической мясорубки или вспомогательного инструмента работу следует немедленно прекратить и сообщить об этом своему непосредственному руководителю. Продолжать работу с использованием неисправной электрической мясорубки или вспомогательного инструмента не разрешается.

6.3.3. При несчастном случае, отравлении, внезапном заболевании необходимо по ситуации немедленно оказать первую помощь пострадавшему, вызвать скорую помощь, а затем сообщить руководителю о случившемся.

6.3.4. При обнаружении пожара или признаков горения (задымление, запах гари, повышение температуры и т. п.) необходимо немедленно вызвать пожарную охрану.

6.3.5. До прибытия пожарной охраны нужно принять меры по эвакуации людей, имущества и приступить к тушению пожара.

6.3.6. Следует организовать встречу подразделений пожарной охраны и оказать помощь в выборе кратчайшего пути для подъезда к очагу пожара.

**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. По окончании работы следует произвести разборку, мойку, чистку мясорубки, предварительно отключив ее от электрической сети.

7.2.2. Извлекать шнек из мясорубки нужно специальным крючком или выталкивателем в зависимости от конструкции мясорубки.

7.2.3. Не следует пользоваться кратковременным пуском мясорубки для извлечения шнека.

7.2.4. Во время разборки мясорубки необходимо проявлять осторожность, остерегаться порезов, следует соблюдать последовательность сборки и разборки мясорубки.

7.2.5. Во время мойки не допускается попадание воды на токоведущие части мясорубки.

**7.3. Порядок осмотра средств индивидуальной защиты после использования.**

7.3.1. Снять средства индивидуальной защиты, спецодежду, спецобувь, осмотреть и удостоверится 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.

7.7. По окончании работ по наряду-допуску закрыть наряд-допуск.

7.8. Выйти с территории предприятия через проходную.

Источник: https://1otruda.ru/#/document/118/96917/