

Согласовано
председатель ПК
О.В. Волгина
« 11 » 09
протокол № 13



Утверждаю
руководитель учреждения
С.В. Пандыбо
« 24 » 09 2017г.
приказ № 51



ИНСТРУКЦИЯ № 12 **по охране труда для работ на электромеханической картофелечистке**

Общее положение

Для обработки овощей и картофеля необходимо предусматривать максимальную механизацию труда. Важнейшая операция при его обработке - очистка. Картофель из приемки подвального помещения овощехранилища подается в моечную машину, а затем в картофелечистку, где ведется очистка картофеля.

При открывании дверцы очищенный картофель выбрасывается в подготовленную корзину (тару), очищенный картофель сульфитируют, чтобы предохранить его от потемнения при транспортировке без воды.

Оставшиеся после механической очистки у картофеля глазки удаляют вручную.

1. Общие требования охраны труда

- 1.1. Выполнять ту работу, которую вам поручили, тем самым предохраните себя и своих товарищей.
- 1.2. К работе допускаются лица, прошедшие инструктаж по эксплуатации и уходу за картофелечисткой.
- 1.3. Лица моложе 16 лет к работе не допускаются.
- 1.4. Данная работа выполняется в резиновых перчатках и резиновых сапогах, волосы должны быть прибраны под головной убор, и провисание волос не допускается.
- 1.5. Вблизи картофелечистки или в специально отведенных местах должны вывешиваться плакаты или предупредительные надписи по технике охраны труда.
- 1.6. На пусковых пультах управления должна оборудоваться защитная полиэтиленовая пленка от замыкания.
- 1.7. Канализационные сливные приемники должны быть оборудованы металлической герметической решеткой; если произошел затор воды, необходимо засор очищать щеткой, не допускать скопления воды на полу рабочего места.
- 1.8. Картофелечистка должна быть заземлена.

2. Требования охраны труда перед началом работы

- 2.1. Одеть спецодежду, застегнуть на все пуговицы рукава, полы, прибрать волосы под головной убор, провисание волос не допускается.
- 2.2. Проверить исправность приемного люка и годность запоров у картофелечистки.
- 2.3. Проверить верхнюю приемную конусообразную крышку, люфт у которой должен быть не более 1 - 2 мм.
- 2.4. Проверить картофелечистку на холостом ходу, убедиться в ее исправности и отсутствии посторонних предметов.
- 2.5. Перед пуском картофелечистки необходимо убедиться в том, что на ней не производятся ремонтные работы и в рабочей камере отсутствуют посторонние предметы.
- 2.6. Пуск электродвигателя следует производить до загрузки картофеля и овощей.

2.7. Все движущиеся части машины ременных передач должны быть огорожены, а электродвигатель заземлен.

2.8. Все рабочие должны работать в резиновой обуви и резиновых перчатках.

3. Требования охраны труда во время работ

3.1. Заполнить в подвальном помещении картофелем приемный бункер, закрыть дверь, подать сигнал (один длинный) "Внимание, идет подъем картофеля".

3.2. Перевернуть приемный опрокидыватель за счет подъемного устройства в бункер - накопитель.

3.3. При разгрузке картофеля в приемный бункер необходимо следить за опрокидывателем, стоя на площадке около бункера.

3.4. Во время загрузки картофелем, свеклой в бункере накопителя рабочим находиться запрещается.

3.5. Влажный и сырой картофель разваливать из опрокидывателя разрешается деревянной лопатой, стоя на площадке приемного бункера.

3.6. При полной загрузке картофелем приемного бункера рабочий должен при помощи звукового сигнала сообщить: "Бункер загружен полностью".

3.7. Для очистки картофеля выключить картофелечистку, открыть вентиль с холодной водой и по истечении 3 - 5 минут открыть дверцу картофелечистки и очищенным картофелем заполнить приготовленную посуду.

3.8. Запрещается открывать дверь камеры руками во время работы картофелечистки.

3.9. Во время работы картофелечистки необходимо выполнять инструкцию по электроохраны труда всех работников.

3.10. Для остановки картофелечистки должна быть кнопка "аварийной остановки".

4. Требования охраны труда при аварийных ситуациях

4.1. Если произошел несчастный случай, нужно немедленно поставить в известность администрацию лица и сохранить место, где произошел несчастный случай, если это не угрожает рабочим.

4.2. Оказать первую помощь пострадавшему и сопроводить его в здравпункт.

4.3. При возникновении пожара сообщить в пожарную часть по телефону 01 (112).

5. Требования охраны труда по окончании работ

5.1. По окончании работы электродвигатель должен быть выключен, водяной кран закрыт.

5.2. В нерабочее время машины должны находиться в положении, исключающем возможность ее пуска посторонними лицами, для чего электропитание должно быть обязательно выключено.

5.3. Чистка, регулировка, ремонт допускаются только после полной остановки машины.

5.4. Регулировка, отладка, капитальный ремонт могут производиться только квалифицированными работниками, специалистами.

5.5. По окончании работы производить уборку оборудования и рабочего места.