

**Інструкція
з охорони праці №06
При роботі з електром'ясорубкою**

1. Загальні вимоги охорони праці при роботі з електром'ясорубкою

- 1.1. До роботи, пов'язаної з використанням електром'ясорубки, допускаються особи не молодші 18 років, які вивчили інструкцію з охорони праці при роботі з електром'ясорубкою, пройшли відповідну підготовку, пройшли інструктаж з охорони праці, обов'язковий медичний огляд, та не мають протипоказань за станом здоров'я.
- 1.2. Небезпечні виробничі фактори при роботі з електром'ясорубкою:
- можливість травмування рук при виконанні робіт на електром'ясорубці без спеціальних штовхачів;
 - небезпека ураження працівника електричним струмом при відсутності заземлення корпусу електром'ясорубки або його несправності та відсутності діелектричного килимка.
- 1.3. При роботі з електром'ясорубкою повинен застосовуватися спеціальний одяг та засоби індивідуального захисту.
- 1.4. Після виконання роботи з електром'ясорубкою слід ретельно вимити руки з милом.
- 1.5. Під час роботи з електром'ясорубкою на харчоблоці, повинні суворо виконуватися всі положення даної *інструкції з охорони праці при роботі з електром'ясорубкою*.

2. Загальні вимоги охорони праці перед початком роботи з електром'ясорубкою

- 2.1. Одягнути спецодяг, волосся заправити під косинку, перед початком роботи обов'язково переконавшись в наявності на підлозі біля електром'ясорубки діелектричного килимка.
- 2.2. Перевірити наявність та надійність приєднання до корпусу електром'ясорубки захисного заземлення, а також відсутність видимих пошкоджень кабелю електроживлення.
- 2.3. Перевірити справність електром'ясорубки на холостому ходу шляхом короткочасного її включення.
- 2.4. Підготувати до наступної обробки на електром'ясорубці продукти.

3. Загальні вимоги охорони праці під час роботи з електром'ясорубкою

- 3.1. Під час роботи з електром'ясорубкою, необхідно стояти виключно на діелектричному килимі.
- 3.2. Підготовлені продукти для обробки на електром'ясорубці необхідно закладати в приймальну камеру невеликими шматками.
- 3.3. Для проштовхування оброблюваних продуктів до шнека електром'ясорубки слід застосовувати тільки спеціальні штовхачі. Категорично забороняється робити це руками.
- 3.4. Неприпустимо перевантажувати приймальну камеру електром'ясорубки продуктами. Для попередження перевантаження, слід закладати їх для обробки невеликими порціями.
- 3.5. Перед обробкою на електром'ясорубці м'яса, обов'язково попередньо перевірити на відсутність у ньому кістки.
- 3.6. Суворо дотримуватися цієї інструкції.

4. Вимоги охорони праці після закінчення роботи з електром'ясорубкою

4.1. Після закінчення виконання роботи необхідно відключити електром'ясорубку від мережі живлення, очистити її від залишків продуктів та вимити гарячою водою з використанням миючих засобів.

4.2. Привести в порядок своє робоче місце.

4.3. Зняти спецодяг і ретельно вимити руки з милом.

5. Загальні вимоги охорони праці в аварійних ситуаціях

5.1. У разі виявлення будь-якої несправності в роботі електром'ясорубки, а також порушення захисного заземлення її корпусу, роботу слід негайно припинити та вимкнути електром'ясорубку. Роботу дозволяється відновити тільки після усунення всіх несправностей.

5.2. При короткому замиканні та загорянні електром'ясорубки, необхідно негайно вимкнути її від мережі та приступити до ліквідації осередку загоряння, використовуючи вуглекислотний або порошковий вогнегасник.

5.3. У разі отримання травми, слід негайно надати першу домедичну допомогу потерпілому, за необхідності - транспортувати його до найближчого медичного закладу та повідомити про подію керівника структурного підрозділу.

5.4. При ураженні електричним струмом, слід негайно відключити електром'ясорубку від електричної мережі, оперативно надати потерпілому першу невідкладну медичну допомогу. При відсутності у потерпілого дихання і пульсу, необхідно зробити йому штучне дихання, провести непрямий масаж серця та організувати його транспортування до найближчого медичного закладу.