

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда для
МАШИНИСТА МОЕЧНОЙ МАШИНЫ (МОЙЩИКА ПОСУДЫ)
И. 18-05

Тольятти 2015 г.

1. Общие требования безопасности

1.1. В качестве машиниста моечной машины (мойщика посуды) к работам по мытью посуды допускаются мужчины и женщины. К работам, связанным с дезинфекцией посуды, лица моложе 18 лет не допускаются.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации оборудования; курс по санитарно – гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании посудомоечных машин, электрических водонагревателей, кипятильников), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

При эксплуатации газоиспользующих установок работник до назначения на самостоятельную работу обязан пройти обучение безопасным методам и приемам выполнения работ в газовом хозяйстве и сдать экзамен в установленном порядке.

Первичная проверка знаний безопасных методов и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве проводится с участием инспектора газового надзора. Она завершается экзаменом, результаты которого оформляются протоколом. На основании протокола первичной проверки знаний выдается удостоверение.

1.3. Во время работы работник проходит:

- повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 6 месяцев;
- обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;
- повторную проверку знаний безопасных методов труда и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве (при эксплуатации газоиспользующих установок) - один раз в 12 месяцев (с занесением сведений о сдаче экзамена в удостоверение);
- проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно;
- проверку санитарно - гигиенических знаний - ежегодно;
- периодический медицинский осмотр:
 - врачом - терапевтом - ежегодно, врачом - дерматовенерологом – 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

1.4. Со дня установления беременности женщины переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части оборудования (конвейера):

- повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды, посуды; повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенная влажность воздуха;
- повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы на поверхностях посуды и приборов, инвентаря, инструмента; химические факторы; физические перегрузки).

1.6. Работник обеспечивается следующими средствами индивидуальной защиты:

- перчатки комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 - на 1 год.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно - кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

2. Требования безопасности перед началом работы:

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы.

2.2. Проверить работу приточно - вытяжной вентиляции.

2.3. При эксплуатации посудомоечной машины проверить:

- исправность вентиля на подводящих магистралях;
- отсутствие подтеканий в местах соединений трубопроводов;
- исправность фиксаторов, удерживающих дверцы моющей и ополаскивающих камер в верхнем положении;
- исправность концевого выключателя и конечного микропереключателя.

2.4. Подготовить машину к работе: заполнить бачок моющим средством, открыть заслонку вентиляционной системы и вентили водоснабжения.

3. Требования безопасности во время работы.

3.1. Освобождать столовую и кухонную посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.

3.2. Кухонную посуду с пригоревшей пищей отмачивать теплой водой с добавлением кальцинированной соды. Не очищать ее ножами или другими металлическими предметами.

3.3. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов не допускать превышения установленных пределов их концентрации и распыления моющих, чистящих и дезинфицирующих средств.

3.4. Изымать из употребления столовую посуду, имеющую сколы и трещины.

3.5. Устанавливать столовую посуду на ленту конвейера устойчиво.

3.6. Укладывать столовые приборы на ленту конвейера только в лотке.

3.7. Во время работы посудомоечной машины постоянно следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работы машины.

3.8. Во время работы на машине не допускается:

- снимать предохранительные щитки и кожухи;
- открывать дверцы моющей и ополаскивающей камер, шкафа электроарматуры;
- вынимать для очистки лотки - фильтры и насадки моющих и ополаскивающих душей; сливать загрязненную воду из ванны.

3.9. Прекратить эксплуатацию машины, если:

- прекращена подача воды, электроэнергии;
- при включении автоматического выключателя лампочка "сеть" не загорается;
- при нажатии на кнопку "пуск" машина (программный механизм) не включается;
- не подается ополаскивающая вода;
- затруднен подъем кожуха;
- уменьшилось поступление воды через форсунки;
- моющие души при мытье посуды не вращаются;
- не работает вентиляция.

3.10. Мытье столовой и кухонной посуды вручную производить травяными щетками или мочалками. Не превышать температуру моющего раствора выше 50 град. С.

3.11. При мытье столовой посуды ручным способом следует:

- укладывать тарелки в моечные ванны по размерам и небольшими стопами;
- не нажимать сильно на стенки посуды;
- мытье стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды;
- при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки для предохранения рук от ожога.

3.12. Чистые тарелки уложить в стопы: глубокие - не более 12 – 15 штук, мелкие 15 - 20 штук. Стаканы установить на поднос в один ряд.

4. Требования безопасности по окончании работы.

4.1. Отключить посудомоечную машину от электрической сети (отключить втоматический выключатель).

4.2. Перекрыть расходные и питающие вентили на водопроводных магистралях.

4.3. Слить воду из ванн, для чего вынуть пробки (в машинах непрерывного действия) или переливную трубу (в машинах периодического действия).

4.4. Открыть и закрепить в верхнем положении фиксаторами дверцы машины.

4.5. Произвести санитарную обработку оборудования и инвентаря, дезинфекцию столовой посуды и приборов.

4.6. Уложить чистую продезинфицированную столовую посуду в закрытые шкафы или на решетки, а столовые приборы в специальные ящики (кассеты).

4.7. Щетки и мочалки промыть в моющем растворе и просушить.

5. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.

5.1. Отключить немедленно оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.

5.2. При несчастном случае:

а) немедленно организовать первую помощь пострадавшему, сообщить о случившемся непосредственному руководителю (при необходимости вызвать скорую медицинскую помощь).

5.3. При возникновении пожара:

а) предупредить окружающих об опасности;

б) по возможности, приступить к ликвидации очага возгорания с применением первичных средств пожаротушения, при невозможности – привести в действие пожарную сигнализацию, покинуть опасную зону, сообщить в пожарную охрану.

5.4. Сохранить до начала расследования несчастного случая обстановку, какой она была на момент происшествия, если это не угрожает жизни и здоровью других лиц и не ведет к катастрофе, аварии или возникновению иных чрезвычайных обстоятельств, а в случае невозможности ее сохранения - зафиксировать сложившуюся.

6. Ответственность.

Лица, виновные в нарушении данной инструкции, привлекаются к ответственности согласно правилам внутреннего трудового распорядка ЗАО КШП “Дружба” и действующему законодательству РФ.