Охрана труда и техника безопасности в сельском хозяйстве

№ 12

2005 год



gost.e-ecolog.ru

ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ В СЕЛЬСКОМ ХОЗЯЙСТВЕ № 12/ ДЕКАБРЬ

СОДЕРЖАНИЕ

НОВОСТИ

«ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ – 2005» 4

Международный экономический форум производителей аграрно-промышленного комплекса 5

В Иркутской области растет число людей, занятых тяжелым физическим трудом 5

УПРАВЛЕНИЕ ОХРАНОЙ ТРУДА

Юбилей Научно-исследовательского института проблем охраны труда 6

ИНЖЕНЕРУ ПО ОХРАНЕ ТРУДА

Оценка сроков носки СИЗ и их экономической эффективности 14

БЕЗОПАСНОСТЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ МАШИН И ОБОРУДОВАНИЯ

Безопасность труда при ремонте сельскохозяйственной техники (начало) 17

Меры безопасности труда при работе на зерноуборочном комбайне 34

Безопасность труда при хранении машин в хозяйствах 39

Соблюдение техники безопасности при ремонте топливной аппаратуры 49

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ВЫПОЛНЕНИЯ ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ РАБОТ

Пестициды: как от них защищаться 55

МЕДИЦИНА И ГИГИЕНА ТРУДА

Как улучшить санитарно-бытовые условия работников? 59

Снабжение СИЗ работников предприятия 62

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ТРАВМАТИЗМ

Квалификация несчастного случая, произошедшего в командировке 65

КОНСУЛЬТАЦИИ СПЕЦИАЛИСТОВ
Необоснованное прекращение страховых выплат ... 67

СПРАВОЧНАЯ СТРАНИЦА
Ответы на вопросы ... 69
Практикум ... 71

НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ
Приказ Минсельхоза РФ от 20 июня 2003 г. № 892 «Об утверждении Правил по охране труда при производстве спирта, водки, коньяка, вин, пива и соков» ... 73

Инструкция по охране труда при выполнении работ по очистке плодоовощей и картофеля ... 85

Типовая инструкция по охране труда. Работа в теплицах ... 86

ОХРАНА ТРУДА (термины и понятия) ... 87

Журнал
«ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ В СЕЛЬСКОМ ХОЗЯЙСТВЕ»
№ 12/2005

Журнал зарегистрирован Министерством Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации
ПИ № 77-15715
от 20 июня 2003 г.

Журнал
на 1-е полугодие 2006 г.
распространяется
через каталоги
ОАО Агентство «Роспечать»,
«Почта России»,
ООО «Межрегиональное агентство подписки»,
а также путем прямой редакционной подписки.
© Некоммерческое партнерство
Издательский дом
«ПРОСВЕЩЕНИЕ»
gost.e-ecolog.ru

Подписано в печать 25.11.2005.
Формат 60x88/8. Бумага офсетная.
Печ. л. 11,5. Печать офсетная

При подготовке данного номера, являющегося обзором периодической печати и интернет-сайтов по охране труда, были, в частности, использованы:
интернет-сайты
www.ottb.ru, gost.e-ecolog.ru
www.niiot.ru, gost.e-ecolog.ru
www.google.ru, gost.e-ecolog.ru

а также газеты:
«Крестьянские ведомости»,
«Сельская жизнь»,
журналы
«Расчет», «Кадровое дело»
«Охрана труда. Практикум»,
«Консультант бухгалтера».

Редакция журнала выражает надежду, что наши читатели продолжат работу с вышеуказанными интернет-сайтами, а также оформят подписку на перечисленные периодические издания

Редактор Костомахина Е. Н.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ ПО ОЧИСТКЕ ПЛОДООВОЩЕЙ И КАРТОФЕЛЯ

ТОИ Р-95120-011-95

1. Общие требования безопасности

1.1. В качестве изготовителя пищевых полуфабрикатов к работам по очистке плодоовощей и картофеля допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации машин для очистки корнеклубнеплодов; курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3. Во время работы работник проходит:

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию – по мере поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

проверку знаний по электробезопасности (при использовании 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).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. Со дня установления беременности женщинам должно обеспечиваться выполнение работы в свободной переменной позе сидя-стоя.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара; пониженная температура воздуха рабочей зоны; 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 и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары; физические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты и санитарной одеждой. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды, специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты:

куртка светлая хлопчатобумажная – на 4 месяца;

косынка белая хлопчатобумажная – на 6 месяцев;

На предприятиях общественного питания при очистке корнеплодов:

фартук прорезиненный с нагрудником ГОСТ 12.4.029-76 – на 12 месяцев;

при мойке картофеля дополнительно галоши резиновые ГОСТ 126-79 – на 12 месяцев;

На плодоовощных и плодоперерабатывающих предприятиях при очистке овощей, плодов и ягод:

фартук прорезиненный ГОСТ 12.4.029-76 – на 6 месяцев;

сапоги резиновые – на 12 месяцев;

нарукавники прорезиненные – на 6 месяцев.

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 и проверить исправность применяемого оборудования.

2.2. В картофелеочистительной машине проверить:

целостность абразивов и наличие загрузочной воронки;

отсутствие посторонних предметов в рабочей камере.

2.3. Проверить работу машины на холостом ходу.

2.4. Перед установкой сменных дисков овощерезательной машины следует тщательно проверить надежность крепления к ним ножей и гребенок. Не проверять режущую кромку ножа рукой.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Загружать корнеклубнеплоды при включенном электродвигателе машины и после подачи воды в рабочую камеру.

3.2. Устанавливать (снимать) терочный диск с помощью специального крючка при выключенном электродвигателе картофелеочистительной машины.

3.3. Не опускать руки в рабочую камеру картофелеочистительной машины во время ее работы.

3.4. Не удалять застрявшие корнеклубнеплоды руками, использовать для этой цели специальные приспособления.

3.5. Использовать при ручной очистке лука вытяжной шкаф.

4. Требования безопасности по окончании работы

4.1. Закрыть вентиль на подводящем водопроводе.

4.2. Очистить отверстие в дне рабочей камеры машины с помощью специального приспособления.

gost.e-ecolog.ru