

XXIII. Требования охраны труда при проведении сортировки и ручной разделки водных биоресурсов

285. Сортировку и ручную разделку водных биоресурсов надлежит производить в резиновых перчатках с шероховатой поверхностью, надетых поверх хлопчатобумажных перчаток.

286. При ручной мойке рыбы необходимо пользоваться травяными щетками, мочалками.

287. Разделочные столы, а также подставки или решетки, на которых стоят работники, должны быть закреплены.

Разделка водных биоресурсов должна производиться на разделочном столе контрастной окраски, имеющем желоб и бортик.

288. Разделочные доски не должны иметь заусениц.

289. Запрещается:

- 1) работать неисправным разделочным инструментом;
- 2) хранить неисправный инструмент и инвентарь вместе с исправным.

290. Во время работы с приспособлением для очистки рыбы от чешуи необходимо соблюдать следующие требования:

- 1) не прикасаться к фрезе руками;
- 2) постоянно следить за положением гибкого вала, не допуская его большого провисания.

291. При ручной разделке и обработке водных биоресурсов ножами, скребками и скейлерами необходимо соблюдать осторожность и не подводить руку, держащую рыбу и другие водные биоресурсы, близко к режущему инструменту.

292. Разделочный нож должен быть заточен, а форма ножа должна соответствовать виду разделки водных биоресурсов.

293. Во время работы с разделочными ножами запрещается:

- 1) использовать разделочные ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусеницы, с затупившимися лезвиями;
- 2) производить резкие движения;
- 3) разделывать рыбу на весу;
- 4) проверять остроту лезвий рукой;
- 5) оставлять нож во время перерыва в работе в разделываемом продукте или на столе без футляра;
- 6) опираться на мусат при правке ножа.

Править нож о мусат необходимо в стороне от других работников.

294. Переносить и хранить разделочные ножи разрешается только в пенале (футляре) на поясе. Во время перерывов в работе разделочные ножи необходимо оставлять в специальных пеналах (футлярах) или гнездах на стационарных рабочих местах.

Запрещается хранение разделочных ножей в каютах членов экипажа судна рыбопромыслового флота.

295. Перед подачей на разделочный стол живой рыбы, особенно крупных ее экземпляров,

рыбу необходимо оглушить специальным инструментом (деревянным молотком).

296. Во время работы рыбную слизь необходимо периодически смывать и промывать руки дезинфицирующим раствором.

297. Запрещается работать за разделочными столами, находящимися на палубе судна рыбопромыслового флота, во время выполнения промысловых операций.

298. После завершения обработки водных биоресурсов поверхность под разделочными столами должна быть очищена от отходов и промыта водой с использованием моющих средств.

При первичной обработке водных биоресурсов на палубе судна рыбопромыслового флота должно обращать внимание на чистоту палубы в районе расположения промысловых механизмов.

299. Металлические противни для разделанной рыбы должны иметь отбортованные края с гладкой зачищенной поверхностью.

300. Перемешивать рыбу с солью во избежание травм рук и раздражения необходимо в резиновых перчатках и нарукавниках.

301. Заполнение бочек рыбой, смешанной с солью, необходимо производить небольшими порциями, работая в резиновых перчатках.

302. При загрузке рыбы в бункеры необходимо пользоваться специальными скребками.

Запрещается проталкивать рыбу в бункеры ногами.

303. Срыв панциря краба необходимо производить в резиновых перчатках или рукавицах.

304. При ручной разделке крабов запрещается брать рубленые конечности крабов из-под ножа рубщика.