



Fot. 1 Rozmieszczenie pracowników w czasie rozbioru mięsa z zachowaniem odpowiedniej odległości przy stołach roboczych.

## WYMAGANIA OGÓLNE

Pracownicy zatrudnieni przy przetwórstwie i rozbiorze mięsa powinni:

- ▶ posiadać dobry stan zdrowia, potwierdzony orzeczeniem lekarskim, stwierdzającym brak przeciwwskazań do pracy na określonym stanowisku,
- ▶ odbyć wymagane szkolenia z zakresu bhp wstępne (instruktaż ogólny, stanowiskowy) oraz okresowe,
- ▶ zapoznać się z instrukcją obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w procesie rozbioru,
- ▶ zostać poinformowani o ryzyku zawodowym, które wiąże się z wykonywaną pracą.

## WARUNKI BEZPIECZNEJ PRACY - ORGANIZACJA STANOWISK

- ▶ Pomędzy stołami roboczymi, na których stosowane są narzędzia ręczne, powinna być zachowana bezpieczna odległość, wynikająca z dokonanej oceny ryzyka zawodowego.

Fot. 2 Pracownik wyposażony we właściwe środki ochrony indywidualnej chroniącej przed zacięciem.







Fot. 3 Przyrząd do sprawdzania stanu zużycia noża masarskiego.

- ▶ Przy ręcznym posługiwaniu się ostrymi narzędziami powinny być stosowane środki ochrony indywidualnej dłoni, przedramienia, tułowia i części udowej kończyn górnych.
- ▶ Używanie sprawnych i kompletnych ostrych narzędzi – ważne jest prawidłowe zamocowanie (osadzenie) narzędzia tnącego na rękojeści z ochroną przed ześlizgiwaniem się dłoni na ostrze oraz utrzymywanie ostrych narzędzi w pełnej sprawności i kompletności a także sprawdzanie ich przed użyciem.
- ▶ Ostre narzędzia powinny być w czasie przerw w pracy zabezpieczone przed dostępem do nich osób nieupoważnionych nie powinny być zostawiane na stołach masarskich lub urządzeniach.
- ▶ Po zakończonej pracy narzędzia ręczne powinny być umyte, zdezynfekowane i zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych.



Fot. 4 Stojak do przechowywania noży do dzielenia mięsa.

- ▶ Przy rozbiórce i wykrawaniu mięsa w celu uniknięcia poślizgnięcia i upadku pracownika konieczne jest utrzymywanie właściwego stanu posadzek poprzez częste uprzątnięcie resztek tłuszczu, mięsa lub odprysków kości.

- ▶ Podwieszane mechaniczne urządzenia do ręcznego przepalania tusz zwierząt rzeźnych – przecinarki powinny być wyposażone w przeciwwagi oraz osłony chroniące pracowników przed odpryskami kości i mięsa.



Fot. 5 Zabezpieczenie noży w sterylizatorze po zakończonej pracy przed dostępem osób nieupoważnionych.

## NIE WOLNO!

**Pracownicy zatrudnieni przy przetwórstwie mięsa nie mogą:**

- ▶ nosić biżuterii i ręcznych zegarków,
- ▶ przystępować do pracy z długimi, polakierowanymi lub naklejonymi paznokciami u rąk,
- ▶ posiadać ran i skaleczeń.

Fot. 6 Stanowisko dzielenia półtuszy z podwieszoną piłą tarczową. Piła wyposażona w osłonę tarczy oraz przeciwwagę.

