

Редакція:

05.05.1999

МІНІСТЕРСТВО ПРАЦІ ТА СОЦІАЛЬНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ

Комітет по нагляду за охороною праці України

ДЕРЖАВНИЙ НОРМАТИВНИЙ АКТ ПРО ОХОРОНУ ПРАЦІ

ДНАОП 1.8.20-1.06-99

П Р А В И Л А
ОХОРОНИ ПРАЦІ ДЛЯ ПРАЦІВНИКІВ
М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ЦЕХІВ

Київ

ДЕРЖАВНИЙ НОРМАТИВНИЙ АКТ ПРО ОХОРОНУ ПРАЦІ

ЗАТВЕРДЖЕНО
наказ Державного комітету
по нагляду за охороною праці
від 05.05.99 № 81

ДНАОП 1.8.20-1.06-99

П Р А В И Л А
ОХОРОНИ ПРАЦІ ДЛЯ працівників
м'ясопереробних цехів

Київ

Передмова

РОЗРОБЛЕНО науково-дослідним, проектно-
- технологічним та впроваджувальним
центром організації праці і управління
виробництвом Укооп-спілки
(Укоопоргтехцентром)

ВНЕСЕНО - галузевим управлінням по нагляду в АПК
Держнаглядохоронпраці України

ВВЕДЕНО - ВВОДИТЬСЯ ВПЕРШЕ

З введенням в дію цих Правил вважати такими, що не застосовуються на території
Україні:

НАОП 1.8.20-2.01-85 М'ясопереробне виробництво. Загальні вимоги безпеки (ОСТ 49-215-85);

НАОП 1.8.20-2.04-80 Процеси обвалювання та жилювання м'яса в м'ясній промисловості. Вимоги безпеки (ОСТ 49-150-80);

НАОП 1.8.20-2.19-85 Виробництво м'ясних напівфабрикатів та пельменів. Вимоги безпеки (ОСТ 49-217-85);

НАОП 1.8.20-2.25-81 Шприцювання фаршем та формування ковбасних виробів. Вимоги безпеки (ОСТ 49-176-81).

☒ - Передрукування не дозволяється

Держнаглядохоронпраці України

З М І С Т

1.	ГАЛУЗЬ ЗАСТОСУВАННЯ	1
2.	НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ	1
3.	ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ	11
4.	ВИМОГИ ПОЖЕЖНОЇ БЕЗПЕКИ	13
5.	ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ДО УСТАТКУВАННЯ, РУЧНОГО ІНСТРУМЕНТУ, ІНВЕНТАРЯ	18
5.1.	Загальні вимоги	18
5.2.	Контрольно-вимірювальні прилади, автоматика, прилади без-пеки і арматура	22
5.3.	Розміщення устаткування	24
5.4.	Автоматичні лінії	25
5.5.	Площадки, сходи, драбини, містки	26
5.6.	Ручний інструмент	28
6.	ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ДО ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ І ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОЧИХ МІСЦЬ	29
6.1.	Загальні вимоги	29
6.2.	Обкачування і жилювання м'яса	31
6.3.	Посіл м'яса і приготування фаршу	33
6.4.	Приготування льоду	38
6.5.	Формування ковбас (підготування ковбасної оболонки, шприцювання оболонки ковбасним фаршем, в'язання ковбас і на-вішування ковбасних батонів на палки і рами)	38
6.6.	Термічна обробка	41
6.7.	Виробництво напівфабрикатів, пельменів і котлет	44
6.8.	Виробництво м'ясних консервів	48
6.9.	Вимоги до сировини і переробки умовно придатної сировини	51

6.10.	Робота з хімічними речовинами у лабораторії	53
6.11.	Виконання робіт за нарядом-допуском	55
7.	ТРАНСПОРТУВАННЯ (ПЕРЕМІЩЕННЯ) ВАНТАЖІВ, СКЛАДУВАН-НЯ, ВИКОНАННЯ ВАНТАЖО-РОЗВАНТАЖУВАЛЬНИХ РОБІТ	58
7.1.	Загальні вимоги	58
7.2.	Складування	60
7.3.	Експлуатація авто-і електронавантажувачів, електрокар, візків	62
7.4.	Гравітаційні транспортні влаштування	64
7.5.	Електричні тельфери, конвеєри	65
7.6.	Підіймачі для завантаження устаткування	66
7.7.	Вантажо-розвантажувальні роботи на залізничному транспорті	67
7.8.	Вантажо-розвантажувальні роботи на автомобільному транспорті	68
7.9.	Вимоги до тари	69
7.10.	Виконання вантажо-розвантажувальних робіт, переміщення вантажів немеханізованим способом	70
8.	ВИМОГИ ДО ВИРОБНИЧИХ ПРИМІЩЕНЬ, ВІДКРИТИХ ПЛОЩАДОК	72
8.1.	Виробничі приміщення	72
8.2.	Складські приміщення і площадки	74
8.3.	Дільниці технічного обслуговування та ремонту технологічного, виробничого та іншого устаткування	75
9.	САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ТЕРИТОРІЇ, ВИРОБНИЧИХ І ДОПОМІЖНИХ ПРИМІЩЕНЬ, УСТАТКУВАННЯ І ТЕХНОЛОГІЧ-НИХ ПРОЦЕСІВ	

9.1.	Територія	76
9.2.	Улаштування і утримання виробничих приміщень	77
9.3.	Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування і технологічних про-цесів	80
9.4.	Допоміжні приміщення	83
9.5.	Водопостачання і каналізація	86
9.6.	Освітлення	89
9.7.	Мікроклімат на робочих місцях і в приміщеннях	91
9.8.	Шум і вібрація	92
9.9	Особиста гігієна	93
9.10.	Дезінсекція, дератизація	95
10.	ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ДО ЗАГАЛЬНОВИРОБНИЧОГО УСТАТКУВАННЯ	95
10.1.	Вимоги до посудин, що працюють під тиском	95
10.2.	Вимоги до балонів для стиснених, зріджених і розчинених га-зів	98
10.3.	Холодильні установки	100
10.4.	Парові і водогрійні котли	102
10.5.	Ліфти	105
10.6.	Вантажопідіймальні механізми	106
11.	ЕЛЕКТРОБЕЗПЕКА	107
11.1.	Загальні вимоги	107
11.2.	Обслуговування електрообладнання	109
11.3.	Захисні заходи щодо електробезпеки від ураження електричним струмом	110
11.4.	Робота з переносним електроінструментом	113
11.5.	Захист будівель і споруд від блискавки	114
12.	ВИМОГИ ДО ПРОФЕСІЙНОГО ВІДБОРУ І ПЕРЕВІРКИ ЗНАНЬ З ОХОРОНИ ПРАЦІ	

	114
13. ЗАСОБИ ІНДИВІДУАЛЬНОГО ЗАХИСТУ	116
13.1 Загальні положення	116
13.2. Забезпечення видачі спеціального одягу, спеціального взуття та інших засобів індивідуального захисту	117
13.3. Застосування і зберігання засобів індивідуального захисту	118
14. ОБОВ'ЯЗКИ, ПРАВА, ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ І КОНТРОЛЬ ЗА ДОТРИМАННЯМ ЦИХ ПРАВИЛ	120
ДОДАТКИ:	
Додаток 1. Гранично допустимі концентрації шкідливих речовин у по-вітрі робочої зони	121
Додаток 2. Вимоги безпеки при застосуванні і зберіганні нітриту натрію	123
Додаток 3. Наряд-допуск на виконання робіт підвищеної небезпеки	126
Додаток 4. Санітарно-побутові приміщення для робітників, інженерно-технічних працівників і обслуговуючого персоналу, зайнятих безпосередньо на виробництві	128
Додаток 5. Нормовані значення коефіцієнтів природного освітлення (КЕО) і освітленість на робочих поверхнях при штучному освітленні	131
Додаток 6. Норми штучної освітленості допоміжних і побутових приміщень	137
Додаток 7. Розрахункові температури і кратність повітрообміну в допоміжних приміщеннях	138
Додаток 8. Нормовані величини температур, відносної вологості і швидкості руху повітря в робочій зоні виробничих приміщень	140
Додаток 9. Допустимі рівні виробничого шуму	143
Додаток Допустимі рівні вібрації	144

10.

Додаток Допустима сумарна тривалість вібрації 146

11. ручних машин за змі-ну

Додаток Перелік робіт з підвищеною небезпекою 147

12

Додаток Марки і характеристики фільтруючих 149

13. коробок

ДНАОП 1.8.20-1.06-99

Правила охорони праці для працівників м'ясопереробних цехів

Дата введення 01.08.99 р.

1. ГАЛУЗЬ ЗАСТОСУВАННЯ

Ці Правила поширюються на всіх працівників, які виконують роботи щодо проектування, виготовлення, реконструкції, монтажу, налагодження, ремонту, технічного діагностування та експлуатації ковбасних цехів, цехів з виробництва м'ясних консервів, кулінарних комбінатів, цехів напівфабрикатів та інших відповідної спеціалізації підприємств незалежно від форми власності.

З введенням у дію цих Правил вважати такими, що не застосовуються на території України:

НАОП 1.8.20-2.01-85 М'ясопереробне виробництво. Загальні вимоги безпеки (ОСТ 49-215-85);

НАОП 1.8.20-2.04-80 Процеси обваловування та жилювання м'яса в м'ясній промисловості. Вимоги безпеки (ОСТ 49-150-80);

НАОП 1.8.20-2.19-85 Виробництво м'ясних напівфабрикатів та пельменів. Вимоги безпеки (ОСТ 49-217-85);

НАОП 1.8.20-2.25-81 Шприцювання фаршем та формування ковбасних виробів. Вимоги безпеки (ОСТ 49-176-81).

2. НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

В цих Правилах посилання на такі нормативно-правові акти:

№ п.п.	Позначення нормативного акта	Назва нормативного акта	Затвердження
			Дата (документ,№)
1	2	3	4
1.		Закон України "Про охорону праці"	14.10.92 № 2695-XII
2.		Закон України "Про пожежну безпеку"	17.12.93 № 3747-XII
3.		Закон України" Про дорожній рух"	28.01.93
4.		Закон України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення"	24.02.94
5.		Закон України "Про охорону навколишнього	25.06.91

		природного середовища”		
6.	ДНАОП 0.00-1.02-92	Правила будови і безпечної експлуатації ліфтів	17.06.92	
7.	ДНАОП 0.00-1.03-93	Правила будови і безпечної експлуатації вантажопідіймальних кранів	16.12.93 Наказ №128	
1	2	3	4	5
8.	ДНАОП 0.00-1.07-94	Правила будови та безпечної експлуатації посудин, що працюють під тиском Зміни:	18.10.94 Наказ №104 11.07.97 Наказ №183	Держнаг-лядохор
9.	ДНАОП 0.00-1.08-94	Правила будови і безпечної експлуатації парових і водогрійних котлів	26.05.94 Наказ №51	Держнаг-лядохор
10.	ДНАОП 0.00-1.09-94	Правила реєстрації та обліку великотоннажних автомобілів та інших технологічних транспортних засобів, що не підлягають експлуатації на вулично-дорожній мережі загального користування Зареєстровано:	31.03.94 Наказ №26 12.05.94 №98/307	Держнаг-лядохор Мінюст України
11.	ДНАОП 0.00-1.11-98	Правила будови і безпечної експлуатації трубопроводів пари і гарячої води Зареєстровано:	08.09.98 Наказ №177 07.10.98 №636/3076	Держнаг-лядохор Мінюст Укр:
12.	ДНАОП	Правила будови і безпечної експлуатації стаціонарних компресорних	07.12.71	Держгір-технагл

	0.00-1.13-71	установок, повітропроводів і газопроводів		
13.	ДНАОП 0.00-1.20-98	Правила безпеки систем газопостачання Зареєстровано:	01.10.97 Наказ №254 15.05.98 №318/2758	Держнаг-лядохо- Мінюст Укр:
14.	ДНАОП 0.00-1.21-98	Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів Зареєстровано:	09.01.98 Наказ №4 10.02.98 №93/2533	Держнаг-лядохо- Мінюст Укр:
15.	ДНАОП 0.00-1.22-72	Правила техніки безпеки при експлуатації тепловикористовуючих ус-тановок і теплових мереж	15.06.72	Головдерж-енергон нергоСРС
16.	ДНАОП 0.00-1.26-96	Правила будови і безпечної експлу-атації парових котлів з тиском пари не більше 0,07 МПа (0,7 кгс/см ²), водогрійних котлів і водопідігрівачів з температурою нагріву води не ви-ще 115°C Зареєстровано: Зміни: Зареєстровано:	23.07.96 Наказ №125 05.11.96 №625/1680 24.07.97 Наказ №206 28.08.97 №355/2159	Держнаг-лядохо- Мінюст Укр: Держнаг-лядохо- Мінюст Укр:
1	2	3	4	5
17.	ДНАОП 0.00-1.28-97	Правила охорони праці на автомо-більному транспорті	13.01.97 Наказ №5	Держнаг-лядохо-

18.	ДНАОП 0.00- 1.29-97	Правила захисту від статичної електрики	22.04.97 Наказ №103	Держнаг-лядохо-
19.	ДНАОП 0.00- 3.03-98	Типові норми безплатної видачі спеціального одягу, спеціального взуття та інших засобів індивідуального захисту працівникам м'ясної і молочної промисловості Зареєстровано:	10.06.98 Наказ №116 14.07.98 №451/2891	Держнаг-лядохо- Мінюст Укр:
20.	ДНАОП 0.03- 3.15-86	Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень №4088-86	1986	Мінохороп здоров'я СР
21.	ДНАОП 0.00- 4.03-98	Положення про розслідування та облік нещасних випадків, професійних захворювань і аварій на під-приємствах, в установах і організаціях	17.06.98 Постанова №923	Кабінет Міністріє
22.	ДНАОП 0.00- 4.04-93	Положення про порядок накладення штрафів на підприємства, установи і організації за порушення нормативних актів про охорону праці	17.09.93 Постанова № 754	Кабінет Міністріє
23.	ДНАОП 0.00- 4.05-93	Положення про видачу Державним комітетом по нагляду за охороною праці власникові підприємства, установи, організації або уповноваженому ним органу дозволу на початок роботи підприємства, установи, організації	06.10.93 Постанова № 831	Кабінет Міністріє
24.	ДНАОП 0.00- 4.12-94	Типове положення про навчання, інструктаж і перевірку знань працівників з питань охорони праці Зареєстровано:	04.04.94 Наказ № 30 12.05.94 № 95/304	Держнаг-лядо: Мінк Держнаг-лядо: Мінюст У

		Зміни:	23.04.97	
			Наказ	
			№109	
		Зареєстровано:	27.05.97	
			№193/1997	
25.	ДНАОП 0.00- 4.15-98	Положення про розробку інструкцій з охорони праці	29.01.98 Наказ №9	Держнаг-лядо: Мінюст У
		Зареєстровано:	07.04.98 №226/2666	

1	2	3	4
26.	ДНАОП 0.00- 4.21-93	Типове положення про службу охорони праці	03.08
		Зареєстровано:	Нак № 7
			30.09
		Зміни:	№ 14
			17.05
		Зареєстровано:	Нак №8:
			20.08
			№461/1
27.	ДНАОП 0.00- 4.26-96	Положення про порядок забезпе-чення працівників спеціальним одягом, спеціальним взуттям та іншими засобами індивідуального захисту	29.10
		Зареєстровано:	Нак №17
			18.11.
			№667/1
28.	ДНАОП	Перелік посад посадових осіб, які зобов'язані проходити	11.10.

	0.00-8.01-93	попередню і періодичну перевірку знань з охоро-ни праці Зареєстровано:	Нак № 9 20.10 154
29.	ДНАОП 0.00-8.02-93	Перелік робіт з підвищеною небез-пекою Зареєстровано:	30.11 Нак № 12 23.12 № 15
30.	ДНАОП 0.00-8.03-93	Порядок опрацювання та затверд-ження власником нормативних актів про охорону праці, що діють на під-приємстві Зареєстровано:	21.12. Нак № 13 07.02 № 20/
31.	ДНАОП 0.01-1.01-95 НАПБ А.01.001-95	Правила пожежної безпеки в Україні Зареєстровано:	14.06.94 Наказ № 4 14.07.94 № 219/75
32.	ДНАОП 0.03-1.07-73	Санітарні правила організації технологічних процесів та гігієнічні вимоги до виробничого обладнання № 1042-73	1973
33.	ДНАОП 0.03-3.01-71	Санітарні норми проектування промислових підприємств № 245-71	05.11.71
34.	ДНАОП 0.03-3.12-84	Санітарні норми вібрації робочих місць № 3044-84	1984
35.	ДНАОП 0.03-3.14-85	Санітарні норми допустимих рівнів шуму на робочих місцях № 3223-85	12.03.85

1	2	3	4
36.	ДНАОП 0.03-3.28-93	Граничні норми підймання і переміщення важких речей жінками Зареєстровано:	10.12.93 Наказ № 241 22.12.93 № 194
37.	ДНАОП 0.03-3.29-96	Граничні норми підймання і переміщення важких речей неповнолітніми Зареєстровано:	22.03.96 Наказ № 59 16.04.96 №183/120
38.	ДНАОП 0.03-4.02-94	Положення про медичний огляд працівників певних категорій Зареєстровано:	31.03.94 Наказ №45 21.06.94 №136/34
39.	ДНАОП 0.03-8.07-94	Перелік важких робіт і робіт з шкідливими і небезпечними умовами праці, на яких забороняється застосування праці неповнолітніх Зареєстровано:	31.03.94 Наказ № 46 28.07.94 № 176/38
40.	ДНАОП 0.03-8.08-93	Перелік важких робіт і робіт з шкідливими і небезпечними умовами праці, на яких забороняється застосування праці жінок Зареєстровано:	29.12.93 Наказ № 256 30.03.94 № 51/260
41.	ДНАОП 0.05-1.02-93	Правила відшкодування власником підприємства, установи і організації або уповноваженим ним органом шкоди, заподіяної працівникові	23.06.93 Постанова

		ушкодженням здоров'я, пов'язаним з виконанням ним трудових обов'язків Зміни:	08.02.94 Пос-та 18.07.94 Пос-та 03.10.97 Пос-та
42.	ДНАОП 0.05-3.03-81	Типові норми безплатної видачі спецодягу, спецвзуття та інших засобів індивідуального захисту робітникам і службовцям скрізних професій та посад усіх галузей народного господарства і окремих виробництв Зміни:	12.02.81 Пост № 47/П- 21.08.81 Постано Постано
1	2	3	4
43.	ДНАОП 0.05-3.06-22	Про видачу мила на підприємствах Роз'яснення з цього питання:	06.08.2 Постано 22.06.24 14.09.24
44.	ДНАОП 0.05-8.04-92	Про порядок проведення атестації робочих місць за умовами праці	01.08.91 Постанс № 442
45.	ДНАОП 7.1.00-1.03-96	Правила охорони праці при експлу-атації баз, складів і сховищ, виконанні вантажо- розвантажувальних робіт на об'єктах оптової торгівлі	08.05.9 Наказ №78
46.	ДНАОП 7.1.30-1.02-96	Правила охорони праці для підпри-ємств громадського харчування	26.06.91 Наказ № 107
47.	НАОП	Правила з охорони праці	02.10.84

	1.8.20-1.03-84	працівни-ків підприємств м'ясної промисловості від зараження бруцельозом	
48.	НАОП 1.8.20-1.04-86	Правила з охорони праці працівни-ків підприємств м'ясної промисло-вості від зараження туберкульозом	25.02.86
49.	НАОП 2.2.00-1.10-88	Правила будови і безпечної експлу-атації фреонових холодильних уста-новок	27.02.88
50.	НАОП 5.1.11-1.22-90	Правила техніки безпеки і виробничої санітарії при навантажувально-розвантажувальних роботах на залі-зничному транспорті ЦМ-4771	15.02.90
51.	НАОП 8.1.00-1.04-90	Правила будови і безпечної експлу-атації ам'ячних холодильних устано-вок	27.09.90
52.	ВБН В.2.2-58.1-94	Проектування складів нафти і нафтопродуктів тиском насичених парів не вище 93,3 кПа	18.03.94 Наказ № 133
53.	ВБН- СГП-46-3.94	Перелік будівель і приміщень під-приємств міністерства сільського господарства та продовольства України з встановленням їх категорій по вибухопожежній небезпеці, а також класів вибухопожежонебезпечних зон по ПУЕ	10.01.95 Протокол №31
54.	ВСН 205-84	Інструкція по проектуванню електро-установок систем автоматизації технологічних процесів	05.04.84
55.	ВНТП 532/739-85	Норми технологічного проектування підприємств м'ясної промисловості	27.12.85 Наказ №4
56.	ПУЕ-85	Правила улаштування електроустановок	06.07.85

1	2	3	4
57.	РД 34.21.122-87	Інструкція по устрою захисту від блискавки будівель і споруд	12.10.87
58.	НАПБ Б.02.003-94	Типове положення про пожежно-технічну комісію	27.09.94 Наказ № 1
59	НАПБ Б.02.004-94	Положення про добровільні пожеж-ні дружини (команди)	27.09.94 Наказ № 1
60.	НАПБ Б.02.005-95	Типове положення про спеціальне навчання, інструктажі та перевірку знань з питань пожежної безпеки на підприємствах, в установах та організаціях України Зареєстровано:	17.11.94 Наказ № 628 02.12.94 № 307/51
61.	НАПБ Б.02.007-94	Положення про порядок видачі органами державного пожежного нагляду підприємствам, установам, організаціям, орендарям та підприємцям дозволу на початок роботи Зареєстровано:	26.10.94 Наказ №580 27.10.94 №257/46
62.	НАПБ Б.02.009-94	Положення про порядок накладання штрафів на підприємства, устано-ви і організації за порушення встановлених законодавством вимог пожежної безпеки, невиконання розпоряджень (приписів) посадових осіб органів державного пожежного нагляду	14.12.94 Постано №840
63.	НАПБ Б.07.005-86	Визначення категорій приміщень і будівель за вибухопожежною і	27.02.86

		пожежною небезпекою (ОНТП 24-86)	
64.		Перелік однотипних за призначенням об'єктів, які підлягають обладнанню автоматичними установками пожежогасіння та пожежної сигналізації Зареєстровано:	20.11.97 Наказ №7 28.11.97 №567/23'
65.		Правила ветеринарного огляду забійних тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясних продуктів Зміни:	27.12.83 17.06.88
66.		Інструкція з проведення ветеринарної дезінфекції, дезінвазії, дезінсекції і дератизації	08.12.68
67.		Інструкція з миття і профілактичної дезінфекції на підприємствах м'ясної і птахопереробної промисловості	15.01.85
1	2	3	4
68.		Норми санітарного одягу для працівників м'ясної і молочної промисловості, що безпосередньо стикаються з харчовою продукцією	1988
69.		Списки виробництв, робіт, цехів, професій і посад, зайнятість працівників в яких дає право на щорічні додаткові відпустки за роботу із шкідливими і важкими умовами праці та за особливий характер праці	17.11.97 Постано № 1290

70. ДСТУ 2586- Знаки дорожні. Загальні технічні умови
94
71. ДСТУ 3273-95 Безпечність промислових підприємств.
Загальні положення та вимоги
72. ДСТУ 3400- Державні випробування засобів
96 вимірювальної техніки. Основні
положення, організація, порядок
проведення і розгляду результатів
73. ГОСТ 2.601- Эксплуатационная и ремонтная
68 документация
74. ГОСТ Опасные и вредные производственные
12.0.003-74* факторы. Классификация
75. ГОСТ 12.1.003- Шум. Общие требования безопасности
83*
76. ГОСТ Пожарная безопасность. Общие
12.1.004-91* требования
77. ГОСТ 12.1.005- Общие санитарно-гигиенические
88 требования к воздуху рабочей зоны
78. ГОСТ 12.1.007- Вредные вещества. Классификация и
76* общие требования безопасности
79. ГОСТ Биологическая безопасность. Общие
12.1.008-76 требования
80. ГОСТ 12.1.010- Взрывобезопасность. Общие требования
76*
81. ГОСТ 12.1.012- Вибрационная безопасность. Общие
90 требования
82. ГОСТ 12.1.018- Пожаровзрывобезопасность статического
93 электричества. Общие требования
83. ГОСТ 12.1.029- Средства и методы защиты от шума.
80 Классификация
84. ГОСТ Электробезопасность. Защитное
12.1.030-81* заземление, зануление
85. ГОСТ Оборудование производственное. Общие
12.2.003-91 требования безопасности
86. ГОСТ Изделия электротехнические. Общие
12.2.007.0-75* требования безопасности

87. ГОСТ Машины электрические вращающиеся.
12.2.007.1-75* Требования безопасности
88. ГОСТ Машины ручные электрические. Общие
12.2.013.0-91 требования безопасности и методы
испытаний
89. ГОСТ Оборудование компрессорное. Общие
12.2.016-81* требования безопасности
90. ГОСТ Конвейеры. Общие требования
12.2.022-80* безопасности
91. ГОСТ 12.2.032- Рабочее место при выполнении работ
78 сидя. Общие эргономические требования
92. ГОСТ Рабочее место при выполнении работ
12.2.033-84 стоя. Общие эргономические требования
93. ГОСТ Гидроприводы объемные и системы
12.2.040-79* смазочные. Общие требования
безопасности к конструкции
94. ГОСТ Оборудование производственное. Общие
12.2.049-80 эргономические требования
95. ГОСТ 12.2.061- Оборудование производственное. Общие
81 требования безопасности к рабочим
местам
96. ГОСТ Оборудование производственное.
12.2.062-81* Ограждения защитные
97. ГОСТ Органы управления производственным
12.2.064-81 оборудованием. Общие требования
безопасности
98. ГОСТ Сосуды, работающие под давлением.
12.2.085-82 Клапаны предохранительные. Требования
безопасности
99. ГОСТ Гидроприводы объемные и системы
12.2.086-83 смазочные. Общие требования
безопасности к монтажу, испытаниям и
эксплуатации
100. ГОСТ Пневмоприводы. Общие требования
12.2.101-84* безопасности к конструкциям
101. ГОСТ Оборудование продовольственное.

- 12.2.124-90 Общие требования безо-пасности
102. ГОСТ Пневмоприводы. Общие требования
12.3.001-85* безопасности к монтажу, испытаниям и
 эксплуатаци
103. ГОСТ Процессы производственные. Общие
12.3.002-75* требования безопасности
104. ГОСТ Работы погрузочно-разгрузочные. Общие
12.3.009-76* требования безопасности
105. ГОСТ Тара производственная. Требования
12.3.010-82 безопасности при эксплу-атации
106. ГОСТ Процессы перемещения грузов на
12.3.020-80* предприятиях. Общие требования
 безопасности
107. ГОСТ Процессы обработки абразивным и
12.3.028-82* эльборовым инструментом. Требования
 безопасности
108. ГОСТ Пожарная техника для защиты объектов.
12.4.009-83* Основные виды. Раз-мещение и
 обслуживание
109. ГОСТ Системы вентиляционные. Общие
12.4.021-75* требования
110. ГОСТ Цвета сигнальные и знаки безопасности
12.4.026-76*
111. ГОСТ Средства индивидуальной защиты
12.4.034-85 органов дыхания. Классификация и
 маркировка
112. ГОСТ Органы управления производственным
12.4.040-78* оборудованием. Обозначения
113. ГОСТ Средства индивидуальной защиты
12.4.051-78 органов слуха. Общие технические
 требования и методы испытаний
114. ГОСТ 12.4.121- Противогазы промышленные
83* фильтрующие. Технические усло-вия
115. ГОСТ Коробки фильтрующе-поглощающие для
12.4.122-83* промышленных противогазов.
 Технические условия
116. Лицевая часть ШМП для промышленных

- ГОСТ 12.4.166-85Е* противогазов. Технические условия
117. ГОСТ 15.001-88 Система разработки и постановки продукции на производство. Продукция производственно-технического назначения
118. ГОСТ 17.0.0.04-90 Экологический паспорт промышленного предприятия. Основные положения
119. ГОСТ 17.2.3.02-78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями
120. ГОСТ 2761-84 Источники централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения. Гигиенические, технические требования и правила выбора
121. ГОСТ 2874-82* Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
122. ГОСТ 10434-82 Соединения контактные электрические. Классификация. Общие технические требования
123. ГОСТ 14202-69 Трубопроводы промышленных предприятий. Опознавательная окраска, предупреждающие знаки и маркировочные щитки
124. ГОСТ 14254-80 Изделия электротехнические. Оболочки. Степени защиты. Обозначения. Методы испытаний
125. ГОСТ 16215-80Е* Автопогрузчики вилочные общего назначения. Общие технические условия
126. ГОСТ 18962-86* Машины напольные безрельсового электрифицированного транспорта. Общие технические условия
127. ГОСТ 21130-75 Изделия электротехнические. Зажимы заземляющие и знаки заземления. Конструкция и размеры

128. ГОСТ 21752- Система "человек-машина". Маховики
76 управления и штурвалы. Общие
эргономические требования
129. ГОСТ 21753- Система "человек-машина". Рычаги
76 управления. Общие эргономические
требования
130. ГОСТ 22269- Система "человек-машина". Рабочее место
76 оператора. Взаимное расположение
элементов рабочего места. Общие
эргономические требования
131. ГОСТ 22789- Устройства комплектные низковольтные.
94 Требования безопасности
132. ГОСТ 24297- Входной контроль качества продукции.
80 Основные положения
133. ГОСТ 26568- Вибрация. Методы и средства защиты.
85 Классификация
134. ГОСТ 26887- Площадки и лестницы для строительно-
86 монтажных работ. Общие технические
условия.
135. ГОСТ 27487- Электрооборудование производственных
87 машин. Общие технические требования и
методы испытаний
136. ДБН А 3.1.3- Управління, організація і технологія.
94 Прийняття в експлуатацію закінчених
будівництвом об'єктів. Основні положення
137. СНиП Противопожарные нормы
2.01.02-85*
138. СНиП Полы
2.03.13-88
139. СНиП Внутренний водопровод и канализация
2.04.01-85 зданий
140. СНиП Водоснабжение. Наружные сети и
2.04.02-84 сооружения
141. СНиП Канализация. Наружные сети и
2.04.03-85 сооружения
142. СНиП Отопление, вентиляция и
2.04.05-91 кондиционирование

143. СНиП Пожарная автоматика зданий и
2.04.09-84 сооружений

144. СНиП Автомобильные дороги
2.05.02-85

145. СНиП Промышленный транспорт
2.05.07-91

146. СНиП Производственные здания
2.09.02-85*

147. СНиП Административные и бытовые здания
2.09.04-87

148. СНиП Складские здания
2.11.01-85*

149. СНиП Технологическое оборудование и
3.05.05-84 технологические трубопроводы

150. СНиП II-4- Естественное и искусственное освещение
79

151. СНиП II-12- Защита от шума
77

152. СНиП III-4- Правила производства и приемки работ.
80 Техника безопасности в строительстве

153. СанПиН Санітарні правила охорони поверхневих
4630-88 вод від забруднення

154. Санітарні правила для підприємств м'ясної
промисловості (затверджені 05.08.85
Мінм'ясомолпромом СРСР)

155. ВСТП 6.02- Санітарні і ветеринарні вимоги до
87 проектування підприємств м'ясної
промисловості (затверджені 20.04.87
Держагропромом СРСР)

156. СН 174-75 Инструкция по проектированию
электроснабжения промыш-ленных
предприятий

157. СН 181-70 Указания по проектированию цветовой
отделки зданий про-мышленных
предприятий

3. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ

3.1. Організація роботи з охорони праці в м'ясопереробних цехах (далі - підприємствах) повинна здійснюватись у відповідності із Законами України "Про охорону праці", "Про пожежну безпеку", "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення".

3.2. Територія, виробничі, допоміжні і підсобні приміщення, устаткування, технологічні процеси, транспортні засоби підприємств повинні відповідати вимогам, що забезпечують безпечні і нешкідливі умови праці.

Ці вимоги включають безпечне використання території, виробничих, під-собних і допоміжних приміщень, безпечну експлуатацію устаткування і механізмів, організацію технологічних процесів, захист працівників від впливу небезпечних і шкідливих виробничих чинників, утримання виробничих приміщень і робочих місць відповідно до санітарно-гігієнічних норм і правил, улаштування санітарно-побутових приміщень.

3.3. Прийняття в експлуатацію нових та реконструйованих підприємств, бу-дівель, споруд повинно проводитись у відповідності з ДБН А 3.1.3-94 і Положенням про видачу Державним комітетом по нагляду за охороною праці власникові підприємства, установи, організації або уповноваженому ним органу дозволу на початок роботи підприємства, установи, організації, Положенням про порядок видачі органами державного пожежного нагляду підприємствам, установам, організаціям, орендарям та підприємцям дозволу на початок роботи.

3.4. Діяльність підприємств щодо захисту навколишнього природного середовища повинна регламентуватись вимогами закону України "Про охорону навколишнього природного середовища", ГОСТ 17.2.3.02-78, ГОСТ 17.0.0.04-90,

СН 245-71, Санітарних правил охорони поверхневих вод від забруднення -

СанПин 4630-88, ВНТП 532/739-85, цих Правил, інших чинних нормативних актів та методик.

3.5. Підприємства, незалежно від часу введення їх у дію, повинні бути обладнані спорудами, устаткуванням і пристроями для очищення викидів та їх знешкодження, зменшення впливу шкідливих факторів на навколишнє природне середовище.

3.6. Склад проекту по захисту атмосфери від забруднення шкідливими речовинами повинен відповідати ГОСТ 17.2.3.02-78.

Екологічний паспорт повинен складатися згідно з вимогами ДСТУ 3273-95 у відповідності з ГОСТ 17.0.0.04-90.

3.7. Викиди речовин, що забруднюють, не повинні перевищувати значень нормативів гранично допустимих викидів, установлених для кожного джерела забруднення атмосфери (неорганізованих, вентиляційних викидів).

3.8. Величина гранично допустимих викидів і матеріали по їх обґрунтуванню повинні бути погоджені з органами, які здійснюють державний контроль за охороною атмосфери від забруднення, і затверджені у встановленому порядку.

Величини гранично допустимих викидів повинні переглядатися не рідше одного разу в 5 років.

3.9. Машини, механізми, устаткування, транспортні засоби і технологічні процеси, що впроваджуються у виробництво і в стандартах на які є вимоги щодо забезпечення безпеки праці, життя і здоров'я людей, повинні мати сертифікати, що засвідчують безпеку їх використання, видані у встановленому порядку.

3.10. Для організації і контролю безпеки праці на підприємстві повинна функціонувати служба охорони праці, діяльність якої повинна регламентуватись відповідним положенням, розробленим на підприємстві і затвердженим у встановленому порядку.

3.11. Організація роботи щодо охорони праці на підприємстві, права і обов'язки посадових осіб і працівників повинні бути викладені в нормативних актах, розроблених у відповідності з Порядком опрацювання та затвердження власником нормативних актів про охорону праці, що діють на підприємстві.

3.12. На кожному підприємстві відповідно до Переліку робіт з підвищеною небезпекою повинен складатися перелік робіт з підвищеною небезпекою, виходячи із специфіки і складу виконуваних робіт конкретного підприємства.

3.13. Згідно з Типовим положенням про навчання, інструктаж і перевірку знань працівників з питань охорони праці, Типовим положенням про спеціальне навчання, інструктажі та перевірку знань з питань пожежної безпеки на підприємствах, в установах та організаціях України повинні опрацьовуватись і затверджуватись керівником підприємства відповідні положення про навчання, інструктаж і перевірку знань працівників з питань охорони праці і пожежної безпеки, формуватись тематичні програми проведення цієї роботи.

3.14. Для безпечного виконання робіт на підприємстві повинні розроблятися і затверджуватись у встановленому порядку:

інструкції з охорони праці для працівників за професіями і при виконанні окремих видів робіт у відповідності з Положенням про розробку інструкцій з охорони праці;

загальнооб'єктова інструкція про заходи пожежної безпеки та інструкції для всіх вибухопожежонебезпечних і пожежонебезпечних приміщень (цехів, дільниць, складів тощо).

3.15. У разі зміни технологічного процесу, заміни устаткування, виникнення аварійної ситуації, аварій чи травмування працюючих технологічні регламенти, інструкції та нормативні акти про охорону праці та з питань пожежної безпеки необхідно переглянути, за необхідності змінити до закінчення терміну їх дії.

3.16. Заходи щодо усунення впливу на працівників небезпечних і шкідливих чинників під час проведення виробничих процесів з переробки м'яса і м'ясопродуктів повинні включати:

максимальну їх механізацію (автоматизацію) із застосуванням сучасної техніки і технології;

заміну технологічних процесів і операцій, зв'язаних з виникненням небезпечних і шкідливих чинників, процесами і операціями, за яких зазначені чинники відсутні або менш інтенсивні;

механізацію транспортних операцій (міжопераційних і переміщення сировини і відходів виробництва на подальшу технологічну обробку);

розміщення устаткування з врахуванням його шумових характеристик;

теплоізоляцію гарячих поверхонь технологічного устаткування і трубопроводів;

герметизацію технологічного устаткування з метою запобігання виділенню в повітря робочої зони шкідливих парів, газів, пилу, аерозолів;

застосування устаткування з убудованими місцевими відсмоктувачами;

влаштування місцевої витяжної вентиляції в місцях виділення пилу і парів;

влаштування для стоку промивних вод; очисні споруди;

виключення можливості забруднення зовнішнього середовища;

застосування засобів колективного і індивідуального захисту працюючих;

усунення безпосереднього контакту працюючих з шкідливими речовинами (сірчистим ангідридом, аміаком, кислотами, їдким лугом тощо);

зручність і безпечність проведення операцій;

зниження фізичного навантаження до допустимого.

3.17. Працівникам, зайнятим на роботах із шкідливими і важкими умовами праці та робота яких пов'язана з підвищеним нервово-емоційним навантаженням або виконується в умовах підвищеного ризику для здоров'я, надаються щорічні додаткові відпустки у відповідності зі Списками виробництв, цехів, професій і посад, зайнятість працівників в яких дає право на щорічні додаткові відпустки за роботу із шкідливими і важкими умовами праці та особливий характер праці.

3.18. Забезпечення працюючих безкоштовним санітарним одягом, спеціальним одягом, спеціальним взуттям та іншими засобами індивідуального захисту слід проводити у відповідності з Типовими нормами безплатної видачі спеціального одягу, спеціального взуття та інших засобів індивідуального захисту працівникам м'ясної і молочної промисловості і Типовими нормами безплатної видачі спецодягу, спецвзуття та інших засобів індивідуального захисту робітникам і службовцям скрізних професій та посад усіх галузей народного господарства і окремих виробництв.

4. ВИМОГИ ПОЖЕЖНОЇ БЕЗПЕКИ

4.1. Пожежна безпека підприємства повинна відповідати вимогам Закону України "Про пожежну безпеку", Правил пожежної безпеки в Україні, стандартів, будівельних норм і правил (СНиП 2.11.01-85*, СНиП 2.01.02-85*, СНиП 2.09.04-87, СНиП 2.09.02-85*), норм технологічного проектування, Правил улаштування електроустановок (ПУЕ), Правил безпечної експлуатації електроустановок споживачів (ПБЕЕС) і цих Правил.

4.2. Забезпечення пожежної безпеки є складовою частиною виробничої і іншої діяльності посадових осіб, працівників підприємств. Це повинно бути відображено в трудових договорах (контрактах) і статутах підприємств.

4.3. На кожному підприємстві повинна бути виконана класифікація будівель, приміщень виробничого, складського призначення, лабораторій за вибухопожежною і пожежною небезпекою відповідно до ОНТП 24-86 з встановленням їх категорій за вибухопожежною і пожежною небезпекою, а також класу зони за ПУЕ. Визначену категорію приміщень а також зовнішніх виробничих і складських ділянок необхідно позначати на входних дверях до приміщення і на межах зон усередині приміщень та ззовні.

4.4. З метою залучення працівників до проведення заходів щодо запобігання пожежам, організації їх гасіння на підприємствах створюються, при необхідності, за рішенням трудового колективу добровільні пожежні дружини (ДПД) та команди (ДПК).

На підприємствах з кількістю працюючих 50 і більше чоловік за рішенням трудового колективу можуть створюватися пожежно-технічні комісії (ПТК).

Робота цих протипожежних формувань повинна бути організована згідно з Положенням про добровільні пожежні дружини (команди) і Типовим положенням про пожежно-технічну комісію.

4.5. До всіх будівель і споруд, електроустановок, протипожежного інвентаря підприємства має бути забезпечений вільний доступ. Протипожежні розриви між будівлями, спорудами, відкритими майданчиками для зберігання матеріалів, устаткування тощо повинні відповідати вимогам будівельних норм. Не дозволяється використовувати їх для складування матеріалів, устаткування, тари і стоянок автотранспорту.

4.6. Приміщення і майданчики для зберігання легкозаймистих рідин повинні задовольняти вимогам ВБН В.2.2-58.1-94.

4.7. Територія підприємства в темний час доби повинна освітлюватися.

4.8. Автомобільні дороги і проїзди на території підприємства повинні забезпечувати проїзд до пожежних вододжерел і засобів пожежогасіння, а також до будівель і

споруд.

4.9. Закриття окремих ділянок доріг дозволяється з дозволу керівника підприємства після попереднього погодження з місцевим органом державного пожежного нагляду. На період виконання ремонту доріг підприємства у відповідних місцях повинні бути встановлені показники напряму об'їзду або влаштовані переїзди через ділянки, що ремонтуються.

4.10. Переїзди через внутрішньотериторіальні залізничні колії не повинні ускладнювати рух пожежних автомобілів і повинні мати суцільні настили на рівні головок рейок. Кількість переїздів повинна бути не менше двох. Стоянка вагонів без локомотивів на переїздах забороняється.

4.11. У вибухопожежонебезпечних та пожежонебезпечних приміщеннях необхідно вивішувати знаки, які забороняють користування відкритим вогнем, а також знаки, що попереджають про обережність за наявності легкозаймистих та горючих рідин за ГОСТ 12.4.026-76⁸.

4.12. Виробничі приміщення, де установлені камери для термічної обробки виробів, повинні відповідати вимогам пожежобезпеки - за ГОСТ 12.1.004-91* і обладнані засобами пожежної техніки за ГОСТ 12.4.009-83*.

4.13. Біля входу в камери повинні знаходитися засоби пожежогасіння і протипожежний інвентар.

4.14. Люки, отвори для труб, а також димопроводи, що проходять через стіни і стелю, повинні бути ізольовані.

4.15. Приміщення, де розміщені топки обжарювальних і копильних камер, автокоптилень, повинні бути ізольовані від інших приміщень.

Відстань від фронту топок до протилежної стіни повинна складати не менше ніж 2 м; ставити біля топок будь-які предмети, що заважають проходи і можуть стати причиною пожежі, забороняється.

4.16. Кількість палива в паливному приміщенні не повинна перевищувати потреби однієї зміни; складати його треба в такому місці, щоб воно не заважало проходу.

Металеві ящики для золи повинні мати нетеплопровідні ручки; місце для вивантаження золи відводиться за погодженням з органом державного пожежного нагляду і санітарного нагляду.

4.17. Улаштування і експлуатація топок, а також газових плит, що працюють на газоподібному паливі, повинні відповідати Правилам безпеки систем газопостачання.

4.18. Для запобігання пожежі копильні і обжарювальні камери, димоходи тощо необхідно піддавати періодичному очищенню. Періодичність очищення і його методи погоджуються з місцевим органом державного пожежного нагляду.

Очищення димоходів повинні проводити спеціалізовані організації.

4.19. Очищення, а також ремонтні роботи камер дозволяється виконувати за температури всередині топок або камер не вище 30°C.

4.20. Покриття підлоги у приміщеннях категорій за вибухопожежонебезпекою А і Б повинно виконуватися з негорючих та таких, що під час ударів не іскрять, матеріалів. Конструкція вікон та дверей в таких приміщеннях повинна виключати можливість іскроутворення.

4.21. Сміття і виробничі відходи необхідно систематично вивозити на спеціально відведені ділянки.

4.22. Не дозволяється спалювати тару і відходи виробництва на території підприємства.

4.23. Курити на території, безпосередньо у виробничих приміщеннях забороняється. Курити дозволяється тільки в спеціально відведених і відповідно обладнаних для цього місцях, позначених і забезпечених первинними засобами пожежогасіння.

На території і в приміщеннях, де курити заборонено, повинні бути вивішені на видних місцях попереджувальні знаки і написи: КУРИТИ ЗАБОРОНЕНО!, де можна курити: МІСЦЕ ДЛЯ КУРІННЯ.

4.24. У виробничих, підсобних і допоміжних приміщеннях не дозволяється:

прибирати із застосуванням бензину, гасу і інших легкозаймистих і горючих рідин;
відігрівати замерзлі труби паяльними лампами та іншими засобами із застосуванням відкритого вогню;

виконувати перепланування приміщень без погодження з органом державного пожежного нагляду.

4.25. Перед початком опалювального сезону котельня, калориферні установки і системи опалення повинні бути перевірені та відремонтовані. Несправні опалювальні прилади не дозволяється експлуатувати.

Очищення димоходів та печей від сажі потрібно проводити перед початком, а також протягом усього опалювального сезону, а саме:

опалювальних печей періодичної дії на твердому та рідкому паливі - не рідше одного разу в три місяці;

печей та осередків вогню безперервної дії - не рідше одного разу в два місяці.

4.26. Необхідність обладнання приміщень засобами автоматичного пожежогасіння і пожежною сигналізацією визначається у відповідності зі СНиП 2.04.09-84, Правилами пожежної безпеки в Україні, Переліком будівель і приміщень об'єктів народного господарства СРСР, які підлягають обладнанню автоматичними засобами пожежогасіння та автоматичною пожежною сигналізацією та Переліком

однотипних за призначенням об'єктів, які підлягають обладнанню автоматичними установками пожежогасіння та пожежної сигналізації.

У складських приміщеннях відстань від сповіщувачів автоматичної пожежної сигналізації до вантажів і тари повинна бути не менше 0,6 м.

Експлуатацію зазначеного обладнання слід проводити у відповідності з Правилами пожежної безпеки в Україні.

4.27. Кожне підприємство повинно бути забезпечене необхідною кількістю води для цілей пожежогасіння. Мережі протипожежного водогону повинні забезпечувати потрібні за нормами витрату та напір води. У разі недостатнього напору на об'єктах необхідно установлювати насоси, які підвищують тиск у мережі.

4.28. У разі наявності на території підприємства або поблизу нього (у радіусі до 200 м) природних або штучних вододжерел - річок, озер, басейнів, градирень тощо - до них повинні бути влаштовані під'їзди з майданчиками (пірсами) для установлення пожежних автомобілів і забирання води будь-якої пори року.

Узимку для забирання води з відкритих вододжерел слід установлювати утеплені ополонки розміром не меншим ніж 0,6 м х 0,6 м.

4.29. Для постійного утримання в справному стані водойм необхідно: не допускати їх засмічення; слідкувати за збереженням і справним станом водозабірних пристроїв; систематично слідкувати за постійною наявністю у водоймах розрахункової кількості води.

4.30. У разі проведення ремонтних робіт чи відключення діляниць водогінної мережі, виходу з ладу насосних станцій, несправності спринклерних і дренчерних установок, витоку води з пожежних вододжерел слід негайно повідомляти пожежну охорону.

4.31. Біля місць розташування пожежних гідрантів і водойм повинні бути встановлені покажчики з нанесеними на них:

для пожежного гідранта - літерним індексом ПГ, цифровими значеннями відстані в метрах від покажчика до гідранта, внутрішнього діаметра трубопроводу в міліметрах, зазначенням виду водогінної мережі (кільцева чи тупикова);

для пожежної водойми - літерним індексом ПВ, цифровими значеннями запасу води в кубічних метрах та кількості пожежних автомобілів, котрі можуть одночасно установлюватися на майданчику біля водойми.

4.32. Пожежні гідранти і пожежні крани через кожні шість місяців повинні піддаватися технічному обслуговуванню і перевірятися на працездатність шляхом пуску води водопостачальною службою спільно з представниками пожежної охорони і адміністрації підприємства.

4.33. Пожежні крани внутрішнього протипожежного водопостачання в усіх приміщеннях необхідно укомплектовувати пожежними рукавами і стволами, укладати в шафки, що пломбуються.

Пожежні рукави повинні бути сухими, ретельно згорнутими і з'єднаними з кранами і стволами.

На дверцятах пожежних шафок повинні бути вказані після літерного індексу ПК порядковий номер пожежного крана у відповідності з ГОСТ 12.4.026-76* та номер телефону для виклику пожежної охорони.

4.34. Будівлі, споруди, приміщення, технологічні установки повинні бути забезпечені первинними засобами пожежогасіння: вогнегасниками, ящиками з піс-ком, бочками з водою, покривалами з негорючого теплоізоляційного полотна, грубововняної тканини, повсті, пожежними відрами, совковими лопатами, пожежним інструментом (гаками, ломами, сокирами тощо), які використовуються для локалізації і ліквідації пожеж в їх початковій стадії розвитку.

Уперше збудовані, після реконструкції, розширення, капітального ремонту об'єкти (будівлі, споруди, приміщення, технологічні установки) повинні бути забезпечені первинними засобами пожежогасіння до початку їх експлуатації.

4.35. Оснащення первинними засобами пожежогасіння конкретних об'єктів необхідно здійснювати за нормами технологічного проектування і Правил пожежної безпеки в Україні.

4.36. Використання пожежної техніки, у тому числі пожежного обладнання, інвентаря та інструменту для господарських, виробничих та інших потреб, не пов'язаних з пожежогасінням або навчанням протипожежних формувань, не дозволяється.

4.37. Для зазначення місця знаходження первинних засобів пожежогасіння слід установлювати вказівні знаки за ГОСТ 12.4.026-76*, які вивішуються на видних місцях на висоті 2-2,5 м від рівня підлоги як усередині, так і поза приміщеннями.

4.38. Для розміщення первинних засобів пожежогасіння у виробничих, допоміжних приміщеннях, будівлях, спорудах, а також на території підприємства повинні установлюватися спеціальні пожежні щити (стенди), на яких слід розміщувати ті первинні засоби гасіння пожежі, які можуть застосовуватися в даному приміщенні, споруді, установці.

4.39. На пожежних щитах (стендах) необхідно вказувати їх порядкові номери і номер телефону для виклику пожежної охорони.

Порядковий номер пожежного щита вказують після літерного індексу ПЩ.

4.40. Експлуатація і технічне обслуговування вогнегасників повинні здійснюватись у відповідності з паспортами заводів-виготовлювачів, а також затвердженими у встановленому порядку регламентами технічного обслуговування.

4.41. Вогнегасники повинні мати:

облікові номери за прийнятою на підприємстві системою нумерації;

пломби на пристроях ручного пуску;

бирки і маркірувальні написи на корпусі, червоне сигнальне пофарбування згідно з державними стандартами.

4.42. Зарядження і перезарядження вогнегасників усіх типів повинні виконуватися відповідно до інструкції з експлуатації.

Використані вогнегасники, а також вогнегасники із зірваними пломбами необхідно негайно направляти на перезарядження або перевірку.

4.43. На кожному підприємстві повинен бути опрацьований план евакуації людей з приміщень і будівель з додатком схем, які вивішуються на видних місцях. Евакуація людей повинна проводитись у відповідності з вимогами

СНІП 2.01.02-85*.

4.44. Евакуаційні шляхи і виходи повинні утримуватись вільними, нічим не зашарашуватись і в разі виникнення пожежі забезпечувати безпеку під час евакуації всіх людей, які перебувають у приміщеннях будівель і споруд.

4.45. Не дозволяється влаштовувати на шляхах евакуації розсувні і обертові двері і турнікети. Двері на шляхах евакуації повинні відчинятися в напрямі виходу з будівель і приміщень.

При наявності людей у приміщенні двері евакуаційних виходів можуть замикатися лише на внутрішні запори, які легко відмикаються.

4.46. Двері основних виходів з приміщень у робочий час не повинні замикатись. Улаштування порогів у дверних отворах не дозволяється. Над дверима повинна бути вивішена табличка з написом: ВИХІД.

4.47. Сходові марші і площадки повинні мати справні огорожі з поручнями, які не повинні зменшувати установлену будівельними нормами ширину сходових маршів і площадок.

4.48. Сходові клітки, внутрішні відкриті та зовнішні сходи, коридори, проходи та інші шляхи евакуації мають бути забезпечені евакуаційним освітленням відповідно до вимог будівельних норм та ПУЕ. Світильники евакуаційного освітлення повинні вмикатися з настанням сутінків (у разі наявності людей).

Шляхи евакуації, що не мають природного освітлення, повинні постійно освітлюватися електричним світлом (у разі наявності людей).

4.49. Використання підйомачів і ліфтів для евакуації людей та будь яких вантажів під час пожежі категорично забороняється. Ліфти повинні бути спущені на перший поверх і вимкнені.

4.50. Ширина шляхів евакуації має бути не менша ніж 1,0 м, дверей - не менша 0,8 м, а висота дверей - не менша 2,0 м. Висоту дверей і проходів, які ведуть у приміщення без постійного перебування в них людей, а також підвальні, цокольні і технічні поверхи дозволяється зменшувати до 1,8 м, а дверей, що є виходом на горище або безгорищне покриття - до 1,5 м.

4.51. У підлозі на шляхах евакуації не дозволяються перепади висот менші ніж 0,45 м і виступи. У місцях перепаду висоти мають бути сходи з числом східців не меншим трьох чи пандуси з ухилом не більшим 1:6.

4.52. Видалення диму на шляхах евакуації людей з приміщень, будівель у початковій стадії пожежі повинно відповідати вимогам СНиП 2.04.05-91.

5. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ДО УСТАТКУВАННЯ, РУЧНОГО ІНСТРУМЕНТУ, ІН-ВЕНТАРЯ

5.1. Загальні вимоги

5.1.1. Устаткування повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003-91, ГОСТ 12.2.049-80, ГОСТ 12.2.064-81, ГОСТ 12.1.010-76*, ГОСТ 12.2.124-90, ГОСТ 12.1.004-91*, Санітарних правил організації технологічних процесів та гігієнічних вимог до виробничого обладнання, Санітарних правил для підприємств м'ясної промисловості, Санітарних і ветеринарних вимог до проектування підприємств м'ясної промисловості, ПУЕ, експлуатаційної документації заводів-виготовлювачів і цих Правил.

5.1.2. Тепловикористовуюче устаткування (камери для обжарювання, варіння, копчення, варильні котли тощо), а також теплові мережі, системи гарячого водопостачання тощо повинні відповідати вимогам Правил техніки безпеки при експлуатації тепловикористовуючих установок і теплових мереж.

5.1.3. Будова і безпечна експлуатація посудин, що працюють під тиском понад 0,07 МПа (0,7 кгс/см²), повинні відповідати вимогам Правил будови та безпечної експлуатації посудин, що працюють під тиском.

5.1.4. Будова і експлуатація устаткування, що працює на газі, повинні відповідати вимогам Правил безпеки систем газопостачання.

5.1.5. Котельні установки повинні відповідати вимогам Правил будови і безпечної експлуатації парових і водогрійних котлів, Правил будови і безпечної експлуатації парових котлів з тиском пари не більше 0,07 МПа (0,7 кгс/см²), водогрійних котлів і водопідігрівачів з температурою нагріву води не вище 115°C.

5.1.6. Компресорне обладнання повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.016-81* і Правил будови і безпечної експлуатації стаціонарних компресорних установок, повітропроводів і газопроводів.

5.1.7. Холодильні установки повинні відповідати вимогам Правил будови і безпечної експлуатації аміачних холодильних установок, Правилам будови і безпечної експлуатації фреонових холодильних установок.

5.1.8. Вантажопідіймальні крани, вантажні електричні візки, ручні і електричні тельфери, знімні вантажозахоплювальні органи і пристосування повинні відповідати Правилам будови і безпечної експлуатації вантажопідіймальних кранів.

5.1.9. Ліфти, скіпові і ліфтові підіймачі повинні відповідати вимогам Правил будови і безпечної експлуатації ліфтів.

5.1.10. Устаткування, машини і механізми, придбані за кордоном, допускаються в експлуатацію лише за умов відповідності їх чинним в Україні нормативним актам з охорони праці і пожежної безпеки.

5.1.11. Заміна устаткування на інше, що відрізняється від наявного виробничо-технічними характеристиками (принципом дії, конструкцією, продуктивністю, параметрами технологічного процесу, розмірами, масою тощо), або перекомпоновка його повинні виконуватися за проектом спеціалізованої організації, погодженим із службою охорони праці підприємства і затвердженим у встановленому порядку.

Вносити зміни в конструкцію устаткування і технічні параметри, зазначені в експлуатаційній документації, без погодження із заводом-виготовлювачем, фахівцями з питань охорони праці підприємства, а по обладнанню підвищеної небезпеки - також з органом Держнаглядохоронпраці не дозволяється.

5.1.12. Вентиляційні системи устаткування повинні відповідати вимогам

ГОСТ 12.4.021-75*; пневмоприводи - ГОСТ 12.2.101-84*, ГОСТ 12.3.001-85*; гідроприводи та мастильні системи устаткування - ГОСТ 12.2.040-79*, ГОСТ 12.2.086-83.

5.1.13. Вимоги і заходи безпеки, що визначаються особливостями конструкції і умовами роботи машин і устаткування, систем і елементів конструкції, а також концентрації пари, аерозолів та інших шкідливих речовин, що виділяються, рівні шуму, вібрації в числових значеннях повинні зазначатись у стандарті, технічних умовах на машину, устаткування в розділі "Вимоги безпеки". Гранично допустимі концентрації шкідливих речовин у повітрі робочої зони наведені в додатку 1.

5.1.14. Устаткування і його частини, що є джерелом виділення вологи і газів, повинні бути конструктивно сховані і максимально герметизовані (варильні котли, мийні машини, обжарювальні і коптильні камери, димогенератори тощо). За недостатньої герметичності устаткування повинно мати вбудовані місцеві відсмоктувачі і пристрої, що уловлюють і видаляють шкідливі речовини з очищенням викидуваного в атмосферу повітря.

5.1.15. Убудовані в устаткування аспіраційні і витяжні вентиляційні системи повинні бути заблоковані з пусковими пристроями устаткування.

5.1.16. Машини для подрібнення, розмелювання і просіювання, а також транспортне устаткування і всі апарати, що порошать, повинні закриватись у місцях пилевиділення щільними кожухами і аспіруватись.

5.1.17. Усі теплові апарати: варильні котли, стерилізатори, обшпарювачі, підігрівачі, збірники пари, конденсату і гарячої води, обжарювальні і коптильні камери,

димогенератори і інші апарати і комунікації, що випромінюють тепло, повинні мати ефективну і надійну теплову ізоляцію. Фланцеві з'єднання мають бути закриті круглими гладкими кожухами. Температура поверхні ізоляції не повинна перевищувати 45°C.

5.1.18. Виробниче устаткування, в якого причиною небезпеки можуть бути перевантаження, порушення послідовності роботи механізмів, падіння напруги в електричному колі, а також тиску в пневмо- або гідросистемі нижче допустимих граничних величин, повинно мати відповідні запобіжні пристрої і блокування.

5.1.19. Системи змащення збірних одиниць і механізмів, розташованих у важкодоступних і небезпечних місцях устаткування, повинні бути автоматичні чи дистанційні.

5.1.20. Робочі органи з небезпечним інерційним рухом повинні мати автоматичне гальмування в усіх випадках зупинки устаткування..

5.1.21. Устаткування з примусовим охолодженням (холодильні компресори) повинно мати блокувальний пристрій, що виключає його пуск за відсутності холодагента.

5.1.22. Конструкція виробничого устаткування повинна забезпечувати:

шумову характеристику - за ГОСТ 12.1.003-83*;

вібрацію - за ГОСТ 12.1.012-90.

5.1.23. Конструкція устаткування не повинна ускладнювати розвантаження, повне видалення продукту і санітарну обробку устаткування, повинна забезпечувати миття без розбирання і унеможливлувати утворення застійних зон.

Елементи конструкції устаткування не повинні мати гострих кутів, не зачищених поверхонь, випинів, напливів тощо.

5.1.24. Резервуари для рідин повинні бути обладнані безпечними пристроями їх наповнення та зливання. Повинні бути забезпечені їх стійкість та неможливість перекидання.

5.1.25. Внутрішні поверхні апаратів і ємкостей для агресивних технологічних і допоміжних речовин повинні бути виготовлені з корозійностійких матеріалів або покриті ними.

5.1.26. Обертові і рухомі частини устаткування, приводних механізмів, дви-гунів повинні бути надійно огорожені у відповідності з ГОСТ 12.2.062-81* або розміщені так, щоб виключалась можливість травмування обслуговуючого персоналу.

Огородження і запобіжні пристосування не повинні: знижувати освітленість робочого місця; посилювати шум, створюваний рухомими частинами устаткування; підвищувати вібрацію устаткування.

Дія засобів захисту не повинна припинятися раніше, ніж припиниться дія небезпечного чинника.

5.1.27 Знімні, відкидні і розсувні огороження робочих органів, а також дверці, щитки, кришки, що відкриваються в цих огороженнях або корпусах устаткування, повинні мати пристрої, що виключають їх випадкове зняття чи відкриття або мати пристрої, блокування, які забезпечують зупинку роботи устаткування при зніманні чи відкритті огороження.

5.1.28. Бокові стінки огорожень дозволяється виготовляти із сітки за розміром вічка не більшим ніж 10 мм x 10 мм, які установлюються на відстані не меншій ніж 35 мм. Огороження з'єднувальних муфт, валів, зубчастих і ланцюгових передач повинні бути тільки суцільними.

На огороженні привода повинна бути нанесена стрілка, що вказує напрямлення обертання ротора електродвигуна.

5.1.29. Оглядові люки, завантажувальні воронки, бункери отвором більшим ніж 0,3 м, розміщені в зоні можливого знаходження обслуговуючого персоналу, повинні бути захищені або відгороджені та закриті за допомогою інструменту (спеціального ключа).

5.1.30. Органи керування виробничим устаткуванням повинні розташовуватись у робочій зоні так, щоб не утрудняти виконання технологічних операцій, приводитись у дію зусиллями, що не перевищують встановлених відповідними нормами.

5.1.31. Розміщення органів керування повинно відповідати послідовності виконання операцій, забезпечувати зручність роботи і перешкоджати вмиканню устаткування у випадку помилкових дій операторів і відповідати вимогам

ГОСТ 12.2.007.0-75*, ГОСТ 12.2.007.7-83, ГОСТ 12.2.032-78, ГОСТ 12.2.033-84, ГОСТ 12.2.064-81, ГОСТ 22269-76.

Органи керування повинні мати написи українською мовою або символи згідно з ГОСТ 12.4.040-78*.

5.1.32. Пульти і пости керування, вмонтовані в корпус устаткування, повинні бути розміщені на відстані не більшій ніж 1,0-1,2 м від постійного робочого місця.

Органи керування повинні бути над рівнем підлоги (площадки) - на висоті в межах від 0,7 до 1,6 м під час обслуговування стоячи і на висоті 0,6-1,2 м під час обслуговування сидячи (у залежності від габаритів устаткування).

5.1.33. Органи ручного керування повинні бути розміщені на відстані не меншій ніж 0,2 м від незакритих робочих органів, механізмів, нагрітих елементів устаткування. Рукоятки важелів, ободи маховиків і інші захоплювані рукою деталі органів керування повинні знаходитись на відстані не меншій ніж 0,04 м від огорожі або корпусу устаткування.

5.1.34. Зусилля, що прикладаються до органів керування, не повинні перевищувати нормативного динамічного і статичного навантаження на руховий апарат людини у відповідності з ГОСТ 21752-76, ГОСТ 21753-76.

5.1.35. Пускові пристрої повинні забезпечувати бистроту і плавність вмикання устаткування. Наявність декількох пускових пристроїв не дозволяється. 5.1.36. Пускові пристрої повинні розміщатись на пульті керування безпосередньо на машині (апараті) або на окремому спеціальному стояку поряд з робочим місцем. Виносити пускові пристрої на колони і стіни не дозволяється. Пускові пристрої повинні забезпечувати бистроту і плавність вмикання устаткування.

5.1.37. Устаткування, рухомі частини якого не проглядаються з місця пуску (агрегатні установки, конвеєри тощо), повинно бути обладнано аварійними кнопками "Стоп" за відстанню між ними не більшою ніж 10 м.

5.1.38. Устаткування повинно бути оснащено контрольно-вимірювальними приладами, приладами безпеки, аварійною, попереджувальною і технологічною сигналізацією, передбаченими технологічним процесом.

5.1.39. Устаткування, що знаходиться за межами видимості оператора і може являти небезпеку для обслуговуючого персоналу під час пуску (автоматизовані лінії, конвеєри довжиною понад 20 м тощо), повинно бути оснащено звуковою, світловою або комбінованою сигналізацією, яка спрацьовує автоматично за 10 с до пуску устаткування і вимикається після пуску останньої машини лінії.

5.1.40. На устаткування (машини, агрегати, механізми, апарати, ємкості, контрольно-вимірювальні прилади) у відповідності з ГОСТ 2.601-68, ГОСТ 12.2.003-91 повинна бути експлуатаційна документація (технічний опис, інструкція з експлуатації, інструкція з монтажу, пуску, регулювання і обкатки виробів, паспорт).

Експлуатаційна документація повинна зберігатися до списання устаткування.

За інвентарними номерами устаткування заноситься в спеціальні журнали обліку і періодичних оглядів (опосвідчень).

5.1.41. Елементи технологічного устаткування, що являють небезпеку аварій і нещасних випадків, повинні мати сигнально-попереджувальне пофарбування у відповідності з ГОСТ 12.4.026-76*.

5.1.42. Контроль виконання вимог безпеки до технологічного устаткування необхідно проводити під час:

розробки конструкторської документації;

попередніх і приймальних випробувань дослідних зразків згідно з ГОСТ 15.001-88;

приймально-здавальних і періодичних випробувань устаткування серійного виробництва згідно з ГОСТ 15.001-88;

монтажу і передачі в експлуатацію;

випробувань після модернізації і капітального ремонту;

сертифікаційних випробувань.

5.2. Контрольно-вимірювальні прилади, автоматика, прилади безпеки і арматура

5.2.1. Контрольно-вимірювальні прилади, прилади автоматики, прилади безпеки і арматура повинні відповідати проектно-технічній документації заводу-виготовлювача.

5.2.2. На кожній виробничій ділянці повинен бути журнал для записів результатів оглядів, відміток про регулювання і ремонт контрольно-вимірювальних приладів і засобів автоматизації.

5.2.3. Перевірку, випробування контрольно-вимірювальних приладів і автоматичних пристроїв необхідно проводити у відповідності з ДСТУ 3400-96.

5.2.4. Терміни перевірки приладів, установлених на устаткуванні, у мережах автоматики, на трубопроводах тощо, визначаються підприємством у залежності від конкретних умов експлуатації, але не рідше одного разу в 6 місяців.

5.2.5. Перевірка манометрів з їх опломбуванням або клеймуванням повинна проводитись не рідше одного разу в 12 місяців. Крім цього, не рідше одного разу в 6 місяців власником посудини повинна проводитися додаткова перевірка робочих манометрів контрольним манометром із записом результатів у журнал контрольних перевірок. За відсутності контрольного манометра дозволяється проводити додаткову перевірку перевіреним робочим манометром, що має ідентичну шкалу і клас точності.

5.2.6. На всіх манометрах, мановакуумметрах, дистанційних термометрах, амперметрах, вольтметрах, ваттметрах, фазометрах, шунтах, мостах, потенціометрах і дільниках напруги тощо повинно бути клеймо (пломба) із зазначенням дати останньої перевірки. Використовувати неперевірені в строк прилади, а також прилади без клейма не дозволяється.

5.2.7. Уся арматура і контрольно-вимірювальні прилади повинні розташовуватися в зручних для спостерігання і обслуговування місцях. Контрольно-вимірювальні прилади повинні установлюватися не вище 2 м від рівня підлоги або площадки спостерігання за ними. У разі установлення манометрів на висоті від 2 до 3 метрів їх діаметр повинен бути не менший ніж 160 мм. Розташування манометрів на висоті понад 3 м від рівня площадки не дозволяється.

5.2.8. Манометр повинен вибиратися з такою шкалою, щоб межа вимірювання робочого тиску знаходилась у другій третині шкали.

На шкалі манометра повинна бути нанесена червона риска, яка вказує робочий тиск у посудині.

5.2.9. Устаткування, що працює під тиском (розрідженням), для керування роботою і безпечної експлуатації в залежності від призначення повинно оснащатися:

запірною або запірно-регулювальною арматурою;
приладами для вимірювання тиску;
приладами для вимірювання температури;
запобіжними пристроями від підвищення тиску понад допустимий;
показчиками рівня рідини.

5.2.10. Для запобігання гідравлічних ударів апарати, що працюють на парі, яка подається в парову сорочку, повинні оснащуватися конденсатовідвідниками.

Конденсатовідвідники у вигляді сифона дозволяється застосовувати за тиску пари не більшому ніж 0,1 МПа (1 кгс/см²), підпірних шайб - до 0,5 МПа

(5 кгс/см²), поплавкові з відкритими поплавками (типу "Автомат") - до 1,3 МПа (13 кгс/см²) та із закритим поплавком - за тиску більшому ніж 1,3 МПа.

5.2.11. Автоклави, стерилізатори безперервної дії, паромасляні печі повинні мати робочі і контрольні прилади для вимірювання температури.

5.2.12. Апарати, що працюють під вакуумом, повинні мати вакуумметр і вакуумпереривник для безпечного вирівнювання тиску всередині апарата з атмосферним.

5.2.13. Паропроводи до теплового устаткування, що не працює під тиском, повинні бути оснащені редукувальними і запобіжними клапанами, манометрами і запірними органами. Тиск пари, що поступає в них, не повинен перевищувати 0,05 МПа (0,5 кгс/см²).

5.2.14. Посудини, оснащені швидкознімними затворами, повинні мати запобіжні пристрої, які унеможливають вмикання посудини під тиск при неповному закритті кришки і відкриванні її за наявності в посудині тиску.

5.2.15. Запірна і запірно-регулювальна арматура повинна установлюватися на штуцерах, безпосередньо приєднаних до посудини або на трубопроводах, які підводять до посудини або відводять з неї робоче середовище.

5.2.16. На маховику запірної арматури повинно бути вказано напрямлення його обертання при відкриванні або закриванні арматури.

5.2.17. Манометр повинен установлюватися на штуцері посудини або трубопроводі до запірної арматури.

Між манометром і посудиною повинен бути установлений триходовий кран або інший пристрій, що дозволяє проводити періодичну перевірку манометра.

У необхідних випадках манометр повинен забезпечуватися сифонною трубкою.

5.2.18. Важільно-вантажні і пружинні клапани повинні закриватися кожухом або ковпаком, які унеможливають самочинне збільшення навантаження клапана.

5.2.19. Посудина, розрахована на тиск менше тиску джерела, яке його живить, повинна мати на підвідному трубопроводі автоматичний редукувальний пристрій з манометром і запобіжним пристроєм, установленим на боці меншого тиску після редукувального пристрою.

5.2.20. Для групи посудин, апаратів, які працюють при однаковому тиску, дозволяється установлювати один редукувальний пристрій з манометром і запобіжним клапаном на загальному підвідному трубопроводі до першого відгалуження до одії з посудин. У цьому випадку установлення запобіжних пристроїв на самій посудині не обов'язкове, якщо в ній виключена можливість підвищення тиску.

5.2.21. Кількість запобіжних клапанів, їх розміри і пропускна спроможність повинна визначатися за розрахунком у відповідності з ГОСТ 12.2.085-82 і Правилами будови та безпечної експлуатації посудин, що працюють під тиском.

. Між посудиною і запобіжним пристроєм не повинно бути запірного органу.

5.2.22. Відвідні трубопроводи запобіжних пристроїв у місцях можливого накопичення конденсату повинні бути обладнані дренажними пристроями для видалення конденсату.

Установка запірних органів або іншої арматури на дренажних трубопроводах не дозволяється.

5.2.23. Запобіжний клапан повинен бути обладнаний пристосуванням, що захищає обслуговуючий персонал від опіків при спрацюванні клапана і перевірці його дії.

Пружинні запобіжні клапани повинні мати пристосування для підриву.

5.2.24. Порядок і терміни перевірки справності дії клапанів і інших запобіжних пристроїв повинні бути вказані в інструкції з експлуатації запобіжних пристроїв, розроблених у відповідності з вказівкою заводу-виготовлювача і затвердженій наказом керівника підприємства.

Результати перевірки справності запобіжних пристроїв, відомості про їх наладку записуються в змінний журнал роботи посудин особами, які виконують зазначені операції.

5.2.25. Показчики рівня рідини повинні установлюватись у відповідності з інструкцією підприємства-виготовлювача, при цьому повинна бути забезпечена надійність рівня рідини.

5.2.26. На посудинах, що обігріваються полум'ям або гарячими газами і в яких можливе зниження рівня рідини нижче допустимого, повинно бути установлено не менше двох показників рівня прямої дії.

5.2.27. На кожному показнику рівня повинні бути зазначені допустимі верхній і нижній рівні.

5.2.28. Показчики рівня повинні бути оснащені арматурою (кранами і вентилями) для їх відключення від посудини і продування з відведенням середовища в

безпечне місце.

5.3. Розміщення устаткування

5.3.1. Розміщення устаткування повинно забезпечувати потоковість і безперервність технологічного процесу переробки сировини, надійність і безпечність експлуатації, зручність обслуговування і ремонту і безпечну евакуацію людей у разі пожежі чи аварійних ситуацій.

5.3.2. При розміщенні виробничого устаткування не повинно залишатися місць, не доступних для миття і санітарної обробки.

Виробниче устаткування не повинно загороджувати віконні отвори і знижувати освітленість робочих місць.

5.3.3. При розміщенні технологічного устаткування повинні дотримуватися такі норми проходів і відстаней:

відстань між конвеєром і стіною за наявності робочих місць між ними - не менше ніж 1,4 м, за відсутності їх - не менше ніж 1,0 м;

відстань між частинами устаткування, що виступають, з урахуванням одностороннього проходу - не менше ніж 0,8 м;

відстань між частинами устаткування, що виступають, де не потребується їх ремонт і не передбачається рух людей - не менше 0,5 м;

відстань від верху устаткування до низу балок (при установленні поміж балками) - не менше ніж 0,2 м;

відстань між устаткуванням при установленні його фронтами одно до другого - не менше ніж 1,5 м;

ширина проходу між рамами - не менше ніж 1,35 м.

проходи між устаткуванням для обслуговування і ремонту, а також проходи між устаткуванням і стінами - шириною не меншою ніж 1,0 м, за наявності робочих місць між ними - 1,4 м;

проходи між обладнанням у вибухопожежонебезпечних приміщеннях - шириною не меншою ніж 1,5 м;

Ширина проїзду повинна бути не менше 2,0 м. При використанні механізованого наземного транспорту для вантажо-розвантажувальних робіт (електронавантажувачі, електрокари) ширину проїздів слід приймати з врахуванням радіуса повороту транспорту, але не менше 3,0 м.

Перед тістомісильною машиною з підкочувальними діжами (виготовлення пельменів) повинні бути проходи для пересування діж. За наявності до трьох

тістомісильних машин ширина проходів повинна складати не менше 3,0 м, за більшої їх кількості - 3,5 м.

5.3.4. Розміщати устаткування в прольотах світлоаераційних ліхтарів не дозволяється.

5.3.5. Відстань між паралельно розташованими лініями устаткування і конвеєрами повинна бути не менша ніж:

з врахуванням проїздів для електрокар, візків - 2,5 м;

без проїздів для наземного транспорту - 1,8 м.

Відстань між двома паралельно установленими конвеєрами повинна бути не менша ніж 1,0 м, ширина проходу між паралельно установленими конвеєрами, закритими по всій довжині сітчатим огороженням - 0,7 м.

5.3.6. Устаткування, що є джерелом шуму і вібрації (пилки дискові, пилки стрічкові, агрегати для подрібнення заморожених блоків, компресори тощо) повинно бути вигороджено екранами або встановлено в окремому звукоізолюваному приміщенні.

Напрямні похилих і гвинтових спусків і ємкості для збирання тролей повинні бути виготовлені із звукопоглинальних матеріалів.

5.4. Автоматичні лінії

5.4.1. Автоматичні і потокові лінії повинні мати центральні пульти керування для роботи в налагоджувальному і автоматичному режимі. Відповідна система автоматичного керування лінією повинна унеможливлювати самочинне переключення лінії з налагоджувального на автоматичний режим або пуску її з центрального пульта під час наладки. На пульті керування повинні бути розташовані прилади і пристрої, що показують стан устаткування в лінії.

5.4.2. Кожне робоче місце автоматичної лінії повинно бути обладнане сигналізацією, що попереджає не менше ніж за 20 с (звуком і світлом) обслуговуючий персонал про запуск машин і апаратів.

5.4.3. Біля машин, що вмикаються дистанційно або автоматично, повинні бути написи: ОБЕРЕЖНО. ВКЛЮЧАЄТЬСЯ АВТОМАТИЧНО!

5.4.4. На кожному робочому місці автоматичної лінії повинні бути пристрої, що дозволяють зупинити машину чи апарат.

Агрегати і машини поточкових ліній, які мають самостійний привод, повинні вмикатися в роботу тільки з робочих місць персоналу, який їх обслуговує.

5.4.5. Автоматична лінія з жорстким зв'язком між машинами повинна бути обладнана блокувальними пристроями, забезпечуючими при зупинці однієї машини

зупинення всіх інших машин на ділянці від початку лінії до цієї машини.

5.4.6. Потокова лінія повинна мати звукову сигналізацію між послідовними робочими місцями в разі неможливості нормального зв'язку голосом між працівниками.

5.4.7. Автоматичні потокові лінії повинні мати проходи або обладнуватися переходами через них. Максимальна відстань між переходами - 25 м.

5.4.8. Автоматична лінія повинна мати стаціонарну електропроводку зі зниженою напругою (12 В, 42 В) для вмикання переносних ламп і електрифікованого інструменту.

5.4.9. Для чищення і прибирання автоматичної лінії необхідно передбачати спеціальні пристрої пневматичної, гідравлічної або іншої дії.

5.5. Площадки, сходи, драбини, містки

5.5.1. Устаткування, яке потребує постійного обслуговування на висоті понад 1,5 м, повинно бути споряджено площадками із стаціонарними сходами.

Ширина площадки повинна бути:

на робочому місці - не менша ніж 1,5 м;

на проходах - не менша ніж 1,0 м.

5.5.2. Металеві площадки і сходи для обслуговування устаткування повинні виготовлятися:

з рифленої листової сталі або листів з негладкою поверхнею, що виконується наплавкою або іншим способом;

із стільникової або штабової сталі (на ребро) за розміром стільника не більшим ніж 30 мм x 30 мм.

Застосування площадок і сходів з гладкими поверхнями не дозволяється.

Суцільні площадки повинні мати стоки для води і розлитого продукту.

5.5.3. Площадки, сходи і перехідні містки повинні бути огорожені поручнями висотою не меншою ніж 1,0 м із суцільною зашивкою їх знизу на висоту не меншу ніж 0,15 м. На висоті 0,5 м від настилу площадок, сходів, містків повинно бути додаткове повздожнє огороження.

Вертикальні стояки огорожень повинні розташовуватись з кроком не більшим ніж 1,2 м.

5.5.4. Відстань від підлоги площадки обслуговування до низу конструкцій перекриття, що виступають, повинна становити не менше 1,8 м. Відстань по

вертикалі від площадки обслуговування до верхнього краю відкритої посудини повинна бути не менша ніж 1,0 м.

5.5.5. Площадки для обслуговування устаткування з підвищеною небезпечкою довжиною понад 3,0 м, а також у вибухонебезпечних приміщеннях повинні мати не менше двох сходів, розташованих з протилежних боків.

5.5.6. Кожна площадка повинна мати табличку із зазначенням максимально допустимого і зосередженого навантаження.

5.5.7. Кут нахилу сходів, які ведуть до площадок постійного обслуговування устаткування, а також до площадок висотою понад 1,5 м, має бути не більший ніж 45° , а до площадок періодичного обслуговування устаткування, а також площадок за висотою до 1,5 м - не більший ніж 60° .

При висоті площадок періодичного обслуговування до 3,0 м дозволяється влаштування вертикальних сходів.

5.5.8. Ширина сходів до площадок постійного обслуговування повинна бути не менша ніж 0,9 м, при періодичному перебуванні людей на площадках - не менша ніж 0,6 м.

Крок сідців сходів повинен бути не більший ніж 0,3 м, ширина сідців - не менша ніж 0,2 м. Для металевих сходів ширина сідців дозволяється не менша ніж 0,12 м.

5.5.9. У разі застосуванні вертикальних сходів і сходів з кутом нахилу більше 75° при висоті їх понад 5 м, починаючи з висоти 3 м, повинні бути зроблені ого-родження у вигляді дуг. Дуги розміщуються на відстані не більшій ніж 0,8 м одна від другої та з'єднуються не менше ніж трьома повздовжніми штабами.

5.5.10. Для обладнання, що не потребує постійного обслуговування, дозволяється використання приставних драбин або розсувних драбин-стрем'янок.

5.5.11. Контроль за станом драбин та стрем'янок повинен здійснюватися посадовою особою, яка призначається розпорядженням по структурному підрозділу (цеху, дільниці) підприємства.

Періодичний огляд дерев'яних і металевих драбин повинен проводитись один раз у 3 місяці відповідно до ГОСТ 26887-86.

5.5.12. Переносні драбини і стрем'янки повинні мати пристрої, що уберігають при роботі від зрушення або перекидання. Нижні кінці драбин і стрем'янок повинні мати гострі наконечники, а при установленні драбин на асфальтовій, бетонній підлогах - башмаки з гуми чи іншого неслизького матеріалу.

При необхідності верхні кінці драбин повинні мати спеціальні гаки для їх утримування.

5.5.13. Східці дерев'яних драбин повинні бути міцно закріплені в тятиві. Тятиви через кожні 2 м повинні скріплюватися стяжними болтами.

Застосування драбин, збитих цвяхами без врізання східців у тятиви, не дозволяється.

Уся довжина дерев'яної драбини не повинна перевищувати 5 м, при цьому працювати із східця, що знаходиться на відстані меншій ніж 1,0 м від верхнього кінця драбини, не дозволяється.

5.5.14. Ширина драбини дозволяється не менша ніж 0,6 м, відстань між східцями переносних драбин і розсувних драбин-стрем'янок не повинна бути більша ніж 0,25 м і менша ніж 0,15 м.

5.5.15. Розсувні драбини-стрем'янки повинні бути обладнані пристроями, що унеможливають їх самочинне розсування.

5.5.16. Усі переносні драбини і стрем'янки повинні випробовуватися статичним навантаженням після виготовлення і капітального ремонту, а також періодично в процесі експлуатації:

металеві - 1 раз в 12 місяців;

дерев'яні - 1 раз в 6 місяців. Драбини випробовують статичним навантаженням 1200 Н (120 кгс), прикріпленим до середини одного із східців драбини, що встановлюється під кутом 75° до горизонтальної площини.

5.5.17. Дата і результати періодичних випробовувань і оглядів драбин та стрем'янок фіксуються в журналі обліку і огляду такелажних засобів, механізмів і пристосувань.

5.5.18. Трапи і містки повинні бути жорсткими та мати кріплення, які унеможливлювали б їх зміщення.

Прогин настилу за максимальним розрахунковим навантаженням не повинен бути більше 0,02 м.

5.5.19. При довжині трапів і містків понад 3 м під ними повинні встановлюватись проміжні опори. Ширина трапів і містків повинна бути не менша ніж 0,6 м.

Трапи і містки повинні мати поручні, закраїни та один проміжний горизонтальний елемент.

5.6. Ручний інструмент

5.6.1. Для ручного обкачування і жилювання м'яса повинні використовувати-ся ножі обкачувальні і жилювальні.

Для обкачування використовують ножі, що мають лезо довжиною 9-12 см. Рукоятка обкачувального ножа повинна перевищувати довжину леза.

Ніж для жилювання повинен мати більшу довжину леза в порівнянні з рукояткою.

5.6.2. Використовувані для оброблення м'яса ножі повинні мати на рукоятках виступи, що захищають руку від зісковзування її на лезо. У місцях з'єднання рукоятки з хвостовою частиною ножа не повинно бути щілин, частин, що виступають, задирок.

Для правки ручного інструменту повинні використовуватися мусати заводського виготовлення. У процесі роботи через кожні 1,5-2 хвилини, коли ніж не ріже, а немов би тягне м'ясо або для різання потребуються додаткові зусилля, його слід правити на мусаті. Рукоятка мусата повинна мати кільце, яке захищає руку від порізу під час правки ручного інструменту.

Поверхня ручки не повинна мати різких переходів на заокруглення, глибоких подряпин, відколів, тріщин і сучків.

5.6.3. Ножі, за винятком різальної кромки, не повинні мати гострих граней.

Різальна кромка повинна бути рівномірно загострена (кут загострення повинен бути в межах 16-18°).

Клинок ножа повинен бути без тріщин, задирок, раковин і гофр та відносно ручки не мати перекосу.

5.6.4. Видача інструменту повинна проводитися за особистою картою, при цьому слід видавати не більше трьох ножів. Після закінчення роботи і на час обідньої перерви кожний працівник повинен здавати інструменти на зберігання комірнику (завідувачу ділянки).

Зберігання ножів повинно здійснюватися в окремому приміщенні або шафі, що замикаються.

5.6.5. У разі сточування клинків ножів за шириною більше ніж на 40% або несправності інструмент повинен бути замінений.

5.6.6. Для перенесення і тимчасового зберігання ножів, гачків і мусатів працівники повинні бути забезпечені спеціальними футлярами.

Футляри повинні повністю закривати леза різальних інструментів, стрижні мусатів і вістря гачків.

Конструкція футлярів повинна забезпечувати надійність фіксування інструменту в них, зручність виймання і вставляння його, можливість закріплення на робочих місцях або на ремінь. Матеріал і конструкція футлярів повинні забезпечувати якісну санітарну обробку.

5.6.7. Сікачі повинні забезпечуватися ремінцями для запобігання вислизанню з рук.

5.6.8. Заточування різального ручного інструменту повинно проводитися централізовано в окремому приміщенні з дотриманням вимог ГОСТ 12.3.028-82*.

5.6.9. Різальний ручний інструмент на заточування повинен збиратися на робочих місцях і переноситися в спеціальному закритому ящику з ручкою і прорізами для

інструменту.

5.6.10. При переміщуванні туш, напівтуш, четвертин та інших частин туш не дозволяється тримати ніж в руці та підтягувати до себе частини туш за допомогою ножа.

При перерві в роботі працівники не повинні залишати ножі на столі, у сировині.

Для запобігання зісковзуванню руки на лезо ножа впродовж роботи за мірою необхідності повинно проводитися миття ножів і рук.

5.6.11. При застосовуванні гачків і движків для ручної подачі м'яса на робочі місця обкачувальника і жилувальника вони повинні бути добре загострені, без заусенців, тріщин.

6. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ДО ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ І ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОЧИХ МІСЦЬ

6.1. Загальні вимоги

6.1.1. Технологічні процеси на підприємстві повинні проводитись у відповідності з вимогами ГОСТ 12.3.002-75*, ГОСТ 12.2.061-81, ВНТП 532/739-85, Санітарних правил організації технологічних процесів та гігієнічних вимог до виробничого обладнання, цих Правил та іншої технологічної документації, затвердженої у встановленому порядку.

6.1.2. Режими технологічних процесів повинні забезпечувати:

погодженість операцій технологічних процесів, що унеможливають виникнення небезпечних і шкідливих виробничих чинників;

рівномірну подачу сировини та передачу її на подальшу обробку і не допущення скопичення сировини на робочих місцях;

систему контролю і управління технологічним процесом, що забезпечує захист працюючих і аварійне вимкнення виробничого устаткування;

своєчасне одержання інформації про виникнення небезпечних і шкідливих виробничих чинників на окремих технологічних операціях;

своєчасне видалення відходів виробництва і відвід промивних вод у каналізацію закритим способом з розривом струменя;

ефективність роботи витяжних пристроїв;

можливість використання необхідних засобів індивідуального і колективного захисту від впливу небезпечних і шкідливих виробничих чинників;

безвідмовну дію технологічного устаткування і засобів захисту працівників протягом термінів, які визначаються нормативною документацією;

унеможливлення виникнення вибухопожежонебезпеки;

режим праці і відпочинку з метою запобігання психофізіологічним шкідливим виробничим факторам та зниження тяжкості праці.

6.1.3. На кожному підприємстві повинен бути визначений перелік шкідливих речовин, що можуть виділятися в приміщення під час проведення технологічних процесів і в аварійних ситуаціях, а також обов'язковий перелік приладів і методик аналізів для визначення концентрації цих речовин безпосередньо у виробничих приміщеннях і лабораторіях.

У приміщеннях з можливим виділенням у робочу зону шкідливих і не-безпечних (вибухопожежонебезпечних) парів, газів і пилу повинен бути організований систематичний контроль за їх концентрацією в повітрі робочої зони за допомогою газоаналізаторів та інших контрольно-вимірювальних приладів.

6.1.4. Не дозволяється застосування у виробництві шкідливих речовин, на які не розроблені гранично допустимі концентрації їх вмісту в повітрі робочої зони, методика, засоби метрологічного контролю і які не пройшли токсикологічну експертизу.

6.1.5. Виробничі процеси, що зв'язані з виділенням пилу, шкідливих парів або газів повинні виконуватись в ізольованих приміщеннях з обов'язковим улаштуванням припливно-витяжної вентиляції та забезпеченням герметизації устаткування.

6.1.6. У разі надходження на підприємство нових небезпечних речовин або наявності такої їх кількості, що необхідно вживати додаткові заходи безпеки, керівник повинен завчасно повідомити про це відповідні органи нагляду за охороною праці, розробити і узгодити з ними заходи щодо захисту здоров'я і життя працюючих і охорони навколишнього природного середовища.

6.1.7. Усі технологічні процеси, пов'язані з навантаженням і розвантаженням, транспортуванням, переробкою сировини тощо повинні бути максимально механізовані.

6.1.8. Роботи з підвищеною небезпекою на непостійних робочих місцях повинні виконуватися за нарядом-допуском, у відповідності з вимогами підрозділу 6.11.

6.1.9. Робочі місця (ДСТУ 2293-93) повинні бути організовані у відповідності з ГОСТ 12.2.061-81 і відповідати ергономічним вимогам ГОСТ 12.2.032-78,

ГОСТ 12.2.033-84.

6.1.10. Робочі місця повинні бути розташовані поза зоною пересування механізмів, сировини, готового продукту, руху вантажів і забезпечувати зручність спостереження за виконуваними операціями і керування ними.

6.1.11. Органи керування виробничим устаткуванням повинні розташовуватись у робочій зоні так, щоб не утрудняти виконання технологічних операцій, приводитись у дію зусиллями, що не перевищують встановлених відповідними нормами.

6.1.12. Мінімальна довжина робочого місця повинна бути 0,8 м на одного працюючого, при використанні допоміжних пристроїв (підносів, ящиків тощо) - не менша ніж 1,4 м.

6.1.13. Сигнальні лампи на розподільних щитах біля робочих місць повинні мати написи, що зазначають характер сигналу.

6.1.14. Сигнально-попереджувальне пофарбування небезпечних елементів технологічного устаткування повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.4.026-76*.

У доступних для огляду місцях слід вивішувати плакати з розшифруванням розпізнавальних кольорів пофарбування комунікацій, попереджувальних знаків і цифрових позначень.

6.1.15. Взаємозв'язані за технологією цехи повинні бути забезпечені двосто-роннім зв'язком і сигналізацією (цех посолу і фаршопріготувальний, фаршопріготувальний і шприцювальний тощо).

6.1.16. Перед пуском у роботу технологічного устаткування необхідно переві-ряти:

робоче місце і підходи до нього на відсутність на підлозі води, залишків сировини чи продукту або сторонніх предметів;

чистоту решіток на трапах, наявність і справність підлогових решіток - її рейки мають бути цілими, решітка не має перекидатись при наступанні на її край; справність блокувальних пристроїв, відповідних контрольно-вимірювальних приладів і захисних огорожень;

наявність заземлення;

цілість і справність кнопок на щиту керування.

6.1.17. Перед початком проведення технологічного процесу необхідно пере-віряти роботу механізмів на холостому ході машини.

6.1.18. У разі виникнення аварійної ситуації (самочинної зупинки або не-правильної дії механізмів і елементів устаткування, при появі в машині сторонніх шумів і стуків, при дотику до корпусів і вузлів машини і відчутті дії струму або розрядів статичної електрики тощо) технологічний процес повинен бути зупинений і вжиті заходи щодо її ліквідації.

6.1.19. Після закінчення роботи всі машини і механізми повинні бути приведені в стан, що унеможлиблює їх пуск сторонніми особами, електроживлення повинно бути вимкнено. При необхідності устаткування піддається санітарній обробці.

6.1.20. Не дозволяється проводити ремонтні та налагоджувальні роботи на працюючому устаткуванні.

У процесі роботи устаткування не дозволяється проштовхувати сировину до робочих органів руками, для цього потрібно використовувати спеціальний інвентар (дерев'яні проштовхувачі, лопатки тощо).

6.1.21. Обслуговуючий персонал повинен: виконувати інструкції з охорони праці та пожежної безпеки; не залишати робоче місце при працюючій машині чи механізмі; курити і вживати їжу тільки в спеціально відведених і обладнаних для цього місцях; слідкувати за чистотою робочого місця і проходів; у разі нещасного випадку терміново звертатись у медпункт і повідомляти завідувача дільниці чи начальника цеху про травму.

6.1.22. Працівники підприємства повинні забезпечуватися безкоштовним санітарним і спеціальним одягом, спеціальним взуттям та іншими засобами індивідуального захисту у відповідності з Нормами санітарного одягу для працівників м'ясної і молочної промисловості, що безпосередньо стикаються з харчовою продукцією, Типовими нормами безплатної видачі спеціального одягу, спеціального взуття та інших засобів індивідуального захисту працівникам м'ясної і молочної промисловості.

Усі працівники підприємства, що обслуговують технологічні процеси, повинні дотримуватись вимог особистої гігієни.

Керівник (власник) підприємства зобов'язаний забезпечити працюючих милом за нормами згідно з ДНАОП 0.05-3.06-22 (Про видачу мила на підприємствах).

6.1.23. На кожному підприємстві, з урахуванням використовуваного устаткування і діючої технології, специфіки окремих виробництв, необхідно проводити атестацію робочих місць на відповідність безпечності технологічних процесів вимогам цих Правил відповідно до Порядку проведення атестації робочих місць за умовами праці.

6.2. Обкачування і жилювання м'яса

6.2.1. Процеси обкачування і жилювання м'яса повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.3.002-75* і цих Правил.

6.2.2. Виконання операцій з обкачування і жилювання м'яса відноситься до категорії важких робіт.

У процесі обкачування і жилювання м'яса можлива дія таких небезпечних і шкідливих виробничих чинників:

підвищена небезпека травматизму під час роботи з ножем;

переміщувані підвісними коліями туші;

рухомі візки і електрокари, рухомі і обертові частини стрічкових транспортерів (конвеєрна стрічка, барабани, привод тощо);

понижена температура повітря робочої зони;

підвищена вологість повітря робочої зони;

підвищений рівень шуму на робочому місці;

недостатня освітленість робочої зони;

слизькість підлоги;

біологічна небезпека під час обкачування і жилювання м'яса від тварин хворих і позитивно реагуючих на туберкулін і бруцельоз;

фізичне перевантаження.

6.2.3. На обкачування і жилювання повинно подаватися остигле, охолоджене або розморожене м'ясо за температурою всередині м'язів не нижче 4° С.

Замірювання температури повинно виконуватися не менше ніж у чотирьох напівтушах кожної партії сировини. Середня величина температури повинна фіксуватися у спеціальному журналі.

6.2.4. Для проведення зачищення і промивання туш повинно бути окреме приміщення або зона промивання повинна бути огорожена.

6.2.5. Для захисту від випадкового падіння ролика переміщення туш підвісними коліями працівник повинен проводити в захисному шоломі (касці).

6.2.6. Похилі дільниці підвісних колій біля стола обробки м'ясних туш повинні бути обладнані необхідною кількістю стопорів.

Місця спуску роликів з підвісних колій повинні мати огороження, а місця для їх збирання - площадку, покриту матеріалом, який зм'якшує удари роликів, що падають.

6.2.7. Ширина робочої зони робочого місця оброблювача м'яса і жилувальника при роботі на конвеєрі повинна бути не менша ніж 1,0 м, а глибина робочої зони для обкачувальників м'яса - не менша ніж 0,7 м і жилувальників - не менша ніж 0,5 м.

При роботі на стаціонарному устаткуванні ширина робочої зони робочого місця обкачувальника м'яса повинна бути не менша ніж 1,5 м і жилувальника -

1,2 м, глибина робочої зони відповідно - не менша ніж 1,0 м і 0,8 м.

6.2.8. Робочі столи повинні бути обладнані дошками-вкладишами, зробленими із твердих порід дерева або полімерних матеріалів. Поверхня оброблювальних столів і дошок-вкладишів повинна бути гладкою, рівною без гострих кутів, кромek і задирок.

Дошки-вкладиші повинні відповідати розмірам гнізд і забезпечувати щільне прилягання та надійну фіксацію, а також можливість легкого знімання для санітарної обробки.

Столи повинні мати отвори для організованого стоку води під час миття і санітарної обробки.

За відсутності напрямних жолобів для підтягування м'яса на дошку-вкладиш повинен бути передбачений гачок з пруткової сталі довжиною 0,6 м.

Для збирання відходів, жилованого м'яса, шпику тощо робочі місця жилувальника повинні бути оснащені ємкостями.

При обкачуванні відрубів і жилюванні м'яса на стаціонарних столах кожне робоче місце обкачувальника м'яса повинно бути обладнано спуском або ємкістю для збирання кісток.

Для приймання м'яса від обкачувальника жилувальник повинен бути забезпечений спеціальним пристроєм (Т- подібної форми довжиною 1,0-1,2 м).

Робоче місце жилувальника повинно бути оснащено ємкостями для збирання жилованого м'яса і відходів. Робоче місце обкачувальника і жилувальника повинно бути забезпечено відкидними сидіннями для короткочасного відпочинку.

6.2.9. На каркасі стола біля кожного робочого місця обкачувальника м'яса і жилувальника повинні бути змонтовані пристрої для навішування футлярів для тимчасового зберігання ножів і мусатів.

6.2.10. Поблизу робочих місць для санітарної обробки рук і ручного інструменту повинні бути установлені комбіновані умивальники, посудини з дезінфікуючим розчином і стерилізатори.

6.2.11. Робочі місця обкачувальників м'яса і жилувальників повинні бути оснащені дерев'яними решітками під ноги.

6.2.12. При розміщенні робочих місць обкачувальників м'яса і жилувальників на площадках, розташованих на висоті 0,5 м і вище від рівня підлоги, площадки повинні мати огороження і сходи з поручнями.

Площадки повинні мати вільний прохід не менший ніж 0,8 м.

6.2.13. На робочих місцях або в приміщенні для відпочинку повинні бути пристрої для обігріву рук.

6.2.14. Режими технологічних процесів з обкачування і жилювання м'яса повинні забезпечувати погодженість технологічних процесів, рівномірну подачу сировини на конвеєрні столи у відповідності з їх пропускною здатністю.

6.2.15. Під час обкачування і жилювання м'яса не дозволяється робити різкі рухи ножем і залишати ніж в оброблювальній сировині чи на обкачувальній дошці.

6.2.16. На станинах конвеєрних столів повинні бути установлені на відстані не більшій ніж на 10 м одна від одної та безпосередньо біля кожного робочого місця аварійні кнопки "Стоп" червоного кольору для зупинки конвеєра. Можливе також улаштування спеціального пристрою для термінової зупинки конвеєра - установ-

лення вздовж усіх робочих місць троса, при натягуванні якого в будь-якому місці - вимикається привод двигуна.

6.2.17. Під час роботи на установці для вертикального обкачування необхідно стежити за правильним положенням фіксаторів ролика з напівтушею, регульованого упора; за плавністю ходу рухомого смугового шляху; надійною фіксацією гака за кістку.

6.2.18. Ручний інструмент для обкачування і жилювання м'яса повинен відповідати вимогам п.5.6.

6.2.19. Для виключення підвищеної небезпеки травматизму під час роботи з ножем обкачувальники м'яса повинні забезпечуватися металевим фартухом, підібраним за розміром, який цілком закриває ділянку грудей, живота і пахів, рукавичкою кольчужною, а на операціях розділювання туш, напівтуш, четвертин на частини (відруби), пересування туш підвісними коліями вручну, а також вертикального оброблення - каскою захисною; жилювальники - рукавичкою кольчужною. Розпилювач, різальник м'ясопродуктів - каскою захисною з підшоломником.

6.3. Посіл м'яса і приготування фаршу

6.3.1. Процеси подрібнення м'яса і шпику повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.3.002-75* і цих Правил.

6.3.2. У процесі подрібнення м'яса і шпику та приготування фаршу можлива дія таких небезпечних і шкідливих виробничих чинників:

рухомі і обертові частини устаткування, що входять у лінію (вовчків, підіймачів, насоса фаршового, змішувача із шнековим вивантаженням, кутера, мішалки);

робота з ножем;

транспортні візки і електрокари;

понижена температура сировини і повітря робочої зони;

підвищена вологість повітря робочої зони;

підвищений рівень шуму і вібрації на робочому місці;

недостатня освітленість робочої зони;

небезпека ураження електричним струмом;

небезпека отруєння аміаком і нітритом натрію;

слизькість підлоги;

небезпека зараження зоонозними захворюваннями при ручному подрібненні м'ясопродуктів;

фізичне перевантаження.

6.3.3. Подача сировини і допоміжних матеріалів у машини для подрібнення і перемішування повинна бути механізована за допомогою гідравлічних підіймачів або виконуватися спусками.

Керування заслонками, шиберами, розташованими на спусках, повинно бути безпечним та зручним.

6.3.4. Рухомі частини завантажувача, крім площадок вил, повинні бути огорожені кожухом.

Обмеження висоти підймання площадки вил повинно забезпечуватися кінцевим вимикачем.

Площадка вил повинна забезпечуватися спеціальними фіксаторами, які автоматично фіксують наземний візок при установці його на площадці вил і виключають можливість переміщення візка під час підймання (спуску).

Рукоятка керування підіймачем повинна надійно фіксуватися в заданому положенні і унеможлиблювати самовільну або випадкову зміну встановленого положення.

6.3.5. На бокових сторонах і на вилах підіймача повинні бути нанесені знаки безпеки за ГОСТ 12.4.026-76*.

Робоче місце оператора повинно бути поза зоною переміщення площадки вил.

6.3.6. Конструкція завантажувальної горловини вовчка повинна запобігати утворенню зависань оброблюваного продукту. Для проштовхування сировини повинні бути передбачені штовхачі, які забезпечують безпеку і зручність у роботі.

Ножі і решітки вовчка повинні міцно закріплюватися затискною гайкою, для загвинчування якої необхідно користуватися тільки спеціальним ключем.

Не дозволяється підштовхувати сировину до подавального механізму рукою, очищати решітку руками. Очищати решітку необхідно тільки металевою лопаткою.

Розбирати вовчок після роботи необхідно тільки при вимкненому пусковому пристрої, після зупинки шнека.

Вовчки повинні бути обладнані відкидним столом і підніжкою для зручності санітарної обробки і розбирання різального інструмента. Відкидний стіл і підножка повинні бути заблоковані з пусковим пристроєм, що запобігає пуску в роботу вовчка при відкинутій площадці або підніжці.

Для безпечного розбирання і складання різального механізму під час санітарної обробки машини необхідно застосовувати пристосування для відгвинчування затискної гайки і спеціальний гачок, що додаються в комплекті поставки.

Зусилля, необхідне для витягування шнеків, не повинно перевищувати 150 Н (15 кгс).

6.3.7. Зони обертання ножів кутера і передавальні механізми повинні бути закриті кришками, заблокованими з пусковим пристроєм. При відкритій одній із кришок кутера повинна бути виключена можливість пуска кутера в роботу.

Кутер повинен бути оснащений тарілчастим вивантажувачем, який забезпечує зручне і безпечне вивантаження із чаші переробленого фаршу, заблокованим з пусковим пристроєм. Під час підймання тарілки вивантажувача повинно припинитися її обертання. Під час роботи механічного тарілчастого вивантажувача працівник не повинен збирати фарш з тарілки.

6.3.8. Завантажувати чашу кутера сировиною необхідно під час її обертання, рівномірно, невеликими порціями, не вводячи руки в чашу і під кришку, що закриває зону роботи ножів. При відкриванні кришки, яка закриває зону роботи ножів кутера, повинна забезпечуватися негайна зупинка ножів.

Додаткове переміщення фаршу рукою, а також очищення рукою діжі від фаршу під час роботи машини не дозволяється.

6.3.9. Корито (діжа) кутера-мішалки повинно мати запобіжний пристрій, заблокований з приводом, який унеможливорює стикання рук працюючих з обертовими органами. Завантаження і вивантаження діжі повинні бути механізовані. Під час завантаження корито мішалки повинно стояти в горизонтальному положенні, решітчаста кришка - у вертикальному. Мішалку з боковим вивантаженням і неперекидною діжою дозволяється завантажувати і вивантажувати на ходу.

Міняти напрям руху лопатів дозволяється лише після повної їх зупинки.

Не слід натискати одночасно кнопки протилежних напрямів руху.

Блокувальний пристрій повинен забезпечувати зупинку мішалки при піднятій решітчастій кришці.

Вивантажувати фарш з мішалок обертовими лопатями дозволяється тільки при закритій решітчастій кришці, зачищати фарш з лопатів - при вимкненому електрострумі після повної їх зупинки.

6.3.10. У машині для подрібнення блокового мороженого м'яса зона роботи шнеків і зона обертання ножів повинні бути закриті кришкою, заблокованою з пусковим пристроєм. При відкритій кришці повинен бути унеможливлений пуск машини.

Подрібнювач повинен мати пристосування (огородження), яке унеможливорює розкидання подрібнених частин у різні сторони.

Козирок подрібнювача, що спрямовує подрібнене м'ясо в приймальний бункер, повинен бути забезпечений блокувальним пристроєм, що вимикає подрібнювач при переповненні бункера.

6.3.11. Привод машини для знімання шкурки зі шпику, подавальний вал і стрижень рукоятки повинні бути огорожені.

На станині машини в зоні обслуговування оператора повинно бути пристосування для зберігання ручного інструменту (ножа і мусата) під час роботи.

6.3.12. Різальні механізми шпикорізок повинні бути закриті кожухами або кришками, які мають блокувальні пристрої з кінцевими вимикачами, що вимикають привод при відкриванні кришки або кожуха.

Гідравлічні шпикорізки повинні мати манометр і запобіжний клапан.

Для запобігання попаданню рук у рухомі ножеві рамки вертикальних шпикорізок при відкриванні стола повинен бути передбачений блокувальний пристрій, який автоматично вимикає машину.

Завантажувальні камери вертикальних шпикорізок повинні мати зручні рукоятки, що забезпечують безпечне пересування камер.

Шпик повинен подаватися в канал шпикорізки штовхачем з обмежувачем; подавати шпик до дискових ножів руками або штовхачем без обмежувача не дозволяється.

6.3.13. Ваговий бункер для зважування подрібненої сировини повинен бути поворотним і стопоритися спеціальним фіксатором.

Стулки бункера повинні бути заблоковані з приводом.

Тиск у пневмоциліндрах і запорному клапані вагового бункера повинен контролюватися манометром.

6.3.14. Для запобігання попаданню сторонніх предметів у бак охолоджувача-дозатора, він повинен бути закритий кришкою, заблокованою з пусковим пристроєм, що вимикає мішалку при відкиданні кришки.

Для запобігання подачі аміаку у випарник охолоджувача-дозатора за відсутності продукту в бункері, бункер повинен бути забезпечений спеціальними пристроями контролю рівня заповнення не менше двох на бункер. Пристрої контролю рівня повинні бути здубльовані.

Охолоджувачі-дозатори повинні бути забезпечені приладами контролю тиску у випарнику (манометрами), а регулювання тиску повинно здійснюватися за допомогою запірного вентиля і запобіжного клапана на збірнику аміаку.

Витік аміаку не є припустимим. Для визначення витіку аміаку повинен використовуватися індикаторний папір.

На робочому місці повинен знаходитися протигаз з фільтруючою коробкою марки КД. Кількість протигазів повинна бути не меншою кількості працюючих у приміщенні в найбільш чисельну зміну.

Продувний вентиль, манометри і запобіжний клапан аміачної лінії повинні бути опломбовані.

Запобіжний клапан повинен бути з'єднаний відвідною трубою з атмосферою.

6.3.15. Дозатор бактеріальних препаратів повинен бути забезпечений баком і механізмом для примусового перемішування відновленого розчину бактеріального препарату.

Бак для препарату повинен бути закритий кришкою. На кришці і ємкості повинен бути пристрій для навішування замка і пломби. У стінці бака повинно бути оглядове скло для контролю за рівнем препарату в баці. Бак повинен забезпечуватися вентилем. На рукоятці вентиля повинен бути пристрій для навішування замка з фіксуванням вентиля в положенні “Закрито”.

Дозатор повинен бути забезпечений мірним бачком і насосом-дозатором. Подача препарату в мірний бачок повинна здійснюватися насосом-дозатором.

На видному місці бака-дозатора повинен бути нанесений попереджувальний знак за ГОСТ 12.4.026-76* і додатковий напис: ОБЕРЕЖНО. ОТРУЙНА РЕЧО-ВИНА!

6.3.16. Порядок зберігання і використання розчину бактеріальних препаратів повинен відповідати технологічній інструкції з застосування сухого бакпрепарату для напівсухих сировопчених ковбас.

6.3.17. Обертові і рухомі механізми змішувача із шнековим вивантаженням повинні розміщатися всередині станини, що має монтажні вікна, закриті суцільними щитками.

Щитки повинні бути заблоковані з приводом машини для запобігання пуску змішувача при відкритій любій з кришок.

Зона перемішування повинна мати огорожувальні решітки, заблоковані з приводом шнеків, що перемішують. Розміри і конструкція решітки повинні унеможливити проникнення рук у робочу зону.

Вивантажувальний шнек повинен мати закритий корпус з вигнутою насадкою, що запобігає доступу в отвір корпуса до шнека.

Для керування змішувачем і вивантажувальним шнеком повинна бути передбачена установка окремих постів керування.

Кнопки керування повинні бути заблоковані з перемикачем вибору режимів роботи змішувача.

6.3.18. Фаршмішалки з перекидним коритом повинні мати пристрій, що на-дійно фіксує корито в будь-якому положенні.

Біля фаршмішалки з боковим вивантаженням на люках для вивантаження фаршу повинні бути передбачені захисні решітки, заблоковані з пусковим пристроєм, і які унеможливають попадання в зону обертання шнеків рук працівника.

Вивантажувати фарш з корита фаршмішалки необхідно тільки обертовими лопатями при вертикальному положенні корита і закритій решітчастій кришці, залишаючи встановлений зазор між коритом і решіткою для вільного проходу фаршу; відкривати запобіжну решітку, просовуючи крізь неї руки а також

вивантажувати вручну фарш до повної зупинки лопатів фаршмішалки не дозволяється.

Завантажувати сировиною фаршмішалку під час обертання лопатів не дозволяється.

Змінювати напрям обертання лопатів можна тільки після повної їх зупинки.

6.3.19. Приймальний бункер фаршового насоса повинен мати кришку, заблоковану з приводом насоса. При відкритій кришці привод насоса не повинен вмикатися.

6.3.20. При використанні розчину нітриту натрію слід додержуватись вимог безпеки під час його застосування і зберігання (додаток 2).

6.3.21. Кришка ємкості (бака) для зберігання розчину нітриту натрію повинна бути зачинена на замок. У стінці ємкості повинно бути оглядове скло для конт-ролю за рівнем розчину. Ручка крана (вентиль) ємкості повинна бути зафіксована замком у положенні "Закрито".

Дозатор повинен бути забезпечений окремими ємкостями (бачками) для зберігання готового розчину нітриту натрію і мірним бачком. Подача розчину з бака в мірний бачок повинна здійснюватися насосом-дозатором.

На дозаторі розчину нітриту натрію повинен бути нанесений попереджувальний знак: ОБЕРЕЖНО. ОТРУЙНА РЕЧОВИНА! у відповідності з ГОСТ 12.4.026-76*.

6.3.22. Під час використання фосфатів необхідно додержуватися технологічної інструкції та в цех подавати розфасовані фосфати. Для фасування повинно бути відокремлене приміщення з механічною вентиляцією.

При фасуванні і транспортуванні фосфатів працівники повинні бути забезпечені засобами індивідуального захисту (захисними окулярами, респіраторами, бавовняними рукавицями).

6.3.23. Тазики, чани, цебри, бадді, ковші тощо, використовувані для посолу, повинні мати гладку поверхню без гострих кромek і задирок.

6.3.24. Для транспортування сировини повинні бути проходи за шириною не меншою ширини навантаженого транспорту плюс 0,8 м, а також повинен забезпечуватися безпечний доступ до системи охолодження і вільний підхід до входів і виходів.

6.3.25. При витримуванні в засолці сировини в тазиках, розташованих на рамах, ковшах повинні додержуватися допустимих навантажень на колійні балки підвісних колій:

для рам з тазиками (0,5 x 1,0 м на 14 тазиків) - 8800 Н (900 кгс) на 1 погонний метр;

для ковшів з відкидним дном місткістю 300 дм³ - 4900 Н (500 кгс) на 1 погонний метр;

для перекидних ковшів місткістю 250 дм³ - 4900 Н (500 кгс) на 1 погонний метр.

Допустиме питоме навантаження на 1 погонний метр підвісної колії повинно бути позначене на трафареті, що знаходиться на видному місці на початку і в кінці підвісної колії.

6.3.26. На пневматичній лінії установки для посолу свинокопченостей повинні бути установлені: запобіжний клапан, манометр і регулятор тиску повітря.

Працівник, який обслуговує установку, повинен забезпечуватися: захисними окулярами, гумовими рукавичками, непромокальним фартухом.

6.3.27. Фасування спецій повинно проводитися в ізольованому приміщенні, що обладнане припливно-витяжною вентиляцією.

6.4. Приготування льоду

6.4.1. Льодогенератори повинні відповідати вимогам Правил будови і безпечної експлуатації посудин, що працюють під тиском і установлюватися в окремому приміщенні. Приміщення повинно бути споряджено знаком, що забороняє вхід стороннім особам за ГОСТ 12.4.026-76*. Біля входу в приміщення у шафі повинні зберігатися протигази з фільтруючою коробкою типу КД і ізолюючі апарати стисненого повітря АСВ або ізолюючі прилади.

Кількість протигазів повинна відповідати числу одночасно працюючих людей в зазначеному приміщенні, а кількість апаратів не менша 2-ох.

6.4.2. У залежності від використовуваного холодоагенту експлуатація, технічне обслуговування і ремонт льодогенераторів повинні проводитись у відповідності з вимогами Правил будови і безпечної експлуатації аміачних холодильних установок і Правил будови і безпечної експлуатації фреонових холодильних установках.

6.4.3. На льодогенераторах повинні бути установлені прилади автоматики і контрольно-вимірювальні прилади, що забезпечують безпеку праці.

Газові і рідинні трубопроводи повинні бути термоізольовані.

6.4.4. Для визначення витоків фреону повинні використовуватися галоїдні лампи.

6.5. Формування ковбас (підготування ковбасної оболонки, шприцювання оболонки ковбасним фаршем, в'язання ковбас і навішування ковбас-них батонів на палки і рами)

6.5.1. Процеси шприцювання фаршем і формування варених, напівкопчених, варенокопчених, сировкопчених, фаршированих ковбас, сосисьок і сардельок повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.3.002-75* і цих Правил.

6.5.2. У процесах шприцювання фаршем і формування ковбасних виробів можлива дія таких небезпечних і шкідливих виробничих чинників:

фізичних:

рухомі і обертові частини шприців, конвеєрних столів, а також приводів машин, переміщувані підвісними коліями рами;

занижена температура повітря робочої зони;

занижена температура сировини;

підвищений рівень шуму на робочих місцях;

підвищена вологість повітря;

підвищена швидкість руху повітря;

підвищені значення напруги в електричному колі, замикання якого може статися через тіло людини;

недостатність і відсутність природного освітлення;

небезпека травматизму від порізів і уколів ножем і штриковкою, а також натирання кисті рук шпагатом, падіння рам і роликів з підвісних колій;

гострі кромки, задирки і шорсткість на поверхнях інструментів, устаткування, допоміжних матеріалів;

слизькість підлоги;

біологічних:

мікроорганізми, що знаходяться в сировині, отриманій від переробки хворих забійних тварин, допущеній ветнаглядом до використання на виготовлення ковбасних виробів;

психофізіологічних:

фізичні перевантаження;

монотонність праці.

6.5.3. Підготування кишкової оболонки повинно проводитися в окремому приміщенні.

6.5.4. Робоче місце підготовлювача ковбасної оболонки повинно бути забезпечено: столом зі стільцем спеціальної конструкції, стелажми, тарою для замочування кишок (тазиками для води), кишконадівачем, пристроєм для розмотування кишок, пристроєм для натягування кишкової оболонки на цанги, ножем для нарізання оболонки на відрізки, шпагатом для перев'язування відрізків оболонки.

6.5.5. На робочому місці підготування кругів і синюг має бути установлений ніж спеціальної конструкції з запобіжним козирком.

6.5.6. Забезпечення біологічної безпеки повинно здійснюватися у відповідності з вимогами ГОСТ 12.1.008-76, Санітарних правил для підприємств м'ясної промисловості, Правил з охорони праці працівників підприємств м'ясної промисловості від зараження бруцельозом, Правил з охорони праці працівників підприємств м'ясної промисловості від зараження туберкульозом, Правил ветеринарного огляду забійних тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясних продуктів, Інструкції з проведення ветеринарної дезінфекції, дезінвазії, дезінсекції і дератизації, Інструкції з миття і профілактичної дезінфекції на підприємствах м'ясної і птахопереробної промисловості.

6.5.7. Усі затулки, вентилі, крани, розташовані вище двох метрів від рівня підлоги, повинні мати пристосування для їх відкриття і закриття з робочого місця.

Зусилля на рукоятках і подібних пристроях за ручного керування не повинні перевищувати 40 Н (4кгс).

6.5.8. На стрілках і поворотах підвісних колій повинні установлюватися запобіжні смуги - контррейки.

Глухі ділянки підвісних колій повинні бути обладнані упорами.

Робота на підвісних коліях з виробленими і несправними ділянками не дозволяється.

6.5.9. Передавальні механізми і зона робочих органів на шприцах повинні мати огороження.

Огородження бункера шприца повинно мати блокування, що запобігає пуску шприца в роботу за відкритого огороження.

Шприци гідравлічні повинні бути обладнані справними манометрами і запобіжними клапанами.

На дроселі шнекового шприца повинен бути установлений вакуумметр.

Педаль шприца повинні бути огорожені від випадкового вмикання.

Двоціткові шприци повинні мати перегородку між педалями.

6.5.10. Завантажувати шприци гідравлічної і пневматичної дії фаршем слід тільки при крайньому нижньому положенні поршня і при знаходженні покажчика регулятора подачі в положенні "Стоп".

6.5.11. Під час роботи на шприцах необхідно стежити за стрілкою показань манометра. Тиск не повинен перевищувати максимально допустимий.

6.5.12. Розбирання робочих органів шприца під час санітарної обробки повинно проводитися з використанням спеціальних інструментів (ключі, знімачі), що додаються до комплекту поставки.

Відкидна площадка для обслуговування шприца повинна бути заблокована з пусковим пристроєм.

Блокування повинно запобігати пуску в роботу шприца при відкинутій площадці.

6.5.13. На магістралі, що подає стиснене повітря, крім манометра, повинні бути установлені редуційний і запобіжний клапани, відрегульовані на необхідний тиск.

6.5.14. Рухомі частини приводу конвеєрного стола для в'язання ковбас, приводний і натяжний барабани повинні бути закриті кожухами.

Відбортівка стола повинна бути рівною без задирок.

Столи для формувальників ковбасних виробів повинні бути обладнані сидіннями, що дозволяють працювати в положенні "стоячи-сидячи" (висувний стілець, прикріплений до стола, з упором для ніг), та відповідати ергономічним вимогам.

6.5.15. При виконанні операцій з шприцювання ковбасних виробів робочі місця повинні бути оснащені стелажем, ємкостями, набором запасних знімних цівок різного діаметру, візками для транспортування і розміщення запасів оболонки, спуском для фаршу або підіймачем для ковшового візка з фаршем, тазиком для збирання відходів оболонок.

При виконанні операцій з в'язання ковбасних виробів робочі місця повинні бути оснащені стелажем, шпагатоутримувачами в комплекті з пристроями для обрізання шпагату і оболонки, бабіоутримувачами з каркасом для збірника обрізок шпагату, оболонок, влаштуваннями (підставками) для збірника вичавок фаршу. Довжина робочого місця в'язальника за фронтом роботи має складати 1,3 м. Конструкція інструмента, використовуваного для проколювання ковбасних батонів, повинна забезпечувати можливість навішування і безпечність під час роботи.

При виконанні операцій з навішування ковбасних виробів на палки робочі місця повинні бути оснащені спеціальними пристосуванням для зберігання палок з карманом для паспортів, дерев'яною підніжкою, візками, рамами для ковбасних виробів.

6.5.16. При застосуванні автоматів для формування ковбасних виробів з накладанням металевих скрепок на кінці оболонок обертові деталі автомата повинні бути огорожені кожухами, заблокованими з пусковим пристроєм.

При відкритому одному з кожухів повинен бути унеможливлений пуск автомата в роботу.

Для вилучення скрепок, що застрягли в автоматі, повинні бути передбачені гачки.

Зона бабіоутримувача автомата повинна бути огорожена знімним кожухом, заблокованим з пусковим пристроєм. При знятому кожусі має бути унеможливлений пуск автомата в роботу.

Повітряні шланги повинні бути закріплені на хомутах.

6.5.17. Привод напівавтомата для перев'язування сардельок повинен бути закритий кожухом, міцно закріпленим гвинтами.

Зона катушкоутримувачів повинна бути закрита ізолюючим кожухом. Кожух повинен мати два фіксованих положення з написами: ВІДКРИТО, ЗАКРИТО і блокування з пусковим пристроєм.

За положення ВІДКРИТО повинен бути унеможливлений пуск напівавтомата в роботу.

Зусилля повертання маховика не повинно перевищувати 20 Н (2 кгс).

Рухомі перетискні пластини протяжки і вузол перев'язки, що обертають барабан, повинні бути ізольовані кожухом, зблокованим з пусковим пристроєм. При піднятті кожуха повинна бути виключена можливість пуску напівавтомата в роботу.

6.5.18. Усі рухомі частини автомата і насоса для виробництва сосисьок повинні бути огорожені.

6.5.19. Бункер (накоплювач) машини для формування м'ясних хлібів повинен мати блокувальний пристрій, що вимикає привод живильника (шнеків) при дотиканні рукою рамки за периметром бункера.

Привод живильника (шнеків) і привод ланцюгового транспортера повинні мати окремі пускові пристрої і кнопочні пости.

6.5.20. Для захисту шкіри рук від дії вологи працівники, зайняті підготуванням ковбасної оболонки, шприцюванням, в'язанням, навішуванням ковбасних виробів, повинні користуватися профілактичною захисною жирівосковою пастою і силіконовим захисним кремом, а навішувачі, крім того, прозорими козирками для захисту очей від попадання окалини з рам підвісних колій.

6.6. Термічна обробка

6.6.1. Експлуатація тепловикористовуючого обладнання (камери для обжарювання, варіння, коптіння, варильні котли, автоклави, стерилізатори та ін.), а також теплових мереж, систем гарячого водопостачання повинні відповідати вимогам Правил техніки безпеки при експлуатації тепловикористовуючих установок і теплових мереж і цих Правил.

6.6.2. Процеси термічної обробки ковбасних виробів і копченостей повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.3.002-75* і цих Правил.

6.6.3. У процесах термічної обробки ковбасних виробів можлива дія таких небезпечних і шкідливих виробничих чинників:

рухомі і обертові частини устаткування (термокамери, термоагрегати, приводи, двері димогенераторів);

перемішувані м'ясопродукти і ковбасні вироби на рамах, у корзинах, люльках, лотках та ін.;

завищена температура і відносна вологість повітря робочої зони;

завищена температура поверхонь устаткування, м'ясопродуктів і ковбасних виробів;

завищена загазованість повітря робочої зони;

слизькість підлоги.

6.6.4. Улаштування і експлуатація топок, що працюють на газоподібному паливі, повинні відповідати Правилам безпеки систем газопостачання.

Подача палива через виробничі приміщення не дозволяється.

6.6.5. Димогенератори повинні установлюватися в окремому приміщенні. Приміщення повинні бути обладнані механічною загальнообмінною вентиляцією з верхньої зони.

Конструкція димогенератора і його дверей повинна забезпечувати герметичність. Вміст оксиду вуглецю (CO) на робочому місці оператора від працюючого димогенератора не повинен перевищувати гранично допустимої концентрації

(20 мг/м³) за ГОСТ 12.1.005-88 (додаток 1).

Повинен бути забезпечений безперервний контроль за вмістом CO в повітрі робочої зони з використанням газоаналізатора і сигналізацією про перевищення гранично допустимої концентрації.

Завантаження тирси у топку повинно бути механізовано.

У конструкції кожуха вентилятора і димоводів у найбільш низьких їх частинах повинні бути передбачені пристрої для відводу смоляних вод, що конденсуються.

Температура диму повинна регулюватися автоматично.

Для запобігання попаданню іскр і золи в коптильні камери після димогенераторів повинні бути установлені іскрогасильні камери.

Димогенератор повинен бути термоізований таким чином, щоб температура зовнішніх поверхонь на робочих місцях не перевищувала 45°C.

6.6.6. Обжарювальні і коптильні неавтоматичні камери повинні бути споряджені запобіжними решітками.

Решітки повинні бути міцними, справними і періодично очищатися; розташовувати решітки слід на відстані від рівня підлоги (костра) не меншій ніж 1,5 м.

Камери повинні обладнуватися приладами автоматики і контрольно-вимірювальними приладами, що дозволяють проводити спостереження і регулювання процесу, знаходячись поза камерою.

6.6.7. Обжарювальні і коптильні камери повинні бути обладнані зонтами місцевого відсмоктування.

6.6.8. Вивантаження рам з камер необхідно проводити за допомогою спеціальних багрів.

6.6.9. Двері термокамери повинні бути заблоковані з пусковим пристроєм. При відкритих дверях повинна зупинятися подача пари і вмикатися вентилятори.

Лопаті вентиляторних установок повинні бути закриті огорожувальними решітками.

Повітроводи розподілу димоповітряної суміші повинні мати пристрій, що забезпечує за необхідності відвід і скид в атмосферу диму, що подається. Пристрій повинен бути обладнаний фільтрами.

Зусилля при відкритті дверей секції термокамери не повинно перевищувати 80 Н (8,0 кгс).

6.6.10. Завантажувати ковбасні вироби в камери, а також переміщати їх підвісними коліями слід по одній рамі, штовхаючи від себе. При цьому руки працівника повинні впиралися у верхню частину рами, не нижче її середини. Пересувати раму перед собою слід плавно без ривків.

Не слід залишати перекочані підвісними коліями рами на стрілках і заокругленнях. Необхідно стежити за правильністю положення стрілок.

Рами і ролики повинні бути справними. Працювати слід у рукавицях. Для захисту очей від попадання окалини під час переведення стрілок необхідно використовувати прозорий козирок або захисні окуляри.

6.6.11. Завантажувальні і вивантажувальні дверні отвори автокоптилок повинні мати суцільні бар'єри за висотою не меншою ніж 1,0 м, які захищають від падіння працівників у шахту.

Двері (завантажувальні, вивантажувальні, оглядові, ремонтні тощо) повинні бути споряджені прокладками, що забезпечують щільність прилягання їх до дверних рам і герметичність шахти. Двері повинні відкриватися тільки назовні з шахти. Підймальні двері автокоптилок щитового типу повинні мати пристрої (засуви, собачки тощо), що перешкоджають самочинному їх опусканню при обриві утримуючих канатів.

6.6.12. Розвантаження камер слід проводити після попереднього їх провітрювання. Перед вивантаженням слід перекрити паровий вентиль і вивісити на ньому попереджувальний напис: НЕ ВМИКАТИ. ПРАЦЮЮТЬ ЛЮДИ!

6.6.13. Автокоптилки повинні бути обладнані в місцях завантаження і вивантаження двосторонньою звуковою і світловою сигналізацією. Приводити автокоптилки в дію необхідно тільки з одного місця. Кнопки "Стоп" установлюються біля кожного робочого місця, де проводиться завантаження або вивантаження продуктів, і на рамі привода.

6.6.14. Улаштування і обслуговування ротаційних печей для запікання хлібів, буженини, карбонату з газовим обогрівом повинні відповідати Правилам безпеки

систем газопостачання, а з електрообогрівом - ПУЕ, ПБЕЕС.

Гарячі поверхні печі, доступні для обслуговуючого персоналу, повинні бути ізольовані. Ручки на завантажувальних дверцях повинні бути виготовлені із нетеплопровідного матеріалу.

6.6.15. Над печами, за їх фронтом, необхідно влаштовувати пристрої (зонти витяжної вентиляції) для видалення газів.

6.6.16. Санітарну обробку печі проводять за температурою повітря всередині її не вище ніж 30°C.

Для захисту від опіків працівники, які обслуговують ротаційні печі, повинні бути забезпечені рукавицями і нарукавниками.

6.6.17. Завантаження печі сировиною слід проводити до ввімкнення калорифера.

Вивантаження готової продукції з печі необхідно проводити тільки після вимкнення калорифера.

6.6.18. Під час вивантаження лотків з печі і зливу жиру необхідно користуватися засобами індивідуального захисту: фартухами, рукавицями, захисними окулярами.

6.6.19. Розтоплений жир необхідно зливати в спеціальні ємкості, заповнюючи не більше 2/3 їх об'єму.

Транспортування візків з жиром проводити тільки після того, як жир охолоне.

6.6.20. Варильні котли, що працюють під тиском понад 0,07 МПа

(0,7 кгс/см²), повинні відповідати вимогам Правил будови та безпечної експлуатації посудин, що працюють під тиском.

Варильні котли, що працюють під тиском, повинні бути обладнані манометрами і запобіжними клапанами, відрегульованими на гранично допустимий тиск.

6.6.21. Відвід охолоджувальної води повинен проводитися в каналізацію закритим способом з розривом струменя.

Завантаження окостів повинно проводитися в порожні котли, після чого заливати воду, вивантаження окостів проводити після зливу бульону. Окости, що випадково впали, повинні вийматися за допомогою гака.

Над відкритими варильними котлами не дозволяється установка запірної арматури.

6.6.22. Варильні котли і паропроводи повинні бути термоізольовані. Температура зовнішньої поверхні теплоізоляції не повинна перевищувати 45°C.

Кришка повинна щільно закривати котел, на ній повинен бути установлений клапан, що запобігає підвищенню тиску всередині котла. Кришка котла обладнується противагами, зручними і безпечними пристосуваннями для відкривання її.

6.6.23. Перекидні котли повинні бути забезпечені пристроєм, що унеможливило їх самоперекидання.

Висота верхньої кромки котла від площадки обслуговування повинна бути не менша ніж 1,0 м.

Варильні котли повинні бути обладнані місцевою витяжною вентиляцією, що забезпечує видалення парів і газів.

Перфоровані корзини для завантаження сировини в котли повинні мати надійні фіксатори ступок днища і пристрої для підвішування на гак підйимального механізму.

Паропроводи повинні відповідати Правилам будови і безпечної експлуатації трубопроводів пари і гарячої води.

6.6.24. Конструкція ярусів сушарки для ковбасних виробів повинна бути міцною. Корисне технологічне навантаження на 1 м² ярусу 390 Н (40 кгс) у відповідності з ВНТП 532/739-85.

Для обслуговування верхніх ярусів сушарок повинні бути передбачені огорожені площадки і сходи у відповідності з ГОСТ 26887-86.

При проведенні вантажо-розвантажувальних робіт у сушарок на висоті робітники повинні використовувати запобіжні пояси з карабінами.

6.7. Виробництво напівфабрикатів, пельменів і котлет

6.7.1. У процесі виробництва м'ясних напівфабрикатів і пельменів повинні дотримуватися вимог ГОСТ 12.3.002-75* і цих Правил.

6.7.2. У процесі виробництва м'ясних напівфабрикатів і пельменів можлива дія таких небезпечних і шкідливих виробничих чинників:

фізичних:

механізми, що рухаються;

рухомі частини виробничого устаткування; механізми;

гострі кромки, задирки і шорсткість на поверхнях інвентаря, інструментів, устаткування;

слизькість підлоги;

підвищена запиленість повітря робочої зони під час виробництва пельменів;
занижена температура сировини і матеріалів;

занижена температура повітря робочої зони;

підвищений рівень шуму на робочих місцях;

підвищений рівень локальної вібрації при роботі на стрічкових пилах;

підвищена вологість повітря;

підвищені значення напруги в електричному колі, замикання якого може статися через тіло людини;

підвищений рівень статичної електрики при виробництві пельменів;

недостатність і відсутність природного освітлення;

хімічних:

шкідливі речовини, що виділяються під час термозварювання пакетів з полі-мерних плівкових матеріалів;

біологічних:

сировина тваринного походження;

психофізіологічних:

фізичні перевантаження під час виконання по переміщенню сировини.

6.7.3. Подача сировини на процеси виробництва м'ясних напівфабрикатів і пельменів, передача на подальшу обробку і зберігання повинні бути механізовані, здійснюватися спусками, жолобами, ковшовими візками, у підвісних ковшах та іншими транспортними засобами.

6.7.4. Робочий стіл виготовлювача м'ясних напівфабрикатів повинен бути оснащений дошкою-вкладишем, виконаною з твердих порід дерева або полімерних матеріалів. Поверхня дошки-вкладиша повинна бути гладкою, рівною, без гострих кутів, кромek і задирок.

Розміри дошок-вкладишів повинні відповідати розмірам гнізд і забезпечувати необхідну щільність прилягання, а також можливість легкого зняття для санітарної обробки.

6.7.5. При роботі на стаціонарному столі ширина робочої зони виготовлювача м'ясних напівфабрикатів повинна бути не менша ніж 1,6 м.

6.7.6. При роботі з ножем повинні виконуватися вимоги, наведені в п. 5.6. цих Правил.

6.7.7. Зона різання машини для нарізання напівфабрикатів (ножеві рамки і відрізний ніж) повинна бути закрита огороженням, зв'язаним електроблокуванням з приводом машини.

6.7.8. Повинно бути передбачено пристосування, що унеможливиює попадання рук працівника в короб живильного транспортера під час навантаження.

6.7.9. Для запобігання виділенню шкідливих речовин у приміщення цеху обладнання для пакування напівфабрикатів у термозварні матеріали повинно бути оснащено ефективною витяжною вентиляцією.

6.7.10. В автоматі для розфасовки і пакування м'ясного фаршу механізм пуансона повинен мати огороження, заблоковане з пусковим пристроєм.

6.7.11. При виготовленні м'ясокісткових напівфабрикатів (рагу, супових наборів тощо) подачу сировини на полотно стрічкової пили слід здійснювати за допомогою рухомої каретки стола, конструкція якої повинна забезпечувати надійну фіксацію кусків, що підлягають розрізанню, легку і безпечну подачу їх на розпил.

У разі зісковзування стрічки із шківів слід негайно зупиняти машину.

6.7.12. Обертіві і рухомі частини стрічкової пили (шків, пилкове полотно, а також електродвигун) повинні бути закриті суцільним металевим кожухом.

Кришка кожуха пили повинна бути заблокована з пусковим пристроєм.

6.7.13. Робоча частина пилкової стрічки повинна бути закрита запобіжною рухомою захисною рейкою (штангою), пофарбованою в червоний колір.

6.7.14. Пилкове полотно повинно бути без тріщин, зазубрин, зламаних зубців. Огляд полотна пили слід проводити 3-4 рази за зміну. Спай стрічки - з'єднання кінців пилкового полотна, повинен бути гладким, не мати тріщин і надривів і закривати весь стик кінців полотна пили. Товщина спаю не повинна перебільшувати розводу зубців пили. Дозволяється не більше двох спаїв на одне пилкове полотно. Проведення ремонтних робіт при точковому паянні пил повинен виконувати спеціально навчений працівник у спеціальному приміщенні.

Висота розпилу повинна встановлюватися за допомогою рухомої штанги. Штанга повинна надійно закріплюватися на встановленій висоті.

Для запобігання вильоту розірваного пилкового полотна із кожуха і травмування обслуговуючого персоналу стрічкова пила повинна бути обладнана уловлювачем.

6.7.15. Під час роботи на пилах розпилювач повинен бути забезпечений віброзахисними рукавицями, захисними окулярами і протишумовими навушниками.

6.7.16. Для підготовки ріпчатої цибулі свіжої і сушеної повинно бути виділене окреме приміщення.

6.7.17. Рухомі деталі і вузли машин, що входять у лінію приготування котлет і є джерелом небезпеки, повинні бути закриті захисними пристроями.

Керування роботою котлетного автомата повинно бути заблоковано загальною кнопкою з нагромаджувачем. Для аварійної зупинки автомата на ньому повинна бути встановлена кнопка для відключення від електромережі.

6.7.18. Деки або листи для укладки формованих котлет повинні мати гладку, легко очищувану поверхню, без заусенців з добре пропаяними швами; кромки не повинні бути гострими.

Не дозволяється завантажувати в магазин-касети котлетного автомата несправні лотки.

6.7.19. Устаткування, що використовується для приготування фаршу, повинно відповідати вимогам, наведеним у п.6.3 цих Правил.

6.7.20. Устаткування на час миття, санітарної обробки, ремонту і заміни різа-льних частин механізмів необхідно знеструмити і вивісити плакат: НЕ ВМИКАТИ. ПРАЦЮЮТЬ ЛЮДИ!

6.7.21. Для приймання, зберігання і просіювання борошна, що використовується для виготовлення пельменів, повинні бути передбачені окремі приміщення, не дозволяється подача борошна в мішках у виробничі приміщення.

6.7.22. Технологічне устаткування і транспортувальні пристрої, що виділяють борошняний пил, необхідно аспірувати.

Вміст борошняного пилу в повітрі робочої зони не повинен перевищувати гранично допу-стимих концентрацій (додаток 1).

З метою зменшення виділення пилу в робочу зону необхідно забезпечити герметичність технологічного устаткування:

на кришках ємкостей, бункерів, норій, шнеків повинні бути ущільнювальні прокладки;

усі з'єднання труб і кожухів транспортувальних пристроїв, стики секцій, з'єд-нання перемикачів направлення борошна, вентилів, запірної арматури повинні бути повітропиленепроникними.

6.7.23. Лазові і завантажувальні люки, розташовані у верхній частині силосів та інших пристроїв, крім кришок повинні мати знімні металеві запобіжні решітки з чарунками розмірами не більшими ніж 0,250 м x 0,075 м.

6.7.24. Лазові люки повинні бути прямокутного перерізу розмірами не меншими ніж 0,5 м x 0,6 м.

6.7.25. Технологічне і транспортне устаткування, де можуть накопичуватися заряди статичної електрики (бункери, силоси, живильники, фільтри, пневможолоби, трубопроводи, норії, просіювачі, шнеки, трубопроводи борошна і стисненого повітря тощо) з метою відводу статичної електрики повинно бути надійно заземлено у відповідності з ГОСТ 12.1.018-93, ГОСТ 12.1.030-81*.

Із системи устаткування, що знаходиться в ланцюгу, слід виділяти і заземлю-вати (незалежно від заземлення всього ланцюга) борошнозмішувачі, дозатори, шнеки, приймальні щитки, фільтри, повітряні компресори і повітродувки, живильники систем пневмотранспорту, ємкості з аераційними пристроями, аерожолоби, просіювачі та інші пристрої, що є джерелом інтенсивного виникнення небезпечних потенціалів статичної електрики.

6.7.26. Заземлення автоборошновозів, що знаходяться під вивантаженням, слід проводити шляхом приєднання заземлювальних провідників до корпусів автоборошновозів за допомогою затискачів з болтом типу ЗБ, конструкція і розміри яких повинні відповідати ГОСТ 21130-75.

6.7.27. Для запобігання вибуху борошняного пилу і пожежі необхідно у від-повідності із затвердженим графіком проводити очищення всього устаткування, трубопроводів, опалювальної і освітлювальної арматури, електричних приладів і приміщень.

Для прибирання приміщень і очистки обладнання дозволяється застосування промислових пилососів у вибухобезпечному виконанні.

6.7.28. Намагнічування постійних магнітів магнітних сепараторів необхідно проводити в окремому приміщенні при повній відсутності в ньому борошняного пилу.

Внутрішня поверхня просіювачів повинна очищатися від борошняного пилу не рідше одного разу на тиждень.

6.7.29. Запобіжні рішотки в приймальній воронці і кришці коробів сит, решіт і просіювачах повинні бути заблоковані з електродвигуном.

6.7.30. Норії, просіювачі, шнеки повинні мати електроблокування, що виключає можливість пуску цих машин під час їх зупинки для очищення і ремонту.

6.7.31. Кришка мішалки для приготування меланжу повинна бути заблокована з пристроєм для автоматичної зупинки мішалки при її відкриванні.

6.7.32. Кришка корита тістомісильної машини (або діжи) повинна бути заблокована з пусковим пристроєм таким чином, щоб за її відкривання тістомісильна машина автоматично вимикалася.

Перед тістомісильною машиною з підкочувальними діжами повинні бути ві-льні проходи для переміщення діж.

Тістомісильні машини з підкочувальними діжами повинні мати пристосування, що надійно закріплюють діжу на фундаментній плиті машини під час замісу.

Противаги кришок діж тістомісильної машини повинні мати запобіжні контрольні болти.

Верхні отвори спусків для тіста повинні обладнуватися знімними решітками і кришками, автоматично зв'язаними з перекидачами.

Усі діжоперекидачі повинні бути обладнані механізмом для надійного закріплення діжи, кінцевими вимикачами і гальмом.

6.7.33. У процесі виробництва пельменів і фрикадельок на лінії повинна бути передбачена звукова сигналізація, що сповіщає про пуск устаткування.

6.7.34. Завантаження бункерів пельменного автомата фаршем і тістом повинні бути механізовані.

Обертові і рухомі частини пельменних автоматів повинні бути закриті суціль-ними огороженнями. Конструкція огорожень повинна бути достатньо міцною, легкою, надійно закріплюватися і не ускладнювати обслуговування.

Пельменні автомати повинні мати електроблокування, що забезпечує вимкнення привода під час підймання або зрушення вбік кришки бункерів для фаршу і тіста.

6.7.35. Обслуговуючий персонал повинен бути забезпечений протипиловими респіраторами.

6.7.36. Швидкоморозильні агрегати для заморожування пельменів і фрикадельок і холодильні камери повинні відповідати вимогам Правил будови і безпечної експлуатації аміачних холодильних установок і п. 10.3 цих Правил.

6.7.37. Галтувальний барабан повинен установлюватися в окремому звукоізовьованому приміщенні.

6.7.38. Під час фасування пельменів і фрикадельок для зменшення величини вібрації на штоках засувов живильника фасувального автомата повинні бути установлені гумові амортизатори. Робоча поверхня обертового конуса живильника повинна мати гумове покриття.

Електромагніти живильника повинні бути закриті кожухами.

6.7.39. Повинна бути звукова сигналізація, що попереджує про пуск автомата для пакування заморожених пельменів.

Зусилля повертання маховика автомата для групового пакування пачок двома руками не повинно перевищувати 150 Н (15 кгс). Напрям обертання маховика повинен бути позначений стрілкою.

На станині автомата повинні бути установлені огороження рухомих механізмів.

6.8. Виробництво м'ясних консервів

6.8.1. У процесі виробництва м'ясних консервів повинні дотримуватися вимог ГОСТ 12.3.002-75*, ВНТП 532/739-85 і цих Правил.

6.8.2. Машини для різання м'яса повинні бути обладнані завантажувальними бункерами, відстань від приймального отвору якого до ножів повинна бути не менша ніж 6,0 м. Бункери, завантажувані вручну, повинні бути обладнані запобіжними кільцями.

6.8.3. Ножі різальних машин повинні бути закриті кожухами. Кожухи мають бути заблоковані з пусковим пристроєм. Блокування повинно забезпечувати вимкнення електродвигуна від мережі і гальмування ножів під час відкривання кожуха.

6.8.4. Устаткування для бланшування м'яса повинно бути оснащено запобіжними клапанами, манометрами, терморегуляторами, показниками рівня води, конденсатовідвідниками і запірною арматурою.

6.8.5. Рівень води в бланшувачу повинен бути на 0,20 м вище барботера. Бланшувач повинен мати блокувальний пристрій, що вимикає подачу пари за пониження

рівня води.

6.8.6. Усі рухомі частини бланшувача (шків, вали, зубчасті колеса) повинні мати надійні захисні огороження.

6.8.7. Котли для варіння м'яса і м'ясопродуктів повинні відповідати вимогам підрозділу 10.1.

6.8.8. Бланшувачі і котли повинні бути обладнані ефективними місцевими відсмоктувачами.

6.8.9. Улаштування і експлуатація газових плит повинні відповідати вимогам Правил безпеки систем газопостачання.

Деки для обсмаження м'ясопродуктів у газових плитах повинні мати міцні ручки. Для вивантаження обсмажених продуктів повинні бути спеціальні широкі і плоскі друшляки з великими отворами, що виключають розбризкування жиру.

Біля плити повинен бути металевий стіл для установлення дек і інших форм. Над плитами повинні бути установлені місцеві вентиляційні відсмоктувачі.

6.8.10. Мийне відділення для миття консервних банок повинно розташовуватися в ізольованому утепленому приміщенні і обладнуватися припливно-витяжною вентиляцією.

6.8.11. Мийні машини повинні бути обладнані піддонами, що запобігають розтіканню води і мийних розчинів підлогою мийного відділення.

Відкривати верхню кришку машини для контролю за її роботою дозволяється тільки після зупинки насоса, що подає мийний розчин.

Мийні машини повинні мати зливні труби з внутрішнім діаметром, що виключає можливість переливання води чи розчину через край ванни.

6.8.12. Барабани і лопаті машини для миття сировини повинні бути закриті кожухами, що унеможливають дотикання обслуговуючого персоналу до обертових деталей.

6.8.13. Над мийними машинами і над ваннами для миття тари вручну повинні бути установлені зонти витяжної вентиляції.

6.8.14. Температура води під час миття тари вручну повинна бути не більше 60°C.

Температура нагрітих поверхонь мийних камер, огорожень трубопроводів на робочих місцях не повинна перевищувати 45°C.

6.8.15. Приготування лужного розчину повинно бути механізовано і проводитися в окремому приміщенні.

Розчин до ванн і мийних машин повинен подаватися насосами спеціальними трубопроводами.

6.8.16. Конструкція мийної машини повинна виключати розбризкування мийного розчину, гарячої води і пропуск пари в навколишнє середовище.

6.8.17. Під час фасування сировини і матеріалів у банки на автоматі для наповнення банок:

привод автомата повинен мати надійні захисні огороження;

огороження транспортувальної доріжки повинно забезпечувати плавний вхід і вихід банок з автомата і виключити можливість попадання рук працюючого під обертові зірочки;

підвідний жиропровід з паровою сорочкою повинен мати теплоізоляцію, що забезпечує температуру на зовнішній поверхні не більше 45°C;

для підтримування постійного рівня жиру в дозаторі повинен бути установлений автоматичний пристрій. Механізм блокування повинен забезпечувати своєчасне вимкнення дозатора і зупинку автомата за відсутності банки в гнізді дозатора;

для видалення після дозатора бракованих банок повинна бути передбачена окрема гілка на транспортері. У кінці гілки повинні бути спеціальні ємкості для збирання бракованих банок.

На робочому місці біля автомата повинні бути:

інвентар для прибирання сміття - віник, дерев'яна лопата, контейнер для сміття, щипці для збирання склобою, совок, гак для вилучення склобою, контейнер для битого скла.

6.8.18. Закатні і закупорювальні машини повинні відповідати ДСТУ 3235-95.

Закупорювальна машина повинна бути заблокована з дозатором.

Оператор, що обслуговує дозатор і стежить за роботою закупорювальної машини, повинен мати можливість їх одночасної зупинки і пуску.

Подача і укладання маркірованих кришок на банки повинні бути механізовані. Повинні бути блокувальні пристрої для автоматичної зупинки машин під час неукладання і скидання кришки, витраті запасу кришок у магазині, при знятті банок і для припинення видачі кришок із магазину за відсутності банок.

Башти закупорювальних машин повинні бути огорожені. Огорожа повинна бути заблокована з пусковим пристроєм.

6.8.19. Експлуатація автоклавів і стерилізаторів повинна відповідати вимогам Правил будови та безпечної експлуатації посудин, що працюють під тиском, експлуатаційної документації заводу-виготовлювача.

6.8.20. Не дозволяється під'єднувати автоклави до мереж передачі пари, води і стисненого повітря з надмірним тиском понад 0,393 МПа (3,93 кгс/см²) ÷ 0,03 МПа (0,3 кгс/см²).

6.8.21. Автоклавні сітки повинні мати інвентарний номер і проходити технічне опосвідчення до початку експлуатації, після ремонту і щомісячно. Дані проведених опосвідчень заносяться в спеціальний журнал.

Випробовування автоклавних сіток проводиться вантажем, що перевищує в 1,25 рази вантажність сітки протягом 10 хвилин. Випробовування необхідно проводити не рідше одного разу в рік.

6.8.22. Автоклав повинен бути обладнаний:

запірною арматурою на трубопроводах, що підводять і відводять пару чи воду в автоклав і з автоклава;

швидкодійним затвором, що забезпечує герметичність і надійність кріплення кришки до корпусу;

блокувальними пристроями, які виключають можливість вмикання автоклава під тиск у разі негерметично закритої кришки і можливості відкривання кришки за наявності залишкового тиску в автоклаві більшого ніж 0,0049 МПа

(0,05 кгс/см²), блокувальним пристроєм, що виключає можливість відкриття кришки автоклава за наявності надлишкового тиску;

запобіжним клапаном, установленим на патрубку, безпосередньо приєднаному до автоклава;

приладами (манометром, термометром) для вимірювання тиску і температури в автоклаві;

краном для продування і контролю відсутності тиску в автоклаві перед його відкриванням.

Робоче середовище, що виходить із запобіжного клапана і крана для продування, повинно відводитись у безпечну для обслуговуючого персоналу сторону.

6.8.23. Противаги кришок автоклавів повинні бути огорожені. Зусилля, що прикладаються для закриття або відкриття кришки автоклава жінками, не повинно перевищувати 100 Н (10 кгс).

6.8.24. Стерилізатор безперервної дії повинен мати блокувальний пристрій, що вимикає привод апарата в разі заклинення банок у напрямних та в носіях.

6.8.25. В автоклавні сітки жерстяні банки повинні завантажуватися за допомогою "водяної подушки" або інших пристосувань. Робоче місце укладальника повинно бути оснащено автоклавною сіткою, ємкістю, наповненою водою, дерев'яним веслом для розрівнювання банок і візком для збирання деформованих банок. Скляні банки повинні завантажуватися в автоклавні сітки з переміщуванням дном.

6.8.26. Робоче місце укладальника повинно бути оснащено транспортером для подачі банок з готовою продукцією, обертовим накопичувальним столом,

автоклавною сіткою з переміщуванням дном, спеціальною тарою для збирання склобою, щипцями і гаком для прибирання склобою.

6.8.27. Не дозволяється вмикати автоклав у разі несправностей: заземлення, запобіжних клапанів і блокувальних пристроїв, вентилів на паровій і водяній лініях, пропуску пари з автоклава, кріплення противаг, кріплення продувного повітряного крана, манометрів, кріплення затискачів кришки автоклава, за наявності тріщин.

6.8.28. Не дозволяється вмикати автоклав за незаповненої парової сорочки. Перед початком роботи пароводяну сорочку слід заповнювати до рівня контрольного крана киплячою водою.

6.8.29. Раніше чим відкрити кришку автоклава, необхідно перекрити подачу пари, знизити тиск усередині автоклава до нуля, пересвідчитися у відсутності тиску і спрацюванні блокувального пристрою.

6.8.30. Підймання кришки проводити обережно, уникаючи опіків обличчя або рук.

6.8.31. Під час роботи необхідно стежити за показаннями приладів, не перевищувати робочий тиск понад 0,35 МПа (3,5 кгс/см²).

6.8.32. Один раз у зміну необхідно проводити продувку манометра і підрип запобіжного клапана. Обидві операції слід проводити з дотриманням правил обережності в поводженні з парою і гарячою водою.

6.8.33. Не дозволяється знаходитись у зоні роботи тельфера, захаращувати проходи, ставити сітки одна на одну в три ряди і вище.

6.8.34. Під час закривання автоклава кришкою важіль затискача необхідно на-дійно зафіксувати.

6.8.35. Відкривати і закривати парові і водяні вентиля треба плавно, без рив-ків.

6.8.36. Під час проведення перевірки герметичності банок слід додержуватися таких вимог:

пуск пари у ванну дозволяється тільки після наповнення ванни водою. Рівень гарячої води у ванні повинен виключати можливість її переливання через край під час дії механізму підймання і опускання банок.

6.8.37. Нахил і конструкція підвідної вітки транспортера або стрічки повинні виключати виникнення сильних ударів між банками, а також їх випадання на підлогу або всередину бака.

6.8.38. Зовнішня бокова поверхня бака повинна мати теплову ізоляцію з наступним покриттям ізоляції вологостійким матеріалом.

6.8.39. Відстань від підлоги до поверхні ванни повинна складати не менше ніж 1,0 м і не більше ніж 1,2 м.

6.8.40. Під час перевірки банок на герметичність необхідно:

плавно опускати або підіймати партію банок, що перевіряються;

перевертати банки, що знаходяться під шаром води, і діставати із бака (спеціальними щипцями) випадково запалих банок;

застосовувати низьковольтне (не більше 12 В) електричне освітлення ванни.

6.8.41. Ванна повинна бути обладнана термометром у металевій оправі, який має знаходитись у зручному для спостереження місці.

6.8.42. У відділенні підпайки негерметичних банок після стерилізації повинен бути установлений місцевий відсмоктувач для видалення газів.

6.9. Вимоги до сировини і переробки умовно придатної сировини

6.9.1. Сировина і допоміжні матеріали повинні бути визнані ветеринарним наглядом підприємства придатними на харчові цілі і відповідати вимогам відповідних стандартів і технічних умов, затверджених у встановленому порядку.

6.9.2. На обкачування повинна подаватися остигла, охолоджена або розморожена сировина у відрубах (крім вертикального способу обкачування), після туалету, без ослизнення і забруднення.

Температура сировини всередині м'язів (біля костей) повинна бути не менша ніж 4°C.

6.9.3. Процеси обкачування, жилювання, приготування фаршу, шприцювання фаршем, виготовленим із сировини, одержаної від переробки забійних хворих тварин, допущеної ветеринарним наглядом до використання на виготовлення ковбасних виробів, повинні проводитися на окремому устаткуванні, окремих столах, в окремій тарі, в окремому приміщенні або в окремому зміні, під контролем ветеринарного і санітарного врача.

6.9.4. Завідувач виробничої ділянки повинен своєчасно довести до відому працюючих про надходження сировини на переробку від тварин хворих і позитивно реагуючих на туберкулін і бруцельоз і забезпечити відповідні ветеринарно-санітарні вимоги і такі заходи щодо захисту працівників від зараження туберкульозом і бруцельозом, зокрема:

до роботи повинні допускатися особи, що отримали дозвіл органів охорони здоров'я, навчені правилам особистої гігієни і які здали санітарний мінімум з профілактики цих захворювань;

до роботи забороняється допускати осіб, яким не виповнилося 18 років, вагітних жінок;

працівники з порізами, саднами і іншими пошкодженнями шкіри рук повинні допускатися до виконання виробничих процесів тільки в гумових рукавичках після попередньої обробки пошкодженої ділянки шкіри йодним настоєм або клеєм БФ-6; працюючі на технологічних процесах повинні забезпечуватися необхідним спеціальним одягом, взуттям, ЗІЗ;

повинен бути організований контроль за виконанням працюючими правил особистої гігієни, за станом і використанням спеціального одягу, за своєчасним проведенням знезаражування спеціального одягу, виробничих приміщень, технологічного устаткування, ручного інструменту і інвентаря у відповідності з Правилами з охорони праці працівників підприємств м'ясної промисловості від зараження туберкульозом, Правилами з охорони праці працівників підприємств м'ясної промисловості від зараження бруцельозом.

Після закінчення переробки м'яса, одержаного від хворих тварин усі приміщення, технологічне устаткування, інвентар, спецодяг і взуття необхідно піддавати відповідній дезінфекції. Усі приміщення цехів дезінфікують шляхом рясного зрошування 0,25%-ним активованим освітленим розчином хлорного вапна або 0,5%-ним активованим розчином хлораміну, або 0,5%-ним розчином 1-хлорбета-нафтолу з експозицією одна година.

Металеві предмети і інвентар (ножі, піхви, сікачі, пили тощо) обробляють у стерилізаторах насиченою парою. Тривалість оброблення залежить від температури і тиску пари (60 хв. при 100°C, 40 хв. при 110°C).

Предмети прибирання (ганчірки, віники та ін.) знезаражують після кожного прибирання зануренням на 2 год. у розчин хлорного вапна, що містить не менше ніж 5% активного хлору, або кип'ятінням у 2%-ному розчині соди протягом 15 хв.

Халати, комбінезони і рушники після роботи необхідно переносити в цупких мішках у пральню, де попередньо слід замочувати в 1%-ному розчині луку або в 2%-ному розчині соди з експозицією 2 год., після чого кип'ятити на протязі 30 хв., а потім прати. Замість кип'ятіння спецодяг можна дезінфікувати шляхом занурення на 4 год. в 5%-ний розчин хлораміну (5л розчину на 1 кг білизни) або на 1-2 год. в 1%-ний активований розчин хлораміну, після чого слід прати.

Під час дезінфекції кольорової білизни для запобігання обезбарвленню рекомендується замочувати її на 2 години в 0,5%-ному розчині 1-хлор-бета-нафтолу.

Фартухи, нарукавники, непромокальні куртки, гумове взуття і гумові рукавички щоденно після закінчення роботи слід мити ганчіркою, змоченою 2%-ним освітленим розчином хлорного вапна з вмістом активного хлору не менше ніж 0,1%.

Після закінчення роботи руки треба обробляти 1%-ним розчином хлораміну протягом 5 хв., після чого - мити водою з милом. Для захисту шкіри рук від сухості і появи тріщин рекомендується після кожного знезаражування їх змащувати вазеліном.

Прибиральний інвентар, а також тридобовий запас мийних і дезінфікуючих засобів повинен зберігатися у спеціально відведених місцях.

6.10. Робота з хімічними речовинами у лабораторії

6.10.1 Усі роботи з їдкими, отруйними, пахучими, легкозаймистими, вибухонебезпечними речовинами, димними кислотами і розчинами аміаку проводяться в ізольованих (від загального приміщення лабораторії) і забезпечених належною вентиляцією приміщеннях або у витяжних шафах.

6.10.2. Під час переливання горючих рідин і сильнодіючих хімічних речовин необхідно дотримуватись таких вимог:

скляні сулії з рідинами місткістю понад 10 л транспортувати на спеціальному візку, на якому дозволяється розлив рідин із сулій не знімаючи їх з візка;

працювати в окулярах, гумових чоботах, гумових рукавичках і фартухах;

для усунення самочинного спалаху рідин від електричного заряду застосовувати воронки з заглибленням в ній мідної заземленої сітки;

газові пальники і електронагрівальні прилади повинні бути вимкнені.

6.10.3. Луги, кислоти та інші шкідливі речовини необхідно набирати в піпетку через гумову грушу і спеціальні автоматичні піпетки, не дозволяється засмоктувати рідини в піпетку ротом.

6.10.4. Під час складання розчинів кислот, лугів і отруйних речовин необхідно:

вливати кислоту у воду а не навпаки;

відбирати сухі реактиви шпателем, склом, ложкою.

Легкозаймисті рідини необхідно нагрівати тільки на водяній або масляній бані, користуючись при цьому зворотним холодильником.

6.10.5. Легкозаймисті рідини повинні зберігатися у лабораторних приміщеннях у товстостінних банках (скляних) з притертими пробками і написами назви рідини. Банки повинні бути поміщені в спеціальний металевий ящик, який щільно закривається кришкою, стінки і дно якого викладені негорючим матеріалом.

Загальний запас вогненебезпечних рідин, що одночасно зберігаються в кожному приміщенні лабораторії, не повинен перевищувати 2-3 л.

6.10.6. Зберігання в лабораторному приміщенні низькокиплячих рідин (ді-етиловий ефір, ацетон тощо) забороняється. Після закінчення роботи ці рідини повинні бути винесені на зберігання в спеціальне приміщення (склад).

6.10.7. Нагрівання посудин з низькокиплячими вогненебезпечними рідинами, що в них знаходяться, на відкритому вогні, а також на всіх електронагрівальних приладах

забороняється. Рідини з температурою кипіння понад 100°C повинні нагріватися на електронагрівальних приладах закритого типу - колбонагрівачах.

6.10.8. Усі роботи, що зв'язані навіть з невеликим випарюванням в атмосферу лабораторії сильно пахнучих отруйних речовин - бензолу, нітробензолу, хлороформу, діетилового спирту, спиртів, ефірів органічних кислот, тощо, повинні проводитись тільки у витяжній шафі.

Швидкість повітря в перерізі відкритих на 0,15-0,20 м стулок шафи повинна бути в межах 0,5-0,7 м/с. Під час роботи з особливо шкідливими речовинами швидкість повітря повинна бути в межах від 1,0 до 1,5 м/с.

6.10.9. Під час нагрівання легкозаймистих рідин у кількості понад 0,5 л необхідно під прилад ставити кювети достатньої ємкості для запобігання розливу рідини в разі аварії.

6.10.10. Посудини, в яких проводились роботи, повинні бути негайно промиті.

6.10.11. Відпрацьовані хімічні речовини необхідно збирати в спеціальну тару, що щільно (герметично) закривається, і яка в кінці робочого дня повинна видалятися з лабораторії для регенерації або знешкодження цих рідин. Зливання відпрацьованих легкозаймистих та горючих рідин у каналізацію не дозволяється.

6.10.12. У місцях, де виконуються роботи з кислотами, лугами та іншими сильнодіючими хімічними реактивами, необхідно завжди мати запас нейтралізуючих речовин і аптечку.

Під час попадання їдких рідин на тіло працюючого необхідно негайно піддати вражені місця обробці протягом 10-15 хв. струменем води. Під час попадання кислоти чи лугів на обличчя або в очі необхідно негайно їх промити за допомогою спеціально влаштованого крана з направленням витоку води вгору або за допомогою гнучкого шланга, надітого на носик крана. Під час попадання кислоти на тіло необхідно промити вражені місця 2-3%-ним розчином питної соди, а під час попадання лугу вражені місця - промити 3-5%-ним розчином оцтової кислоти або 2%-ним розчином борної кислоти.

Пролиті отруйні речовини необхідно знешкоджувати шляхом нейтралізації розчином питної соди або оцтової кислоти з наступним прибиранням за допомогою опилок і промиванням цих місць водою.

6.10.13. Роботи з нітритом натрію повинні проводитись у відповідності з додатком 2.

6.10.14. Усі роботи з мікроорганізмами повинні проводитися в спеціальних приміщеннях (боксах) з дотриманням вимог безпеки.

Відбір проб для хіміко-бактеріологічних аналізів повинен виконуватися спеціальними пристосуваннями (металевими ложками, черпаками, трубками).

Лабораторні інструменти після використання повинні знезаражуватися обпалюванням, кип'ятінням, стерилізацією в автоклаві.

6.10.15. Працівники лабораторії під час роботи із зрідженими газами повинні бути забезпечені захисними окулярами з гумовою напівмаскою та захисними окулярами з безбарвним склом.

6.11. Виконання робіт за нарядом-допуском

6.11.1. Загальні вимоги

6.11.1.1. Роботи з підвищеною небезпекою на непостійних робочих місцях, а також разові роботи, зокрема: роботи в ємкостях, колодязях, траншеях, бункерах, колекторах; роботи на висоті понад 3 м без риштування; електрогазозварювальні, газополум'яні роботи, роботи на кабельних лініях і діючих електроустановках; злив, очистка, нейтралізація резервуарів, тари та інших ємкостей з-під нафтопродуктів, кислот, лугів та інших шкідливих речовин; чистка вентиляційних каналів та повітропроводів; роботи по ремонту, фарбуванню, очистці від снігу та пилу дахів будівель за відсутності огорож; випробування паропроводів, трубопроводів гарячої води, теплообмінників, посудин, що працюють під тиском; чистка та ремонт газопроводів, топків котлів; проведення земляних робіт; інші роботи у відповідності з Пе-реліком робіт з підвищеною небезпекою під час проведення яких є або не виключена можливість виділення в робочу зону вибухопожежонебезпечних або шкідливих парів, газів та інших речовин, здатних викликати вибух, спричинити шкідливу дію на організм людини, а також роботи за недостатньої концентрації в повітрі кисню (нижче 20% об'єму) - повинні проводитися за нарядом-допуском (додаток 3) у відповідності з вимогами інструкцій, розроблених на підставі цих Правил з урахуванням місцевих умов з обов'язковою реєстрацією у відділі охорони праці.

6.11.1.2. Список осіб, які можуть видавати наряд-допуск на роботи, і перелік таких робіт на підприємстві визначається керівником підприємства.

6.11.1.3. У наряді-допуску визначаються обсяг і склад підготовчих робіт, послідовність їх виконання, заходи безпеки, періодичність аналізів повітряного середовища і засоби захисту працюючих. Не дозволяється змінювати обсяги робіт, передбачені нарядом-допуском, у бік їх збільшення.

6.11.1.4. Наряд-допуск видається тільки на одну бригаду, на один вид робіт, на одну зміну. Якщо ці роботи не закінчені у встановлений термін, умови і склад бригади не змінилися, то наряд-допуск може бути продовжений на наступну зміну.

6.11.1.5. Склад бригади визначає особа, яка видає наряд. Склад бригади за чисельністю і кваліфікацією, а також кваліфікація виконавця робіт визначаються з урахуванням умов проведення робіт і можливості забезпечення необхідного нагляду за членами бригади з боку виконавця робіт.

6.11.1.6. Наряд видається безпосередньо перед початком підготовки робочого місця і реєструється в службі охорони праці. Видавати наряд виконавцю робіт напередодні

проведення робіт не дозволяється.

6.11.1.7. Після виконання робіт по підготовці об'єкта обидва екземпляри підписуються посадовими особами, відповідальними за підготовку і проведення робіт з підвищеною небезпекою, які підтверджують повноту виконання підготовчих робіт і заходів, що забезпечують безпеку проведення робіт.

Один примірник наряду-допуску після закінчення робіт передається службі охорони праці і зберігається у справах служби не менше трьох місяців.

Другий примірник знаходиться у посадової особи, яка відповідає за проведення цих робіт, і після їх закінчення зберігається в справах не менше трьох місяців.

Записи в обох примірниках повинні бути чіткими. Заповнення наряду-допуску олівцем, виправлення у тексті і підписи відповідальних осіб з використанням копіювального паперу не дозволяється.

6.11.2. Робота всередині ємкостей

6.11.2.1. До роботи всередині ємкості допускаються працівники не молодші 18 років, які пройшли інструктаж з охорони праці та протипожежний інструктаж, навчені користуватися засобами індивідуального захисту, знають правила надання першої допомоги при отруєннях, опіках та інших травмах та пройшли перевірку знань і набутих навичок.

6.11.2.2. Бригада, яка призначена для роботи у ємкості, повинна складати не менше 3 чоловік - один для роботи у ємкості, другий - для роботи на поверхні, третій - для керівництва, спостереження і у разі необхідності надання першої допомоги працівнику, який знаходиться в ємкості. Перебування всередині ємкості дозволяється одній людині. За необхідності перебування в ємкості більшої кількості працюючих, повинні бути розроблені, внесені в наряд і додатково здійснені заходи безпеки.

6.11.2.3. Бригада для роботи в ємкості повинна бути споряджена таким інвентарем:

випробуваним і перевіреним рятувальним поясом з наплічними ремнями та кільцями на їх схрещенні (використання поясних ремнів забороняється);

вірвовкою, перевіреною на розрив за навантаження 1200Н (120 кгс), довжиною на 3 м більше глибини ємкості;

шланговим протигазом зі шлангом на 2 м довше глибини ємкості або кисневим ізолюючим протигазом;

акумуляторним ліхтарем, напругою не більшою ніж 12 В;

пересувним вентилятором;

переносними знаками безпеки;

гаками та ломами для відкривання кришок ємкостей;

аптечкою першої медичної допомоги.

Рятувальний пояс повинен одягатися поверх одягу. Рятувальну мотузку прив'язують до карабіна і пропускають через кільце, прикріплене до перехресних лямок на спині з таким розрахунком, щоб за евакуації потерпілого з ємкості за допомогою рятувальної мотузки тіло його висіло вертикально головою вверху.

Вільний кінець мотузки повинен бути виведений назовні і надійно закріплений. Вузли на мотузці мають бути на відстані 0,5 м один від другого.

6.11.2.4. Перед проведенням робіт електроприлади і пристрої з живленням від електричної мережі повинні бути знеструмлені, а також у місцях вимкнення живлення мають бути вивішені плакати з попереджувальним написом: НЕ ВКЛЮЧАТИ. ПРАЦЮЮТЬ ЛЮДИ!

6.11.2.5. До початку робіт усередині ємкості особи, відповідальні за проведення технологічного процесу на даній ділянці і за проведення ремонтних робіт, зобов'язані забезпечити:

повне спорожнення ємкості від продуктів;

надійне від'єднання ємкості від водяних, парових та інших трубопроводів;

вивішення на запірній і пусковій арматурі підвідних трубопроводів табличок з попереджувальним написом: НЕ ВІДКРИВАТИ. ПРАЦЮЮТЬ ЛЮДИ!;

відкриття верхнього і нижнього люків для попереднього промивання, а також на весь час роботи;

проведення лабораторного аналізу повітряного середовища усередині ємкості відбором проб у верхній зоні на відстані не менше 1,0 м від верхнього люка і в нижній - на відстані не більше 0,2 м від днища;

наявність і справність інвентаря для роботи в ємкостях, в яких може утворюватися вибухопожежонебезпечне середовище, також заходи, що виключають іскроутворення під час виконання ремонтних робіт і очищенні устаткування. Проведення робіт усередині таких ємкостей в комбінезонах, куртках та іншому верхньому одязі з матеріалів, що електризуються, не дозволяється;

наявність і справність переносних електроламп відповідного виконання;

наявність і справність спецодягу, спецвзуття, захисних і запобіжних засобів, у тому числі киснево-ізолюючого апарату, шлангового протигазу, рятувального пояса, сигнально-рятувальної мотузки, що мають бирку із зазначенням номера і дати випробування;

наявність плаката з написом: РЕМОНТ. ПРАЦЮЮТЬ ЛЮДИ!

6.11.2.6. Усі ємкості і трубопроводи після звільнення їх від продукту необхідно пропарювати насиченою парою під тиском не менше 0,05 МПа (0,5 кгс/см²) для

видалення парів шкідливих і горючих рідин, промити водою і за необхідності продути інертним газом. Підвід інертного газу повинен здійснюватися стаціонарно з установленим запірним краном і зворотним клапаном.

6.11.2.7. Видалення виявленого газу треба проводити за допомогою пересувного вентилятора у вибухобезпечному виконанні.

6.11.2.8. Не дозволяється для вентиляції ємкості застосовувати балони із стисненим газом.

6.11.2.9. Видалення газу з невеликих ємкостей дозволяється здійснювати шляхом наповнення їх водою з наступним зливанням чи відкачуванням.

6.11.2.10. Ємкість, в якій зберігались кислота або луг, необхідно нейтралізувати і перевірити на наявність водню.

6.11.2.11. Діоксид вуглецю повинен видалятися через нижній люк або витіснятися шляхом заповнення резервуара водою.

6.11.2.12. Після закінчення підготовчих заходів (спорожнення, від'єднання, проведення провітрювання, нейтралізації, промивки) необхідно провести аналіз повітря всередині ємкості за допомогою газоаналізатора або індикатора. Вентиляція ємкості і періодичний аналіз повітря в ній повинні проводитися впродовж усього часу проведення робіт. Ємкість, яка підключена до загальної системи вентиляції, повинна бути від неї відключена шляхом улаштування заглушок і обладнана на час виконання робіт місцевою вентиляцією.

6.11.2.13. Якщо концентрація шкідливих і небезпечних речовин через 2-3 години після пропарювання перевищує гранично допустиму, роботи в ємкості повинні виконуватись у протигазах шлангових ПШ-2 або киснево-ізолюючих апаратах. Шланговий протигаз з відрегульованою подачею повітря працівник одягає безпосередньо перед спусканням в ємкість. Герметичність складання, підгонку маски протигаза і справність повітрорудки перевіряє особа, відповідальна за проведення робіт. Забірний патрубок шланга протигаза виводять назовні не менше як на 2 м і закріплюють у зоні чистого повітря, при цьому шланг необхідно розміщати таким чином, щоб виключити можливість припинення доступу повітря із-за перекручувань, перегинів, а також передавлювань під час наїзду транспортних засобів, переході людей тощо.

6.11.2.14. Під час роботи в протигазі на кожного працюючого, крім дублера, повинен бути працівник, що спостерігає за роботою повітрорудки.

6.11.2.15. Дублер зобов'язаний бути в тому ж спорядженні, що і працюючий в ємкості.

6.11.2.16. За виявлення будь-яких несправностей (прокол шланга, зупинка повітрорудки, обрив рятувальної мотузки тощо), а також спробі працюючого зняти шолом-маску протигаза робота всередині ємкості повинна бути припинена, а робочого треба витягнути із ємкості.

6.11.2.17. Якщо під час роботи всередині ємкості працюючий втратив свідомість, дублер зобов'язаний негайно витягнути потерпілого із ємкості (дублер повинен мати достатню фізичну силу для вилучення потерпілого). За необхідності спуститися в ємкість для рятування потерпілого, дублер повинен терміново викликати допомогу і тільки після прибуття допомоги спуститися в ємкість.

6.11.2.18. Якщо працюючий в ємкості працівник відчує нездужання, він повинен подати сигнал спостерігаючому, припинити роботу і піднятися з ємкості.

6.11.2.19. Тривалість одноразового перебування працівника в протигазі не повинна перевищувати 15 хв. з наступним відпочинком на чистому повітрі не менше 15 хв.

6.11.2.20. Працівник, який спускається в ємкість або підіймається з неї, не повинен тримати в руці будь-які предмети. Усі необхідні інструменти і матеріали треба спускати йому і приймати від нього в спеціальній сумці або інструментальному ящику.

6.11.2.21. Після закінчення робіт усередині ємкості відповідальний керівник робіт повинен особисто перевірити відсутність усередині ємкості людей, інвентаря і інструменту і дати письмовий дозвіл на зняття заглушок, установлених на трубопроводах, і на закриття люків.

6.11.2.22. Роботи по миттю ємкостей і інших посудин повинні бути механізовані.

Нанесення дезінфікуючих розчинів на поверхню посудини треба проводити без розбризкування.

Для миття і знежирення поверхні слід застосовувати негорючі і нетоксичні матеріали.

Не дозволяється застосовувати для дезінфекції алюмінієвих резервуарів, а також зберігати в алюмінієвих посудинах і посудинах з оцинкованої сталі лужні розчини.

7. ТРАНСПОРТУВАННЯ (ПЕРЕМІЩЕННЯ) ВАНТАЖІВ, СКЛАДУВАННЯ, ВИКОНАННЯ ВАНТАЖО-РОЗВАНТАЖУВАЛЬНИХ РОБІТ

7.1. Загальні вимоги

7.1.1. Складування і вантажо-розвантажувальні роботи повинні відповідати вимогам ВНТП 532/739-85, Правил охорони праці при експлуатації баз, складів і сховищ, виконанні вантажо-розвантажувальних робіт на об'єктах оптової торгівлі,

ГОСТ 12.3.009-76*, ГОСТ 12.3.002-75*, ГОСТ 12.3.010-82, ГОСТ 12.2.003-91,

ГОСТ 12.3.020-80*, а також цих Правил.

7.1.2. Рух транспорту на підприємстві необхідно організовувати у відповідності з Правилами дорожнього руху за схемою маршрутів руху транспортних і пішохідних потоків із зазначенням на ній поворотів, зупинок, виїздів, переходів. Схема маршрутів руху повинна бути вивішена в місцях стоянки транспорту, перед в'їздами на територію і в інших необхідних місцях.

7.1.3. Територія підприємства повинна бути обладнана дорожніми знаками, покажчиками швидкості руху транспорту за ДСТУ 2586-94 і знаками безпеки за ГОСТ 12.4.026-76*. Необхідна кількість дорожніх знаків і покажчиків та місця їх установлення повинні обґрунтовуватися прийнятою схемою організації руху транспортних і пішохідних потоків.

7.1.4. Автомобільні дороги підприємства повинні відповідати вимогам СНиП 2.05.02-85 і СНиП 2.05.07-91.

Не дозволяється автомобільні дороги на території ковбасних цехів з щебеневим, гравійним, шлаковим і іншими (необробленими в'язучими або іншими знепилювальними засобами) покриттями, що створюють пил.

7.1.5. Ворота для в'їзду (виїзду) повинні мати забори, які унеможливають їх самочинне відчинення (зачинення) і попереджувальну сигналізацію про рух транспорту.

7.1.6. Під'їзди автотранспорту до залізничної колії повинні бути огорожені стовпчиками.

7.1.7. Залізничні виїзди і переїзди на території підприємства повинні бути обладнані шлагбаумами, світловими сигналами або іншими пристроями, які дозволяють регулювати рух транспорту.

7.1.8. У місцях, де залізничні колії проходять поблизу будівель і споруд з дверними отворами, обернутими в бік залізничних колій, необхідно влаштовувати двосторонню (усередині і ззовні) попереджувальну світлову і звукову сигналізацію про наближення потягу.

7.1.9. Швидкість руху залізничного і автомобільного транспорту територією підприємства повинна бути зазначена для кожного виду транспорту на спеціально виставлених дорожніх знаках за ДСТУ 2586-94 і не перевищувати таких величин:

залізничний транспорт:

потяг із локомотивом попереду - 15 км/год;

потяг із локомотивом позаду вагонів - 10 км/год;

рух за утруднених умов і за переїзду, в'їзду або виїзду з території, у разі причіплювання вагонів - 5 км/год.;

за пересування вагонів лебідкою (вручну) - 2 км/год.

автомобільний транспорт:

проїздами на території підприємства - 10 км/год.;

у разі перетинання переїздів підприємства, виїздах і в'їздах - 5 км/год.;

у разі подавання автомобіля заднім ходом - 3 км/год.;

для авто- і електронавантажувачів, електрокар - 3 км/год.

7.1.10. Пересування вагонів вручну повинно виконуватись відповідно до інструкції, затвердженої в установленому порядку.

7.1.11. Фронт навантаження залізничних вагонів на складі повинен бути не менший ніж 12 м, ширина платформи повинна бути не менша ніж 3 м.

Платформа повинна бути на одній відмітці з підлогою складу готової продукції.

7.1.12. Зберігати тару необхідно під навісом. Загальна площа групи ящиків і ящикових піддонів під навісом і на відкритих площадках повинна бути не більшою ніж 500 м², протипожежні розриви повинні бути не меншими ніж 18 м.

7.1.13. Виконання вантажо-розвантажувальних робіт слід проводити відповідно до технологічних карт, схем укладання різних товарів, інструкцій, розроблених і затверджених у встановленому порядку.

7.1.14. Під час виконання вантажо-розвантажувальних робіт рівень небезпечних і шкідливих виробничих чинників не повинен перевищувати допустимих величин, передбачених ГОСТ 12.1.003-83*, ГОСТ 12.1.005-88, ГОСТ 12.1.012-90.

7.1.15. Навантаження і розвантаження товарів масою понад 50 кг і підймання їх на висоту більше 2,0 м повинні бути механізовані.

7.1.16. У приміщеннях, де використовуються електрокари, електронавантажувачі та інший механізований внутрішньоцеховий транспорт, повинні бути чітко виділені зони проїзду транспорту і проходів для людей. Для попередження про не-безпеку повинно бути проведено сигнальне пофарбування небезпечних зон і вивішені знаки безпеки за ГОСТ 12.4.026-76*.

7.2. Складування

7.2.1. У складах, розташованих вище першого поверху, а також у підвальних і напівпідвальних приміщеннях, що мають сходи довжиною більше одного марша або понад 1,5 м, повинні влаштовуватися пандуси, гравітаційні спуски, ліфти і інші пристрої для спускання або підймання вантажів.

7.2.2. У холодильних камерах не дозволяється укладання вантажів впритул до стельових і пристінних аміачних батарей, повітроохолодників, а також на труби батарей і з'єднувальні трубопроводи. Усі вантажі, як у тарі так і без тари, за розміщення в камерах холодильника укладають штабелями на піддони.

7.2.3. Контейнери, ящики і бочки із замороженою продукцією укладають в камерах зберігання в штабелі на відстані 0,6 м від батарей. Відстань між верхньою кромкою штабеля і стелею повинна бути не менша ніж 0,5 м.

Нижні контейнери, бочки і ящики повинні укладатися на решітки або рейки. Між контейнерами або ящиками в штабелі через кожний метр висоти повинні прокладатися прокладки.

7.2.4. У камерах безпосередньо за вантажними дверима слід залишати вільну від вантажів площадку за розміром 3,5 х 3,5 м для маневрування наземного електротранспорту.

За укладання морозених м'ясних продуктів у штабелі і зніманні їх з штабелів на взуття працівника, що бере участь у цій роботі, повинні бути надягнені брезентові захисні панчохи.

7.2.5. Використання камер холодильної обробки і камер зберігання як кори-дорів для проходу людей, проїзду навантажувачів, електрокар, візків, повернення роликів і різног наземним транспортом не дозволяється

7.2.6. У складах сировини і готової продукції між штабелями слід влаштовувати проходи шириною не менше 1,25 м, а між штабелем і стіною приміщень - 0,8 м. За умов застосування ручних візків, електровізків і навантажувачів ширина проходів між штабелями повинна бути не менша максимальної ширини завантаженого транспорту плюс 0,8 м, а за двостороннього руху - не менше подвійної максимальної ширини завантаженого транспорту плюс 1,5 м.

7.2.7. Конструкція підвісних шляхів для транспортування і зберігання м'ясо-продуктів і їх розміщення повинні виключати можливість стикання продуктів з підлогою, стінами, охолоджувальними приладами.

7.2.8. Не дозволяється користуватися інвентарем і піддонами, не продезінфікованими після використання.

Запаси чистих піддонів слід зберігати у відокремленому приміщенні.

7.2.9. Укладка м'яса і м'ясопродуктів безпосередньо на платформи вагів не дозволяється. Зважування слід проводити у візках, тарі або на спеціальних решітках.

7.2.10. Норми укладання вантажів на піддони, види упаковки за найменуваннями складованих вантажів, способи укладання, висота укладання вантажу на піддонах, загальна висота складування сировини, готової продукції і матеріалів повинні відповідати вимогам ВНТП 532/739-85.

7.2.11. Вантажі в ящиках і мішках, які не сформовані в пакети, необхідно укладати в штабелі "вперев'язку". Для стійкості штабеля слід прокладати рейки через кожні 2-3 ряди ящиків і дошки через кожні 5-6 рядів мішків за висотою.

7.2.12. У разі складування консервів без пакування в тару можна застосовувати порядок укладки в колони.

Висота колон повинна бути для консервних банок місткістю 0,5 л не більша ніж 2,5 м, місткістю понад 0,5 л - 2,0 м.

Дозволяється збільшення висоти колон за умов огороження їх на відстані

1,0 м по периметру і висотою 1,0 м. У цьому випадку ширина проїздів і проходів повинна бути збільшена на 2,0 м, а відстань від стін до колон - на 1,0 м.

Ширина колон повинна бути не більша ніж 1,5 м, довжина - не менша ширини.

Між рядами банок у колонах слід прокладати листи фанери. Банки в рядах установлюють у шахматному порядку. Дозволяється укладка жерстяних банок без прокладок способом "вперев'язку".

7.2.13. Вантажі в бочках слід установлювати не більше ніж в 3 ряди за висотою за допомогою засобів механізації.

7.2.14. Вантажі в бочках дозволяється укладати в штабель лежачи або на торець.

За укладки лежачи крайні бочки штабеля слід підклинювати упорами.

За укладки на торець між рядами бочок повинні прокладатися дошки.

Розбирання штабелів незалежно від вантажу проводиться зверху і рів-номірно за всією довжиною.

7.2.15. Зберігання харчової солі повинно проводитись у спеціально призначених для цих цілей складах. Злежану сіль слід ламати молотками, ломами та ін., починаючи з верхніх країв бурта, залишаючи невеликі уступи, до основи. Залишати верхній шар у вигляді козирка не дозволяється. Під час ламання злежаної солі необхідно застосовувати захисні окуляри.

7.2.16. Папір у рулонах треба укладати на висоту не більше 3 рядів з прокладками з дошок між рядами. Крайні рулони слід підклинювати упорами.

7.2.17. Пиловидні товари (борошно, цукор та ін.) зберігають в бункерах, ларях і інших закритих ємкостях, вживаючи заходів проти розпилення в процесі навантаження і розвантаження.

Бункери і інші ємкості мають бути обладнані пристроями для механічного обкачування зависань матеріалів. У разі необхідності спускання працівників у бункери може проводитись у спеціальній люльці за допомогою лебідки.

7.2.18. Зберігати тару слід у штабелях висотою 3,0 - 3,5 м; піддони ящикові і стоякові, тару-обладнання - у складеному виді; ящики - у пакетах на плоских під-донах.

7.2.19. На відкритих майданчиках і в складах на місцях для укладання ванта-жів повинні бути розмічені кордони штабелів, проїздів, проходів між ними. Не дозволяється розміщати вантажі в проходах і проїздах.

Майданчики для проміжного складування вантажів повинні знаходитись на відстані не меншій ніж 2,5 м від залізничних колій і автомобільних доріг.

7.2.20. Вантаж повинен бути розміщений і закріплений на транспортному засобі таким чином, щоб він:

не являв небезпеки водію і оточуючим;

не обмежував водію оглядовість;

не порушував рівноваги транспортного засобу;

не закривав світлові і сигнальні пристрої, а також номерні знаки і реєстраційні номери.

7.2.21. Під час укладання вантажів у штабелі необхідно дотримуватися встановленої для даного вантажу висоти укладання із забезпеченням стійкості штабеля і безпеки проведення робіт. Обережності слід додержуватися під час складування хімікатів, вантажів у крихкій тарі, легкозаймистих і крихких вантажів, а також за роботи поблизу колон, стін, перегорожок.

7.2.22. Складування і зберігання балонів під тиском повинно проводитись за вимогами, наведеними у розділі 10.1 цих Правил.

7.3 Експлуатація авто- і електронавантажувачів, електрокар, візків

7.3.1. Згідно з Правилами реєстрації та обліку великотоннажних автомобілів та інших технологічних транспортних засобів, що не підлягають експлуатації на вулично-дорожній мережі загального користування, реєстрація навантажувачів усіх типів, авто- і електрокар, електровізків здійснюється органами Держнаглядохоронпраці.

Експлуатація незареєстрованих технологічних транспортних засобів не дозволяється.

7.3.2. Виїзд навантажувачів з гаража без перевірки технічного стану не дозволяється. Технічний стан машин за виїзду з гаража і поверненні після роботи реєструється в журналі реєстрації транспорту.

Після перевірки технічного стану і розпису в журналі про одержання справної машини цілковиту відповідальність за її технічний стан і безпечну експлуатацію несе водій.

7.3.3. Маса транспортованого вантажу не повинна перевищувати номінальну вантажність машини.

7.3.4. Якщо маса і розміщення центра ваги вантажу невідомі, треба зробити контрольне підіймання вантажу і переконатися, що навантажувач не перекидається. Не дозволяється звисання вантажу понад $\frac{1}{3}$ довжини вил.

7.3.5. За умов введення вил у піддони необхідно пересуватися за мінімальною швидкістю.

7.3.6. Під час транспортування вантажів з нестійкими опорами треба застосовувати підкладки.

7.3.7. Пакети з вантажами необхідно розміщати на площі піддона рівномірно і симетрично, відстань від центра ваги вантажу до спинок вил не повинна перевищувати величин, зазначених у графіку вантажопідіймальності машини.

7.3.8. Під час пересування навантажувачів вила вантажопідіймача повинні бути на висоті 0,2-0,3 м від підлоги (для штабелерів - не менше 0,4 м), раму вантажопідіймача при цьому слід нахилити назад у крайнє положення.

7.3.9. Переміщення вантажів великих розмірів (які закривають дорогу) водій навантажувача може виконувати за наявності особи, що супроводжує навантажувач і яка вказує дорогу і подає сигнали.

Якщо вантаж має великий об'єм і зменшує видимість на передньому ході, необхідно пересуватися заднім ходом.

7.3.10. Нахил вил з піднятим вантажем уперед слід проводити обережно. Для уникнення перекидання навантажувача або штабелера нахил вил з піднятим вантажем уперед слід проводити тільки за наявності опори під вилами.

7.3.11. Зїжджати із схилу електронавантажувачем і електроштабелером з вантажем слід заднім ходом, заїжджати на схил - переднім.

7.3.12. Рух транспорту в складах, на відкритих майданчиках і рампах необхідно здійснювати тільки в межах транспортних смуг, відповідно до схеми механізації з дотриманням відстані до стін, колон, устаткування, стелажів і штабелів (не меншої ніж 1,0 м).

7.3.13. У разі захоплення вантажу навантажувачем з вилочним захоплювачем не дозволяється:

підіймати вантаж за відсутності під ним отвору, необхідного для вільного проходу вил;

відривати примерзлий або затиснений вантаж;

ставити в штабель одночасно більше одного піддона.

7.3.14. Підіймання вантажу треба проводити плавно, без ривків, рівномірним пересуванням важеля золотникового розподільника.

7.3.15. Водій навантажувача зобов'язаний подавати сигнал: у місцях скупчення людей, на проходах, перед проїздом повз двері і через ворота, на поворотах, зрушенні з місця і пересуванні заднім ходом.

7.3.16. Водій навантажувача повинен проводити транспортування вантажу тільки тоді, коли він установлений впритул до вертикальної рами вантажопідіймача і рівномірно розташований відносно вил.

7.3.17. Підїжджати до місця навантаження (розвантаження) водій повинен тільки на нижчій передачі.

Не дозволяється різке гальмування навантажувача в разі ожеледиці, мокрої і слизької дороги.

7.3.18. Під час вантажопереробки тарно-штучних вантажів необхідно дотримуватись таких вимог:

переробці мають підлягати тарно-штучні вантажі, що укладені на стандартні і справні піддони;

переробка дрібноштучних вантажів повинна здійснюватися в спеціальній тарі (стоякових сітчатих і великогабаритних піддонах), що запобігає їх падінню під час транспортування;

переробка великогабаритних вантажів, маса яких не перевищує вантажопідймальність навантажувача, може здійснюватися виловними навантажувачами із застосуванням спеціальних здовжувачів, надягнутих на стандартні вила навантажувача;

для звільнення вил від штучного вантажу шляхом зштовхування його під час укладання в штабель без піддона або прокладок необхідно застосовувати спеціальний пристрій-зштовхувач;

під час переробки вантажів циліндричної форми (бочок, барабанів та ін.), як вантажозахоплювальний пристрій, треба застосовувати універсальний захоплювач-кантувач;

для переробки вантажів у мішках, стандартних бочках, рулонах, укладених горизонтально, а також інших легких вантажів, що мають отвори для введення штирів, треба застосовувати навантажувачі з багатоштирьовими захоплювачами.

7.3.19. Не дозволяється:

передавати транспорт іншій особі;

подовжувати та поширювати платформи електровізків;

відкривати і закривати двері складів, гаража-зарядної і контейнерів ударом транспорту;

залишати транспорт у проходах та проїздах, на залізничних коліях та ухилах;

заїжджати на пандус рампи, якщо там знаходиться інший транспорт;

обганяти на рампі і в складах будь-який транспорт;

перевозити у відкритих і битких неупакованих ємкостях легкозаймисті рідини (бензин, гас, ацетон та ін.), кислоти і електроліти;

працювати на підлогах, які не мають необхідної міцності, або мають вибоїни і інші пошкодження;

збільшувати масу противаги за допомогою додадкового вантажу чи людей;

робити різкі повороти на великій швидкості;

перевозити на вантажопідіймальному транспорті будь-кого, у тому числі вантажників;

дотикатися до відкритих струмопровідних частин;

залишати машину за піднятого вантажу;

працювати на машинах із знятими щитками, кришками;

допускати до захоплювання вантажів (під час роботи із стрілою) осіб, які не мають посвідчення стропальника, застосовувати вантажозахоплювальні пристрої без клейма про дозволену вантажопідіймальність;

заїжджати електротранспортом у вибухонебезпечні і пожежонебезпечні приміщення;

переміщати вантажі волоком або штовханням.

7.3.20. Під час переміщення невеликих вантажів на незначні відстані слід застосовувати безрельсові колісні візки зі стаціонарними або підіймальними платформами.

Для полегшення ручного переміщення візка з вантажем колеса її мають бути обладнані шарикувими підшипниками.

7.3.21. Під час перевезення дрібноштучних вантажів візками, платформи їх повинні обладнуватися бортами відповідної висоти і міцності.

7.3.22. Візки повинні мати на ручках скоби для захисту рук від ударів.

7.3.23. Під час пересування візка слід дотримуватись таких правил:

візок котити тільки спереду себе і держати за ручки;

швидкість пересування візка не має перевищувати 4 км/год., а на перехрестях - 3 км/год.;

між візками, що рухаються, має бути відстань не менша ніж 10 м.

7.4. Гравітаційні транспортні влаштування

7.4.1. Схили, спуски, сковзали, жолоби, роликові і гвинтові спуски повинні забезпечувати плавне без ударів пересування переміщуваного вантажу. Для сипких матеріалів повинні бути виконані спуски у вигляді трубопроводів.

7.4.2. Спуски повинні бути міцними, водонепроникними і легко очищатися.

7.4.3. Ширина робочої поверхні спусків повинна бути не менша ширини переміщуваних вантажів, висота бортів, установлених для захисту вантажів від падіння, повинна бути не менша ніж $2/3$ висоти вантажу.

7.4.4. Спуски і люки, розміщені у виробничих приміщеннях, повинні бути обладнані пристроями для запобігання протягам (повітряними завісами, фартухами, механічними затворами, шиберами тощо).

7.4.5. За швидкості руху вантажу похилими спусками понад 1 м/сек. необхідно установлювати гасители швидкості (амортизатори, зустрічні схили тощо).

7.5. Електричні тельфери, конвеєри

7.5.1. Використовувані конвеєри повинні відповідати вимогам

ГОСТ 12.2.003-91, ГОСТ 12.2.022-80*, СНиП 2.05.07-91.

7.5.2. Монтаж (демонтаж) і експлуатація конвеєрів повинна проводитися у відповідності з вимогами і вказівками, викладеними в їх паспорті і інструкції з експлуатації заводів-виготовлювачів, СНиП III-4-80 і цих Правил.

7.5.3. Конвеєрні системи на початку, у кінці і на всьому протязі не більше ніж через кожні 10 м повинні мати кнопки аварійної зупинки, розташовані в легкодоступних і достатньо освітлених місцях.

Під час проходження конвеєра через декілька приміщень кнопки "Стоп" повинні бути в кожному приміщенні.

7.5.4. На ділянках конвеєрів, що знаходяться поза зоною видимості оператора пульта керування (виключаючи необслуговувані ділянки, розташовані в спеціальних галереях), повинна бути установлена попереджувальна звукова або світлова сигналізація, яка вмикається автоматично під час запуску конвеєра.

Від моменту подачі сигналу до пуску конвеєра повинно бути не менше ніж 10 сек., щоб люди, які знаходяться в небезпечній зоні, могли віддалитися. Звукосигнальні установки необхідно вибирати таким чином, щоб сила їх звуку перевищувала рівень звукового тиску навколишнього середовища не менше ніж на

5-6 дБ.

7.5.5. Похилі і вертикальні ділянки конвеєрів повинні мати запобіжні пристрої, що унеможливають зворотний хід у випадку вимкнення привода.

7.5.6. Барабани (ролики) стрічкових конвеєрів, зірочки ланцюгових і блоки тросових конвеєрів повинні бути огорожені.

Огородження повинні перекривати набіжну частину стрічки (ланцюга, троса) не менше ніж на 0,6 діаметра барабана (ролика), зірочки чи блока.

7.5.7. Схил стрічкових конвеєрів не повинен перевищувати 30°. Привод похилих конвеєрів повинен бути обладнаний автоматичним гальмом, яке виключає можливість руху стрічки під дією ваги вантажу. У місцях завантаження і вивантаження за довжини більшої ніж 10 м повинні бути пристрої для зупинки конвеєрів. Уздовж стрічок конвеєрів повинні бути захисні огороження висотою не меншою ніж дві третини висоти переміщуваного вантажу, але не меншою ніж 0,2 м.

7.5.8. У випадку транспортування сипких вантажів або матеріалів, що виділяють у повітря робочої зони шкідливі речовини, повинен бути передбачений пристрій для їх уловлювання, збирання і відводу.

7.5.9. Шнекові конвеєри повинні бути повністю огорожені. Огороження мають бути знімними і заблокованими з приводом.

7.5.10. Конструкція конвеєрів повинна мати запобіжні пристрої, які вимикають приводи під час перевантаження та заклинювання несучих органів.

7.5.11. На технологічній лінії, що складається з декількох послідовно встановлених і одночасно працюючих конвеєрів або в поєднанні з іншими машинами (живильниками, елеваторами, дробарками), повинні бути:

двостороння сигналізація з усіма постами керування;

блокування приводів устаткування, яке забезпечує автоматичне відключення тієї частини технологічної лінії, що здійснює завантаження зупиненої машини.

7.5.12. Будова, утримання і експлуатація електротельферів (талей) повинні відповідати вимогам Правил будови і безпечної експлуатації вантажопідіймальних кранів.

7.5.13. Електричні тельфери повинні бути обладнані кінцевими обмежувачами, що автоматично вимикають електродвигун за підводу вантажного гака до крайнього верхнього положення.

7.5.14. Надійність кріплення монорейок до перекриттів, ферм і інших частин будівель і споруд повинно бути підтверджено розрахунками і випробуваннями.

7.5.15. На кожний електротельфер з монорейкою повинна бути технічна документація.

7.5.16. Електротельфери і монорейки повинні бути зареєстровані в журналі обліку вантажопідіймальних машин підприємства за присвоєними їм номерами.

7.5.17. Технічне опосвідчення електротельферів і монорейок повинна проводити комісія, призначена наказом по підприємству, під керівництвом особи, яка здійснює нагляд за безпечною експлуатацією вантажопідіймальних машин.

7.5.18. Електротельфери опосвідчують 1 раз у 3 роки шляхом їх статичного випробування навантаженням, що на 25% перевищує вантажопідіймальність механізму, протягом 10 хв., динамічного випробування навантаженням, що на 10% перевищує вантажопідіймальність механізму.

Тельфери повинні бути оснащені надійними гальмами, справним ланцюгом або тросом.

На тельфері повинен бути напис, що зазначає його максимально допустиму вантажопідймальність і дату опосвідчення.

7.5.19. Напруга струму на кнопкових перемикачах електротельферів (талей) повинна бути не вища ніж 42 В. Для унеможливлення запуску електротельфера сторонніми особами кнопкові вимикачі повинні бути обладнані ключ-маркою.

7.5.20. Перед запуском електротельфера слід: оглянути тельфер і переконатись у його справності (троса, гака, запобіжної скоби, пускових кнопок тощо); подати попереджувальний сигнал.

7.5.21. У процесі виконання переміщень необхідно стежити за роботою електротельфера, підіймати і опускати вантажі лише прямовисно. Не дозволяється підтягувати вантаж за допомогою електротельфера.

7.5.22. Не дозволяється експлуатація електротельфера за відсутності або блокуванні обмежувача висоти підймання, накладанні один на одного витків троса на барабані, обриву ниток троса, перекручуванні і залому троса, тріщин і полумок гакової підвіски.

7.5.23. Не дозволяється виконувати одночасне переміщення вантажу у вертикальній і горизонтальній площинах.

7.5.24. Під час експлуатації електротельфера не дозволяється знаходитись під вантажем, залишати вантаж у підвішеному положенні, а також підіймати вантаж за допомогою несправних вантажозахоплювальних пристроїв.

7.5.25. На шляху переміщення працівника, який керує роботою електротельфера, не повинні знаходитися сторонні предмети, підлога повинна бути рівною - без східців, трапів, жолобів та ін.

7.6. Підіймачі для завантаження устаткування

7.6.1. Монтаж і експлуатація плоскочашечних і гідравлічних підіймачів, призначених для завантаження устаткування (бункерів) повинні проводитися у відповідності з вимогами і вказівками, викладеними в паспорті і інструкції з експлуатації заводу-виготовлювача.

7.6.2. Улаштування тягових органів, порядок їх випробувань, заміни, ремонту повинні відповідати Правилам будови і безпечної експлуатації вантажопідіймальних кранів.

7.6.3. Підіймач повинен мати огороження за висотою 1,0 м від підлоги з дверцятами для завантаження, заблокованими з пусковим пристроєм таким чином, щоб при відкритих дверцятах підіймач не працював.

7.6.4. На видному місці повинні бути вивішені попереджувальні знаки за ГОСТ 12.4.026-76*.

7.6.5. Завантаження ковша (чаші) підіймача не повинно перевищувати його паспортної вантажопідймальності.

7.6.6. Для обмеження підймання і опускання ковша в його крайньому верхньому і нижньому положеннях повинні бути кінцеві вимикачі. Робота без кінцевих вимикачів або за несправності їх не дозволяється.

7.6.7. Перевірка справності підіймача повинна проводитися щозмінно, технічний огляд - не рідше ніж через 15 днів, технічне опосвідчення - щорічно із записом результатів у спеціальний журнал.

7.7. Вантажо-розвантажувальні роботи на залізничному транспорті

7.7.1. Виконання вантажо-розвантажувальних робіт на залізничному транспорті повинно відповідати вимогам Правил техніки безпеки і виробничої санітарії при навантажувально-розвантажувальних роботах на залізничному транспорті.

7.7.2. Під час пересування вагонів вручну (штовханням) працівник повинен знаходитись збоку поза рельсовою колією. Швидкість руху вагона за ручного пересування не повинна перевищувати 2 км/год.

Не дозволяється ставати на колію, штовхати вагон позаду чи тягнути на себе, а також штовхати і гальмувати вагон, держати за буферні пристосування.

7.7.3. Для зупинки вагонів слід користуватися лише спеціальними башмаками. Користуватись несправними гальмовими башмаками не дозволяється.

7.7.4. Для полегшення безпечного відкривання дверей вагона повинні застосовуватися спеціальні пристосування. Не дозволяється відкривати двері за допомогою авто- і електронавантажувача.

7.7.5. Працівники, що відкривають двері, не повинні знаходитись напроти дверного отвору вагона, оскільки можливе випадіння вантажу.

7.7.6. Під час відкривання бортів платформи необхідно спочатку витягнути середні закладки-запори платформи, а потім - крайні, при цьому слід стояти збоку борту.

7.7.7. Вантажі за висотою штабеля до 1,2 м повинні знаходитися від зовнішньої грані головки найближчої до вантажу рейки залізничної або підкранової колії на відстані не меншій ніж 2,0 м, а за більшої висоти штабеля - не меншій ніж 2,5 м.

7.7.8. Під час розвантаження сипких вантажів з напіввагонів люки слід відчиняти спеціальними пристосуваннями, що дають можливість працюючому знаходитися на безпечній відстані.

7.7.9. У процесі завантаження у вагон ящиків, бочков і інші штучні вантажі повинні укладатися щільно, без проміжків. Під час завантаження вагонів, які стоять на коліях з підвісною лінією електротяги, забороняється вилазити на вагон.

7.7.10. Під час навантаження і розвантаження вантажів у бочках вантаж повинен накочуватися латами чи покатами боковою поверхнею.

7.7.11. Перенесення бочкових вантажів на спині незалежно від їх маси не дозволяється.

7.7.12. Під час завантаження та розвантаження вагонів площадка рампи повинна знаходитися на одному рівні з площадкою транспортних засобів. За різниці рівнів підлоги вагона і рампи треба застосовувати тільки спеціальні перехідні мостики з ухилом не більше зазначеного в паспорті навантажувача.

7.7.13. Перекидні металеві містки для проїзду навантажувачів або візків з рампи у вагон і навпаки повинні мати достатню ширину і міцність.

Містки треба обладнувати гаками для закріплення за дверну рейку вагона, а для вагонів, що не мають дверної рейки, повинні застосовуватися спеціальні містки з упорами.

7.7.14. Під час виконання вантажо-розвантажувальних робіт з використанням машин безперервного транспорту укладання вантажів повинно забезпечувати рівномірне завантаження робочого органу і стійке положення вантажу.

7.8. Вантажо-розвантажувальні роботи на автомобільному транспорті

7.8.1. Вантажо-розвантажувальні роботи на автомобільному транспорті повинні виконуватись у відповідності з Правилами охорони праці на автомобільному транспорті.

Рух автомобілів на вантажо-розвантажувальних площадках і підїзних шляхах до них повинен регулюватися загальноприйнятими знаками і укажчиками.

7.8.2. Автомобілі необхідно подавати під навантаження (розвантаження) заднім ходом з таким розрахунком, щоб виїзд їх з території площадки відбувався вільно без маневрування.

7.8.3. Під час розміщення автомобілів на вантажо-розвантажувальних площадках відстань між автомобілями, що стоять один за одним (у глибину), повинна бути не менша ніж 1,0 м, а між автомобілями, що стоять поряд (по фронту), не менша ніж 1,5 м.

Якщо автомобілі установлюють для навантаження або розвантаження поблизу будівлі, то необхідно передбачати колесовідбійний брус, який би забезпечував відстань між будівлею і задньою частиною автомобіля не менше ніж 0,8 м.

Відстань між автомобілем і штабелем вантажу повинна бути не менше ніж 1,0 м.

7.8.4. Навантаження і вивантаження вантажів, кріплення і відкріплення їх на автомобільному транспорті здійснюється під контролем водія.

7.8.5. У разі навантаження навалом вантаж не повинен підійматися над бортами кузова (стандартними і нарощеними) і повинен розміщатися на всій площині кузова.

7.8.6. Штучні вантажі, що підіймаються над бортами кузова, необхідно вшнуровувати інвентарними такелажними засобами (вірьовками, канатами).

Користуватися металевими канатами і дротом не дозволяється.

7.8.7. Висота вантажу не повинна перевищувати висоту проїздів під мостами і шляхопроводами, що зустрічаються на шляху прямування, і бути не більшою ніж 3,8 м від поверхні шляху до найвищої точки вантажу.

7.8.8. У разі навантаження вантажів у бочковій тарі в декілька рядів кожний ряд повинен укладуватися на прокладках з досок з підclinюванням усіх крайніх рядів. Застосування замість клинів інших предметів не дозволяється.

Під час навантажування-розвантажування не дозволяється знаходитися перед скочуваними вантажами або позаду накочуваних по латах бочкових вантажів.

7.8.9. Цистерни для перевезення рідких речовин і продукції, які установлені на автомобілях, повинні мати приварені скоби для обслуговування верхнього люка.

7.8.10. Навантажування та розвантажування автомобілів-цистерн повинно бути механізовано та проводитись із застосуванням справних шлангів і труб, при цьому корпус цистерн повинен бути заземлений.

7.8.11. Під час навантажування і розвантажування автомобілів з вантажопідіймальними бортами не дозволяється:

знаходитися людям в зоні виконання вантажо-розвантажувальних робіт;

підіймати вантажі в нестійкому положенні;

рухати автомобіль;

залишати борт-підіймач з піднятою в горизонтальне положення платформою;

підлазити під платформу для перевірки технічного стану або ремонту.

7.8.12. Після навантаження (розвантаження) платформа повинна бути приведена в транспортне положення і надійно закріплена фіксатором.

7.9. Вимоги до тари

7.9.1. Будова і експлуатація тари повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.3.010-82.

7.9.2. Порожня і заповнена тара не повинна мати цвяхів, окантовувального дроту і заліза, що стирчать, а також торочків, задирок, защипів, покоробленості і інших пошкоджень.

7.9.3. Кромки ребер клепок кістяка і корінного днища дерев'яних бочок повинні бути чисто обстругані, без задирок, умятин, відщепів.

У клепках кістяка бочок не припускаються сколи і відщепи на торцях, а також між торцем і упорним пазом.

7.9.4. Бочки повинні мати правильну симетричну форму без переходів, впадин і випинань, надломленої клепки.

7.9.5. У мішках не припускаються: дири, погано припрацьовані шви, відриви, пропуск і нестаток стібків, жирні плями тощо.

Усі нитки швів мішків повинні бути закріплені і не мати вільних кінців довжиною понад 0,05 м.

7.9.6. Піддони одного типорозміру (складальні із знімними стояками, стінками, кришками, обв'язкою) повинні легко складатися і розбиратися, з'єднувальні вузли і деталі повинні сполучатися.

7.9.7. Піддони повинні бути розраховані на укладку їх з вантажем у штабелі. Піддон, установлений на підлогу, повинен витримувати навантаження, що дорівнює не менше чотирикратної номінальної вантажності і власній масі трьох піддонів.

7.9.8. Під час експлуатації тари слід виконувати такі вимоги:

тара повинна завантажуватися в межах номінальної маси брутто;

тара не повинна пересуватися волоком;

для перекидання тари слід застосовувати тільки спеціальні пристосування і вантажопідіймальні машини;

неправильне положення тари на вилах навантажувача повинно вирівнюватися тільки повторним навантаженням тари на вила;

тара, що установлюється в штабель, повинна мати ідентичну конструкцію і розміри фіксувальних пристроїв. Відкривні стінки складаної тари, що знаходиться в штабелі, повинні бути закриті.

7.10. Виконання вантажо-розвантажувальних робіт, переміщення вантажів немеханізованим способом

7.10.1. Вантажо-розвантажувальні роботи, переміщення вантажів, виконувані вручну, повинні проводитися з дотриманням граничних норм підіймання і переміщення важких речей, що обмежують підіймання та перенесення залежно від статі і віку

працівників (Граничні норми підймання і переміщення важких речей жінками, Граничні норми підймання і переміщення важких речей неповнолітніми):

підймання та переміщення вантажів з чергуванням з іншою роботою (до двох разів на годину) для жінок - 10 кг;

переміщення вантажів постійно протягом робочого дня для жінок - 7 кг;

сумарна маса вантажу, переміщуваного протягом кожної години робочого дня не повинна перевищувати для жінок: з робочої поверхні - 350 кг, з підлоги - 175 кг.

Примітки:

1. У масу переміщуваного вантажу включається маса тари і упаковки.

2. Під час переміщення вантажу на візках або в контейнерах докладене зусилля не повинно перевищувати 100 Н (10 кгс).

3. Рівнем робочої поверхні вважається робочий рівень стола, конвеєра та ін. згідно з ГОСТ 12.2.032-78, ГОСТ 12.2.033-84.

7.10.2. Маса вантажу, який підіймається і переміщується, для чоловіків становить 30 кг - це допустимий клас умов та характеру праці, 31-35 кг - I ступінь шкідливих і небезпечних умов праці, понад 35 кг - II ступінь шкідливих і небезпечних умов праці (Пігієнічна класифікація праці, затверджена Мінохорони здоров'я СРСР від 12.08.86р. № 4137-86).

Підймання вантажу масою понад 50 кг слід виконувати не менше, ніж двома працівниками (чоловіками). Якщо маса вантажу перевищує 50 кг, то перенесення вантажу одним вантажником дозволяється на відстань не більше 60 м. За відстані понад 60 м повинні встановлюватися підміни (Правила про умови праці вантажників при вантажо-розвантажувальних роботах, затверджені НКП СРСР від 20.09.31р.).

7.10.3. Під час одночасного перенесення вантажів працівники повинні знаходитися на відстані не меншій ніж 3 м один від одного.

7.10.4. Перенесення вантажу на носилках горизонтальним шляхом здійснюється на відстань не більше 50 м.

Перекидати і опускати носилки необхідно за командою працівника, що йде позаду. Не дозволяється переносити вантажі на носилках сходами.

7.10.5. Підлітків забороняється призначати на роботи, що пов'язані виключно з підйманням, утриманням або переміщенням важких речей.

7.10.6. До роботи, що потребує підймання та переміщення важких речей, допускаються підлітки, які не мають медичних протипоказань, що засвідчено відповідним лікарським свідоцтвом.

До тривалої роботи з підймання та переміщення важких речей підлітки до 15 років не допускаються.

7.10.7. Робота підлітків з вантажами не повинна становити понад 1/3 робочого часу.

7.10.8. Маса окремого вантажу і сумарна маса вантажів, що підіймають і переміщують підлітки, не повинна перевищувати таких граничних норм:

Календарний вік, років	Граничні норми маси вантажу, кг			
	короткочасна робота		тривала робота	
	юнаки	дівчата	юнаки	дівчата
14	5	2,5	-	-
15	12	6	8,4	4,2
16	14	7	11,2	5,6
17	16	8	12,6	6,3

Примітка: Короткочасна робота - 1-2 підняття та переміщення вантажу; тривала - більше, ніж 2 підняття та переміщення протягом 1 год. робочого часу.

7.10.9. Докладене м'язове зусилля при утриманні або переміщенні вантажу з використанням засобів малої механізації не повинно перевищувати граничної норми маси вантажу для підлітків, його тривалість - не більше 3 хв., подальший відпочинок - не менше 2 хв.

7.10.10. Граничні норми сумарної маси вантажів, що підіймаються (переміщуються) підлітками за розрахунком в 1 год. робочого часу, такі:

Календарний вік, років	Сумарна маса вантажів, що підіймаються при виконанні роботи, кг			
	з рівня робочої поверхні		з підлоги	
	юнаки	дівчата	юнаки	дівчата
1	2	3	4	5
14	10	5	7	3,5
1	2	3	4	5
15	48	12	24	6
16	160	40	80	20

17	272	72	130	32
----	-----	----	-----	----

Примітки:

1. Сумарна маса вантажу дорівнює добутку маси вантажу на кількість його підіймань (переміщень).
2. Рівнем робочої поверхні вважається робочий рівень стола, верстата, конвеєра та ін.
3. Висота підіймання не повинна перевищувати 1,0 м.
4. Відстань переміщення вантажу вручну не повинна перевищувати 5 м.

7.10.11. Працівники, зайняті на вантажо-розвантажувальних роботах, повинні проходити попередні (при прийнятті на роботу) і періодичні медичні огляди у відповідності з Положенням про медичний огляд працівників певних категорій.

7.10.12. При навантаженні і розвантаженні бочок, катушок кабеля та ін. треба застосовувати спеціальні пристрої - лати (пологи) з гачками.

Не дозволяється перекичувати і кантувати вантаж на себе.

7.10.13. За умов ручного перенесення запасних частин і інших вантажів, зібраних у невеликі низки, необхідно спочатку переконатися в міцності низки.

7.10.14. Під час перекичування бочок, коліс та ін. працівник повинен знаходитися слідом за вантажем і контролювати швидкість його переміщення.

8. ВИМОГИ ДО ВИРОБНИЧИХ ПРИМІЩЕНЬ, ВІДКРИТИХ ПЛОЩАДОК

8.1. Виробничі приміщення

8.1.1. Виробничі будівлі, споруди і приміщення ковбасних цехів повинні відпо-відати вимогам Норм технологічного проектування підприємств м'ясної промисловості, СНиП 2.09.02-85*, СНиП 2.09.04-87, СНиП 2.11.01-85*, СНиП 2.03.13-88,

СН 245-71, Санітарних і ветеринарних вимог до проектування підприємств м'ясної промисловості, Правил пожежної безпеки в Україні і цих Правил.

8.1.2. Виробничі приміщення повинні забезпечувати можливість проведення технологічних операцій у відповідності з вимогами технологічної документації. Приміщення для виробництва харчової і технічної продукції повинні бути ізольовані один від одного.

8.1.3. Кольорова обробка виробничих приміщень і пофарбування устаткування повинні відповідати СН 181-70.

8.1.4. Виробничі процеси з оброблення сировини і вироблення різних продуктів, що вимагають однакових температурно-вологісних режимів, дозволяється проводити в одному приміщенні, зокрема:

м'ясопереробне виробництво: оброблення і обкачування туш, жилювання м'яса, приготування фаршу, шприцювання ковбас, виробництво м'ясних напівфабрикатів, котлет, фасованого м'яса, підготування сировини для блоків;

переробка птиці: кулінарна обробка птиці, виробництво напівфабрикатів, фасованого м'яса, пакування продукції.

8.1.5. Приміщення, що відрізняються за температурно-вологісними режимами і мають сполучення між собою, повинні відокремлюватися тамбурами, коридорами, шлюзами, шторами або повітряними завісами, зокрема виробничі приміщення повинні відділятися від холодильних камер.

8.1.6. У виробничих будівлях повинні бути приміщення для службового персоналу, ветеринарної і санітарної служби, відпочинку працівників, зручно сполучені з обслуговуваними цехами.

8.1.7. Виробництво м'ясних консервів може здійснюватися в загальному ком-плексі підприємства у вигляді самостійної будівлі або зблокованою з м'ясопе-реробним виробництвом і холодильником, при цьому дозволяється мати загальними такі основні виробництва: зберігання сировини в камерах холодильника; розруб, обкачування, жилювання м'яса, фаршоприготування; підготування і збері-гання спецій; зберігання упакованих матеріалів.

У приміщенні, де проводиться наповнення банок, дозволяється установлювати машини для оброблення м'яса (вовчки, кутери, мішалки та ін.).

Склад порожніх банок слід розміщати в окремому приміщенні.

Стерилізація порожніх банок повинна проводитися в порційному відділенні або суміжному з ним приміщенні.

8.1.8. На підприємстві повинна бути виробнича лабораторія з хімічним, мікробіологічним і гістологічним відділеннями.

Склад і площі виробничої лабораторії різної потужності мають відповідати ВНТП 532/739-85.

8.1.9. Відокремлення приміщень потребують такі виробничі процеси:

зачищення туш. Під підвісними шляхами слід установлювати жолоб для збирання обрізків і стоків води;

вироблення виробів з субпродуктів (холодцю, ліверної і кров'яної ковбас тощо). Дозволяється вироблення ліверних ковбас у кількості до 300 кг у зміну в

приміщенні і на устаткуванні з виробництва ковбас з м'яса, за умови послідовного їх вироблення з проведенням необхідного санітарної обробки технологічного устаткування;

розморожування і промивання субпродуктів для виробництва ліверних ковбас. Дозволяється розморожування субпродуктів проводити в камері розморожування м'яса, промивання - у приміщенні зачищення туш. Зберігання готових ліверних ковбас дозволяється проводити сумісно з ковбасами з м'яса в загальних камерах, температура яких повинна забезпечувати охолодження ліверних ковбас у відповідності з ВНТП 532/739-85;

підготовка кишкової оболонки. У цехах потужністю менше 3000 кг ковбасних виробів у зміну дозволяється проводити цю підготовку у відділенні приготування фаршу;

чищення рам, або слід виділити для цього ділянку в мийному відділенні для санітарної обробки інвентаря;

підготовка і фасування спецій, соєвого білка, сухого молока та інших компонентів;

загострювання ножів і зберігання ножів, сікачів і мусатів;

приймання, зберігання і просіювання борошна, не дозволяється подача борошна в мішках у виробниче приміщення;

вироблення ковбасних виробів з м'ясної сировини, допущеної ветеринарним наглядом до використання з обмеженнями, або в загальних приміщеннях в окрему зміну. Приміщення, технологічне устаткування, інвентар, тара після переробки такої сировини повинні піддаватися миттю і дезінфекції;

тимчасове зберігання солі, спецій, крохмалю, соєвого білка, сухого молока та інших компонентів, дозволяється зберігання їх у шафах, ларях та інших ємкостях, що закриваються;

централізоване приготування дезінфікуючих і мийних розчинів і зберігання хімічних дезінфікуючих засобів. подача розчину до місць дезінфекції і миття проводиться трубопроводами. Дозволяється подача мийних і дезінфікуючих розчинів у каністрах для установлення на мийних машинах.

8.1.10. Для приймання, санітарної обробки і зберігання тари для пакування готової продукції повинно бути окреме приміщення. Не дозволяється зберігання тари у виробничих приміщеннях.

8.1.11. подача палива (тирса, дрова) у термічне відділення ковбасного цеху через виробничі приміщення не дозволяється.

8.1.12. подача чистої тари і контейнерів для напівфабрикатів ковбасних виробів дозволяється через пакувальню, експедицію або коридори, минаючи виробничі приміщення.

8.1.13. Упаковані пельмені дозволяється зберігати в загальних камерах холодильника разом з іншими мороженими продуктами.

8.1.14. Відвантаження ковбасних виробів і інших продуктів м'ясопереробного виробництва через експедицію холодильника дозволяється в упакованому вигляді.

8.1.15. Для зберігання прибирального інвентаря мають бути комори, шафи, лари.

8.1.16. Для зберігання прибирального інвентаря убиралень повинні бути окремі комори, шафи, лари.

8.1.17. Підлога робочих приміщень, розташованих над неопалюваними штучно охолоджуваними приміщеннями (холодильними камерами, підвалами, проїздами та ін.), повинні бути утеплені таким чином, щоб перепад між розрахунковою температурою повітря в робочому приміщенні і температурою на поверхні підлоги не перевищував 2,5°C.

8.2. Складські приміщення і площадки

8.2.1. Склади, у тому числі: навіси, естакади, відкриті складські площадки загального призначення (готової продукції, сировини, напівфабрикатів і матеріалів) повинні відповідати вимогам ВНТП 532/739-85, СНиП 2.11.01-85*, СНиП 2.01.02-85*, Правил пожежної безпеки в Україні і цих Правил.

8.2.2. До складських будівель і споруд повинен бути вільний проїзд.

8.2.3. Під час зберігання харчової сировини і допоміжних матеріалів слід використовувати підтоварники, піддони, стелажі, полиці. Складування їх безпосередньо на підлогу не дозволяється.

8.2.4. Склади для зберігання балонів, які наповнені стисненим, зрідженим і розчиненим газами, повинні відповідати вимогам Правил будови та безпечної експлуатації посудин, що працюють під тиском, Правил безпеки систем газопостачання і Правил пожежної безпеки в Україні.

8.2.5. Розташування приміщень категорій А і Б у підвальних і цокольних поверхах не дозволяється.

8.2.6. Складські приміщення, віднесені до вибухо- і пожежонебезпечних, необхідно розташовувати в окремих одноповерхових будівлях із дахами, що легко скидаються.

8.2.7. Склади, які розташовані в підвальних і напівпідвальних приміщеннях та мають сходи з кількістю маршів більше одного або висотою більшою ніж 1,5 м, повинні бути обладнані люками і трапами для спускання вантажу безпосередньо в складське приміщення і підіймачами для підймання вантажу назовні.

8.2.8. У складах, які розташовані на другому і вище поверхах, повинні бути вивішені норми допустимого навантаження на 1 м² площі підлоги.

Склади, які розташовані вище першого поверху і які мають сходи з кількістю маршів більше одного або висотою більше 2,0 м, повинні мати підймальні пристрої для спуску і підймання вантажу.

8.2.9. Склади харчових і технічних продуктів і виходи з них повинні бути ізо-льовані один від одного.

8.2.10. У складських приміщеннях для продовольчих товарів повинні бути:

огороджувальні конструкції без порожнеч з матеріалів, що не руйнуються гризунами;

суцільні і без порожнеч полотна зовнішніх дверей, воріт і кришок люків;

пристосування для закривання отворів каналів систем вентиляції;

огороження сталевую сіткою (за розміром чарунок не більшим ніж

12 мм x 12 мм) вентиляційних отворів у стінах і повітропроводах, розміщених у межах висоти 0,6 м над рівнем підлоги, і вікон підвальних поверхів (конструкції огорожі сталевую сіткою вікон повинні відчинятися або зніматися).

8.2.11. Ширина проходів у складах, де використовується цеховий транспорт (візки, авто- і електронавантажувачі, електрокари та ін.) повинна бути встановлена з урахуванням габаритів навантажених транспортних засобів плюс 0,8 м за одностороннього руху; за зустрічного руху - не менше подвійної максимальної ширини транспортного засобу з готовою продукцією плюс 1,5 м.

8.2.12. Застосування навантажувачів з двигунами внутрішнього згорання, а також автокари для роботи всередині приміщень або залізничних вагонів не дозволяється.

8.2.13. Колони і обрамування отворів у складських будівлях у місцях інтенсивного руху наземного транспорту повинні бути захищені від механічних пош-коджень неметалевими матеріалами і пофарбовані відповідно до вимог

ГОСТ 12.4.026-76*.

8.2.14. Складські приміщення повинні мати не менше двох дверних отворів.

8.2.15. Мінімальні дверні отвори для вантажних потоків повинні бути зав-ширшки не менше 2,4 м і висотою не меншою ніж 2,5 м.

8.2.16. Перепади рівнів підлоги і пороги в складах і транспортних коридорах не дозволяються.

8.2.17. Підлога в складах повинна бути рівною і задовольняти вимогам по вологостійкості, вогнестійкості та стійкості до механічної дії.

Підлога складських приміщень для зберігання кислот і лугу повинна бути виготовлена з матеріалів, стійких до впливу кислот і лугу (кислотостійкі плити, вініпласт).

8.2.18. Для покриття підлоги складських приміщень, призначених для зберігання продовольчих товарів, не дозволяється застосування дьогтю і дьогтевих мастик відповідно до СНиП 2.11.01-85*.

8.2.19. Для навантаження і вивантаження вантажів повинні бути влаштовані спеціальні площадки (платформи, естакади, рампи) на висоті підлоги транспортного засобу. Рампи з боку підїзду транспортних засобів повинні бути шириною не менше ніж 1,8 м із схилом не більше ніж 5°.

Ширина естакади, призначеної для переміщення транспортних засобів, повинна бути не менша ніж 3 м.

8.2.20. Площадки для відпочинку, місця для куріння, укриття від атмосферних опадів і сонячної радіації повинні влаштовуватися загальною площею із розрахунку 0,2 м² на одного працюючого в найбільш численній зміні.

8.3. Дільниці технічного обслуговування та ремонту технологічного, виробничого та іншого устаткування

8.3.1. Приміщення технічного обслуговування і ремонту: гараж-зарядна, електролітна, агрегатна, ремонтні та ін. повинні бути відокремленими і відповідати вимогам СНиП 2.01.02-85*, СНиП 2.03.13-88, СНиП 2.04.01-85, СНиП 2.04.05-91, СНиП 2.09.02-85*, СНиП II-4-79, ВНТП 532/739-85, ПУЕ, ПБЕЕС.

8.3.2. Дільниці приймання, огляду і ремонту устаткування повинні бути забезпечені підйимально-транспортними пристосуваннями.

8.3.3. Висота приміщень дільниць технічного обслуговування визначається, виходячи з габаритних розмірів установленого технологічного устаткування, але не менше ніж 3 м.

8.3.4. Кожна дільниця повинна мати, як мінімум, один основний прохід шириною не меншою ніж 2,0 м, зв'язаний з виходами і сходовими клітками.

Ширина проходів у приміщеннях між стелажми, полками, шкафами повинна бути не менша ніж 1,0 м.

8.3.5. На виробничих дільницях стіни і перегородки виконуються гладкими з рівними поверхнями, що легко піддаються миттю і вологому очищенню.

8.3.6. Металеві покриття підлоги повинні мати рифлення, а покриття естакад, переходів, сходів виготовлятися з рифленої або просічно-витяжної сталі.

8.3.7. Підлоги і стіни оглядових каналів необхідно облицьовувати плитками. У нішах оглядових каналів улаштовується стаціонарне освітлення напругою 12 В.

8.3.8. Акумуляторне відділення не повинно з'єднуватись дверима з іншими приміщеннями.

8.3.9. На ділянці для акумуляторних робіт повинно бути не менше двох приміщень: одне - для приготування електроліту і ремонту акумуляторів; друге - для їх зарядки.

Припливно-витяжна вентиляція зарядних станцій і приміщень, призначених для зберігання заряджених батарей, повинна постійно знаходитися в робочому стані та забезпечувати семикратний обмін повітря в годину.

Увімкнення вентиляції зарядних станцій в загальну вентиляцію не дозволяється.

Відсмоктування газів повинно проводитись як з верхньої, так і з нижньої зони приміщення, до того ж відсмоктування з верхньої зони повинно бути значно інтенсивнішим.

8.3.10. На дверях приміщення акумуляторної повинні бути написи: ЗАРЯДНА, ВОГНЕНЕБЕЗПЕЧНО!, З ВОГНЕМ НЕ ВХОДИТИ!, КУРИТИ ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ!

9. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ТЕРИТОРІЇ, ВИРОБНИЧИХ І ДОПОМІЖНИХ ПРИМІЩЕНЬ, УСТАТКУВАННЯ І ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ

9.1. Територія

9.1.1. Територія ковбасного цеху, огорожена на висоту 2,0 м, повинна по-ділятися на зони:

господарську з будівлями допоміжного призначення і спорудами для зберігання палива, будівельних і підсобних матеріалів;

виробничу, де розміщаються будівлі основного виробництва.

Санітарно-захисна зона для підприємства з урахуванням м'ясокоптильного виробництва повинна складати 100 м.

9.1.2. Розташування будівель, споруд на території підприємства повинно забезпечувати можливість транспортування без перехрещень шляхів перевезення сировини, готової продукції, виробничих відходів.

9.1.3. Вертикальне планування території повинно забезпечувати відвід атмосферних, талих вод і стоків від змивання майданчиків.

За наявності на території підприємства передзабійного утримання худоби, санітарного блоку і паливного господарства, стічні води від них не повинні попадати на решту території.

9.1.4. Для дезінфекції коліс автотранспорту під час вїзду і виїзду з території ковбасного цеху біля воріт повинні бути влаштовані спеціальні кювети

(дезінфекційні бар'єри), заповнювані дезінфікуючим розчином за вказівкою головного ветеринарного лікаря підприємства (у залежності від епізоотичних обставин).

Підприємства, що мають спеціальні дезпромивні пункти для автомашин, дезінфекційні бар'єри біля цих пунктів не влаштовують, а решту дезінфекційних бар'єрів розташовують за погодженням з територіальними органами державного ветеринарного нагляду.

9.1.5. Асфальтобетонні покриття доріг, вантажо-розвантажувальних майданчиків, переходів, залізничних і автомобільних платформ, відкритих вагонів повинні бути рівними, водонепроникними, легко доступними для миття і дезінфекції.

9.1.6. Окремо розташовані убиральні повинні знаходитись на відстані не меншій ніж 25 м від виробничих приміщень, мати водонепроникні вигрібні ями із закритими кришками.

9.1.7. Вільні ділянки території підприємства необхідно озеленювати деревинно-чагарниковими насадженнями і газонами. Не дозволяється насадження дерев і чагарників з насінням, опушними пластівцями або волокнами, для запобігання засміченню продукції і устаткування.

Площа ділянок, призначених для озеленення, повинна складати не менше 15% загальної площі території.

9.1.8. На території підприємства слід влаштувати зони відпочинку (майданчики для відпочинку і гімнастичних вправ працюючих).

9.1.9. Площадки для розміщення контейнерів, призначених для виробничих відходів, площадки для обробки всіх видів тари повинні обладнуватися системами гарячого, холодного водопостачання і каналізації.

9.1.10. Територія підприємства повинна утримуватися в чистоті. Прибирання слід проводити щоденно. Підїзні шляхи, проїзди, проходи, майданчики слід регулярно очищати від сміття. У літній час підїзні шляхи, проїзди, проходи необхідно поливати, а взимку - очищати від снігу та льоду і в разі ожеледиці - посипати піс-ком. За зеленими насадженнями повинен здійснюватися постійний догляд.

9.1.11. Для збирання сміття повинні бути встановлені водонепроникні контейнери-сміттєзбірники з кришками на асфальтованій або бетонній площадці. Розмір площадки повинен перевищувати площу основи контейнера на 1,0 м у кожний бік.

Такі майданчики повинні розташовуватися не ближче 25 м від виробничих і допоміжних приміщень.

9.1.12. Видалення відходів і сміття з бачків і контейнерів повинно проводитися при їх накопиченні не більше ніж на 2/3 ємкості, але не рідше одного разу в день. Після звільнення від сміття бачки слід мити і дезінфікувати.

9.1.13. Сміттєзбірники, вигрібні ями, дворові вбиральні слід дезінфікувати 10%-ним розчином хлорного вапна або вапняним молоком.

9.1.14. Заглиблені резервуари, колодязі, люки повинні бути закриті міцними кришками врівень з прилеглою територією.

Під час ремонтних робіт на території незакриті заглиблення (котловани, траншеї, ями) повинні мати огородження висотою 1,0 м з суцільним зашиттям унизу 0,15 м; тимчасово відкриті колодязі повинні бути огорожені або закриті щитами з установленням попереджувальних переносних знаків безпеки і освітлюватися в темний час доби.

9.1.15. Для переходу людей через канави, траншеї, транспортери повинні бути установлені трапи і містки.

9.1.16. Пішохідні доріжки повинні бути максимально короткими з мінімальною кількістю перехресть із шляхами вантажопотоків.

Небезпечні зони можливого виходу пішоходів на проїжджу частину повинні мати огороження за висотою 1,0 м, пофарбовані в сигнальні кольори згідно з ГОСТ 12.4.026-76*.

9.2. Улаштування і утримання виробничих приміщень

9.2.1. Об'єм виробничих приміщень на кожного працюючого повинен бути не менший ніж 15 м³, а площа не менша ніж 4,5 м².

9.2.2. Біля входу в технологічні цехи повинні бути установлені умивальники із змішувачами води і з посудиною для дезінфікуючого розчину, а також розміщені килимки, змочені дезінфікуючим розчином.

9.2.3. У цехах, що виробляють харчові продукти, і приміщеннях санітарного блоку панелі стін і колони повинні бути облицьовані глазурованою плиткою або пофарбовані масляною фарбою світлих відтінків на висоту не менше ніж 2,0 м.

9.2.4. У місцях руху наземного транспорту колони повинні бути захищені від пошкоджень металевим листом на висоту 1,0 м, а в місцях руху підвісного транспорту - на висоту 2,0 м. Нижня частина дверей повинна бути оббита металевим листом на висоту 0,5 м.

9.2.5. Підлога в усіх приміщеннях повинна бути без щілин і вибоїв і покрита водонепроникними матеріалами з ухилом убік трапів не менше ніж 0,03, розміщених осторонь від робочих місць і проходів.

Решітки над трапами повинні бути врівень з підлогою та надійно закріплені.

9.2.6. Усі приямки, оглядові колодязі і канали, монтажні отвори в перекриттях повинні бути надійно закриті міцними кришками врівень з підлогою. За умов

відкриття їх необхідно ставити бар'єрні огороження висотою не менше ніж 1,0 м з попереджувальним знаком у відповідності з ГОСТ 12.4.026-76*.

Люки і завантажувальні отвори спусків повинні бути розміщені вище рівня підлоги на 0,7 м, мати міцні кришки, пофарбовані в сигнальний колір з обох сторін у відповідності з ГОСТ 12.4.026-76*.

9.2.7. Будівельні конструкції (стіни, перекриття, підлога тощо) виробничих, підсобних, допоміжних і складських приміщень, в яких можливе виділення в повітряне середовище органічного пилу та ін. повинні мати гладку поверхню і обробку, що унеможлиблює накопичення на них пилу.

9.2.8. Кольорова обробка виробничих приміщень і пофарбування устаткування повинні відповідати вимогам СН 181-70.

Для обробки виробничих приміщень з пониженою температурою повітря (сировинне, засолювальне, приготування фаршу, шприцювання тощо) для пофарбування устаткування потрібно використовувати гаму теплих кольорів (бежевих, кремових, пісочних, жовтуватих).

У виробних приміщеннях з підвищеною температурою повітряного середовища (відділення термічного оброблення ковбас і м'ясопродуктів тощо) слід використовувати холодну гаму кольорів - світло-голубий, голубий, сіро-голубий.

9.2.9. Внутрішньоцехові трубопроводи у відповідності з їх призначенням повинні бути пофарбовані у визначені відмінні кольори і утримуватися в чистоті.

Розпізнавальне пофарбування трубопроводів - за ГОСТ 14202-69: води - зелений колір, вакуумної лінії і повітроводів - синій, паропроводів - червоний.

Напрямок потоку речовин, транспортованих трубопроводами, повинен зазначатися стрілками, що наносяться безпосередньо на трубопроводи. Колір стрілки повинен бути білим або чорним з врахуванням забезпечення найбільшого контрасту з основною фарбою трубопроводів.

9.2.10. Конструкція частин віконних рам, що відкриваються, повинна мати можливість закріплення захисних сіток від мух (стулки рам повинні відчинятися всередину).

9.2.11. Для захисту від проникнення гризунів у приміщення, призначені для переробки сировини і зберігання продуктів, необхідно огорожувати сталеву сіткою з чарунками не більше ніж 12 x 12 мм:

сполучення перегородок (проникних для гризунів) з підлогою, при чому сітка повинна закладатися на 0,05 м нижче рівня чистої підлоги і під штукатурку стіни на висоту не менше ніж 0,5 м від рівня підлоги;

вікна в підвальних приміщеннях;

отвори у вентиляційних каналах.

Отвори в стінах, перегородках і перекриттях для проведення трубопроводів повинні щільно затулятися.

9.2.12. Поточний ремонт приміщень необхідно проводити за мірою необхідності, але не рідше одного разу в 6 місяців. Побілку або пофарбування стін і стелі виробничих, побутових і допоміжних приміщень суміщують з одночасною їх дезінфекцією.

9.2.13. Усі місця з відбитою плиткою і штукатуркою підлягають негайному ремонту з наступною побілкою або пофарбуванням відштукатурених ділянок.

Під час проведення у виробничих цехах ремонтних робіт без зупинки виробництва ділянки, що ремонтуються, в обов'язковому порядку необхідно огорожувати, щоб виключити можливість забруднення працюючого устаткування, оброблюваної сировини, готової продукції і попадання в них сторонніх предметів.

9.2.14. У всіх виробничих, побутових і допоміжних приміщеннях слід підтримувати чистоту. Під час прибирання цехів у виробничих приміщеннях у процесі роботи повинна бути виключена можливість забруднення технологічного устаткування, інвентаря, оброблюваної сировини і готової продукції.

9.2.15. У жирових і деяких м'ясопереробних цехах, де за умовами виробництва підлоги і стіни можуть бути забруднені жиром, їх промивають гарячим розчином мила не рідше ніж два рази на день. Дозволяється промивання лугом або іншими знежирювальними речовинами, що дозволені Мінохорони здоров'я України.

9.2.16. Внутрішні поверхні віконних рам і віконне скло необхідно промивати і протирати за мірою забруднення.

Простір між віконними рамами - очищати від пилу і павутини. Віконні рами фарбують не рідше одного разу в рік.

На літній період вікна, що відкриваються, для захисту від мух повинні бути заграбовані металевою сіткою.

9.2.17. Усі внутрішньоцехові двері кожний день необхідно промивати і протирати насухо. Слід протирати місця біля ручок, самі ручки і нижні частини дверей.

9.2.18. Трапи і лотки для змивних вод щоденно очищають, промивають і дезінфікують. Транспортери, конвеєри, ліфти щоденно піддають відповідному прибиранню в кінці зміни.

Прибирання виробничих приміщень і санітарну обробку технологічного устаткування, інвентаря і цехового транспорту здійснювати в строки і способами, визначеними Інструкцією з миття і профілактичної дезінфекції на підприємствах м'ясної і птихопереробної промисловості.

9.2.19. Миття і профілактичну дезінфекцію технологічного обладнання, інвентаря, стін, підлоги виробничих цехів і холодильників слід проводити систематично у відповідності з графіком, затвердженим керівником підприємства.

За своєчасну і якісну організацію миття і профілактичної дезінфекції несе відповідальність начальник цеху (завідувач виробничої дільниці). Ветеринарний або санітарний працівник, закріплений за цехом, здійснює контроль за правильним виконанням дезінфекції.

9.2.20. Прибирання приміщень, миття обладнання, а також дезінфекцію проводить спеціально призначений для цього персонал: прибиральниці цехів, мий-ниці спеціального обладнання, дезінфектори, а також працівники виробничих цехів.

9.2.21. Для приготування мийних і дезінфікуючих розчинів, а також обполіскування устаткування необхідно застосовувати воду, що відповідає вимогам ГОСТ 2874-82*.

Приготування робочих розчинів мийних і дезінфікуючих засобів проводять з дотриманням запобіжних заходів із сухих препаратів або концентрованих розчинів у спеціально призначених для цього ємкостях, установлених з максимальною зручністю для передачі розчинів до об'єкта миття. Для приготування мийних і дезінфікуючих розчинів виділяють спеціальне приміщення з механічною і природною вентиляцією.

Мийні і дезінфікуючі розчини приготровляють працівники, що пройшли спеціальне навчання і інструктаж по охороні праці під керівництвом ветеринарного лікаря (фельдшера).

9.2.22. Якщо підприємство має централізовану систему приготування і подачі в цех мийних і дезінфікуючих розчинів, їх приготування здійснюється відповідно до інструкції цієї системи.

9.2.23. Персонал, який приготровляє робочі розчини дезінфікуючих засобів, а також проводить санітарну обробку шляхом розпилювання або розбризкування розчинів препаратів, що містять хлор, повинні забезпечуватися індивідуальними захисними засобами: спецодягом, герметичними окулярами типу ПО-2 (моноблок); респіратором РПГ-67 або РУ-60М тощо; протигазовим патроном марки В (або протигазом ГП-44); рукавичками гумовими.

Носити спецодяг і взуття після роботи з дезінфікуючими засобами не дозволяється. Зберігати їх необхідно в індивідуальних шафах, у спеціально виділеному для цього приміщенні.

9.2.24. Прибиральний інвентар, а також мийні і дезінфікуючі засоби повинні бути в достатній кількості, зберігати їх слід у спеціально відведених коморах, шафах і ларях. Прибиральний інвентар убиралень необхідно зберігати окремо.

9.3. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування і технологічних процесів

9.3.1. Розміщення устаткування повинно виконуватися так, щоб були створені умови, які забезпечують проведення ветеринарно-санітарного контролю за виробничими

процесами, якістю сировини і готової продукції, а також можливість миття, прибирання і дезінфекції.

Конструктивні особливості устаткування та приміщень повинні забезпечувати можливість проведення ефективної санітарної обробки.

9.3.2. Устаткування, інвентар, тара повинні бути виготовлені з матеріалів, допущених органами охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами, хіміч-но стійких, що не піддаються корозії.

9.3.3. Чани, ванни, металевий технологічний посуд, лотки, жолоби повинні мати гладку поверхню, що легко очищається, без щілин, зазорів, болтів або заклепок, що виступають, та інших елементів, що утрудняють санітарну обробку.

9.3.4. Поверхні столів повинні бути гладкими без щілин та інших дефектів. Столи, призначені для приймання сировини, що спускається жолобами і крізь люки, повинні мати огороження для запобігання падінню сировини на підлогу. Для оброблення і жилювання м'яса слід використовувати спеціальні дошки з твердих порід дерева або матеріалів, дозволених Мінздравом України.

Після закінчення зміни їх необхідно очищати, мити і дезінфікувати або обробляти парою в паровій камері.

9.3.5. У всіх виробничих приміщеннях, що використовуються для вироблення харчових продуктів, повинні бути установлені стерилізатори для дрібного інвентаря (ножів, мусатів тощо). Для миття і дезінфекції більш великого інвентаря і обігової тари застосовують мийні машини або обладнують мийні приміщення з підведенням до ванн холодної і гарячої води.

9.3.6. Миття інвентаря і посуду необхідно проводити після закінчення роботи кожної зміни, а за зупинки роботи на дві години і більше - зразу після зупинки. Профілактичну дезінфекцію посуду, інвентаря і устаткування необхідно проводити один раз на тиждень або частіше за вказівкою ветеринарно-санітарної служби.

У цехах (відділеннях) з підвищеним санітарним режимом - ліверно-паштет-них, драглеварильних, субпродуктових і фаршированих ковбас - щоденно.

У цехах (відділеннях) приготування сиркопчених ковбас ванни для замішування фаршу дезінфікують після кожного замісу, інше устаткування - щоденно, у цеху напівфабрикатів - також щоденно.

Лотки і котлетні ящики миють і дезінфікують за мірою надходження.

Жилувальні і обкачувальні дошки підлягають механічному очищенню і стерилізації гострою парою кожної зміни.

Після миття і дезінфекції устаткування слід промивати водою до повного видалення мийних і дезінфікуючих засобів.

9.3.7. Підприємство повинно періодично, але не рідше одного разу в 15 днів, у всіх харчових цехах здійснювати відповідно до графіку контроль ефективності санітарної

обробки шляхом бактеріологічних досліджень змивів з технологічного устаткування, інвентаря, виробничої тари, спецодягу, рук працівників.

У разі одержання незадовільних результатів цих досліджень негайно проводять повторну санітарну обробку з наступним контролем її ефективності.

9.3.8. Технологічні процеси організують таким чином, щоб виключалась можливість перехрещення потоків, стикання сировини і готової продукції.

9.3.9. Сировина і допоміжні матеріали, що надходять для переробки, повинні піддаватися вхідному контролю з додержанням ГОСТ 24297-80.

9.3.10. Сировина і допоміжні матеріали, що надходять у цехи на переробку, повинні звільнятися від тари, зберігатися і підготовлятися до виробництва в умовах, що виключають їх забруднення. Вивільнену упаковку слід негайно видаляти з виробничого приміщення.

9.3.11. На дільницях знекровлення, зачищення і миття туш улаштовують жолоби (металеві, бетонні облицьовані плитками) з ухилом для стоку рідини до трапів.

9.3.12. Спуски, візки, передувні баки та інші транспортні пристрої для передачі харчової сировини (жиросировини, кишкових комплектів, харчової крові, субпродуктів тощо) повинні бути окремими для кожного виду сировини, доступними для санітарної обробки.

9.3.13. Нехарчові відходи збирають у спеціальну тару або в передувні баки, пофарбовані в колір, відмінний від пофарбування іншого устаткування, і, які мають написи про їх призначення.

Для збирання конфіскатів (туш і органів, що забраковані за ветеринарно-санітарної експертизи) улаштовують окремі спуски або обладнують спеціальну пересувну тару, що закривається, пофарбовану у відмінні кольори (чорні смуги на біло-му фоні).

9.3.14. Для охолодження і заморожування в холодильник направляють лише оброблені субпродукти.

9.3.15. Вироби з субпродуктів і крові виробляють у відокремленому приміщенні. Харчову кров передають до місць переробки за умов, які виключають її забруднення.

Розморожування, сортування і промивання субпродуктів, використовуваних у ковбасному виробництві, проводять у камері розморожування холодильника, а за її відсутності - в окремому приміщенні ковбасного цеху.

9.3.16. Умовно придатне м'ясо слід зберігати в окремій камері або в загальній камері на дільниці, відгородженій сітчастою перегородкою.

9.3.17. Снігову шубу з охолоджувальних батарей видаляють відтаванням, а також шляхом очищення скребками або жорсткими віниками після звільнення камер від продуктів, що зберігаються. Дозволяється механічне очищення батарей від снігової

шуби в завантажених камерах за умови обов'язкового покриття вантажів, що зберігаються, чистим брезентом або парусиною. Після закінчення очищення сніг негайно видаляють з камер.

9.3.18. Забруднену підлогу і двері в камерах з плюсовою температурою, у коридорах і сходових клітках слід регулярно промивати гарячим лужно-мильним розчином.

Для своєчасного виявлення зараженості цвіллю холодильних камер періодично необхідно здійснювати мікробіологічний контроль, керуючись Інструкцією по визначенню заражуваності цвіллю холодильних камер підприємств м'ясної промисловості.

9.3.19. Холодильні камери ремонтують, миють і дезінфікують тільки після звільнення їх від вантажів, у періоди підготовки холодильника до масового надходження вантажів, а також у разі виявлення цвілі на стінах, підлозі, обладнанні камер і ураженні цвіллю продукції, що зберігається.

9.3.20. Для миття і дезінфекції інвентаря, транспортних засобів і тари біля холодильника треба обладнувати мийне відділення з водонепроникною підлогою, підведенням гострої пари, гарячої і холодної води і трапами для стікання змивної води в каналізацію.

9.3.21. Не дозволяється знезаражування умовно придатних м'яса і субпродуктів проваренням у виробничих приміщеннях ковбасних та кулінарних цехів.

Для цього у відокремлених від інших цехів приміщеннях обладнують відділення з виробництва м'ясних хлібів, оснащені електричними або газовими печами. Під час експлуатації цього відділення не дозволяється контакт сирого умовно придатного м'яса з готовою продукцією.

Сипку харчову сировину (борошно, сухе молоко, крохмаль, казеїнат натрію, сіль, прянощі тощо) зберігають ізольовано від виробничих приміщень. Сіль пропускають через магнітоуловлювач.

9.3.22. М'ясний і субпродуктовий фарш для пельменів готують у спеціальних приміщеннях або у відповідних відділеннях ковбасного цеху.

Установка швидкоморозильних шаф для заморожування пельменів дозволяється в приміщенні, де проводять їх фасування і упаковку.

Дозволяється зберігання розфасованих і упакованих пельменів разом з ін-шими мороженими харчовими продуктами в загальних камерах холодильника.

9.3.23. Автомобільні транспортні засоби для м'яса і м'ясних продуктів повинні бути чисті і мати санітарні паспорти.

9.3.24. Перевезення м'яса і субпродуктів разом з готовими м'ясними виробами не дозволяється. М'ясні вироби перевозять у чистій тарі, виготовленій з матеріалів, дозволених Мінохорони здоров'я України.

Перевезення таких продуктів навалом, без тари, не дозволяється.

Для транспортування м'яса і субпродуктів дозволяється використання без промивання автомашин, що перевозили готові в їжу м'ясні продукти в цей же день.

Щоденно, після закінчення перевезень, транспортні засоби необхідно піддавати санітарній обробці у відповідності з Інструкцією з миття і профілактичної дезінфекції на підприємствах м'ясної і птахопереробної промисловості.

9.3.25. Особи, що беруть участь у перевезенні м'ясних продуктів (вантаж-ники, експедитори), повинні мати особисті медичні книжки з відмітками в них про здачу санітарного мінімуму і проходження у встановлений строк медичного огляду. Ці працівники повинні під час навантаження м'яса користуватися брезентовими захисними панчолами, надягнутими поверх взуття.

9.3.26. Обігову тару приймають від одержувачів продукції в чистому вигляді. Додатково вона підлягає санітарній обробці на підприємстві.

9.4. Допоміжні приміщення

9.4.1. Працівники підприємства повинні бути забезпечені побутовими приміщеннями (службові і побутові приміщення, пункти харчування, охорони здоров'я та ін.) відповідно до вимог СНиП 2.09.04-87 і СН 245-71, ВНТП 532/739-85.

9.4.2. Висота поверхів допоміжних будівель і вбудовань повинна бути не менша ніж 3,3 м.

Висота побутових приміщень, розташованих безпосередньо у виробничих приміщеннях має бути не менша ніж 2,4 м.

9.4.3. У разі блокування в одній будівлі різних за своїм призначенням і санітарному режиму приміщень не дозволяється розміщення душових, умивальних, убиралень тощо над харчовими блоками, службовими приміщеннями, здоров-пунктами.

9.4.4. Убиральні, приміщення для відпочинку, особистої гігієни жінок, пристрої питного водопостачання, умивальні, курильні кімнати дозволяється розміщувати безпосередньо в убудованих приміщеннях виробничих цехів і дільниць. 9.4.5. Норми площі приміщень на одну людину, одиницю обладнання, розрахункове число працюючих, які обслуговуються на одиницю обладнання в санітарно-побутових приміщеннях, повинні відповідати СНиП 2.09.04-87.

9.4.6. Галузеві норми по забезпеченню санітарно-побутовими приміщеннями і влаштуваннями, санітарні характеристики виробничих процесів наведені в додатку 4.

9.4.7. Гардеробні, душові, умивальні і убиральні повинні бути окремими для чоловіків і жінок.

9.4.8. За облікової чисельності працюючих на підприємстві до 50 чоловік дозволяється влаштовувати загальні гардеробні для всіх груп виробничих процесів.

9.4.9. Біля гардеробних, крім окремих гардеробних одягу для вулиці, мають бути комори спецодягу, убиральні, приміщення для чергового персоналу з місцем для прибирального інвентаря, місця для чищення взуття, висушування волосся.

9.4.10. Кількість місць для зберігання одягу в гардеробних визначається:

для вуличного - рівною кількості працюючих у двох суміжних змінах;

для домашнього і спецодягу - рівною списковій чисельності працюючих на підприємстві.

9.4.11. Біля гардеробних для сушіння спецодягу, спецвзуття повинні бути приміщення, оснащені відповідним обладнанням.

9.4.12. Шафи для зберігання різних видів одягу можуть закриватися або бути відкритими (тобто не закриті з лицьової сторони) з відділеннями, кожне з яких обладнується поперечником для плічок або крючків, місцями для головних уборів, взуття, туалетних предметів.

9.4.13. Відділення шаф повинні мати такі розміри: глибина - 0,50 м, висота 1,65 м, ширина - 0,25; 0,33; 0,40 м (у залежності від групи виробничих процесів).

9.4.14. У гардеробних повинні передбачатися лавки шириною 0,30 м, що установлюються біля шаф на всю довжину їх рядів.

9.4.15. Відстань між лицьовими поверхнями шаф, лицьовою поверхнею шаф і стіною або перегородкою приймається в залежності від кількості відділень шаф по одній стороні проходу: до 18 відділень - 1,4/1,0 м; від 18 до 36 відділень 2,0/1,4 м (у знаменнику - ширина проходу між рядами шаф без лав).

9.4.16. Кількість кранів в умивальниках, сіток у душових слід приймати по чисельності працюючих у зміні, які одночасно закінчують роботу, виходячи з груп виробничих процесів і розрахункової чисельності чоловік на одну душову сітку або кран.

9.4.17. В умивальниках слід передбачати крючки для рушників і одягу, полиці для мила. Біля умивальників повинні завжди бути в достатній кількості мило і сухий чистий рушник або електрорушник.

9.4.18. Душові обладнуються відкритими кабінами, що огорожуються з трьох боків, а також індивідуальними змішувачами гарячої і холодної води. Кабіни відокремлюються одна від одної перегородками з вологостійких матеріалів висотою від підлоги 1,8 м і які не доходять до підлоги на 0,2 м. Розміри відкритих кабін у плані повинні бути не менше 0,9х0,9 м.

Поряд з душовими можуть улаштовуватися приміщення парильних і мікробасейни (сауни).

9.4.19. Переддушові, що призначені для витирання тіла і переодягання, повинні бути обладнані лавками шириною 0,3 м і довжиною 0,8 м на одну душову сітку. Над лавками повинні бути крючки для одягу та рушників і полиці для туалетних речей. Відстань між рядами лавок повинна бути не менше 1,0 м.

9.4.20. Убиральні в багатоповерхових побутових, адміністративних і виробничих будівлях повинні бути на кожному поверсі.

За чисельності працюючих на двох суміжних поверхах 30 чоловік або менше вбиральні слід розташовувати на одному з поверхів з найбільшою чисельністю.

За чисельності працюючих на трьох поверхах меншій ніж 10 чоловік допускається одна вбиральня на три поверхи.

9.4.21. Загальна вбиральня для чоловіків і жінок може бути за чисельності працюючих у зміну не більше 15 чоловік.

9.4.22. Кількість санітарних приладів - унітазів і пісуарів у вбиральнях, розташованих у виробничих приміщеннях, повинна прийматися з розрахунку один санітарний прилад на 18 чоловіків і 12 жінок у найбільш чисельній зміні, у вбиральнях, розташованих в адміністративних будівлях, - з розрахунку один санітарний прилад на 45 чоловіків і 30 жінок. Вхід у вбиральню повинен бути через тамбур. При вбиральнях передбачаються умивальники з розрахунку один умивальник на 4 унітази і на 4 пісуари, але не менше одного умивальника на кожен вбиральню.

9.4.23. За кількості жінок, що працюють у найбільш чисельну зміну, від 15 і більше повинно бути передбачено приміщення для особистої гігієни жінок з гігієнічним душем (кабіна розмірами в плані 1,8 x 0,9 м, яка розміщується в жіночій вбиральні та має вихід з тамбура вбиральні). За великої кількості жінок число кабін особистої гігієни жінок повинно прийматися з розрахунку одна кабіна на 75 жінок.

У цих приміщеннях повинні бути місця для роздягання і умивальник.

9.4.24. Стіни і перегородки гардеробних, душових, переддушових, умивальних, приміщень оброблення спецодягу, особистої гігієни жінок і вбиральень повинні бути облицьовані матеріалами, що піддаються легкій очистці і миттю гарячою водою із застосуванням мийних засобів.

Висота облицювання повинна відповідати висоті дверних отворів, а душових і переддушових - висоті приміщень.

9.4.25. Стіни і перегородки зазначених приміщень вище облицювання, а також стелю необхідно фарбувати вологостійкими фарбами, стелю душових і переддушових, розміщених на верхньому поверсі будівель з сумісними покриттями, необхідно фарбувати вологостійкими паронепроникними фарбами. Перегородки решти санітарно-побутових приміщень повинні бути пофарбовані на всю висоту вологостійкими фарбами, стелі - водяними незмивними.

9.4.26. У підлогах душових, умивальних на п'ять і більше умивальників, убиральень на три і більше санітарних приладів, а також інших приміщень, в яких необхідне мокре прибирання, повинні бути трапи.

9.4.27. Відстань від робочих місць у виробничих будівлях до убиральень, курильних, приміщень для обігріву чи охолодження, улаштувань питного водо-постачання

повинна бути не більша ніж 75 м, а від робочих місць на майданчиках підприємства - не більша ніж 100 м.

9.4.28. Для прання спецодягу при підприємстві (або групи підприємств) повинні бути пральні з відділеннями хімічної чистки.

9.4.29. В пральнях слід улаштувати приміщення для ремонту спецвзуття і спецодягу за розрахунком одне робоче місце з ремонту взуття і два робочих місця з ремонту одягу на 1000 чоловік облікової чисельності.

9.4.30. На підприємствах за кількістю працюючих понад 300 чоловік повинні бути фельдшерські здоровпункти.

9.4.31. За облікової чисельності від 50 до 300 працюючих повинен бути медичний пункт.

Площа медичного пункту: 12 м² - за облікової чисельності від 50 до 150 працюючих, 18 м² - від 151 до 300 працюючих.

9.4.32. Приміщення і місця відпочинку в робочий час слід розміщати, як правило, при гардеробних домашнього одягу і здоровпунктах.

9.4.33. За чисельності працюючих на підприємстві в зміну понад 200 чоловік передбачається функціонування їдальні, до 200 чоловік їдальні-роздавальні. За чисельності працюючих меншій ніж 30 чоловік замість їдальні-роздавальні дозволяється влаштування кімнати приймання їжі.

9.4.34. Кількість місць в їдальні визначається за розрахунком одне місце на чотирьох працюючих у зміні.

Площа кімнати приймання їжі - за розрахунком 1 м² на кожного відвідувача, але бути не менша ніж 12 м².

9.4.35. Кімната приймання їжі повинна бути обладнана умивальником, стаціонарним кип'ятильником, електричною плитою, холодильником. За кількості працюючих до 10 чоловік у зміну замість кімнати приймання їжі може бути в гардеробній додаткове місце площею 6 м² для установа стола приймання їжі.

9.4.36. Улаштування і утримання кафетеріїв, їдалень і буфетів, що знаходяться при підприємствах, повинні здійснюватися відповідно до Правил охорони праці для підприємств громадського харчування.

9.4.37. Для працюючих у холодильних камерах, інших робочих місцях технологічних процесах з температурою повітря нижче 5°C повинні влаштовуватися приміщення для обігріву.

Приміщення для обігріву працюючих усередині будівлі і працюючих на відкритій території повинні бути окремими.

Площа приміщення для обігріву визначається за розрахунком 0,1 м² на одного працюючого в найбільш чисельній зміні, але не менша ніж 12 м².

9.4.38. Побутові приміщення для працівників холодильника (крім курильних і приміщень для обігріву працюючих) дозволяється розташовувати в сусідньому приміщенні або в загальному побутовому корпусі ковбасного цеху.

9.4.39. За підвищеного рівня локальної вібрації, що передається на руки працівника, а також за умови постійного контакту рук з мокрою і холодною сировиною, необхідно встановлювати в умивальних, або приміщеннях для відпочинку ванни для проведення профілактично-відновлювальних процедур. Кількість ванн визначається за розрахунком одна ванна на трьох чоловік, працюючих у найбільш чисельній зміні, що користуються ручними ваннами.

Ручні ванни слід обладнувати індивідуальними змішувачами холодної і гарячої води і душовими сітками.

9.5. Водопостачання і каналізація

9.5.1. Системи гарячого, холодного водопостачання і каналізації будівель і споруд підприємств повинні бути виконані відповідно до вимог СН 245-71,

СНиП 2.04.01-85, СНиП 2.04.02-84, СНиП 2.04.03-85.

9.5.2. У всіх типах уперше збудованих будівель треба передбачати системи внутрішнього водопостачання і каналізації.

9.5.3. Вибір джерел централізованого господарсько-питного водопостачання повинен проводитися у відповідності з ГОСТ 2761-84.

Вибір джерел водопостачання, місця забору води, а також зони санітарної охорони джерел водопостачання, підлягають у кожному окремому випадку обо-в'язковому погодженню з місцевим органом санітарно-епідеміологічної служби Мінохорони здоров'я України.

За санітарно-гігієнічним станом артезіанських скважин, запасних резервуарів води і за якістю води повинен бути встановлений систематичний контроль.

9.5.4. Якість холодної і гарячої води, використовуваної на господарсько-пит-ні потреби, повинна задовольняти вимогам ГОСТ 2874-82*.

9.5.5. Уся розподільна мережа водопостачання і каналізації повинна бути позначена на генеральному плані підприємства. Крім цього на підприємстві повинні бути виконавчі креслення всіх водопостачальних і каналізаційних мереж і споруд із зазначенням усіх технічних даних (матеріалу і розмірів трубопроводів, колодязів, камер, глибини закладення, категорії ґрунтів, арматури тощо) з прив'язкою до будівель або опорних пунктів.

Усі зміни після ремонту і реконструкції мереж і споруд повинні наноситися на виконавчі креслення.

9.5.6. Розміщення, улаштування, експлуатація і порядок обслуговування систем водопроводу повинні відповідати СНиП 2.04.01-85, СНиП 2.04.02-84. Забезпеченість водою на виробничі потреби повинна відповідати ВНТП 532/739-85.

9.5.7. Кожна водозабірна споруда з відкритих чи підземних джерел, що знаходиться в підпорядкуванні підприємства, повинна мати технічну документацію, погоджену у встановленому порядку з місцевим органом санітарного нагляду.

9.5.8. Резервуари води для технічних і господарсько-питних цілей, розміщені поза будівлями, повинні бути закритими, а резервуари, розміщені в ґрунті, повинні бути огорожені за висотою не меншою ніж 1,0 м.

9.5.9. Водозабірні споруди для питної води повинні мати зону санітарного режиму, розміри якої визначаються за чинними СНиП і погоджуються з місцевим органом санітарного нагляду. Зона повинна бути огорожена, у нічний час освітлена.

9.5.10. Господарсько-питний водопровід, який живиться від міської водопостачальної мережі, не повинен мати безпосереднє сполучення з водопроводом, який живиться від місцевого джерела водопостачання, а також водопроводом, що подає воду непитної якості.

9.5.11. Приєднання водозабірних приладів до циркуляційних водопроводів не дозволяється.

9.5.12. Вода для виробництва консервів і охолодження їх в автоклаві, безперервнодіючих стерилізаторах і охолоджувачах різного типу повинна задовольняти вимогам ГОСТ 2874-82* і, крім цього, не містити анаеробів за аналізом 100 мл води.

9.5.13. Мережа господарсько-питного і технічного водопроводу повинні бути пофарбовані в різні кольори. Забороняється з'єднання мережі технічного і питного водопостачання незалежно від типу запірної арматури.

9.5.14. У разі дефіциту питної води за погодженням з місцевим органом санітарного нагляду дозволяється використовувати для гідротранспортерів і автоклавів хлоровану воду, яка містить 5-6 мг активного хлору в 1 л води.

9.5.15. М'ясопереробне підприємство повинно бути забезпечене гарячим водопостачанням.

Для системи гарячого водопостачання застосовується вода, що відповідає вимогам ГОСТ 2874-82*. Використання гарячої води із системи водяного опалення забороняється.

Для місць з використанням гарячої води слід улаштовувати змішувачі.

9.5.16. Не дозволяється скидання у відкриті водоймища забруднених виробничих і побутових стічних вод без відповідного очищення.

9.5.17. Не дозволяється влаштування на території підприємства поглинальних колодязів.

Метод очищення стічних вод і розташування очисних споруд, передбачених не за чинними нормами, у кожному окремому випадку повинні погоджуватися з місцевим органом санітарного нагляду.

9.5.18. Підприємство зобов'язано піддавати воду хіміко-бактеріологічним аналізам за строками, установленими територіальними установами санітарно-епідеміологічної служби, але не рідше одного разу в квартал у разі використання води міського водопроводу і одного разу в місяць за наявності власного джерела водопостачання.

У разі використання води з відкритих водойм і колодязів бактеріологічний аналіз води необхідно проводити не рідше одного разу в декаду.

9.5.19. Водопровідний увід повинен знаходитися в ізольованому приміщенні, що закривається, і утримуватись у належному санітарному і технічному стані, мати манометри, крани для відбирання проб води, трапи для стоку, зворотні клапани, що спонукають рух води тільки в одному напрямі.

Водопровід технічної води повинен бути окремим від водопроводу питної води. Обидві системи водопостачання не повинні мати між собою ніяких з'єднань, і трубопроводи повинні бути пофарбовані у відмінний колір. У місцях забору води повинні бути написи: "питна", "технічна".

9.5.20. Для окремих підприємств, де не має централізованого або міського водопроводу від артезіанської скважини, за погодженням з територіальними установами санітарно-епідеміологічної служби дозволяється використовувати воду з відкритих водойм.

Вода з колодязів може використовуватися для водопостачання, якщо влаштування, розміщення колодязів і якість води відповідає вимогам Санітарних правил по влаштуванню і утриманню колодязів і каптажів джерел, використовуваних для господарсько-питного водопостачання.

9.5.21. Кількість резервуарів для зберігання води на господарсько-питні і протипожежні потреби повинно бути не менше ніж два. Обмін води в резервуарах повинен забезпечуватися в строк не більше ніж 48 годин. Для огляду і чищення резервуарів улаштовують люки, скоби і драбини.

9.5.22. Вода в накопичувальному резервуарі повинна піддаватися хлоруванню з обов'язковим контролем залишкового хлору.

9.5.23. Дезінфекція накопичувальних резервуарів і водопровідної мережі повинна проводитися у разі аварій, ремонтних робіт, а також за приписами територіальних установ санітарно-епідеміологічної служби з наступним контролем якості обробки.

9.5.24. У виробничих приміщеннях необхідно передбачати змивні крани за розрахунком один кран на 150 м² площі, але не менше одного змивного крана на приміщення; кронштейни для зберігання шлангів.

Для миття рук у цехах повинні бути установлені раковини з підведенням холодної і гарячої води із змішувачем, споряджені милом, щіткою, посудиною для

дезінфікуючого розчину, рушником одноразового використання чи електрорушниками.

Раковини повинні розташовуватись у кожному виробничому цеху біля входу, а також у місцях, зручних для користування ними, на відстані не більше ніж 10 м від робочих місць.

Для питних цілей установлюють питні фонтанчики або сатураторні установки на відстані не більше ніж 75 м від робочого місця; температура питної води повинна бути не нижча ніж 8°C і не вища 20°C.

9.5.25. Для приймання стічних вод від миття підлоги у виробничих приміщеннях повинні бути трапи діаметром 0,1 м із розрахунку не більше 150 м² площі підлоги на один трап.

9.5.26. Для видалення відпрацьованих вод апарати і машини приєднують до каналізаційної мережі за допомогою трубопроводів з улаштуванням сифонів або через лійки з розривом струменя.

Для видалення виробничих і фекальних стічних вод у господарствах улаштовують каналізаційну мережу, яка приєднується до загальномісцевої каналізації або з власною системою очисних споруд.

Умови відведення стічних вод повинні відповідати вимогам Санітарних правил охорони поверхневих вод від забруднення і в кожному конкретному випадку погоджуються з територіальними установами санітарно-епідеміологічної служби.

Фекальна каналізація повинна бути окремою від виробничої і мати само-стійний випуск у колектор.

9.5.27. Фізико-хімічні і бактеріологічні дослідження стічних вод здійснюють у спеціальній санітарній лабораторії підприємства або в лабораторії територіальної санітарно-епідеміологічної станції.

9.6. Освітлення

9.6.1. У виробничих і допоміжних приміщеннях повинно бути природне і штучне освітлення і відповідати вимогам СН 245-71, СНиП II-4-79, Санітарних і ветеринарних вимог до проектування підприємств м'ясної промисловості.

9.6.2. Усі виробничі і допоміжні приміщення з тривалим перебуванням людей повинні мати природне освітлення.

Без природного освітлення або з недостатнім природним освітленням дозволяються приміщення, в яких працюючі перебувають не більше 50% часу впродовж робочого дня або якщо це вимагається за умовами технології (цехові комори, матеріальні склади, холодильні камери, термостатні, бойлерні, вентиляційні камери). Ці приміщення повинні бути обладнані штучним освітленням.

9.6.3. Стулкові віконні рами в приміщеннях повинні бути обладнані легко керованими ручними або механізованими пристроями для їх відкриття і фіксації в необхідному положенні.

9.6.4. Світлові отвори не дозволяється захаращувати тарою, устаткуванням, матеріалами як усередині так і поза будівлею, замінити засклення фанерою, картоном і іншими непрозорими матеріалами.

9.6.5. Засклена поверхня світлових отворів (вікон, ліхтарів) повинна очищатися від пилу і сажі за мірою забруднення, але не рідше одного разу в квартал.

9.6.6. Розбите скло у вікнах необхідно зразу замінити цілим. Вставляти у вікнах складові скла не дозволяється.

9.6.7. У всіх виробничих приміщеннях, окремих виробничих дільницях і допоміжних приміщеннях повинно бути штучне освітлення у відповідності з величинами, наведеними в додатку 5.

9.6.8. Виробничі приміщення (з постійним перебуванням працівників) без природного освітлення або з недостатнім природним освітленням повинні бути обладнані установками штучного ультрафіолетового опромінювання (з ерітемними лампами).

9.6.9. Світильники з люмінесцентними лампами повинні мати захисну решітку, розсіювач або спеціальні лампові патрони, що унеможливають випадання ламп із світильників; світильники з лампами накаливання - суцільне захисне скло.

9.6.10. Норми штучної освітленості допоміжних і побутових приміщень і ко-ефіцієнти природного освітлення (к.е.о.) мають відповідати величинам, наведеним у додатку 6.

9.6.11. Для живлення світильників загального освітлення слід застосовувати напругу не вище 380/220 В перемінного струму за заземленої нейтралі і не вище 220 В перемінного струму за ізольованої нейтралі і постійного струму.

9.6.12. Для освітлення приміщень, території, площадок висота підвісу світильників повинна бути:

у приміщеннях на рівні від підлоги - не менша ніж 2,5 м;

у складських приміщеннях відстань від світильників до вантажів і тари - не менша 0,5 м;

для території - не менша 3,5 м;

для автомобільних доріг і проїздів - не менша 6,0 м.

Світильники з люмінесцентними лампами на напругу 127-220 В дозволяється влаштовувати на висоті меншій ніж 2,5 м від підлоги, а також для місцевого освітлення за умови, якщо конструкція їх виключає можливість доступу до лампи без спеціальних пристосувань.

У разі неможливості виконати ці вимоги дозволяється використовувати світильники з напругою не вище 42 В.

9.6.13. Устаткування, на якому контроль якості продукції проводиться на про-світ, або під час обслуговування якого необхідно систематично проводити візуальний контроль за оброблюваним продуктом, повинно бути оснащено світильником місцевого освітлення.

Зона, що освітлюється світильником, і величина освітленості відповідно до СНиП II-4-79 повинні зазначатись у нормативній документації на конкретний вид устаткування.

9.6.14. Світильники місцевого освітлення, що входять до складу устаткування, необхідно установлювати на найменш підданих вібрації частинах устаткування в безпосередній близькості від робочої поверхні, яка освітлюється на відстані не більшій ніж 0,5 м.

9.6.15. Для живлення світильників місцевого стаціонарного освітлення з лампами розжарювання повинна застосовуватися напруга: у приміщеннях без підвищеної небезпеки - не вище 220 В; у приміщеннях з підвищеною небезпекою - не вище 42 В; в особливо небезпечних - 12В. Світильники місцевого освітлення повинні бути змонтовані з індивідуальними вимикачами, розміщеними безпосередньо на світильнику, або в місцях, зручних для обслуговування.

9.6.16. Штучне освітлення в одному приміщенні повинно бути виконано тільки люмінесцентними лампами або лише лампами розжарювання.

У приміщеннях, де вимагається розпізнання кольорових відтінків повинні установлюватися люмінесцентні лампи.

9.6.17. Освітлювальні прилади і арматура повинні утримуватися в чистоті і протиратися за необхідністю, але не рідше одного разу в тиждень.

Внутрішня зашклена поверхня повинна промиватись і протиратись не рідше одного разу в тиждень.

9.6.18. Електричні лампочки повинні бути поміщені в закриті плафони, металеві частини освітлювальних пристроїв, розташованих у всіх технологічних цехах і на відкритому повітрі повинні мати вологозахисне покриття.

9.6.19. Перевірка освітленості на робочих місцях повинна здійснюватись не рідше одного разу в місяць.

9.6.20. У всіх технологічних цехах і відділеннях згідно з ВНТП 532/739-85 необхідно влаштовувати аварійне освітлення, яке повинно мати два джерела живлення.

Найменша освітленість робочої поверхні виробничих приміщень і території підприємства, які потребують обслуговування і в аварійному режимі, повинна скласти 10% освітленості, нормованої для робочого освітлення за системою загального освітлення..

9.6.21. Евакуаційне освітлення в приміщеннях або в місцях проведення робіт поза будівлями має бути:

у місцях, небезпечних для проходу людей;

у проходах і на сходах для евакуації за числом людей, що евакуюються, понад 50 чоловік;

на основних проходах виробничих приміщень, в яких працює понад 50 чоловік;

у виробничих приміщеннях із постійно працюючими в них працівниками, де вихід людей із приміщень у разі аварійного відключення робочого освітлення пов'язаний з небезпекою травмування з-за продовження роботи виробничого устаткування;

у приміщеннях допоміжної будівлі, де можуть одночасно знаходитись понад 100 чоловік.

Евакуаційне освітлення повинно забезпечувати найменшу освітленість на підлозі основних проходів (або на землі) і на східцях сходів:

у приміщеннях - 0,5 лк;

на відкритих територіях - 2,0 лк.

Світильники аварійного освітлення в приміщеннях можуть бути використані для евакуаційного освітлення.

9.6.22. Не дозволяється використання електросилових мереж для живлення загального робочого, аварійного і евакуаційного освітлення.

9.6.23. Світлові покажчики евакуаційних або запасних виходів із приміщень будь-якого призначення повинні бути забезпечені автономним джерелом живлення, яке не відключається під час функціонування будівлі.

9.6.24. У пожежонебезпечних зонах необхідно застосовувати світильники, що мають відповідну ступінь захисту.

9.6.25. Охоронне освітлення (за відсутності спеціальних технічних засобів охорони) необхідно влаштовувати вздовж кордону території підприємства, що охороняється в нічний час.

Освітленість повинна бути 0,5 лк на рівні землі в горизонтальній площині.

9.7. Мікроклімат на робочих місцях і в приміщеннях

9.7.1. У виробничих приміщеннях у вікнах повинні бути влаштовані прист-рої, що забезпечують провітрюваність приміщень і напрямленість руху повітря, що надходить: уверх - у холодний період року, униз - у теплий період року. Площа їх повинна складати не менше ніж 20% площі світлових отворів.

9.7.2. У цехах з відкритим технологічним поцесом повинно бути передбачено очищення зовнішнього повітря, що подається, від пилу в системах механічної припливної вентиляції.

Забір припливного повітря для виробничих приміщень повинен проводитися в зоні найменшого забруднення.

9.7.3. У приміщеннях, де відбувається виділення пари і значної кількості теп-ла, обладнують припливно-витяжну вентиляцією з улаштуванням, у необхідних випадках, місцевих відсмоктувачів; крім того, кожне приміщення повинно мати природне провітрювання, якщо це дозволяється технологічним процесом.

9.7.4. Побутові приміщення повинні бути обладнані припливною і витяжною вентиляцією. У приміщеннях з однократним і меншим повітрообміном дозволяється влаштування природної припливної і витяжної вентиляції.

Розрахункові температури і кратність повітрообміну в допоміжних приміщеннях наведені в додатку 7.

9.7.5. Вміст шкідливих газів, пари і пилу в робочій зоні виробничих приміщень повинно відповідати ГОСТ 12.1.005-88.

Обжарювальні, варильні і коптильні камери, димогенератори, шпарильні чани, ротаційні печі для випікання хлібів, обжарювання і запікання буженини, карбонаду та інших виробів, варильні котли, джерела значних виділень парів, газів, пилу повинні бути герметизовані і обладнані місцевими відсмоктувачами.

Викид в атмосферу повітря, що видаляється загальнообмінною вентиляцією і місцевими відсмоктувачами, і вміщує борошняний пил або шкідливі, і які тхнуть, речовини, підлягають очищенню.

9.7.6. У виробничих приміщеннях з можливим виділенням шкідливих парів і газів (коптильне, компресорне відділення) повинні бути установлені газоаналізатори, заблоковані із звуковою і світловою сигналізацією, що попереджає про небезпечну концентрацію шкідливих речовин.

9.7.7 Температура, відносна вологість, швидкість руху повітря в робочій зоні виробничих приміщень повинні відповідати ГОСТ 12.1.005-88, (додаток 8).

9.7.8. У відповідності з ГОСТ 12.1.005-88 температуру, відносну вологість і швидкість руху повітря слід заміряти на висоті 1,0 м від підлоги або робочої площадки під час робіт, виконуваних сидячи, і на висоті 1,5 м - під час робіт, виконуваних стоячи, за мінімального і максимального віддалення від джерел локального тепловиділення, охолодження або вологовиділення (нагрітих агрегатів, вікон, дверних отворів, воріт, відкритих ванн тощо).

9.7.9. Вентиляційні канали повітровідводи від технологічного устаткування необхідно періодично (не рідше одного разу в рік) прочищати.

9.7.10. Виробничі і допоміжні приміщення повинні бути забезпечені опаленням.

9.7.11. В основних виробничих приміщеннях як нагрівальні прилади рекомендується застосовувати радіатори.

Установлення нагрівальних приладів з негладкою поверхнею (конвектори, ребристі труби) не дозволяється.

9.7.12. Для виключення протягів на робочих місцях обкачувальників і жилувальників двері холодильних камер і коридорів повинні мати повітряні завіси і штори.

9.7.13. Для забезпечення експлуатації систем вентиляції, кондиціонування повітря і опалення на підприємстві повинна бути призначена наказом керівника відповідальна особа із числа інженерно-технічних працівників.

9.7.14. Профілактичні контрольно-експлуатаційні випробування систем вентиляції, кондиціонування повітря і опалення повинні проводитися періодично, не рідше одного разу в рік, а також кожний раз після ремонту або реконструкції.

9.7.15. На кожну систему вентиляції, кондиціонування повітря і опалення повинен складатися технічний паспорт, інструкції з експлуатації, графік планово-попереджувального і поточних ремонтів, а також заводитися журнал експлуатації.

9.8. Шум і вібрація

9.8.1. Допустимі рівні шуму на робочих місцях повинні бути у відповідності з ГОСТ 12.1.003-83* та Санітарними нормами допустимих рівнів шуму на робочих місцях (СН-3223-85) і відповідати додатку 9.

9.8.2 Рівні вібрації повинні бути у відповідності з ГОСТ 12.1.012-90 та Санітарними нормами вібрації робочих місць (СН-3044-84) і відповідати додаткам 10,11.

9.8.3. Основним джерелом шуму в робочих зонах виробничих приміщень і території підприємства являються:

транспортери, стрічкові пили, дробарки;

вентилятори, компресори, парові і водогрійні котли;

транспортно-технологічні засоби - автомобілі, автотранспортувачі, машини наземного безрейкового електротранспорту.

9.8.4. Колективні і індивідуальні засоби захисту працівників від шуму повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.1.029-80 і СНиП II-12-77, від вібрації - вимогам ГОСТ 26568-85.

9.8.5. Зниження шуму і вібрації необхідно забезпечувати такими заходами:

обмежувати окружні швидкості обертання коліс вентиляторів і швидкість руху повітря;

обладнувати системи шумогасниками і звукоізолювати повітроводи;

передбачати установку вентиляторів і електродвигунів на вібро- і звукопоглинальних основах;

устаткування, робота якого супроводжується інтенсивною вібрацією, установлювати на фундаменти, що відокремлені від конструкції будівлі;

установлювати вентиляційне обладнання з підвищеним рівнем шуму і вібрації в камерах із звукоізоляційними або звукопоглинальними стінками;

з'єднувати вхідні і вихідні отвори кожуха вентилятора із повітроводами за допомогою гнучких вставок;

періодично оглядати і замінювати підшипники вентилятора;

усувати люфти шківів або з'єднувальних муфт, клинопасових і плоскостасових передач;

не дозволяється під час проведення ремонтних і налагоджувальних робіт порушення балансування колеса вентилятора і ротора електродвигуна;

зменшувати вібрацію на шляхах розповсюдження засобами віброізоляції і вібропоглинання (застосування спеціальних сидінь, площадок з пасивною пружинною ізоляцією, гумових, поролонових та інших настилів);

проводити своєчасно плановий і попереджувальний ремонт машин з обов'язковим післяремонтним контролем вібраційних характеристик;

вилучати контакт працюючих з вібрirуючими поверхнями за межами робочого місця або робочої зони (улаштування огорожень, сигналізації, блокування, попереджувальних написів тощо);

використовувати віброгасильні рукавиці під час роботи на пневматичному інструменті.

9.8.6. Звукоізоляційні і звукопоглинальні матеріали, що використовуються, повинні бути вогнестійкими і важкогорючими.

9.8.7. Виробниче устаткування, що створює шум і вібрацію, повинно мати паспорт, де зазначаються шумові характеристики і рівні вібрації під час роботи цього устаткування.

9.8.8. Рівень шуму і вібрації необхідно визначати на працюючому устаткуванні на холостому режимі і під навантаженням.

9.8.9. Не дозволяється проводити модернізацію і реконструкцію устаткування, що приводять до підвищення рівнів шуму і вібрації.

9.8.10. На підприємстві повинен бути забезпечений контроль рівнів шуму і вібрації на робочих місцях не рідше одного разу в рік.

9.9. Особиста гігієна

9.9.1. Кожний працівник на підприємстві несе відповідальність за виконання правил особистої гігієни, за стан робочого місця, за виконання технологічних і санітарних вимог на своїй ділянці.

9.9.2. Під час поступленні на роботу і впродовж роботи працюючі на підприємстві повинні підлягати медичним обстеженням у відповідності з вимогами, встановленими установами санітарно-епідеміологічної служби.

Кожний працівник повинен мати особисту медичну книжку.

9.9.3. Усі працівники при поступленні на роботу повинні пройти підготовку за програмою санмінімуму і здати іспити з відміткою про це у відповідному журналі і в особистій медичній книжці. Подальше всі працівники, включаючи адміністрацію і інженерно-технічний персонал, незалежно від термінів їх поступлення на роботу, повинні один раз у два роки проходити навчання і перевірку санмінімуму. Особи, які не здали санмінімум, до роботи не допускаються.

9.9.4. Не допускаються до роботи в цехах з виробництва м'ясних продуктів особи, які страждають захворюваннями, зазначеними в Інструкції про порядок проведення медичних обстежень осіб, які поступають на роботу і працюють на харчових підприємствах, на спорудах водопостачання, у дитячих установах тощо.

9.9.5. Працівники виробничих цехів повинні під час появи ознак шлунково-кишкових захворювань, підвищенні температури, нагноєнні і симптомах інших захворювань повідомляти про це адміністрацію і звертатися в здоровпункт підприємства чи іншу медичну установу для одержання відповідного лікування.

9.9.6. Працівники виробничих цехів перед початком роботи повинні прийняти душ, одягнути чистий спеціальний одяг так, щоб він цілком закривав особистий одяг, підібрати волосся під косинку або ковпак і двократно вмити руки теплою водою з милом. Після закінчення роботи також прийняти душ.

9.9.7. Заміна спецодягу повинна проводитися щоденно і за мірою забруднення.

9.9.8. У періоди епідеміологічного неблагополуччя, за вказівками санітарно-епідеміологічної станції або органів державного ветеринарного нагляду працівники цехів перед миттям рук повинні їх дезінфікувати 0,2%-ним розчином хлораміну або 0,1%-ним освітленим розчином хлорного вапна.

9.9.9. У разі нездужання, ураження шкіри у вигляді поранень, опіків, гноячок, злущування слід звертатися в медпункт, за невеликих пошкоджень - обробляти антисептичними розчинами.

9.9.10. Для запобігання попаданню сторонніх предметів і сировини в готову продукцію забороняється:

заносити і зберігати в харчових цехах дрібні скляні і металеві предмети (крім металевих інструментів і технологічного інвентаря);

застібати спецодяг шпильками, голками і зберігати в кишенях халатів предмети особистого вжитку (зеркала, гребінці, обручки, значки, цигарки, сірники тощо).

У кожному харчовому цеху повинен бути організований облік битких предметів.

9.9.11. Не дозволяється заходити у виробничі цехи без спецодягу або в спецодязі для роботи на вулиці.

9.9.12. Слюсарі, електромонтери та інші працівники, зайняті ремонтними роботами у виробничих, складських приміщеннях підприємства, зобов'язані виконувати правила особистої гігієни, працювати в цехах у спецодягу, інструменти переносити в спеціальних закритих ящиках з ручками і вживати заходів щодо попередження можливості попадання сторонніх предметів у продукцію.

9.9.13. Працівники повинні слідкувати за чистотою рук. Нігті на руках необхідно стригти коротко і не покривати їх лаком. Мити руки необхідно перед початком роботи і після кожної перерви в роботі, у разі переходу від однієї операції до іншої, після стикання із забрудненими предметами.

Після відвідування вбиральні мити руки необхідно двократно: у шлюзі після відвідування вбиральні до одягнення халату і на робочому місці, безпосередньо перед тим, як стати до роботи.

У разі виходу з убиральні слід продезінфікувати взуття на дезінфікувальному килимку.

9.9.14. Вживати їжу необхідно тільки в їдальнях, буфетах, кімнатах для вживання їжі або інших пунктах харчування, розташованих на території підприємства або поблизу нього.

9.9.15. Не дозволяється зберігати харчові продукти в індивідуальних шафах гардеробної.

9.10. Дезінсекція, дератизація

9.10.1. На підприємстві необхідно проводити міроприємства щодо боротьби з мухами. З метою попередження виплоду мух своєчасно видаляти сміття і нечистоти. Визначені для цього працівники обробляють сміттєзбірники, вигрібні ями, убиральні, 1-2 рази в тиждень дустом гексахлорану, 2-3%-ним розчином хлорофосу, 0,1%-ною водною емульсією трихлорметафосу. Оброблення рідких покидьків слід проводити сухим хлорним вапном (1кг на 1м² поверхні).

Для захисту приміщень від проникнення в них мух вікна, квартирки, двері в теплу пору року необхідно засітчувати.

Для знищення мух у приміщенні застосовують липкий папір.

У неробочий час для цього застосовують хімічні препарати, дозволені Мін-охорони здоров'я України, продукти з цеху видаляють, устаткування накривають, після чого провітрюють протягом 6 годин.

9.10.2. Для боротьби з тарганами застосовують: свіжоперепалену буру в су-міші з картопляним або гороховим борошном у співвідношенні 1:1, розчин борної кислоти з цукром або хлібом, піретрум.

Місця гніздування тарганів обпалюють паяльною лампою. Дозволяється застосовувати водний розчин хлорофосу.

9.10.3. Для захисту сировини і готових продуктів від забруднення і псування гризунами необхідно:

оббивати пороги і двері приміщень (на висоту 0,4-0,5 м) листовим залізом або металевою сіткою;

закривати вікна в підвальних поверхах і отвори вентиляційних каналів захисними сітками;

зашпаровувати отвори в стінах, підлозі біля трубопроводів і радіаторів цементом з металевою стружкою;

своєчасно очищати цехи від харчових залишків і покидьків, накривати сировину і готову продукцію після закінчення роботи.

9.10.4. Знищення гризунів проводять механічними (капкани, пастки тощо) і хімічними засобами. Хімічні засоби дератизації можуть застосовувати тільки спеціалісти-дератизатори. Як хімічні засоби знищення гризунів застосовують: зоокумарин, крисид, тиосемикарбозид, вуглекислий барій, фосфід цинку, вуглекислий газ.

Бактеріальні методи боротьби з гризунами застосовувати не дозволяється.

10. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ДО ЗАГАЛЬНОВИРОБНИЧОГО УСТАТКУВАННЯ

10.1. Вимоги до посудин, що працюють під тиском

10.1.1. Будова, виготовлення, монтаж, прийняття в експлуатацію, експлуатація і ремонт посудин, що працюють під тиском понад 0,07 МПа (0,7 кгс/см²), повинні відповідати вимогам Правил будови та безпечної експлуатації посудин, що працюють під тиском.

10.1.2. Посудини, на які поширюються Правила будови та безпечної експлуатації посудин, що працюють під тиском, за винятком посудин, зазначених у п. 10.1.3. цих Правил, до пуску їх у роботу повинні бути зареєстровані в експертно-технічному центрі (ЕТЦ).

10.1.3. Серед посудин, що експлуатуються на підприємстві, реєстрації в ЕТЦ не підлягають:

посудини холодильних установок і холодильних блоків у складі технологічних установок;

бочки для перевезення зріджених газів, балони місткістю до 100 л включно, які установлені стаціонарно, а також які призначені для транспортування і (або) зберігання стиснених, зріджених і розчинених газів;

посудини для зберігання або транспортування зріджених газів, рідин і сипких матеріалів, що перебувають під тиском періодично під час їх спорожнення;

пневмогідроприводи механізмів керування запірною арматурою.

10.1.4. Реєстрація посудини проводиться на підставі письмової заяви власника посудини.

Для реєстрації повинні бути представлені:

паспорт посудини встановленої форми;

посвідчення про якість монтажу;

схема включення посудини із зазначенням джерела тиску, параметрів її робочого середовища, арматури, контрольно-вимірювальних приладів, засобів автоматичного керування, запобіжних і блокувальних пристроїв. Схема повинна бути затверджена власником посудини;

паспорт запобіжного клапана з розрахуванням його пропускної здатності.

10.1.5. У разі перестановки посудини на нове місце або передачі посудини іншому власнику, а також внесенні змін у схему її включення посудина до пуску в роботу повинна бути перереєстрована в ЕТЦ.

10.1.6. Посудини, на які поширюються Правила будови та безпечної експлуатації посудин, що працюють під тиском, повинні підлягати технічному опосвідченню до пуску в роботу, періодично в процесі експлуатації і за необхідних випадків - позачерговому.

Технічні опосвідчення проводяться експертами ЕТЦ. Періодичне технічне опосвідчення дозволяється проводити фахівцями організацій, підприємств, установ, які мають дозвіл Держнаглядохоронпраці України, отриманий у встановленому порядку.

10.1.7. Позачергове опосвідчення посудин, що знаходяться в експлуатації, повинно проводитися в таких випадках:

якщо посудина не експлуатувалась понад 12 місяців;

якщо посудина була демонтована і встановлена на новому місці;

якщо проводилось виправлення випинів або вм'ятин, а також реконструкція або ремонт посудини із застосуванням зварювання чи паяння елементів, що працюють під тиском;

перед накладанням захисного покриття на стінки посудини;

після відпрацювання розрахункового строку служби посудини, встановленого проектом, документацією підприємства-виготовлювача або іншою нормативною документацією;

після аварій посудини або елементів, що працюють під тиском, якщо за обсягом відбудовних робіт потребується таке опосвідчення;

за вимогою інспектора Держнаглядохоронпраці або відповідального з нагляду за технічним станом і експлуатацією посудини.

10.1.8. Первинне технічне опосвідчення заново встановлених посудин проводиться експертом ЕТЦ після їх монтажу і реєстрації.

10.1.9. Технічне опосвідчення як зареєстрованих, так і тих посудин, цистерн, бочок і балонів, які не підлягають реєстрації, крім того, повинно проводитися у встановлені Правилами будови та безпечної експлуатації посудин, що працюють під тиском, строки самостійно на підприємстві - відповідальним по нагляду за технічним станом та експлуатацією посудин.

За погодженням з ЕТЦ технічне опосвідчення посудин може бути проведене до їх реєстрації.

10.1.10. Результати технічного опосвідчення повинні записуватись у паспорт посудини особою, яка проводила опосвідчення, із зазначенням дозволених параметрів експлуатації посудини і строків наступних опосвідчень.

10.1.11. День проведення технічного опосвідчення посудини встановлює адміністрація підприємства з попереднім погодженням з експертом ЕТЦ або фахівцем організації, підприємства, установи, які мають дозвіл Держнаглядохоронпраці України, отриманий у встановленому порядку.

Посудина повинна бути зупинена не пізніше строку опосвідчення, зазначеного в її паспорті.

Власник посудини не пізніше ніж за 5 днів зобов'язаний повідомити експерта ЕТЦ про наступне опосвідчення посудини.

10.1.12. Пуск в експлуатацію посудин, що підлягають реєстрації в ЕТЦ, проводиться за наказом керівника (власника) підприємства, виданим за результатами технічного опосвідчення і проведеного експертом ЕТЦ обстеження готовності посудини до експлуатації і відповідності обслуговування, нагляду і установки вимогам Правил будови та безпечної експлуатації посудин, що працюють під тиском, і проекту.

10.1.13. Дозвіл на введення в експлуатацію посудини, що не підлягає реєстрації в ЕТЦ, видається особою, призначеною наказом по підприємству для здійснення нагляду за технічним станом і експлуатацією посудин, і записується в її паспорті.

10.1.14. На кожній посудині після видачі дозволу на її експлуатацію треба нанести фарбою на помітному місці або на спеціальній табличці форматом не менше 0,20 x 0,15 м:

реєстраційний номер;

дозволений тиск;

число, місяць і рік наступного внутрішнього та зовнішнього огляду, гідравлічного випробування.

10.1.15. Власник зобов'язаний забезпечити утримання посудин у справному стані і безпечні умови їх роботи.

З цією метою необхідно:

призначити наказом із числа інженерно-технічних працівників, які пройшли перевірку знань, відповідальних за справний стан і безпечну дію посудин, а також відповідальних з нагляду за технічним станом і експлуатацією посудин;

призначити необхідну кількість осіб обслуговуючого персоналу, на який покладаються обов'язки по обслуговуванню посудин, а також установити такий порядок, за яким персонал має вести спостереження за роботою обладнання шляхом його огляду, перевірки дії арматури, контрольно-вимірювальних приладів, запобіжних і блокувальних пристроїв та підтримки посудин у справному стані;

забезпечити проведення технічних опосвідчень, діагностики у встановлені строки;

забезпечити порядок та періодичність перевірки знань керівними і інженерно-технічними працівниками Правил будови і безпечної експлуатації посудин, що працюють під тиском;

організувати періодичну перевірку знань персоналом інструкцій з режиму роботи і безпечного обслуговування посудин;

забезпечити інженерно-технічних працівників правилами і керівними вказівками з безпечної експлуатації посудин, а обслуговуючий персонал - інструкціями.

10.1.16. Періодична перевірка знань персоналу, який обслуговує посудини, повинна проводитись не рідше одного разу в 12 місяців.

10.1.17. Допуск персоналу до самостійного обслуговування посудин оформляється наказом по підприємству.

10.1.18. На підприємстві повинна бути розроблена і затверджена у встановленому порядку інструкція щодо режиму роботи і безпечного обслуговування посудин. Інструкція повинна знаходитись на робочих місцях та видаватись обслуговуючому персоналу під розпис.

10.1.19. Посудини повинні бути негайно зупинені у випадках:

якщо тиск у посудині піднявся вище дозволеного та не знижується, не дивлячись на вжиті персоналом заходи;

у разі виявлення несправності пристроїв, що запобігають підвищенню тиску;

у разі виявлення в посудині і її елементах, що працюють під тиском, нещільностей, випинів, розриву прокладок;

за несправності манометра і неможливості визначити тиск по інших приладах;

під час зниження рівня рідини нижче допустимого в посудинах з вогневим обігрівом;

за виходу з ладу всіх показчиків рівня рідини;

за несправності запобіжних блокувальних пристроїв;

під час виникнення пожежі, яка безпосередньо загрожує посудині, що знаходиться під тиском.

10.2. Вимоги до балонів для стиснених, зріджених і розчинених газів

10.2.1. Експлуатація, транспортування і складування балонів із стисненими, зрідженими і розчиненими газами (киснем, аміаком, діоксидом вуглецю, сірчистим ангідридом, пропан-бутаном тощо) повинні відповідати вимогам Правил будови та безпечної експлуатації посудин, що працюють під тиском.

10.2.2. Зовнішня поверхня балонів повинна бути пофарбована у відповідний колір.

10.2.3. Балони повинні мати вентиля, щільно вкручені в отвори горловини, або у витратно-наповнювальні штуцери у спеціальних балонів, що не мають горловини.

10.2.4. Кожний вентиль балонів для вибухонебезпечних горючих речовин, шкідливих речовин 1 і 2-го класів небезпеки за ГОСТ 12.1.007-76* повинен бути забезпечений заглушкою, яка накручується на боковий штуцер.

10.2.5. Вентилі в балонах для кисню повинні вкручуватись із застосуванням ущільнювальних матеріалів, загоряння яких у середовищі кисню виключається.

10.2.6. Під час експлуатації балонів забороняється повністю виробляти газ, який в них знаходиться. Залишковий тиск газу в балоні повинен бути не менше 0,05 МПа (0,5 кгс/см²).

10.2.7. Не дозволяється зберігання в одному приміщенні балонів з киснем і горючими газами, сумісне зберігання в одному штабелі порожніх і наповнених балонів, а також балонів з різними газами.

10.2.8. Балони з газом, які установлюються в приміщеннях, повинні знаходитись на відстані не меншій ніж 1,0 м від радіаторів опалення та інших опалювальних приладів і печей, і не меншій ніж 5,0 м від джерел тепла з відкритим вогнем.

10.2.9. Наповнені балони з насадженими на них башмаками повинні зберігатися у вертикальному положенні, для запобігання падіння їх треба установлювати в спеціально обладнані гнізда, клітки або огорожувати бар'єром.

10.2.10. Балони, які не мають башмаків, можуть зберігатись у горизонтальному положенні на дерев'яних рамах або стелажах. Під час зберігання на відкритих площадках дозволяється укласти балони з башмаками в штабелі з прокладками з вірьовки, дерев'яних брусків або гуми між горизонтальними рядами.

Під час укладання балонів у штабелі висота останніх не повинна перевищувати 1,5 м.

10.2.11. У складах для зберігання балонів, наповнених газами, повинні бути вивішені інструкції, правила і плакати з поводження з балонами, що знаходяться на складі.

10.2.12. Переміщення балонів слід проводити на спеціально пристосованих для цього візках або за допомогою інших пристроїв.

10.2.13. Перевезення наповнених газами балонів має здійснюватись на ресорному транспорті або на автокарах у горизонтальному положенні, обов'язково з прокладками між балонами (дерев'яні бруски з вирізаними гніздами для балонів чи вірьовочні або гумові кільця товщиною 25 мм - по два кільця на балон).

Усі балони під час перевезення і складування треба укласти вентилями в один бік. Дозволяється перевезення балонів у спеціальних контейнерах, а також без контейнерів у вертикальному положенні обов'язково з прокладками між ними і загорожою від можливого падіння.

Дозволяється перенесення балонів вручну за наявності пристосувань, що забезпечують повну безпеку (носилок, брезентових корсет з повстяною прокладкою, ремнів для кріплення тощо). Не дозволяється перенесення балонів на руках і на плечах.

10.2.14. Транспортування і зберігання балонів мають здійснюватись з накрученими ковпаками. Транспортування балонів для вуглеводних газів здійснюється відповідно до Правил безпеки систем газопостачання.

10.2.15. Під час переміщення балонів не дозволяється братися за вентилі, скидати і ударяти їх один об другий, працювати в промаслених чи забруднених мас-лом рукавицях. З'єднання навіть незначної кількості масла (жиру) з киснем може викликати вибух.

10.2.16. У разі виявлення пошкоджень балонів або виділенні з них газів необхідно:

балони з негорючими і неотруйними газами віддалити в сторону і покласти на землю;

балони з горючими газами віддалити на відстань не менше 100 м від житлових і виробничих будівель, усунувши можливість спалаху газів від іскри або інших джерел вогню, а потім установити спостереження за виходом з балонів газів до повного припинення шипіння або відсутності запаху;

балони з отруйними газами віддалити від житлових і виробничих будівель на відстань не менше 100 м і опустити вентилем вниз (балони з аміаком - у бочку з водою, з хлором - у бочку з вапняним розчином).

10.2.17 Особи, які допущені до знешкоджування балонів з горючими і отруйними газами, повинні бути забезпечені спецодягом і фільтруючим протигазом з коробкою марки А. Роботи по усуненню витіків хлору повинні проводитись у шлангових протигазах ПШ-1, ізолюючих протигазах КІП-6 або КІП-7.

10.2.18 У разі відправлення несправних балонів, наповнених аміаком, на завод-наповнювач на балонах повинен бути зроблений попереджувальний напис "Несправний, з аміаком" і повідомлення в супроводжувальному листі про несправність балонів і про наявність у них аміаку.

10.3. Холодильні установки

10.3.1. Прийняття в експлуатацію вперше змонтованої або реконструйованої холодильної установки повинно проводитись у відповідності з ДБН А 3.1.3-94, СНиП 3.05.05-84 та Правилами будови і безпечної експлуатації аміачних холодильних установок, Правилам будови і безпечної експлуатації фреонових холодильних установок.

10.3.2. На кожному підприємстві наказом керівника повинна бути призначена особа, відповідальна за справний стан, правильну і безпечну експлуатацію холодильних машин і установок.

10.3.3. Технічне опосвідчення апаратів (посудин) холодильних установок повинно проводитись у відповідності з вимогами Правил будови та безпечної експлуатації посудин, що працюють під тиском, особою, яка здійснює на підприємстві нагляд за посудинами, у присутності особи, відповідальної за справний стан і безпечну експлуатацію холодильних машин і установок.

Зовнішній і внутрішній огляд повинен проводитись не рідше одного разу в 2 роки, гідравлічне (пневматичне) випробування на міцність - не рідше одного разу в 8 років.

10.3.4. На підприємстві повинні бути розроблені і затверджені наказом керівника інструкції з:

будови і безпечної експлуатації холодильних установок;

експлуатації холодильної системи (охолодних пристроїв);

обслуговування контрольно-вимірювальних приладів і автоматики;

охорони праці (включаючи надання долікарняної допомоги);

а також:

річні та місячні графіки проведення планово-попереджувального ремонту;

схеми аміачних, водяних та інших трубопроводів;

показники розміщення засобів індивідуального захисту;

номери телефонів швидкої допомоги, пожежної команди, диспетчера електромережі, міліції, начальника компресорного цеху (домашній телефон);

номери телефонів і адрес організації, яка обслуговує автоматизовану холодильну установку.

Ці документи повинні знаходитися у машинному відділенні холодильної ус-тановки і бути доведені до відома кожного машиніста (під розпис).

10.3.5. У компресорному цеху повинен бути добовий журнал встановленої форми.

Журнал повинен бути пронумерований, прошнурований, стверджений печаткою підприємства, з датою і підписом начальника цеху.

Начальник компресорного цеху зобов'язаний щоденно контролювати ведення змінного журналу, записувати в нього розпорядження обслуговуючому персоналу та розписуватись.

10.3.6. На щиту регулюючої станції біля кожного регулюючого вентиля повинен бути напис із зазначенням, який апарат або яке охолоджуване приміщення обслуговує регулюючий вентиль.

10.3.7. У місцях, де аміачні арматура і трубопроводи можуть бути пошкоджені транспортними засобами або вантажами, обов'язкове влаштування металевих захисних огорожень.

10.3.8. На компресорах і насосах, що працюють в автоматичному режимі, повинні бути на видному місці вивішені таблички: **ОБЕРЕЖНО. ПУСКАЄТЬСЯ АВТОМАТИЧНО!**

10.3.9. Після ремонту і профілактики холодильного устаткування, а також після вимушеної зупинки компресора чергова зміна може проводити пуск його тільки після письмового дозволу начальника цеху (або особи, яка його замінює), який повинен особисто пересвідчитися, що пуск компресора можливий та безпечний.

10.3.10. Вхід стороннім особам у приміщення машинного (апаратного) і конденсаторного відділень забороняється. На видних місцях повинні бути вивішені плакати: **ВХІД ЗАБОРОНЕНО!**

10.3.11. Компресорна установка повинна бути виключена у випадках, визначених у п. 10.1.19 цих Правил, а також у разі витікання аміаку із системи і появленні стуку в

циліндрі компресора.

Для виявлення місць витоку аміаку дозволяється користуватись тільки хімічними і іншими спеціальними індикаторами. Застосування для цього вогневих засобів (з відкритим полум'ям, тліючим матеріалом) забороняється.

10.3.12. Концентрація аміаку в повітрі робочої зони виробничих приміщень припускається не більше 0,02 мг/л.

10.3.13. Витікання аміаку через сальники компресора повинно бути усунено негайно у разі його виявлення.

Відкривати компресори, демонтувати апарати, трубопроводи і арматуру дозволяється тільки після видалення з них аміаку.

Виконання цих робіт без протигазу з фільтруючою коробкою марки КД і гумових рукавичок забороняється.

10.3.14. Необхідно систематично усувати лід, що створюється взимку на зрошувальних конденсаторах, градирнях, драбинах, площадках для їх обслуговування.

10.3.15. Біля входу в охолоджувані приміщення (коридор) повинна бути вивішена інструкція з охорони праці під час проведення робіт у камерах холодильника.

10.3.16. Камери зберігання з температурою нижче 0°C повинні бути обладнані сигналізацією "людина в камері". Кнопки керування сигналізацією монтуються в камерах на висоті 0,5 м. Перевірка роботи сигналізації має проводитися щоденно.

10.3.17. Будова, утримання і експлуатація швидкозаморозильних установок повинні відповідати вимогам Правил будови і безпечної експлуатації аміачних холодильних установок.

10.3.18. Вхідні двері в камери зберігання заморожених продуктів повинні мати з внутрішньої сторони дублююче керування зовнішнім запірним пристосуванням.

10.3.19. Машиніст холодильних установок і слюсар-ремонтник під час ремонту холодильного устаткування в камерах повинні бути забезпечені спецодягом, спецвзуттям і протигазом.

10.3.20. Засоби індивідуального захисту і надання долікарняної (першої) допомоги потерпілим повинні розміщатися в доступних і позначених місцях машинних відділень, а їх схоронність і справність повинні регулярно перевірятися відповідальною особою.

10.4. Парові і водогрійні котли

10.4.1. Парові і водогрійні котли повинні відповідати вимогам Правил будови і безпечної експлуатації парових і водогрійних котлів, до пуску в роботу котли

повинні бути зареєстровані в органах Держнаглядохоронпраці.

10.4.2. Реєстрація проводиться на підставі письмової заяви власника котла або організації, яка його орендує.

Під час реєстрації повинні бути представлені:

паспорт;

акт про справність котла, якщо він надійшов із заводу-виготовлювача в зіб-раному вигляді (або переставлений з одного місця на інше);

посвідчення про якість монтажу (видане організацією, яка його проводила);

креслення приміщення котельної;

справка про відповідність водопідготовки проекту;

справка про наявність і характеристику живильних пристроїв і відповідність їх проекту;

інструкція заводу-виготовлювача з монтажу і експлуатації котла.

Зазначені документи, крім паспорта і інструкції заводу-виготовлювача, повинні бути підписані керівником підприємства та переплетені разом з паспортом.

10.4.3. Керівництво підприємства повинно забезпечити утримання котлів у справному стані і безпечні умови їх експлуатації шляхом належного обслуговування.

З цією метою керівник підприємства зобов'язаний:

призначити відповідального за справний стан і безпечну експлуатацію котлів із числа інженерно-технічних працівників, які пройшли навчання та перевірку знань у встановленому порядку;

забезпечити інженерно-технічних працівників правилами та іншою нормативною документацією з безпечної експлуатації котлів;

призначити в необхідній кількості обслуговуючий персонал, який пройшов навчання та перевірку знань, має посвідчення на право обслуговування котлів, приладів безпеки, контрольно-вимірювальних приладів, хімводоочищення, живильних насосів та іншого допоміжного обладнання;

розробити та затвердити виробничі інструкції з безпечної експлуатації котлів;

встановити порядок та забезпечити періодичність перевірки знань керівними і інженерно-технічними працівниками правил, норм і інструкцій по безпечній експлуатації котлів, а також знань персоналом виробничих інструкцій;

забезпечити виконання інженерно-технічними працівниками правил з безпечної експлуатації котлів та цих Правил, а обслуговуючим персоналом - інструкцій;

забезпечити проведення технічних опосвідчень та діагностування котлів у встановлені строки;

проводити періодично, не рідше одного разу в рік, обстеження котлів з наступним повідомленням інспектора Держнаглядохоронпраці про наслідки цього обстеження.

10.4.4. Відповідальність за справний стан і безпечну експлуатацію котлів повинна бути покладена наказом по підприємству на начальника котельної, а за його відсутності - на інженерно-технічного працівника, який виконує функції начальника котельної. Номер і дата наказу про призначення відповідальної особи повинні бути записані в паспорт котла.

10.4.5. Періодична перевірка знань персоналу, обслуговуючого котли, повинна проводитись не рідше одного разу в 12 місяців.

Позачергова перевірка знань проводиться:

за умови перевodu на інше підприємство;

у разі перевodu на обслуговування котлів іншого типу;

у разі перевodu котла на спалювання іншого виду палива;

за перерви в роботі понад 6 місяців;

за рішенням адміністрації або за вимогою інспектора Держнаглядохорон-праці.

10.4.6. У разі перерви в роботі за спеціальністю понад 12 місяців персонал, який обслуговує котли, після перевірки знань повинен перед допуском до самостійної роботи пройти стажування для відновлення практичних навичок за програмою, затвердженою керівником підприємства.

10.4.7. Допуск персоналу до самостійного обслуговування котлів повинен оформлятися наказом по підприємству.

10.4.8. Котел повинен бути зупинений не пізніше строку опосвідчення, зазначеного в паспорті.

Власник котла не пізніше ніж за 5 днів зобов'язаний повідомити інспектора про майбутнє опосвідчення котла.

10.4.9. Технічне опосвідчення проводиться в такі строки:

зовнішній і внутрішній огляди - не рідше одного разу в 4 роки;

гідравлічне випробування - не рідше одного разу у 8 років.

Якщо за умовами виробництва немає можливості пред'явити котел для опосвідчення в призначений строк, власник зобов'язаний пред'явити його інспектору достроково.

Гідравлічне випробування котлів проводиться тільки у разі задовільних результатах зовнішнього і внутрішнього оглядів.

10.4.10. Позачергове опосвідчення котлів повинно бути проведено за таких випадків:

якщо котел не експлуатувався понад 12 місяців;

якщо котел був демонтований і установлений на новому місці;

якщо проведено виправлення вм'ятин чи випинів, а також ремонт із застосуванням зварювання основних елементів котла (барабана, колектора, жарової труби, трубної решітки, сухопарника, вогневої камери, трубопроводів у межах кот-ла);

якщо змінено більше 15% анкерних в'язків будь-якої стінки;

після заміни барабана, колектора екрана, пароперегрівника, пароохолоджувача або економайзера;

якщо змінено одночасно більше 50% загальної кількості екранних і кип'яти-льних або димогарних труб або 100% пароперегрівальних і економайзерних труб;

після досягнення розрахункового строку служби котла, встановленого проектом, заводом-виготовлювачем, іншою нормативною документацією або експертно-технічною комісією;

після аварії котла або його елементів, якщо за об'ємом відбудовчих робіт потрібно таке опосвідчення;

якщо таке опосвідчення необхідне на погляд інспектора (експерта) або особи, відповідальної за справний стан і безпечну експлуатацію котла.

10.4.11. Результати технічного опосвідчення повинні записуватися в паспорт котла особою, яка проводила опосвідчення, із зазначенням дозволених параметрів роботи та строків наступних опосвідчень.

За умови проведення позачергового опосвідчення повинна бути вказана причина, яка викликала необхідність такого опосвідчення.

10.4.12. Дозвіл на експлуатацію котла видається і оформляється записом у паспорті котла інспектором Держнаглядохоронпраці.

10.4.13. Пуск котла в роботу проводиться за письмовим розпорядженням особи, яка відповідає за справний стан та безпечну експлуатацію котла, після перевірки готовності обладнання котельної установки до експлуатації та організації його обслуговування.

10.4.14. На кожному котлі, уведеному в експлуатацію, повинна бути на видному місці прикріплена табличка форматом не менше 0,3 x 0,2 м із зазначенням таких даних:

реєстраційний номер;

дозволений тиск;

число, місяць і рік наступного внутрішнього огляду та гідравлічного випробування.

10.4.15. Котел повинен бути негайно зупинений і відключений дією захистів або персоналом у випадках, передбачених виробничою інструкцією, зокрема:

виявленні несправності запобіжного клапана;

якщо тиск у барабані котла піднявся вище дозволеного на 10% і продовжує рости;

зниження рівня води нижче нижнього допустимого рівня;

підвищення рівня води вище вищого допустимого рівня;

припинення дії всіх живильних насосів;

припинення дії всіх показчиків рівня води прямої дії;

якщо в основних елементах котла (барабані, колекторі, камері, пароводоперепускних і водоопускних трубах, парових і живильних трубопроводах, жаровій трубі, вогневій коробці, кожусі топки, трубній решітці, зовнішньому сепараторі, арматурі) будуть виявлені тріщини, випини, пропуски в їх зварних швах, обрив анкерного болта або в'язі;

недопустимого підвищення або зниження тиску в тракці прямооточного котла до вбудованих засувок;

погасання факелів у топці за камерного спалюванні палива;

зниження витрачання води через водогрійний котел нижче мінімально допустимого значення;

зниження тиску води в тракці водогрійного котла нижче допустимого;

підвищення температури води на виході з водогрійного котла до значення на 20°C нижче температури насичення, яка відповідає робочому тиску води у ви-хідному колекторі котла;

несправності автоматики безпеки або аварійної сигналізації, включаючи зникнення напруги на цих пристроях;

виникнення пожежі в котельній, яка загрожує обслуговуючому персоналу або котлу.

10.4.16. Перевірка справності дії манометрів, запобіжних клапанів, показчиків рівня води і живильних насосів повинна проводитись у такі строки:

для котлів з робочим тиском до 1,4 МПа (14 кгс/см²) включно - не рідше одного разу в зміну;

для котлів з робочим тиском вище 1,4 МПа (14 кгс/см²) до 4 МПа (40 кгс/см²) включно - не рідше одного разу на добу.

10.4.17. Експлуатація котла понад розрахунковий строк служби може бути допущена на підставі заключення експертно-технічного центру Держнаглядохоронпраці про можливість і умови його експлуатації, яке видане за результатами технічного діагностування з оцінкою залишкового ресурсу.

10.4.18. Парові котли з тиском пари не більше 0,07 МПа (0,7 кгс/см²), водогрійні котли і водопідігрівачі з температурою води не вище 115°C повинні відповідати Правилам будови і безпечної експлуатації парових котлів з тиском пари не більше 0,07 МПа (0,7 кгс/см²), водогрійних котлів і водопідігрівачів з температурою нагріву води не вище 115°C.

10.4.19. Забороняється переобладнувати парові котли на водогрійні і навпаки без погодження із заводом-виготовлювачем.

10.5. Ліфти

10.5.1. Уперше установлений ліфт, крім вантажного малого, до введення в експлуатацію повинен бути зареєстрований, а який знаходиться в експлуатації, після його реконструкції повинен бути перереєстрований в органах Держнаглядохоронпраці.

Вантажний малий ліфт повинен бути зареєстрований у власника або в спеціалізованій організації. Вантажопідіймальність малого вантажного ліфта не повинна перевищувати 250 кг.

10.5.2. Власник ліфта повинен забезпечити його утримання в справному стані та безпечну експлуатацію шляхом організації належного обслуговування.

Для цього:

повинна бути призначена особа, яка відповідає за організацію робіт по технічному обслуговуванню і ремонту ліфта;

повинна бути призначена особа, яка відповідає за організацію експлуатації ліфта;

повинен бути призначений електромеханік, ліфтери і оператори по диспетчерському обслуговуванню ліфтів;

повинно бути організовано проведення періодичних оглядів, технічного обслуговування і ремонту ліфтів;

повинно бути організовано навчання і періодична перевірка знань персоналу, який обслуговує ліфт;

персонал, який обслуговує ліфт, повинен бути забезпечений виробничими інструкціями, а особи, відповідальні за організацію робіт по технічному обслуговуванню і ремонту ліфтів та організацію обслуговування ліфтів - Правилами будови і безпечної експлуатації ліфтів, посадовими інструкціями, керівними вказівками і експлуатаційною документацією; електромеханіки, відповідальні за справний стан ліфтів, також повинні бути забезпечені Правилами будови і безпечної експлуатації ліфтів;

повинно бути забезпечено виконання відповідальними особами Правил будови і безпечної експлуатації ліфтів, а обслуговуючим персоналом - виробничих інструкцій;

повинен бути забезпечений порядок зберігання і обліку видачі ключів від приміщень і шаф, в яких розміщене обладнання ліфта;

у машинному приміщенні повинна знаходитись принципіальна електрична схема з переліком елементів схеми і електрична схема НКУ керування ліфтом.

10.5.3. Повне технічне опосвідчення ліфта повинно проводитись:

після установлення ліфта і реєстрації його в органах Держнаглядохоронпраці; після реконструкції; періодично, але не рідше одного разу в 3 роки.

10.5.4. Ліфти, що знаходяться в експлуатації, повинні підлягати періодичному технічному опосвідченню не рідше одного разу в 12 місяців.

10.5.5. Запис про проведення і результати технічного опосвідчення і виданий дозвіл на введення ліфта в експлуатацію, а також про строк наступного технічного опосвідчення повинен бути зроблений в паспорті ліфта особою, яка проводила опосвідчення.

10.5.6. Технічне обслуговування ліфта повинно проводитись електромеханіком у відповідності з його виробничою інструкцією і інструкцією з експлуатації ліфта.

Результати технічного обслуговування і замітки про усунення несправностей повинні заноситися в журнал технічного обслуговування.

10.5.7. Ліфти, що відпрацювали свій термін служби, повинні проходити експертне обстеження згідно з Порядком проведення експертного обстеження ліфтів, заветверженим наказом від 10.11.98р. № 215 і зареєстрованим в Мінюсті 20.11.98р. за № 740/3180.

10.5.8. На основному посадковому (навантажувальному) поверсі повинна бути вивішена табличка із зазначенням:

назви ліфта (за призначенням);

вантажопідймальності (із зазначенням допустимої кількості пасажирів);

реєстраційного номера;

номерів телефонів для зв'язку з обслуговуючим персоналом або з аварійною службою.

10.6. Вантажопідіймальні механізми

10.6.1. Будова автонавантажувачів повинна відповідати вимогам

ГОСТ 16215-80Е*.

Будова машин наземного безрейкового електрифікованого транспорту повинна відповідати вимогам ГОСТ 18962-86*.

10.6.2. Машини повинні бути обладнані:

гальмами з ручним і ножним керуванням;

звуковим сигналом;

стоп-сигналом;

робочим освітленням;

пристроєм, що запобігає користуванню машиною сторонніми особами;

автоматичним пристроєм, що відмикає двигун пересування і вмикає гальма під час звільнення водієм рукоятки керування;

спеціальними пристосуваннями, що запобігають перевантаження механізмів підймання.

10.6.3. У авто- і електронавантажувачів, які мають гідравлічний механізм підймання, у гідросистемі повинен бути запобіжний клапан або інший запобіжний пристрій, що спрацьовує у випадку перевищення тиску в циліндрі на 5% більше робочого.

10.6.4. Автонавантажувачі повинні бути обладнані глушителями та іскрогасильними пристроями.

10.6.5. Автонавантажувачі з механічною системою підймання вантажу повинні бути обладнані кінцевими вимикачами для обмеження висоти підймання вантажу та опускання підймального пристрою.

10.6.6. Механізми з висотою підймання понад 2,0 м повинні бути огорожені над головою водія або обладнані кабіною.

10.6.7. Електротягачі і електровізки повинні мати пристрій, який запобігає саморозчепленню.

10.6.8. Не дозволяється застосування нестандартних запобіжників, а також стандартних запобіжників з номінальним струмом більшим, ніж передбачений електричною схемою машини.

10.6.9. Гальмова система вантажопідймального транспорту повинна забезпечувати повну зупинку його на шляху пересування:

1,0 м - за номінальним навантаженням;

0,5 м - без навантаження.

Стоянкове гальмо має забезпечувати фіксацію машин на схилі 5°.

10.6.10. Технічні характеристики вантажопідіймального транспорту, що знаходиться в експлуатації, повинні бути в межах, передбачених паспортом заводу-виготовлювача.

11. ЕЛЕКТРОБЕЗПЕКА

11.1. Загальні вимоги

11.1.1. Проектування, будова, монтаж і експлуатація електричних установок повинні здійснюватись у відповідності з вимогами ПУЕ, ПБЕЕС, ГОСТ 27487-87, СН 174-75, Інструкції по устрою захисту від блискавки будівель і споруд

(РД-34.21.122-87), Правил захисту від статичної електрики, Інструкції по проектуванню електроустановок систем автоматизації технологічних процесів (ВСН 205-84).

11.1.2. На підприємстві наказом керівника повинні бути призначені із числа електротехнічного персоналу особа, відповідальна за електрогосподарство, безпечну експлуатацію електроустановок, а також відповідальні по кожному цеху і дільниці.

11.1.3. Щодо забезпечення надійності електропостачання приймачі електроенергії підприємства згідно з ПУЕ відносяться до II і III категорій, за винятком електроприймачів установок пожежогасіння, пожежної і охоронної сигналізації, охоронного електроосвітлення і аварійного електроосвітлення для продовження роботи, які відносяться до I категорії.

11.1.4. Уперше споруджені електроустановки і ті, що реконструюються, повинні бути піддані приймально-здавальним випробуванням і вводиться в експлуатацію тільки після прийняття приймальними комісіями з обов'язковим оформленням відповідних актів і протоколів.

11.1.5. Уся технічна документація, у відповідності з якою електроустановки допущені до експлуатації, повинна зберігатись у посадової особи, відповідальної за електрогосподарство.

У склад цієї документації входять:

акти прийняття схованих робіт;

генеральний план ділянки, на якій нанесені споруди і підземні електротехнічні комунікації;

затверджена проектна документація з усіма наступними змінами;

акти випробувань та налагодження електрообладнання;

акти прийняття електроустановок до експлуатації;

виконавчі робочі схеми первинних і вторинних електричних з'єднань;

технічні паспорти основного електрообладнання;

інструкція з обслуговування електроустановок, інструкції з охорони праці.

11.1.6. Усі зміни в електроустановках, що вносяться в процесі експлуатації, повинні негайно відображатись у схемах і кресленнях за підписом особи, відповідальної за електрогосподарство, із зазначенням її посади і дати внесення змін.

11.1.7. На підстанціях або в приміщеннях, відведених для персоналу, який обслуговує електроустановки (або на робочому місці особи, відповідальної за електрогосподарство), повинна знаходитись оперативна документація.

Оперативну документацію періодично (у встановлені на підприємстві терміни, але не рідше одного разу в місяць) повинен проглядати вищестоящий електротехнічний або адміністративно-технічний персонал, який зобов'язаний вживати заходів до усунення дефектів і порушень у роботі електрообладнання.

11.1.8. Експлуатація несправного електрообладнання не дозволяється.

11.1.9. Виконання електродвигунів, пускової і захисної апаратури, електроосвітлювальної апаратури і електричних мереж повинно відповідати умовам навколишнього середовища, категоріям приміщень і класу зон за вибухопожежною і пожежною небезпекою.

11.1.10. Електроапаратура та електропроводка устаткування повинні бути захищені від впливу продукту, що обробляється, мастил, агресивних рідин та від механічних пошкоджень.

11.1.11. Оболонки електричних апаратів, розміщених безпосередньо на устаткуванні (у тому числі й електроблокувальних пристроїв), шафи, пульти, що установлюються окремо від устаткування, повинні мати ступінь захисту відповідно до ГОСТ 14254-80.

11.1.12. Установлені пускові прилади повинні бути розраховані на максимальну силу струму електродвигуна.

11.1.13. У всіх незалежно від призначення приміщеннях, що після закінчення роботи замикаються і не контролюються черговим персоналом, з усіх електроустановок та електроприладів, а також з мереж їх живлення повинна бути знята напруга (за винятком чергового освітлення, протипожежних та охоронних установок, а також електроустановок, що за вимогами технології працюють цілодобово).

11.1.14. На всіх дверцях шаф, ніш тощо з електрообладнанням напругою більше 42 В, а також на огороженнях, які закривають електроапаратуру, повинні бути нанесені попереджувальні знаки високої електричної напруги, виконані за ГОСТ 12.4.026-76*. На дверцях повинен бути також наведений перелік устаткування, що відповідає електроапаратурі.

11.1.15. Комплектне обладнання (щити, шафи), призначене для роботи на напрузі до 1000 В, повинно відповідати вимогам ГОСТ 22789-94.

Дверцята шаф або ящиків з електроапаратурою повинні бути зачинені за допомогою спеціального замка або ключа. Ключі повинні знаходитись у чергового електротехнічного персоналу.

11.1.16. Розподільні пристрої напругою до 1,0 кВ перемінного струму, установлені у виробничих приміщеннях, доступних для не проінструктованого персоналу, повинні мати струмопровідні частини, закриті суцільними огороженнями.

Двері приміщень електроустановок (щитів, складень тощо) повинні бути постійно закриті.

11.1.17. Рубильники, призначені для вмикання-вимикання струму живлення, повинні бути захищені негорючими кожухами без отворів і щілин або повинні мати дистанційне керування.

11.1.18. Застосування рубильників відкритого типу, призначених для ввімкнення і вимкнення струму навантаження, у всіх виробничих цехах і побутових приміщеннях не дозволяється.

11.1.19. На приводах комутаційних апаратів повинні бути вказані положення "ввімкнено" і "вимкнено".

11.1.20. У приміщеннях пильних, сирих, особливо сирих і на відкритому повітрі необхідно встановлювати розподільні пристрої, надійно захищені від негативної дії навколишнього середовища.

11.1.21. Огляд і чищення розподільних пристроїв, щитів, складень від пилу і забруднень повинні проводитися не рідше 1 разу в 3 місяці.

11.1.22. Штепсельні з'єднання (розетки, вилки), які використовують на нап-ругу 12 В і 42 В, за своїм конструктивним виконанням повинні відрізнятися від штепсельних з'єднань, призначених для напруги 110 В і 220 В.

Включення вилок на напругу 12 В і 42 В у штепсельні розетки 110 В і 220 В повинно бути унеможливлено.

11.2. Обслуговування електрообладнання

11.2.1. До обслуговування електроустановок допускаються особи, які знають їх схеми, посадові і експлуатаційні інструкції, особливості технологічного устаткування і пройшли відповідне навчання і перевірку знань.

11.2.2. Перевірка знань персоналу, який обслуговує електроустановки, повинна проводитись комісією того підприємства, на якому він працює.

11.2.3. Кожному працівнику, який пройшов перевірку знань, видається пос-відчення встановленої форми з наданням групи (II-V) по електробезпеці.

11.2.4. Періодична перевірка знань персоналу повинна проводитись у такі терміни:

один раз в рік - для електротехнічного персоналу, що безпосередньо обслуговує діючі електроустановки або який проводить у них налагоджувальні, електромонтажні, ремонтні роботи чи профілактичні випробовування, а також для персоналу, який оформляє розпорядження і організує ці роботи;

один раз в три роки - для інженерно-технічних працівників електротехнічного персоналу, який не відноситься до попередньої групи, а також інженерів з охорони праці, які допущені до інспектування електроустановок.

Після кожного випадку порушень вимог безпеки повинна проводитись позачергова перевірка знань.

11.2.5. На підприємстві визначається перелік професій неелектротехнічного персоналу, що пов'язаний з роботою, під час виконання якої може виникнути небезпека ураження електричним струмом. Цей персонал повинен проходити щорічну перевірку знань безпечних методів роботи на обслуговуваній установці з наданням групи I по електробезпеці і оформленням в спеціальному журналі.

Перевірку знань проводить відповідальний за електрогосподарство підприємства, дільниці, або, за його письмовим наказом, особа з групою по електробезпеці не нижче III.

11.2.6. Виконання робіт в електроустановках за нарядом-допуском повинно проводитись у порядку, передбаченому у ПБЕЕС.

11.2.7. На всі роботи, які виконуються із зняттям напруги, видається один на-ряд.

11.2.8. Заміна плавких запобіжників під напругою і установлення некаліброваних вставок без маркування величини номінального струму не дозволяється.

11.2.9. Установлення і зняття запобіжників проводиться за знятої напруги.

Під напругою, але без навантаження, дозволяється знімати і установлювати запобіжники на приєднаннях, у схемі яких відсутні комутаційні апарати.

Під напругою і під навантаженням дозволяється знімати і установлювати запобіжники пробочного типу в електроустановках напругою до 1000 В .

11.2.10. Під час установлення і зняття запобіжників під напругою необхідно користуватися засобами електрозахисту (ізолюючими кліщами, діелектричними рукави-чками, захисними окулярами).

11.2.11. Для підготовки робочого місця під час робіт із зняттям напруги повинні бути виконані в зазначеному порядку такі технічні заходи:

проведені необхідні відключення і вжиті заходи, які перешкоджають подачі напруги до місця роботи;

на приводах ручного і на ключах дистанційного керування комутаційної апаратури вивішені заборонні плакати;

перевірена відсутність напруги на струмопровідних частинах, на які повинно бути накладено заземлення для захисту людей від ураження електричним струмом;

накладено заземлення;

вивішені застережні плакати і приписи;

огорожені, за необхідності, робочі місця і струмопровідні частини, залишені під напругою.

11.2.12. Перевірка відсутності напруги на відключеній для виконання робіт частині електроустановки повинна проводитися покажчиком напруги заводського виготовлення.

11.2.13. Під час ремонту, а також обслуговування електроустановок і електрообладнання застосування металевих драбин не дозволяється. Робота з використанням приставних драбин повинна проводитись двома працівниками, один з яких знаходиться внизу.

11.2.14. Обслуговування освітлювальних пристроїв, розташованих на стелі, з візка мостового крана слід виконувати не менше ніж двома особами, одна з яких повинна мати групу з електробезпеки не нижче III, друга - знаходитися поблизу працюючого і слідкувати за дотриманням ним необхідних заходів безпеки.

11.2.15. Якщо в результаті дотику із струмопровідними частинами або виникненні електричного розряду механізм чи вантажопідіймальна машина опиняться під напругою, дотикатися до них і спускатися з них на землю або підійматися на них до зняття напруги забороняється.

У разі загорання механізму або вантажопідіймальної машини водій повинен, не доторкаючись до них руками, сплигнути на землю на обидві ноги зразу і стрибками на одній нозі або дрібною ходою розміром у стопу віддалитися на відстань не меншу ніж 8 м.

11.3. Захисні заходи щодо електробезпеки від ураження електричним струмом

11.3.1. Для захисту людей від ураження електричним струмом у разі пошкодження ізоляції повинен бути застосований у відповідності з вимогами ПУЕ принаймні один з наступних захисних заходів:

заземлення, занулення, захисне відключення, розділювальний трансформатор, мала напруга, подвійна ізоляція, вирівнювання потенціалів.

11.3.2. В електроустановках до 1,0 кВ перемінного струму з глухозаземленою нейтраллю або з глухозаземленим виводом джерела однофазного струму повинно бути виконано занулення. Застосування в таких електроустановках заземлення корпусів електроприймачів без їх занулення не дозволяється.

11.3.3. Для електроустановок напругою до 1,0 кВ перемінного струму з ізолюваною нейтраллю або ізолюваним виводом джерела однофазного струму як захисний захід повинно бути виконано заземлення в поєднанні з контролем ізоляції мережі або захисне вимкнення.

11.3.4. Захисне вимкнення рекомендується застосовувати як основну і допоміжну міру захисту, якщо безпека не може бути забезпечена шляхом заземлення чи занулення або якщо влаштування заземлення чи занулення викликає труднощі.

11.3.5. Заземлення чи занулення електроустановок слід виконувати:

за напруги 380 В і вище змінного струму і 440 В і вище постійного струму - в усіх електроустановках;

за номінальних напруг вище 42 В, але нижче 380 В змінного струму і вище 110 В, але нижче 440 В постійного струму - тільки в приміщеннях з підвищеною небезпекою, особливо небезпечних, а також у зовнішніх установках.

11.3.6. Зануленню чи заземленню підлягають:

корпуси електричних машин, трансформаторів, апаратів, світильників тощо;

приводи електричних апаратів;

вторинні обмотки вимірювальних трансформаторів;

каркаси розподільних щитів, щитів керування, щитків і шаф;

металеві конструкції розподільних пристроїв, кабельних з'єднань, металеві оболонки кабелів і проводів, металеві рукави і труби електропроводки, а також ін-ші металеві конструкції, на яких установлюється електрообладнання;

металеві корпуси пересувних і переносних електроприймачів;

електрообладнання, розташоване на рухомих частинах верстатів, машин та механізмів.

11.3.7. У вибухонебезпечних зонах будь-якого класу підлягають заземленню всі електроустановки за всіх напруг змінного і постійного струму.

11.3.8. До мережі заземлення повинні бути приєднані стаціонарно прокладені трубопроводи всіх призначень (матеріалопроводи, аспіраційні і вентиляційні повітропроводи тощо), металеві корпуси технологічного устаткування, підкранові і рейкові колії.

11.3.9. Кожна частина устаткування, яка підлягає заземленню або зануленню, повинна бути приєднана до мережі заземлення або занулення окремим провідником, послідовне підмикання до контуру заземлення або занулення не дозволяється.

11.3.10. В одній і тій же мережі забороняється виконувати одночасно захисне занулення і заземлення різних корпусів устаткування.

11.3.11. Для заземлення (занулення) переносних електроприймачів повинен застосовуватись окремий провідник. Використання нульового робочого провідника як захисного не дозволяється.

11.3.12. У ланцюгу заземлювальних і нульових захисних провідників не повинно бути роз'єднувальних пристосувань і запобіжників.

Однополюсні вимикачі необхідно установлювати у фазних провідниках, а не в нульовому робочому провіднику.

11.3.13. Приєднання заземлювальних провідників до заземлювачів, заземлювальної магістралі і до заземлених конструкцій повинно виконуватися зварюванням, а до корпусів апаратів, машин - зварюванням або надійним болтовим з'єднанням за ГОСТ 12.1.030-81*, ГОСТ 10434-82.

11.3.14. Біля заземлювального пристрою або місця приєднання заземлювальних провідників відповідно до ГОСТ 21130-75 повинен бути поставлений знак заземлення.

11.3.15. Огляд заземлювального пристрою необхідно проводити разом з оглядом електрообладнання із записом результатів огляду в спеціальному журналі не рідше ніж один раз у три місяці.

11.3.16. Вимірювання опору заземлювальних пристроїв електроустановок з перевіркою ланцюга "фаза - нуль" і оформленням протоколів повинно проводитись у період найбільшого питомого опору не рідше ніж один раз у рік, а також після їх реконструкції і капітального ремонту.

11.3.17. Опір заземлювальних пристроїв для різних мереж не повинен перевищувати зазначених у ПУЕ величин за найбільш несприятливих умов.

11.3.18. На кожний заземлювальний пристрій, що знаходиться в експлуатації, повинен бути паспорт, який містить схему заземлення, основні технічні дані, дані про результати перевірки стану заземлювального пристрою з характеристикою ремонту та змін, внесених у пристрій.

11.3.19. Усе технологічне і транспортне устаткування, де можуть накопичуватися заряди статичної електрики (комунікації, транспортні засоби, повітряні компресори тощо), повинно бути заземлено і являти собою єдиний на всьому протязі електричний ланцюг, приєднаний не рідше ніж через 25 м до надійного заземлювального пристрою.

11.3.20. Заземлювальні пристрої для захисту від статичної електрики необхідно об'єднувати із заземлювальними пристроями для електрообладнання.

11.3.21. Персонал, який обслуговує електроустановки, повинен забезпечуватися всіма необхідними засобами захисту. Засоби захисту повинні знаходитися як інвентарні в розподільних пристроях підприємства, а також видаватися для індивідуального користування.

11.3.22. Електрозахисні засоби слід використовувати за прямим призначенням в електроустановках напругою не вище тієї, на яку вони розраховані.

Користуватись засобами захисту, термін придатності яких закінчився, не дозволяється.

11.3.23. Електрозахисні засоби слід піддавати періодичним і позачерговим (після ремонту) випробуванням.

Періодичність електричних випробувань засобів захисту:

показники напруги до 1000 В - 1 раз у 24 місяці;

гумові діелектричні рукавички - 1 раз у 6 місяців;

гумові діелектричні боти - 1 раз у 36 місяців;

гумові діелектричні галоші - 1 раз у 12 місяців;

слюсарно-монтажний інструмент з ізольованими рукоятками - 1 раз у 12 місяців.

11.3.24. Електрозахисні засоби, що знаходяться в експлуатації, розміщують у спеціальних місцях біля входу в приміщення, а також на щитах керування. У місцях зберігання повинні бути гачки або кронштейни для штанг, кліщів, переносних заземлень, плакатів і знаків безпеки, а також шафи, стелажі для рукавиць і рукавичок, ботів, галош, захисних окулярів, протигазів тощо.

11.3.25. Усі електрозахисні засоби, які знаходяться в експлуатації, за виключенням килимків, підставок, плакатів і знаків безпеки, повинні бути пронумеровані. Якщо засіб захисту складається з декількох частин, загальний для нього номер необхідно ставити на кожній частині. Засоби захисту, які знаходяться в індивідуальному використанні, повинні також бути зареєстровані в журналі обліку і утримання засобів захисту із зазначенням дати видачі і за підписом особи, яка їх одержала.

11.4. Робота з переносним електроінструментом

11.4.1. Переносний електроінструмент, ручні електричні прилади і їх експлуатація повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.2.013.0-91, ГОСТ 12.2.007.0-75*, ГОСТ 12.2.007.1-75, ПУЕ, ПБЕЕС.

11.4.2. У залежності від категорії приміщення за ступенем небезпеки ураження електричним струмом повинні застосовуватись електроінструмент і ручні електричні машини не нижче наступних класів згідно з ГОСТ 12.2.007.1-75:

клас I - у приміщеннях без підвищеної небезпеки. Під час роботи з електроінструментом і ручними електричними машинами класу I слід користуватися засобами індивідуального захисту;

клас II і III - у приміщеннях з підвищеною небезпекою і поза приміщеннями;

клас III - в особливо небезпечних приміщеннях, а також за несприятливих умов роботи (у котлах, баках тощо).

11.4.3. До роботи з переносним електроінструментом і ручними електричними машинами класу I у приміщеннях з підвищеною небезпекою ураження електричним струмом і поза приміщеннями допускаються особи, які пройшли виробниче навчання і мають групу по електробезпеці не нижче II.

11.4.4. Ручні електричні машини I класу повинні бути споряджені спеціальною штепсельною вилкою, що має здовжений штир для з'єднання з заземлювальним контактом розетки. Під час роботи з ними слід користуватися засобами індивідуального захисту (діелектричними рукавичками, галошами, ковриком).

11.4.5. У приміщеннях з підвищеною небезпекою необхідно користуватись інструментом і ручними електричними світильниками напругою не вище 42 В, а в особливо небезпечних приміщеннях - не вище 12 В.

11.4.6. Підключення переносних ламп на напругу 12 В і 42 В можна здійснювати наглухо або за допомогою штепсельної вилки, в останньому випадку на кожусі трансформатора повинна бути передбачена штепсельна розетка.

11.4.7. Живлення електроінструменту і переносних світильників повинно проводитись від трансформаторів з електрично окремими обмотками первинної і вторинної напруг.

11.4.8. Переносні світильники мають бути обладнані захисними скляними ковпаками і сітками. Для цих світильників і іншої переносної електроапаратури необхідно застосовувати гнучкі кабелі і проводи з мідними жилами, спеціально призначені для цього з урахуванням їх захисту від можливих пошкоджень.

11.4.9. Перед початком робіт з ручними електричними машинами, ручними світильниками і електроінструментом необхідно проводити:

перевірку комплектності і надійності кріплення деталей;

перевірку зовнішнім оглядом справності кабеля (шнура), його захисної трубки і штепсельної вилки; цілості ізоляційних деталей корпусу, рукоятки і кришок щіткоутримувачів; наявності захисних кожухів та їх справності;

перевірку чіткості роботи вимикача;

перевірку роботи на холостому ході;

у машин класу I, крім того, перевірку справності ланцюга заземлення (між корпусом машини і заземлювальним контактом штепсельної вилки).

11.4.10. Під час користування електроінструментом, ручними електричними машинами і ручними світильниками їх провід або кабель повинні за можливості підвішуватись.

Безпосереднє стикання проводу і кабеля з металевими, гарячими, вологими і масляними поверхнями не дозволяється.

У разі виявлення будь-яких несправностей робота з ручними електричними машинами або ручними електричними світильниками має бути негайно припинена.

11.4.11. За необхідності роботи з ручним електроінструментом на висоті повинні влаштовуватись міцні риштування або підмостки. Працювати з приставних драбин не дозволяється.

11.4.12. Ручні електричні машини, електроінструмент, ручні світильники і допоміжне обладнання піддаються періодичним перевіркам і випробовуванням спеціально закріпленим персоналом за групою з електробезпеки не нижче III. Пере-вірка ізоляції електроінструменту, переносних світильників, трансформаторів, перетворювачів частоти, захисних пристроїв, що вимикають, кабеля тощо повинна проводитись не рідше одного разу в 6 місяців.

11.5. Захист будівель і споруд від блискавки

11.5.1. Захист будівель, споруд та зовнішніх установок від прямих попадань блискавки і вторинних її проявів має виконуватися відповідно до вимог

Інструкції по устрою захисту від блискавки будівель і споруд.

11.5.2. Для підтримання пристроїв захисту від блискавок у справному стані необхідно регулярно проводити ревізію цих пристроїв: для будівель і споруд I і II категорії по захисту від блискавки - щороку, для III категорії - не рідше одного разу в 3 роки із складанням акта, в якому вказуються виявлені дефекти. Усі виявлені в пристроях захисту від блискавок пошкодження та дефекти підлягають негайному усуненню.

11.5.3. В якості заземлювачів захисту від блискавки дозволяється використо-вувати всі заземлювачі електроустановок, які рекомендуються ПУЕ, за винятком нульового проводу повітряних ліній електропередачі напругою до 1,0 кВ.

12. ВИМОГИ ДО ПРОФЕСІЙНОГО ВІДБОРУ І ПЕРЕВІРКИ ЗНАНЬ З ОХОРОНИ ПРАЦІ

12.1. На процеси м'ясопереробного виробництва допускаються особи, що пройшли попередній (при прийнятті на роботу), періодичні і профілактичні медичні обстеження і прищеплювання згідно з Законом України "Про охорону праці" і Положенням про медичний огляд працівників певних категорій.

12.2. Усі працівники під час прийняття на роботу та в період роботи повинні проходити навчання, інструктаж і перевірку знань з питань охорони праці і пожежної безпеки у відповідності з розробленими і затвердженими наказом по підприємству нормативними актами згідно з Типовим положенням про навчання, інструктаж і перевірку знань працівників з питань охорони праці, Типовим

положенням про спеціальне навчання, інструктажі та перевірку знань з питань пожежної безпеки на підприємствах, в установах і організаціях України.

Проведення протипожежних інструктажів можна об'єднувати з проведенням інструктажів по охороні праці, з веденням окремого журналу.

12.3. На кожному підприємстві повинні бути розроблені:

інструкції з охорони праці на кожне робоче місце усіх виробничих процесів у цехах, дільницях, майстернях (інструкції за фахом і виконанням окремих робіт);

інструкції про заходи пожежної безпеки та інструкції для всіх вибухопожежонебезпечних і пожежонебезпечних приміщень.

Ці інструкції мають вивчатися під час виробничого навчання, проведення протипожежних інструктажів, проходження пожежно-технічного мінімуму і вивішуватися на видних місцях.

12.4. Допуск до роботи осіб, які в установленому порядку не пройшли навчання, інструктаж і перевірку знань з охорони праці і пожежної безпеки, забороняється.

12.5. Працівники, зайняті на роботах з підвищеною небезпекою, передбачених Переліком робіт з підвищеною небезпекою, повинні проходити попереднє спеціальне навчання і один раз у рік перевірку знань відповідних нормативних актів про охорону праці.

Роботи з підвищеною небезпекою, що обумовлюються цими Правилами, наведені у додатку 12.

12.6. Перелік робіт з підвищеною небезпекою, під час виконання яких є потреба у професійному відборі, повинен визначатись по конкретному підприємству і поновлюватися щорічно з урахуванням змін у складі і процесі технологій.

12.7. Не дозволяється залучати осіб віком до 18 років до робіт, передбачених Переліком важких робіт і робіт із шкідливими і небезпечними умовами праці, на яких забороняється застосування праці неповнолітніх.

12.8. Не дозволяється залучати жінок до робіт, передбачених Переліком важких робіт із шкідливими і небезпечними умовами праці, на яких забороняється застосування праці жінок.

12.9. Особи, яких приймають на роботу, пов'язану з підвищеною пожежною небезпекою, повинні попередньо проходити спеціальне навчання по програмі пожежно-технічного мінімуму, а потім щорічну перевірку знань відповідно до наказу МВС України № 628 від 17.11.94.

Посадові особи до початку виконання своїх обов'язків і періодично (один раз у три роки) повинні проходити навчання і перевірку знань з питань пожежної безпеки.

12.10. Перелік працівників, зайнятих на роботах з підвищеною пожежною небезпекою, які повинні навчатися по програмі пожежно-технічного мінімуму, має бути визначений на кожному підприємстві і затверджений головним інженером.

12.11. До робіт (з основних технологічних процесів): обкачувальника, жилувальника, бланшувальника-обжарювальника, варника ковбасних виробів, варника м'яса для бульйонних кубиків, виготовлювача маси для бульйонних кубиків, запікальника ковбасних виробів, засолювача м'яса і м'ясопродуктів, виготовлювача натуральної ковбасної оболонки, коптільника ковбасних виробів, кутеровальника, обжарювальника ковбасних виробів, обробника ковбас захисними покриттями, розпилювача костей, різальника м'ясопродуктів, фаршомісильника, апаратчика стерилізації, підготовлювача сировини, обробника ветсанбраку, плавильника харчового жиру, розбирача субпродуктів допускаються особи, які досягли вісімнадцятирічного віку, пройшли медичний огляд, вступний інструктаж і інструктаж на робочому місці з охорони праці, інструктаж дотримання пожежної безпеки, курсове навчання за фахом, стажування в досвідченого фахівця і здали екзамен кваліфікаційній комісії, здали санітарний мінімум та мають професійні навички і посвідчення установленої форми.

Працівники, які беруть участь у процесах обкачування і жилування, повинні мати кваліфікаційний розряд за такою професією.

12.12. Повторний інструктаж на робочому місці з працівниками на роботах з підвищеною небезпекою проводиться 1 раз у квартал, на інших роботах - 1 раз у півріччя. Працюючі на тепловому устаткуванні повинні щорічно проходити перевірку знань з відзначенням у посвідченні. Посвідчення повинно постійно знаходитись у них під час роботи.

12.13. Працівники, що обслуговують електрообладнання, повинні пройти спеціальну електротехнічну підготовку у відповідності з ПУЕ, ПБЕЕС.

12.14. Контроль за навчанням і періодичністю перевірки знань з питань охорони праці і пожежної безпеки здійснює служба охорони праці підприємства.

12.15. Відповідальність за організацію навчання і перевірку знань з питань охорони праці і пожежної безпеки на підприємствах покладається на його керівника, а в структурних підрозділах (цехах, дільницях) - на керівників цих підрозділів.

13. ЗАСОБИ ІНДИВІДУАЛЬНОГО ЗАХИСТУ

13.1. Загальні положення

13.1.1. Відповідно до Закону України "Про охорону праці" і Положення про порядок забезпечення працівників спеціальним одягом, спеціальним взуттям та ін-шими засобами індивідуального захисту на роботах із шкідливими і небезпечними умовами праці, а також роботах, що пов'язані із забрудненням або здійснюваних у несприятливих температурних умовах, працівникам видаються безплатно відпо-

відно до норм спеціальний одяг, спеціальне взуття і інші засоби індивідуального захисту (далі - ЗІЗ), а також змиваючі і знешкоджуючі засоби.

Зазначені норми визначають для керівника (власника) підприємства обов'язковий мінімум безплатної видачі засобів індивідуального захисту.

13.1.2. ЗІЗ видаються працівникам тих професій та посад, що передбачені у відповідних виробництвах, цехах, дільницях та видах робіт Типовими нормами безплатної видачі спеціального одягу, спеціального взуття та інших засобів індивідуального захисту працівникам м'ясної і молочної промисловості і Типовими нормами безплатної видачі спецодягу, спецвзуття та інших засобів індивідуального захисту робітникам і службовцям скрізних професій та посад усіх галузей народного господарства і окремих виробництв, а також колективним договором (угодою).

13.1.3. Під час визначення потреби в ЗІЗ слід передбачати спецодяг і спецвзуття окремо для чоловіків і жінок, указуючи найменування ЗІЗ, ГОСТ, ДСТУ технічні умови, моделі, призначення за захисними властивостями, розмір і зріст, а для касок і запобіжних поясів - типорозміри.

Складання заявок повинно здійснюватись з урахуванням чисельності працівників за фахом і посадою, для яких передбачається безплатна видача ЗІЗ.

13.1.4. До колективного договору між адміністрацією і працівниками підприємства повинен додаватись перелік посад працівників, які мають право на безплатне одержання засобів індивідуального захисту, із зазначенням термінів їх носіння.

13.1.5. В окремих випадках, враховуючи особливості виробництва, керівник може за погодженням з уповноваженим з охорони праці трудового колективу підприємства і профспілкою замінювати:

комбінезон бавовняний - костюмом бавовняним і навики; костюм бавовняний - напівкомбінезоном бавовняним з сорочкою (блузкою) або сарафаном з блузкою і навики; костюм з сукна - костюмом бавовняним з вогнезахисним або кислотозахисним просоченням; костюм брезентовий - костюмом бавовняним з вогнезахисним або водовідштовхуючим просоченням; черевики (напівчоботи) шкіряні - чоботами гумовими і навики; черевики (напівчоботи) шкіряні - чоботами кирзовими і навики; валянки - чоботами кирзовими.

Заміна одних видів спеціального одягу і спеціального взуття на інші не повинна погіршувати їх захисні властивості.

13.1.6. У тих випадках, коли такі засоби індивідуального захисту, як запобіжний пояс, діелектричні галоші і рукавиці, діелектричний гумовий килимок, захисні окуляри і щитки, респіратор, протигаз, захисний шолом, підшоломник, каска, нало-кітники, заглушки та інші, не вказані в Типових нормах, але передбачені нормативними актами про охорону праці, цими Правилами, вони повинні бути видані працівникам залежно від характеру і умов робіт, що виконуються, на строк носіння - до зношення.

13.1.7. За зберігання, вилучення непридатних засобів та за організацію обліку несуть відповідальність завідувачі структурних підрозділів, у підпорядкуванні яких

знаходяться робочі місця, а в цілому по підприємству - його керівник або посадова особа, призначена наказом.

13.2. Забезпечення видачі спеціального одягу, спеціального взуття та інших засобів індивідуального захисту

13.2.1. ЗІЗ, що видаються працівникам, вважаються власністю підприємства, обліковуються як інвентар і підлягають обов'язковому поверненню у разі: звільнення, переведення на тому ж підприємстві на іншу роботу, для якої видані ЗІЗ, не передбачені нормами, а також закінчення строків їх носіння замість одержуваних нових ЗІЗ.

Дозволяється видавати працівникам два комплекти спецодягу на два строки носіння.

13.2.2. У разі, коли спецодяг і спецвзуття стали непридатними до закінчення встановленого строку носіння з незалежних від працівника причин, керівник підприємства зобов'язаний організувати заміну або ремонт ЗІЗ.

13.2.3. Якщо у встановлений нормами строк не видавались ЗІЗ і працівник був вимушений придбати їх за власні кошти, вартість ЗІЗ компенсується працівникові за рахунок підприємства. У разі відсутності документів, що підтверджують ціну, компенсація витрат здійснюється за роздрібними цінами підприємства-виготовлювача.

13.2.4. ЗІЗ, що були в користуванні, можуть видаватись іншим працівникам тільки після прання, хімічистки, дезінфекції та ремонту.

13.2.5. Теплий спеціальний одяг і спеціальне взуття (костюми бавовняні на утепленій прокладці, штани бавовняні на утепленій прокладці, куртки бавовняні на утепленій прокладці, куртки для захисту від понижених температур, кожухи, козушки, валянки, шапки-вушанки) видаються працівникам з початком холодної пори року. Час користування теплим спеціальним одягом і спеціальним взуттям встановлюється керівником (власником) спільно з уповноваженим трудового колективу з питань охорони праці і профспілкою з урахуванням місцевих виробничих і кліматичних умов.

13.2.6. Учням курсової, групової та індивідуальної форм навчання, навчально-виховних закладів на час проходження виробничої практики (навчання), інструкторам, а також працівникам, що тимчасово виконують роботи за професіями і посадами, для яких передбачається спеціальний одяг, спеціальне взуття та інші засоби індивідуального захисту, на час виконання цієї роботи ЗІЗ видаються згідно з нормами у встановленому для всіх робітників і службовців порядку.

13.2.7. Бригадирам, майстрам, виконуючим обов'язки бригадирів, помічникам і підручним працівникам, професії яких передбачені в Типових нормах безплатної

видачі спеціального одягу, спеціального взуття та інших засобів індивідуального захисту, видаються такі самі ЗІЗ, як і працівникам відповідних професій.

13.2.8. Передбачені в Типових нормах спеціальний одяг, спеціальне взуття та інші засоби індивідуального захисту для робітників і службовців (включаючи інженерно-технічних працівників) повинні видаватися вказаним працівникам також і в тому випадку, якщо вони за займаною посадою є старшими (старшим майстром) і виконують безпосередньо ті роботи, що дають право на одержання цього спеціального одягу, спеціального взуття та інших засобів індивідуального захисту.

13.2.9. Працівникам, що суміщують професії або постійно виконують суміщувані роботи, у тому числі і в комплексних бригадах, крім ЗІЗ, які видаються їм за основною професією, повинні бути залежно від виконуваних робіт додатково видані і інші види спеціального одягу, спеціального взуття та інших ЗІЗ, передбачені чинними нормами для суміщуваної професії, з тими ж строками носіння.

13.2.10. Особиста картка обліку спецодягу, спецвзуття та інших ЗІЗ, видача і повернення спецодягу, спецвзуття та інших ЗІЗ повинна вестись на підприємстві за формами, передбаченими Положенням про порядок забезпечення працівників спеціальним одягом, спеціальним взуттям та іншими засобами індивідуального захисту.

13.3. Застосування і зберігання засобів індивідуального захисту

13.3.1. Керівник підприємства за умов видачі працівникам таких засобів індивідуального захисту, як респіратори, протигази, запобіжні пояси, електрозахисні засоби, каски тощо, повинен організувати проведення навчання і перевірку знань працівників правил користування і найпростіших способів перевірки придатності цих засобів, а також тренування щодо їх застосування.

13.3.2. Для захисту голови від механічних пошкоджень, атмосферних опадів, ураження електричним струмом (монтажно-ремонтні роботи, роботи в колодязях, роботи на підстанціях з діючим електрообладнанням тощо) необхідно застосовувати захисні каски.

13.3.3. Для захисту органів слуху за рівня шуму 80 дБ і вище (електричні пили, обслуговування подрібнювачів, компресорів тощо) працівники повинні забезпечуватись протишумними навушниками та заглушками за ГОСТ 12.4.051-88.

13.3.4. Для індивідуального захисту органів дихання від шкідливих речовин і газів, присутніх у повітрі робочої зони в сполученні з аерозолями або без них, за об'ємною часткою вільного кисню не меншою ніж 19% (роботи в ємкостях тощо) застосовуються протигази промислові фільтруючі за ГОСТ 12.4.121-83*.

До комплекту протигазу входять:

коробка фільтруюча - 1 одиниця (ГОСТ 12.4.122-83*);

маска - 1 одиниця (ГОСТ 12.4.166-85E*);

гофрована трубка - 1 одиниця;

сумка - 1 одиниця;

коротка інструкція - 1 примірник.

Коробки спеціалізуються за призначенням залежно від шкідливих домішок, вони відрізняються між собою складом поглиначів, а за зовнішнім виглядом - розпізнавальним забарвленням. Марки фільтруючих коробок промислових протигазів наведені в додатку 13.

13.3.5. Під час робіт, зв'язаних з витіканням аміаку (обслуговування холодильних установок), слід користуватись протигазом з фільтруючою коробкою марки КД. Гарантійний термін збереження протигазами своїх якостей - 3 роки, після чого коробки випробовуються в лабораторії на придатність до використання.

13.3.6. Під час робіт, зв'язаних з виділенням пилу (просіювання цукру, борошна, солі, очищення мішків тощо), необхідно застосовувати респіратори марки ШБ-1, РПР-1, ПР-5 тощо за ГОСТ 12.4.034-85.

Універсальний фільтруючий респіратор РУ-60М використовується для захисту органів дихання працівників від дії шкідливих газів, парів та аерозолей (пилу, диму, туману), що одночасно або роздільно присутні в повітрі робочої зони.

У залежності від призначення універсальний респіратор комплектується фільтруючими патронами, марки яких наведені в додатку 13.

13.3.7. Під час виконання фарбувальних робіт, а також складання фарб робітники повинні користуватися респіраторами.

13.3.8. Під час роботи з бактерицидними лампами необхідно захищати очі окулярами з безбарвним склом та використовувати запобіжні засоби захисту шкіри обличчя і рук від опіків.

Під час роботи бактерицидних ламп знаходитися в цьому приміщенні працюючим не дозволяється.

13.3.9. У приміщеннях категорій пожежо- і вибухопожежонебезпеки А і Б необхідно зберігати в спеціальних шафах поза приміщенням необхідну кількість засобів індивідуального захисту (протигазів та ін.) і комплектів спеціального інструменту, акумуляторних ліхтарів (за відсутності аварійного освітлення).

13.3.10. Спецодяг, спецвзуття і інші засоби індивідуального захисту, що надходять на склади підприємства, повинні зберігатися в окремих сухих опалюваних та обладнаних припливно-витяжною вентиляцією приміщеннях з температурою не нижче +10°C і не вище +30°C за відносної вологості повітря 50-70%.

Для запобігання псуванню спецодягу і спецвзуття від сонячних променів шибки вікон складу повинні бути пофарбовані в білий колір або закриті шторами.

13.3.11. Сумісне зберігання спецодягу, текстильних матеріалів і взуття з кислотами і лугом, розчинниками, бензином, маслами не дозволяється.

13.3.12. Для зберігання текстильних матеріалів, спецодягу і спецвзуття доцільно використовувати стелажі та укласти спецодяг і спецвзуття на плоскі або сітчасті піддони і установлювати в чарунки стелажів.

13.3.13. Запобіжні пояси повинні зберігатися у підвішеному стані або бути розкладені на стелажах в один ряд.

13.3.14. Зберігання спеціального одягу працівників, що зайняті на роботах з шкідливими для здоров'я речовинами, повинно здійснюватися відповідно до вимог СНиП 2.09.04-87 і нормативних актів про охорону праці.

13.3.15. Два рази в рік спецодяг і спецвзуття необхідно переглядати. За виявлення запаху або слідів цвілі спецодяг і тканини слід просушувати, а взуття змащувати касторовим маслом.

13.3.16. Засоби захисту з гуми необхідно зберігати в сухому приміщенні за температури 0+25°C. Вони повинні бути захищені від впливу масел, бензину і інших речовин, які руйнують гуму, а також від прямого впливу сонячних променів та тепла нагрівальних приладів.

14. ОБОВ'ЯЗКИ, ПРАВА, ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ І КОНТРОЛЬ ЗА ДОТРИМАННЯМ ЦИХ ПРАВИЛ

14.1. За безпечність конструкції, правильність вибору матеріалу, якість виготовлення, монтажу, технічного діагностування, а також відповідність мясопереробних цехів цим Правилам відповідає підприємство, установа, організація (незалежно від форм власності та відомчої належності), що виконує відповідні роботи.

14.2. Відповідальність за створення належних умов і безпечність праці з додержанням вимог цих Правил при експлуатації мясопереробних цехів покладається на керівника (власника) підприємства.

14.3. Особи, винні у порушенні цих Правил, несуть дисциплінарну, адміністративну, матеріальну, кримінальну відповідальність згідно з чинним законодавством.

14.4. Керівник (власник) підприємства несе матеріальну відповідальність за шкоду, заподіяну працівникові ушкодженням здоров'я, пов'язаним з виконанням ним трудових обов'язків, згідно із ст.11 Закону України "Про охорону праці" і Правилами відшкодування власником підприємства, установи і організації або уповноваженим ним органом шкоди, заподіяної працівникові ушкодженням здоров'я, пов'язаним з виконанням ним трудових обов'язків.

14.5. Керівник (власник) повинен проводити розслідування та облік нещасних випадків, професійних захворювань і аварій, що мали місце на підприємстві, у

відповідності з Положенням про розслідування та облік нещасних випадків, професійних захворювань і аварій на підприємствах, в установах і організаціях.

14.6. У разі порушення цих Правил і інших нормативно-правових актів про охорону праці та пожежну безпеку, невиконання розпоряджень посадових осіб органів державного нагляду з питань безпеки, гігієни праці і виробничого середовища на керівника (власника) і посадових осіб підприємства може бути накладений штраф згідно з Положенням про порядок накладання штрафів на підприємства, установи і організації за порушення нормативних актів про охорону праці, Положенням про порядок накладання штрафів на підприємства, установи і організації за порушення встановлених законодавством вимог пожежної безпеки, невиконання розпоряджень (приписів) посадових осіб органів державного пожежного нагляду.

Додаток 1

до п.п.5.1.13, 6.6.5, 6.7.22

Правил охорони праці
для працівників
м'ясопереробних цехів

ГРАНИЧНО ДОПУСТИМІ КОНЦЕНТРАЦІЇ ШКІДЛИВИХ РЕЧОВИН У ПОВІТРІ РОБОЧОЇ ЗОНИ (за ГОСТ 12.1.005-88)

Найменування речовини	Джерело шкідливих речовин	Величина гранично допустимої кон-центрації мг/м ³
1	2	3
Аміак	Холодильні камери, каналізаційні мережі і споруди	20
Оксид вуглецю	Обжарювальні і	20

	коптильні камери, каналізаційні мережі і споруди	
Нітрит натрію	Добавки для підвищення інтенсивності зabarвлення	0.05
Альдегід ізомасля- ний ⁺	Коптильні компоненти в димі і на поверхні копчених продуктів	5
Альдегід кротоно- вий ⁺	Коптильні компоненти в димі і на поверхні копчених продуктів	0.5
Альдегід олійний ⁺	Коптильні компоненти в димі і на поверхні копчених продуктів	5
Альдегід пропіоно- вий ⁺	Коптильні компоненти в димі і на поверхні копчених продуктів	5
Амілацетат	Коптильні компоненти в димі і на поверхні копчених продуктів	100
Ацетальдегід ⁺	Коптильні компоненти в димі і на поверхні копчених продуктів	5
Ацетон	Коптильні компоненти в димі і на поверхні копчених продуктів	200
Бензальдегід	Коптильні компоненти в димі і на поверхні копчених продуктів	5
3.4-Бензпірен	Коптильні компоненти в димі і на поверхні копчених продуктів	0.00015
Кислота валер'яно- ва	Коптильні компоненти в димі і на поверхні копчених продуктів	5
Кислота капронова	Коптильні компоненти в димі і на поверхні	5

	копчених продуктів	
Кислота олійна	Коптильні компоненти в диму і на поверхні копчених продуктів	10
Кислота мурашина ⁺	Коптильні компоненти в диму і на поверхні копчених продуктів	1
Кислота пропіонова	Коптильні компоненти в диму і на поверхні копчених продуктів	2
Кислота оцтова ⁺	Коптильні компоненти в диму і на поверхні копчених продуктів	5
Спирт аміловий ⁺	Коптильні компоненти в диму і на поверхні копчених продуктів	10

1	2	3
Спирт бутиловий	Коптильні компоненти в диму і на поверхні копчених продуктів	10
Спирт метиловий ⁺	Коптильні компоненти в диму і на поверхні копчених продуктів	5
Спирт пропіловий	Коптильні компоненти в диму і на поверхні копчених продуктів	10
Спирт етиловий	Коптильні компоненти в диму і на поверхні копчених продуктів	1000
Фенол ⁺	Коптильні компоненти в диму і на поверхні копчених продуктів	0.3
Формальдегід ⁺	Коптильні компоненти в диму і на поверхні копчених продуктів	0.5
Фурфурол ⁺	Коптильні компоненти в	10

	диму і на поверхні копчених продуктів	
Пил рослинного по-ходження (борош-но)	Виробництво пельменів	6
Мономір капролак-тама	Термозварювання пакетів із полімерних матеріалів	10
Хлор ⁺	Дезінфікуючі розчини	1

Умовне позначення:

+ - потрібен спеціальний захист шкіри і очей

Додаток 2

до п.п.6.3.20, 6.10.13

Правил охорони праці
для працівників
м'ясопереробних цехів

ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПРИ ЗАСТОСУВАННІ І ЗБЕРІГАННІ НІТРИТУ НАТРІЮ

1. Нітрит натрію застосовують при виготовленні ковбасних виробів, копченостей і м'ясних консервів для придання цим продуктам властивого їм рожево-червоного забарвлення.

Застосовувати нітрит натрію необхідно в суворо визначених дозах при контролі з боку ОПВК і майстра цеху, так як нітрит натрію в підвищених дозах може призвести до отруєння людей.

Необхідно стежити, щоб нітрит натрію розподілявся рівномірно в м'ясопродуктах. Це може бути досягнуто при вживанні його у вигляді розчину. Застосовувати нітрит натрію в сухому вигляді не дозволяється.

Застосовувати нітрит натрію лише на тих підприємствах м'ясної промисловості, де є лабораторії.

2. Список осіб, працюючих з нітритом натрію, затверджується директором підприємства.

Особи, працюючі з нітритом натрію, повинні одержувати відповідний інструктаж.

3. Сухий нітрит натрію зберігають у приміщенні окремо від інших матеріалів. Приміщення, де зберігається нітрит натрію, повинно бути закрите і опломбоване.

На кожній тарній одиниці повинен бути чіткий напис "Нітрит натрію".

Кожна партія нітриту натрію, що надійшла повинна супроводжуватися посвідченням про якість, виданим постачальником, із зазначенням у ньому результатів

лабораторного аналізу нітриту натрію.

Про надходження на склад нової партії нітриту натрію необхідно ставити до відома лабораторію підприємства.

4. Лабораторія підприємства перевіряє посвідчення про якість, в сумнівних випадках проводить хімічний аналіз партії нітриту натрію, що надійшла.

5. Відпуск нітриту натрію зі складу до лабораторії слід проводити в опломбованій тарі.

6. Облік сухого нітриту натрію на складі ведеться за формою 1.

7. Для запобігання попаданню нітриту натрію до інших продуктів, важити і опломбовувати нітрит натрію при відпуску в лабораторію необхідно в приміщенні, де зберігається нітрит натрію. Інші продукти зважувати на цих вагах забороняється.

8. Після відпуску нітриту натрію руки слід ретельно промивати.

9. Вивільнена від нітриту натрію тара повертається назад постачальнику після ретельного промивання або спалюється. Тару з-під нітриту натрію вживати для інших цілей не дозволяється.

10. За правильність зберігання нітриту натрію і тари на складі несе відповідальність завідувач складом.

11. У виробничій лабораторії підприємства нітрит натрію зберігається в тарі під замком, а коли лабораторію закривають, тара з нітритом натрію пломбується.

12. Нітрит натрію відпускається в цех тільки у вигляді розчину концентрацією не більше 2.5%.

13. За правильність відважування нітриту натрію несе відповідальність робітник лабораторії, що готує розчин нітриту натрію.

14. За заявками ковбасного чи консервного цехів розчин нітриту натрію видається відповідальному робітнику цеху, який при отриманні повинен чітко розписуватися в Журналі обліку надходження і видачі нітриту натрію (форма 2).

15. Лабораторія щомісяця повинна звітувати про витрачання нітриту натрію перед бухгалтерією підприємства, зазначаючи: кількість отриманого зі складу нітриту натрію, кількість виданого в цех нітриту натрію і залишок його на 1 число кожного місяця. По закінченні року заявки і Журнал обліку надходження і видачі нітриту натрію в лабораторії здаються до архіву, де зберігаються протягом устатовленого терміну.

16. Контроль за правильністю зберігання і обліком нітриту натрію в лабораторії покладається на начальника лабораторії.

17. У цеху отриманий розчин нітриту натрію слід виливати в спеціальну тару з чітким написом "Нітрит натрію", ретельно перемішаний нітрит натрію використовують

при виготовленні ковбасних виробів, консервів, копченостей у відповідності з технологічними інструкціями.

Тара з розчином нітриту натрію повинна бути закрита на замок, щоб виключити доступ до неї будь-кого іншого, крім готувача фаршу або засолювача м'яса.

18. Не використаний в цеху протягом доби розчин нітриту натрію знищується (зливається до каналізації).

19. За правильність зберігання і застосування нітриту натрію в цеху несе відповідальність начальник цеху (майстер), за правильність дозування розчину нітриту натрію при посолі м'яса відповідальність несе засолювач, а при готуванні фаршу - готувач фаршу.

Облік видачі розчину нітриту натрію в цеху ведеться за формою 3.

Форма 1

Журнал
обліку сухого нітриту натрію на складі

Дата	Отримано, кг	Видано, кг	Залишок, кг	Підпис зав.складу	Перевірено
1	2	3	4	5	6

Форма 2

Журнал
обліку надходжень і видачі нітриту натрію в лабораторію

Дата	Отрима- но зі складу нітриту, кг	Наймену- вання цеху, в який від- пущений розчин ніт-риту	Кількість відпущено-го нітриту		Ким приготова- ний, виданий розчин нітриту (підпис співро- бітника	Ким прий- нятий роз- чин нітриту (підпис робітника цеху)
			2.5% розчин, л	в перера- хунку на сухий		

				ніт-рит, г	лабора- торії)	
1	2	3	4	5	6	7

Продовження додатка 2

Форма 3

Облік розчину нітриту натрію в цеху

Дата	Прийнято розчину нітриту, літрів	Концентрація розчину нітри-ту, грамів по розрахунку на сухий нітрит	Кількість за-соленої м'ясо сиро- вини за змі-ну, кг	Видача роз- чину нітриту за зміну, л	Залишок розчину ніт-риту на наступну зміну, л	Невикориста- ний залишок розчину нітриту, злитий до кана-лізації, л
1	2	3	4	5	6	7

Додаток 3

до п.п.6.11.1.1

Правил охорони праці для працівників
м'ясопереробних цехів

(найменування підприємства, організації)

НАРЯД-ДОПУСК

НА ВИКОНАННЯ РОБІТ ПІДВИЩЕНОЇ НЕБЕЗПЕКИ

від _____ 19 ____ р.

I. Наряд

1. Відповідальному виконавцю робіт _____

(посада або кваліфікація відповідального

виконавця робіт, прізвище та ініціали)

з бригадою в складі ____ чоловік провести такі роботи _____

(вказати конкретно, які роботи будуть виконуватись, їх характер, зміст і місце проведення)

2. Необхідні для виконання робіт:

матеріали _____

інструмент _____

пристосування _____

захисні засоби _____

3. При підготовці і виконанні робіт забезпечувати такі заходи безпеки _____

(основні заходи по забезпеченню безпеки праці)

4. Час проведення робіт:

початок ____ год. ____ хв. _____ 19 ____ р.

закінчення ____год. ____ хв. _____19__р.

5. Відповідальний керівник робіт _____
(посада, прізвище та ініціали)

6. Наряд-допуск видано _____
(посада, прізвище та ініціали особи, яка видала наряд-допуск)

7. Наряд-допуск отримав відповідальний виконавець робіт _____

(посада, прізвище та ініціали, підпис)

II. Допуск

8. Інструктаж про заходи безпеки на робочому місці у відповідності з інструкція-ми

(найменування інструкцій або скорочений зміст інструктажу)

Провів відповідальний виконавець робіт _____
(посада, прізвище та ініціали, дата, підпис)

9. Інструктаж пройшли члени бригади:

Прізвище та ініціали	Професія, розряд	Дата	Підпис працівника, який отримав інструктаж
----------------------	------------------	------	--

10. Робоче місце і умови праці перевірені. Заходи безпеки, указані в наряді-до-пуску, забезпечені.

Дозволяю приступити до робіт _____

(посада, прізвище та ініціали особи яка дозволяє

приступити до робіт)

Відповідальний керівник робіт _____

(дата, підпис)

Відповідальний виконавець робіт _____

(дата, підпис)

Роботи розпочаті ____ год. ____ хв. _____ 19__р.

Роботи закінчені ____ год. ____ хв. _____ 19__р.

11. Роботи закінчені, робочі місця перевірені (матеріали, інструмент, пристосування та ін.), люди виведені.

Наряд закритий ____ год. ____ хв. _____ 19__р.

Відповідальний виконавець робіт _____

(дата, підпис)

Відповідальний керівник робіт _____

(дата, підпис)

Додаток 4

до п.п.9.4.6

Правил охорони праці
для працівників
м'ясопереробних цехів

САНІТАРНО-ПОБУТОВІ ПРИМІЩЕННЯ ДЛЯ ПРАЦІВНИКІВ, ЗАЙНЯТИХ
БЕЗПОСЕРЕДНЬО НА ВИРОБНИЦТВІ

Групи виробничих процесів	Санітарна характеристика виробничих процесів	Приблизний перелік процесів і виробництв	Склад санітарно-побутових приміщень і пристроїв	
			Загальних	Спеціальних
1	2	3	4	5
I	Виробничі процеси, здійснювані в приміщеннях, в яких надлишок явного тепла незначний (не більше 20 ккал/м³г) і відсутнє значне виділення вологи, пилу, особливо речовин, що забруднюють: а) що викликають незначне забруднення рук і спеціального одягу	Ремонтно-пошивочна майстерня санітарного і спеціального одягу Бондарно-ящикова, елект-	Гардеробна, умивальна Гардеробна, умивальна	Ванни для ніг Душові, ванни для ніг

	б) що викликають забруднення рук, спеціального одягу, а в окремих випадках і тіла в) що викликають забруднення рук, спеціального одягу і тіла	ромеханічна майстерні; насосні станції Ремонт і налагодження технологічного устаткування; обслуговування водоканалізаційних приладів; ремонтно-механічна праця	Гардеробна, умивальна	Душові, ванни для ніг
--	---	--	------------------------------	------------------------------

1	2	3	4	5
II	Виробничі процеси, здійснювані при несприятливих метеорологічних умовах, при незначних виділеннях вологи, пилу, особливо речовин, що забруднюють (окрім шкідливих): а) при значних (більше 20 ккал/м³г) надлишку явного тепла, в основному проміневого	Котельна Мийна тари і інвентаря, підготовка кишкової оболонки	Гардеробна, умивальна Гардеробна, умивальна Гардеробна,	Душові приміщення і прилади для охолодження працюючих - напівдушові, кабінки або поверхні раціонального охолодження, приміщення і прилади для знепилювання спеціального одягу (при процесах зі значним виділенням пилу) Душові, приміщення і прилади для сушіння

б) зв'язані з впливом вологи, що викликає намокання спеціального одягу і взуття в) зв'язані з впливом на працюючих пилу або речовин, що особливо забруднюють (окрім шкідливих) г) при температурі повітря на робочих місцях нижче +10°C; при роботі на відкритому повітрі	Виробництво пельменів, фасування спецій, добавок до ковбасних виробів	умивальна	спеціального одягу і взуття; ванни для ніг
	На відкритих складах, в холодильниках	Гардеробна, умивальна	Душові, приміщення і прилади для миття спеціального взуття, для сушіння спеціального одягу і взуття (при впливі вологи), а також для знепилення спеціального одягу
			Душові, ванни для ніг, приміщення і прилади для обігріву працюючих, приміщення і прилади для сушіння спеціального одягу і взуття (при роботі на відкритому повітрі), приміщення і прилади для знепилення спеціального одягу і респираторів (при процесах з виділенням пилу)

1	2	3	4	5
III	Віробничі процеси з різко вираженими чинниками: При впливі на працюючих речовин 3-го і 4-го класів небезпеки	Обслуговування аміачних холодильних установок	Гардеробна, умивальна	Душові, приміщення і прилади для знепилення спеціального одягу (при виробництвах з виділенням пилу), а в необхідних випадках - і для знепилення спеціального одягу і взуття; респираторні

IV	Виробничі процеси, що вимагають особливого режиму для забезпе-чення якості продукції а) при переробці харчових продук-тів	Основні процеси, зв'язані з випуском харчової про-дукції на м'ясокомбінатах	Гарде-робна, умива-льна	Душові, манікюрні, ванни для ніг
----	--	---	-------------------------	----------------------------------

Додаток 5 до п.п.9.6.7

Правил охорони праці
для працівників
м'ясопереробних цехів

НОРМОВАНІ ЗНАЧЕННЯ КОЕФІЦІЄНТІВ ПРИРОДНОГО ОСВІТЛЕННЯ (КЕО) І ОСВІТЛЕНІСТЬ

НА РОБОЧИХ ПОВЕРХНЯХ ПРИ ШТУЧНОМУ ОСВІТЛЕННІ (за ВСТП 6.02-87)

№ № пп.	Приміщення	Розряд і підрозряд зорової роботи	Площина (Г-гори- зонталь- на, В-вер-	Штучне освітлення			
		(І+І під- вищена освітле- ність, -І пони- жена ос- вітленість)	тикальна) норму- вання ос- вітленості і КЕО, ви- сота пло- щини над підлогою, м	Освітленість при застосуванні газо- розрядних ламп, лк		Освітленість при застосуванні ламп розжарюван- ня лк	
				при комбіно- ваному освітлен- ні	при за- гальному освітленні	при комбіно- ваному освітленні	при загальному освітленні
1	2	3	4	5	6	7	8
1. Виробництво м'ясних продуктів							
1.1.	Розморожування м'яса	VIIIв+1	підлога	-	50	-	
1.2.	Посіл м'яса	VI+1	Г-0,8	-	200	-	
1.3.	Осадка ковбас, охолодження і зберігання варе- них ковбас	VIIIв+1	підлога	-	100	-	
1.4.	Оброблення, обкачування, жилування м'яса, виробництво котлет, напівфаб- рикатів, фасованого м'яса, отрубів, приготування фа-ршу,	IVб+1	Г-0,8	600	300	600	

	шприцювання ков-бас					
1	2	3	4	5	6	7
1.5.	Термічна обробка варених ковбас, сосисьок, сарде-льок, напівкопчених ков-бас і продуктів свинини	VI+1	робочі поверхні	-	200	-
1.6.	Термічна обробка м'ясних хлібів, буженини, карбо-наду, сировини для ви-робництва других замо- рожених блюд і консервів	VI+1	робочі поверхні	-	200	-
1.7.	Термічна обробка копче- них ковбас	VI+1	робочі поверхні	-	200	-
1.8.	Сушіння ковбасних виро- бів	VIIIв+1	підлога	-	50	-
1.9.	Приготування тіста і фар-шу для пельменів	IVб+1*	Г-0,8	600	300	600
1.10.	Формування пельменів	Vб+1	Г-0,8	200	200	200
1.11.	Підготовка штучної обо- лонки	Vб+1	Г-0,8	200	200	200
1.12	Підготовка кишкової обо- лонки	Vб+1	Г-0,8	200	200	200
1.13.	Приготування диму в пе-чах	VI-1	підлога	-	100	-

	генератора					
1.14.	Приготування мийного дезінфікуючого розчину	VI+1	підлога	-	200	-
1.15.	Приймання тари	VI+1	підлога	-	200	-
1.16.	Миття тари	VI+1	підлога	-	200	-
1.17.	Наповнення і порціону-вання банок	IVб+1*	Г-0,8	600	300	600
1.18.	Стерилізація консервів	VI+1	Г-0,8	-	200	-
1.19.	Сортування консервів	IVб+1	Г-0,8	600	300	600
1.20.	Підготування спецій	Vб+1	Г-0,8	200	200	200

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.21.	Виробництво і субпродуктових блоків	Vб+1	Г-0,8	200	200	200	100	3	0.8	1
1.22.	Приміщення для установ-лення льодогенераторів	VI	Г-0,8	-	150	-	75	2	0.4	0.5
2. Холодильники, склади, що охолоджуються, для зберігання продовольчих товарів. Холодильні установки										
2.1.	Камери холодильника	VIIIa+1	підлога	-	75	-	30	-	-	-
2.2.	Приміщення готової про-дукції, упакованої в де-рев'яні і картонні ящики	VIIIa+1	підлога	-	75	-	3	1	0.2	0.3
2.3.	Приміщення повітроохо-	Vб	підлога	200	150	200	100	3	0.8	1.0

	лоджувачів									
2.4.	Приміщення розподільчих приладів	VI-1	підлога	-	100	-	50	2	0.4	0.5
2.5.	Машинне і апаратне відділення аміачних холодильних установок	Vб	підлога	200	150	200	100	3	0.8	1.0
2.6.	Зовнішні аміачні компресорні установки	XI	підлога	-	10	-	10	-	-	-
2.7.	Машинне і апаратне відділення фреонових холодильних установок	Vб	підлога	200	150	200	100	3	0.8	1.0
3. Майстерні по ремонту різного устаткування, арматури, приладів										
3.1.	Приміщення для механічної обробки, слюсарно-складальних робіт, заточувальних верстатів	IVa	Г-0,8	750	300	600	200	4	1.2	1.5
3.2.	Термічна обробка, зварювання	IVб	Г-0,8	500	200	500	150	4	1.2	1.5
3.3.	Зарядні станції тягових і стартерних батарей	VI-1	підлога	-	100	-	50	2	0.4	0.5
3.4.	Стоянка електронавантажувачів	VI-1	підлога	-	100	-	50	2	0.4	0.5
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
3.5.	Електролітна при зарядній станції	VI	Г-0,8	-	150	-	75	2	0.4	0.5

3.6.	Приміщення випрямних пристроїв для зарядної станції тягових і стартер- них батарей	VI	підлога	-	150	-	75	2	0.4	0.5
3.7.	Розбирання, очищення, обмотка, комплектація, випробування електрооб- ладнання і приладів	IVa	Г-0,8	750	300	600	200	4	1.2	1.5
3.8.	Просочування, сушіння і пофарбування електрооб- ладнання	IVб	Г-0,8	500	200	500	150	4	1.2	1.5

4. Енергетичні установки, розподільні пристрої і підстанції

4.1.	Приміщення компресор-них повітряних установок	Vб	підлога	200	150	200	100	3	0.8	1
4.2.	Закриті розподільні прис- трої і підстанції	IVг	підлога	300	150	300	100	4	1.2	1.5
4.3.	Приміщення щитів управ-ління і розподілу	IVг	підлога	300	150	300	100	4	1.2	1.5

5. Будівлі і споруди систем водопостачання і каналізації

5.1.	Улаштування решіток, пісковловлювачів, флота-ційних установок	VI	підлога	-	150	-	75	2	0.4	0.5
5.2.	Хлораторна, склад хлору	VI-1	підлога	-	100	-	50	2	0.4	0.5
5.3.	Будівлі	VI	підлога	-	150	-	75	2	0.4	0.5

	нейтралізації, хлорування									
5.4.	Станція перекачування стічних вод	VI	підлога	-	150	-	75	2	0.4	0.5
5.5.	Водопровідні насосні станції	VI	підлога	-	150	-	75	2	0.4	0.5

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
6. Виробничі лабораторії										
6.1.	Лабораторні приміщення хімічного, біологічного і фізичного профілю	IIIб	Г-0,8	1000	300	750	200	4	1.2	1.5
7. Складські приміщення для зберігання сировини, продуктів, допоміжних матеріалів										
7.1.	Технічний жир, фосфати	VIIIб	підлога	-	50	-	20	0.7	0.2	0.2
7.2.	Сіль	VIIIб+1	підлога	-	75	-	30	0.7	0.2	0.2
7.3.	Згущені, сухі молочні продукти	VIIIб+1	підлога	-	75	-	30	0.7	0.2	0.2
7.4.	Парафін	VIIIб	підлога	-	50	-	20	0.7	0.2	0.2
7.5.	Борошно, крохмаль, цукор, крупи	VIIIб+1	підлога	-	75	-	30	0.7	0.2	0.2
7.6.	Дезінфікуючі і мийні засоби, антисептики	VI-1	підлога	-	100	-	50	2	0.4	0.5
7.7.	Тирса	VIIIб	підлога	-	50	-	20	0.7	0.2	0.2
7.8.	Папір, пакувальні матеріали	VIIIб+1	підлога	-	75	-	30	0.7	0.2	0.2
7.9.	Тара полімерна,	VIIIб+1	підлога	-	75	-	30	0.5	0.1	0.1

	дерев'яна									
7.10.	Тара металева	VIIIб+1	підлога	-	75	-	30	0.5	0.1	0.1
7.11.	Запасні частини, обмінні вузли устаткування, дета-лі, інструмент	VI-1	підлога	-	100	-	50	2	0.4	0.5
7.12.	Легкозаймисті і горючі рі-дини	VI-1	підлога	-	100	-	50	2	0.4	0.5

8. Місцеве освітлення

8.1.	Виробництво м'яса, вете-ринарно-санітарний конт-роль: а) огляд голів б) огляд внутрішніх орга-нів	IIIб* IIIб*	В -робочі поверхні Г -робочі поверхні	1000 1000	300 300	750 750	200 200	5 5	1.6 1.6	2.0 2.0
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	в) фінальна точка	IVГ+1	В -робочі поверхні	1000	300	750	200	5	1.6	2.0
8.2.	Виробництво м'яса, при-лади контролю тиску і температури на устатку-ванні	IVГ+1	В - робочі поверхні	300	200	200	150	4	1.2	1.5
8.3.	Холодильні установки. Прилади контролю тиску і температури машинного і апаратного відділень	IVГ+1	В - на приладах	300	200	300	150	4	1.2	1.5

Додаток 6

до п.п.9.6.10

Правил охорони праці
для працівників
м'ясопереробних цехів

НОРМИ ШТУЧНОЇ ОСВІТЛЕНOSTІ ДОПОМІЖНИХ
І ПОБУТОВИХ ПРИМІЩЕНЬ
(за СНиП II-4-79)

Приміщення	Площа (Г - гори- зонтальна (м), В - вертикальна, над підлогою, землею)	Штучне освітлення, освітле- ність робочої поверхні, лк (загальне)	Природне освітлення КЕО, %
Відкриті майданчики для збері-гання	на рівні землі	75	-
Проїзди	на рівні землі	3	-
Територія	на рівні землі	2	-
Тротуари	на рівні землі	2	-
Дільниці ремонту	Г - 0,8	300	1,5
Оглядові канали	В	150	0,3
Коридори, проходи, переходи	на рівні підлоги	50	0,1
Сходові клітки	на рівні підлоги	50	0,1

Здоровпункти	Г - 0,8	300	0,8
Котельна	В	100	-
Вагова	Г - 0,8	300	1,5
Комори	Г - 0,8	50	-
Громадське харчування	Г - 0,8	200	0,5
Санітарно-побутові приміщення:			
умивальні	усі	75	0,3
убиральні	на рівні підлоги	75	0,3
курильні		75	0,3
душові		50	0,3
гардеробні		50	0,3
приміщення для сушіння, знепилювання і знешкодження одягу і взуття		50	0,3
приміщення особистої гігієни жі-нок		75	0,3
пральні		100	-
приміщення відпочинку		50	0,6
Адміністративні приміщення	Г - 0,8	200	0,6

Додаток 7

до п.п.9.7.4

Правил охорони праці
для працівників
м'ясопереробних цехів

РОЗРАХУНКОВІ ТЕМПЕРАТУРИ І КРАТНІСТЬ ПОВІТРООБМІНУ В ДОПОМІЖНИХ
ПРИМІЩЕННЯХ

(за СНиП 2.09.04-87)

Приміщення	Температура в холодний період, °С	Кратність за 1 годину або об'єм повітрообміну, м ³ /годину	
		приплив	витяжка

1	2	3	4
1. Вестибюлі	16	2	-
2. Опалювані переходи	Не нижче, ніж на 6°C розрахункової температури приміщень, які з'єднуються опалюваними переходами	-	-
3. Гардеробні верхнього одягу	16	-	1
4. Гардеробні для спільного зберігання усіх видів одягу з не-повним переодяганням працюючих	18	із розрахунку компенсації витяжки із душових (але не менше однократного повітрообміну за 1 годину)	відповідно п.4.8
5. Гардеробні душових (переддушові), а також переодягання працюючих: а) гардеробні спецодягу б) гардеробні домашнього (верхнього домашнього) одягу	23 23	5 із розрахунку компенсації витяжки із душових (але не менше однократного повітрообміну за 1 годину)	5 відповідно п.4.8
6. Душові	25	-	75 м ³ /годину на одну душову сітку
7. Убиральні	16	-	50 м ³ /годину на один унітаз і 25 м ³ на один пісуар

1	2	3	4
8. Умивальні біля убиралень	16	-	1
9. Курильні	16	-	10
10. Приміщення для відпочин-ку, обігріву або охолодження	22	2 (але не менше 30 м ³ /год. для 1 людини)	3
11. Приміщення для особистої гі-гієни жінок	23	2	2
12. Приміщення для ремонту спецодягу	16	2	2
13. Приміщення адміністратив-ного і комерційного персоналу, громадських організацій пло-щею:			
а) не більше 36 м ²	18	1,5	-
б) більше 36 м ²	18		за розрахунком
14. Приміщення для сушіння спецодягу	за технологічними вимогами в межах 16-33		за розрахунком
15. Приміщення для знепиль-вання спецодягу	16		за розрахунком

Примітка: Розрахункова температура повітря в теплий період року і вологість у приміщеннях не нормується, крім указаних в п. 10-12, 13 (б) в яких розрахункова температура приймається відповідно до вимог СНиП 2.04.05-91, а повітрообмін визначається за розрахунком.

Правил охорони праці
для працівників
м'ясопереробних цехів

НОРМОВАНІ ВЕЛИЧИНИ ТЕМПЕРАТУР, ВІДНОСНОЇ ВОЛОГОСТІ І ШВИДКОСТІ РУХУ
ПОВІТРЯ

В РОБОЧІЙ ЗОНІ ВИРОБНИЧИХ ПРИМІЩЕНЬ (за ГОСТ 12.1.005-88)

Період року	Найменування процесу і категорія робіт	Температура,°С					Відносна вологість, %	
		Оптимальна	Допустима				оптимальна	допустима
			верхня межа		нижня межа			
			на робочих місцях					
			постійних	непостійних	постійних	непостійних		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Холодний період року	Обкачування і жилування м'яса - важка-III	16-18	19	20	13	12	40-60	70
	Посіл м'яса і приготування фаршу - важка-III	16-18	19	20	13	12	40-60	70
	Виробництво м'ясних напівфабрикатів і пельменів - важка-III	16-18	19	20	13	12	40-60	70
	Підготовка кишкової оболонки, наповнення і порціювання банок, сортування, маркування, пакування консервів - середньої важкості -IIб	17-19	21	23	15	13	40-60	70
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Холодний період року	Шприцювання фаршем і формування ковбасних виробів - важка - III	16-18	19	20	13	12	40-60
	Термічна обробка (обжарення, копчення), варіння, запікання, стерилізація консервів, миття і стерилізація тари - середньої важкості - IIб	17-19	21	23	15	13	40-60
Теплий період року	Обкачування і жилування м'яса - важка-III	18-20	26	28	15	13	40-60
	Посіл м'яса і приготування фаршу - важка-III	18-20	26	28	15	13	40-60
	Виробництво м'ясних напівфабрикатів і пельменів - важка-III	18-20	26	28	15	13	40-60
	Підготовка кишкової оболонки, наповнення і порціювання банок, сортування, маркування, пакування консервів - середньої важкості -IIб	20-22	27	29	16	15	40-60
	Шприцювання фаршем і формування ковбасних виробів - важка - III	18-20	26	28	15	13	40-60

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Теплий період року	Термічна обробка (обжарювання, копчення), варіння, запікання,	20-22	27	29	16	15	40-60	75 при 24°C і нижче	0,4	0,2-0,6

стерилізація консервів, миття і стерилізація та-ри - середньої важ-кості - IIб										
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Примітка: Більша швидкість руху повітря у теплий період року відповідає максимальній температурі повітря, менша - мінімальній температурі повітря. Для проміжних величин температури повітря швидкість його руху може бути визначена інтерполяцією.

Додаток 9

до п.п.9.8.1

Правил охорони праці для
працівників
м'ясопереробних цехів

ДОПУСТИМИ РІВНІ ВИРОБНИЧОГО ШУМУ

(за ГОСТ 12.1.003-83 та СН 3223-85)

Робочі місця	Рівні звукового тиску, дБ, в октавних смугах із середньгеометричними частотами в Гц									Рівні звуку і еквівалентні рівні звуку, дБА/дБА еквівалент
	31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1. Приміщення програмістів обчислювальних машин, лабораторій для обробки експериментальних даних, здор- ровпункти	86	71	61	54	49	45	42	40	38	50
2. Приміщення управління, робочі кімнати	93	79	70	63	58	55	52	50	49	60

[illegible]

	3. Додатково до вимог таблиці рівень звуку непостійного шуму на робочих місцях не повинен перевищувати 110 дБА при вимірюваннях по тимчасовій характеристиці "повільно", а максимальний рівень звуку імпульсного шуму на робочих місцях по п.2 таблиці не повинен перевищувати 125 дБА (при вимірюваннях по тимчасовій характеристиці "імпульс").
	4. Шум, створюваний в приміщеннях установками кондиціонування повітря, вентиляції по п.3.3.1. СН 3223-85.

Додаток 10
до п.п.9.8.2.

Правил охорони праці для працівників
м'ясопереробних цехів

ДОПУСТИМИ РІВНІ ВІБРАЦІЇ (за ГОСТ 12.1.012-90 та СН 3044-84)

Вид вібрації	Направлення, за якими нормується вібрація	Середньоквадратичні значення віброшвидкості, м/с x 10 ⁻² не більше							Коррект вані та е вівалент
		логарифмічні рівні віброшвидкості, дБ в октавних смугах із середньгеометричними частотами, Гц							/коррек товані
		1	2	4	8	16	31,5	63	рівні
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Загальна вібрація	Вертикальна	<u>20</u>	<u>7,1</u>	<u>2,5</u>	<u>1,3</u>	<u>1,1</u>	<u>1,1</u>	<u>1,1</u>	<u>1,1</u>
	Транспортна (по осі Z)	132	123	114	108	107	107	107	107
Транспортно-технологічна	Горизонтальна	<u>6,3</u>	<u>3,5</u>	<u>3,2</u>	<u>3,2</u>	<u>3,2</u>	<u>3,2</u>	<u>3,2</u>	<u>3,2</u>
	(по осі X і У)	122	117	116	116	116	116	116	116
	Вертикальна по осі Z) або горизонтальна (по осі X і У)	-	<u>3,5</u>	<u>1,3</u>	<u>0,63</u>	<u>0,56</u>	<u>0,56</u>	<u>0,56</u>	<u>0,56</u>
			117	108	102	101	101	101	101
Технологічна: - на постійних робочих місцях у виробничих	Вертикальна (по	-	<u>1,3</u>	<u>0,45</u>	<u>0,22</u>	<u>0,2</u>	<u>0,2</u>	<u>0,2</u>	<u>0,2</u>
			108	99	93	92	92	92	92

приміщеннях підприємств	осі Z) або горизонтальна (по осі X і Y)								
- у складах, їдальнях, побутових, чергових та інших виробничих приміщеннях, де відсутні машини, які генерують вібрацію		-	<u>0,5</u> 100	<u>0,18</u> 91	<u>0,089</u> 85	<u>0,079</u> 84	<u>0,079</u> 84	<u>0,079</u> 84	<u>0,079</u> 84
- в приміщеннях адміністративного і комерційного персоналу, лабораторіях, навчальних пунктах, обчислювальних центрах, здоров'я пунктах, конторських приміщеннях, робочих кімнатах та інших приміщеннях розумової праці		-	<u>0,18</u> 91	<u>0,063</u> 82	<u>0,032</u> 76	<u>0,028</u> 75	<u>0,028</u> 75	<u>0,028</u> 75	<u>0,028</u> 75

Продовження додатка 10

ДОПУСТИМИ РІВНІ ВІБРАЦІЇ
(за ГОСТ 12.1.012-90)

	Направлення, за	Середньоквадратичні значення віброшвидкості,	Корректовані та ек-
--	--------------------	---	---------------------

Вид вібрації	якими нормується вібрація	м/с x 10 ⁻² не більше								вівалентні /коррек-
		логарифмічні рівні віброшвидкості, дБ в октавних смугах із середньгеометричними частотами, Гц								
		8	16	31,5	63	125	250	500	1000	товані рівні
Локальна вібрація	По кожній осі	<u>5,0</u>	<u>5,0</u>	<u>3,5</u>	<u>3,5</u>	<u>1,8</u>	<u>1,2</u>	<u>0,9</u>	<u>1,63</u>	<u>1,63</u>
	X, Y, Z	120	120	117	114	111	108	105	102	102

Додаток 11

до п.п.9.8.2

Правил охорони праці
для працівників
м'ясопереробних цехів

ДОПУСТИМА СУМАРНА ТРИВАЛІСТЬ ВІБРАЦІЇ РУЧНИХ МАШИН ЗА ЗМІНУ (за ГОСТ 12.1.012-90)

Перевищення допустимих значень віб-рошвидкості в октавних смугах частот щодо санітарних норм	Допустима сумарна тривалість контакту з вібрацією за робочу зміну (в хвиликах)
0 дБ -	320
до 3 дБ (в 1.41 раза)	160
до 6 дБ (в 2 раза)	80
до 9 дБ (в 2.8 раза)	40
до 12 дБ (в 4 раза)	20

Примітка: Для машин, величини вібрації яких більш, ніж
у 4 раза (більш, ніж на 12 дБ) перевищують

санітарні норми, режим праці не встановлюється, а застосування їх забороняється.

Додаток 12

до п.п.12.5

Правил охорони праці
для працівників
м'ясопереробних цехів

ПЕРЕЛІК РОБІТ З ПІДВИЩЕНОЮ НЕБЕЗПЕКОЮ

Копчення ковбасних виробів (при роботі на газоподібному паливі);

запікання ковбасних виробів (при роботі на газоподібному паливі);

обжарювання ковбасних виробів (при роботі на газоподібному паливі);

монтаж, наладка, технічне обслуговування, експлуатація, ремонт і демон-таж вантажопідіймальних машин і механізмів, ліфтів, конвеєрів, гідравлічного транспорту, технологічного і верстатного обладнання, електроустановок та ліній електропередач;

вантажо-розвантажувальні роботи за допомогою машин і механізмів;

такелажні та стропальні роботи, випробування стропів;

обслуговування і ремонт акумуляторних батарей;

випробування та обслуговування парових і водогрійних котлів, економай-зерів, паропроводів, трубопроводів гарячої води, пароперегрівників, теплообмін-ників, тепломеханічного устаткування, посудин, що працюють під тиском;

обслуговування агрегатів і котлів, що працюють на газі і рідкому паливі;

роботи, пов'язані з технічним обслуговуванням вибухопожежонебезпеч-них виробництв, цехів, діляниць, об'єктів, засобів пожежної сигналізації та сис-тем автоматичного пожежогасіння;

транспортування, зберігання, експлуатація балонів, контейнерів, інших єм-костей із стисненими, зрідженими, отруйними, вибухонебезпечними та інертними газами;

управління, завантаження та обслуговування фасувально-пакувальних, просівальних, змішувальних механізмів;

обслуговування механічних та автоматичних ліній;

роботи в колодязях, траншеях, бункерах, камерах і колекторах;

роботи у замкнених просторах (ємкостях, боксах);

роботи на висоті;

електрозварювальні, газополум'яні і паяльні роботи. Контроль за зварювальними з'єднаннями;

роботи із застосуванням ручних електро- і пневмомашин та інструментів;

роботи на кабельних лініях і діючих електроустановках;

роботи з легкозаймистими, займистими та вибухонебезпечними речовинами;

роботи з профілактики і технічного обслуговування газового господарства;

виконання газонебезпечних робіт;

роботи, пов'язані з обслуговуванням, експлуатацією та ремонтом компресорних та холодильних установок, працюючих на вибухонебезпечних та токсичних газах;

роботи, пов'язані з підготовкою контейнерів, балонів та інших ємкостей до зливу-наливу вибухонебезпечних, токсичних та займистих рідин;

роботи, пов'язані з монтажем, експлуатацією та ремонтом аміакопроводів і технологічних трубопроводів;

злив, очистка, нейтралізація резервуарів, тари та інших ємкостей з-під нафтопродуктів, кислот, лугу та інших шкідливих речовин;

роботи з отруйними, шкідливими, токсичними речовинами;

роботи по дезінсекції, дератизації та дезінфекції приміщень;

роботи, пов'язані із застосуванням біопрепаратів;

обслуговування генераторних ацетиленових установок;

чистка вентиляційних каналів та повітропроводів;

роботи по ремонту, фарбуванню, очистці від снігу та пилу дахів будівель при відсутності огорож;

монтаж, демонтаж та обслуговування компресорного і холодильного обладнання;

монтаж, демонтаж і накачування шин автотранспортних засобів;

обслуговування і ремонт елементів підвіски автомобілів, гідропідіймальників на автомобілях-самоскидах та самоскидних причепах, їх зняття і установка;

ремонт паливної апаратури двигунів внутрішнього згорання;

роботи в індивідуальних засобах захисту;

обслуговування верстатів по обробці деревини і металів;

охорона колективної і приватної власності, об'єктів.

Правил охорони праці
для працівників
м'ясопереробних цехів

МАРКИ І ХАРАКТЕРИСТИКИ ФІЛЬТРУЮЧИХ КОРОБОК (за ГОСТ 12.4.122-83)

Марка	Тип фільтруючої коробки і розпізнавальне пофарбування	Найменування шкідливих домішок, від яких захищає фільтруюча коробка
А, А ₈	Без аерозольного фільтра, коричнева	Пари органічних сполук (бензин, гас, ацетон, бензол, толуол, ксилол, сірководень, спирти, ефіри, анілін, галоїдоорганічні сполуки, нітросполуки бензолу і його гомологів, тетраетилсвинець, фосфор і хлорорганічні отрутохімікати
А	З аерозольним фільтром, коричнева з білою вертикальною смугою	Те ж саме, а також пил, дим і туман
В, В ₈	Без аерозольного фільтра, жовта	Кислі гази і пари (сірчистий газ, хлор, сірководень, синильна кислота, окисли азоту, хлористого водню, фосген), фосфор і хлорорганічні отрутохімікати
В	З аерозольним фільтром, жовта, з білою вертикальною смугою	Те ж саме, а також пил, дим і туман
Г, Г ₈	Без аерозольного фільтра, двоколірна - чорна і жовта (по вертикалі)	Пари ртуті, ртутьорганічні отрутохімікати на основі етилмеркурхлориду

Г	З аерозольним фільтром, двоколірна - чорна і жовта (по вертикалі) з білою вертикальною смугою	Те ж саме, а також пил, дим і туман, су-міш парів ртуті і хлору
Е, Е ₈	Без аерозольного фільтра, чорна	Миш'яковистий і фосфористий водень
Е	З аерозольним фільтром, чорна з білою вертикальною смугою	Теж саме, а також пил, дим і туман
КД, КД ₈	Без аерозольного фільтра, сіра	Аміак, сірководень і їх суміш
КД	З аерозольним фільтром, сіра з білою вертикальною смугою	Теж саме, а також пил, дим і туман
СО	Без аерозольного фільтра, біла	Оксид вуглецю
М	Без аерозольного фільтра, червона	Оксид вуглецю в присутності незначної кількості органічних парів, кислих газів, аміаку, миш'яковистого і фосфористого водню
БКФ	З аерозольним фільтром, захисного забарвлення з білою вертикальною смугою	Кислі гази і пари, пари органічних речовин, миш'яковистий і фосфористий водень, пил, дим і туман

Продовження додатка 13

МАРКИ ФІЛЬТРУЮЧИХ ПАТРОНІВ ДО УНІВЕРСАЛЬНИХ РАСПІРАТОРІВ

Марка фільтрую-	Умовне	
-----------------	--------	--

чого патрона	позначення ГОСТ 12.4.034-85	Область застосування
А	ФУ-31А	Пари органічних речовин (бензин, гас, сірковуг-лець, спирти, ефіри, кетон), бензол та його гомологи (нітросполуки бензолу та його гомологів, ксилол, толуол), пил, дим і туман
В	У-31В	Сірчистий ангідрид, сірководень, хлор та фосфор-органічні отрутохімікати, пил, дим і туман
КД	ФУ-31КД	Сірководень, аміак та їх суміш, пил, дим і туман
Г	ФУ-31Г2	Пари ртуті, пил, дим і туман