Онлайн-сервіс
Ok. Закон

Матеріал електронної системи
«Закон»
https://zakon.isu.net.ua

Редакція:
25.06.1996

ДЕРЖАВНИЙ КОМІТЕТ УКРАЇНИ ПО НАГЛЯДУ
ЗА ОХОРОНОЮ ПРАЦІ

ДЕРЖАВНИЙ НОРМАТИВНИЙ АКТ ПРО ОХОРОНУ ПРАЦІ

П Р А В И Л А
ОХОРОНИ ПРАЦІ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Київ

ЗАТВЕРДЖЕНО

наказом Державного
комітету
України по нагляду
за охороною праці
від “_____”_____ №
_____

ДНАОП 7.1.30–1.02–96

П Р А в И Л А
ОХОРОНИ ПРАЦІ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Київ

ПЕРЕДМОВА

РОЗРОБЛЕНО — науково-дослідним, проектно-технологічним і впроваджувальним центром організації праці і управління виробництвом Укоопспілки (Укоопоргтехцентром)

ВНЕСЕНО — Центральною спілкою споживчих товариств України (Укоопспілкою)

ВВЕДЕНО — Замість Правил техники безпеки і виробничої санітарії на підприємствах громадського харчування споживчої кооперації, затверджених постановами Президії ЦК профспілки працівників державної торгівлі і споживчої кооперації від 11.06.59 № 18 і правління Центроспілки СРСР від 20.06.59 № 150.

ЗМІСТ

1. ГАЛУЗЬ ЗАСТОСУВАННЯ

2. НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

3. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ

4. ВИМОГИ ДО УЛАШТУВАННЯ ТА УТРИМАННЯ ТЕРИТОРІЙ БУДІВЕЛЬ І СПОРУД

4.1. Загальні вимоги

4.2. Улаштування території

4.3. Санітарні вимоги до утримання території

4.4. Вимоги пожежної безпеки до території

5. ВИМОГИ ДО РОЗМІЩЕННЯ ПРИМІЩЕНЬ

5.1. Загальні вимоги

5.2. Склад приміщень

5.3. Об'ємно-планувальні рішення

5.4. Санітарні вимоги до приміщень

5.5. Вимоги пожежної безпеки до приміщень

6. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ І РОБОЧИХ МІСЦЬ

6.1. Загальні вимоги

6.2. Санітарні вимоги

6.3. Вимоги охорони праці на робочих місцях

7. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ДО ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГІЧНОГО ТА ХОЛОДИЛЬНОГО ОБЛАДНАННЯ

7.1. Загальні вимоги

7.2. Механічне обладнання

7.3. Теплове обладнання

7.4. Холодильне обладнання

7.5. Ваго-вимірювальне і контрольно-касове обладнання

7.6. Інструменти, інвентар, тара

7.7. Посудини, що працюють під тиском

7.8. Санітарні вимоги до обладнання

7.9. Вимоги пожежної безпеки до обладнання

8. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПРАЦІ ПРИ ВАНТАЖНО-РОЗВАНТАЖУВАЛЬНИХ РОБОТАХ І ПЕРЕМІЩЕННІ ВАНТАЖІВ

8.1. Загальні вимоги

8.2. Вимоги до персоналу, що допускається до вантажно-розвантажувальних робіт

8.3. Вимоги до процесів виконання вантажно-розвантажувальних робіт

8.4. Вимоги до місць виконання вантажно-розвантажувальних робіт

8.5. Вимоги безпеки до підйомно-транспортного обладнання

9. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПРАЦІ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ВОДОПОСТАЧАЛЬНИХ МЕРЕЖ І КАНАЛІЗАЦІЇ

9.1. Загальні вимоги

9.2. Гаряче і холодне водопостачання

9.3. Каналізація

9.4. Вимоги безпеки при експлуатації систем водопостачання і каналізації

10. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПРАЦІ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ОПАЛЕННЯ ТА ВЕНТИЛЯЦІЇ

10.1. Загальні вимоги

10.2. Вимоги до систем опалення і опалювальних приладів

10.3. Експлуатація опалювальних систем

10.4. Вимоги до систем вентиляції і кондиціонування повітря

10.5. Аварійна вентиляція

10.6. Експлуатація вентиляційних систем

11. ВИМОГИ ДО ОСВІТЛЕННЯ

11.1. Природне освітлення

11.2. Штучне освітлення

11.3. Аварійне освітлення

12. ВИМОГИ ПО ОБМЕЖЕННЮ ВИРОБНИЧОГО ШУМУ І ВІБРАЦІЇ

12.1. Загальні вимоги

12.2. Заходи по зменшенню рівня шуму і вібрації

13. ВИМОГИ ДО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЕЛЕКТРОБЕЗПЕКИ

13.1. Загальні вимоги

13.2. Силове електрообладнання

13.3. Освітлювальні установки і арматура

13.4. Захист від статичної електрики і вторинних проявів блискавки

14. ЗАХОДИ НАДАННЯ ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ

14.1. Загальні положення

14.2. Надання першої допомоги при ураженні електричним струмом

14.3. Перша допомога при пораненні

14.4. Перша допомога при кровотечах

14.5. Перша допомога при переломах, вивихах, ударах

14.6. Надання першої допомоги при опіках кислотами і лугами

14.7. Надання першої допомоги при теплових опіках.

14.8. Перша долікарняна допомога при ураженні фреоном або аміаком

При відсутності мазі використовувати вершкове (несолене) масло або олію.

Додаток 1

Спосіб приготування дезинфікуючих засобів

Додаток 2

Допустимі параметри мікроклімату для холодної і теплої пори року

Додаток 3

Орієнтовні конструктивні характеристики будівель в залежності від ступені вогнестійкості

Додаток 4

Межі вогнестійкості будівельних конструкцій і граничні межі розповсюдження вогню по них

Додаток 5

Типи протипожежних перепон і їх межі вогнестійкості

Додаток 6

Перелік виробництв з встановленням їх категорій по вибуховій, вибухопожежній і пожежній небезпеці

Додаток 7

Гранично допустимі концентрації і клас безпеки окремих шкідливих речовин в повітрі робочої зони

Додаток 8

Норми і якісні показники освітлення для виробничих приміщень підприємств громадського харчування

Додаток 9

ДНАОП 7.1.30 - 1. 96
ПРАВИЛА ОХОРОНИ ПРАЦІ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ
ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Дата введення

1. ГАЛУЗЬ ЗАСТОСУВАННЯ

Правила охорони праці для підприємств громадського харчування (далі — Правила) розповсюджуються на всі об’єкти громадського харчування споживчої кооперації України.

Правила встановлюють основні вимоги з охорони праці, виробничої санітарії і пожежної безпеки до улаштування і утримання територій, приміщень, будівель і споруд, систем водопостачання, каналізації, освітлення, електробезпеки, обмеження виробничого шуму і вібрації, організації технологічних процесів і робочих місць, експлуатації торгово-технологічного, холодильного і підйомно-транспортного обладнання.

Вимоги даного нормативного акту є обов'язковими для керівників підприємств і організацій громадського харчування, працівників технічних служб, осіб, відповідальних за охорону праці, а також робітників всіх спеціальностей зайнятих у громадському харчуванні споживчої кооперації України.

Правила поширюються на всіх працівників, які виконують роботи щодо проектування, виготовлення, реконструкції об’єктів, монтажу, налагодження, ремонту, технічного діагностування та експлуатації обладнання підприємств громадського харчування.

З введенням в дію цих Правил вважати такими, що не застосовуються на території України “Правила техніки безпеки і виробничої санітарії на підприємствах громадського харчування споживчої кооперації”, затверджені постановами Президії ЦК профспілки працівників державної торгівлі і споживчої кооперації від 11.06.59 № 18 і правління Центроспілки СРСР від 20.О6. 59 № 150 (НАОП 7.1.30-1.02-59).

2. НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

В цих Правилах використані такі нормативні документи з охорони праці:

Закон України “Про охорону праці“,
затверджений Постановою Верховної Ради України
від 14.10.92 № 2696–XII.

Закон України “Про пожежну безпеку”,
затверджений Постановою Верховної Ради України

від 17.12.93 № 3747–XII.

Закон України “Про споживчу кооперацію”, затверджений постановою Верховної Ради України від 10.04.92 № 2266-XII

Закон України “Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення”, затверджений Постановою Верховної Ради України від 24.02.94.

ДНАОП 4.01-93	0.00-	Положення про Державний комітет України по нагляду за охороною праці, затверджене постановою Кабінету Міністрів України від 4.05.93 № 328.
ДНАОП 4.07-93	0.00-	Положення про державний, галузеві, регіональні фонди охорони праці та фонди охорони праці підприємств, затверджене постановою Кабінету Міністрів України від 7.10.96 № 838.
ДНАОП 4.21-93	0.00-	Типове положення про службу охорони праці. затверджене наказом Держнаглядохоронпраці України від 3.08.93 № 73.
ДНАОП 1.07-94	0.00-	Правила будови і безпечної експлуатації посудин, що працюють під тиском, затверджені наказом Держнаглядохоронпраці України від 18.10.94 № 104.
ДНАОП 1.02-92	0.00-	Правила будови і безпечної експлуатації ліфтів, затверджені Держав ним Комітетом України по нагляду за безпечним проведенням робіт у промисловості і гірничому нагляду від 17.06.92.
ДНАОП 1.09-94	0.00-	Правила реєстрації та обліку багатотонажних автомобілів та інших технологічних транспортних засобів, що не підлягають експлуатації на вулично-дорожній мережі загального користування, затвердженні Держнаглядохоронпраці України 31.03.94. Наказ № 26.
ДНАОП 3.15-86	0.03-	Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень № 4088-86,

		затверджені Мінохорони здоров'я СРСР, 1986 р.
ДНАОП 3.28-93	0.03-	Граничні норми підіймання і переміщення важких речей жінками, затверджені наказом Мінохорони здоров'я України від 10.12.93 № 241.
ДНАОП 3.12-84	0.03-	Санітарні норми вібрації робочих місць № 3044-84, затверджені Мінохорони здоров'я СРСР, 1984 р.
ДНАОП 3.14-85	0.03-	Санітарні норми допустимих рівнів шуму на робочих місцях № 3223-85, затверджені Мінохорони здоров'я СРСР, 1985 р.
ДНАОП 4.12-94	0.00-	Типове положення про навчання, інструктаж і перевірку знань працівників з питань охорони праці, затверджене наказом Держнаглядохоронпраці від 04.04.94 № 30.
ДНАОП 1. 21-84	0.00-	Правила технічної експлуатації електроустановок споживачів і правила техніки безпеки при експлуатації електроустановок споживачів, затверджені Головдерженергонаглядом Міненерго СРСР від 21.12.84.
ДНАОП 8.03-93	0.00-	Порядок опрацювання та затвердження власником нормативних актів про охорону праці, що діють на підприємстві, затверджені Держнаглядохоронпраці України 21.12.93. Наказ № 132.
ДНАОП 5.01-83	0.05-	Інструкція про порядок забезпечення робітників і службовців спецодягом, спецвзуттям та іншими засобами індивідуального захисту, затверджена Держкомпраці СРСР 24.05.83.
ДНАОП 1.20-90	0.00-	Правила безпеки у газовому господарстві, затверджені Держпроматомнагляд СРСР 26.12.90, Постанова № 3.

НАОП 1.04-90	8.1.00-	Правила будови і безпечної експлуатації аміачних холодильних установок, затверджені Держкомітетом Ради Міністрів СРСР з питань продовольства 27.09.90. 7-е видання.
НАОП 1.10-88	2.2.00-	Правила будови і безпечної експлуатації фреонових холодильних установок, затверджені Держагропромом СРСР від 27.02.88 3-е видання.
		Правила пожежної безпеки в Україні, затверджені наказом МВС України від 22.06.95 № 400.
		Санітарно-гігієнічні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво. СанПиН 42-123-5777-91, затверджені Мінохорони здоров'я України від 18.09.1991 р.
		Правила будови електроустановок, затверджені Головдерженергонаглядом Міненерго СРСР від 06.07.84.
		Методичні рекомендації з наукової організації праці на підприємствах громадського харчування споживчої кооперації (Москва, 1986 р.).
		Норми оснащення підприємств громадського харчування торгово-технологічним і холодильним обладнанням, затверджені постановою правління Центроспілки № 10 від 23.04.81 р.
ГОСТ 12.1.003-83		ССБТ. Шум. Общие требования безопасности.
ГОСТ 12.1.012-90		ССБТ. Вибрационная безопасность. Общие требования.
ГОСТ 12.1.028-80		ССБТ. Шум. Определение шумовых

	характеристик источников шума. Ориентировочный метод.
ГОСТ 12.2.003-91	ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности.
ГОСТ 12.2.007.0-75	ССБТ. Изделия электротехнические. Общие требования безопасности.
ГОСТ 12.2.007.7-83	ССБТ. Устройства комплексные низковольтные. Требования безопасности.
ГОСТ 12.2.007.13-88	ССБТ. Лампы электрические. Требования безопасности.
ГОСТ 12.2.013.0-91	ССБТ. Машины ручные электрические. Общие требования безопасности и методы испытаний (МЭК 745-1-82).
ГОСТ 12.2.022-80	ССБТ. Конвейеры. Общие требования безопасности.
ГОСТ 12.2.032-78	ССБТ. Рабочее место при выполнении работ сидя. Общие эргономические требования.
ГОСТ 12.2.033-78	ССБТ. Рабочее место при выполнении работ стоя.Общие эргономические требования.
ГОСТ 12.2.061-81	ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности к рабочим местам.
ГОСТ 12.2.062-81	ССБТ. Оборудование производственное. Ограждения защитные (СТ.СЭВ 2696-80).
ГОСТ 12.2.092-94	ССБТ. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие техничес кие требования по безопасности и методы испытаний.
ГОСТ 12.3.002-75	ССБТ. Процессы производственные.

	Общие требования безопасности.
ГОСТ 12.3.009-76	ССБТ. Работы погрузочно-разгрузочные. Общие требования безопасности.
ГОСТ 12.3.018-79	ССБТ. Системы вентиляционные. Методы аэродинамических испытаний.
ГОСТ 12.3.020-80	ССБТ. Процессы перемещения грузов на предприятиях. Общие требования безопасности.
ГОСТ 12.4.026-76	ССБТ. Цвета сигнальные и знаки безопасности.
ГОСТ 13188-67	ССБТ. Тележки грузовые. Типы, основные параметры и размеры.
ГОСТ 16215-80 Е	Автопогрузчики вилочные общего назначения. Общие технические условия.
ГОСТ 17770-86	Машины ручные. Требования к вибрационным характеристикам.
ГОСТ 18962–86	Машины напольные безрельсового электрифицированного транспорта. Общие технические условия.
ГОСТ 19433-88	Грузы опасные. Классификация.
ГОСТ 22584-88	Тали электрические канатные. Технические условия.
ГОСТ 2874-82	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.
СНиП 2.01.02-85	Противопожарные нормы.
СНиП 2.04.01-86	Внутренний водопровод и канализация зданий.
СНиП 2.04.02-84	Водоснабжение. Наружные сети и сооружения.
СНиП 2.04.03-85	Канализация. Наружные сети и сооружения.
СНиП 2.04.09-91	Отопление, вентиляция и кондиционирование.

СНиП 2.04.09-84	Пожарная автоматика зданий и сооружений.
СНиП 2.08.02-89	Общественные здания и сооружения.
СНиП 2.09.02-85	Производственные здания.
СНиП II-4-79	Естественное и искусственное освещение. Нормы проектирования.
СНиП II-12-77	Защита от шума. Нормы проектирования.
СНиП III-10-75	Благоустройство территории. Правила производства и приемки работ.
СНиП III-33-76	Электрические устройства. Правила производства и приемки работ.
ДБН 360-92	Містобудування. Планування і забудова міських та сільських населених пунктів. 17.09.92 № 41.
ДБНА 3.1-3-94	Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.
ОНТП-24-86	Общесоюзные нормы технологического проектирования.
РД 34.21.122-87	Инструкция по проектированию и устройству молниезащиты зданий и сооружений.
ДСТУ 2586-94	Знаки дорожные. Общие технические условия. Правила использования.

3. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ

3.1. Організація охорони праці на підприємствах громадського харчування здійснюється відповідно до Законів України "Про охорону праці", "Про пожежну безпеку", "Про споживчу кооперацію", "Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення" та чинних положень про службу охорони праці і службу пожежної безпеки.

3.2. За безпечність конструкції, правильність вибору матеріалу, якість виготовлення, монтажу, налагодження, ремонту і технічного діагностування, а також відповідність об'єкта цим Правилам відповідає підприємство, організація (незалежно від форми власності та відомчої належності), що виконує відповідні роботи.

3.3. Введення в експлуатацію нових та рекоструйованих об'єктів громадського харчування, впровадження нових технологій без дозволу органів державного нагляду забороняється, згідно ДБНА 3.1-3-94.

3.4. Власник забов'язаний створити в кожному структурному підрозділі і на робочому місці умови згідно Закону України про охорону праці (стаття 17).

3.5. Всі працівники при влаштуванні на роботу або при переведенні їх на іншу ділянку, а також у процесі роботи на підприємстві повинні проходити навчання відповідно до Типового положення про навчання, інструктаж і перевірку знань робітників з питань охорони праці і Типового положення про спеціальне навчання, інструктаж і перевірку знань з питань пожежної безпеки на підприємствах, установах та організаціях України.

3.6. Робітники допускаються до самостійної роботи тільки після вступного інструктажу, навчання, перевірки теоретичного знання, первинного інструктажу на робочому місці, стажування і придбання навиків безпечних методів праці і знання правил пожежної безпеки.

3.7. При проведенні всіх видів інструктажів, стажування та допущення до роботи особою, яка проводила інструктаж, повинен проводитися відповідний запис у спеціальному журналі з обов'язковою наявністю підписів інструктуючого та інструктованого. Журнали інструктажів повинні бути пронумеровані, прошнуровані та скріплені печаткою.

3.8. Розслідування та облік аварій, нещасних випадків, профзахворювань, які виникли на підприємствах громадського харчування повинне проводитися в порядку, що передбачається в Положенні про розслідування та облік нещасних випадків, професіональних захворювань та аварій на підприємствах, установах і організаціях.

3.9. Особи, які порушили ці Правила, несуть дисциплінарну, адміністративну, матеріальну або карну відповідальність у відповідності з законодавством.

4. ВИМОГИ ДО УЛАШТУВАННЯ ТА УТРИМАННЯ ТЕРИТОРІЙ БУДІВЕЛЬ І СПОРУД

4.1. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ

4.1.1. Планування, забудова, благоустрій території повинні задовольняти вимогам ДБН 360-92.

4.2. УЛАШТУВАННЯ ТЕРИТОРІЇ

4.2.1. Біля будівель, що стоять окремо, господарський двір розміщується з тилової частини будівель.

Господарський двір підприємств, розміщених у житлових будинках, розташовують на території, що прилягає до торцевої і тилової частин будівлі відносно магістральної сторони вулиці.

4.2.2. На земельній ділянці підприємства, що стоїть окремо крім господарського подвір'я, повинен бути передбачений майданчик для відпочинку відвідувачів.

4.2.3. Господарський двір підприємства повинен бути обладнаний сміттєзбірником, зоною складування тари, огородженою легкою конструкцією та обладнаною покриттям, майданчиком для маневрування машин при під'їзді до рампи.

4.2.4. Не допускається захаращення території тарою, сміттям, списаним устаткуванням т. і.

4.2.5. При проведенні ремонтних робіт на території підприємства необхідно огороджувати люки, ями та канави на висоту 1 м.

4.2.6. Під'їзд до господарського двору підприємства необхідно робити не з магістральної сторони вулиці або площі, а з вулиці, розміщеної збоку або з боку внутрішньоквартального проїзду.

4.2.7. Під'їзні шляхи, тротуари та розвантажувальні майданчики повинні бути заасфальтовані або замощені.

4.2.8. Територія підприємства повинна бути обладнана шляховими показниками швидкості руху транспорту і дорожними знаками по ДСТУ 2586-94 та знаками безпеки по ГОСТ 12.4.026-76.

Швидкість руху транспортних засобів на території подвір'я повинна бути вказана на спеціально вивішених або виставлених загальноприйнятих для кожного виду транспорту дорожних знаках і не перебільшувати величин, зазначених у таблиці 4.1.

Таблиця 4.1

Швидкість руху транспортних засобів на території підприємства

Вид транспорту та умови руху	Гранична швидкість руху по території у км/год.
Автомобільний транспорт	
По проїздам підприємства	10
На переїздах, перехрещеннях при в'їзді і виїзді з території підприємства	не більше 5
При русі автомобіля заднім ходом	не більше 3
Авто- і електронаватажувачі	не більше 3

4.2.9. Вантажно-розвантажувальні площадки повинні мати фронт робіт для необхідної кількості автомобілів та робочих, але не менше 12 м. Складування на площадках будь-яких матеріалів, обладнання та інших предметів, не допускається.

4.2.10. Ширину рамп належить приймати з урахуванням можливості проїзду по них складського транспорту у двох напрямках та улаштування врізних вагів на рівні підлоги платформи, але не менше 6 м.

4.2.11. Ширина пандусів для в'їзду на рампу повинна бути не менше 2,5 м.

4.2.12. Ухили зовнішніх пандусів приймаються від 1:15 до 1:25, внутрішніх — не більше 1:10.

4.3. САНІТАРНІ ВИМОГИ ДО УТРИМАННЯ ТЕРИТОРІЇ

4.3.1. Територія підприємства громадського харчування повинна утримуватися у постійній чистоті, прибирання її належить проводити щодня, згідно з СанПиН 42-123-5777-91.

4.3.2. Територія підприємства повинна бути огороджена парканом. Частина паркана, що виходить на магістральні проїзди, може бути замінена дерев'яними або металевими гратами.

4.3.3. На території підприємства, що знаходиться окремо, не дозволяється будувати житлові будівлі.

4.3.4. Пішохідні доріжки, проїзди на території повинні мати тверде покриття, бути шириною не менше 1 м, для двостороннього руху — не менше 1,5 м.

4.3.5. Для збирання і тимчасового зберігання відходів та сміття повинні бути встановлені водонепроникні, зі щільними кришками, збірники або металеві контейнери, місткістю не більше дводенного накопичення відходів. Очистка їх повинна проводитися не рідше одного разу за два дні з наступною обов'язковою дезинфекцією у теплу пору року 20 % розчином свіжогашеного вапна, або 10 % розчином хлорного вапна. Приготування дезинфікуючих засобів проводиться згідно додатку 1.

4.3.6. Розміщення сміттєзбірників допускається не ближче 25 м від виробничих приміщень і складів продуктів на заасфальтованих або бетонованих площадках, що перевищують розміри основи сміттєзбірника на 1,5 м з усіх сторін.

4.3.7. Харчові відходи повинні зберігатися у охолоджувальній камері. Вивіз відходів і сміття із збірників повинен проводитись спеціальним транспортом, використання якого для перевезення сировини та готової продукції забороняється. При централізованому збиранні сміття на підприємство повинні доставлятися чисті, продезинфіковані сміттєзбірники.

4.3.8. Окремо розміщені туалети повинні знаходитися на відстані не менше 25 м від виробничих приміщень, підключені до каналізації і утеплені. Туалети повинні утримуватися у чистоті і щодня дезинфікуватися 10 % розчином хлорного вапна або іншими дезинфікуючими засобами, дозволеними Мінохорони здоров’я України.

4.3.9. Територія повинна бути освітлена у відповідності з чинними нормами (див. розділ “Вимоги до освітлення“).

4.3.10. Будівля підприємства громадського харчування повинна бути обладнана кранами для поливання території у літній період.

4.3.11. Зимою територію (проїзди та проходи) треба систематично очищати від снігу та льоду і посипати піском.

4.3.12. Для стоку атмосферної і талої води поверхня території повинна мати ухили, спрямовані від будівлі до водостоків.

4.3.13. Водостоки для відводу атмосферної води повинні регулярно очищатися і ремонтуватися.

4.4. ВИМОГИ ПОЖЕЖНОЇ БЕЗПЕКИ ДО ТЕРИТОРІЇ

4.4.1. Улаштування території повинно здійснюватися згідно з Правилами пожежної безпеки в Україні.

4.4.2. Протипожежні відстані між будівлями повинні відповідати будівельним нормам. Їх не дозволяється захаращувати, використовувати для складування матеріалів і стоянок транспорту.

4.4.3. Ворота в'їзду на територію підприємства, що відкриваються за допомогою електроприводу, повинні мати пристрої, що дозволять відкривати їх вручну.

4.4.4. Тимчасові споруди, кіоски, ларки повинні розміщуватися на відстані не менше 10 м від інших будівель і споруд, крім випадків, коли відповідно до будівельних норм необхідний більший протипожежний розрив.

4.4.5. До будівлі і дворових споруд підприємства повинен бути забезпечений вільний доступ. Підходи до зовнішніх стаціонарних пожежних східців, пожежного обладнання, устаткування пожежогасіння повинні бути вільними.

4.4.6. Недопустимо захаращувати проїзди, під'їзди, а також підходи до запасних виходів, зовнішніх пожежних сходів і засобів пожежогасіння.

4.4.7. Проводити будівництво або перепланування на території підприємства громадського харчування дозволяється тільки за проектом, узгодженим з органами пожежної інспекції.

4.4.8. Тара, упаковочні матеріали, обладнання повинні складуватися на ділянках, розташування яких повинно бути погоджене з пожежною інспекцією.

4.4.9. На пожежонебезпечних ділянках території підприємства громадського харчування паління і застосування відкритого вогню забороняється. На таких ділянках повинні бути попереджуючі написи про заборону паління і застосування відкритого вогню. Паління дозволяється тільки у спеціально відведених місцях, де повинні бути встановлені урни або бачки з водою для недокурків. Місця, відведені для паління, повинні мати написи: “Місце для паління“.

4.4.10. Всі дороги, проїзди та під'їзди повинні утримуватись у належному стані, а в нічний час освітлюватися. До водосховищ, що є джерелами протипожежного

водопостачання, повинні бути обладнані під'їзди з твердим покриттям.

4.4.11. На території підприємства необхідно установити пожежний щит з необхідним інвентарем та ящиком з піском. Підходи до пожежного щита не повинні захаращуватися тарою, упаковкою, обладнанням та інше.

4.4.12. Кришки люків колодязів пожежних підземних гідрантів, розташованих на території підприємства, повинні бути очищені від бруду, льоду та снігу, а стояк — звільнений від води.

У зимовий час пожежні гідранти повинні утеплюватися для уникнення замерзання.

4.4.13. Пожежні гідранти і крани не рідше ніж через шість місяців повинні підлягатися технічному обстеженню і перевірятися на працездатність пуском води.

4.4.14. Використання пожежної техніки для потреб, не зв'язаних із застосуванням пожежними формуваннями та пожежогасінням, забороняється.

При аваріях і стихійних лихах застосовувати пожежну техніку допускається з дозволу органів пожежного нагляду.

5. ВИМОГИ ДО РОЗМІЩЕННЯ ПРИМІЩЕНЬ

5.1. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ

5.1.1. Улаштування і утримання приміщень підприємств громадського харчування повинні відповідати вимогам СНиП 2.08.02-89 та Санітарним правилам для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м’яке морозиво.

5.1.2. Планувальне рішення будівлі повинно сприяти утворенню необхідного мікроклімату у приміщеннях і на робочих місцях.

5.1.3. Призначення і площі приміщень визначаються технологічним розрахунком на підставі виробничої програми підприємства. Допускається відхилення розмірів площі приміщень до 10 % у більшу або меншу сторону.

5.1.4. Висота надземних поверхів будівель повинна бути не менше 3,3 м. Для залу з кількістю місць понад 150 висота поверху повинна бути 4,2 м. Складські приміщення, що розташовуються у підвалах, повинні бути висотою не менше 2,5 м.

5.1.5. Призначення і площі приміщень фабрик-заготівельних та напівфабрикатів повинні відповідати діючим будівельним нормам і правилам або визначатися розрахунковим шляхом по виробничій програмі з подальшим узгодженням з відповідними службами санітарного та пожежного нагляду.

5.2. СКЛАД ПРИМІЩЕНЬ

5.2.1. До складу приміщень підприємств громадського харчування повинні входити приміщення для відвідувачів, виробничі, складські, адміністративно-побутові, технічні.

5.2.2. Приміщення для відвідувачів повинні включати обідні зали, магазини кулінарії, буфети, вестибюлі з гардеробами і санвузлами.

5.2.3. У виробничій групі приміщень необхідно передбачати заготівельні цехи (овочевий, м'ясо-рибний), кондитерський цех, мийні столової та кухонної посуди, мийні тари і обладнання, гарячий, холодний, доготівельний цех (у підприємствах, що працюють на привізних напівфабрикатах), приміщення завідуючого виробництвом, роздавальні, цех обробки зелені, птахогольєвий цех, приміщення для різання хлібу.

5.2.4. У складських приміщеннях передбачаються завантажувальна, холодильні камери для зберігання м'ясних та рибних напівфабрикатів, овочевих напівфабрикатів (на підприємствах, що працюють на напівфабрикатах), камери фруктів, ягід, напоїв, овочів, молочно-жирової продукції і гастрономії, м'яса, риби, харчових відходів, кладові сухих продуктів, овочів, соління і квашення, кладові і мийні тари, обладнання, приміщення комірника.

5.2.5. В адміністративно-побутових приміщеннях повинні бути кабінет директора, бухгалтерія, приміщення персоналу, гардероб для персоналу, а також душові, санвузли, приміщення для особистої гігієни жінок.

5.2.6. У технічній групі приміщень повинні передбачатися вентиляційні камери, приміщення теплового пункту, приміщення теплових завіс, електрощитова, машинне відділення холодильних камер, насосна, радіовузел.

5.3. ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНІ РІШЕННЯ

5.3.1. Розміщення приміщень та їх взаємозв'язок повинні створювати необхідні санітарно-гігієнічні і протипожежні умови безпеки на підприємстві громадського харчування.

5.3.2. Зали, гарячий і холодний цехи, а також мийна столового посуду повинні розташовуватись, як правило, на одному рівні.

5.3.3. Підлога у виробничих і торговельних приміщеннях улаштовується без перепадів, східців і порогів, безпустотна. Вона повинна бути теплою або зверху підлоги на робочих місцях покладають дощатий настил.

5.3.4. Підлога виробничих приміщень повинна мати ухил 1:100 для стоку води.

5.3.5. У складських і виробничих приміщеннях кути колон, проріз воріт і елементи конструкцій, що виступають у місцях проїзду транспортних засобів, повинні бути захищені від пошкоджень на висоту не менше ніж 1,6 м.

5.3.6. У завантажувальних, складських і виробничих приміщеннях площею понад 10 м^2 двері повинні бути шириною не менше 1,2 м, у виробничих приміщеннях площею до 10 м^2 — не менше 0,9 м. Двері для проїзду візків з піддонами передбачаються шириною 1,8 м. Улаштування порогів у залах, виробничих і складських приміщеннях забороняється.

5.3.7. Ширина коридорів повинна відповідати показникам таблиці 5.1.

Таблиця 5.1

Мінімальна ширина коридорів у приміщеннях підприємств громадського харчування, м

Приміщення	Кількість місць у залах		
	до 100	100–200	понад 200
Виробничі	1,3	1,5	1,8
Складські	1,3	1,5	1,8
Адміністративно-побутові	1,3	1,3	1,3

При застосуванні візків з піддонами ширина виробничих коридорів повинна бути не менше 2,7 м.

5.3.8. Роздавальня у підприємствах з обслуговуванням офіціантами повинна мати безпосередній зв'язок з гарячим і холодним цехами через дверні і технічні прорізи, а також з приміщенням для нарізання хліба, сервізною та мийною столового посуду і буфетом.

5.3.9. Фронт видачі страв у роздавальній при обслуговуванні офіціантами повинен відповідати для гарячих цехів — 0,025 м, для холодних цехів — 0,01 м на 1 місце у залі.

5.3.10. У підприємствах з самообслуговуванням приміщення для роздавальної розміщується на площі залу.

5.3.11. Над технологічними роздавальними лініями, що розташовуються між гарячим цехом і залом (при відсутності між ними перегородки), необхідно проектувати екран до стелі (низ екрану повинен бути на висоті 2 м від підлоги).

5.3.12. Зали ресторанів і кафе з кількістю місць 200 і більше допускається поділяти перегородками (стаціонарними або розсувними).

5.3.13. Мийні кухонного посуду, тари напівфабрикатів і столового посуду допускається розміщувати у одному приміщенні. У цьому випадку такі приміщення необхідно відокремлювати бар'єром висотою не більше 1,6 м.

5.3.14. У підприємствах з кількістю місць у залах 500 і більше перед приміщенням завантажувальної необхідно обладнати рампу висотою 1,1–1,2 м, шириною 3 м і довжиною не менше 3 м. У підприємствах з меншою кількістю місць — розвантажувальні площадки з застосуванням підйомно-опускних механізмів.

5.3.15. Кладові продуктів та охолоджувальні камери не дозволяється розміщувати під мийними і санітарними вузлами, а також під виробничими приміщеннями з трапами.

5.3.16. Охолоджувальні камери не дозволяється розташовувати поряд з приміщеннями котельних, бойлерних і душових, а також над цими приміщеннями

або під ними.

5.3.17. Охолоджувальні камери необхідно об'єднувати одним тамбуром глибиною 1,6 м. Камери повинні бути розміром не менше 2,1х2,4 м і висотою не менше 2,4 м.

5.3.18. Окремо розташовані охолоджувальні камери, при розрахунковій температурі повітря у них +2^{o}С і вище можуть бути без тамбурів.

5.3.19. Камера харчових відходів з тамбуром повинна бути на першому поверсі з виходом через тамбур назовні і у приміщення (коридор) підприємства громадського харчування.

5.3.20. Приміщення завантажувальних, розташованих у цокольних або підвальних поверхах, повинні бути обладнані люками з дверями (вертикальними) і пандусами.

5.3.21. У складських приміщеннях треба передбачати можливість завантаження овочів безпосередньо у кладову, минаючи завантажувальну.

5.3.22. Кабінет директора і бухгалтерія повинні знаходитися поблизу завантажувальної для прискорення оформлення документів на автотранспорт, який доставляє сировину та продукти.

5.3.23. Приміщення для персоналу необхідно блокувати з гардеробами або з заготівельними цехами у залежності від технічних і конструктивних можливостей будівлі.

5.3.24. Роздавальні спецодягу повинні складатися з приміщень для прийому (збирання) і тимчасового зберігання забрудненого одягу та для зберігання і видавання чистого одягу.

5.3.25. Площа приміщення для прийому і тимчасового зберігання забрудненого одягу повинна плануватися з розрахунку 0,2 м^2 на одного працюючого у найбільш чисельній зміні.

5.3.26. Для зберігання різноманітних видів одягу повинні передбачатися шафи з відділеннями, кожне з яких повинно бути обладнане штангою для плечиків, місцями для головних уборів, взуття, туалетних речей.

5.3.27. Площу гардеробів необхідно передбачати з розрахунку зберігання у них одягу 85 % загального (спискового) складу працюючих на підприємстві громадського харчування.

5.3.28. Гардероби повинні розташовуватися поблизу входу у підприємство і обладнуватися душовими та приміщеннями особистої гігієни жінок. Туалети для персоналу розташовуються поблизу гардеробів.

5.3.29. У нижній і верхній частинах шаф, що замикаються, повинні бути отвори (жалюзі. сітки і т. п.) для провітрювання.

5.3.30. У гардеробах необхідно передбачати умивальники.

5.3.31. Кількість місць для зберігання одягу у гардеробах повинна відповідати:

при зберіганні одягу на вішалках — кількості працюючих у двох найбільш чисельних суміжних змінах;

при зберіганні одягу у шафах — списковій кількості працюючих.

5.3.32. Приміщення для відвідувачів, виробничі і адміністративні приміщення необхідно розміщувати, як правило, у надземних поверхах.

5.3.33. Складські, технічні, побутові приміщення, а при спеціальному обгрунтуванні — приміщення для відвідувачів, виробничі і адміністративні приміщення допускається розміщувати у підвальних поверхах якщо будуть забезпечені необхідні санітарно-гігієнічні умови.

5.3.34. Підприємства громадського харчування, розташовані у громадських будівлях, повинні мати окремі входи.

5.3.35. Входи у підприємства громадського харчування, які розташовані у громадських будівлях і допоміжних будівлях промислових підприємств, допускається суміщувати з входами у ці будівлі.

5.3.36. Тамбури необхідно передбачати при розрахунковій температурі зовнішнього повітря мінус 15^{o}С і нижче.

5.3.37. У дієтичних їдальнях необхідно передбачати додаткові приміщення для відпочинку відвідувачів з розрахунку 0,2 м^2 на 1 місце у залі і кабінет дієтлікаря площею 9 м^2.

5.3.38. Площа технічних приміщень повинна бути достатньою для розташування відповідного обладнання і утворення вільного доступу до нього обслуговуючого персоналу.

5.3.39. Електрощитова повинна розташовуватися, як правило, на 1-му поверсі будівлі, примикати до зовнішньої стіни з боку силового вводу від трансформаторної підстанції і мати окремий вхід з вулиці та з боку коридору.

5.3.40. Вентиляційні камери повинні розташовуватися: припливна — на 1-му поверсі або у підвалі (забір повітря повинен здійснюватися через забірну шахту з повітрозабором на висоті не менше 2,5 м від рівня підлоги); витяжна — на останньому поверсі, або покрівлі. У одноповерхових будівлях допускається об'єднувати припливну і витяжну венткамери у одному приміщенні, вхід в які повинен бути з боку коридору.

5.3.41. Камера теплових завіс повинна розташовуватися поряд з тамбуром вхідних дверей або у підвальному приміщенні, розташованому під тамбуром.

5.3.42. Теплопункт повинен розміщуватися, як правило, на 1-му поверсі будівлі, примикати до зовнішньої стіни з боку вводу магістралі міської водопостачальної мережі і мати вихід у коридор і на вулицю. Насосна розташовується поряд з теплопунктом, який повинен мати природне освітлення.

5.3.43. Топки кухонних плит на вугіллі, торфі, дровах необхідно розташовувати в окремому приміщенні.

5.3.44. Машинне відділення холодильних камер повинне розташовуватися в одному блоці з холодильними камерами і мати окремий вихід у коридор.

5.3.45. Радіовузол повинен розміщувати на одному поверсі з обіднім залом ресторану.

5.3.46. Будова машинного приміщення ліфту повинна відповідати ДНАОП 0.00-1.02-92.

5.3.47. Будова, утримання та експлуатація приміщення котелень повинні відповідати ДНАОП 0.00-1.08-94.

5.3.48. Над машинними та апаратними відділеннями і холодильними камерами аміачних установок, які обладнані приладами безпосереднього охолодження, а також під ними або безпосередньо з ними, не повинні розташовуватися житлові приміщення, побутові приміщення виробничих цехів, контори, зали для глядачів, обідні зали, лікарні, дитячі заклади, аудиторії, крамниці.

5.3.49. Над машинним і апаратним відділеннями і холодильними камерами, обладнаними приладами безпосереднього охолодження, а також під ними або безпосередньо з ними можуть бути розташовані виробничі приміщення м'ясопереробних цехів, фабрик-кухонь (заготівельних) і інших підприємств, основним технологічним процесом яких є обробка сировини штучним холодом. При цьому весь персонал повинен бути проінструктований з правил техніки безпеки на холодильних установках. У цьому випадку, стіна, що відокремлює машинне відділення або апаратну від зазначених виробничих приміщень, повинна мати міцність, рівну міцності зовнішньої стіни і не мати віконних, дверних та інших прорізів.

5.3.50. Машинне відділення фреонових холодильних установок повинно бути висотою не менше 3,5 м, а при газовому об'ємі, описаним поршнями компресора до 150 $м^3$/год — висотою не менше 2,6 м.

Дозволяється влаштовувати у цьому ж машинному відділенні кондиціонери, які обслуговуються цією установкою.

5.3.51. У комбінованому машинному відділенні допускається розташування холодильних установок з різноманітними холодоагентами (фреон 12, 22) за умови, що у цьому приміщенні знаходиться тільки персонал, який пройшов інструктаж по їх експлуатації і що у цих установках на 1 $м^3$ об'єму приміщення міститься не більше 0,5 кг фреону — 12 і 0,35 кг фреону-22.

5.4. САНІТАРНІ ВИМОГИ ДО ПРИМІЩЕНЬ

5.4.1. Всі приміщення повинні утримуватися у чистоті згідно з СанПиН 42-123-5777-91, для чого проводиться щоденне ретельне їх прибирання: підмітання вологим

способом і миття підлоги, видалення пилу, знімання павутини, протирання меблів, радіаторів, підвіконників.

5.4.2. Для механізованого прибирання приміщень потрібно застосовувати машини для прибирання підлоги і пристрої для очистки освітлювальної арматури.

5.4.3. Щодня, з застосуванням миючих засобів, повинно проводитися миття стін, підлоги, освітлювальної арматури, очищення скла від пилу та копоті згідно з додатком 1.

Для цього:

матеріали, що застосовуються для укладення підлоги, повинні забезпечувати гладку і неслизьку поверхню, зручну для прибирання і задовольняти гігієнічні та експлуатаційні вимоги цього приміщення;

у виробничих приміщеннях необхідно облицьовувати панелі керамічною плиткою на висоту 1,8 м;

стіни коридорів повинні покриватися на висоту 1,5 м вологостійкими матеріалами, які допускають систематичне очищення і миття.

5.4.4. Для всіх підприємств громадського харчування встановлюється 1 раз на місяць санітарний день для проведення генерального прибирання з наступною дезинфекцією всіх приміщень, обладнання та інвентаря.

5.4.5. дезинфекція приміщень повинна проводитися у відповідності з діючими санітарними правилами.

5.4.6. Профілактична дезинфекція проводиться тільки після закінчення роботи підприємств або у санітарний день. Обробці підлягають тільки стіни, стелі, віконні рами. Забороняється обробка підлоги і обладнання (шаф, столів, обробних дощок та інш.). Перед початком роботи після дезинфекції необхідно проводити старанне прибирання.

5.4.7. У віконних прорізах обідніх залів, виробничих і адміністративних приміщень, в будівлях висотою у два поверхі і вище рекомендується застосовувати сонцезахистні пристрої.

5.4.8. Зали, виробничі і адміністративні приміщення повинні мати природне освітлення.

5.4.9. Приміщення і вентиляційні прорізи повинні бути захищені від проникнення гризунів.

5.4.10. Підприємства громадського харчування повинні бути забезпечені достатньою кількістю урн. Урни повинні щодня промиватися і дезинфікуватися 5 % освітленим розчином хлорного вапна.

5.4.11. Сміття і покидьки повинні збиратися у збірники з кришками і негайно викидатися, після чого стінки і дно збірника чистять і миють.

5.4.12. Прибиральний інвентар виробничих (складських) приміщень, душових і санвузлах (тази, відра, щітки та інше) повинен бути маркірований олійною фарбою, закріплений за окремими цехами (приміщеннями), зберігатися окремо у закритих, спеціально виділених для цього шафах або стінних нішах. Відра для миття підлоги у санвузлах повинні мати сигнальне забарвлення (червоне, жовтогаряче).

5.4.13. Решітки для чистки взуття і килимки біля входу у приміщення підприємств громадського харчування повинні щодня очищатися від грязі та пилу.

5.4.14. Забороняється чистити решітки, килимки у коридорах та на сходових клітках.

5.4.15. Вхід стороннім особам у виробничі та складські приміщення допускається тільки у санітарному одязі і з дозволу адміністрації.

5.4.16. Душові повинні розміщуватися суміжно з гардеробними. При душових повинні передбачатися переддушові приміщення і приміщення для переодягання.

5.4.17. Душові кабіни повинні бути обладнані індивідуальними змішувачами холодної і гарячої води.

5.4.18. Площу приміщення для персоналу необхідно приймати з розрахунку 0,2 м^2 на одного працюючого у найбільш чисельній зміні, але не менше 18 м^2.

5.4.19. Приміщення для персоналу повинно бути обладнане вішалками для одягу і умивальниками зі змішувачами холодної і гарячої води, пристроями питного водопостачання і електричними кип’ятильниками.

5.4.20. На кожному підприємстві повинна бути аптечка з набором медикаментів для надання першої долікарняної допомоги.

5.4.21. При кількості жінок, які працюють у найбільш чисельній зміні (від 15 до 100), треба передбачати приміщення для гігієнічного душа розмірами 2,4х1,2 м, що розміщується у жіночому санвузлі і має вхід з тамбура санвузла.

5.4.22. При кількості жінок, які працюють у найбільш чисельній зміні більше 100, приміщення для особистої гігієни жінок необхідно розташовувати суміжно з жіночими санвузлами та мати загальний тамбур, а також додатковий тамбур при вході у приміщення для особистої гігієни жінок.

5.4.23. Приміщення для особистої гігієни жінок допускається розташовувати біля медпункту.

5.4.24. У приміщеннях для особистої гігієни жінок повинні передбачатися:

місця для роздягання;

процедурні кабіни, обладнані гігієнічними душами з індивідуальними змішувачами холодної і гарячої води;

умивальники з холодною і гарячою, або теплою водою з розрахунку один умивальник на кожні 4 кабіни.

5.4.25. Кількість процедурних кабін визначається з розрахунку 1 кабіна на кожні 100 жінок, які працюють у найбільш чисельній зміні. Розміри процедурних кабін приймаються 1,8х1,2 м.

5.4.26. Місця для роздягання повинні бути обладнані лавами з двома гачками над кожним місцем. Кількість місць для роздягання визначається з розрахунку 3 місця на кабіну.

Площа для роздягання приймається з розрахунку 0,7 м^2 на одне місце.

5.4.27. При кількості 2-х і більше кабін передбачається місце для медичної сестри площею 2 м^2, а також місце для кушетки.

5.4.28. Допустимі параметри мікроклімату для холодного і теплого періоду року приймаються згідно додатку 2.

5.4.29. Кількість унітазів у санвузлах для відвідувачів повинна бути: при загальній кількості місць у залах до 300 — 1 унітаз на кожні 60 місць, при більшій кількості місць у залах — додатково 1 унітаз на кожні 100 місць.

5.4.30. У підприємствах з кількістю місць менше 50, допускається наявність санвузла з 1 унітазом.

5.4.31. У чоловічих санвузлах на кожний унітаз необхідно передбачати 1 пісуар, у санвузлах пивних барів — 2. Входи у санвузли для відвідувачів повинні знаходитися у вестибюлях.

5.4.32. Вхід в санвузли для персоналу повинен бути через тамбур, в якому двері зачиняються самі. В тамбурі передбачаються умивальники, з розрахунку один умивальник на
4 кабіни, а при меншій кількості кабін — 1 умивальник на кожен санвузол.

5.4.33. Умивальники повинні розміщуватися в приміщеннях, суміжно з гардеробними або на передбаченій для цієї мети площі в приміщенні гардеробних. У вестибюлях або окремих приміщеннях необхідно передбачати для відвідувачів по одному умивальнику на кожні 50 місць. В підприємствах без вестибюля умивальники встановлюються в залах.

5.4.34. Кожний умивальник повинен бути обладнаний змішувачем, до якого підведена гаряча і холодна вода. В умивальних передбачаються електрорушники, дзеркала, гачки для рушників і одягу, мило, щітки для миття рук і т. д.

5.5. ВИМОГИ ПОЖЕЖНОЇ БЕЗПЕКИ ДО ПРИМІЩЕНЬ

5.5.1. Улаштування будівель і приміщень повинно відповідати вимогам Правил пожежної безпеки в Україні. Зразкові конструктивні характеристики будівель підприємств громадського харчування в залежності від ступені вогнестійкості приведені в додатку 3.

5.5.2. Залежно від ступені вогнестійкості будівлі необхідно застосовувати конструктивні елементи, які відповідають СНиП 2.01.02-85 і згідно з додатком 4. Тип і

ступені вогнестійкості протипожежних перепон, які використовуються у будівлях приймаються згідно з додатком 5.

5.5.3. Забороняється проводити перепланування приміщень без узгодження з органами державного пожежного нагляду.

5.5.4. У разі перепланування приміщень, зміни їх функціонального призначення, технічного переозброєння необхідно дотримуватися протипожежних вимог діючих нормативних документів будівельного і технологічного проектування. Не дозволяється зниження проектних меж вогнестійкості конструкцій і погіршення умов евакуації людей.

5.5.5. Конструкції стін, перегородок, підлоги, перекриття, стелі, даху повинні відповідати нормам протипожежної безпеки згідно СНиП 2.01.02-85.

5.5.6. Конструкції підлог в усіх приміщеннях не повинні мати пустот, у покриттях підлог не допускається застосування дьогтю і дьогтьових мастик.

5.5.7. У підприємствах громадського харчування з кількістю місць у залах більше 50 передбачаються окремі входи і виходи для відвідувачів і персоналу.

До виходу для персоналу повинен бути забезпечений доступ відвідувачів в разі необхідності евакуації їх з залу.

5.5.8. Ширина сходового маршу повинна відповідати ширині виходу на сходову клітку з найбільш населеного поверху, але не менше 1,35 м — для будівель з кількістю людей, які перебувають у найбільш населеному поверсі більше 200 чоловік.

5.5.9. Сходові клітки повинні бути відокремлені від приміщень будь-якого призначення глухими або заскленими дверями.

5.5.10. Сходи для обслуговуючого персоналу повинні бути закритими (розміщуватися на сходових клітках).

5.5.11. Сходові клітки підприємства повинні бути обладнані пожежними кранами.

5.5.12. Сходові клітки для евакуації людей повинні мати природне освітлення.

5.5.13. Ширина сходових площадок повинна бути не менше ширини маршу, перед входами у ліфти з розпашними дверями — не менше суми ширини маршу і половини ширини дверей ліфту, але не менше 1,6 м.

Між маршами сходів треба передбачати зазор шириною від 0,05 м і більше.

5.5.14. У світлових прорізах сходових кліток, заповнених склоблоками, треба передбачати фрамуги, що відкриваються, на кожному поверсі.

5.5.15. Забороняється розташовувати фреонові установки на сходових площадках, під сходами, у безпосередній близькості до вхідних дверей будівель, у коридорах, вестибюлях і фойє.

5.5.16. Підприємства громадського харчування повинні мати запасний евакуаційний вихід.

5.5.17. У будівлях всіх ступенів вогнестійкості, крім V не допускається виконувати облицювання горючими матеріалами і обклеювання горючими плівчастими матеріалами стін і стелі у загальних коридорах, на сходових клітках, вестибюлях, холах і фойє, а також обладннання горючими матеріалами підлоги у вестибюлях, на сходових клітках і ліфтових холах (СНиП 2.01.02-85 п. 1.8.).

5.5.18. Число евакуаційних виходів з будівель повинно бути не менше двох, за винятком випадків, зазначених у відповідності до вимог СНиП. Евакуаційні виходи повинні розташовуватися розосереджено.

5.5.19. Ліфти та інші механічні засоби транспортування не вважаються шляхами евакуації.

5.5.20. Евакуаційні виходи не допускається передбачати через приміщення категорій А і Б та тамбур-шлюзи при них, а також через виробничі приміщення у будівлях IIIб; IV; IVa і V ступенів вогнестійкості (СНиП 2.09.02-85).

5.5.21. Допускається передбачати один евакуаційний вихід:

з будь-якого поверху будівлі I і II ступенів вогнестійкості з кількістю поверхів не більше чотирьох з приміщеннями категорії Д при числі працюючих у найбільш чисельній зміні, на кожному поверсі не більше 5 і площі поверху не більше 300 м^2;

з приміщення, розташованого на будь-якому поверсі (крім підвального і цокольного), якщо цей вихід веде до двох евакуаційних виходів з поверху і відстань від найбільш віддаленого робочого місця до виходу з приміщення не перевищує 25 м, а кількість працюючих у найбільш чисельній зміні не перевищує:

5 чол. — у приміщеннях категорії А, Б;

25 чол. — у приміщеннях категорії В;

50 чол. — у приміщеннях категорії Г, Д;

з приміщення категорії Д з площею не більше 300 м^2 і чисельністю працюючих у найбільш чисельній зміні не більше 5 чоловік, розташованого на будь-якому поверсі (крім першого), на зовнішні пожежні сходи, що відповідають вимогам п. 2.59 СНиП 2.09.02-85. Категорії приміщень приймати згідно додатку 6.

5.5.22. Огороджувальні конструкції сходів повинні бути вогнетривкими. При цьому відстань від найбільш віддаленого робочого місця до виходу на сходи не повинна перевищувати 25 м.

5.5.23. Евакуаційні виходи з підвалів з приміщеннями категорії Г і Д допускається організовувати у приміщення категорій Г і Д, розташованих на першому поверсі. Евакуаційні виходи з підвалів до приміщень категорії в треба, як правило, передбачати через відокремлені сходові клітки, що мають вихід безпосередньо назовні.

Допускається використання загальних сходових кліток з улаштуванням відособленого виходу з сходової клітки назовні, відокремленого на висоту одного поверху протипожежною перегородкою 1 типу.

5.5.24. Виходи з підвалів з приміщеннями категорії В, Г і Д треба передбачати поза зоною роботи підйомно-транспортного обладнання.

5.5.25. Евакуаційні виходи з підвалів з приміщеннями категорії В, які не примикають до зовнішніх стін, допускається передбачати на перший поверх з приміщеннями категорій Г і Д. При цьому сходи для виходу на перший поверх повинні бути відгороджені протипожежними перегородками.

5.5.26. Ширину евакуаційного виходу (дверей) потрібно розраховувати у залежності від загальної кількості людей, що евакуюються через цей вихід і кількості людей на 1 м ширини виходу (дверей), згідно таблиць 2, 4, 5 СНиП 2.09.02-85.

5.5.27. Ширина шляхів евакуації у просвіті повинна бути не менше 1 м, дверей — не менше 0,8 м.

5.5.28. Висота проходу на шляхах евакуації повинна бути не менше 2 м, висота дверей у просвіті на шляхах евакуації повинна бути не менше 2 м.

5.5.29. Висоту дверей і проходів, які ведуть у приміщення без постійного перебування у них людей, а також у підвальні, цокольні і технічні поверхи допускається зменшувати до
1,7 м, а дверей, що ведуть до виходу на горище, або безгорищне покриття — до 1,5 м.

5.5.30. Відстань від найбільш віддаленого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення, безпосередньо назовні або на сходову клітку, не повинна перевищувати показників, приведених у СНиП 2.09.02-85.

5.5.31. Евакуаційні виходи повинні розміщуватися розосереджено. Мінімальна відстань L між найбільш віддаленими один від другого евакуаційними виходами з приміщень потрібно визначати по формулі:

,

де П — периметр приміщення.

5.5.32. Виходи з підвалів і цокольних поверхів (приміщень) необхідно передбачати безпосередньо назовні.

5.5.33. Зовнішні евакуаційні двері будівель не повинні мати замків, що не можуть відкриватися з середини внутрішніх приміщень без ключа.

5.5.34. Ширина зовнішніх дверей сходових кліток і дверей у вестибюль повинна бути не менше розрахункової ширини сходового маршу.

5.5.35. Виходи з приміщень, що розміщуються у підвальних і цокольних поверхах, допускається влаштовувати через сходові клітки, за умови відсутності у цих

приміщеннях складів горючих матеріалів.

5.5.36. З приміщення площею до 300 м^2, розташованого у підвальному або цокольному поверхах допускається влаштування одного виходу, якщо кількість людей, що постійно знаходяться у ньому не перевищує 5 осіб.

5.5.37. Другим виходом при кількості працюючих не більше 15 чоловік у підвальному або цокольному приміщеннях допускається використання люків з вертикальними сходами, а також вікон розмірами не менше 0,75х1,5 м за умови улаштування спеціальних пристосувань, які полегшують вихід через вікна.

5.5.38. Двері на шляхах евакуації повинні відчинятися у напрямку виходу з будівель (приміщень). На шляхах евакуації не повинно бути розсувних або підйомних дверей, а також обертових дверей і турникетів.

5.5.39. У будівлях з горищами висотою до карнизу або верху парапету більше 10 м повинно передбачатися не менше двох входів на горище з крайніх сходових кліток будівлі по вогнетривких сходах з площадками перед входом на горище.

5.5.40. Слухові вікна для освітлення та провітрювання горищ, а також для виходу на покрівлю повинні передбачатися у кожній частині горища, відокремленою протипожежною стіною і мати розміри стулок не менше 0,6х0,8 м.

5.5.41. Шляхи евакуації не допускається захаращувати тарою, обладнанням, готовою продукцією, інвентарем та інше.

5.5.42. Приміщення підприємства громадського харчування повинні бути обладнані пожежною сигналізацією відповідно до СНиП 2.04.09-84.

5.5.43. Кількість автоматичних пожежних оповіщувачів визначається необхідністю виявлення загорань по всій контрольованій площі приміщень (зон).

5.5.44. Максимальна відстань між дублюючими димовими або тепловими пожежними оповіщувачами повинна бути рівною половині нормативної, визначеної у нижче приведених таблицях № 5.2 і № 5.3, якщо установка пожежної сигналізації призначена для управління автоматичними пристроями пожежогасіння, виведення диму та сповіщання про пожежу.

5.5.45. Димові і теплові пожежні оповіщувачі необхідно установлювати, як правило, на стелі. При неможливості установки оповіщувачів на стелі допускається установка їх на стінах, балках, колонах. Допускається також підвішування оповіщувачів на тросах під покриттями будівель зі світловими, аераційними, зенітними ліхтарями, при цьому оповіщувачі необхідно розміщувати на відстані не більше 300 мм від стелі, включаючи габарити оповіщувача.

5.5.46. Димові та теплові оповіщувачі треба влаштовувати у кожному відсіку стелі, обмеженому будівельними конструкціями (балками, прогонами, ребрами плит і т. д.), що виступають від стелі на 0,4 м і більше.

5.5.47. Автоматичні пожежні оповіщувачі треба влаштовувати у кожному відсіку приміщення, обладнаному штабелями матеріалів, стелажами, обладнанням і будівельними конструкціями, верхні краї яких виступають від стелі на 0,6 м і менше.

5.5.48. Автоматичні пожежні оповіщувачі необхідно застосовувати відповідно до вимог технічних умов, стандартів і паспортів, з урахуванням умов середовища контрольованих приміщень.

5.5.49. Кількість автоматичних пожежних оповіщувачів, що включаються у один шлейф пожежної сигналізації, визначається технічною характеристикою станції пожежної сигналізації. У одному приміщенні треба влаштовувати не менше двох автоматичних пожежних оповіщувачів.

5.5.50. Площа, контрольована одним димовим пожежним оповіщувачем, а також максимальна відстань між оповіщувачами та оповіщувачем і стіною повинні відповідати даним таблиці 5.2, але не перевищувати величин, зазначених у технічних умовах і паспортах на оповіщувачі.

Таблиця 5.2

Нормативні показники установки димових оповіщувачів

Висота установки оповіщувача, м	Площа, яка контролюється одним димовим оповіщувачем, $м^2$	Максимальна відстань, м	
		між оповіщувачами	від оповіщувача до стіни
До 3,5	до 85	9,0	4,5
більше 3,5 до 6,0	до 70	8,5	4,0
більше 6,0 до 10,0	до 65	8,0	4,0
більше 10,0 до 12	до 55	7,5	3,5

У приміщеннях шириною 3 м відстань між оповіщувачами можна збільшити до 15 метрів.

5.5.51. Площа, контрольована одним тепловим пожежним оповіщувачем, а також максимальна відстань між оповіщувачами та оповіщувачем і стіною, визначається по
таблиці 5.3, але не повинна перевищувати величин, зазначених у технічних умовах і паспортах на оповіщувачі.

5.5.52. Температура спрацювання максимальних і максимально диференцьованих оповіщувачів повинна бути не менше ніж на $20^{o}C$ вище максимально допустимої

температури у приміщеннях.

Таблиця 5.3

Нормативні показники установки теплових оповіщувачів

Висота установки оповіщувача, м	Площа, яка контролюється одним димовим оповіщувачем, $м^2$	Максимальна відстань, м	
		між оповіщувачами	від оповіщувача до стіни
До 3,5	до 25	5,0	2,5
більше 3,5 до 6,0	до 20	4,5	2,0
більше 6,0 до 9,0	до 15	4,0	2,0

5.5.53. Персонал підприємства повинен проходити періодичне протипожежне навчання і повинен уміти до приїзду пожежної бригади використати існуючі протипожежні засоби для гасіння, перешкоджаючи тим самим розповсюдженню пожежі.

5.5.54. При проведенні вогневих, фарбувальних та будівельно-монтажних робіт на підприємствах громадського харчування, робітники повинні додержуватися Правил пожежної безпеки в Україні.

5.5.55. Оснащення підприємств громадського харчування первинними засобами пожежогасіння повинно проводитися згідно додатку 3 Правил пожежної безпеки в Україні.

6. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ І РОБОЧИХ МІСЦЬ

6.1. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ

6.1.1. Технологічні процеси організовуються згідно з СНиП 2.08.02-89, норм оснащення торгово-технологічним і холодильним обладнанням.

6.1.2. Об'ємно-планувальні і конструктивні рішення приміщень повинні сприяти послідовності і поточності технологічного процесу, відсутності зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів і готової продукції, використаного і чистого посуду, а також руху відвідувачів і персоналу.

6.1.3. Матеріально-технічні засоби, організаційну і торгово-технологічну оснастку необхідно розміщувати у зоні робочого місця відповідно до змісту роботи, яка виконується, і вимог до раціональних методів праці, викладених у Методичних

рекомендаціях по науковій організації праці у підприємствах громадського харчування споживчої кооперації .

6.1.4. Всі зміни в організації робочих місць пов'язані з впровадженням нової технології, встановленням додаткового обладнання то що допускаються тільки після внесення змін у існуючі проекти і узгодження їх у встановленому порядку.

6.2. САНІТАРНІ ВИМОГИ

6.2.1. На підприємствах громадського харчування шкідливими виробничими чинниками, що впливають на працюючих є: метеорологічні умови, шум і вібрація, недостатнє освітлення, променеве тепло, газова і пилова забрудненість повітряного середовища.

Допустимі параметри цих чинників приведені у додатках 2, 7, 8.

6.2.2. Для запобігання створення і попадання у повітря виробничих приміщень шкідливих речовин необхідно:

суворо дотримуватися технологічних процесів приготування страв;

забезпечувати повне згорання палива при експлуатації газових плит, а також плит, працюючих на вугіллі і дровах;

операції, пов'язані з просіюванням борошна, цукрової пудри та інших сипучих продуктів, треба виконувати на робочих місцях, обладнаних місцевою витяжною вентиляцією.

6.2.3. На робочих місцях біля печей, плит, жарочних шаф та іншого обладнання, працюючого з підігрівом, необхідно застосовувати повітряне душирование.

6.2.4. У гарячих цехах підприємств громадського харчування теплонапруженість не повинна перевищувати 200–210 Вт на 1 $м^2$ виробничої площі.

6.2.5. При виборі типу місцевого відсмоктувача від обладнання, що виділяє тепло, рекомендується використовувати місцеві вентиляційні відсмоктувачі (МВВ). При наявності немодульованого обладнання допускається застосування кільцевих повітропроводів і зонтів.

6.2.6. У мийному відділенні при установці машин продуктивністю більше 1000 тарілок на годину треба передбачати місцеву витяжну вентиляцію.

6.2.7. Якщо у зовнішньому повітрі міститься пил, вентиляційні установки повинні обладнуватися фільтрами.

6.2.8. Освітлення робочих місць повинно відповідати вимогам СНиП II-4-79.

6.2.9. Забороняється захаращувати світлові прорізи як у середині, так і поза будівлями, а також замінювати засклення іншими матеріалами.

6.2.10. Для загального освітлення виробничих приміщень необхідно застосовувати світильники, що мають захисну арматуру у вибухобезпечному виконанні.

6.2.11. Забороняється розміщувати світильники на робочих місцях поблизу котлів, плит. В оздоблювальних відділеннях кондитерських цехів рекомендується влаштовувати бактерицидні лампи.

6.2.12. Освітленість від джерел штучного освітлення, коефіцієнт природного освітлення (КПО), показник дискомфорту і коефіцієнт пульсації повинні прийматися згідно з додатком 8 цих Правил.

6.2.13. Для підвищення освітлення робочих місць рекомендується фарбувати у світлі тони стіни, перегородки і обладнання.

6.2.14. Допустимі рівні шуму на робочих місцях установлюються згідно з діючими Санітарними нормами допустимих рівней шуму на робочих місцях № 3223-85 (не більше
80 дБА).

6.2.15. Для захисту працюючих у торговельних залах рекомендується:

розміщувати робочі місця буфетників, касирів у найменш шумній зоні;

організовувати місця короткочасного відпочинку персоналу, обладнавши їх засобами звукоізоляції і звукопоглинання.

6.2.16. Всі виробничі джерела тепла належить забезпечувати обладнанням і пристосуваннями, що запобігають виділенню конвекційного і променевого тепла до цеху (герметизація, відведення тепла і т. д.) з тим, щоб температура нагрітих поверхнь обладнання і огороджень у місцях знаходження робітників не перевищувала 45^{o}C.

6.2.17. Робітникам, які стикаються при роботі з харчовими продуктами, повинні видаватися безкоштовно санітарний одяг, санітарне взуття і санречі за встановленими нормами, затвердженими Міністерством охорони здоров'я України 18.09.1991 р. (додаток 9,
таблиця 1).

6.2.18. При виконанні робіт в особливих температурних умовах або зв'язаних з забрудненням, робітникам підприємств громадського харчування повинні видаватися безкоштовно також спеціальний одяг, спеціальне взуття та інші засоби індивідуального захисту за встановленими нормами, згідно з постановою Держкомпраці СРСР і Президії ВЦРПС від 20.02.80 № 43 П-2 зі змінами від 21.08.85 № 289 П-82 (додаток 9, таблиця 2).

6.2.19. Видані робітникам санітарний і спеціальний одяг та взуття, санречі і засоби індивідуального захисту повинні відповідати характеру і умовам їх роботи, забезпечувати безпеку праці і відповідати вимогам ГОСТ 12.4.011-89.

6.2.20. Робітникам підприємств громадського харчування при постійній роботі у неопалюваних приміщеннях, палатках, кіосках, ларках повинні видаватися додатково безкоштовний теплий спецодяг і спецвзуття (куртка б/п на утепленій підкладці, валянки, чоботи утеплені).

6.2.21. Порядок забезпечення робітників спецодягом і засобами індивідуального захисту повинен здійснюватися згідно з ДНАОП 0.05-5.01-83.

6.2.22. Санітарний і спеціальний одяг, взуття та інші засоби індивідуального захисту повинні зберігатися в окремих сухих і опалюваних приміщеннях, ізольовано від будь-яких предметів і матеріалів, бути розсортованими по видах, ростах, розмірах і захисних властивостях.

6.3. ВИМОГИ ОХОРОНИ ПРАЦІ НА РОБОЧИХ МІСЦЯХ

6.3.1. Обладнання, пристрої за допомогою яких здійснюється робота, повинні знаходитися у полі зору робітника, а прилади управління (кнопки, рубильники та інше) треба розміщувати згідно ГОСТ 12.2.032-78 і ГОСТ 12.2.033-78.

6.3.2. Контрольно-вимірювальні прилади (ваги) необхідно розміщувати так, щоб робітник міг скористатися ними, не здійснюючи зайвих рухів, нахилів та пошуків.

6.3.3. Оптимальна висота технологічного обладнання і робочої поверхні з урахуванням антропометричних розмірів людини повинна бути: при роботі сидячи — від 700 до
750 мм, при роботі стоячи — від 1000 до 1100 мм. (ГОСТ 12.2.032-78, ГОСТ 12.2.033-78).

6.3.4. Кожне робоче місце повинно бути розміщене по руху технологічного процесу так, щоб не створювалося зустрічних, перехресних і зворотних рухів сировини, що обробляється.

6.3.5. Працівник повинен виконувати роботу в охайно заправленому сан- і спецодязі і з захисними пристроями, передбаченими чинними нормами, приведеними у додатку 9.

6.3.6. Заколювати спецодяг і тримати у кишені одягу булавки, скляні та інші гострі предмети, забороняється.

6.3.7. Виробничі ванни повинні бути без гострих кутів, з рівними поверхнями.

6.3.8. На підлозі поряд з картоплечисткою на відстані від станини не менше 0,5 м повинні влаштовуватися бортики висотою 0,1 м.

6.3.9. Робоче місце для дочистки картоплі обладнується спеціальним стільцем з підліктьовиками.

6.3.10. Виробничі столи для обробки риби повинні мати жолоб і бортик.

6.3.11. При виготовленні помадки необхідно заповнювати ємність посуду не більше як на 40 %.

6.3.12. При ручній обробці необхідно дотримуватися слідуючих правил:

при роботі з ножем кухар повинен держати лезо від себе;

гострити ніж об мусат треба осторонь від робітників, зайнятих на інших операціях;

розкриття та розпаковку тари необхідно проводити з використанням спеціальних інструментів (цвяходери, кліщі);

розкриття консервних банок необхідно проводити спеціальними ключами або пристроями;

розробку мороженого м'яса та риби треба проводити після їх розмороження;

миття риби необхідно проводити трав'яними щітками, мочалками, скребками у спеціальних рукавицях;

для виймання риби з ванни повинні використовуватися дротяні черпаки;

при розробці риби необхідно користуватися розробними ножами, головорубами, скребками;

при обпалюванні птахів забороняється користуватися паяльними лампами. Виконання цієї операції проводиться в обпалювальному горні;

при смаженні напівфабрикати повинні укладатися на сковороди з нахилом від працівника;

установлювати наплитні котли на плиту і знімати їх повинні два робітники, використовуючи для цього сухий рушник;

миття і чистка посуду від залишків їжі, а також прибирання підлоги, стелажів повинно проводитися за допомогою щіток, скребків, йоржів, дерев'яних лопаток;

забороняється підігрівати їжу у герметично закритому посуду (молочні фляги, термоси т. і.);

при закладанні у киплячий жир картоплі та інших овочів не допускати попадання води;

кришки варочних котлів, кастрюль та іншого наплитного посуду з гарячою їжею, необхідно відкривати обережно, на себе.

6.3.13. Вимоги охорони праці при механічній обробці викладені у 7 розділі.

7. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ДО ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГІЧНОГО ТА ХОЛОДИЛЬНОГО ОБЛАДНАННЯ

7.1. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ

7.1.1. Виготовлення обладнання повинно здійснюватися відповідно до ГОСТ 12.2.003-91, ГОСТ 12.2.061-81, НАОП 8.1.00-1.04-90, ГОСТ 12.2.092-94, НАОП 2.2.00-1.10-88, ДНАОП 0.00-1.20-90, ГОСТ 12.2.007.7-83, ГОСТ 12.2.032-94, Правил будови та безпечної експлуатації посудин, що працюють під тиском, Правил обладнання електроустановок, Правил технічної експлуатації електроустановок споживачів, Правил техніки безпеки при експлуатації електроустановок споживачів.

Сигнальне забарвлення обладнання та знаки безпеки повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.4.026-76.

Експлуатація повинна здійснюватися згідно експлуатаційної документації виготівника.

7.1.2. Всі рухомі частини машин і обладнання, що викликають небезпеку травмування, повинні бути закриті суцільними або сітчатими огородженнями. Сторони вічка або діаметри отворів сітки огорожі повинні бути не більше 10 мм.

7.1.3. Огородження повинне бути достатньо тривким, легким, надійно закріпленим, без гострих кутів та ріжучих кромок.

7.1.4. З'ємні, відкидні та роздвижні огородження робочих органів, а також дверцята, що відкриваються, щитки, кришки у цих огорожах або корпусах обладнання повинні мати пристрої, що виключають можливість їх випадкового знімання або відкривання, або мати пристрої блокування, що забезпечують припинення роботи обладнання при зніманні або відкриванні огороджень.

7.1.5. Відкидні кришки на обладнанні повинні мати пристрої, що утримують кришки у відкритому положенні.

7.1.6. Перекидні ємності повинні мати пристрої, що запобігають їх самоперекидання.

7.1.7. Емності з мішалкою повинні мати кришки, сблоковані з пусковим пристроєм електродвигуна мішалки.

7.1.8. Обладнання, у яке завантажуються пиловидні компоненти, повинне бути оснащене місцевими відсмоктувачами з наступною очисткою викиду повітря.

7.1.9. Перед початком роботи обладнання необхідно оглянути, перевірити правильність складення, надійність кріплення, наявність заземлення та його справність.

7.1.10. Регулювання швидкості при роботі машини допускається тільки при безступінчастих регуляторах швидкості. В усіх інших випадках переключення швидкостей повинно проводитися при вимкнутому електродвигуні.

7.1.11. Перед пуском обладнання після закінчення ремонту, зняті огородження повинні бути поставлені на місце, міцно і правильно закріплені.

7.1.12. Очищення, ручне змащення і ремонт обладнання під час його роботи категорично забороняється і допускається тільки після його повної зупинки.

7.1.13. Забороняється працювати на обладнанні з несправним або знятим огородженням рухомих частин.

7.1.14. Не повинні захаращуватися проходи до обладнання, до місць його включення та виключення.

7.1.15. Ремонт обладнання під час його роботи забороняється.

7.1.16. Пускові пристрої електродвигунів повинні мати захист від самовільного запуску при відновлені напруги у мережі після перерви у постачанні енергії.

7.1.17. При включенні електродвигуна привідний вал повинен обертатися у напрямку, зазначеному стрілкою, нанесеною на редукторі.

7.1.18. Засоби захисту повинні приводитися до готовності перед початком роботи обладнання і бути зблоковані так, щоб виконання робочого процесу було неможливо при відключені засобів захисту або їх несправності.

7.1.19. Для запобігання виходу за встановлені межі рухомих частин обладнання повинні бути встановлені відповідні підпори, обмежувачі ходу, кінцеві вимикачі.

7.1.20. Обладнання повинно мати надійно діючі пристрої (пульт управління, кнопку і т. д.)для включення і зупинки, які розташовані так, щоб ними було зручно і безпечно користуватися з робочого місця і щоб була виключена можливість самовільного їх включення.

7.1.21. Після закінчення роботи необхідно вимкнути обладнання. При відключенні механічного і теплового обладнання вимикаються пакетні перемикачі та кнопочні станції, після цього вимикаються рубильники, магнітні пускачі та станції управління. При виключенні газового обладнання необхідно перекрити подачу повітря до пальників, закрити їх крани і загальний кран на газопроводі.

7.1.22. Відповідальність за безпечну експлуатацію обладнання повинна покладатися наказом по підприємству на осіб з числа інженерно-технічних робітників, які мають спеціальну технічну освіту та пройшли перевірку знань цих Правил.

7.1.23. Робітники, які працюють на обладнанні повинні бути забезпечені стислими інструкціями по експлуатації обладнання, в яких викладені вимоги з охорони праці.

7.1.24. За обладнанням установлюється технічне обслуговування з боку фахівців ремонтно-монтажних комбінатів, в обов'язки яких входить участь в посвідченні, спостереженні за експлуатацією та здійсненні профілактичного ремонту.

7.2. МЕХАНІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ

7.2.1. Перед вмиканням обладнання необхідно переконатися, чи нема у машині сторонніх предметів, чи надійне кріплення механізмів.

7.2.2. Запуск та зупинка обладнання, завантаженого продуктами, забороняється.

7.2.3. Забороняється проводити технологічне і технічне обслуговування, знімати машину, її з’ємні механізми до повної зупинки електродвигуна.

7.2.4. Забороняється залишати працююче обладнання без нагляду.

7.2.5. У неробочий час обладнання повинно знаходитися у положенні, що виключає можливість його запуску сторонніми особами.

7.2.6. Забороняється застосовувати обладнання для виконання операцій, які не передбачені інструкцією по експлуатації.

7.2.7. Якщо корпус обладнання опиниться під напругою, треба негайно припинити роботу і вимкнути електроенергію.

7.2.8. Знімати і установлювати терочні диски, ножі та гребінки треба тільки після повної зупинки машини.

7.2.9. Клубні картоплі або овочів, що застряли в машині, треба виймати тільки після повної зупинки електродвигуна.

7.2.10. Забороняється працювати на картоплечистці, абразив якої має дефекти.

7.2.11. Для проштовхування продукту всередину бункера машини необхідно користуватися дерев'яним товкачем або лопаткою.

7.2.12. При виникненні у процесі роботи машини шуму, стуку, гудіння, її необхідно вимкнути і викликати механіка.

7.2.13. Очищення ріжучих ножів та решіток проводити тільки спеціальним дерев'яним скребком після вимкнення машини.

7.2.14. Не допускається експлуатація м’ясорубки без запобіжного кільця. На робочих поверхнях ножа та решіток не повинно бути тріщин, задирок, вибоїн.

7.2.15. Завантажувати продукт у робочу камеру куттера дозволяється тільки після повної зупинки машини.

7.2.16. Забороняється виймати фарш з завантажувального вікна фаршемішалки вручну або під час роботи.

7.2.17. При роботі на універсальному приводі необхідно:

вмикати привід тільки після закріплення змінного механізму;

установлювати змінний механізм у гніздо приводу до відказу і без перекосу.

7.2.18. При використанні рибочистки забороняється дотикатися до скребла у робочому положенні та працювати без запобіжного кожуха, що закриває зверху скребло.

7.2.19. Перед вмиканням у роботу тістомісильної машини необхідно перевірити надійність кріплення змінної діжі до платформи, після чого випробувати роботу машини на холостому ходу.

7.2.20. Лопать місильного важеля тістомісильної машини не повинна торкатися внутрішньої поверхні діжі.

7.2.21. Накочування та скочування змінної діжі з платформи машини треба проводити тільки при верхньому положенні місильного важеля і при вимкнутому електродвигуні.

7.2.22. Категорично забороняється працювати на тістомісильній машині без огороджувального щитка діжі, або з піднятим щитком, завантажувати продукти у діжу при роботі місильного важеля.

7.2.23. Під час роботи тісторозкатувальної машини забороняється протирати вальці, відчиняти облицьовку, проводити огляд і очистку механізмів.

7.2.24. Збивалка та резервуари на збивальній машині повинні бути надійно закріплені заколесником та установочним гвинтом.

7.2.25. Збивалка повинна бути встановлена так, щоб між нею та дном резервуару був зазор не менше 5 мм.

7.2.26. Продукти, що підлягають обробці, завантажуються тільки після повного складання збивальної машини. Добавляти продукти у резервуар під час роботи машини забороняється.

7.2.27. Забороняється знімати резервуар та збивалку до повної зупинки машини.

7.2.28. Забороняється переключати швидкості при роботі машини.

7.2.29. Кількість одноразового завантаження продуктами машини регламентується паспортними даними.

7.2.30. Перед вмиканням хліборізки необхідно перевірити вручну справність механізмів обертання маховика регулятора товщини різки і надійність кріплення рукоятки заточувального механізму у верхньому положенні.

7.2.31. Забороняється працювати на хліборізці при неналагодженому кінцевому вимикачі електродвигуна або при знятому верхньому кожусі.

7.2.32. При роботі посудомийної машини для уникнення опіків забороняється відчиняти двері миючих камер.

7.2.33. Забороняється знімати з посудомийної машини запобіжні щитки, кожухи та огорожі, працювати з несправними приладами автоматики.

7.2.34. Перед вмиканням пельменного апарату необхідно перевірити надійність кріплення привода, конвейєра та огородження.

7.2.35. При роботі пельменного апарату забороняється виймати тісто або фарш з бункеру, очищати гвинтові шнеки, зачищати края бункерів, очищати вічка формуючих барабанів, класти на штампи руки або знімати на ходу пельмені.

7.2.36. Запобіжний щиток і кожух машини для нарізання гастрономічних товарів повинні бути надійно закріплені.

7.2.37. Заточувальний пристрій ножа машини для нарізання гастрономічних товарів повинен знаходитися у неробочому стані.

7.2.38. Кофемолка повинна знаходитися у стійкому положенні. Гвинти, скріплюючі жорнова і диск, повинні бути щільно затягнені.

7.2.39. Полотно стрічкових і дискових пилок повинно бути справним, надійно закріпленим, мати цілі зубці, без тріщин та щербин.

7.2.40. Полотно повинно забезпечуватися захисним уловлювачем частин кісток і знаходитися у середній частині ободів.

7.2.41. У розпушувача м'яса каретка повинна бути закріплена, а кришка установлена на корпусі за допомогою трьох штифтів. Болти, які закріплюють двигун редуктора, повинні бути затягнуті.

7.2.42. Фрези розпушувача м'яса повинні бути щільно стягнуті на валах гайками.

7.2.43. Всі болти, гвинти та гайки котлетоформувальної машини повинні бути затягнуті, прокручування їх не допускається. Зношення сферичної поверхні гвинтів кріплення не повинно перевищувати 2 мм.

7.2.44. Не допускається робота зубчатого та черв'ячного зацеплення котлетоформувальної машини зі зношеними зубцями та тріщинами.

7.2.45. Забороняється проштовхувати рукою або стороннім предметом фарш під шнек котлетоформувальної машини.

7.2.46. Болти, які закріплюють корпус шинкувальної машини на осі, повинні бути щільно затягнуті.

7.2.47. Запобіжна решітка, кришка просіювача повинні мати електроблокування, яке виключає можливість пуску машини при піднятій решітці або відчиненій кришці.

7.2.48. Всі змінні частини протиральної машини повинні легко насаджуватись на робочий вал і надійно закріплюватися.

7.3. ТЕПЛОВЕ ОБЛАДНАННЯ

7.3.1. Газове обладнання

7.3.1.1. Пуск в експлуатацію газового обладнання дозволяється тільки після прийому його органами газової інспекції.

7.3.1.2. Перед початком роботи необхідно ввімкнути вентиляцію, перевірити положення газових кранів на колекторі, відчинити шибер на димоході, перевірити тягу.

7.3.1.3. Забороняється працювати на газовому обладнанні при відсутності тяги, перевіряти герметичність газопроводу полум'ям сірника.

7.3.1.4. Приміщення, у якому розміщено газове обладнання, повинно мати вентиляцію, яка забезпечує триразовий обмін повітря за годину.

7.3.1.5. У приміщенні, де відчувається запах газу, забороняється вмикати або вимикати електроприлади, запалювати сірники, палити.

7.3.1.6. Газові кип'ятильники, шафи, котли, сковороди, водонагрівачі, плити з витратою газу 1,5 $м^3$/год і більше, повинні бути приєднані до індивідуальних витяжних утеплених димоходів, що забезпечують розрядження не менше 1 мм водяного стовпа.

7.3.1.7. Не слід залишати без догляду запалену газову апаратуру, а у разі припинення подачі газу, негайно зачинити крани пальників.

7.3.1.8. Не допускається робота обладнання з несправною автоматикою безпеки та регулювання.

7.3.1.9. На кожному газоході повинен бути вимикаючий шибер з просвердленими отворами (п'ять отворів загальним діаметром 15 мм) для постійної вентиляції топочного простору при зачиненому шибері.

7.3.1.10. Перед кожним апаратом на підвідній газовій лінії повинен бути пробковий газовий кран.

7.3.1.11. Відкривати крани пальників і запалювати газову апаратуру дозволяється тільки при палаючому запальнику.

7.3.1.12. Після закінчення роботи газового обладнання треба зачинити крани пальників, загальний газовий кран, шибер апарату та загальний кран перед лічильником.

7.3.2. Електричне обладнання

7.3.2.1. Кожний електротепловий апарат підключається до зовнішньої мережі окремою електропроводкою з індивідуальними плавкими вставками та пусковими пристроями.

7.3.2.2. Пускові пристрої повинні знаходитися у безпосередній близькості від робочого місця, забезпечуючи при цьому швидке і безпечне вмикання та вимикання апарату.

7.3.2.3. У виробничих приміщеннях електропроводка повинна бути прокладена в трубах для захисту від механічних пошкоджень та вологи.

7.3.2.4. Категорично забороняється мити та чистити обладнання, яке включене в електромережу.

7.3.2.5. Забороняється працювати на плитах, жарочна поверхня яких деформована.

7.3.2.6. Перед початком роботи електроплити необхідно перевірити справність терморегулятора та пакетних перемикачів.

7.3.2.7. Не дозволяється тримати конфорки електроплит включеними на повну потужність без їх завантаження.

7.3.2.8. Забороняється штучно охолоджувати розігріті конфорки водою.

7.3.2.9. Не дозволяється працювати на електроплитах, конфорки яких не мають додаткового захисного заземлення.

7.3.2.10. Перед вмиканням електрокотлів необхідно перевірити легкість піднімання та обертання клапана-турбінки, справність подвійного запобіжного клапану, електроконтактного манометру, наявність води у пароводяній сорочці.

7.3.2.11. Перед відкриванням кришки котла зменшують підведення тепла, підіймають клапан-турбінку за кільце дерев'яним стрижнем та випускають пар. Після падіння

тиску у котлі (клапан-турбінка не обертається) можна приступати до відкручування болтів кришки котла.

7.3.2.12. Забороняється вмикати електрокотли і автоклави при відсутності води у пароводяній сорочці.

7.3.2.13. При митті котлів необхідно ретельно очищати клапан-турбінку і паровідводну трубку.

7.3.2.14. Забороняється працювати на котлах і автоклавах з несправними приладами автоматики та манометрами.

7.3.2.15. Не можна встановлювати контакти манометра автоклаву на тиск більше 0,25 МПа.

7.3.2.16. Вивантаження продуктів з котлів, що перекидаються, треба проводити при вимкнутому джерелі нагрівання.

7.3.2.17. Перед вмиканням електрокип'ятильника необхідно переконатися у справності автоматики, поплавкового пристрою, заповненні його водою і безупинному її надходженні.

7.3.2.18. Забороняється працювати на фритюрниці при знятому столі.

7.3.2.19. Зливання олії з фритюрниці треба проводити не сильним струменем після її вимкнення з мережі.

7.3.2.20. Не дозволяється робота жарочно-кондитерських та пекарських шаф з несправними терморегуляторами, пакетними перемикачами, знятими кожухами, які закривають прилади та електрокомунікації.

Забороняється працювати біля шафи з голими руками.

7.3.2.21. Забороняється, працювати на кавоварці при несправних тепловому автоматі (регулятор тиску), водоавтоматі, манометрі та запобіжному клапані.

7.3.2.22. При застосуванні гідрофорів (посилювачів тиску) до кавоварочних машин гідравлічної дії з блок-кранами дуплекс-вимикач тиску гідрофора повинен бути налагоджений на вимикання насосу після досягнення тиску в резервуарі не більше 0,29 МПа.

7.3.2.23. Всі елементи, які входять у лінію прилавків самообслуговування, повинні мати індивідуальне захисне заземлення.

7.3.2.24. Не дозволяється працювати на стойках з пошкодженим облицюванням поверхні робочих секцій.

7.3.2.25. Перед початком робіт необхідно перевіряти справність терморегуляторів, пакетних перемикачів, приладів автоматики.

7.3.2.26. Не дозволяється тримати теплові стойки та електромарміти включеними на повну потужність без навантаження.

7.3.2.27. Перед початком роботи електромарміту і протягом робочого дня необхідно слідкувати за наявністю води у ванні, або у парогенераторі (у залежності від конструкції марміту).

7.3.2.28. Під час роботи обертаючої жаровні забороняється чистити ніж відсікача від млинцевої плівки, яка налипла.

7.3.2.29. Забороняється знімати під час роботи жаровні щитки, що огороджують редуктор та кришки автоматичних вимикачів, а також працювати зі знятими кришками.

7.3.2.30. Не дозволяється заливати у сорочку жаровні масло марок, які не вказані в експлуатаційній документації.

7.3.2.31. Забороняється працювати на сковородах при витіканні з сорочки масла або недостатньому його рівні.

7.3.2.32. Перед вмиканням сковороди необхідно залити у деко необхідну кількість жиру.

7.3.2.33. Забороняється встановлювати контакти електроконтактного термометра сковороди на температуру вище 260^{o}C.

7.3.2.34. Електротермостат повинен мати штепсельний роз'єм з додатковим заземляючим контактом.

Не дозволяється вмикати термостат без рідини.

7.3.2.35. Не дозволяється користуватися електрорушником при несправному огородженні нагрівачів у горловині корпусу.

7.3.2.36. Забороняється працювати на автоматах для смаження пончиків у разі несправності приладів автоматики, сигнальних ламп, повітряного манометру.

7.3.2.37. У разі заклинювання лопаток барабану автомату при його обертанні необхідно негайно відімкнути автомат від мережі.

7.3.2.38. Звільняти лопатки від пончиків, що налипли або потрапили під лопатки, можна тільки виделкою зі стандартною ручкою при вимкнутому автоматі.

7.3.2.39. При появі у роботі автомату, магнітного пускача або в інших приладах шуму або стуку, іскріння та тріску потрібно негайно відімкнути пончиковий автомат від електромережі.

7.3.2.40. Забороняється переповнювати жарочну ванну автомату жиром вище встановленого рівня.

7.3.2.41. Не дозволяється працювати на автоматі при несправній вентиляції.

7.3.2.42. Перед вмиканням автомату для приготування і жарення пиріжків необхідно зробити перевірку механізмів, переконатися у відсутності сторонніх предметів.

7.3.2.43. Забороняється вмикати пончиковий автомат для роботи з несправною автоматикою та сигналізацією.

7.3.2.44. Забороняється усунення виявлених дефектів при включеному автоматі.

7.3.2.45. Всі щитки кожуху, кришки і дверцята автомату під час роботи повинні бути зачинені.

7.3.2.46. Злив олії з пончикового автомату проводиться тільки після вимкнення та охолодження нагрівальних елементів.

7.3.2.47. У НВЧ-шафах шви між металевими листками, що утворюють у камері екран, і дверями камери по всьому периметру повинні мати надійний електричний контакт.

7.3.2.48. Дверцята камери повинні мати справне блокування, що перешкоджає їх відчиненню без зняття напруги.

7.3.2.49. Металеві частини та кожухи огорож НВЧ-шаф повинні мати заземлення.

7.3.2.50. Вода для охолодження деталей НВЧ-шаф повинна подаватися із шланга, зробленого з ізоляційного матеріалу.

7.3.2.51. Водоохолодження повинно здійснюватися безперервно з моменту вмиканням НВЧ-шаф до повного охолодження деталей після її вимкнення, при цьому обов'язкове блокування включаючих пристроїв з системою водоохолодження.

7.4. ХОЛОДИЛЬНЕ ОБЛАДНАННЯ

7.4.1. При експлуатації аміачних холодильних установок належить керуватися чинними Правилами будови і безпечної експлуатації аміачних холодильних установок, фреонових - Правилами будови і безпечної експлуатації фреонових холодильних установок.

7.4.2. Забороняється користуватися холодильним обладнанням, якщо струмоведучі частини рубильників, пускачів, електродвигунів не закриті захисними кожухами.

7.4.3. Не допускається знімати огородження з рухомих і частин агрегату, які обертаються.

7.4.4. Забороняється закладати і зберігати продукти безпосередньо на приладах охолодження (випарниках) і їх піддонах, а також на огородженнях агрегатів.

7.4.5. Забороняється використовувати скребки, ножі і інші предмети для вилучення снігової шуби з випарника.

7.4.6. Забороняється установка холодильних агрегатів і охолоджувального обладнання поблизу від опалювальних приладів.

7.4.7. Забороняється користуватися відкритим полум'ям біля агрегатів.

7.4.8. Не дозволяється закривати воду, яка надходить для охолодження конденсаторів холодильних установок при роботі компресора.

7.4.9. Всі холодильні установки групи А, які працюють на фреоні, необхідно розміщувати у спеціальному машинному відділенні висотою не менше 3,5 м, а при годинному об'ємі до 150 $м^3$/год — висотою не менше 2,6 м. Проходи від електрощита до виступаючої частини машини повинні бути не менше 1,5 м, між стіною і машиною — 0,8 м.

7.4.10. Не допускається розташовувати фреонові установки на площадках сходів, під сходами, у коридорах, вестибюлях.

7.4.11. Експлуатація установок дозволяється тільки при наявності справних, перевірених і опломбованих запобіжних і контрольно-вимірювальних приладів.

7.4.12. При прориві аміаку компресор необхідно зупинити, відімкнути аварійну ділянку від всієї мережі, включити аварійну вентиляцію. Всі операції проводяться у протигазі з фільтруючим елементом КД і гумових рукавицях.

7.4.13. При прориві фреону слід включити вентиляцію і провести аварійні роботи (ізолюючі протигази типу АСВ, ІП).

7.4.14. В об'єкт охолодження треба поміщати продукти, температура яких не перевищує температури навколишнього повітря.

7.4.15. Холодильні агрегати і обладнання до них повинні бути установлені так, щоб мінімальна відстань від стіни була 0,25 м, від електрощитка — 1,0 м і вільний прохід до
них — шириною 1,0 м.

7.4.16. Всі трубопроводи холодильної установки повинні бути старанно закріплені на підвісці, з'єднанні накидними гайками, а також захищені від механічних пошкоджень.

7.4.17. Зупинка і запуск вимкнутого агрегату відбувається автоматично, тому проводити регулювання, чистку, ремонт можна тільки вимкнувши його від електромережі.

7.4.18. Перед включенням холодильного обладнання необхідно переконатися у справності огородження і відсутності сторонніх предметів, що заважають обертанню маховика і вентиляційної лопаті.

7.4.19. Не дозволяється накривати полиці холодильних шаф плоскими матеріалами які порушують циркуляцію повітря.

7.4.20. Для знаходження місця витоку аміаку дозволяється користуватися тільки спеціальними хімічними індикаторами (лакмусовим або фенолфталеіновим паперами).

7.5. ВАГО-ВИМІРЮВАЛЬНЕ І КОНТРОЛЬНО-КАСОВЕ ОБЛАДНАННЯ

7.5.1. Вимірювальні прилади, що знаходяться в експлуатації, повинні бути в робочому стані, мати перевірочні клейма органів Держстандарту України, інвентарний номер та закріплюватися за робітниками, які ними користуються.

7.5.2. Перед вмиканням електронного комплексу “Діна“ (ваговий цінодрукуючий комплекс) необхідно перевірити кріплення штепсельних роз'ємів на електронних вагах, блоці виходу інформації, друкуючому пристрої.

7.5.3. Забороняється проводити будь-які роботи у штепсельних роз'ємах включених вагів.

7.5.4. Експлуатувати електронні комплекси можна лише в зібраному стані при закритих кожухах блоку виведення інформації та дверцятах друкуючого пристрою.

7.5.5. Товарні ваги повинні установлюватися на рівній підлозі. При зважуванні важких вантажів ваги повинні бути установлені у спеціальному заглибленні підлоги так, щоб рівень платформи і підлоги співпадали.

7.5.6. Установка настільних вагів повинна проводитися так, щоб станина міцно опиралася на всі чотири опори і під час роботи не відбулося самовільного переміщування або падіння вагів.

7.5.7. Перед вмиканням контрольно-касової машини у електромережу треба закрити дверцята цінодрукуючого механізму.

7.5.8. При зупинці роботи касового апарату по невідомій причині, а також при раптовому стопоренні необхідно вимкнути його від мережі, установити держак ручного приводу і всі роботи по перевірці апарату вести, використовуючи ручний привід.

7.5.9. Забороняється застосовувати надмірні зусилля для запуску механізму касового апарату.

7.6. ІНСТРУМЕНТИ, ІНВЕНТАР, ТАРА

7.6.1. Кухарські ножі, скребки для зачистки риби повинні бути рівні, зручні та міцно насаджені на дерев'яні держаки.

7.6.2. Ножі і мусати повинні мати на держаках запобіжні виступи.

7.6.3. Не допускається наявність тріщин та задирок на оброблюючих дошках і колодах для розрубки м'яса.

7.6.4. Деко повинне бути легким, виготовленим з нержавіючого матеріалу без задирок і гострих кутів.

7.6.5. Наплитні котли, кастрюлі, сотейники та інший кухонний посуд повинні мати міцно прикріплені ручки, рівне дно і добре пригнані кришки.

7.6.6. Колоди для розрубки м'яса повинні установлюватися на хрестовину. Висота колоди повинна бути не менше 0,85 м.

7.6.7. Інвентар і посуд повинні мати маркіровку.

7.6.8. Посуд для завантаження овочів у машини і ванни повинні бути ємністю не більше 10 кг.

7.6.9. Для котлів з їжею у цехах повинні бути стійкі підставки.

7.6.10. Перенесення інструментів повинно проводитися у чохлах, піхвах.

7.6.11. Дерев'яна тара повинна бути полагоджена, не мати виступаючих цвяхів, окантовочного дроту або заліза, а також задирок, защипів та інших пошкоджень.

7.6.12. Бочки повинні бути чисто остругані, не мати задирок, западин та випуклостей, надломленої клепки.

7.6.13. Мішки повинні бути цілими, без пропуску стежків. Нитки швів повинні бути закріплені і не мати вільних кінців.

7.7. ПОСУДИНИ, ЩО ПРАЦЮЮТЬ ПІД ТИСКОМ

7.7.1. Будова і експлуатація посудин, що працюють під тиском, повинні відповідати вимогам, зазначеним у ДНАОП 0.00-1.07-94.

7.7.2. Забороняється експлуатувати обладнання, що працює під тиском, якщо у основних його елементах виявлені тріщини, випуклості, теча у заклепочних і болтових з'єднаннях, розриви прокладок, а також при несправності запобіжних клапанів, манометрів та інших контрольно-вимірювальних приладів або підвищенні тиску у пароводяній сорочці вище допустимої норми.

7.7.3. Установка посудин повинна виключати небезпеку їх перевертання, забезпечувати можливість їх огляду, ремонту та очистки.

7.7.4. Забороняється експлуатація посудин, що не мають заводського клейма, реєстраційного номеру і дати випробовування.

7.7.5. Не допускається експлуатація посудин, термін огляду яких закінчився.

7.7.6. Балони з газом, що розміщуються у приміщеннях, повинні знаходитися від опалювальних приладів на відстані не менше 1 м, а від джерел тепла — не менше 5 метрів.

7.7.7. Наповнені балони повинні зберігатися у вертикальному положенні у спеціально обладнаному гнізді, клітці або огороджені бар'єром.

7.7.8. Перевезення наповнених газом балонів повинно проводитися на ресорному транспорті або на автокарах у горизонтальному положенні, обов’язково з прокладками між балонами. Всі балони під час перевезення повинні укладатися вентилями в один бік. На бокових штуцерах вентилів повинні бути заглушки. Балони повинні бути захищені від дії сонячних променів.

7.7.9. Підключення балона з вуглекислотою до установки повинно проводитися через редукційний вентиль з манометром.

7.7.10. Не можна допускати замерзання вентиля балона з вуглекислотою і редуктора.

7.7.11. Забороняється користуватися балоном, якщо головка вентиля обертається туго або через вентиль проходить газ.

7.7.12. Забороняється різке закручування і відкручування вентиля водяного редуктора, а також різке відкручування вентиля вуглекислотного редуктора.

7.7.13. Забороняється проводити ремонт комунікацій (заміна шлангів, підтяжка кріпильних хомутів та різьбових з'єднань), що знаходяться під тиском.

7.7.14. Не допускається експлуатація торговельних автоматів при підвищенні тиску вуглекислого газу у комунікаціях і тиску води у сатураторі понад 0,25 МПа.

7.7.15. Встановлений у корпусі автомату вуглекислотний балон повинен бути надійно закріплений за допомогою спеціальної скоби.

7.7.16. При заливанні кави, какао у резервуар автомату для продажу гарячих напоїв, треба користуватися спеціальною підставкою. Використання інших випадкових підставок, стільців, ящиків забороняється.

7.7.17. Для заливання гарячих напоїв необхідно мати посуд ємністю не більше 10 літрів.

7.7.18. Забороняється залишати у торговельному автоматі запас сиропу і сторонні предмети.

7.7.19. Санітарну обробку торговельних автоматів можна проводити тільки після відключення його від електромережі.

7.7.20. Під час перерви у роботі автомату необхідно перекрити подачу води і вуглекислого газу, відключити автомат від електромережі.

7.7.21. Відкривання та зняття вузлів з електричними пристроями, очищення монетного механізму, мікровимикачів, зачищення контактів, реле, заміну електродвигунів та ламп, табличок найменування товарів проводити при відключеному електричному живленні автомату.

7.7.22. Забороняється складування поблизу автомату та захаращення підходів до нього.

7.7.23. Запобіжний клапан сатуратора повинен бути відрегульований на граничний тиск не більше 0,25 МПа.

7.7.24. Газ у сатуратор необхідно випускати поступово, безперервно спостерігаючи за показниками манометрів, не допускаючи підвищення встановленого тиску.

7.7.25. Якщо під час роботи сатуратора стрілка манометра перейде за червону риску і запобіжний клапан при цьому не спрацює, треба негайно припинити роботу, закрити вентиль балону, відкрити повітряний кран на сатураторі і викликати механіка.

7.7.26. Запобіжний клапан редуктора балону пивороздавальної установки повинен бути відрегульований на граничний тиск не більше 1 кгс/см^2.

7.7.27. Не допускаються експлуатувати балони, забарвлення яких не відповідає даному виду газу згідно ДНАОП 0.00-1.07-94 (таблиця 17), а також балони з іржею, вм'ятинами, з несправними вентилями.

7.8. САНІТАРНІ ВИМОГИ ДО ОБЛАДНАННЯ

7.8.1. Підприємства повинні бути забезпечені обладнанням відповідно з нормами оснащення підприємств громадського харчування (постанова Центроспілки № 10 від 23.04.81 р.).

7.8.2. Розташування технологічного обладнання повинне забезпечувати вільний доступ до нього, умови для додержання безпеки праці і поточність виробничого процесу.

7.8.3. Обладнання повинне бути виготовлене з антикорозійних матеріалів, не мати гострих кутів, грубих швів, конструкція його повинна забезпечувати можливість легкого розбирання.

7.8.4. На підприємствах повинно бути окреме обладнання для обробки сирих та готових продуктів.

7.8.5. Мийні ванни повинні бути виготовлені з матеріалів, допущених до застосування у підприємствах громадського харчування Міністерством охорони здоров'я України.

7.8.6. Виробничі столи повинні мати покриття з антикорозійного матеріалу, допущеного для контакту з харчовими продуктами, без швів на робочій частині, з закругленими кутами. Для розробки тіста допускаються столи з дерев'яним гладковиструганим та щільно підігнаним покриттям.

7.8.7. Посуд, яким користуються на підприємствах громадського харчування, повинен бути виготовлений з матеріалів, дозволених Міністерством охорони здоров’я України.

7.8.8. Не допускається до використання столовий і чайний посуд з відбитими краями і тріщинами.

7.8.9. Інтенсивність інфрачервоного випромінювання від теплового обладнання не повинна перевищувати 70 Вт/м^2. Для запобігання несприятливого впливу інфрачервоного випромінювання на організм кухарів, кондитерів рекомендується:

застосовувати секційно-модульоване обладнання;

максимально заповнювати посудом робочу поверхню плит, своєчасно регулювати потужність електроплит.

7.8.10. Забороняється використовувати емальований посуд з пошкодженою емаллю;

алюмінієвий і дюралюмінієвий посуд може використовуватися тільки для приготування і короткочасного зберігання їжі.

7.8.11. Санітарна обробка технологічного обладнання, миття посуду, інструментів і інвентаря, здійснюється відповідно з СанПиН 42-123-5777-91.

7.9. ВИМОГИ ПОЖЕЖНОЇ БЕЗПЕКИ ДО ОБЛАДНАННЯ

7.9.1. Не допускається установка автоматів (пиріжкових, пончикових, торговельних) біля стін, у місцях проходження димових каналів, поблизу приладів опалення, вікон та інших отворів, які стикаються з кухнями, котельнями.

7.9.2. Установка автоматів повинна проводитися на відстані не ближче 0,5 м від товарів та інших предметів.

7.9.3. Живлення автоматів електроенергією проводиться від окремо прокладеної для цієї мети лінії.

7.9.4. Не допускається прокладення електричної лінії до обладнання на поверхнях димоходів, за батареями центрального опалення, по спеціальному обладнанню.

7.9.5. Забороняється гасити водою та піною палаючі проводи, електродвигуни і електроприлади, що знаходяться під напругою. Для цих цілей можна використовувати вуглекислотні вогнегасники.

7.9.6. Після капітального ремонту перед пуском у експлуатацію обладнання необхідно провести замір опору заземлення та ізоляції проводів.

7.9.7. Забороняється застосування некаліброваних плавких вставок для захисту електромережі.

7.9.8. Не можна допускати роботу трьохфазних електродвигунів в однофазному режимі.

7.9.9. Горючі мастила необхідна гасити піском, пожежу, яка виникла у невеликих ємностях можна гасити, накривши їх кошмою, повстю, азбестовим полотном.

7.9.10. Не допускається робота холодильного агрегату без нагріваючих елементів у магнітному пускачі або з елементами, які не відповідають напрузі.

7.9.11. При виявленні експлуатаційних несправностей, що можуть викликати коротке замикання, іскріння, нагрівання проводів та інше повинні негайно прийматися заходи по їх усуненню.

7.9.12. На кожні п'ять торговельних автоматів повинен бути один вуглекислотний вогнегасник.

7.9.13. Для виявлення місця витоку аміаку дозволяється користуватися тільки спеціальними хімічними індикаторами. Застосовувати відкритий вогонь для цієї цілі забороняється.

7.9.14. Проводити ремонт конденсаторів, випарників та іншої апаратури, в якій знаходиться аміак, необхідно після попереднього відсмоктування аміаку з пошкодженої ділянки та відключення його від іншої системи.

7.9.15. При огляді або ремонті аміачних холодильних установок як джерело освітлення дозволяється використовувати переносні лампи напругою не вище 12 вольт.

7.9.16. При заповненні системи аміаком забороняється нагрівати балони будь-яким засобом.

7.9.17. При заповненні системи з балонів останні повинні знаходитися за межами будівлі та підключатися тільки до колектору.

7.9.18. Машинне відділення з аміачними холодильними установками повинно відокремлюватися від інших приміщень вогнетривкими стінами та перекриттями.

7.9.19. Теплоізоляція холодильників повинна розділятися протипожежними поясами шириною 0,5 м з вогнетривких матеріалів, які при високих температурах не виділяють токсичних парів і газів.

7.9.20. Двері машинного відділення повинні відкриватися назовні.

7.9.21. Аварійна вентиляція повинна мати пускові пристрої, як у машинному відділенні, так і поза ним.

7.9.22. При спрацюванні пожежної сигналізації приточно-витяжна система вентиляції повинна мати аварійне відключення.

8. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПРАЦІ ПРИ ВАНТАЖНО-РОЗВАНТАЖУВАЛЬНИХ РОБОТАХ І ПЕРЕМІЩЕННІ ВАНТАЖІВ

8.1. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ

8.1.1. Виконання вантажно-розвантажувальних робіт, переміщення вантажів і експлуатація підйомно-транспортного обладнання повинні проводитися у відповідності з вимогами ГОСТ 19433-88, ГОСТ 12.3.009-76, ГОСТ 12.3.002-75, ГОСТ 12.3.020-80.

8.1.2. Всі вантажопідіймальні і транспортні механізми, пристосування та обладнання повинні відповідати вимогам стандартів, технічних умов або іншого документу на його виготовлення і використовуватися згідно з експлуатаційною документацією.

8.1.3. Виконання вантажно-розвантажувальних робіт ручним способом необхідно проводити з дотриманням Гранично допустимих норм підйому та перенесення вантажів.

8.1.4. Відповідно до встановлених норм максимальна маса при підйомі та перенесенні вантажів для жінок не повинна перевищувати:

при виконанні вантажно-розвантажувальних робіт та переміщенні вантажів постійно протягом робочої зміни — 7 кг;

при чергуванні цих робіт з іншою роботою — 10 кг;

при підйомі вантажу з підлоги — 175 кг/год, а при переміщенні його з робочої поверхні — 350 кг/год (сумарна маса вантажу, що переміщається робітником постійно протягом зміни).

8.1.5. При масі вантажу більше 50 кг підіймання вантажа на спині вантажника і знімання з неї повинно проводитися за допомогою інших робітників.

Переноска таких вантажів (масою більше 50 кг) дозволяється на відстань не більше 15 м (Правила техники безопасности и производственной санитарии на предприятиях по хранению и переработке зерна Министерства хлебопродуктов СССР. Часть 2, утверждены приказом Министерства хлебопродуктов СССР 18 апреля 1988 г. № 99).

8.2. ВИМОГИ ДО ПЕРСОНАЛУ, ЩО ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ВАНТАЖНО-РОЗВАНТАЖУВАЛЬНИХ РОБІТ

8.2.1. Робітники, зайняті на вантажно-розвантажувальних роботах, повинні проходити попередній курс навчання та перевірку знань з безпеки праці відповідно до Типового положення про навчання, інструктаж і перевірку знань робітників з питань охорони праці.

8.2.2. До виконання вантажно-розвантажувальних робіт допускаються особи не молодше 18 років, які пройшли медичне обстеження у встановленому Міністерством охорони здоров'я України порядку та навчені безпечним способам і методам виконання робіт.

8.2.3. До роботи на підйомно-транспортному обладнанні допускаються особи, які пройшли курс навчання по спеціальній програмі з наступною перевіркою знань кваліфікаційною комісією і мають посвідчення на його управління.

8.2.4. Персонал, який допущений до вантажно-розвантажувальних робіт повинен керуватися інструкціями, які розробляються власником згідно з ДНАОП 0.00-8.03-93 на основі цих Правил.

8.2.5. Обслуговуючий персонал, допущений до роботи з підйомно-транспортним обладнанням, повинен бути забезпечений інструкціями по безпечній експлуатації машин і механізмів.

8.2.6. Перед початком роботи персонал повинен підготувати місця проведення вантажно-розвантажувальних робіт, інструменти та інвентар для їх виконання, а також перевірити справність і готовність до роботи підйомно-транспортного обладнання.

8.2.7. Забороняється працювати з несправними інструментами, інвентарем та пристосуванням для вантажно-розвантажувальних робіт, а також проводити роботи з наступом темряви без належного освітлення фронту робіт.

8.3. ВИМОГИ ДО ПРОЦЕСІВ ВИКОНАННЯ ВАНТАЖНО-РОЗВАНТАЖУВАЛЬНИХ РОБІТ

8.3.1. Процеси навантаження, розвантаження і переміщення вантажів на підприємствах громадського харчування повинні виконуватися з максимальним використанням підйомно-транспортного обладнання і засобів малої механізації, згідно з ГОСТ 12.3.020-80.

8.3.2. Вантажно-розвантажувальні роботи виконуються згідно з затвердженою керівником (власником) підприємства технологією.

8.3.3. Визначення способу виконання вантажно-розвантажувальних робіт і схем укладки різноманітних вантажів при їх транспортуванні і складуванні, а також контроль за їх дотриманням здійснюється особою, на яку покладено функції безпосереднього керівництва роботами даного виду.

8.3.4. Перед початком роботи кожне місце вантажу повинне бути старанно оглянуте. При виявленні найменших пошкоджень тари (наявність виступаючих цвяхів, кінців окантовочного дроту і металевої оббивки ящиків, надломів, сколювань та інше) необхідно прийняти заходи, що виключають можливість травм і забезпечують безпеку робіт.

8.3.5. Способи укладки і кріплення вантажів повинні забезпечувати їх стійкість при транспортуванні і складуванні, розвантаженні транспортних засобів і розбиранні штабелів, а також можливість проведення механізованого навантаження і розвантаження.

8.3.6. При укладанні на піддони вантаж не повинен виступати за їх межі більше ніж на 20 мм з кожного боку.

8.3.7. Не допускається укладання на транспортні засоби і піддони вантажів у несправній тарі або таких, які мають неправильну форму, а також в упаковці, що не забезпечує їх рівновагу.

8.3.8. Переміщення бочок та інших вантажів у специфічній тарі необхідно проводити при допомозі спеціальних вантажних візків, конструкція яких повинна забезпечувати зручність і безпеку їх транспортування.

8.3.9. Розміщення і закріплення вантажів на транспортних засобах повинні забезпечувати:

стійкість вантажів, що транспортуються, виключення можливості їх зміщення і перевертання;

стійкість транспортних засобів при маневруванні з вантажем;

оглядовість фронту робіт і шляхів пересування;

безпеку роботи осіб, керуючих транспортними засобами і навколишніх людей;

рівномірність укладки по всій поверхні платформи візка.

8.3.10. Маневрування транспортних засобів з вантажами після зняття з них кріплень не допускається.

8.3.11. Пересування транспортних засобів у місцях виконання вантажно-розвантажувальних робіт повинно бути організоване по схемі, розробленій і затвердженій адміністрацією підприємства, з установленням відповідних орієнтуючих знаків і покажчиків.

8.3.12. Маса вантажів, що переміщуються, не повинна перевищувати вантажопідйомність обладнання та інших пристосувань, зазначену в експлуатаційній документації.

8.3.13. Максимальна швидкість пересування транспортних засобів у межах підприємства повинна бути установлена залежно від стану транспортних шляхів, інтенсивності вантажних і людських потоків, специфіки транспортних засобів і вантажів.

8.3.14. При виконанні вантажно-розвантажувальних робіт підйомно-транспортні механізми повинні знаходитися у стані, що виключає їх самовільне переміщення, а також мати пристрої, що запобігають можливість їх експлуатації сторонніми особами.

8.3.15. Не допускається припинення робіт на вантажопідйомному обладнанні (ліфти, підіймачі та інше), що знаходиться під завантаженням у піднятому стані. Вантаж повинен бути опущений і зафіксований у нижньому положенні.

8.3.16. Забороняється при пересуванні підйомно-транспортного обладнання знаходження працюючих на вантажі і у зоні його можливого падіння.

8.3.17. Вантажно-розвантажувальні роботи при переміщенні вантажів вантажопідйомними механізмами (ліфтами, підіймачами) треба проводити тільки при відсутності людей у кабіні транспортного засобу, якщо це не передбачається технічною документацією.

8.3.18. Складування вантажів у місцях їх зберігання залежно від виду, упаковки і габаритних розмірів повинно проводитися у штабелі з використанням піддонів і підтоварників, а також на стелажах або горках.

8.3.19. Способи укладки при складуванні вантажів повинні забезпечувати: стійкість штабелів, пакетів; механізоване розбирання штабелів; безпеку працюючих на штабелі або біля нього; можливість застосування засобів захисту працюючих.

8.3.20. Не допускається укладка у штабелі вантажів у слабкому упакуванні, яке не витримує навантаження від верхніх рядів вантажу, або вантажів, що мають неправильну форму і не забезпечують стійкість штабеля (максимальна висота штабелів вказана в технологічній документації).

8.3.21. Висота штабеля при ручній укладці не повинна перевищувати 2 м.

8.3.22. Забороняється щільна укладка штабелів один до одного, щоб уникнути обвалів при розбиранні сусіднього штабеля.

8.3.23. Штабель з мішків треба складати у вигляді усіченої піраміди, перев’язавши їх трійкамі або п'ятірками. Між рядами вантажу у бавовняних мішках повинна бути прокладка з дощок. Розбирання верхніх рядів проводиться шляхом спуску мішків по лотках.

8.3.24. При розбиранні штабеля вантаж дозволяється брати тільки з верхнього ряду, переконавшись у стійкості вантажу, який лежить у штабелі поруч.

8.3.25. Висота складання бочок з соліннями у горизонтальному (лежачому) положенні повинна бути не більше 3-х рядів з обов'язковою укладкою прокладок між рядами і встановленням стовпців з підкосами для попередження розкочування крайніх бочок.

8.3.26. При складанні бочок у горизонтальному положенні між двома стінами складу впритул допускається висота укладки у 4 ряди.

8.3.27. Підйом та укладання дрібних штучних та сипучих вантажів необхідно проводити у жорсткій тарі, розміщуючи при цьому вантаж на 0,1 м нижче рівня бортів тари.

8.4. ВИМОГИ ДО МІСЦЬ ВИКОНАННЯ ВАНТАЖНО-РОЗВАНТАЖУВАЛЬНИХ РОБІТ

8.4.1. Вантажно-розвантажувальні площадки повинні розміщатися на рівній (без ухилів і вибоїн) поверхні і мати розміри, що забезпечують фронт робіт для транспортних засобів.

8.4.2. Територія площадки повинна бути звільнена від сторонніх предметів, підтримуватися у чистоті, своєчасно очищатися від снігу, льоду і сміття. Складування на площадці будь-яких матеріалів і обладнання не допускається.

8.4.3. Розміри вантажно-розвантажувальних площадок повинні забезпечувати відстань між транспортним засобом (автомобілем) і штабелем вантажу не менше 1 м. При проведенні завантаження та розвантаження вантажів поблизу будівлі відстань між будівлею і кузовом автомобіля повинна бути не менше 0,5 м, при цьому передбачається наявність відбійного брусу.

8.4.4. На площадках для завантаження і розвантаження вантажів повинні бути обладнані спеціальні рампи, висота яких (1,1–1,2 м) повинна бути на рівні підлоги кузова автомобіля.

8.4.5. Для безпеки виконання робіт по розвантаженню або навантаженню автотранспорту рампи оздоблюються перехідними містками, що з'єднують їх з кузовом автомобіля, а також обладнуються постійними або з'ємними колесовідбійними пристроями.

8.4.6. Рампи з боку під'їзду транспортних засобів повинні бути шириною не менше 1,5 м.

8.4.7. При відсутності можливості улаштування рамп передбачається установка спеціальних розвантажувальних пристроїв, що приводяться у дію при допомозі

підйомних механізмів і електротельферів. Висота підіймання вантажної платформи даного пристрою складає 1,4 м, що забезпечує її фіксування на рівні підлоги кузова автомашини без застосування перехідних містків.

8.4.8. Для спускання з автомашин бочок або інших вантажів циліндричної форми при відсутності інших засобів розвантаження необхідно застосовувати тривкі дерев'яні покати довжиною не менше 4 м з крюками і тормозними колодками.

8.4.9. За відсутності стаціонарних засобів виконання вантажно-розвантажувальних робіт необхідно використовувати спеціалізований автотранспорт, обладнаний задніми вантажопідйомними бортами збільшеної висоти.

8.4.10. Складські приміщення, розміщені у цокольних і підвальних поверхах зі сходами висотою по вертикалі більше 1,5 м або при кількості маршів більше одного, повинні бути обладнані люками з вертикальними дверями і пандусами (трапами) для спускання вантажів з розвантажувальної площадки безпосередньо у складські приміщення.

8.4.11. Для робочих, які приймають вантаж, передбачаються стаціонарні сходи шириною 0,6 м, що розміщаються паралельно похилому спуску (пандусу). Поручні сходів розміщуються з протилежного боку від фронту робіт.

8.4.12. Шляхи проходження транспортних засобів з вантажем до місць їх зберігання і переробки, що включають проходи і проїзди, дверні прорізи, повинні бути звільнені від сторонніх предметів, мати достатнє природне і штучне освітлення, тверде рівне покриття, постійно утримуватись у чистоті.

8.4.13. Ширина проїздів повинна забезпечувати безпеку пересування транспортних засобів з вантажами. Не допускається розміщення вантажів у проходах і проїздах для тимчасового зберігання і підготовки їх до переробки.

8.4.14. Двері приміщень, через які проводиться переміщення вантажів, не повинні мати порогів, ускладнюючих рух транспортних засобів.

8.4.15. Існуючі пороги у проходах, проїздах і дверях приміщень, усунення яких неможливо із-за перепаду рівня підлоги або інших причин, повинні перекриватися похилими площинами, виготовленими з дошок товщиною 50 мм або листів рифленого заліза товщиною не менше 5 мм.

8.4.16. У складських приміщеннях для вантажів повинні бути позначені кордони штабелів, проходів і проїздів між ними. Підлога у складах повинна мати тверде та рівне покриття.

8.4.17. Ширина проїздів у складських приміщеннях повинна бути не менше 1,5 м і забезпечувати застосування візків та вантажопідйомних механізмів. Не допускається розміщення вантажів та інших сторонніх предметів у проходах і проїздах між штабелями і стелажами.

8.4.18. Місця виконання вантажно-розвантажувальних робіт повинні бути обладнані знаками безпеки у відповідності з нормативно-технічною документацією (ГОСТ

12.4.026-76). На видному місці необхідно розміщати наочні посібники та інструкції по безпечним прийомам і способам роботи.

8.5. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ДО ПІДЙОМНО-ТРАНСПОРТНОГО ОБЛАДНАННЯ

8.5.1. Вантажопідйомні машини, з'ємні вантажозахватні пристрої повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003-91, Правилам будови і безпечної експлуатації ліфтів.

8.5.2. Легкодоступні частини вантажопідйомних машин і механізмів, що знаходяться у русі під час їх роботи, повинні бути закриті закріпленими з'ємними огородженнями.

8.5.3. Забороняється експлуатація ліфта, у якого минув зазначений у його паспорті термін роботи. Шахта ліфта повинна бути огороджена із всіх боків на всю висоту і мати верхнє перекриття та підлогу. Всі вхідні та вантажні прорізи у шахті ліфта повинні закриватися дверями. Двері шахти повинні відкриватися тільки назовні.

8.5.4. Кабіна ліфту повинна бути огороджена на всю висоту і мати стельове перекриття.

8.5.5. Зазор між боковими щоками башмаків і направляючими кабіни не повинен перевищувати 2 мм. Клини уловлювача повинні бути розташовані симетрично щодо направляючих і вільно переміщатися у пазах колодок. Зазор між зубчатою поверхнею клину і направляючою повинен бути у межах 2–3 мм.

8.5.6. Двері шахти ліфта повинні мати оглядові отвори за винятком дверей, що відкриваються автоматично. Ширина оглядового отвору повинна бути не більше 0,12 м.

8.5.7. Двері шахти, що відкриваються і закриваються вручну, крім автоматичних замків, повинні бути обладнані неавтоматичними замками або пристроями, що утримують двері у закритому положенні.

8.5.8. Автоматичний замок повинен бути влаштований і встановлений так, щоб його відкриття із зовні шахти було неможливим.

8.5.9. Просвіти між стулками розсувних закритих решітчастих дверей кабіни вантажного ліфта повинні бути не більше 0,12 мм.

8.5.10. Ліфти повинні бути оснащені електричними запобіжними пристроями, включеними у ланцюг управління і забезпечувати зняття напруги з приводного електродвигуна ліфта, накладення механічного гальма і зупинку кабіни:

при перевантаженні приводного електродвигуна;

при короткому замиканні у силовому ланцюгу або ланцюгах управління;

при спрацюванні уловлювача;

при ослабленні або обриванні одного або декількох канатів;

при переході кабіною крайніх робочих положень, але не більше ніж на 0,2 м;

при натисканні кнопки “Стоп”;

при відкриванні дверей приямка шахти;

при підвищенні швидкості руху більше допустимого у ліфтів, обладнаних приводом постійного струму;

при переході крайніх робочих положень натяжним пристроєм врівноважуючих канатів і обмежувача швидкості.

8.5.11. На ліфті повинні бути розміщені добре видимі написи:

“Інвентарний номер”, “Вантажопідйомність ... не більше”, “Під платформою не стояти”, “Підйом, вихід людей на платформу забороняється”, “Термін слідуючого іспиту _____”, “Відповідальний за експлуатацію _____”.

8.5.12. Глибина приямка малих ліфтів (вантажопідйомністю до 250 кг) повинна бути такою, щоб при знаходженні кабіни на упорах або повністю стиснутому буфері відстань від підлоги приямка до нижніх та виступаючих частин кабіни була не менше 0,05 м.

8.5.13. Висота дверей шахти малих вантажних ліфтів повинна бути не більше 1 м.

8.5.14. Кабіна малих вантажних ліфтів повинна бути відгороджена на висоту, при якій неможливе зміщення вантажу за межі кабіни у бік направляючих і противаги.

8.5.15. У вантажних ліфтах без провідника і малих вантажних ліфтах повинно застосовуватися тільки зовнішнє управління.

8.5.16. Вантажні ліфти без провідника і малі вантажні ліфти, апарат у яких встановлений на основній навантажувальній площадці, повинні бути обладнані сигнальним викликом.

8.5.17. Лебідка малого вантажного ліфта повинна бути огороджена металевим кожухом, що замикається на замок, а панель управління повинна бути розміщена поруч з лебідкою в металевій шафі, що замикається.

8.5.18. Поруч з управлінням ліфтом повинна бути влаштована сигналізація зі всіх поверхів, на яких проводиться завантаження та розвантаження.

8.5.19. Особа, допущена до роботи на ліфті, перед початком роботи зобов'язана:

ознайомитися з записами у журналі прийомки-здачі змін; включити ліфт у роботу;

перевірити наявність і достатність освітлення кабіни, шахти і площадок перед дверями шахти;

перевірити стан огородження шахти і кабін;

перевірити справність дії замків дверей шахти;

перевірити правильність дії контактів дверей шахти і кабін;

очистити клиння уловлювачів, башмаки і направляючі ліфта від бруду і налиплих мастил;

перевірити точність зупинки кабіни на поверхах;

перевірити справність дії кнопки “Стоп”, світлового сигналу “Зайнято”, звукової сигналізації і двостороннього переговорного зв'язку;

перевірити наявність Правил користування ліфтом, попереджувальних і вказівних написів;

зробити запис у журналі прийомки-здачі змін про результати перевірки.

8.5.20. Під час роботи ліфта забороняється:

допускати до управління ліфтом сторонніх осіб;

допускати перевезення у ліфті людей, а також одночасне перевезення вантажів і людей, крім осіб, що супроводжують вантаж;

допускати перевантаження ліфта і неправильну укладку вантажу;

проводити пуск ліфта з поверхової площадки через відкриті двері шахти кабіни;

проводити пуск ліфта шляхом безпосереднього впливу на апарати, що подають напругу на електродвигун;

виводити з дії запобіжні і блокувальні пристрої ліфта;

користуватися переносними лампами на напругу понад 42 В;

підключати до ланцюга управління ліфтом електричний інструмент, лампи освітлення або інші електричні прилади, за винятком вимірювальних;

заходити у кабіну ліфта, який працює без провідника або на платформу похилого підіймача;

зберігати у приймальнику або у машинному відділенні будь-які речі;

допускати перевантаження кабіни або платформи похилого підіймача, підіймання та спуск людей, а також знаходження людей під платформою похилого підіймача, який рухається;

при короткочасній відсутності залишати ліфт або похилий підіймач включеним у роботу;

залишати незамкненими двері машинного відділення;

опускатися у приямок та вилазити на покрівлю кабіни, а також зберігати на покрівлі кабіни будь-які речі.

8.5.21. При обслуговуванні вантажних ліфтів вантажопідйомністю більше 250 кг, ліфтер зобов'язаний:

постійно знаходитися біля ліфта на завантажувальному поверсі і слідкувати за правильним завантаженням ліфта;

на ліфтах, кабіни яких обладнані розсувними решітчастими дверями, слідкувати, щоб люди, які знаходяться у кабіні і супроводжують вантаж, не підходили до дверей і не держалися за них руками;

при випадковій зупинці кабіни між поверхами попередити людей, що супроводжують вантаж, щоб вони не приймали ніяких заходів для самостійного виходу з кабіни, вимкнути ліфт і повідомити механіка.

8.5.22. Повинен бути зупинен ліфт і припинена його робота в наступних випадках:

несправний автоматичний затвор дверей шахти — двері шахти відкриваються при відсутності на поверсі кабіни;

несправний контакт дверей шахти — кабіна приходить у рух з відкритими дверями шахти;

несправний контакт дверей кабіни — кабіна приходить у рух з відкритими дверями при наявності у кабіні вантажу і провідника;

кабіна зупиняється вище або нижче рівня поверхової площадки більш як на 15 мм для ліфтів, завантажених за допомогою підлогового транспорту та вантажних візків і більше ніж 50 мм для ліфтів, завантажених вручну;

не працює звукова сигналізація на ліфтах з провідником — при натиску на дзвінкові кнопки на поверхах, сигнальний виклик не поступає до провідника;

не освітлена кабіна або завантажувальна площадка перед дверями шахти;

розбита шибка в оглядових вікнах дверей шахти або пошкоджена шахта на висоті, доступній для людини;

розбита шибка у дверях кабіни або пошкоджена огорожа кабіни;

відсутні кришки на кнопочних апаратах і є доступ до голих струмопровідних частин електрообладнання;

металоконструкції шахти або апарату на шахті і у кабіні знаходяться під напругою;

з'явився незвичний шум, стук або запах горілого.

8.5.23. У разі виявлення пошкоджень при огляді або експлуатації треба знеструмити ліфт або похилий підіймач, вивісити плакат біля ліфта “Ліфт несправний — не включати” і викликати механіка.

8.5.24. Після закінчення роботи на ліфті або похилому підіймачу необхідно:

переконатися, що кабіна ліфта або платформа похилого підіймача пуста і знаходиться у нижньому положенні;

відкрити машинне відділення, вимкнути вимикач ліфта або похилого підіймача, замкнути машинне відділення;

зробити запис у журналі про всі зауваження щодо роботи ліфта протягом зміни.

8.5.25. Будова автонавантажувачів повинна відповідати вимогам ГОСТ 16215-80 Е. Технологічні транспортні засоби (авто і електронавантажувачі), що використовуються на підприємствах громадського харчування споживчої кооперації повинні реєструватися згідно з ДНАОП 0.00-1.09-94.

8.5.26. Автонавантажувачі з механічною системою підіймання вантажу повинні бути обладнані кінцевими вимикачами для обмеження підіймання вантажу і опускання піднімального пристрою.

8.5.27. Кінцеві вимикачі механізму підіймання повинні зупиняти пристрій захвату вантажу на відстані не менше 0,2 м до верхнього граничного положення.

8.5.28. Захватний пристрій повинен забезпечувати висоту підіймання вантажу від землі не менше величини шляхового просвіту автонавантажувача і не більше 0,5 м для автонавантажувачів на пневматичних шинах, 0,25 м для автонавантажувачів на вантажних стрічках.

8.5.29. Автонавантажувачі повинні бути обладнані гальмами з ручним і ножним управлінням, звуковим сигналом, стоп-сигналом, робочим освітленням (фарами), пристроєм, який виключає використання машини сторонньою особою.

8.5.30. Автонавантажувачі повинні бути обладнані дзеркалами заднього виду, склоочисниками, глушниками та іскрогасними пристроями.

8.5.31. До роботи не допускаються навантажувачі, які мають такі дефекти:

невідрегульовані та несправні гальма;

несправні звукові і світлові сигнали;

сильне нагрівання або іскріння двигунів;

тріщина у зварених швах рами і каретки вантажопідйомника, стріли та вилок;

послаблення кріплення противагів та їх некомплектність;

послаблення кріплення вантажних ланцюгів до рами і каретки вантажопідйомника;

послаблення кріплення зірочок вантажних ланцюгів;

ненадійне кріплення пальців циліндрів;

понижений тиск у шинах і наявність на них крізних пробоїв та пошкодження корда;

шум, тріск, скрегіт у гідросистемі навантажувача.

8.5.32. При виявленні несправності у роботі машини водій зобов'язаний припинити роботу, прийняти заходи до визначення причин несправності і сповістити про це технічного керівника.

8.5.33. Вантаж на вили (платформу) треба укладати рівномірно і стійко. Він не повинен виходити за межі платформи або піддону більше ніж на 50 мм, а за межі

вил — більше ніж на 1/3 своєї довжини.

8.5.34. При експлуатації автонавантажувача забороняється:

перевозити вантаж, піднятий навантажувачем на висоту більше 0,5 м від підлоги;

знаходитися на піднятому вантажі або на тому, що переміщується;

працювати навантажувачем під проводами ліній електропередач;

знаходитися під піднятим вантажем і перевозити на машині людей;

проводити піднімання, опускання, нахил вантажу при його транспортуванні;

залишати машини на підйомі, ухилі, рейкових коліях або проїздах загального користування;

піднімати вантаж за відсутністю під ним просвіту, необхідного для вільного проходу вил;

укладати вантаж вище захисного пристрою, який охороняє робоче місце водія від падіння вантажу;

працювати електронавантажувачем зі знятим щитком, що закриває панель з електроапаратурою, знятою кришкою акумуляторного ящика, знятою підлогою.

8.5.35. При проїзді через дверний отвір, при русі у проходах, при поворотах, проїзді через ворота, перехрещенні рейкових колій, а також у місцях знаходження людей, треба знизити швидкість руху і подати звуковий сигнал.

8.5.36. Рух автонавантажувача як з вантажем, так і без вантажу, дозволяється тільки у тому випадку, коли робочий пристрій приведений у транспортне положення, рама навантажувача відхилена в крайнє положення назад до відказу, а вантаж піднятий над землею на 0,5 м.

8.5.37. Вантаж, що транспортується, повинен укладатися на прокладки, що забезпечують вільний вихід захоплювальної вилки з-під вантажу.

8.5.38. Будова машин підлогового безрейкового електрифікованого транспорту (електронавантажувачі, електровізки, електротягачі, електроштабелери) повинні відповідати вимогам ГОСТ 18962-86.

8.5.39. Електрифікований транспорт повинен бути обладнаний гальмами з ручним і ножним управлінням, звуковим сигналом, стоп-сигналом, робочим освітленням (фарами), а також пристроєм, який виключає використання машин сторонніми особами та автоматичним пристроєм, який відключає двигун переміщення та включає гальма при звільненні водієм управління.

8.5.40. Перед початком експлуатації електротранспорту необхідно перевірити роботу рульового управління, гальмів, гідросистеми, а також величину напруги акумуляторних батарей.

8.5.41. Максимальна швидкість переміщення електротранспортних машин складає на території не більше 12 км/год, усередині складських приміщень, у вузьких проїздах, заставлених місцях та на поворотах — не більше 3 км/год.

8.5.42. Електронавантажувачі та електроштабелери повинні мати спеціальні пристрої, що охороняють механізми піднімання від перевантаження. Машини, призначені для піднімання вантажу на висоту понад 2 м, повинні бути обладнані огородженням над головою водія або кабіною.

8.5.43. Висота штабеля вантажів, що перевозяться не повинна перевищувати висоту напрямних вантажної площадки штабелеукладальників.

8.5.44. За допомогою електрофікованого транспорту з підйомною платформою можна піднімати вантаж тільки після звільнення його від стикання з сусідніми предметами. При роботі з захватними вилками вантаж необхідно розподілити на обидві лапи, він не повинен виходити за межі вилки більше ніж на одну третину довжини лапи.

8.5.45. Будова конвейєрів всіх типів повинна відповідати вимогам ГОСТ 12.2.022-80.

8.5.46. Конвейєри та інші механізми для безперервного переміщення штучних вантажів повинні обслуговувати два вантажника, один для укладки вантажу на конвейєр, другий для його знімання і укладання на приймальний стіл.

8.5.47. В місцях передачі вантажу, що транспортується, з одного конвейєру на інший або транспортні засоби, повинні бути передбачені пристрої, що виключають падіння вантажу з конвейєра або машини.

8.5.48. Перед початком роботи на пересувних конвейєрах, транспортерах перевіряється правильність їх установки та стійкість. Перед включенням конвейєра необхідно перевірити кріплення огорож на приводному механізмі, стан електропроводки та електрообладнання.

8.5.49. При роботі на конвейєрах, особливо на похилих, необхідно слідкувати за правильною укладкою вантажу. Не можна навантажувати стрічку конвейєра вантажем, не передбаченим експлуатаційною документацією, переходити через рухому стрічку, очищати її, прибирати навколо неї.

8.5.50. Прийомна частина конвейєрів, що завантажуються вручну штучними вантажами, повинна бути виконана так, щоб забезпечувалося завантаження конвейєру горизонтальним переміщуванням вантажу або з невеликим нахилом в бік завантаження і виключалося піднімання вантажу з підлоги.

8.5.51. Швидкість руху стрічки конвейєра при ручному знятті вантажу повинна бути 0,5 м/сек при масі відібраного вантажу до 5 кг та 0,3 м/сек при масі вантажу, що перевищує 5 кг.

8.5.52. Стаціонарні конвейєри повинні бути обладнані прийомними платформами або столами, розташованими не нижче, ніж на 0,5 м від навантаженої частини конвейєру.

8.5.53. У пересувних конвейєрів для тарних вантажів з обох сторін стрічки повинні бути зміцнені борти, для приймання затареного вантажу з транспорту встановлюється спеціальний приймальний стіл висотою 1,1–1,4 м.

8.5.54. У конвейєрах, встановлених з нахилом, повинна бути виключена можливість вільного переміщення вантажу та вантажонесучого елементу з вантажем при вимиканні приводу. Багатоприводні конвейєри повинні мати гальмуючі пристрої на кожному приводі.

8.5.55. На конвейєрах, що входять у автоматизовані транспортні або технологічні лінії, повинні бути передбачені автоматичні пристрої для зупинки приводу при виникненні аварійної ситуації.

8.5.56. На технологічній лінії, що складається з декількох послідовно встановлених і одночасно працюючих конвейєрів, приводи повинні бути сблоковані так, щоб в разі раптової зупинки будь-якого конвейєру попередні конвейєри автоматично відключалися, а наступні продовжували працювати до повного зходу з них вантажу.

8.5.57. Роликові конвейєри (рольганги) повинні відповідати наступним вимогам:

кут нахилу повинен бути від 2^0 до 5^0 для того, щоб вантажі переміщувалися зі швидкістю не більше 0,5 м/с, при цьому виключатися можливість їх зміщення повинна досягатися суцільним завантаженням робочого полотна рольганга;

відстань між осями роликів не повинна перевищувати розміри вантажу, що переміщується, при цьому вантаж повинен опиратися не менше, ніж на три ролики;

ширина вантажів, що переміщуються не повинна бути більше ширини полотна рольганга;

у місцях проходу необхідно влаштовувати відкидні секції рольгангів шириною не менше 0,8 м, при цьому повинна перекриватися траса сходу вантажу;

рольганги, що встановлені на висоті більше 1,0 м, повинні бути огороджені з обох сторін бортами.

8.5.58. Роликові неприводні конвейєри повинні мати в кінці руху вантажу обмежувальні упори і пристрої для гасіння інерції рухомого вантажу.

8.5.59. Стрічкові конвейєри повинні мати пристрої для автоматичного натяжіння стрічок. Натяжний пристрій повинен бути огороджений.

8.5.60. Стрічкові конвейєри, призначені для транспортування мокрих та липких вантажів повинні мати пристрої для очистки налиплого вантажу з обох сторін стрічки, ведучих та ведомих барабанів.

8.5.61. Стрічкові конвейєри повинні мати пристрої для вилучення з поверхні нижньої вітки вантажів, що просипалися та упали.

8.5.62. На стрічкових конвейєрах довжиною більше 15 м повинні бути передбачені направляючі та центруючі пристрої.

8.5.63. Місця з’єднання транспортувальної стрічки заклепками, болтами або іншими пристроями не повинні мати виступаючи кінці з’єднувальних деталей.

8.5.64. Рухомі частини конвейєрів (приводні барабани, натяжні пристрої, опорні рами, ремінні передачі, шківи), до яких можливий доступ обслуговуючого персоналу та осіб, які працюють поблизу конвейєру, повинні бути огороджені. Огородження повинні бути виготовлені з металевих листів або сіток з розмірами вічок не більше 0,02х0,02 м.

8.5.65. Пересувні конвейєри та конвейєри, що встановлені нижче рівня підлоги, повинні бути огороджені на всю довжину поручнями висотою не менше 1,0 м від рівня підлоги.

8.5.66. Нахил конвейєрів не повинен перевищувати $30^{0.}$ Приводи похилих конвейєрів повинні бути обладнані автоматичним гальмом, що виключає можливість руху стрічки під дією маси вантажу.

8.5.67. Забороняється опиратися на конвейєр, переходити через стрічку, що рухається та навантажувати її вантажем, який не передбачений експлуатаційною документацією конвейєра. Регулювання натяжіння стрічки належить робити тільки після зупинки конвейєру.

8.5.68. Забороняється працювати на конвейєрі у випадках перекосу та пробуксування стрічки, накладати будь-які матеріали на барабан під стрічку, що рухається з метою усунення її пробуксування, чистити стрічку на ходу та робити прибирання під стрічкою.

8.5.69. Забороняється працювати з пересувними конвейєрами при несправній ходовій частині, відсутності обмежувального болта на підйомній рамі.

8.5.70. Будова електричних талей повинна відповідати вимогам ГОСТ 22584-88.

8.5.71. Електроталі повинні бути забезпечені справними гальмами, покриттями та заземлюючими пристроями, кінцевими вимикачами.

8.5.72. Таль повинна бути відрегульована по балці.

8.5.73. Довжина підйомного канату повинна бути такою, щоб при опусканні вантажного крюка до нижнього положення на барабані лебідки залишалося не менше півтора витки канату, не рахуючи витків, що знаходяться під зажимним пристроєм.

8.5.74. Будова талі повинна виключати можливість довільного спадання канату (ланцюга) з талі, а також заклинювання канату між блоком та обоймою.

8.5.75. Мінімальна відстань від підлоги до крюка електроталі, що знаходиться у верхньому положенні, повинна бути не менше 3 м.

8.5.76. Таль повинна підлягатися зовнішньому огляду не рідше одного разу за 10 днів при щоденній її експлуатації і кожний раз після більш довготривалої перерви в її роботі.

8.5.77. При керуванні електроталлю треба знаходитися з боку відкритої частини барабану.

8.5.78. При підніманні вантажу граничної ваги необхідно заздалегідь підняти вантаж на висоту 0,1 м і переконатися в надійності гальмової системи.

8.5.79. Працюючому на талі забороняється:

відкривати крюками закріплений вантаж;

піднімати вантажі, що знаходяться в нестійкому положенні;

піднімати та опускати людей;

переміщувати вантаж над місцем проходу людей;

підтягувати вантажі таллю;

залишати вантаж у підвішеному стані.

8.5.80. Забороняється врівноважувати вантаж при підніманні і під час транспортування вагою власного тіла, підтримувати рукою або обценьками канати, ланцюги та інші пристрої, що зісковзують з підвішеного вантажу.

8.5.81. При підійманні вантажу забороняється доводити обійму крюка до кінцевого вимикача висоти піднімання. Користуватися кінцевим вимикачем як постійно діючим автоматичним зупинником не дозволяється.

8.5.82. Будова вантажних візків повинна відповідати вимогам ГОСТ 13188-67.

8.5.83. Вантажний ручний візок повинен мати з'ємний або жорсткий пристрій, що забезпечує стійкість вантажів, та поручні для зручності переміщення візка.

8.5.84. Розміри платформи візка повинні бути такими, щоб вантажі максимальних габаритів, на які розрахований візок, розміщувалися в межах його платформи.

8.5.85. Перед початком роботи треба перевірити справність візка та його ходової частини.

8.5.86. При укладанні вантаж потрібно розташовувати стійко, щоб він не міг зачепитися під час переміщення візка за двері, стіни або інші предмети.

8.5.87. При перевезенні довгомірних вантажів на візку, необхідно слідкувати за тим, щоб кінці довгих предметів рухомого візка не роз'їзджалися у сторони і не торкалися землі.

8.5.88. Швидкість переміщення ручних візків не повинна перевищувати 1,4 м/с (5 км/год).

8.5.89. Візки для переміщення бочок повинні бути забезпечені запобіжними скобами на кінцях держаків і мати пристрої для захисту рук в разі падіння або зміщення вантажу з візка.

8.5.90. При користуванні візками з підйомними платформами заздалегідь перевіряють справність підйомного механізму, а після цього встановлюють на них вантаж.

8.5.91. Перед укладкою вантажів на підйомну площадку гідравлічного візка перевіряється справність гідравлічного насосу холостим підніманням та опусканням площадки візка.

8.5.92. При експлуатації автомобілів з вантажопідйомними бортами забороняється:

перебування сторонніх людей в зоні виконання вантажно-розвантажувальних робіт;

піднімати вантажі в нестабільному положенні;

переміщати автомобіль;

залишати бортпідйомник з піднятою в горизонтальне положення платформою;

підлазити під платформу з метою перевірки технічного стану або ремонту.

8.5.93. Після закінчення навантаження (розвантаження) платформа повинна бути приведена у транспортне положення і надійно закріплена фіксатором, а джерело живлення електродвигуна знеструмлено.

8.5.94. При вантажно-розвантажувальних операціях з товарами в бочковій тарі необхідно дотримуватися наступних заходів безпеки:

дозволяється котити бочки вручну по рівній підлозі на невеликі відстані; при цьому не можна штовхати бочку ногами, так як вона може поміняти напрям руху. При перекаті бочок по нерівній поверхні необхідно застосовувати спеціальні дошки;

для піднімання або опускання бочок на висоту до 1,6 м користуються бочкопідіймачами. При цьому необхідно надійно закріпити верхні гачки на навантажувальній площадці;

розвантаження або навантаження бочок вручну необхідно проводити за допомогою двох дерев'яних жердин та вірьовок. Жердини повинні бути рівними, міцними, довжиною
4-6 м. Верхні кінці їх повинні мати металеві захвати.

9. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПРАЦІ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ВОДОПОСТАЧАЛЬНИХ МЕРЕЖ І КАНАЛІЗАЦІЇ

9.1. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ

9.1.1. Гаряче, холодне водопостачання і каналізація підприємств громадського харчування повинні відповідати вимогам СНиП 2.08.02-89, СНиП 2.04.01-86, СНиП 2.04.02-84, СНиП 2.04.03-85.

9.1.2. Водопостачальна мережа призначена для забезпечення підприємств гарячою і холодною водою для господарсько-питтєвих, виробничих і протипожежних потреб.

9.1.3. На підприємствах громадського харчування вода повинна відповідати якості згідно санітарних вимог до питної води — ГОСТ 2874-82.

При відсутності централізованого водопостачання влаштовуються артезіанські свердловини, шахтні колодязі з обов'язковою побудовою внутрішнього водопроводу, незалежно від потужності підприємства і джерела водопостачання.

9.1.4. Для забезпечення водою підприємств громадського харчування в населених пунктах, де відсутній водопровід, джерело водопостачання повинне вибиратися при узгодженні з місцевими органами санітарно-епідеміологічної служби.

9.1.5. Кількість води, що подається на підриємство, повинна повністю задовольняти потребу виробництва. Якщо потреба у воді не задовольняється місцевими джерелами, а також при їх відсутності, доставка води здійснюється в спеціальних цистернах, оцинкованих бочках, флягах, бідонах транспортом, призначеним для перевезення харчових продуктів.

При цьому допускається підвозити воду при узгодженні з місцевими установами санітарно-епідеміологічної служби і якість води повинна відповідати вимогам ГОСТ 2874-82.

9.1.6. Ємності для перевезення та зберігання води необхідно після їх звільнення старанно промивати і періодично обробляти дезрозчинами (0,5 %-ний розчин хлорного вапна, 0,5 %-ний розчин хлораміна) згідно додатку 1.

9.2. ГАРЯЧЕ І ХОЛОДНЕ ВОДОПОСТАЧАННЯ

9.2.1. Системи внутрішнього водопостачання (господарсько-питтєвого, виробничого, протипожежного) включають: вводи, водомірні вузли, стояки, розводну мережу підведення до санітарних приладів, до технологічного обладнання, водорозбірну, запорну і регулюючу арматуру.

9.2.2. З'єднання мереж господарсько-питтєвого водопостачання з мережами водопроводів, що подають воду непитєвої якості, не допускається.

9.2.3. Протипожежний водопровід в підприємствах громадського харчування належить, як правило, об'єднувати з господарсько-питтєвим або технічним.

9.2.4. Правила будови внутрішнього протипожежного водопроводу в підприємствах громадського харчування, а також витрати води на пожежогасіння регламентуються вимогами СНиП 2.04.01-86, СНиП 2.04.02-84.

9.2.5. Внутрішні водопостачальні мережі, що подають воду питтєвої якості, належить влаштовувати з стальних оцинкованих труб діаметром до 150 мм та з неоцинкованих труб більших діаметрів, а також з пластмасових труб.

9.2.6. Внутрішні мережі протипожежних водопроводів необхідно виготовляти з стальних неоцинкованих труб.

9.2.7. Для водопроводу на технічні потреби належить застосовувати труби з пластмас, сталі, стальні гумовані, стальні футеровані пластмасою. До виробничих

ванн, раковин, умивальників повинна підводитися гаряча і холодна вода через змішувачі.

9.2.8. У місцях приєднання внутрішніх до зовнішніх мереж міських і виробничих водопроводів повинні обладнуватися колодязі з установленими в них арматурою для перекриття, а при діаметрі вводів 40 мм і менше — вентилями.

9.2.9. При користуванні холодною водою шахтний колодязь необхідно влаштовувати на відстані не менше 20 м від виробничих приміщень і не менше 50 м від бетонованих ям і приямків для збирання нечистот.

9.2.10. Зруб колодязя повинен бути виведений над поверхнею землі не менше 0,8 м, щільно закриватися кришкою. Навколо зруба повинен бути зроблений глиняний замок шириною не менше 1 м і глибиною 2 м.

9.2.11. Прокладання магістральних і роз'єднувальних мереж водопостачання всередині виробничих приміщень, як правило, повинне бути відкритим - по фермах, колонах, стінах і перекриттях.

9.2.12. Пожежні крани повинні влаштовуватися на висоті 1,35 м над підлогою приміщення і розміщуватися в шафах, що мають отвори для провітрювання, пристосованих для їх опломбування і мати напис "ПК".

Спарені пожежні крани допускається влаштовувати один над іншим, при цьому другий кран влаштовується на висоті не менше 1 м від підлоги.

9.2.13. Кожний пожежний кран повинен бути забезпечений пожежним рукавом одного з ним діаметру і довжиною 10 або 20 м і пожежним стволом. в підприємстві повинні застосовуватися сприскувачі, стволи, рукави і пожежні крани однакового діаметру і пожежні рукави однієї довжини.

За пожежними резервуарами водопостачальної мережі і гідрантами повинно здійснюватися постійне технічне спостереження, що забезпечує їх справний стан і постійну готовність до використання у разі пожежі або загорання.

9.3. КАНАЛІЗАЦІЯ

9.3.1. Підприємства громадського харчування повинні бути обладнані двома роз'єднаними системами каналізації:

для відведення виробничих стічних вод і побутових (фекальних) вод від санітарного обладнання: унітазів, раковин, умивальників, душів;

для відведення дощових і талих вод з даху будівлі (внутрішні водостоки).

9.3.2. Виробничі і мийні ванни приєднують до каналізаційної мережі з повітряним розривом не менше 20 мм.

9.3.3. При обладнанні внутрішньої каналізації необхідно передбачати гідравлічні затвори для запобігання від проникнення фекалій і запахів каналізаційної мережі.

9.3.4. Прокладення внутрішніх каналізаційних мереж під стелею залів, виробничих і складських приміщень підприємств громадського харчування не допускається.

9.3.5. Каналізаційні стояки з санітарно-побутовими стоками не допускається прокладати в обідніх залах, виробничих і складських приміщеннях підприємств громадського харчування.

9.3.6. В приміщеннях, розташованих в будівлях іншого призначення, мережі санітарно-побутової каналізації не повинні бути об'єднані з загальними домовими каналізаційними мережами.

9.3.7. Стояки санітарно-побутової каналізації з верхніх поверхів допускається прокладати тільки через побутові приміщення, при умові спорудження стояків без ревізій і закладання їх в оштукатурені короби.

9.3.8. Місця прокладання каналізації і водопостачальних стояків через перекриття над приміщеннями підприємств громадського харчування повинні бути герметизовані.

9.3.9. В санвузлах підлога повинна бути гідроізольована.

9.3.10. У всіх виробничих цехах, мийних, дефростерах, завантажувальних установлюються трапи з ухилом підлоги до них з розрахунку 1 трап на 100 м^2 площі, але не менше одного трапа на приміщення. Додатково установлюються трапи до наступних видів технологічного обладнання:

харчоварочних котлів;

сковорід;

картоплечисток (трап з мезгозбірником);

ліній теплового обладнання, до складу яких входять котли, сковороди, фритюрниці, автоклави;

прилавків-мармітів для 2-х страв.

9.3.11. Ухил підлоги в душових приміщеннях обладнується 0,01–0,02 в бік лотка трапу. Лоток повинен мати ширину не менше 200 мм, початкову глибину 30 мм і ухил 0,01 в бік трапу.

9.3.12. Вентиляційні стояки каналізаційної мережі необхідно обладнувати відповідно до вимог СНиП 2.04.03-85.

9.3.13. На сітках внутрішньої і виробничої каналізації потрібно передбачати установку ревізій і прочисток з додержанням відповідних вимог СНиП 2.04.03-85.

9.3.14. Кількість сантехнічних приладів в санвузлах повинна відповідати санітарним нормам, але не менше 1 унітазу на 60 місць у залі. Число пісуарів повинно відповідати кількості унітазів, крім пивних барів, де їх кількість подвоюється.

9.3.15. Підвальні приміщення з каналізацією повинні бути відокремлені глухими капітальними стінами від складських приміщень для збереження продуктів.

9.3.16. Для очищення виробничих стічних вод (до надходження в зовнішню каналізаційну мережу) від жиру, крохмалю, мезги, піску і бруду треба передбачати очисну установку за межами будівель на випусках з відповідних приміщень:

жироуловлювачі — для підприємств на напівфабрикатах з кількістю місць 500 і більше і для підприємств на сировині з кількістю місць в залах 200 і більше;

мезговідстойники і мезгоуловлювачі — для підприємств з овочевими цехами продуктивністю більше 2 тон в зміну.

9.3.17. При розміщенні підприємств на дільницях без каналізації необхідно обладнувати місцеву каналізацію для роз'єднаного надходження виробничих і побутових стічних вод.

9.3.18. На території обладнується бетонована яма для приймання виробничих стічних вод, яка повинна знаходитися на відстані не менше 25 м від виробничих приміщень.

9.3.19. Порядок зжешкодження і спуску побутових і виробничих стічних вод здійснюється по узгодженню з місцевими санітарно-епідеміологічними службами і в суворій відповідності з діючими правилами. Скидання у відкриті водосховища виробничих і побутових вод без відповідного очищення забороняється.

9.3.20. Каналізаційні люки не повинні захаращуватися тарою, обладнанням, матеріалами.

9.4. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ СИСТЕМ ВОДОПОСТАЧАННЯ І КАНАЛІЗАЦІЇ

9.4.1. В процесі постійної експлуатації систем водопроводу і каналізації відбувається поступове зношення трубопроводів, сантехнічної арматури і приладів, а також засмітчення стоків каналізації, що потребує систематичного проведення профілактичних робіт.

9.4.2. Для запобігання корозії трубопроводів гарячого і холодного водопостачання необхідно їх фарбувати не менше одного разу на рік.

9.4.3. У змішувачах і водорозбірних кранах необхідно періодично перевіряти стан прокладок і сальників. При виявленні зірваної різьби у кранах і змішувачах їх необхідно замінити на справні.

9.4.4. Ремонт змивних бачків, унітазів проводити після відключення подачі до них води.

9.4.5. Заміна водопроводів гарячого і холодного водопостачання, що вийшли з ладу, повинна проводитися після відключення подачі води на ремонтованій дільниці.

9.4.6. Бойлери і швидкісні водонагрівачі необхідно періодично підлягати ревізії і, при необхідності, проводити заміну вимірювальної апаратури. Вентилі і засувки повинні бути укомплектовані спеціальним ключем для негайного перекриття подачі води.

9.4.7. Для очищення каналізації необхідно використовувати спеціальні люки ревізії і прочистки, установлені на мережах, а також спеціальні сантехнічні інструменти.

9.4.8. До роботи у колодязях допускаються робітники не молодше 18 років, які пройшли інструктаж з техніки безпеки, навчанню користування засобами індивідуального захисту і які знають правила надання першої допомоги при отруєннях, опіках та інших травмах. При виконанні цих робіт обов'язково проводиться поточний інструктаж і видається наряд-допуск встановленої форми.

Бригада, яка призначена для роботи у колодязі повинна складати не менше 3 чоловік-один для роботи у колодязі, другий-для роботи на поверхні, третій-для керівництва, спостереження і у разі необхідності надання першої допомоги працівнику, який знаходиться у колодязі. Доручати йому іншу роботу, до того як працівник, що працює у колодязі вийде на поверхню забороняється.

Бригада для роботи у колодязі повинна бути споряджена наступним інвентарем:

випробуваним і перевіреним рятувальним поясом з наплечними ремнями та кільцями на їх схрещенні;

вірьовкою, перевіреною на розрив при навантаженні 1200 Н, довжиною на 3 м більше глибини колодязя (використання поясних ремнів забороняється);

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

акумуляторним ліхтарем, напругою не більше 12 В;

пересувним вентилятором;

переносними знаками безпеки;

гаками та ломами для відкривання кришок колодязів;

аптечкою першої медичної допомоги.

9.4.9. Люки, ями і оглядові колодязі повинні бути постійно закритими міцними кришками в рівень з поверхнею і мати вентиляційні отвори.

9.4.10. Відвідні труби від санітарних приладів і приймальників, що розташовані нижче рівня люка найближчого оглядового колодязя, повинні мати запорну арматуру.

10. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПРАЦІ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ОПАЛЕННЯ ТА ВЕНТИЛЯЦІЇ

10.1. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ

10.1.1. Системи опалення, вентиляції та кондиціонування повинні забезпечувати:

нормативні метеорологічні умови і чистоту повітря в зоні, що обслуговує приміщення;

нормативні рівні шуму і вібрації від роботи обладнання вентиляційних систем.

10.1.2. Будова, розміщення і експлуатація систем опалення, вентиляції та кондиціонування повітря повинні відповідати вимогам СНиП 2.04.05-91.

10.1.3. Опалювальне і вентиляційне нестандартизоване обладнання, повітроводи, місцеві відсмоктувачі і теплоізоляційні конструкції належить передбачати з матеріалів, дозволених Мінохорони здоров'я України.

10.2. ВИМОГИ ДО СИСТЕМ ОПАЛЕННЯ І ОПАЛЮВАЛЬНИХ ПРИЛАДІВ

10.2.1. Теплоізоляційні конструкції трубопроводів систем опалення, внутрішнього теплопостачання, а також теплоізоляційні конструкції в технічних підвальних поверхах і льохах з виходами з 1-го поверху, не допускається застосовувати з горючих і важкозгораємих матеріалів, за винятком плівки або пофарбування товщиною до 0,4 мм з горючих матеріалів. Трубопроводи систем опалення, внутрішнього теплопостачання повітронагрівачів систем вентиляції, кондиціонування, повітряного опалення, повітряного душирования і повітряно-теплових завіс (далі — трубопроводи систем опалення) належить проектувати з труб згідно вимог СНиП 2.04.05-91. Допускається застосування труб з полімерних матеріалів для нагрівальних елементів, вбудованих у будівельні конструкції.

10.2.2. Підприємства громадського харчування повинні бути обладнані системами центрального водяного опалення, що забезпечують рівномірне нагрівання повітря приміщень, гідравлічну і теплову стійкість, вибухопожежну безпеку і доступність для очистки та ремонту.

Температура теплоносія (вода технічного призначення) не повинна перевищувати 150^{O}С (СНиП 2.04.05-91).

10.2.3. Системи опалення підприємств громадського харчування, що розміщуються у будівлях іншого призначення або в прибудовах і системи опалення цих будівель повинні бути відокремленими (при одному теплоносію та джерелі теплопостачання).

10.2.4. Системи водяного опалення треба застосовувати, як правило, однотрубні з уніфікованих вузлів і деталей. Допускається застосування при обгрунтуванні двотрубних систем водяного опалення. Трубопроводи систем опалення треба прокладати відкрито.

10.2.5. Прокладення транзитних трубопроводів систем опалення не допускається через приміщення електрощитових, холодильних камер, тамбурів. Трубопроводи, що прокладаються в підпільних каналах, теплоізолюються мінераловатними матами.

10.2.6. Трубопроводи у місцях перетинання перекриттів, внутрішніх стін і перегородок треба прокладати в гільзах з негорючих матеріалів. Закладання зазорів і отворів в місцях прокладки трубопроводів належить проводити негорючими матеріалами, забезпечуючи нормовану межу вогнестійкості огороджень.

10.2.7. Підбір і розрахунок опалювальних приладів треба проводити згідно вимог СНиП 2.04.05-91.

10.2.8. Установку опалювальних приладів і арматури необхідно проводити відповідно до вимог СНиП 2.04.05-91.

10.2.9. Трубопроводи і радіатори з температурою нагрівання поверхні більше 45^{o}C в доступних для зіткнення місцях повинні бути ізольовані або закриті решітками.

10.2.10. Всі трубопроводи повинні бути покриті теплоізолюючими матеріалами, а опалювальні прилади огороджені. Температура на поверхні огороджень не повинна перевищувати 45^{o}C.

10.2.11. Входи для відвідувачів в підприємства громадського харчування з кількістю місць в залах 100 і більше в районах з розрахунковою температурою зовнішнього повітря — 15^{0} і нижче повинні бути обладнані повітряно-тепловими завісами.

10.2.12. Пічне опалення допускається застосовувати в підприємствах з числом місць не більше 50 в одноповерхових будівлях (СНиП 2.04.05-91).

Пічне опалення в цих підприємствах повинно бути обладнане у відповідності з вимогами СНиП 2.04.05-91.

10.2.13. При пічному опаленні конструкції будівель треба захищати від займання:

підлогу з горючих і важкозгораємих матеріалів під топковими дверцятами — металевим листом розміром 700х500 мм, розміщуючи його довгою стороною уздовж печі;

стіну або перегородку з горючих матеріалів, що примикає під кутом до фронту печі — штукатуркою, товщиною 25 мм по металевій сітці або металевим листом по азбестовому картону товщиною 8 мм і від підлоги до рівня на 250 мм вище верху топкових дверцят. Відстань від дверцят до протилежної стіни повинна бути не менше 1,25 м;

підлогу з горючих матеріалів під каркасними печами або кухонними плитами на металевих ніжках висотою не менше 100 мм слід захищати від займання покрівельною сталлю по азбестовому картону товщиною 10 мм.

10.3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ОПАЛЮВАЛЬНИХ СИСТЕМ

10.3.1. При експлуатації опалювальних пристроїв забороняється заставляти прилади опалення будь-якими предметами або матеріалами, сушити будь-що на опалювальних приладах і трубопроводах.

10.3.2. Розташування нагрівальних приладів повинно забезпечити захист працюючих від спадаючих струмів холодного повітря при розташуванні постійних робочих місць на відстані 2 м і менше від вікон у зовнішніх стінах.

10.3.3. В якості нагрівальних приладів повинні використовуватися радіатори, що допускають легку очистку їх від пилу.

10.3.4. Для нормального функціонування систем опалення в процесі їх експлуатації необхідно забезпечувати герметизацію нагрівальних приладів, труб і арматури.

10.3.5. Після закінчення опалювального сезону теплоносій (вода, конденсат парів) повинен бути видалений з системи.

10.3.6. Перед початком опалювального сезону опалювальну систему необхідно випробувати, заповнивши її теплоносієм.

10.3.7. Нагрівальні прилади повинні мати арматуру, що забезпечує монтажне і експлуатаційне регулювання і утримуватися у справності.

10.3.8. У випадках, коли на підприємстві застосовується пічне опалення, печі, дверцята, піддувала, димоходи повинні постійно утримуватися в справності, регулярно повинна проводитися очистка димоходів від сажі.

10.3.9. Улаштування газових систем опалення на підприємстві громадського харчування не допускається.

10.4. ВИМОГИ ДО СИСТЕМ ВЕНТИЛЯЦІЇ І КОНДИЦІОНУВАННЯ ПОВІТРЯ

10.4.1. Вентиляція приміщень підприємств повинна відповідати вимогам СНиП 2.04.05-91, СанПиН 42-123-5777-91, Правилам пожежної безпеки в Україні.

10.4.2. Підприємства громадського харчування з числом місць більше 50 повинні бути обладнані припливно-витяжною вентиляцією з примусовим спонуканням.

10.4.3. Природна вентиляція (в тому числі періодичне провітрювання) повинна здійснюватися в приміщеннях без виділення шкідливих або неприємно пахнучих речовин через відкриті стулки вікон, фрамуг, кватирок з обов'язковим засітченням прорізів, що відкриваються, металевою сіткою або марлею.

10.4.4. На підприємствах з числом місць менше 50 допускається влаштування вентиляції з механічним понуканням без організованого припливу повітря.

10.4.5. На підприємствах з числом місць більше 100 виробничі цехи, холодильні камери і санвузли повинні бути обладнані самостійними системами вентиляції.

10.4.6. Об'єднання припливно-витяжних систем торговельних приміщень і систем виробничих цехів допускається на підприємствах з числом місць менше 100.

10.4.7. Розрахункову температуру і кратність обміну повітря в приміщенні приймати згідно СНиП 2.04.05-91.

10.4.8. Системи вентиляції повинні забезпечувати в обідніх залах перевищення припливу над витяжкою не менше двох об'ємів приміщень гарячого цеху та мийних.

10.4.9. В гарячих цехах, випічних відділеннях і в мийних витяжка повинна перевищувати приплив не менше ніж на два об'єми цих приміщень.

10.4.10. Системи загальнообмінної вентиляції з примусовим спонуканням повинні здійснювати подавання припливного повітря у виробничі, складські та побутові приміщення вище робочої зони, а в гарячих цехах і випічних відділеннях — в робочу зону.

10.4.11. При необхідності установки місцевих вентиляційних відсмоктувачів обладнується самостійна витяжна система вентиляції.

10.4.12. Місцеві вентиляційні відсмоктувачі необхідно встановлювати на висоті не нижче 2 м від рівня підлоги.

10.4.13. Над тепловим обладнанням, розташованим островним варіантом, допускається улаштовувати кільцеві повітроводи, що перевищують габарити обладнання на 0,5 м з кожного боку.

10.4.14. Жарочне обладнання, що встановлюється на фермах, повинне бути укомплектоване місцевими відсмоктувачами, котрі своєю площею перекривали б площу жарочного обладнання.

10.4.15. Для захисту працюючих від перегрівання поблизу джерел променевого та конвекційного тепла (50 Вт/м^2 і більше) повинні застосовуватися душирование та екранування повітряним потоком.

10.4.16. Системи, що подають повітря для повітряних душів і системи припливної вентиляції, повинні бути відокремленими.

10.4.17. Припливне повітря належить подавати, як правило, в приміщення з постійним перебуванням людей.

10.4.18. Припливне повітря повинне бути підігріте до температури не нижче 12^{o}C.

10.4.19. Машинні відділення аміачних та фреонових установок повинні бути обладнані системою припливної вентиляції, що забезпечує відповідно одно- та двократний обмін повітря на годину і системою витяжної вентиляції, розрахованою відповідно на 3-х та
5-тикратний обмін повітря на годину. Припливна вентиляція повинна бути з підігрівом повітря в холодний час.

10.4.20. Повітрозабір припливних систем здійснюється на висоті не менше 2 метрів від рівня землі.

10.4.21. Повітрозабірні вікна необхідно обладнати решітками, що виключають попадання великих часток пилу в систему.

10.4.22. Камери-шлюзи повинні бути обладнані калориферами для підігріву повітря. Тип і продуктивність їх повинні відповідати потужності вентиляційної установки.

10.4.23. Кількість (витрата) припливного повітря повинна відповідати даним СНиП 2.04.05-91 з урахуванням втрат у шлюзових камерах та повітропроводах.

10.4.24. Системи вентиляції підприємств громадського харчування, що розташовані в будівлях іншого призначення, повинні бути самостійними.

10.4.25. Системи витяжної вентиляції повинні бути відокремленими для наступних груп приміщень:

для відвідувачів (крім санвузлів і умивальних), гарячих цехів і мийних;

виробничих (за винятком гарячих цехів і мийних), складських (за винятком охолоджувальних камер для зберігання овочів, фруктів та харчових відходів) і адміністративних;

санвузлів, вмивальних та душових;

охолоджувальних камер для зберігання харчових відходів.

10.4.26. Повітряно-теплові завіси треба передбачати:

у воріт та прорізів у зовнішніх стінах, що не мають тамбура, в районах при розрахунковій температурі зовнішнього повітря — 15°С і нижче;

у зовнішніх дверей вестибюлів, при розрахунковій температурі зовнішнього повітря від 15°С до 25°С і числа людей, що проходять через двері протягом 1 години 400 чоловік і більше;

у зовнішніх дверей будівель, якщо до вестибюля примикають приміщення без тамбура, обладнані кондиціонерами;

у зовнішніх дверей приміщень з мокрим режимом.

10.4.27. Розрахункові параметри для улаштування повітрянотеплових завіс повинні відповідати вимогам СНиП 2.04.05-91.

10.4.28. Вентиляційне обладнання у вибухобезпечному виконанні необхідно застосовувати для систем вентиляції, що здійснюють відсмоктування повітря:

від технологічного обладнання, що працює на газі;

від пристроїв для обпалювання птахів;

при розташуванні обладнання у приміщеннях категорій А і Б або в повітропроводах систем, що обслуговують приміщення цих категорій (тут і далі мається на увазі вентиляційне обладнання).

Категорії приміщень по вибуховій і вибухопожежній небезпеці приймати згідно з додатком 6.

10.4.29. Устаткування у звичайному виконанні треба передбачати для систем місцевих відсмоктувачів, що розміщуються в приміщеннях категорій В, Г і Д, які виводять парогазоповітряні суміші, якщо технологічні процеси в цих приміщеннях виключають можливість створення вибухонебезпечної концентрації при нормальній роботі технологічного обладнання і при його аварії.

10.4.30. В приміщеннях з встановленим газовим технологічним обладнанням на витяжних системах належить застосовувати решітки з пристроєм для регулювання витрат повітря, що виключає можливість повного їх закриття.

10.4.31. Вентилятори, кондиціонери, пилоуловлювачі, фільтри, клапани та інше обладнання необхідно розміщати в спеціальних вентиляційних камерах.

10.4.32. Вентилятори витяжних систем допускається розміщати за межами будівлі за умовою обладнання їх накриттями, що виключають попадання атмосферних опадів.

10.4.33. Вентилятори, розташовані за межами будівлі, повинні бути огороджені.

10.4.34. Обладнання систем припливної вентиляції, кондиціонування і повітряного опалення, що обслуговують приміщення категорій А і Б, не допускається розташовувати разом з обладнанням витяжних систем.

10.4.35. Обладнання витяжних систем, що видаляють повітря з санвузлів, кімнат для куріння та інших приміщень не допускається розташовувати разом з обладнанням для припливних систем.

10.4.36. Обладнання витяжних систем з приміщень категорії в не дозволяється розміщати разом з обладнанням витяжних систем приміщень категорій Г.

10.4.37. Вентиляційні камери необхідно відносити до категорій вибухопожежної і пожежної небезпеки приміщень, які вони обслуговують.

10.4.38. В приміщеннях для витяжних систем, що обслуговують приміщення категорій А і Б, не допускається обладнання теплових пунктів, водяних насосних.

10.4.39. Розташування вентиляторів в камерах, відстані між вентиляторами і конструкціями будівлі, що виступають, і стінами повинно відповідати вимогам СНиП 2.04.05-91.

10.4.40. Категорію приміщень по вибухопожежній небезпеці необхідно застосовувати по ОНТП-24-86 та будівельними нормами, правилами згідно з додатком 6.

10.4.41. Повітропроводи вентиляційних систем треба застосовувати класу Н (нормальні) з урахуванням вимог і правил СНиП 2.04.05-91.

10.4.42. Системи вентиляції, які зблоковані з автоматичними установками гасіння пожежі або сигналізації про виникнення пожежі, необхідно обладнати дистанційними пристроями для відключення систем вентиляції.

10.4.43. Контроль параметрів теплоносія і повітря необхідно передбачати в системах, зазначених в розділах СНиП 2.04.05-91.

10.4.44. Розташування приладів систем контролю повинно відповідати вимогам СНиП 2.04.05-91.

10.4.45. Водопостачання камер зрошення, зволожувачів та дозволожувачів кондиціонерів потрібно здійснювати водою питтєвої якості згідно вимог ГОСТ 2874-82.

10.4.46. Воду, що циркулює в камерах зрошення та інших апаратах систем вентиляції і кондиціонування, потрібно фільтрувати, а в необхідних випадках передбачати бактерицидну очистку.

10.4.47. Постачання водою технічної якості необхідно здійснювати для мокрих пилоуловлювачів витяжних систем, а також промивки припливного обладнання.

10.4.48. Якість води, що охолоджує апаратуру холодильних установок, кондиціонерів, повинна відповідати технічним умовам на холодильні машини.

10.5. АВАРІЙНА ВЕНТИЛЯЦІЯ

10.5.1. Системи аварійної вентиляції необхідно передбачати в приміщенні для обпалювання птахів, гарячому цеху, відділенні замісу, розробки та випічки тіста, машинних відділеннях фреонових та аміачних холодильних установок, де можливе раптове надходження у повітря великих кількостей шкідливих або вибухонебезпечних газів, парів.

10.5.2. При проектуванні систем аварійної вентиляції з механічним спонуканням допускається передбачати установлення витяжних осьових вентиляторів в зовнішніх відгороджуючих конструкціях будівель і споруд (у віконних та інших прорізах). Викид повітря з них назовні допускається без застосування труб і шахт.

10.5.3. В приміщеннях висотою до 6 м аварійна вентиляція спільно з загальнообмінною повинна забезпечувати 8-ми кратний обмін повітря на годину.

10.5.4. Системи аварійної витяжної вентиляції у виробничих приміщеннях категорій А, Б необхідно передбачати з механічним спонуканням вентиляторами в вибухобезпечному виконанні і електродвигунами, що відповідають вимогам ПУЕ.

10.5.5. У виробничих приміщеннях категорій В, Г, Д допускається застосовувати системи аварійної вентиляції з природним спонуканням за умови забезпечення необхідної її продуктивності при будь-яких параметрах зовнішнього повітря.

10.5.6. Для аварійної витяжної вентиляції треба використовувати:

основні системи витяжної загальнообмінної вентиляції з резервними вентиляторами на аварійну витрату повітря;

системи аварійної витяжної вентиляції в доповненні до основних систем (якщо витрати повітря основних систем не повністю забезпечують аварійний повітрообмін), з резервними вентиляторами для основних систем;

тільки системи аварійної витяжної вентиляції, якщо використання основних систем неможливе або недоцільне.

10.5.7. Приймальні отвори (решітки, патрубки) для видалення з приміщень повітря аварійною витяжною вентиляцією необхідно розміщувати в зонах можливого найбільшого скупчення шкідливих та вибухонебезпечних речовин.

При аварійному виділенні в приміщення газів або парів важчих за повітря (аміак) приймальні отвори потрібно розміщувати на висоті 0,3 — 1 м від рівня підлоги, а при виділенні газів та парів, що легше за повітря — розміщувати у верхній зоні.

10.6. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВЕНТИЛЯЦІЙНИХ СИСТЕМ

10.6.1. Вентиляційні установки перед вводом в експлуатацію повинні бути відрегульовані, доведені до проектної потужності та випробовані відповідно до інструкції по випробовуванню та налагодженню вентиляційних пристроїв та ГОСТ 12.3.018-79.

10.6.2. Експлуатація вентиляційних установок повинна здійснюватися з додержанням основних вимог безпеки праці:

вентиляційне обладнання може бути включене тільки при умові огородження решітками або кожухами приводних ремнів, з'єднувальних муфт та інших частин, що обертаються;

забороняється заставляти вентиляційні камери, канали та площадки сторонніми предметами;

чищення, ремонт, змазування, підтягування болтів електродвигунів, вентиляторів, насосів та інше не повинні проводитися до повної зупинки частин, що обертаються;

при виявленні ударів або вібрації обладнання повинно бути негайно вимкнене.

10.6.3. При експлуатації вентиляційних систем забороняється:

використовувати вентиляційні канали як димоходи;

підключати до вентиляційних каналів газові і опалювальні прилади;

випалювати накопичені в повітроводах і зонтах жирові та інші пальні речовини;

затуляти витяжні канали, отвори і решітки;

залишати двері вентиляційних камер у відкритому положенні.

11. ВИМОГИ ДО ОСВІТЛЕННЯ

11.1. ПРИРОДНЕ ОСВІТЛЕННЯ

11.1.1. На підприємствах громадського харчування освітлення повинно відповідати вимогам СНиП II-4-79, ПУЕ.

11.1.2. Приміщення підприємств громадського харчування повинні бути забезпечені природним освітленням.

11.1.3. Обідні зали, виробничі і адміністративні приміщення, як правило, повинні мати природне освітлення (бокове або верхнє).

11.1.4. Без природного освітлення можуть бути гардеробні, туалети, умивальні, душові, білизняні, кладові, буфети, мийні, приміщення для нарізання хліба, завідуючого виробництвом, роздавальні, сервізні, експедиції і технічні приміщення. В охолоджувальних камерах природне освітлення не допускається.

11.1.5. Джерелом природного світла у приміщенні є засклені віконні прорізи, від кількості і площі яких залежить якість освітлення. Основний показник освітленості приміщень характеризується співвідношенням площі заскленої поверхні вікон до площі приміщень.

11.1.6. Для виробничих приміщень підприємств громадського харчування це співвідношення повинно складати 1:6, для торговельних 1:10, для адміністративно-господарських 1:1,6–1,8.

11.1.7. У підприємствах громадського харчування може застосовуватися також верхнє освітлення (при обладнанні світлових прорізів і ліхтарів у стелі) і комбіноване .

11.1.8. Вторинне освітлення через засклені перегородки з сусіднього приміщення допускається тільки у приміщеннях, де виконуються роботи, які не потребують великої напруги зору (наприклад, у мийних).

11.1.9. При недостатньому природному освітленні допускається поєднане освітлення — одночасне використання природного і штучного світла у вестибюлях, гардеробних, буфетах.

11.1.10. Сонцезахисні пристрої треба передбачати для підприємств, розташованих у південній кліматичній зоні території України з урахуванням вимог відповідних розділів СНиП та інших нормативних документів по будівництву, проектуванню, затверджених у встановленому порядку.

11.1.11. Не допускається закривати вікна шафами, стелажами, штабелями або висотним обладнанням, тарою, як всередині так і зовні за межами будівлі, замінювати шибки фанерою, картоном та інше.

11.1.12. Для найкращого використання світлового потоку, що надходить у приміщення, стіни, стелі і обладнання повинні бути пофарбовані у світлий колір. Особливо важливе забарвлення віконних рам, стель, верхніх частин стін, що відбивають максимум світлових променів.

11.1.13. Очищення віконного скла повинно проводитись один раз на місяць.

11.1.14. Норми і якісні показники природної освітленості на підприємствах громадського харчування приведені у додатку 8.

11.2. ШТУЧНЕ ОСВІТЛЕННЯ

11.2.1. Системи штучного освітлення треба влаштовувати відповідно до норм СНиП II-4-79, ПУЕ, ПТЕ.

11.2.2. Норми і якісні показники штучного освітлення на підприємстві повинні відповідати показникам додатка 8.

11.2.3. Комбіноване освітлення повинно бути тільки в конторських приміщеннях і кабінетах.

11.2.4. Застосування одного місцевого освітлення всередині будівель підприємств громадського харчування не допускається.

11.2.5. Для освітлення приміщень застосовують лампи розжарювання і люмінесцентні. Щоб уникнути стробоскопічного ефекту не рекомендується установлювати люмінесцентні лампи у виробничих приміщеннях.

11.2.6. На підприємстві повинна використовуватися закрита арматура відбитого світлорозподілу, яка випромінює світловий потік у верхню напівсферу.

Допускається використання світильників рівномірно розсіяного світла, які випромінюють світловий потік у верхню та нижню напівсфери.

11.2.7. Для живлення світильників загального освітлення використовується напруга не більше 220 В.

11.2.8. Світлотехнічні прилади повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.2.007.0-75, ГОСТ 12.2.007.13-88.

11.2.9. У світильниках повинні бути забезпечені:

кріплення з'ємних частин, що виключає можливість випадіння їх при експлуатації;

безпечне знімання або відкидання частин, що перекривають доступ до ламп і підлягають чищенню у процесі експлуатації;

безпечна заміна ламп і стартерів.

11.2.10. Штепсельні вилки і розетки повинні виконуватися так, щоб їх струмоведучі і заземлюючі деталі частково або повністю з'єднані один з одним, були недоступні дотику.

11.2.11. Штепсельні розетки, подовжувачі і розгалужувачі повинні виконуватися таким чином, щоб була виключена можливість однополюсного включення у них вилок.

11.2.12. Штепсельні розетки для переносних електроприймачів з заземленими корпусами повинні бути з спеціальним контактом для приєднання заземлюючого провідника. При цьому конструкція штепсельного з'єднання повинна виключати можливість використання струмоведучих контактів у вигляді контактів, призначених для заземлення.

11.2.13. З'єднання між заземлюючими контактами вилки і штепсельної розетки повинні встановлюватися до того, як увійдуть у зіткнення струмоведучі контакти, порядок відключення повинен бути зворотним.

Струмоведучі частини електроапаратів, розподіляючі пристрої, повинні бути захищені від випадкових дотиків. Відкрита (без захисних кожухів) установка апарату

не допускається.

11.2.14. Установка ламп, потужність яких перевищує допустиму для даного типу світильників, забороняється.

11.2.15. При зміні технологічного процесу або перестановці обладнання, освітлювальна установка повинна бути приведена у відповідність до нового розташування обладнання або з новим технологічним процесом.

11.2.16. Конструкція освітлювальної арматури повинна відповідати умовам середовища, де вона знаходиться.

11.2.17. Зовнішнє освітлення повинно мати управління, незалежне від управління освітленням усередині будівлі.

11.2.18. Для охоронного освітлення площадок підприємства і чергового освітлення приміщень належить виділяти частину світильників робочого або аварійного освітлення.

11.2.19. Очищення світильників повинне проводитися не рідше 1 разу на 3–6 місяців.

11.2.20. Висота підвісу світильників над рівнем підлоги повинна бути не менше 2,5 м. При неможливості виконання даної вимоги допускається встановлювати світильники з люмінесцентними лампами на висоті менше 2,5 м від підлоги за умовою недоступності їх струмоведучих частин для випадкових дотиків, або використати світильники з лампами розжарювання напруги не вище 42 В.

11.2.21. Для зовнішнього освітлення висота установки освітлювальних приладів повинна бути не менше 3,5 м.

11.2.22. У нічний час територія повинна освітлюватися згідно з таблицею 11.1. Освітлення треба посилити у місцях виконання зовнішніх робіт та проходу людей.

Таблиця 11.1

Норми штучної освітленості території підприємства

Ділянки території	Найменша освітленість горизонтальної площини на рівні землі, ЛК
Проїзди. Шляхи з інтенсивністю руху автомобілів в обох напрямках (за добу)	
від 100 до 3000	3
від 200 до 1000	2
менше 200	1
Пожежні проїзди, шляхи для	0,5

господарських потреб, під'їзди до будівлі	
Пішохідні шляхи з рухом: інтенсивним звичайним незначним	 2 1 0,5
Сходи та містки для переходу	3

11.3. АВАРІЙНЕ ОСВІТЛЕННЯ

11.3.1. Аварійне освітлення для продовження роботи (у приміщеннях або місцях виконання зовнішніх робіт) треба улаштовувати, згідно з СНиП II-4-79.

11.3.2. Аварійне освітлення для евакуації людей (у приміщеннях або місцях виконання зовнішніх робіт) треба створювати:

у місцях, небезпечних для проходу людей, а також в основних проходах і на сходах, які служать для евакуації людей з підприємства з числом працюючих або перебуваючих більше 50 чол.;

у виробничих приміщеннях з постійно працюючими у них людьми, де вихід людей з приміщення при раптовому відключенні робочого освітлення пов'язаний з небезпекою травмування, а також у виробничих приміщеннях з числом працюючих більше 50 чол. (незалежно від ступеню небезпеки травматизму) і в інших приміщеннях, де можуть одночасно знаходитися більше 100 чол.

11.3.3. Аварійне освітлення для евакуації людей повинно забезпечувати найменшу освітленість на підлозі або на землі основних проходів і на сходах:

у приміщеннях — 0,5 ЛК;

на відкритих територіях — 0,2 ЛК.

11.3.4. Для аварійного освітлення дозволяється застосовувати:

лампи розжарювання;

люмінесцентні лампи — у приміщеннях з мінімальною температурою повітря не менше 10^{o}С і при умові живлення ламп в усіх режимах перемінним струмом з напругою на лампах не менше 90 % номінального значення.

11.3.5. Використання ламп типів ДРЛ, ДРП та ксеонових для аварійного освітлення забороняється.

11.3.6. Світильники аварійного освітлення повинні відрізнятися від світильників робочого освітлення типом, розміром або спеціально нанесеними на них знаками.

11.3.7. Виходи з виробничих приміщень площею 150 $м^2$ і більше, які не мають природного освітлення та з інших приміщень, де можуть знаходитися одночасно

більше 100 чол., повинні бути визначені світловими покажчиками, приєднаними до мережі аварійного освітлення.

11.3.8. Світильники аварійного освітлення для продовження роботи і евакуації людей з будівель без природного світла, а також світильники для продовження робіт у будівлях з природним світлом повинні приєднуватися до незалежного джерела живлення або переключатися на нього автоматично при раптовому відключенні робочого освітлення (аварії).

11.3.9. Світильники аварійного освітлення для евакуації людей з будівлі з природним світлом, повинні живитися від незалежного джерела.

11.3.10. При експлуатації освітлювальних установок підприємства необхідно періодично, не рідше одного разу на рік, перевіряти рівень загальної освітленості приміщень.

12. ВИМОГИ ПО ОБМЕЖЕННЮ ВИРОБНИЧОГО ШУМУ І ВІБРАЦІЇ

12.1. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ

12.1.1. Рівні звукового тиску на робочому місці в октавних смугах частот 250–4000 Гц не повинні перевищувати значення встановлених Санітарними нормами допустимих рівней шуму на робочих місцях № 3223-85, та ГОСТ 12.1.003-83.

Шумові характеристики машин повинні визначатися згідно з ГОСТ 12.1.028-80.

12.1.2. З метою контролю рівней звукового тиску на робочих місцях установлюється періодичність перевірки не рідше одного разу на рік.

12.1.3. При створенні умов для обмеження несприятливої дії вібрації на організм працюючих треба керуватися Санітарними нормами вібрації робочих місць № 3044-84 і ГОСТ 12.1.012-90.

12.2. ЗАХОДИ ПО ЗМЕНШЕННЮ РІВНЯ ШУМУ І ВІБРАЦІЇ

12.2.1. Зниження шуму і вібрації, що впливають на людину, здійснюється наступними заходами:

заміною технологічних процесів і операцій, пов'язаних з виникненням шуму і вібрації, процесами або операціями, при яких ці чинники проявляються менш інтенсивно (різання кісток за допомогою кісткорізки, розпушення м'яса з використанням м’ясорозпушувача т. і.);

установкою агрегатів механізмів на спеціальні амортизатори, плаваючі фундаменти т. і.;

облицюванням приміщень і цехів звукоізолюючими матеріалами, використанням для стін і стелі вентиляційних камер звукопоглинаючих матеріалів (азбестової плити та скловати, повстини, перфорованого картону);

локалізацією шуму і вібрації шляхом високоякісного виготовлення, монтажу та ремонту обладнання і балансування частин, що обертаються;

застосуванням звукоізолюючих пристроїв для ізоляції шумних агрегатів;

застосуванням гнучких вставок, що відокремлюють агрегати і апарати від систем трубопроводів;

поліпшенням обслуговування і ремонту діючого обладнання, заміною машин, механізмів і апаратів, що морально застаріли;

вибором раціонального режиму праці і відпочинку, скороченням часу знаходження у шумних умовах, лікувально-профілактичними заходами та інше;

забезпеченням двигунів холодильного обладнання звуковіброізолюючими пристроями або фундаментами.

12.2.2. Зниження шуму від вентиляційних, опалювальних установок і установок кондиціонування повітря треба забезпечувати наступними заходами:

постачати системи шумозаглушувачами і звукоізолювати повітроводи;

здійснювати встановлення вентиляторів і електродвигунів на вібро- і звукопоглинаючих основах;

забезпечувати розрив між фундаментами під обладнанням і стінами будівлі;

з'єднувати вхідні і вихідні отвори кожуха вентилятора з повітроводами за допомогою гнучких вставок;

періодично оглядати і змащувати, або замінювати підшипники;

усувати стук шківів або з'єднувальних муфт, клиноремінних і плоскоремінних передач;

підтримувати стійке балансування колеса вентилятора і ротора електродвигуна.

12.2.3. Вібрація, яка створюється ручними машинами, що обладнані двигунами, при роботі яких маса ручної машини повністю або частково сприймається руками оператора, не повинна перевищувати допустимих значень, приведених у ГОСТ 17770-86, ГОСТ 12.1.012-90 і Санітарних нормах вібрації робочих місць № 3044-84.

13. ВИМОГИ ДО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЕЛЕКТРОБЕЗПЕКИ

13.1. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ

13.1.1. Електроустановки повинні відповідати вимогам Правил будови електроустановок, Правил технічної експлуатації електроустановок споживачів і Правил техніки безпеки під час експлуатації електроустановок споживачів.

13.1.2. Всі електротехнічні вироби повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.2.007-0-75 та ГОСТ 12.2.003-91.

13.1.3. Електричне обладнання, яке встановлено на підприємстві, повинні мати заводську марку і паспорт з відміткою типу, напруги, потужності і сили струму.

13.1.4. Електрообладнання вибухонебезпечних приміщень повинно бути вибухозахищеного виконання.

13.1.5. Роботи по ремонту обладнання і механізмів повинні проводитися тільки після повного відключення від мережі електроживлення з обов'язковим вивішуванням на місцях відключення попереджувальних плакатів.

13.2. СИЛОВЕ ЕЛЕКТРООБЛАДНАННЯ

13.2.1. Підвід електроенергії до теплового технологічного обладнання проводити через станції управління (котли харчоварочні) або через вбудований ввід (електроплити, сковороди, шафи).

13.2.2. Підвід електроенергії до технологічного обладнання проводити кабелем, поміщеним у металеву трубу необхідного діаметру під поверхнею підлоги у його вирівнюючому шарі.

13.2.3. Висота випуску труби для підводу електроенергії повинна складати 80–100 мм від рівня підлоги і знаходитися під місцем вводу кабелю у технологічне обладнання.

13.2.4. Силові лінії електрообладнання крім комплектних систем захисту і автоматики повинні бути обладнані рубильниками розриву, розміщені у легкодоступних місцях для термінового відключення.

13.2.5. Оптимальна висота розміщення магнітних пускачів і автоматів повинна складати 1,3 м від рівня підлоги.

13.2.6. Пускова і захисна апаратура технологічного обладнання повинна розміщуватися на стіні у легкодоступних для термінового відключення місцях і не повинна заставлятися висотним обладнанням, шафами, стелажами та інше.

13.2.7. Ввод силової електроенергії повинен здійснюватися від трансформаторної підстанції. Ввідний щит повинен бути розміщений в окремому, сухому приміщенні (електрощитова). Вимоги до розміщення електрощитової див. розділ 4 “Вимоги до розміщення приміщень“.

13.2.8. Силові розподільні щити повинні розміщуватися у коридорах або виробничих цехах у місцях найбільшої концентрації електричного технологічного обладнання у нішах, які зберігають їх від можливих пошкоджень у процесі внутрішньоцехових переміщень вантажів.

13.2.9. Пускорегулююча апаратура, яка встановлена у сирих, запилених приміщеннях з середовищем, шкідливо діючим на контакти, повинна бути виконана у відповідності до умов навколишнього середовища.

13.2.10. При розміщенні ввідних пристроїв (ВП), ввідних розподільних пристроїв (ВРП), групових розподільних щитків (ГРЩ), ввідно-розподільних щитків (ВРЩ),

розподільних пунктів і групових щитків поза щитовими приміщеннями повинні виконуватися слідуючі вимоги:

пристрої повинні бути розташовані у зручних і доступних для обслуговування місцях;

пункти і щитки, як правило, повинні встановлюватися у нішах, ящиках або закриватися кожухами;

пункти і щитки не повинні мати відкритих неізольованих струмоведучих частин;

пристрої повинні встановлюватися на відстані не менше 0,5 м від трубопроводів (водопроводи, опалення, каналізація, внутрішні водостоки), газопроводів і газових лічильників.

13.2.11. Приміщення, у яких встановлені ВП, ВРП, ГРЩ, ВРЩ розподільні пункти, щити і щитки, повинні мати природну вентиляцію і електричне освітлення, а також опалення, яке забезпечує температуру у приміщенні не нижче $+5^0$С.

13.2.12. Двері електрощитових приміщень повинні відчинятися назовні.

13.2.13. Електричні ланцюги ВП, ВРП, ГРЩ, ВРЩ розподільних пунктів, групових щитків допускається виконувати проводами з алюмінієвими або алюмінієвомідними жилами.

13.2.14. Місця прокладки кабелю у землі (кабельної траси) повинні бути ретельно визначені пізнавальними знаками і нанесені на генплан підприємства. Кабелі повинні прокладатися на встановленій глибині і бути захищені від механічних пошкоджень у відповідності до вимог ПУЕ.

13.2.15. При прокладанні проводів і кабелів у трубах, глухих коробах, гнучких металевих рукавах або замкнутих каналах повинна бути забезпечена можливість їх заміни.

13.2.16. Конструктивні елементи будівель і споруджень, замкнуті канали і пустоти, які використовуються для прокладки проводів і кабелів, повинні бути вогнетривкими.

13.2.17. Місця з'єднання і відгалуження проводів і кабелів повинні бути доступні для огляду і ремонту.

13.2.18. У місцях з'єднання і відгалуження проводів і кабелів не повинно бути натяжіння.

13.2.19. З'єднувальні і відгалужувальні коробки та ізоляційні корпуси з'єднувальних і відгалужувальних стулювачів повинні бути, як правило, виготовлені з вогнетривких матеріалів.

13.2.20. Труби, короби і гнучкі металеві рукави електропроводів повинні прокладатися так, щоб у них не збиралася волога, у тому числі конденсація парів, які знаходяться у повітрі.

13.2.21. У сухих, незапилених приміщеннях, у яких відсутні пари і гази, що негативно діють на ізоляцію та оболонку проводів і кабелів, допускається з’єднання труб, коробів і гнучких металевих рукавів без ущільнення.

13.2.22. З’єднання труб, коробів і гнучких металевих рукавів між собою, а також з коробами, корпусами електрообладнання та інше повинне бути зроблене:

у приміщеннях, які містять пари або гази, що негативно діють на ізоляцію або оболонки проводів і кабелів, у зовнішніх місцях або у місцях, де можливе попадання у труби або рукава води, масла та інше — з ущільненням, роз'ємні короби — з ущільненням у місцях розйому, а гнучкі металеві рукави — герметичними;

у запилених приміщеннях — з ущільненням з'єднань і відгалужень труб, рукавів і коробів для захисту від пилу.

13.2.23. Приховані електропроводки у трубах коробів і гнучких металевих рукавах повинні бути зроблені з дотримуванням вимог ПУЕ, причому в усіх випадках — з ущільненням. Короби прихованих електропроводів повинні бути глухими.

13.2.24. Прокладання електропроводів у вентиляційних каналах і шахтах забороняється.

13.2.25. Дозволяється перетин цих каналів і шахт поодинокими проводами і кабелями, замкнутими у сталеві труби.

13.2.26. Прокладання проводів і кабелів за підвісними стелями треба виконувати відповідно з вимогами розділів ПУЕ.

13.2.27. Електропроводки (відкриті, закриті), які прокладаються на горищі, повинні проводитися відповідно з вимогами розділів ПУЕ.

13.2.28. Для запобіжників повинні застосовуватися калібровані плавкі вставки, спеціально призначені для запобіжників даного типу. Встановлення некаліброваних вставок без маркірування величини номінального струму забороняється.

13.2.29. У чергового персоналу повинен бути запасний комплект плавких каліброваних вставок. Черговий і оперативно-ремонтний персонал, незалежно від наявності аварійного освітлення, повинен бути забезпечений переносними електричними світильниками.

13.2.30. Роботи по ремонту обладнання повинні виконуватися тільки після повного відключення від електромережі з обов'язковим вивішуванням на місцях відключення попереджувальних плакатів “Не включати!”, “Працюють люди”.

13.2.31. На кожному підприємстві повинна зберігатися технічна документація відповідно до якої електропристрої прийняті в експлуатацію.

13.2.32. Всі зміни в електроустановках, які вносяться у процесі експлуатації, повинні відображатися у схемах і кресленнях негайно за підписом особи, відповідальної за електрогосподарство, із зазначенням його посади і дати внесення змін.

13.3. ОСВІТЛЮВАЛЬНІ УСТАНОВКИ І АРМАТУРА

13.3.1. Основні вимоги до освітлювальних установок і арматури викладені у розділі 10 цих Правил.

13.3.2. Для живлення ручних світильників (переносних ламп) у приміщеннях з підвищеною небезпекою напруга не повинна перевищувати 36 В.

13.3.3. При наявності особливо несприятливих умов (тіснота, незручне положення працівника, дотик з великими металевими, добре заземленними поверхнями, наприклад, робота у котлах) для живлення ручних світильників не допускається напруга більше 12 В.

13.3.4. Вимикачі і перемикачі переносних електроприймачів повинні, як правило, встановлюватися на самих електроприймачах або електропроводці, прокладеній нерухомо.

На рухомих проводах допускається встановлювати тільки вимикачі спеціальної конструкції, призначені для цієї мети.

13.3.5. Штепсельні вилки на напругу 12 в або 42 в не повинні підходити до розетки на напругу 220 в і 127 В, повинні мати відмінне від них забарвлення і відповідну маркіровку.

13.3.6. При експлуатації електроосвітлювальних мереж, електроприладів забороняється:

експлуатувати проводи електромереж з пошкодженою ізоляцією;

знімати електропроводи з роликів і якорів, кріпити електропроводи на цвяхах;

використовувати електропроводи для підвішування будь-яких предметів, а також заклеювати їх, заставляти меблями вимикачі, штепсельні розетки т. і.;

користуватися розбитими вимикачами, розетками, патронами та іншою несправною арматурою.

13.3.7. Встановлення і чищення світильників, заміна перегорівших електроламп і ремонт електричної мережі повинні проводитися електротехнічним персоналом при відключеній напрузі.

13.3.8. Світильники треба розташовувати по можливості у місцях зручних і безпечних для обслуговування.

13.3.9. Гвинтові струмоведучі гільзи патронів для ламп розжарювання, ДРЛ, ДРИ і натрієвих у мережах з глухозаземленою нейтраллю повинні бути приєднані до нульового, а не до фазного провідника.

Якщо патрон має неструмоведучу гвинтову гільзу, нульовий робочий провідник може приєднуватися до будь-якого контакту патрона.

13.3.10. Електроди газоосвітлювальних трубок у місцях приєднання проводів повинні бути встановлені без натягу.

13.3.11. Патрони, незалежно від напруги, на яку вони розраховані, повинні мати таку конструкцію, щоб струмоведучі частини лампи були недоступні для дотику, а при вкручуванні лампи її цоколь міг опинитися під напругою мережі тільки після того, як дотик до нього буде неможливим.

13.3.12. Провідники повинні вводитися в освітлювальну арматуру так, щоб на місці вводу вони не підпадали під механічні пошкодження, а контакти патронів були звільнені від механічних зусиль.

13.3.13. З'єднання провідників всередині кронштейнів або труб, при допомозі яких установлюється арматура, забороняється.

13.3.14. Пристосування (конструкції) для кріплення світильників повинні бути розраховані на навантаження, яке указане в СНиП III-33-76.

13.3.15. Для приєднання до мережі настільних, ручних або переносних світильників, а також світильників місцевого освітлення, які підвішені на шнурах і проводах, повинні застосовуватися гнучкі шнури (проводи) з мідними жилами, розрізом не менше 0,35 мм^2 у побутових електроустановках і не менше 0,75 мм^2 у промислових електроустановках.

13.3.16. Металеві корпуси арматур повинні бути забезпечені спеціальними гвинтами діаметром не менше 4 мм для з'єднання з заземлюючою мережею.

13.3.17. До групових ліній освітлення сходових кліток, коридорів, холів, вестибюлів, підвалів, технічних підвалів і горищ допускається з'єднувати на фазу до 60 ламп розжарювання або люмінесцентних потужністю до 65 Вт кожна.

13.3.18. Вимикачі світильників робочого, аварійного і евакуаційного освітлення приміщень підприємств громадського харчування, призначених для перебування великої кількості людей, повинні бути доступні тільки для обслуговуючого персоналу.

13.3.19. Висота встановлення розеток не повинна перевищувати 1,3 м.

13.4. ЗАХИСТ ВІД СТАТИЧНОЇ ЕЛЕКТРИКИ І ВТОРИННИХ ПРОЯВІВ БЛИСКАВКИ

13.4.1. Будівлі і споруди підприємств громадського харчування повинні бути захищені від прямих ударів блискавки і вторинних її проявів відповідно до СН 305-77, ПУЕ.

13.4.2. Все технологічне і транспортне обладнання, де можуть накопичуватися заряди статичної електрики, з метою її виводу, повинне бути надійно заземлене і становити собою єдиний, нерозривний на всьому протязі, електричний ланцюг.

13.4.3. З системи обладнання, яка знаходиться в ланцюзі, треба виділяти і заземлювати (незалежно від заземлення всього ланцюга) дозатори, шнеки, повітряні компресори і повітроводи, просіювачі та інші пристрої, які є джерелом

інтенсивного і швидкого виникнення небезпечних потенціалів статичної електрики.

13.4.4. Паралельно розташовані трубопроводи у вибухонебезпечних приміщеннях повинні приєднуватися через кожні 20–25 м до металевих конструкцій, по яких вони проходять, через пристрої перемичок.

13.4.5. Ємності об'ємом більше ніж 50 $м^3$ повинні бути заземлені не менше, ніж у двох діаметрально протилежних місцях.

13.4.8. Для вертикальних ємностей діаметром до 2,5 м допускається один заземлюючий пристрій.

14. ЗАХОДИ НАДАННЯ ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ

14.1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

14.1.1. Головні умови успіху при наданні першої допомоги — швидкість дії, винахідливість та вміння людини, яка надає допомогу.

В кожній зміні повинні бути виділені і навчені спеціальні особи для надання першої допомоги потерпілим, на яких покладено також відповідальність за стан аптечки першої допомоги.

Допомога, яка надається не фахівцями, є допомогою до лікаря, а не замість лікаря і повинна обмежуватися тільки слідуючими заходами:

тимчасовою зупинкою кровотечі;

перев'язкою рани;

мобілізацією перелому (нерухома пов'язка);

оживляючими заходами (штучне дихання, масаж серця);

перенесенням постраждалого.

Рекомендується забезпечувати підприємства апаратом для штучного дихання з набором інструментів для розкривання рота, витягнення і утримання язика та інш., а також носилками для перенесення потерпілих.

14.2. НАДАННЯ ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ ПРИ УРАЖЕННІ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

14.2.1. Доторкання до струмоведучих частин, які знаходяться під напругою, в більшості випадків, викликає мимовільне судорожне скорочення м'язів, внаслідок чого потерпілий сам не може звільнитися від дії електричного струму.

Якщо потерпілий доторкнувся до струмоведучих частин, необхідно перш за все швидко звільнити його від дії електричного струму. Першою дією повинно бути швидке відключення тієї частини електроустановки, до якої доторкнувся потерпілий.

Якщо відключити достатньо швидко не можна, необхідно прийняти заходи до відокремлення потерпілого від струмоведучих частин, до яких він доторкається.

При цьому необхідно пам'ятати, що без належних заходів обережності доторкання до людини, яка знаходиться під струмом, небезпечне для життя.

Заходи першої допомоги залежать від того стану, в якому знаходиться потерпілий після звільнення його від струму:

якщо потерпілий в свідомості, але до цього був в запамороченні або довгий час знаходився під струмом, йому необхідно забезпечити повний спокій до прибуття лікаря або швидко доставити до лікарні;

при відсутності свідомості, але збереженні дихання, потерпілого треба зручно покласти і по можливості рівніше, розстебнути одяг, забезпечити доступ свіжого повітря, дати понюхати нашатирний спирт, побризкати на потерпілого водою, розтирати і зігрівати його тіло до приходу лікаря;

якщо потерпілий не дихає, або дихає дуже погано (рідко, судорожно схлипуючи) і дихання поступово погіршується, необхідно до приходу лікаря робити штучне дихання.

Ні в якому разі не слід закопувати потерпілого в землю, так як це не тільки даремно, але й шкідливо.

14.3. ПЕРША ДОПОМОГА ПРИ ПОРАНЕННІ

14.3.1. Всяка рана легко може бути забруднена мікроорганізмами, що знаходяться на предметі, який поранив, на шкірі потерпілого, а також на руках людини, яка надає допомогу, на забрудненому перев’язочному матеріалі та ін. Для уникнення зараження стовбняком особливе значення слід приділяти ранам, які забрудненні землею. Термінове звертання до лікаря і введення протистовбнячної сироватки запобігає це захворювання.

Для того, щоб уникнути засмічення рани під час перев’язки, людина, що допомагає пораненому, повинна чисто (з милом) вимити руки, а якщо зробити це неможливо, треба змастити пальці настоєм йоду. Доторкатися до самої рани навіть вимитими руками не дозволяється.

При наданні першої допомоги необхідно суворо дотримуватися, слідуючих правил:

забороняється промивати рану водою або будь-яким лікарськими розчином, засипати порошками і змазувати мазями — все це перешкоджує заживленню рани і викликає тим самим наступне гниття рани;

не можна витирати з рани пісок, землю та інше, бо при цьому можна ще глибше втерти в рану і, таким чином, викликати її зараження;

не можна видаляти з рани згустки крові, бо цим можна викликати сильну кровотечу;

не можна замотувати рану ізоляційною стрічкою.

Для надання першої допомоги при пораненні слід відкрити індивідуальний пакет, накласти наявний в ньому перев'язочний матеріал на рану і зав'язати її бинтом.

Індивідуальний пакет слід розривати так, щоб не доторкатися руками тієї частини пов'язки, яка повинна бути накладена безпосередньо на рану.

Якщо індивідуального пакету не виявиться, то для перев'язки слід використовувати чистий (якщо можливо свіжовипрасуваний) носовий платок, чисту полотняну ганчірку та інш. На те місце ганчірки, яке приходиться безпосередньо на рану, бажано накапати декілька капель йоду, щоб одержати пляму розміром більше рани, а після цього накласти ганчірку на рану. Особливо важливо застосовувати настойку йоду при забруднених ранах.

14.4. ПЕРША ДОПОМОГА ПРИ КРОВОТЕЧАХ

14.4.1. Для зупинки кровотечі необхідно:

підняти поранену кінцівку вверх;

рану, з якої тече кров, необхідно закрити перев'язувальним матеріалом (з пакету), складеним в клубок, і придавити зверху, не доторкаючись самої рани, та потримати її протягом 4–5 хвилин; якщо кровотеча зупинилася, то, не знімаючи накладеного матеріалу, поверх нього накласти ще одну подушечку з другого пакету або кусок вати і забинтувати поранене місце (з деяким натиском);

при сильній кровотечі, яку не можна зупинити пов'язкою, застосовується стискання кровоносних судин, які живлять поранену ділянку, за допомогою згинання кінцівки в суглобах, а також пальцями, жгутом, або закруткою; при великій кровотечі необхідно терміново викликати лікаря.

14.5. ПЕРША ДОПОМОГА ПРИ ПЕРЕЛОМАХ, ВИВИХАХ, УДАРАХ

14.5.1. При переломах та вивихах основна задача першої допомоги — дати пошкодженій частині тіла саме зручне і спокійне положення. Це правило є обов'язковим не тільки для усунення больових відчуттів, але і для запобігання ряду додаткових пошкоджень навколишніх тканин.

При переломах та вивихах кінцівок необхідно пошкоджену кінцівку закріпити шиною, фанерною пластинкою, палкою, картоном або іншим подібним предметом. Пошкоджену руку можна також підвісити за допомогою бинта або косинки до шиї та прибинтувати до тулуба.

При можливому переломі черепа (запаморочений стан після ушибу голови, кровотеча з вух або рота) необхідно прикласти до голови холодний предмет (грілку з льодом або снігом, холодну воду) або зробити холодну примочку.

При підозрювальному переломі хребта необхідно потерпілого обережно покласти на дошку, не підіймаючи його або повернути потерпілого на живіт обличчям вниз,

слідкуючи при цьому, щоб тулуб його не перегинався і не пошкодив спинний мозок.

При переломі ребер, ознака яких є біль при диханні, кашлі, чиханні і рухах, необхідно туго забинтувати груди або стягнути їх рушником під час видиху.

При упевненості, що потерпілий одержав тільки удар, а не перелом або вивих, до місця удару потрібно прикласти холодний предмет (сніг, лід, ганчірку, змочену холодною водою) і щільно забинтувати ударене місце.

14.6. НАДАННЯ ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ ПРИ ОПІКАХ КИСЛОТАМИ І ЛУГАМИ

14.6.1. При попаданні кислоти або лугу на шкіру, уражені ділянки необхідно промивати сильним струменем води на протязі 15–20 хв., а після цього уражену кислотою поверхню обмити 5 %-ним розчином питної соди, а обпалені лугом 3 %-ним розчином борної кислоти або 3 %-ним розчином оцетової кислоти.

При попаданні на слизову оболонку очей кислоти або лугу необхідно промивати очі сильним струменем води на протязі 15–20 хв., після чого промити 2 %-ним розчином питної соди, а при пораненні очей лугами — 2 %-ним розчином борної кислоти.

При обпіках порожнини роту лугом необхідно прополоскати 3 %-ним розчином оцетової кислоти або 2 %-ним розчином борної кислоти, при обпіках кислотою — 50 %-ним розчином питної соди.

При попаданні кислоти в дихальні шляхи необхідно дихати розбризканим за допомогою пульверизатора 10 %-ним розчином питної соди, при попаданні лугу — розбризканим
3 %-ним розчином оцетової кислоти.

14.7. НАДАННЯ ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ ПРИ ТЕПЛОВИХ ОПІКАХ.

14.7.1. При опіках вогнем, паром, гарячими предметами не слід змочувати обпечене місце водою і ні в якому разі не можна розрізати утворенні пухирі та перев’язувати опік бинтом.

При опіку 1 ступеня (почервоніння) обпечене місце оброблюють ватою, змоченою етиловим спиртом.

При опіку 2 ступеня (пухирі) обпечене місце оброблюють спиртом, 3 %-ним розчином марганцівки або 5 %-ним розчином таніну.

При опіку 3 ступеня (руйнування шкіри) накривають рану стерильною пов’язкою і викликають лікаря.

14.8. ПЕРША ДОЛІКАРНЯНА ДОПОМОГА ПРИ УРАЖЕННІ ФРЕОНОМ АБО АМІАКОМ

14.8.1. При отруєнні парами аміаку або фреону потерпілий повинен бути виведений на свіже повітря або в чисте тепле приміщення. При необхідності терміново застосовувати штучне дихання.

Необхідно звільнити потерпілого від стискаючого дихання одягу, замінити брудну одежу і надати йому повний спокій.

Провести інгаляцію теплим паром, який містить 1–2 % розчин лимонної кислоти (з чайника крізь паперову трубку).

Давати пити міцний солодкий чай, кофе, лимонад або 3 %-ний розчин молочної кислоти.

Рекомендується у всіх випадках отруєння вдихати кисень на протязі 30–45 хв., зігрівати потерпілого (обкласти грілками).

У випадку глибокого сну і можливого зниження больової чутливості слід додержуватися обережності, щоб не визвати опіків.

При наявності явищ роз'ятрювання необхідно полоскати ніс, горло 2 %-ним розчином соди або водою.

Незалежно від стану постраждалого, він повинен бути направлений до лікаря.

У випадку появи задухи, кашлю постраждалий повинен транспортуватися в лежачому положенні.

При попаданні аміаку або фреону в очі необхідно промити їх великою кількістю чистої води.

Після цього треба, до огляду лікаря, одягти темні захисні окуляри. Не дозволяється забинтовувати очі і накладати на них пов'язку.

При попаданні на шкіру аміаку, викликаючого опік, або фреону, викликаючого обмороження, необхідно спочатку направити на вражену поверхню міцний струмінь чистої води.

Після цього пошкоджену кінцівку занурити в теплу воду (35–40^{O}C) на 5–10 хвилин, або у випадку пошкодження більшої поверхні тіла, зробити загальну ванну.

Після ванни висушити шкіру, прикладаючи рушник, який добре вбирає воду (розтирання забороняється).

Накласти після цього на пошкоджену ділянку шкіри мазеву пов'язку або змастити її маззю Вишневського, чи пеніциліновою маззю.

При відсутності мазі використовувати вершкове (несолене) масло або олію. Додаток 1

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ДЕЗИНФІКУЮЧИХ ЗАСОБІВ

(Санітарно-гігієнічні правила для підприємств громадського харчування, включаючи
кондитерські цехи та підприємства, які виробляють м'яке морозиво, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 18.09.1991 р.)

№ п/	Найменування	Концентрація,	Призначення	Спосіб

п		%		приготування
1.	Хлорне вапно	10 (вихідний)	для обробки контейнерів для харчових відходів	1 кг хлорного вапна розчинити в 10 л води, відстоюють 24 год*, зливають з осадку
		5	для обробки раковин, умивальників, унітазів	5 л вихідного розчину розводять у 10 л води
		2	для дезинфекції обладнання та інвентаря кондитерського цеху	2 л вихідного розчину розводять у 10 л води
		1 (робочий)	для обробки приміщення (підлоги, стін, дверей і т. п.)	1 л вихідного розчину розводять у 10 л води**
		0.5	для обробки обладнання	0,5 л вихідного розчину розводять у 10 л води
		0,2	для дезинфекції столового посуду	0,2 л вихідного розчину розводять у 10 л води
2.	Хлорамід Б	0,2	для дезинфекції столового посуду	20 г (1 ст. л.) розчиняють в 10 л води
		0,5	для дезинфекції приміщень, обладнання	50 г (2,5 ст. л.) розчиняють в 10 л води
3.	Гіпохлорід кальція	0,1	для дезинфекції столового посуду	10 г (1 ч. л.) розчиняють в 10 л води

ДОДАТОК 2

ДОПУСТИМІ ПАРАМЕТРИ МІКРОКЛІМАТУ ДЛЯ ХОЛОДНОЇ І ТЕПЛОЇ ПОРИ РОКУ

("Санітарно-гігієнічні правила для підприємств громадського харчування, включаючи
кондитерські цехи та підприємства, що виробляють м'яке морозиво", затверджені Міністерством охорони здоров'я України 18.09.1991 р.).

Виробничі приміщення	Категорія важкості	Холодний період			Теплий п	
		Температура повітря, ^{0}C	Відносна вологість, % не більше	Швидкість руху повітря, м/с	Температура повітря, ^{0}C	Відно волог % н біль
Обідні зали, роздавальні, буфети	середня IIа	17–23	75	0,3	18–27	65 — 26°
Сервізні, білизняні, гардеробні	легка IIб	20–24	75	0,2	21–28	60 — 27°
Цехи: м'ясний, птахогольйовий, овочевий	середня IIб	15–21	75	0,4	16–27	70 — 25°
Цехи: доготівельний, холодний, рибний, обробки зелені	середня IIа	17–26	75	0,3	18–27	65 — 26°
Цехи: гарячий, приміщення для випікання кондитерських виробів	середня IIб	15–21	75	0,4	16–27	70 — 25°
Мийні столового посуду	середня IIа	17–23	75	0,3	18–27	65 — 26°
Мийні кухонного посуду, тари	середня IIб	15–21	75	0,4	16–27	70 — 25°
Адміністративні приміщення	легка IIа	21–25	75	0,1	22–28	55 — 28°
Кладові овочів,	середня	15–24	75	0,3	17–29	65 —

соління, напівфабрикатів, інвентаря, тари	IIa					26°

Примітка: велика швидкість руху повітря в теплий період року відповідає максимальній температурі повітря, проміжні величини визначаються інтерполяцією

ДОДАТОК 3

ОРІЄНТОВНІ КОНСТРУКТИВНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ БУДІВЕЛЬ В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД СТУПЕНІ ВОГНЕСТІЙКОСТІ

(СНиП 2.01.02–85)

Ступень вогнестійкості	Конструктивні характеристики
I	Будівлі з несучими огороджувальними конструкціями з природних або штучних камяних матеріалів, бетону чи залізобетону із застосуванням листових і плитних негорючих матеріалів.
II	Те ж саме. В покритті будівель допускається застосовувати незахищені сталеві конструкції.
III	Будівлі з несучими огороджувальними конструкціями з природних або штучних камяних матеріалів, бетону або залізобетону із застосуванням листових і плитних негорючих матеріалів. Для перекриття можуть бути використані дерев'яні конструкції, захищені штукатуркою, або важкогорючі листові, а також плитні матеріали. До елементів покриття не застосовуються вимоги по ступеню вогнестійкості і межах розповсюдження вогню, при цьому елементи горищного покриття з деревини підлягають вогнезахисній обробці.
IIIa	Будівлі здебільшого з каркасною конструктивною схемою. Елементи каркасу — з сталевих незахищених конструкцій. Огороджувальні

	конструкції — з сталевих профільованих листів або інших негорючих листових матеріалів з важкогорючим утеплювачем.
IIIб	Будівлі здебільшого одноповерхові з каркасною конструктивною схемою. Елементи каркасу — з цільної або клеєної деревини, підданої вогнезахисній обробці, що забезпечує необхідну межу розповсюдження вогню. Огороджувальні конструкції — з панелей або поелементної зборки, виконані з застосуванням деревини або матеріалів на її основі. Деревина та інші горючі матеріали огороджувальних конструкцій повинні бути піддані вогнезахисній обробці або захищені від впливу вогню і високих температур таким чином, щоб забезпечити необхідну межу розповсюдження вогню.
IV	Будівлі з несучими огороджувальними конструкціями з цільної або клеєної деревини та інших горючих або важкогорючих матеріалів, захищених від впливу вогню і високих температур штукатуркою або іншими листовими або плитними матеріалами. До елементів покриття не застосовуються вимоги до вогнестійкості і меж розповсюдження вогню, при цьому елементи горищного покриття з деревини піддаються вогнезахисній обробці.
IVa	Будівлі здебільшого одноповерхові з каркасною конструктивною схемою. Елементи каркасу — з сталевих незахищених конструкцій. Огороджувальні конструкції — з сталевих профільованих листів або інших негорючих матеріалів з горючим утеплювачем.
V	Будівлі, до несучих і огороджувальних конструкцій яких не застосовуються вимоги по ступенях вогнестійкості і меж розповсюдження вогню.

ДОДАТОК 4

МЕЖІ ВОГНЕСТІЙКОСТІ БУДІВЕЛЬНИХ КОНСТРУКЦІЙ І ГРАНИЧНІ МЕЖІ РОЗПОВСЮДЖЕННЯ ВОГНЮ ПО НИХ

(СНиП 2.01.02–85)

Ступень вогнестійкості будівель	Мінімальні межі вогнестійкості будівельних конструкцій Ч (над р розповсюдження вогню по них, див. (під ри						
	С т і н и				Колони	Сходові площадки, косоури, східці, балки і марші сходових кліток	Пл наст тому утепл та інш конс пере
	Несучі і сходових кліток	Само-несучі	Зовнішні, ненесучі (в тому числі з навісних панелей)	Внутрішня ненесуча (перегородка)			
I	2,5/0	1,25/0	0,5/0	0.5/0	2,5/0	1/0	
II	2/0	1/0	0,25/0	0.25/0	2/0	1/0	0
III	2/0	1/0	0,25/0; 0,5/40	0,25/40	2/0	1/0	0,
III б	1/0	0,5/0	0,25/40	0,25/40	0,25/0	1/0	0
III б	1/40	0,5/40	0,25/0; 0,5/40	0,25/40	1/40	0,75/0	0,
IV	0,5/40	0,25/ 40	0,25/40	0,25/40	0,5/40	0,25/25	0,
IVa	0,5/40	0,25/ 40	0,25/н.н.	0,25/40	0,25/0	0,25/0	0
V	Не нормується						

ПРИМІТКА: 1. В дужках приведені межі розповсюдження вогню для вертикальних і похилих дільниць конструкцій

2. Скорочення “Н.Н.” означають, що показник не нормується.

ДОДАТОК 5

ТИПИ ПРОТИПОЖЕЖНИХ ПЕРЕПОН І ЇХ МЕЖІ ВОГНЕСТІЙКОСТІ

(СНиП 2.01.02–85)

Протипожежні перепони	Тип протипожежних перепон або їх елементів	Мінімальна межа вогнестійкості протипожежних перепон або їх елементів
Протипожежні стіни	1 2	2,5 0,75
Протипожежні перегородки	1 2	0,75 0,25
Протипожежні перекриття	1 2 3	2,5 1 0,75
Протипожежні двері і вікна	1 2 3	1,2 0,6 0,25
Протипожежні ворота, люки, клапани	1 2	1,2 0.6
Тамбури-шлюзи		
Елементи тамбурів-шлюзів:		
протипожежні перегородки протипожежні перекриття протипожежні двері	1 3 2	0,75 0,75 0,6
Протипожежні зони	1	—
Елементи протипожежних зон:		
протипожежні стіни, що відокремлюють зону від приміщень пожежних відсіків	2	0,75
Протипожежні перегородки всередині зони	2	0,25
Колони	—	2,5

Протипожежні перекриття	3	0,75
Елементи перекриття	—	0,75
Зовнішні стіни	—	0.75

ДОДАТОК 6

ПЕРЕЛІК
ВИРОБНИЦТВ З ВСТАНОВЛЕННЯМ ЇХ КАТЕГОРІЙ ПО ВИБУХОВІЙ, ВИБУХОПОЖЕЖНІЙ І ПОЖЕЖНІЙ НЕБЕЗПЕЦІ

(ОНТП–24–86)

№ п/п	Найменування виробництва	Категорія приміщень і будівель по вибуховій, вибухопожежній і пожежній небезпеці
	Підприємства громадського харчування:	
1.	М'ясний цех	Д
2.	Птахогольйовий цех (без обпалювання)	Д
3.	Приміщення обпалювання птахів	Г
4.	Мийна інвентаря	Д
5.	Рибний цех	Д
6.	Овочевий цех	Д
7.	Охолоджувальна камера овочевих напівфабрикатів	Д
8.	Гарячий цех	Г
9.	Холодний цех	Д
10.	Охолоджувальна камера готової продукції	Д
11.	Кладова добового запасу сировини	Д
12.	Відділення замісу тіста, розробки	Д

	та випічки	
13.	Відділення розстойки дріжджового тіста	Д
14.	Приміщення оздоблення кондитерських виробів	В
15.	Відділення варки сиропів	Г
16.	Приміщення обробки яєць	В
17.	Охолоджувальна камера кондитерських напівфабрикатів і готових кондитерських виробів	Д
18.	Охолоджувальна камера добового запасу сировини кондитерського цеху	Д
19.	Кладова готових кондитерських виробів	В
20.	Кладова добового запасу сировини кондитерського цеху	В
21.	Мийна інвентаря кондитерського цеху	Д
22.	Експедиція	Д
23.	Охолоджувальна камера м'ясних напівфабрикатів	Д
24.	Охолоджувальна камера рибних напівфабрикатів	Д
25.	Мийна тари кондитерських і кулінарних виробів	Д
26.	Мийна напівфабрикатної тари	Д
27.	Приміщення зберігання напівфабрикатної тари	В
28.	Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів	Д
29.	Охолоджувальна камера м'яса	Д
30.	Охолоджувальна камера риби	Д
31.	Охолоджувальна камера птахів, субпродуктів	Д

32.	Охолоджувальна камера соління, зелені	Д
33.	Охолоджувальна камера харчових відходів	Д
34.	Кладова овочів	В
35.	Кладова сухих продуктів	В
36.	Кладова господарського інвентаря	В
37.	Кладова тари	В
38.	Завантажувальна	В
39.	Кладова прибирального інвентаря	В
40.	Приміщення обробки кісток	Д
41.	Машинне відділення фреонових холодильних установок	А
42.	Машинне відділення аміачних холодильних установок	А

ДОДАТОК 7

ГРАНИЧНО ДОПУСТИМІ КОНЦЕНТРАЦІЇ І КЛАС БЕЗПЕКИ ОКРЕМИХ ШКІДЛИВИХ РЕЧОВИН В ПОВІТРІ РОБОЧОЇ ЗОНИ

(Санітарно-гігієнічні правила для підприємств громадського харчування включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 18.09.1991 р.)

Найменування приміщень	Найменування речовини	Клас небезпеки	Шляхи проникання в організм	ГДК в повітрі робочої зони, $м^3/м^3$	Загальний характер дії
Гарячий, кулінарний і кондитерський цехи	Акролеін	2	Верхні дихальні	0,2	Може дратувати слизову оболонку дихальних шляхів та очей
Гарячий, кулінарний	Окис вуглецю	4	Верхні дихальні	20	Має загальну токсичну дію

цехи, мийні					
Кондитерський цех, кладові	Пил борошна	4	Верхні дихальні	6	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль
Кондитерський цех, кладові	Пил цукру	4	Верхні дихальні	6	Може руйнувати зубну емаль і дратувати шкіряні покриви
Мийні	Пил сантехнічних миючих засобів (СМЗ)	3	Верхні дихальні, шкіряні покриви	5	Алергени

ДОДАТОК 8

НОРМИ І ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ ОСВІТЛЕННЯ ДЛЯ ВИРОБНИЧИХ ПРИМІЩЕНЬ ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

(СНиП П–4–79)

Виробничі приміщення	Площина (Г — горизонтальна, в — вертикальна), нормування освітлення та КПО — висота площини над підлогою, м	Штучне освітлення			
		Освітлення, ЛК	Циліндрична освітленість, ЛК	Показник дискомфорту, не більше	Коеф пул % бі
Цехи: доготівельний,	Г — 0,8	200	—	60	

заготівельний, холодні					
Цехи кондитерські	Г — 0,8	300	—	40	
Приміщення для різання хліба, мийні кухонного та столового посуду	Г — 0,8	200	—	60	
Мийні тари	Г — 0,8	150	—	60	
Приміщення для персоналу	Г — 0,8	150	—	60	
Адміністративні приміщення	Г — 0,8	200	—	60	
Обідні зали столових, чайних, закусочних, буфетів	Г — 0,8	200	75	60	
Обідні зали ресторанів, кафе, барів:					
столи для відвідувачів	Г — 0,8	100-300[1)]	75	60	
проходи між столами	Підлога	не менше 30 при будь-яких джерелах світла	—	60	
Танцювальні площадки	Підлога	100-400	75	60	
Естрада	В — 1,75	300[2)] при будь-яких джерелах світла	—	—	
Роздавальні	Г — 0,8	300	—	40	
Загрузочні, кладові тари	Г — 0,8	75	—	—	

Кладові продуктів в горючій упаковці	Г — 0,8	50	—	—	
Кладові овочів, охолоджувальні камери	Підлога	20[3)]	—	—	
Експедиції	Г — 0,8	100	—	60	
Вестибюлі та гардероби	Підлога	75	—	—	
Коридори, проходи:					
а) головні коридори та проходи	Підлога	75	—	—	
б) інші коридори	Підлога	50	—	—	
Санітарно-побутові приміщення:					
а) умивальні, санвузли	Підлога	75	—	—	
б) душові, гардероби	Підлога	50	—	—	
Електрощитові	В — 1,5	50[3/]	—	—	
Приміщення кас	Г — 0,8	300	—	40	
Диспетчерські	Г — 0,8	150	—	60	

ПРИМІТКИ: 1) Приведені рекомендовані рівні освітлення, значення змінюються залежно від

прийнятого архітектурного рішення.

2) Вертикальна освітленість місць роботи артистів прожекторами (світильника ми), встановленими в середині та поза естрадою.

3) Освітленість вказане для ламп розжарювання.

ДОДАТОК 9

Таблиця 1

Норми санітарного одягу, санітарного взуття і санприладдя для робітників підприємств громадського харчування (“Санітарно-гігієнічні правила для підприємств
громадського харчування включаючи кондитерські цехи і підприємства, які виробляють
м'яке морозиво“, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 18.09.1991р.)

№ п/п	Найменування професій	Найменування санодягу, санвзуття та санприладдя	Термін носки в місяцях
1	Директор (завідуючий) підприємства і його заступник, адміністратор залу, завідуючий виробництвом, начальники цехів, їх заступники	Халат білий б/п або куртка біла б/п	6
2	Кухарі, кондитери, пекарі, тістоміси	Куртка біла б/п Брюки світлі б/п (спідниця світла б/п для жінок) Фартух білий б/п Ковпак білий б/п або косинка біла б/п Рукавиці б/п для кондитерів Рушник Тапочки або туфлі, або черевики текстильні чи текстильно-комбіновані на неслизькій підошві	4 4 4 4 4 6
3	Буфетники, виробники гарячих напоїв, молочних	Куртка біла б/п Шапочка біла б/п Фартух білий б/п Рушник Кітель білий	4 4 4 4 4

	коктейлів, бармени	полотняний Блузка біла б/п Наколка біла	4 6
4	Різальники хліба	Халат білий б/п Нарукавники білі б/п Шапочка біла б/п або косинка біла б/п	4 6 4
5	Кухонні робітники	Куртка біла б/п Фартух б/п з водовідштовхуючою пропиткою Шапочка біла б/п або косинка біла б/п	4 6 6
6	Збиральники посуду з столів	Куртка біла б/п Фартух білий б/п Косинка біла б/п	6 4 6
7	Мийники посуду, машиністи мийних машин	Куртка біла б/п Шапочка біла б/п або косинка біла б/п	4 6
8	Обжарювальники картоплі, сульфітатники, виробники напівфабрикатів, морозива	Нарукавники білі б/п Куртка біла б/п Фартух б/п з водовідштовхуючою пропиткою Шапочка біла б/п або косинка біла б/п	6 6 6 6

Таблиця 2

Типові галузеві норми безкоштовної видачі спеціального одягу, спеціального взуття та інших засобів індивідуального захисту робітникам торгівлі (постанова Держкомпраці СРСР і Президії ВЦРПС від 20.02.1980 р. № 43 (П-2 зі змінами від 21.08.1985 р. № 289 (П-82))

№ п/п	Найменування професій та посад	Найменування спецодягу, спецвзуття та інших засобів індивідуального захисту	Термін носки (в місяцях)
Підприємства громадського харчування			
1	Кухонні робітники	Рукавиці комбіновані	6
2	Мийник посуду; робочий, який миє котли	Фартух прогумований з нагрудником На мийці котлів додатково: рукавиці гумові	12 Чергові
3	Чистильник плодоовочів	На чистці корнеплодів: фартух прогумований з нагрудником при мийці картоплі додатково калоші гумові	 12 12
4	Обвальник м'яса, жиловщик	Фартух б/п з водовідштовхуючою пропиткою Фартух робочий металевий Черевики кожані Рукавиці кольчужні	Черговий Черговий 12 Чергові
5	Вантажник, робочий	При виконанні робіт в літній період: куртка брезентова брюки б/п з брезентовими наколінниками Рукавиці брезентові	 12 12 1

		На зовнішніх роботах в зимовий період додатково:	
		куртка б/п на утеплюючій прокладці	36 36
		брюки б/п на утеплюючій прокладці	24
		чоботи кирзові утеплені	
		В інший час року:	
		плащ непромокаємий	Черговий