

XXVIII. Требования охраны труда при производстве копченой рыбной и другой продукции из водных биоресурсов

392. Для предотвращения ожогов при возможном выбросе из топок пламени, искр и углей расстояние от фронта топок до противоположной стены должно быть не менее 2 м.

393. Шомпола для нанизывания рыбы должны иметь гладкую поверхность с прочно укрепленными крючьями.

394. При навешивании рыбы клеть должна быть закреплена на подвесном пути.

395. Ручная загрузка, разгрузка и очистка коптильных камер, а также их ремонт должны производиться после полного удаления из них дыма и снижения температуры внутри камер до 30 °С.

396. Счищенный нагар (сажа, зола) должен убираться в металлические ящики с ручками из нетеплопроводного материала.