

VII. Требования охраны труда при производстве хлебобулочных и макаронных изделий

72. Соединения труб и кожухов транспортирующих устройств, стыки секций, соединения переключателей направления движения муки должны быть герметичными.

73. После включения двигателя просеивательных машин не разрешается снимать крышку и проталкивать продукт в барабан.

74. Бункер просеивательных машин следует загружать после включения двигателя.

Запрещается производить загрузку бункера просеивательной машины при отсутствии предохранительной решетки.

75. Тестомесильные машины непрерывного и периодического действия со стационарной месильной емкостью должны закрываться сверху крышками, заблокированными с приводом месильных устройств.

76. Рабочие органы тестоделительных машин (механизмы нагнетания теста, делительная головка с отсекающим устройством), движущиеся части механизма привода должны иметь ограждения с блокировками, обеспечивающими отключение электродвигателей при открывании крышки тестовой камеры, снятии ограждения делительной головки или привода машины.

77. Тестомесильные машины с подкатными дежами должны иметь приспособления, запирающие дежу на платформе машины во время замеса.

78. До начала работы необходимо проверить крепление сменной дежи к платформе тестомесильной машины.

79. Включать и опробовать тестомесильную машину на холостом ходу следует после полной фиксации подкатной дежи на машине и опущенных щитках ограждения.

80. Во время работы тестомесильной машины запрещается:

- 1) поднимать ограждения дежи;
- 2) добавлять и вынимать продукты из дежи;
- 3) помогать машине руками замешивать тесто;
- 4) чистить и мыть дежу.

81. Накатывание и скатывание сменной дежи с платформы машины должны выполняться при выключенном электродвигателе и верхнем положении месильного рычага.

82. Запрещается:

- 1) работать на тестомесильной машине без ограждающих щитков у дежи или с поднятыми щитками;
- 2) работать на тестомесильной машине с неисправной блокировкой, отключающей электропривод машины при снятии ограждения.

83. Перед началом работы машины для раскатки теста следует установить необходимый зазор между раскатывающими вальцами.

84. Во время работы машины для раскатки теста запрещается:

- 1) протирать вальцы;
- 2) открывать облицовку, закрывающую цепь передачи;

3) снимать тесто с раскатывающих валков и ножей, а также работать при неисправной блокировке ограждения механизма деления.

85. Механизмы для надреза тестовых заготовок, резки макаронных изделий должны иметь ограждения по всей зоне действия ножей, сблокированные с приводным устройством ножей.

В зоне действия ножей должна быть нанесена предупредительная надпись "Осторожно - нож!".

86. Перед включением хлеборезательной машины следует:

1) проверить правильность сборки, крепление рукоятки заточного механизма в верхнем положении, исправность концевого выключателя электродвигателя;

2) убедиться в отсутствии посторонних предметов под ножом и в лотке;

3) повернуть от руки регулировочные диски, включить хлеборезку на холостой ход и убедиться в правильности направления вращения ножа, указанного на кожухе стрелкой.

Включать машину разрешается после установки на место верхнего кожуха.

87. Укладку продукта на лоток хлеборезательной машины следует производить при неподвижной подающей каретке.

88. Застрявший продукт следует удалять при отключенной хлеборезательной машине, предварительно застопорив нож в крайнем нижнем положении.

Снимать остатки продукта с ножа хлеборезательной машины руками запрещается.

89. Для очистки дискового ножа хлеборезательной машины от остатков продукта следует применять деревянные скребки, для очистки машины-щетками.

90. Производить заточку ножа хлеборезательной машины следует с помощью заточного механизма, установленного на машине.

91. Очистку хлеборезательной машины разрешается производить после ее выключения.