

VIII. Требования охраны труда при производстве хлебопекарных дрожжей

92. Подача серной кислоты в дрожжерастильные аппараты вручную запрещается.

93. Взятие проб среды из дрожжерастильных аппаратов должно производиться пробоотборниками через пробоотборные краны.

94. Мойка и дезинфекция дрожжерастильных аппаратов должны быть механизированы. Нанесение дезинфицирующих растворов на поверхность аппаратов должно производиться без разбрызгивания.

95. При производстве хлебопекарных дрожжей, выделяемых из меласной бражки, в отделении сепарирования бражки и промывки дрожжей сепараторы на I и II ступенях сепарации и сборники дрожжевой суспензии должны быть герметически закрытыми и иметь выход воздуха, углекислоты и спиртовых паров через спиртоловушку.

96. Во избежание возникновения в емкостях и трубопроводах с мелассой сахароаминной реакции должны соблюдаться следующие требования:

1) подогревать мелассу при сливе из мелассохранилищ следует только при крайней необходимости и только в месте ее выхода;

2) в мелассохранилищах должны быть установлены термометры для контроля за температурой мелассы;

3) на паропроводе подачи пара для разогрева мелассы в хранилище должны быть установлены два запорных органа, закрытых в коробке на замке;

4) через каждые две недели необходимо производить проверку на содержание сахара, pH и температуры мелассы в мелассохранилищах;

5) в случае понижения содержания сахара, pH в мелассе и повышения температуры при невозможности ее охлаждения необходимо принимать меры к немедленной переработке мелассы;

6) стерилизацию мелассы следует производить после предварительного разбавления;

7) хранение мелассы в разогретом состоянии запрещается, после стерилизации мелассу следует охлаждать до установленной температуры;

8) на вводе к стерилизатору или на отводящем трубопроводе должен быть установлен газоотвод для удаления газов, которые могут образоваться в стерилизаторе.

97. При эксплуатации сепараторов для мелассы (кларификаторов) должны соблюдаться следующие требования:

1) максимальное противодавление в выпускной трубе не должно превышать значения, указанного в эксплуатационной документации организации-изготовителя;

2) продолжительность интервалов между освобождением осадка из барабана, особенно при механическом выбросе, не должна превышать интервалов, указанных в эксплуатационной документации организации-изготовителя.

98. При неполном комплекте рам и плит в фильтр-прессе запрещается пользоваться вставками для удлинения зажимного штока.

При ручном уплотнении рам фильтр-пресса следует пользоваться рычагами, входящими в комплектацию пресса.

Применение дополнительных рычагов для уплотнения рам пресса запрещается.

99. Стирка фильтровальных полотен должна быть механизирована.

100. Подача и проталкивание руками дрожжей в формовочно-упаковочную машину запрещаются.

101. Процессы приготовления, транспортировки и регенерации питательных, моющих и дезинфицирующих растворов должны выполняться в растворном узле под руководством ответственного лица.

102. Емкости в отделении подготовки питательных сред должны быть оборудованы измерителями уровня и кранами для отбора проб.

Во избежание перелива агрессивных и едких жидкостей аппараты в отделении подготовки питательных солей должны быть оснащены переливными устройствами.

103. Работы с микроорганизмами должны проводиться в специальных помещениях (боксах).

Посуда из-под культур микроорганизмов по окончании работы должна подвергаться стерилизации или дезинфекции и после этого передаваться на мойку.

104. Уборка пыли в сушильном отделении должна производиться ежедневно. Складирование коробов или мешков с готовой продукцией в сушильном отделении не допускается.