

## **XXVII. Требования охраны труда при производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий из водных биоресурсов**

383. Для разделки рыбы должны использоваться доски с гладкостроганными поверхностями, которые подлежат периодическому осмотру и, по мере надобности, шлифованию или замене.

384. Запрещается подавать сырье в волчок руками.

385. Высота чаши куттера должна быть не выше 1 м от уровня пола.

При более высоком расположении чаши необходимо пользоваться подставками, прикрепленными к полу.

386. Передвижение и разравнивание фарша в куттере должно производиться с помощью деревянных лопаток.

387. При отсутствии специальных устройств для выгрузки фарша (тарельчатый выгрузатель) разгрузка куттера должна производиться специальным ковшом при полной остановке куттера.

388. При эксплуатации фаршемешалки запрещается открывать предохранительную решетку и разгружать фарш вручную до полной остановки лопастей фаршемешалки.

389. При обслуживании пельменного автомата запрещается:

- 1) касаться руками движущихся частей автомата;
- 2) производить очистку барабана, роликов, ленты, формирующего диска при работающем автомате;
- 3) ускорять движение ленты, проворачивать остановившиеся ролики и поправлять ремень транспортера на ходу.

Чистка и мойка автомата должны производиться по окончании работы при выключенном и обесточенном электродвигателе.

390. Включение конвейерной печи для жарки полуфабрикатов должно производиться при работающей вентиляции.

Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи необходимо только после полной остановки конвейера.

391. При эксплуатации жарочного шкафа с вкатным стеллажом во избежание ожогов необходимо вкатывать и выкатывать стеллаж с продукцией с помощью съемной ручки или с применением СИЗ рук.