

VI. Общие требования охраны труда, предъявляемые к осуществлению производственных процессов и эксплуатации технологического оборудования

48. Производственные процессы должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции".

49. Производственные процессы необходимо осуществлять в соответствии с технологическими регламентами, которые должны обеспечивать:

1) согласованность работы технологического оборудования, входящего в состав производственных линий, исключая возникновение опасных и вредных производственных факторов;

2) безотказное действие технологического оборудования и средств защиты работников в течение всего срока осуществления производственного процесса;

3) контроль параметров технологических операций производственного процесса и параметров (показателей) безопасности пищевого сырья и материалов упаковки;

4) предупреждение возгораний сырья, полуфабрикатов и продукции, пожаров и взрывов;

5) загрузку технологического оборудования, обеспечивающую поточность технологических операций в целях исключения встречных или перекрестных потоков пищевого сырья и пищевой продукции.

50. В каждом производственном подразделении должны быть определены перечни вредных веществ, которые могут выделяться в производственные помещения при осуществлении производственных процессов и в аварийных ситуациях, а также перечень приборов и методик анализов для определения концентраций этих веществ непосредственно в производственных помещениях и лабораториях.

51. Системы контроля и управления производственными процессами должны обеспечивать своевременную информацию о возникновении опасных и вредных производственных факторов (предельных значений давлений, излучений, температур, уровней, концентраций вредных веществ) с помощью контрольно-измерительных приборов и (или) световой или звуковой сигнализации, соблюдение последовательности производственного процесса, автоматическую остановку и отключение технологического оборудования от источников энергии при неисправностях, нарушениях технологического регламента, авариях.

52. Для каждого производственного процесса, связанного с выделением вредных веществ, в технологических регламентах должны быть предусмотрены способы нейтрализации и уборки рассыпанного сырья, полуфабрикатов, пролитых или рассыпанных реагентов, очистки пылевыделений и сточных вод.

53. При осуществлении производственных процессов необходимо предусматривать как местное, так и дистанционное управление технологическим, транспортным и аспирационным оборудованием.

При дистанционном управлении приборы и средства сигнализации должны выноситься на щиты управления.

54. В случаях, когда пусковые устройства технологического оборудования расположены в других помещениях или на значительном расстоянии, должна быть предусмотрена звуковая и (или) световая сигнализация для подачи предупреждающих сигналов о пуске и остановке.

Сигнальные устройства должны быть установлены в зонах слышимости (видимости) работников.

Технологическое оборудование, входящее в состав поточной линии, должно быть оборудовано индивидуальными органами управления, расположенными на каждой единице оборудования.

55. Технологическое оборудование, представляющее особую опасность в связи с накоплением зарядов статического электричества (металлические емкости для муки, сахара и других сыпучих продуктов, приемные щитки и приемники, продуктопроводы, фильтры, питатели, емкости с аэрационными устройствами, просеиватели, отсеиватели, конвейеры, мельницы), рабочие органы, узлы и элементы конструкций, выполненные из электропроводящих материалов, а также металлические воздухопроводы и оборудование вентиляционных систем (приточных и вытяжных), воздушные компрессоры, воздухоподогреватели и аспирационные установки должны быть заземлены в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда.

Заземление оборудования должно быть доступным для осмотра.

56. Бункеры для хранения и (или) загрузки сырья и полуфабрикатов должны быть закрыты предохранительной решеткой, исключающей беспрепятственный доступ в них работников.

Переполнение бункеров не допускается.

57. Для взятия проб сырья из силосов и бункеров должны использоваться устройства, изготовленные из токонепроводящего материала.

Отбор проб сырья во время загрузки или выгрузки силоса (бункера) запрещается.

58. Емкости для хранения муки, сахара и других сыпучих пищевых продуктов должны быть оснащены устройствами для разрушения сводов и приспособлениями для безопасного спуска работников внутрь емкостей.

59. Спуск работников в силосы и бункеры для проведения их очистки и ремонта должен производиться в соответствии с технологическим регламентом, утвержденным работодателем или иным уполномоченным им должностным лицом, при наличии наряда-допуска.

60. Открывающиеся дверцы, крышки, щитки технологического оборудования должны иметь устройства, исключающие их случайное снятие и открывание при включенном приводе оборудования.

Ограждения, открываемые вверх, должны фиксироваться в открытом положении.

Ограждения должны быть снабжены блокировочными устройствами, обеспечивающими работу оборудования при защитном положении ограждения.

Исправность блокировочных устройств должна проверяться ежемесячно.

61. Смотровые лючки в крышках винтовых конвейеров, открытые и доступные выпускные проемы винтовых конвейеров, шлюзовых затворов автовесов, загрузочные отверстия просеивателей и мукомесителей должны быть оборудованы съемными предохранительными решетками.

В случае если съемные решетки не заблокированы с электродвигателями, осуществлять съем крышек допускается после полной остановки конвейера (оборудования).

62. Подающие продуктопроводы и технологическое оборудование для

транспортирования, измельчения, смешивания и просеивания твердого сырья должны быть оборудованы магнитными уловителями ферропримесей (сепараторами) в местах поступления и (или) ссыпания продуктов.

К магнитным сепараторам должен быть обеспечен свободный доступ для очистки. Осмотр-очистку магнитов от металла необходимо проводить при полной остановке оборудования.

Намагничивание магнитов следует производить в отдельном помещении, оборудованном системой обеспыливания.

63. Технологическое оборудование, в котором применяется местное охлаждение, должно быть оснащено блокирующим устройством, исключающим возможность пуска машины при отсутствии подачи хладагента.

64. Генераторы льда должны устанавливаться в отдельном помещении.

На двери помещения должен быть размещен знак безопасности с поясняющей надписью "Посторонним вход запрещен".

В шкафу у входа в помещение должны храниться соответствующие СИЗ.

65. Технологическое оборудование с перемешивающими механизмами и устройствами должно оснащаться быстросъемными крышками или предохранительными решетками, сблокированными с пусковым устройством электропривода, исключающим возможность пуска перемешивающего устройства при открытой крышке или предохранительной решетке.

66. Работы по сульфитации (десульфитации) пищевых полуфабрикатов и продукции должны выполняться в соответствии с технологическими регламентами, утвержденными работодателем или иным уполномоченным им должностным лицом, разработанными в соответствии с требованиями Правил и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда.

67. В производственных помещениях для проведения сульфитации, десульфитации и хранения сульфитированных полуфабрикатов и продуктов должны иметься:

- 1) запас воды и известкового молока для дегазации пролитого раствора сернистого ангидрида;
- 2) аптечка для оказания первой помощи работникам, укомплектованная изделиями медицинского назначения;
- 3) запасной комплект средств индивидуальной защиты, включая противогазы;
- 4) знаки безопасности с поясняющей надписью "Не ешь сульфитированные полуфабрикаты - отравишься!", "Посторонним вход запрещен".

68. Приготовление щелочного раствора для очистки овощей и иного растительного сырья должно быть механизировано и осуществляться на специальной станции. Щелочной раствор к машинам и ваннам должен подаваться по специальным трубопроводам.

Выполнение работ, связанных с щелочной очисткой овощей и иного растительного сырья, должно производиться в соответствии с технологическими регламентами, утвержденными работодателем или иным уполномоченным им должностным лицом.

69. Гашение извести следует производить механизированным способом в известегасильных машинах.

Растворные узлы должны быть оборудованы общеобменной приточно-вытяжной

вентиляцией и местными отсосами.

70. Осмотр и проверка исправности водопроводных устройств (колодцев, гидрантов, задвижек, насосных устройств) должны проводиться не реже одного раза в месяц в соответствии с графиком планово-предупредительного ремонта, утвержденным работодателем или иным уполномоченным им должностным лицом.

71. Огневые работы во взрывоопасных и пожароопасных производственных помещениях и участках должны проводиться с оформлением наряда-допуска.

Огневые работы (за исключением работ, проводимых в аварийных ситуациях) должны проводиться в дневное время.