

## **XXVI. Требования охраны труда при производстве пресервов и консервов из водных биоресурсов**

357. Участок приготовления пресервов из рыбы необходимо размещать в изолированном помещении от других подразделений (участков), вырабатывающих пищевую рыбную продукцию.

358. Приготовление и подача тузлука для приготовления пресервов должны быть механизированы и осуществляться централизованно.

359. Смешивать пряную соленую заливку с уксусной кислотой необходимо в эмалированной посуде или посуде из нержавеющей стали.

360. Во время работы порционирующей машины режущие диски должны быть закрыты кожухом.

361. При обслуживании порционирующей машины запрещается:

- 1) превышать установленную норму загрузки рыбы в секции движущегося конвейера;
- 2) поправлять рыбу руками в секциях конвейера;
- 3) загружать рыбу в захватное устройство непосредственно под режущие диски.

362. При работе на набивочной машине устранять затор рыбы в трубах или удалять неправильно ориентированные банки необходимо при выключенной машине.

Загрузку рыбы в рыбовод необходимо производить равномерно.

363. Запрещается:

- 1) поправлять руками застрявшие в течке банки, придерживать пустые банки при выходе их из течки при работающей набивочной машине;
- 2) открывать крышку фаршеприготовительной машины переработки отходов крабового мяса при ее работе;
- 3) поправлять руками банки во время работы заливочных машин.

364. При варке различных заливок необходимо применять металлические мешалки из нержавеющей стали с пластмассовыми ручками.

365. Поправлять и извлекать застрявшие банки в весовых устройствах весоконтрольных автоматов, а также производить чистку, смазку или наладивание отдельных весовых устройств необходимо при отключенном оборудовании.

366. Поверхность сеток носителей бланширователя должна быть без заусениц, трещин и вмятин.

367. Двери бланширователя необходимо закрывать и закреплять в целях исключения самопроизвольного их открытия или падения.

368. Поправлять неправильно уложенные банки на носителях бланширователя во время его работы запрещается.

369. Мойку носителей бланширователя, не оборудованного системой мойки, необходимо производить после прекращения подачи пара и при остановленной главной цепи.

370. Во время работы автоматической закаточной машины запрещается:

- 1) прижимать рукой стопку донышек, находящихся в магазине машины;
- 2) удалять помятые корпуса банок из подающих звездочек;

3) находиться в непосредственной близости от вращающихся роликов первой и второй операции;

4) брать банки после первой операции;

5) удалять смятые и заклиненные банки из машины до ее полной остановки.

371. Перед началом работы пароводяную рубашку автоклавов и электрических котлов необходимо заполнить водой до уровня контрольного крана.

372. Запрещается включение автоклавов и электрических котлов при:

1) незаполненной пароводяной рубашке;

2) неисправности заземления или двойного предохранительного клапана;

3) пропуске пара из рубашки автоклава.

373. Уровень воды в ванне для автоклавных корзин должен исключать возможность выплескивания воды через край при действии механизма подъема и опускания.

374. Во избежание ожогов автоклав перед открыванием должен быть охлажден до 40 °С, а затем открыт паровыпускной кран в крышке для выпуска пара и снятия давления.

Перед открыванием крышки необходимо убедиться в том, что паровыпускной кран открыт.

375. Крышка вертикального автоклава в открытом состоянии должна быть закреплена стопором.

376. Автоклавы с байонетным и штурвальным затвором должны быть оборудованы блокировочным устройством, исключающим аварийное открытие крышек под давлением.

Эксплуатация автоклавов без блокировочных устройств запрещается.

377. Во избежание ожогов разгрузку банок из автоклавных корзин и их обтирку допускается производить только после снижения температуры поверхности банок до 40 °С.

378. Горячую воду из крабоварочных котлов необходимо сливать только через специальные трубопроводы.

Сливать горячую воду через очистительные и монтажные люки, а также становиться на борта крабоварочных котлов во время их работы запрещается.

379. Производить подогрев клея необходимо в специально оборудованном месте до температуры не выше 70 °С.

Поправлять банки во время работы этикетировочной машины запрещается.

380. Работы по разматыванию проволоки из бухт, рубке и ручной упаковке рыбной продукции должны выполняться с применением СИЗ глаз.

381. При обтягивании ящиков с рыбной продукцией проволокой или полосками жести запрещается оставлять открытыми их свободные концы.

Полоски жести должны плотно прилегать к поверхности ящиков.

382. При наклеивании этикеток на ящики запрещается приглаживать их незащищенной рукой.

В процессе работы работники должны быть обеспечены необходимыми средствами индивидуальной и коллективной защиты.