

Х. Требования охраны труда при производстве кондитерских изделий

214. Оборудование для измельчения, просеивания и смешивания сырья должно загружаться самотеком или механизированным способом (шнеками, нориями, пневматически).

215. Рукава к патрубкам, подающим и отводящим продукт, должны быть присоединены герметично.

216. Смотровые лючки в крышках винтовых конвейеров, открытые и доступные выпускные проемы винтовых конвейеров и шлюзовых затворов автовесов должны быть оборудованы предохранительными решетками.

217. Емкости для приготовления и хранения жидких ингредиентов должны быть оснащены дыхательными клапанами или отводами. Обслуживание верхних люков емкостей должно производиться с площадок, имеющих ограждение.

218. Для мойки емкостей подготовки и хранения жидких компонентов должен быть обеспечен подвод к ним моющего раствора, горячей и холодной воды.

Мойку емкостей вручную необходимо производить при отключенных электродвигателях с вывешиванием плакатов "Не включать! Работают люди".

219. Процессы дробления и размола сыпучего сырья должны производиться на оборудовании, имеющем сплошное или сеччатое ограждение приводов, а также предохранительные решетки в приемных воронках оборудования, сблокированные с пусковым устройством, обеспечивающим невозможность пуска оборудования при снятой решетке.

220. Тестомесильные машины периодического действия, у которых выгрузка теста производится движением рабочих органов с наклоном дежи, должны иметь предохранительную решетку, закрывающую зону рабочих органов во время выгрузки.

Для машин, имеющих двуручное управление, установка предохранительной решетки не требуется.

221. Зона по всей ширине люльки передвижной тесторазделочной машины с укладчиком заготовок должна быть ограждена.

222. Рабочие органы - штампы формующих машин должны иметь ограждения, исключающие попадание рук работников в рабочую зону, и устройство, обеспечивающее остановку привода при их демонтаже.

223. Механизмы для надреза тестовых заготовок, делительно-закаточные агрегаты, натирочные машины должны иметь съемные ограждения по всей зоне действия рабочих органов с устройствами, отключающими привод при их открывании или демонтаже.

Машины для формовки сухарных плит должны иметь ограждение механизма формования по всему периметру.

224. Зона обжарки продуктов в обжарочных аппаратах должна быть закрыта сплошным кожухом, исключающим попадание горячей жидкости и заготовок на работников как в рабочем режиме работы, так и в случаях поломок и аварий, и иметь смотровые окна, выполненные из прозрачного термостойкого материала.

Использование аппаратов с открытой зоной обжарки не допускается.

225. Загрузка тестовых заготовок в машины для термообработки тестовых заготовок и их

выгрузка должны осуществляться автоматически.

226. Вальцы тестовальцовочной машины по обе стороны должны иметь ограждения с устройствами, исключающими возможность контакта работника с вальцами.

227. Загрузка полуфабрикатов в машину для намазывания вафельного пласта начинкой должна быть механизирована.

228. Рамки с натянутыми струнами и другие устройства машин для резки вафельных пластов и бисквитного полуфабриката должны иметь закрытые ограждения с устройством, обеспечивающим отключение электропривода режущего устройства при их демонтаже.

229. Продуктопроводы, присоединенные к фильтрам сироповарочных аппаратов, работающих под давлением, должны быть оснащены запорной арматурой для отключения фильтров во время смены фильтрующей сетки.

230. Оборудование для варки должно быть оснащено устройством для удаления скапливающегося конденсата. Слив конденсата периодически должен осуществляться через кран самотеком.

Отвод конденсата из рубашек и трубопроводов должен быть герметизирован.

231. Применение открытых варочных и темперирующих емкостей не допускается.

Запрещается применять в варочных аппаратах, печах и сушильных установках в качестве теплоносителя масло.

232. Рабочая плита температурного стола для карамельной массы должна иметь ограничивающие ее по периметру с трех сторон борта высотой не менее 50 мм.

Перемещение карамельной массы в процессе ее обработки должно быть автоматизировано.

233. Конфетоотливочная машина в месте установки лотков перед заполнением должна иметь ограждение цепного конвейера.

Приемный бункер конфетной массы должен иметь устройство, предотвращающее ее разбрызгивание.

234. Ножи для резки конфетных жгутов или пластов должны иметь сплошное ограждение с устройством, обеспечивающим отключение привода при его демонтаже.

Дисковые ножи должны иметь приспособления для их механической заточки и смазки пищевыми жирами.

235. Подача помады из помадосбивальной машины в температурную машину, температурные котлы и в отливочную машину, подача глазури в ванну глазировочной машины и съем конфет должны быть автоматизированы.

236. Вертикальный гидравлический пресс-автомат для отжима масла какао должен иметь предохранительную решетку (дверку), закрывающую доступ к чашам.

237. Вибростолы и виброконвейеры шоколадоформирующих автоматов должны иметь крышки со смотровыми окнами и бортами, предотвращающими падение форм.

238. Дисковые ножи и рисорезательных машин со скалками должны иметь сплошное ограждение с продольным отверстием по ширине конвейера высотой не более 30 мм для зачистки ножей. Ограждение должно иметь устройство, обеспечивающее отключение привода при его демонтаже.

239. Машины для сбивания карамельной массы с экстрактом мыльного корня должны быть оснащены стационарными колпаками или крышками с устройством, обеспечивающим отключение привода мешалки при их снятии или открывании.

240. Ножи машин для резки пастильного и мармеладного пласта должны быть закрыты по всей длине резания ограждением с устройством, обеспечивающим отключение привода при его демонтаже.

241. Оборудование для опудривания зефира и пастилы должно иметь герметический кожух, соединенный с аспирационным устройством и фильтром.

Вибраторы, используемые для выполнения операции опудривания, должны иметь индивидуальные пусковые устройства.

242. Конструкция ограждений рабочих органов заверточных и укладочных машин и автоматов не должна ограничивать возможность наблюдения работниками за выполняемыми операциями и процессами.

243. Оборудование для упаковки кондитерских изделий в термосвариваемую пленку должно иметь аспирационные устройства зон сварных узлов для удаления выделяемых вредных химических соединений.