

XXIV. Требования охраны труда при проведении мойки, первичной обработки и посола водных биоресурсов

305. Перед ручной переработкой замороженной рыбы она должна быть подвергнута размораживанию.

Вынимать рыбу из ванны дефростера необходимо проволочным черпаком.

306. Для предохранения рук работников от переохлаждения запрещается производить ручную обработку замороженной рыбы, если температура рыбы не достигла 5 °С.

307. При ручной загрузке рыбоработочных машин запрещается подправлять или вынимать рыбу вблизи захватывающих устройств или режущего механизма.

308. Рыбомоечные машины должны устанавливаться на специальные поддоны для исключения разбрызгивания воды.

309. Перед работой на рыбомоечной машине барабанного типа необходимо установить рукоятку на коробке скоростей на требуемую скорость мойки и подачи рыбы транспортером в барабан, после чего включить двигатель машины.

310. При работе на рыбомоечных машинах запрещается до полной их остановки:

1) удалять из бака моечной машины посторонние предметы, застрявшую рыбу и открывать затвор машины;

2) производить чистку фильтров или заменять загрязненные решетки чистыми на моечной машине элеваторного типа;

3) производить загрузку и выгрузку водных биоресурсов из моечной машины периодического действия.

311. Для очистки душевой трубы рыбомоечной машины барабанного типа трубу необходимо снимать и очистку производить в специально приспособленном для этого месте. На пускателе машины должен быть вывешен плакат: "Не включать! Работают люди".

312. Ограждающие устройства опорных роликов барабана рыбомоечной машины барабанного типа должны быть закреплены.

Запрещается эксплуатация рыбомоечной машины без ограждающих устройств опорных роликов барабана.

313. Загрузка барабана чешуеотделительной машины должна быть механизирована.

Разгрузка барабана чешуеотделительной машины вручную во время работы машины запрещается.

314. При работе на плавникорезательной машине режущий нож должен быть закрыт металлическим кожухом с регулируемым просветом для подвода плавников рыбы под диск ножа.

315. В процессе работы плавникорезательной машины необходимо контролировать крепление зажимной гайки режущего диска: зажимная гайка должна быть затянута и зашплинтована.

316. Рыбопосольный агрегат должен оборудоваться защитным щитком. При отсутствии щитка работники должны применять СИЗ глаз.

Запрещается работать на рыбопосольном агрегате при отсутствии защитных сеток на

бункерах.

317. Осмотр и очистку тузлучных цистерн необходимо производить только после полного удаления из них тузлука.

318. Пуск солесушилки разрешается производить после разрыхления затвердевшей соли.

319. Загрузка рыбы на движущееся рабочее полотно машины вкусового посола запрещается.

320. При работе виброукладчика рыбы необходимо следить за правильной установкой и фиксацией бочки на площадке.

321. Защитное ограждение на дисковых ножах машин для отсекания голов рыбы должны быть отрегулированы так, чтобы в зависимости от подаваемого сырья исключалась возможность попадания рук работников под режущий инструмент.

Запрещается работать на машинах для отсекания голов рыбы, если дисковые ножи не отцентрованы, отсутствуют защитные ограждения и не исправны лотки, подающие рыбу к ножам.

На спаренных машинах для отсекания голов выключатели экстренной остановки машин должны быть на рабочих местах обоих работников.

322. При работе на разделочной машине запрещается:

- 1) поправлять руками уложенные на машину объекты (части объектов) промысла вблизи режущих органов машины;
- 2) вынимать объекты (части объектов) промысла из-под ножей во время работы машины;
- 3) самостоятельно производить регулировку машины и заточку ножевых дисков.

323. Отходы, получающиеся при машинной разделке объектов промысла, надлежит сбрасывать в механические отводящие устройства или в специальные емкости, которые должны своевременно освобождаться по заполнению.

324. При работе на филетировочной машине рыбу необходимо закладывать в направляющие до подхода захвата.

Запрещается выправлять хвост рыбы между направляющими и захватом, а также снимать филе с машины вручную.

325. При работе на филетировочной машине укладывать рыбу и кальмары в гнезда транспортера необходимо не ближе третьего гнезда.

Запрещается укладывать рыбу и кальмары в гнезда транспортера и поправлять неправильно уложенные вблизи кожуха ножей.

326. При работе на шкуросьемной машине во избежание захвата рук филе должно укладываться в начале ленты подающего транспортера.

327. Чистку и регулировку зазора валков шкуросьемной машины допускается производить при полностью остановленной машине, отключенной от источника электропитания.