Приказ Минтруда России от 07.12.2020 N 866н "Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.12.2020 N 61788)

МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ
ОТ 7 ДЕКАБРЯ 2020 Г. N 866Н

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРАВИЛ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

В соответствии со статьей 209 Трудового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 1, ст. 3; 2013, N 52, ст. 6986) и подпунктом 5.2.28 Положения о Министерстве труда и социальной защиты Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 19 июня 2012 г. N 610 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 26, ст. 3528), приказываю:

1. Утвердить Правила по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции согласно приложению.

2. Признать утратившими силу:

приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 17 августа 2015 г. N 550н "Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 декабря 2015 г., регистрационный N 40373);

приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 23 января 2019 г. N 32н "О внесении изменений в Правила по охране труда при производстве отдельных видов пищевой промышленности, утвержденные приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 17 августа 2015 г. N 550н" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 февраля 2019 г., регистрационный N 53805).

3. Настоящий приказ вступает в силу с 1 января 2021 года и действует до 31 декабря 2025 года.

Министр
А.О.КОТЯКОВ

Приложение
к приказу Министерства труда
и социальной защиты
Российской Федерации
от 7 декабря 2020 г. N 866н

ПРАВИЛА
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

I. Общие положения

1. Правила по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции (далее - Правила) устанавливают государственные нормативные требования охраны труда при организации и проведении основных процессов и работ, связанных с производством хлебобулочных и макаронных изделий, хлебопекарных дрожжей, сахара, патоки, кондитерских изделий, пищевых концентратов, крахмала, плодово-овощной продукции, соков, алкогольной и безалкогольной, молочной, мясной и масложировой продукции (далее - производство пищевой продукции).

Требования Правил обязательны для исполнения работодателями - юридическими лицами независимо от их организационно-правовых форм и физическими лицами (за исключением работодателей - физических лиц, не являющихся индивидуальными предпринимателями) при организации и осуществлении ими производства пищевой продукции.

2. На основе Правил и требований технической документации организации-изготовителя технологического оборудования, используемого при производстве пищевой продукции (далее - организация-изготовитель), работодателем разрабатываются инструкции по охране труда для профессий и (или) видов выполняемых работ, которые утверждаются локальным нормативным актом работодателя с учетом мнения соответствующего профсоюзного органа либо иного уполномоченного работниками представительного органа (при наличии).

3. В случае применения методов работы, материалов, технологической оснастки и оборудования, выполнения работ, требования к безопасному применению и выполнению которых не предусмотрены Правилами, следует руководствоваться требованиями соответствующих нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, и требованиями технической документации организации-изготовителя.

4. Работодатель в зависимости от специфики своей деятельности и исходя из оценки уровня профессионального риска вправе:

1) устанавливать дополнительные требования безопасности при выполнении работ, связанных с производством пищевой продукции, не противоречащие Правилам. Требования охраны труда должны содержаться в соответствующих инструкциях по охране труда, доводиться до работника в виде распоряжений, указаний, инструктажа;

2) в целях контроля за безопасным производством работ применять приборы, устройства, оборудование и (или) комплекс (систему) приборов, устройств, оборудования, обеспечивающие дистанционную видео-, аудио- или иную фиксацию процессов производства работ.

5. При осуществлении процессов производства пищевой продукции (далее - производственные процессы) на работников возможно воздействие вредных и (или) опасных производственных факторов, в том числе:

движущиеся машины и механизмы, подвижные части производственного оборудования, передвигающиеся изделия, заготовки, материалы;

повышенная запыленность и загазованность воздуха рабочей зоны;

повышенная или пониженная температура поверхностей оборудования, материалов;

повышенная или пониженная температура воздуха рабочей зоны;

повышенная температуры молока, воды и пара;

повышенный уровень шума на рабочем месте;

повышенный уровень вибрации;

повышенная или пониженная влажность воздуха;

отсутствие или недостаток естественного освещения;

недостаточная освещенность рабочей зоны;

острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях заготовок, инструмента и оборудования;

физические и нервно-психические перегрузки;

повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;

повышенный уровень статического электричества;

повышенный уровень ультрафиолетовой радиации;

повышенный уровень инфракрасной радиации;

токсичные и раздражающие химические вещества, патогенные микроорганизмы и продукты их жизнедеятельности, а также паразиты-возбудители инфекционных и инвазионных болезней, общих для животных и человека;

расположение рабочего места на значительной высоте относительно поверхности земли (пола).

6. При организации производственных процессов, связанных с возможным воздействием на работников вредных и (или) опасных производственных факторов, работодатель обязан принимать меры по их исключению или снижению до допустимых уровней воздействия, установленных требованиями соответствующих нормативных правовых актов.

7. Работодатель обязан обеспечить:

1) производство пищевой продукции в соответствии с требованиями Правил, иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, и технической документации организации-изготовителя;

2) обучение работников по охране труда и проверку знаний требований охраны труда;

3) контроль за соблюдением работниками требований инструкций по охране труда.

8. При организации выполнения работ, связанных с воздействием на работников вредных и (или) опасных производственных факторов, работодатель должен принимать меры по их исключению или снижению до уровней допустимого воздействия, установленных требованиями соответствующих нормативных правовых актов.

При невозможности исключения или снижения уровней вредных и (или) опасных производственных факторов до уровней допустимого воздействия в связи с характером и условиями производственного процесса проведение работ без обеспечения работников соответствующими средствами индивидуальной и (или) коллективной защиты запрещается.

9. Допускается возможность ведения документооборота в области охраны труда в электронном виде с использованием электронной подписи или любого другого способа, позволяющего идентифицировать личность работника, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

II. Общие требования охраны труда, предъявляемые к организации проведения работ (производственных процессов)

10. При заключении трудового договора работодатель обязан обеспечить информирование работников о полагающихся им средствах индивидуальной защиты (далее - СИЗ), а работники обязаны правильно применять выданные им СИЗ.

Выбор средств коллективной защиты производится с учетом требований безопасности для конкретных видов работ.

11. Режимы труда и отдыха работников, специальные перерывы для обогревания и отдыха устанавливаются правилами внутреннего трудового распорядка и иными локальными нормативными актами работодателя в соответствии с трудовым законодательством.

Работникам, работающим в холодное время года на открытом воздухе или в закрытых необогреваемых помещениях, должны предоставляться специальные перерывы для обогревания и отдыха, которые включаются в рабочее время. Работодатель обязан обеспечить оборудование помещений для обогревания и отдыха работников.

12. Работодателем должны быть оборудованы санитарно-бытовые помещения, помещения для приема пищи, помещения для оказания медицинской помощи, комнаты для отдыха в рабочее время и психологической разгрузки, созданы санитарные посты с аптечками, укомплектованными набором лекарственных средств и препаратов для оказания первой помощи работникам, установлены аппараты (устройства) для обеспечения работников горячих цехов и участков газированной соленой водой.

13. Работник обязан извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя о каждом несчастном случае на производстве, замеченных им нарушениях инструкций по охране труда, неисправностях оборудования, инструмента, приспособлений и средств индивидуальной и коллективной защиты.

Работать с неисправными оборудованием, инструментом и приспособлениями, а также средствами индивидуальной и коллективной защиты запрещается.

III. Требования охраны труда, предъявляемые к организации производственных процессов

14. Мероприятия по организации и безопасному осуществлению производственных процессов должны быть направлены на:

1) устранение непосредственного контакта работников с исходными материалами, заготовками, полуфабрикатами, готовой продукцией и отходами производства, оказывающими вредное воздействие на работников;

2) замену производственных процессов и операций с вредными и (или) опасными производственными факторами процессами и операциями, при которых указанные факторы отсутствуют либо уровни их воздействия не превышают допустимых уровней, установленных требованиями соответствующих нормативных правовых актов;

3) механизацию и автоматизацию производственных процессов, применение дистанционного управления операциями и производственными процессами при наличии вредных и (или) опасных производственных факторов;

4) герметизацию оборудования;

5) своевременное удаление и обезвреживание производственных отходов, являющихся источником вредных и (или) опасных производственных факторов;

6) своевременное получение информации о возникновении опасных ситуаций на отдельных технологических операциях;

7) управление производственными процессами, обеспечивающее защиту работников и аварийное отключение оборудования;

8) рациональную организацию труда и отдыха работников.

15. В каждом хозяйствующем субъекте, осуществляющем деятельность по производству пищевой продукции, работодателем должно быть обеспечено наличие эксплуатационной документации на используемое в производственных процессах технологическое оборудование, в том числе изготовленное непосредственно в хозяйствующем субъекте, предусматривающей меры по исключению возникновения опасных ситуаций при эксплуатации технологического оборудования и обеспечению безопасности работников.

16. При использовании в производственном процессе новых исходных веществ и материалов работники должны быть обучены работе с этими веществами и материалами и обеспечены соответствующими СИЗ.

17. Производственные процессы, при которых применяются или образуются чрезвычайно опасные и высоко опасные вещества, должны осуществляться непрерывным, замкнутым циклом с применением комплексной автоматизации и максимальным исключением ручных операций.

18. При осуществлении взрывоопасных производственных процессов должны предусматриваться автоматические системы противоаварийной защиты, предупреждающие

образование взрывоопасной среды и другие аварийные ситуации и обеспечивающие перевод производственных процессов в безопасное состояние или остановку производственных процессов при превышении предельно допустимых параметров, установленных технологическими регламентами.

19. Опасные зоны выполнения работ по производству пищевой продукции должны быть ограждены либо обозначены.

Конструкция технологического оборудования, используемого при производстве пищевой продукции, должна обеспечивать нахождение работников с внешней стороны оградительных устройств.

20. Работы повышенной опасности должны выполняться в соответствии с нарядом-допуском на производство работ повышенной опасности (далее - наряд-допуск), оформляемым уполномоченными работодателем должностными лицами.

Нарядом-допуском определяются содержание, место, время и условия производства работ повышенной опасности, необходимые меры безопасности, состав бригады и работники, ответственные за организацию и безопасное производство работ.

Рекомендуемый образец наряда-допуска предусмотрен приложением к Правилам.

21. Порядок производства работ повышенной опасности, оформления наряда-допуска и обязанности работников, ответственных за организацию и безопасное производство работ, устанавливаются локальным нормативным актом работодателя.

22. Наряд-допуск выдается на срок, необходимый для выполнения заданного объема работ. В случае возникновения в процессе производства работ вредных и (или) опасных производственных факторов, не предусмотренных нарядом-допуском, работы должны быть прекращены, наряд-допуск аннулирован. Работы должны возобновляться после выдачи нового наряда-допуска.

Уполномоченные должностные лица, выдавшие наряд-допуск, должны осуществлять контроль за выполнением предусмотренных в нем мероприятий по обеспечению безопасного производства работ.

23. Оформленные и выданные наряды-допуски регистрируются в журнале, в котором рекомендуется отражать следующие сведения:

1) название подразделения;

2) номер наряда-допуска;

3) дата выдачи;

4) краткое описание работ;

5) срок, на который выдан наряд-допуск;

6) фамилии и инициалы должностных лиц, выдавшего и получившего наряд-допуск, заверенные их подписями с указанием даты;

7) фамилию и инициалы должностного лица, получившего закрытый по выполнении работ наряд-допуск, заверенные его подписью с указанием даты.

24. К работам повышенной опасности, на производство которых выдается наряд-допуск, относятся:

1) ремонтные работы внутри диффузионных аппаратов;

2) работы по разрушению образовывающихся в печах зависаний;

3) работы по окуриванию и парафинированию дошников, их вскрытию, очистке и осмотру;

4) работы, связанные со спуском работников в приемные воронки питателей технологического оборудования, силосы и бункера для их осмотра или ремонта;

5) механическая очистка конденсаторов холодильных установок;

6) ремонт аммиачных холодильных установок;

7) работы по подъему, монтажу и демонтажу тяжеловесного и крупногабаритного оборудования;

8) работы в замкнутых объемах и ограниченных пространствах;

9) электросварочные и газосварочные работы, выполняемые внутри аппаратов, резервуаров, баков, в колодцах, в коллекторах, в тоннелях, трубопроводах, каналах и ямах;

10) газоопасные работы (присоединение вновь построенных газопроводов к действующей газовой сети, пуск газа в газопроводы и другие объекты систем газоснабжения при вводе в эксплуатацию, после их ремонта или расконсервации, все виды ремонта, связанные с проведением огневых и сварочных работ на действующих внутренних и наружных газопроводах, газоиспользующих установках и другом газовом оборудовании);

11) очистка газоходов;

12) осмотр и ремонт надсушильных, подсушильных бункеров и тепловлагообменников;

13) очистка решеток в каналах очистных сооружений;

14) ремонт подъемных сооружений (кроме колесных и гусеничных самоходных), крановых тележек, подкрановых путей;

15) производство монтажных и ремонтных работ вблизи действующего оборудования;

16) ремонт вращающихся механизмов;

17) нанесение антикоррозионных покрытий;

18) работы в местах, опасных в отношении загазованности, взрывоопасности, поражения электрическим током и с ограниченным доступом посещения (помещения, в которых применяются и хранятся сильнодействующие ядовитые и химические вещества).

25. Перечень работ, выполняемых по нарядам-допускам, утверждается работодателем и может быть им дополнен.

26. Одноименные работы повышенной опасности, проводящиеся на постоянной основе и выполняемые в аналогичных условиях постоянным составом работников, допускается производить без оформления наряда-допуска с проведением целевого инструктажа по утвержденным для каждого вида работ повышенной опасности инструкциям по охране труда.

27. Работы по техническому обслуживанию и ремонту технологического оборудования, используемого при производстве пищевой продукции, выполняемые с применением переносных инструмента, оборудования и приспособлений, должны осуществляться в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда.

IV. Требования охраны труда, предъявляемые к территории производственного объекта (площадкам, производственным помещениям)

28. При пересечении железнодорожных путей с пешеходными и автомобильными дорогами должны быть устроены переходы и переезды через рельсовые пути, оборудованные предупредительными знаками, а в случаях, предусмотренных соответствующими нормативными актами, светозвуковой сигнализацией.

29. Резервуары, водоемы, колодцы должны быть закрыты прочными крышками, настилами или ограждены со всех сторон перилами.

30. Для перехода через каналы и траншеи должны быть установлены мостики, огражденные прочными перилами. Подход к мостикам должен быть свободным. С наступлением темноты мостики и подходы к ним должны быть освещены.

31. Перед въездом на территорию производственного объекта и в местах стоянки транспорта должна быть вывешена схема маршрутов движения транспорта.

32. Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" <1>.

<1> Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), принятый решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза #, 15.12.2011) с изменениями, внесенными решениями Коллегии Евразийской экономической комиссии от 11 июня 2013 г. N 129 (Официальный сайт Евразийской экономической комиссии #, 18.06.2013), от 10 июня 2014 г. N 91 (Официальный сайт Евразийской экономической комиссии #, 19.06.2014).

33. Габариты проездов напольных безрельсовых транспортных средств и проходов внутри производственных помещений должны иметь разметку, выполненную стойкими красителями контрастных цветов шириной не менее 0,05 м. Ограничительные линии не должны наноситься ближе чем на 0,5 м к оборудованию и стенам помещений.

34. Полы в производственных помещениях должны иметь нескользкую, удобную для очистки поверхность без выбоин, отверстий, без выступающих шин заземления и трубопроводов. Приямки, траншеи должны закрываться крышками в уровень с полом. Металлические полы, ступени лестниц, переходные мостики должны иметь рифленую поверхность.

На рабочих местах, на которых по условиям производственного процесса полы постоянно мокрые или холодные, должны устанавливаться подножные решетки или теплоизолирующие коврики, выполненные из материалов, легко поддающихся санитарной обработке.

35. Полы в производственных помещениях должны быть устойчивы к механическим, тепловым или химическим воздействиям.

Элементы конструкции полов не должны накапливать или поглощать попадающие на пол в процессе производства работ вредные вещества.

В варочном, дефростерном отделениях, моечных, помещениях водобаков в полах на перекрытии должна быть предусмотрена гидроизоляция.

36. В производственных помещениях при периодическом или постоянном стоке жидкостей по поверхности пола, а также при проведении уборки пола в помещениях поливом водой полы должны быть непроницаемы для этих жидкостей и иметь уклон для стока жидкостей к лоткам, трапам или каналам.

Трапы и каналы для стока жидкостей на уровне поверхности пола должны быть закрыты крышками или решетками. Сточные лотки должны располагаться в стороне от проходов и проездов и не пересекать их.

По мере загрязнения сточные лотки, трапы, каналы и их решетки необходимо очищать.

37. На входных дверях снаружи производственного помещения должны быть указаны назначение помещения, класс по электробезопасности и категория взрывопожароопасности, ответственные за охрану труда.

38. Для обслуживания запорной арматуры технологического оборудования, не имеющего дистанционного управления, и пользования контрольно-измерительными приборами, расположенными над уровнем пола на высоте более 1,8 м, должны быть устроены стационарные площадки шириной не менее 0,8 м. Лестницы к площадкам должны быть снабжены поручнями.

39. Для исключения возможности получения работниками ожогов технологическое оборудование и трубопроводы, имеющие температуру наружных стенок выше 45 °C (расположенные в пределах обслуживаемой зоны) либо выше 60 °C (при нахождении за пределами рабочей или обслуживаемой зоны), подлежат тепловой изоляции.

В обоснованных случаях теплоизоляцию трубопроводов допускается заменять ограждающими конструкциями.

V. Требования охраны труда, предъявляемые к организации рабочих мест

40. Проходы в производственных помещениях должны быть свободными и находиться вне зоны перемещения внутрицехового транспорта.

Минимальная ширина одиночных проходов к рабочим местам и на рабочих местах с учетом выступающих частей оборудования должна быть не менее 0,6 м.

Запрещается загромождать проходы сырьем и готовой продукцией.

41. При выполнении работ в положении "стоя" рабочие места должны быть обеспечены местами для отдыха работников во время перерывов.

42. Движущиеся, вращающиеся и выступающие части технологического оборудования, вспомогательных механизмов должны быть ограждены или расположены так, чтобы исключалась возможность травмирования работников.

43. Форма, размеры, прочность и жесткость защитного ограждения, его расположение относительно ограждаемых частей технологического оборудования должны исключать возможность воздействия на работника разлетающихся деталей оборудования, механизмов и инструмента, а также частей и фрагментов сырья, полуфабрикатов и продукции.

44. Конструкция защитного ограждения должна:

1) исключать возможность самопроизвольного перемещения из положения, обеспечивающего защиту работника;

2) допускать возможность перемещения из положения, обеспечивающего защиту работника, с помощью инструмента или блокировать технологическое оборудование, если защитное ограждение находится в положении, не обеспечивающем выполнение своих защитных функций;

3) обеспечивать возможность выполнения работником функциональных действий, включая наблюдение за работой ограждаемых частей технологического оборудования, если это необходимо по условиям производственного процесса;

4) не создавать дополнительные опасные ситуации;

5) не снижать производительность труда.

45. Защитные ограждения технологического оборудования, которые необходимо вручную открывать, снимать, перемещать или устанавливать несколько раз в течение одной смены, должны иметь соответствующие устройства.

Усилия для открывания, снятия, перемещения или установки ограждений вручную не должны превышать требований, установленных технической документацией организации-изготовителя.

Защитные ограждения, открывающиеся вручную периодически, должны быть окрашены с внутренней стороны в сигнальный цвет. На наружную сторону ограждений наносят или крепят, в зависимости от опасности, предупреждающий знак безопасности.

46. Кнопки, рукоятки, вентили и другие средства управления технологическим оборудованием должны иметь обозначения и надписи, поясняющие их функциональное назначение. Размещение их должно соответствовать требованиям технической документации организации - изготовителя оборудования.

47. При управлении технологическим оборудованием из нескольких мест рядом с пускаемыми электродвигателями (механизмами) должна предусматриваться установка выключателей с фиксированным положением рукоятки или кнопок "стоп" с защелкой для исключения возможности дистанционного или автоматического пуска электродвигателей (механизмов) при проведении ремонтных и других работ.

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, исключающую 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, рассевы, конвейеры, мельницы), рабочие органы, узлы и элементы конструкций, выполненные из электропроводящих материалов, а также металлические воздуховоды и оборудование вентиляционных систем (приточных и вытяжных), воздушные компрессоры, воздуходувки 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 ежесменно.

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

В случае если съемные решетки не сблокированы 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.

VII. Требования охраны труда при производстве хлебобулочных и макаронных изделий

72. Соединения труб и кожухов транспортирующих устройств, стыки секций, соединения переключателей направления движения муки должны быть герметичными.

73. После включения двигателя просеивательных машин не разрешается снимать крышку и проталкивать продукт в барабан.

74. Бункер просеивательных машин следует загружать после включения двигателя.

Запрещается производить загрузку бункера просеивательной машины при отсутствии предохранительной решетки.

75. Тестомесильные машины непрерывного и периодического действия со стационарной месильной емкостью должны закрываться сверху крышками, сблокированными с приводом месильных устройств.

76. Рабочие органы тестоделительных машин (механизмы нагнетания теста, делительная головка с отсекающим устройством), движущиеся части механизма привода должны иметь ограждения с блокировками, обеспечивающими отключение электродвигателей при открывании крышки тестовой камеры, снятии ограждения делительной головки или привода машины.

77. Тестомесильные машины с подкатными дежами должны иметь приспособления, запирающие дежу на платформе машины во время замеса.

78. До начала работы необходимо проверить крепление сменной дежи к платформе тестомесильной машины.

79. Включать и опробовать тестомесильную машину на холостом ходу следует после полной фиксации подкатной дежи на машине и опущенных щитках ограждения.

80. Во время работы тестомесильной машины запрещается:

1) поднимать ограждения дежи;

2) добавлять и вынимать продукты из дежи;

3) помогать машине руками замешивать тесто;

4) чистить и мыть дежу.

81. Накатывание и скатывание сменной дежи с платформы машины должны выполняться при выключенном электродвигателе и верхнем положении месильного рычага.

82. Запрещается:

1) работать на тестомесильной машине без ограждающих щитков у дежи или с поднятыми щитками;

2) работать на тестомесильной машине с неисправной блокировкой, отключающей электропривод машины при снятии ограждения.

83. Перед началом работы машины для раскатки теста следует установить необходимый зазор между раскатывающими валками.

84. Во время работы машины для раскатки теста запрещается:

1) протирать вальцы;

2) открывать облицовку, закрывающую цепь передачи;

3) снимать тесто с раскатывающих валков и ножей, а также работать при неисправной блокировке ограждения механизма деления.

85. Механизмы для надреза тестовых заготовок, резки макаронных изделий должны иметь ограждения по всей зоне действия ножей, сблокированные с приводным устройством ножей.

В зоне действия ножей должна быть нанесена предупредительная надпись "Осторожно - нож!".

86. Перед включением хлеборезательной машины следует:

1) проверить правильность сборки, крепление рукоятки заточного механизма в верхнем положении, исправность концевого выключателя электродвигателя;

2) убедиться в отсутствии посторонних предметов под ножом и в лотке;

3) повернуть от руки регулировочные диски, включить хлеборезку на холостой ход и убедиться в правильности направления вращения ножа, указанного на кожухе стрелкой.

Включать машину разрешается после установки на место верхнего кожуха.

87. Укладку продукта на лоток хлеборезательной машины следует производить при неподвижной подающей каретке.

88. Застрявший продукт следует удалять при отключенной хлеборезательной машине, предварительно застопорив нож в крайнем нижнем положении.

Снимать остатки продукта с ножа хлеборезательной машины руками запрещается.

89. Для очистки дискового ножа хлеборезательной машины от остатков продукта следует применять деревянные скребки, для очистки машины-щетки.

90. Производить заточку ножа хлеборезательной машины следует с помощью заточного механизма, установленного на машине.

91. Очистку хлеборезательной машины разрешается производить после ее выключения.

VIII. Требования охраны труда при производстве хлебопекарных дрожжей

92. Подача серной кислоты в дрожжерастильные аппараты вручную запрещается.

93. Взятие проб среды из дрожжерастильных аппаратов должно производиться пробоотборниками через пробоотборные краны.

94. Мойка и дезинфекция дрожжерастильных аппаратов должны быть механизированы. Нанесение дезинфицирующих растворов на поверхность аппаратов должно производиться без разбрызгивания.

95. При производстве хлебопекарных дрожжей, выделяемых из мелассной бражки, в отделении сепарирования бражки и промывки дрожжей сепараторы на I и II ступенях сепарации и сборники дрожжевой суспензии должны быть герметически закрытыми и иметь выход воздуха, углекислоты и спиртовых паров через спиртоловушку.

96. Во избежание возникновения в емкостях и трубопроводах с мелассой сахароаминной реакции должны соблюдаться следующие требования:

1) подогревать мелассу при сливе из мелассохранилищ следует только при крайней необходимости и только в месте ее выхода;

2) в мелассохранилищах должны быть установлены термометры для контроля за температурой мелассы;

3) на паропроводе подачи пара для разогрева мелассы в хранилище должны быть установлены два запорных органа, закрытых в коробке на замке;

4) через каждые две недели необходимо производить проверку на содержание сахара, pH и температуры мелассы в мелассохранилищах;

5) в случае понижения содержания сахара, pH в мелассе и повышения температуры при невозможности ее охлаждения необходимо принимать меры к немедленной переработке мелассы;

6) стерилизацию мелассы следует производить после предварительного разбавления;

7) хранение мелассы в разогретом состоянии запрещается, после стерилизации мелассу следует охлаждать до установленной температуры;

8) на вводе к стерилизатору или на отводящем трубопроводе должен быть установлен газоотвод для удаления газов, которые могут образоваться в стерилизаторе.

97. При эксплуатации сепараторов для мелассы (кларификаторов) должны соблюдаться следующие требования:

1) максимальное противодавление в выпускной трубе не должно превышать значения, указанного в эксплуатационной документации организации-изготовителя;

2) продолжительность интервалов между освобождением осадка из барабана, особенно при механическом выбросе, не должна превышать интервалов, указанных в эксплуатационной документации организации-изготовителя.

98. При неполном комплекте рам и плит в фильтр-прессе запрещается пользоваться вставками для удлинения зажимного штока.

При ручном уплотнении рам фильтр-пресса следует пользоваться рычагами, входящими в комплектацию пресса.

Применение дополнительных рычагов для уплотнения рам пресса запрещается.

99. Стирка фильтровальных полотен должна быть механизирована.

100. Подача и проталкивание руками дрожжей в формовочно-упаковочную машину запрещаются.

101. Процессы приготовления, транспортировки и регенерации питательных, моющих и дезинфицирующих растворов должны выполняться в растворном узле под руководством ответственного лица.

102. Емкости в отделении подготовки питательных сред должны быть оборудованы измерителями уровня и кранами для отбора проб.

Во избежание перелива агрессивных и едких жидкостей аппараты в отделении подготовки питательных солей должны быть оснащены переливными устройствами.

103. Работы с микроорганизмами должны проводиться в специальных помещениях (боксах).

Посуда из-под культур микроорганизмов по окончании работы должна подвергаться стерилизации или дезинфекции и после этого передаваться на мойку.

104. Уборка пыли в сушильном отделении должна производиться ежедневно. Складирование коробов или мешков с готовой продукцией в сушильном отделении не допускается.

IX. Требования охраны труда при производстве сахара

105. Работы на кагатном поле, связанные с погрузкой, разгрузкой, укладкой, укрыванием и опрыскиванием свеклы в кагатах, а также с подачей ее к гидротранспортеру, должны быть механизированы.

106. На территории кагатного поля должны быть установлены указатели рабочих проходов и проездов, а также допустимой скорости движения транспортных средств. На границах опасных зон должны быть установлены ограждения и знаки безопасности.

107. Для отбора проб свеклы с автотранспорта должны быть оборудованы стационарные площадки с лестницами и перильным ограждением.

108. Контроль температуры свеклы в кагатах должен осуществляться дистанционно. Электрические шкафы системы дистанционного измерения температуры в кагатах должны быть закрыты на ключ.

109. Для подъема на кагат необходимо использовать инвентарные лестницы и трапы-сходни с перильными ограждениями.

110. Всасывающие патрубки вентиляторов должны быть закрыты металлическими сетками, подходы к вентиляторам должны быть очищены от свеклы и мусора. В ночное время места установки вентиляторов должны быть освещены.

111. Чистка подземных воздуховодов должна производиться с применением средств механизации при снятых плитах и отключенном вентиляторе (вентиляторах).

112. Открытые гидравлические транспортеры в местах, в которых имеется опасность падения в них людей, должны быть закрыты или ограждены. Места проходов и переездов через гидравлические транспортеры должны быть оборудованы переходными мостиками с перильными ограждениями.

113. Гидравлические транспортеры, расположенные на высоте, должны быть оборудованы по всей длине площадками и лестницами.

114. В аварийных ситуациях, когда в гидротранспортере проходного туннеля образуется затор сахарной свеклы, очистка его должна производиться под непосредственным руководством начальника смены.

115. Процессы мойки свеклы и подготовки к сокодобыванию должны производиться в отапливаемых помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией, канализацией, обеспечивающей отвод сточных вод. Для отвода воды непосредственно от моек должны быть оборудованы сточные каналы, закрываемые сверху решеткой.

Полы в моечном отделении должны быть водонепроницаемыми и иметь уклоны, обеспечивающие сток воды к трапам.

116. Проемы у места входа гидравлического транспортера в помещение мойки, а также у места выхода транспортера должны быть оборудованы шлюзами, резиновыми фартуками, препятствующими попаданию холодного наружного воздуха к рабочим местам.

117. Пневматический пробоотборник линии для определения загрязненности и сахаристости сахарной свеклы должен иметь вертикально-подвижное ограждение, закрывающее цилиндр пробоотборника по высоте. На станине пробоотборника должна быть нанесена предупреждающая надпись "Не стой под отборником!".

118. Вдоль линии для определения сахаристости свеклы должен быть установлен бункер для удаления отработанной кашки гидравлическим способом.

119. Запуск двигателя размельчителя тканей свеклы должен производиться после того, как блок размельчителя опущен в дигестионный стакан и поджат до упора.

120. Вращающиеся части регулятора подачи свеклы должны быть закрыты сплошным ограждением.

121. Корпус свеклонасоса должен иметь люк для очистки, расположенный в нижней торцевой части. На корпусе насоса должно быть указано стрелкой направление вращения ротора.

Привод свеклонасоса должен быть огражден.

122. Улавливание, мойка, сортировка свеклы, удаление хвостиков и обломков свеклы, камней, песка, ботвы, соломы и других примесей должны быть механизированы.

123. Ловушки тяжелых примесей и ботволовушки должны быть ограждены со всех сторон (по периметру) сетчатым ограждением высотой не менее 1,1 м и комплектоваться лотками для непрерывного удаления песка и камней.

124. Для снижения уровня шума на рабочем месте узел встряхивания грабель ботволовушки должен крепиться на демпфирующих прокладках.

125. Водоотделители должны оснащаться ограждающими крышками, имеющими смотровые решетчатые окна.

126. При эксплуатации свекломойки должно быть исключено разбрызгивание воды. Расположение вентилей, кранов, рукоятки шиберных устройств должно быть удобным для обслуживания и обеспечивать безопасность работников.

127. Вращающиеся части свекломойки должны быть закрыты сплошным ограждением. Корыто свекломойки должно быть ограждено по периметру вертикальной решеткой высотой не менее 1,0 м от уровня площадки.

128. Ротационные хвостикоулавливатели должны быть ограждены съемным ограждением из металлической сетки с ячейками 10 х 10 мм, обрамленной металлическим уголком 25 х 25 мм.

129. Шахта ковшевых элеваторов должна быть оборудована со всех сторон по длине сплошным ограждением.

130. Перед свекловичным элеватором должен быть установлен водоотделитель или другое устройство, обеспечивающее полное отделение воды от свеклы.

Не допускается производить очистку водоотделителя без предварительной остановки свекломойки и свекловичных элеваторов.

131. Для безопасного обслуживания свекловичного элеватора привод элеватора должен быть оборудован площадкой и лестницами.

132. Элеваторы для сухого сахара и сушеного жома должны быть герметичными.

133. Автоматические весы должны быть ограждены по периметру сетчатым ограждением с закрывающейся дверью и блокирующим устройством.

Внутренние поверхности бункеров и спусков перед автоматическими весами должны быть покрыты звукопоглощающим материалом.

134. Свеклорезки должны быть снабжены универсальными поворотными ножевыми рамами и устройством, обеспечивающим безопасную очистку ножей сжатым воздухом, а также безопасную регулировку ножей (подъем и опускание) "на ходу".

135. Рабочее место резчика свеклы должно быть обеспечено вентиляцией, освещением, инструментом и приспособлениями для чистки ножевых рам, ванной с подводом воды для ополаскивания ножевых рам.

Полы площадки у свеклорезок должны быть покрыты рифлеными резиновыми ковриками.

136. Движущиеся части свеклорезки должны быть ограждены жестко закрепленными сплошными щитками.

137. Чистка свеклорезки, удаление посторонних примесей должны производиться после полной остановки "улитки" и при отключенном приводе.

138. Производственные процессы обессахаривания стружки в диффузионных аппаратах (подачи формалина) должны быть автоматизированы.

Сосуды и мерники при автоматизированной подаче формалина должны размещаться в отдельном помещении.

139. Производственный процесс обессахаривания стружки должен исключать разлив жидкостей, рассыпание свекловичной стружки и жома, тепловыделение и влаговыделение, выделение вредных веществ.

Диффузионные аппараты и сборники диффузионного сока должны быть укомплектованы устройством для гашения пены.

140. Электрическая схема управления приводами диффузионных аппаратов должна предусматривать световую и звуковую сигнализацию. На щите управления должно быть размещено световое табло, сигнализирующее о работе привода диффузионного аппарата.

Расположение аппаратуры и механизмов управления диффузионным аппаратом на щите управления должно исключать возможность непреднамеренного пуска диффузионного аппарата и обеспечивать немедленное отключение привода диффузионного аппарата и вспомогательного оборудования в случае возникновения опасности для работников.

141. В помещениях, в которых расположены диффузионные аппараты, должны быть установлены подъемные механизмы грузоподъемностью, соответствующей массе наиболее тяжелой детали аппарата.

142. Над шнеком для удаления жома из ротационного диффузионного аппарата необходимо устанавливать бункер закрытого типа со смотровыми окнами и вытяжной трубой.

Привод ротационного диффузионного аппарата должен быть оборудован автоматически действующим тормозом замкнутого типа.

143. Кольцевой скребковый конвейер для удаления жома из диффузионного аппарата колонного типа должен быть огражден металлической сеткой высотой не менее 0,5 м.

144. Смотровые окна на площадке выгрузочного устройства диффузионных аппаратов наклонного типа должны иметь ограждения.

145. Ошпариватели ротационных диффузионных аппаратов необходимо ограждать металлической сеткой высотой 0,5 - 0,8 м в зависимости от высоты расположения шахты ошпаривателя над полом.

146. Диффузионные аппараты наклонного типа должны обеспечиваться вытяжным зонтом для удаления паров в месте выгрузки жома.

147. Очистка подогревателей сырого сока должна производиться химическим или механическим способами.

148. При выводе подогревателя сока или сиропа для очистки или ремонта необходимо:

1) закрыть задвижки на паровом, соковом и конденсатном трубопроводах с установкой заглушек;

2) освободить подогреватель от продукта;

3) открыть крышку и днище;

4) промыть водой и приступить к чистке.

149. Переливные ящики аппаратов предварительной и основной дефекации должны быть герметичными.

150. Аппараты I и II сатурации должны быть оборудованы вытяжными трубами, выведенными на крышу цеха на 2 м выше конька кровли. Переливные ящики аппаратов I и II сатурации должны быть закрыты крышками и соединены вытяжной трубой с верхней частью аппарата, крышки ящиков должны быть съемными.

Установка запорных устройств на вытяжной трубе и переливных трубах не допускается.

151. Процесс очистки сока на станции дефекосатурации должен исключать разлив соков и известкового молока, выделение токсических газов (в основном окиси углерода), повышенную температуру наружных поверхностей аппаратов и трубопроводов, доступных обслуживающему персоналу.

152. Подача углекислого газа в аппараты I и II сатурации должна быть автоматизирована.

153. Чистка аппаратов дефекосатурации должна исключать применение ручного труда. При чистке аппаратов должны обеспечиваться механическое удаление или химическая очистка накипи в аппаратах.

154. Сульфитаторы должны быть оборудованы вытяжной трубой для удаления отработанного газа. Труба должна быть выведена в атмосферу на 2 м выше конька кровли.

Установка запорных устройств на вытяжной трубе не допускается.

155. Процессы получения и транспортировки сернистого ангидрида должны исключать выделение сернистого газа в рабочую зону.

156. Переливные камеры отстойников должны быть закрыты съемными крышками и снабжены патрубками для подсоединения к местной вентиляции.

Секции отстойников должны быть оборудованы трубами для отвода газов.

157. Для удобства и безопасности обслуживания каждая секция отстойника должна иметь люки-лазы со съемными или откидными крышками.

158. Площадка для обслуживания отстойника должна иметь размеры, позволяющие производить разборку привода со съемом колеса и редуктора.

159. Для отдувки осадка от ткани фильтров должен применяться сжатый воздух. Использование пара запрещается.

160. Вакуум-фильтры должны быть оборудованы вытяжным зонтом и устройством для промывки осадка, исключающим разбрызгивание воды.

Корыта вакуум-фильтров должны быть оборудованы переливными устройствами.

161. Для удобства и безопасного обслуживания (смена и очистка форсунок) вакуум-фильтры должны быть оборудованы рабочей площадкой.

162. Регенерация фильтрующей ткани на барабане вакуум-фильтра должна производиться 3-процентным раствором соляной кислоты.

163. Дисковые фильтры должны комплектоваться блокирующим устройством, обеспечивающим отключение подачи сока или сиропа при повышении давления в фильтре выше допустимого.

164. Привод дискового фильтра должен иметь блокирующее устройство, отключающее фильтр при открытом люке.

165. Конструкцией дискового фильтра должны быть предусмотрены сплошные ограждения вращающихся муфт и червячной передачи.

166. На ограждении привода трубовала дискового фильтра должна быть нанесена стрелка, указывающая направление вращения.

167. Патронные фильтры должны комплектоваться предохранительными клапанами и блокирующим устройством, обеспечивающим отключение подачи сока или сиропа при повышении давления в фильтре выше допустимого.

168. Верхняя часть патронных фильтров должна быть оборудована удобной для безопасного обслуживания площадкой.

169. Патронный фильтр должен быть оборудован смотровыми окнами с термостойкими стеклами, местным освещением и защитными сетками.

170. Крышки патронных фильтров должны быть оборудованы устройствами, обеспечивающими их строповку при подъеме и перемещении грузоподъемными механизмами.

171. Запрещается устранять неисправности во время работы фильтров, находящихся под давлением (ставить деревянные пробки в соковых трубах дисковых фильтров, чистить задвижки под давлением, открывать крышки, затягивать части на крышках, открывать люки фильтров при неполно слитых продуктах фильтрации).

172. Для подачи химических реагентов (соды и соляной кислоты) на выварку выпарных аппаратов должна быть оборудована установка. Мешалка для приготовления реагентов должна быть установлена в помещении (на первом этаже), оборудованном вытяжной вентиляцией.

173. Организация и проведение технологического процесса уваривания утфеля должны исключать влаговыделение и паровыделение, повышение температуры воздуха в рабочей зоне, газообразование или газовыделение, разливы утфеля и воды. Пары и газы, аммиачные оттяжки должны выводиться за пределы помещения специальной системой.

174. Для улавливания перебросов утфеля из вакуум-аппаратов должны применяться ловушки выносного типа с гидравлическим затвором.

175. На сахарных заводах должны устанавливаться автоматизированные центрифуги с программным управлением или непрерывного действия.

176. Утфелемешалки должны быть закрыты крышками и оборудованы люками с решетками.

177. Маховики для открывания шиберов мешалок и утфелераспределителей должны быть ограждены независимо от частоты их вращения.

178. Для обслуживания кристаллизационных мешалок должны быть оборудованы площадки с перилами и обшивкой по низу.

179. Соединительные муфты, шкивы, цепные передачи, а также приводные зубчатые колеса и катки сушильных барабанов должны иметь сплошные ограждения.

180. Места образования пыли в помещении сушки сахара (места пересыпания сахара из барабанов, из элеваторов на ленту конвейера) должны быть укрыты и оборудованы аспирацией.

Рассеивающие устройства должны заключаться в герметические кожухи, подключенные к системе аспирации.

181. Движущаяся роликовая опора вибрационного конвейера должна быть ограждена.

182. В сушильном отделении должны отсутствовать механические и электрические источники искрообразования.

В сушильном отделении запрещается курение и пользование открытым огнем, о чем на видном месте должны быть вывешены предупредительные знаки и надписи.

183. Уборка сушильного отделения от пыли должна производиться с применением средств механизации (пылесосные установки) по графику, утвержденному работодателем или иным уполномоченным им должностным лицом.

184. Сита и другие рабочие органы рассеивающей машины должны быть закрыты сплошными ограждениями, исключающими пыление. Сахар в рассеивающую машину должен подаваться через шлюзовый затвор.

185. Жомосушильная установка должна комплектоваться пылеулавливающими устройствами.

Загрузочные бункеры и выгрузочные спуски жомосушильных установок должны быть герметичными.

186. Розжиг печи жомосушильной установки и пуск сушильного аппарата допускаются с разрешения руководителя подразделения и должны производиться в соответствии с технологическим регламентом, утвержденным работодателем или иным уполномоченным им должностным лицом.

187. Очистка загрузочной топки печи жомосушильной установки должна производиться при отключенной подаче топлива и открытом шибере естественной тяги, а в случае отсутствия естественной тяги - при работающем дымососе.

188. Газовый коллектор известняковообжигательной печи должен быть оборудован люками с закрывающимися крышками.

Движущиеся части механизмов печи должны быть ограждены.

189. Работа по разрушению образовывающихся в известняковообжигательной печи зависаний шихты должна выполняться по наряду-допуску.

190. При проведении ремонта шахтной газоизвестняковой печи должны соблюдаться следующие требования:

1) остановленная для ремонта печь должна быть отключена от общей газовой системы известняковообжигательных печей заглушками;

2) спуск работников в печь допускается при температуре в ней не выше 40 °С и после предварительной проверки на отсутствие в ней окиси углерода, углекислого газа и других вредных газов.

191. Известняковообжигательная печь должна оборудоваться взрывными клапанами, располагаемыми в стенке печи на уровне загрузки шихты в печь.

Места расположения клапанов, количество клапанов и минимальные их сечения определяются в соответствии с эксплуатационной документацией организации-изготовителя.

192. Привод известегасильного аппарата и вращающиеся части должны быть ограждены сплошными ограждениями.

193. Загрузочные и выгрузочные устройства известегасильных аппаратов должны быть герметичными.

194. Выгрузка недопала, перепала и шлака из известегасильного барабана и удаление их из известкового отделения должны быть механизированы.

195. На фланцах трубопроводов известкового молока должны быть установлены предохранительные кожухи.

196. Желоба, по которым протекает известковое молоко, должны быть покрыты чугунными плитами.

197. Сборники и мешалки известкового молока должны быть закрыты крышками и оборудованы переливными трубопроводами.

198. Процесс приготовления известкового молока должен быть автоматизирован.

199. В известковом отделении должен быть установлен фонтанчик холодной воды для промывания глаз и кожи в случае попадания извести.

200. Соединения в лаверах и трубопроводы, по которым отводится очищенный газ, должны быть герметичными.

201. Система управления автоматической поточной линией прессования, сушки, расфасовки и упаковки кускового рафинада должна исключать самопереключение линии с наладочного на автоматический режим и случайный пуск линии.

202. Машины и агрегаты автоматической линии должны иметь самостоятельные органы управления для их пуска и остановки.

На линиях должны предусматриваться автоматические устройства, предупреждающие об аварии машины.

На каждом рабочем месте линии должна иметься аварийная кнопка "Стоп" для одновременного отключения всех приводов линии.

203. Прессы для сахара-рафинада должны иметь механические или другие устройства, исключающие попадание рук работников под движущийся пуансон.

204. Перед пневмозахватами расфасовочного оборудования, на расстоянии 0,5 м от них, должен быть установлен щиток из оргстекла или фотоблокировка, исключающие попадание рук работников в опасную зону.

205. Дозирование сахара-песка, горячей воды и промоев в клеровочные котлы должно быть автоматизировано.

Открывание шиберов при подаче сахара в емкости должно быть механизировано.

206. Во время выгрузки адсорбента или подготовки (подпитки) адсорбера к работе вентили подвода пара, горячей воды и сиропа должны быть закрыты.

207. Загрузка и выгрузка адсорберов должны быть механизированы. Вытеснение сиропа из адсорбера паром запрещается.

208. В помещении ионообменной установки постоянно должны находиться дежурные СИЗ для выполнения работ, при которых возможно соприкосновение с щелочью.

209. Приготовление реагентов для регенерации ионитов должно производиться в установленных в отдельном помещении мешалках, закрытых крышками и оборудованных местными отсосами.

Дозирование и подача раствора должны быть механизированы.

210. Очистку диска пресса и засахарившихся валиков набивной коробки необходимо производить после остановки пресса щетками, а очистку пуансонов-крючками.

211. Транспортирующие устройства для перемещения рафинадной кашки должны быть сверху закрыты.

212. Мойка сушковых планок должна производиться механизированным способом.

213. Подача вагонеток в сушильные установки и холодильные камеры и выемка из них должны производиться механизированным способом, исключающим необходимость захода работников в эти помещения.

На дверях камер должны быть установлены световая и звуковая сигнализация, предупреждающая о движении вагонеток.

X. 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 сетчатое 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.

XI. Требования охраны труда при производстве пищевых концентратов, крахмала и плодоовощной продукции

244. Просеиватели, рассевы, сепараторы должны быть оборудованы местными отсосами.

245. Загрузка и разгрузка очистительных машин должны быть механизированы.

246. Очистительные машины должны быть оборудованы загрузочными бункерами.

Загрузочные отверстия должны иметь съемные решетки, сблокированные с электродвигателями.

247. Сита очистительных машин должны быть ограждены кожухами.

248. Рассевы должны быть уравновешены и отбалансированы. Балансиры должны быть ограждены.

249. Моечные машины должны иметь сливные трубы с внутренним диаметром, исключающим возможность перелива воды или раствора через край ванны.

Отводить отработанные воды от моечных машин и ванн необходимо трубопроводами через трапы в отстойники и нейтрализаторы.

250. Загрузка и разгрузка моечных машин должны быть механизированы.

251. Барабаны и лопасти машин для мойки сырья должны иметь ограждения, исключающие возможность контакта работников с ними.

252. Шнеки моечных машин с отжимными колонками должны быть ограждены, а ограждение сблокировано с питательным ковшом. Влажный воздух от отжимных барабанов должен отводиться наружу при помощи вентиляционной установки с механическим побуждением.

253. Помосты, установленные у моечных машин, должны иметь перила высотой не менее 1,1 м со сплошной обшивкой по низу на высоту не менее 0,15 м.

254. Краны для наполнения мойки водой необходимо устанавливать со стороны подхода к мойке.

Отработанные воды от моечных машин должны отводиться трубопроводами в канализацию.

255. При ручной мойке температура воды в моечной машине не должна превышать 40 °С.

256. Инспекционные, сортировочно-калибровочные машины должны быть оснащены загрузочными бункерами высотой не менее 0,6 м. Бункеры должны быть оборудованы смотровыми устройствами для контроля заполнения, а шиберы бункеров - ограничителями движения.

257. Загрузка и разгрузка инспекционного и сортировочно-калибровочного оборудования должны быть механизированы.

После включения двигателя запрещается снимать крышку и рукой проталкивать продукт.

258. Сита сортировочных машин должны быть ограждены кожухами.

259. Сортировочные машины должны быть оборудованы местными отсосами.

260. Роликовые инспекционные машины и сортировочно-инспекционные конвейеры должны иметь по всей длине борта высотой не менее 0,15 м.

Расстояние между роликами должно исключать возможность захвата рук работников.

261. Калибраторы барабанного типа следует ограждать щитами с двух сторон по длине барабана.

Ограждающие щиты должны исключать возможность выбрасывания сырья на рабочие места и возможность очистки барабанов работниками на ходу машины. Щиты должны быть сблокированы с пусковым устройством. Блокировка должна исключать возможность пуска и работы машины при снятых щитах.

262. Рабочее днище и емкость цилиндра для сырья машин для очистки корнеплодов должны быть ограждены кожухом.

Загрузка и выгрузка корнеплодов должны быть механизированы.

263. Вращающиеся валики в непрерывно действующих корнечистках должны быть ограждены решеткой, сблокированной с приводом машины.

264. Загрузку машины продуктом следует производить после подачи в рабочую камеру воды в необходимом количестве и включения электродвигателя.

265. Затвор люка для выгрузки картофеля из картофелеочистительной машины должен обеспечивать водонепроницаемость рабочей камеры, загрузочная воронка которой должна иметь крышку.

266. Крепление сменных сегментов овощеочистительной машины, образующих очищающую поверхность рабочей камеры, должно обеспечивать их неподвижность и возможность замены в процессе эксплуатации.

267. До начала работы необходимо проверить исправность овощеочистительной машины и отсутствие в ней посторонних предметов.

Затем открыть вентиль на водопроводе, отрегулировать поступление воды в рабочую камеру, включить электродвигатель и загрузить машину продуктом. После загрузки камера должна быть закрыта крышкой.

268. Во время работы овощеочистительной машины не допускается извлекать руками застрявшие клубни.

269. Снятие и установку терочного диска картофелеочистительной машины следует производить с помощью специального крючка при выключенном двигателе.

270. Запрещается работать на овощеочистительной машине с дефектными абразивами (сколы, трещины) и снятой загрузочной воронкой.

271. Пароводотермические и паровые агрегаты должны быть оборудованы местными отсосами, установленными у мест загрузки и разгрузки.

Загрузка и разгрузка агрегатов должны быть механизированы.

Загрузочные и разгрузочные отверстия агрегатов с шлюзовыми затворами должны быть оборудованы ограждениями, обеспечивающими выброс пара из аппаратов в безопасном для работников направлении, или иными защитными приспособлениями, обеспечивающими безопасность работников.

272. Запрещается подтягивать крепления для уплотнения прокладок при наличии пара в автоклаве агрегата и машин для паровой очистки.

273. Корнерезки, лукорезки, шинковальные машины для резки баклажанов, кабачков и огурцов, волчки, протирочные машины должны быть оборудованы загрузочными бункерами высотой не менее 0,6 м.

На рабочих местах у этих машин должны иметься толкатели для подачи сырья.

274. Овощерезательные машины должны иметь направляющие воронки такой длины, чтобы предотвратить попадание рук в зону действия ножей.

Место укладки сырья на овощерезках должно находиться на расстоянии не менее 0,6 м от рабочих органов.

275. Загрузка овощей в овощерезательные машины должна производиться при включенном двигателе и подаче воды в рабочую камеру.

Проталкивать продукты в рабочую камеру допускается специальным толкателем или лопаткой.

При заклинивании вращающегося диска овощерезательную машину следует остановить и после этого извлечь продукт.

276. Чистка и резка лука должны производиться в отдельном помещении с вытяжными устройствами на рабочих местах.

277. Во время работы овощерезательных машин запрещается открывать предохранительные крышки. Снимать терочные диски, менять ножи и гребенки следует после полной остановки машины и при выключенном электродвигателе.

При заклинивании вращающегося диска машину следует остановить и после этого извлечь продукт.

Прежде чем поставить диск (при его замене), необходимо проверить крепление к нему ножей и гребенок.

278. При пуске протирочной машины следует вначале включить протирку, затем подающую машину, а при остановке - действовать в обратной последовательности.

По окончании работы необходимо снять кожух протирочной машины и промыть машину внутри и снаружи сильной струей воды, затем протереть досуха или обработать острым паром из шланга.

279. Перед пуском терочного барабана картофелетерки необходимо проверить правильность сборки его составных частей, а также осмотреть целостность бандажей и правильность положения прокладок и клиньев.

280. Терочные пилки при наборе на барабан должны выступать над планками на одинаковую высоту в пределах от 1,5 до 2 мм и тщательно заклиниваться клиньями, концы которых не должны выступать за реборды барабана.

281. В процессе эксплуатации картофелетерки необходимо своевременно производить смену барабанов, а также проверять состояние подшипников и прочность крепления терки к фундаменту.

282. Чистка барабана на ходу запрещается. В случае попадания в терку каких-либо посторонних предметов (при наличии характерного стука машины) ее следует немедленно остановить.

Запрещается осуществлять предварительный пуск терки рукой.

283. Приводные ремни и муфты терочного барабана должны быть ограждены.

284. Сборники, чаны и приямки для кашки и молочка должны быть закрыты прочными крышками.

285. Загрузка технологического оборудования для переработки картофеля должна быть механизирована.

Загрузочный наклонный шнек в нижней части должен быть закрыт предохранительной решеткой, сблокированной с приводом.

286. Ловушки для крахмала и желобки гидроподачи должны быть закрыты настилом, а сборник мезги огражден перилами высотой не менее 1,1 м со сплошной зашивкой по низу на высоту не менее 0,15 м.

287. Устройство механизмов включения должно исключать возможность самопроизвольного включения агрегата.

288. Центрифуги должны быть ограждены кожухом с крышкой. Крышка должна фиксироваться в двух положениях: "открыто" - "закрыто".

289. Сушилка крахмала должна быть расположена в отдельном помещении, оборудованном общеобменной приточно-вытяжной вентиляцией с искусственным побуждением для предотвращения запыления воздуха крахмалом до взрывоопасной концентрации.

290. Паропровод и калорифер должны иметь изоляцию для предупреждения ожогов при обслуживании.

291. В помещении сушки крахмала запрещается пользование открытым огнем и производство работ, связанных с высокими температурами. При необходимости проведения таких работ крахмал из помещения должен быть удален полностью, стены и потолок очищены, а помещение провентилировано.

292. Загрузка и разгрузка дробилок и грануляторов должны быть механизированы. Загрузочные воронки должны быть высотой не менее 0,6 м.

293. Микромельницы и молотковые дробилки должны быть размещены в звукоизолированных помещениях и снабжены местными отсосами. Управление ими должно быть дистанционным.

294. В дробильно-размольном оборудовании, работающем в условиях возможного образования взрывоопасных концентраций органической пыли, в целях исключения искрообразования запрещается применение плоскоременных и клиноременных передач.

295. Экструдер должен быть снабжен загрузочной воронкой с высотой кромки не менее 0,6 м от ворошителя.

296. Вращающийся нож для нарезания палочек должен быть огражден щитком, сблокированным с приводом.

297. Валки вальцовых станков должны быть ограждены кожухом, сблокированным с приводом станка.

298. Вальцовые станки должны быть оснащены загрузочной воронкой высотой не менее 0,6 м. Загрузка и выгрузка сырья должны быть механизированы.

299. Для обслуживания вальцового станка следует пользоваться стационарной площадкой или переносной лестницей, снабженной резиновыми подпятниками, а вверху - крючьями.

300. Плющильные станки и вальцовые сушилки должны быть оснащены ограждениями, исключающими попадание рук работников между валками.

301. Очистка валков должна быть механизирована.

Запрещается очистка валков вручную во время их работы.

302. При консервировании сырья сернистым газом работы в камере после сульфитации могут быть начаты после тщательной вентиляции, когда содержание сернистого ангидрида

в воздухе помещения станет ниже предельно допустимой концентрации.

Допуск работников в камеру для разгрузки или других целей запрещается до полного удаления из нее сернистого газа.

303. Приготовление раствора сернистого ангидрида для сульфитации плодов, ягод, пюре и другой продукции следует производить в герметически закрытой аппаратуре в помещении с вентиляционной установкой или под навесом на открытом воздухе в стороне от производственных цехов.

304. Транспортировка раствора сернистого ангидрида должна осуществляться по закрытым трубам из некорродирующих материалов.

Перенос раствора сернистого ангидрида открытым способом и заливка его в бочки запрещаются.

305. Во избежание разрыва шланга во время приготовления рабочего раствора сернистого ангидрида или сульфитации сырья необходимо использовать редукционный клапан, присоединенный к баллону.

Крепление съемного шланга к редукционному клапану и аппарату для сульфитации необходимо производить металлическим хомутиком со стяжными болтами. Не допускается использование других средств для крепления шлангов (проволока, веревка).

Шланги для работы с сернистым ангидридом должны быть высокого давления.

306. У открытых проемов аппаратов для сульфитации и десульфитации должны быть устроены местные отсосы.

Во время сульфитации в помещении не допускается хранение запасных баллонов с сернистым ангидридом.

307. Для наблюдения за сгоранием серы в двери или стене камеры для сухой сульфитации должно быть устроено застекленное неоткрываемое смотровое окно.

308. Для сжигания серы в камере необходимо пользоваться печью или жаровней, установленными на противнях размером не менее 1 м2.

Противни должны иметь борта, предохраняющие от утечки и разбрызгивания серы. Под противни насыпают слой песка толщиной 0,10 - 0,12 м.

Розжиг серы в камере должен производиться с применением средств индивидуальной защиты органов дыхания.

309. После загрузки камеры и сжигания в ней серы двери камеры необходимо закрыть на замок.

310. Помещения для десульфитации полуфабрикатов должны быть изолированными.

Перемещение полуфабрикатов до места десульфитации должно производиться в герметически закрытой таре (емкостях) или по конвейерам, полностью укрытым кожухами и оборудованным местными отсосами.

311. Столы для инспекции сульфитированного сырья должны быть оборудованы местными отсосами.

312. Загрузка полуфабриката и вкусовых добавок в дражировочные машины и выгрузка готового продукта должны быть механизированы.

Барабаны дражировочных машин непрерывного действия должны быть ограждены.

313. Аппараты для взрывания зерна должны быть установлены в отдельном шумоизолированном помещении, оборудованном приточно-вытяжной вентиляцией с механическим побуждением.

Загрузка и выгрузка зерна должны быть механизированы.

314. Блокировка вакуум-аппарата должна исключать возможность открывания люка при повышении давления в вакуумной полости выше атмосферного, пуска мешалок, подачи пара и продукта в аппарат при нарушении вакуума.

Блокировочное устройство должно обеспечивать также подачу сигнала (звукового или светового) при повышении давления в вакуумной полости выше атмосферного.

315. Выпарные аппараты должны быть оборудованы пробоотборниками. Отбор проб из вакуум-аппаратов должен производиться без нарушения вакуума.

При отборе проб должна быть исключена возможность ожога работников.

316. Во избежание сильного вскипания и выброса горячего масла из печи высота пассивного слоя масла, расположенного ниже поверхности паровых труб, должна быть не менее 2,5 - 3 мм.

Для предупреждения вскипания воды в верхней части водяной подушки в непосредственной близости от границы раздела "вода-масло" должен быть установлен охладитель воды.

Смена воды в водяных подушках должна осуществляется один раз в смену.

317. Полы у паромасляных печей необходимо содержать постоянно сухими и нескользкими, пролитый на пол жир должен удаляться. Смывать жир с полов горячим щелочным раствором необходимо ежедневно.

318. Передвижная лестница для обслуживания сушилки должна быть оборудована фиксирующим устройством, исключающим возможность смещения лестницы по монорельсу при нахождении на ней работника.

319. Двери и люки вакуум-сушилок для растворимого кофе должны быть оборудованы устройствами, исключающими возможность подачи горячей воздушно-газовой смеси и раствора при нарушении вакуума.

320. Для розжига газовых горелок и наблюдения за их работой в топочных дверцах калориферов должны быть предусмотрены смотровые отверстия с самозакрывающимися крышками.

321. Калориферы должны быть оснащены взрывными клапанами.

Взрывные предохранительные клапаны должны устанавливаться в верхних частях топок, а также в других местах, в которых возможно скопление газа, таким образом, чтобы исключалась возможность травмирования обслуживающего персонала.

При невозможности установки взрывных клапанов в местах, безопасных для обслуживающего персонала, должны быть предусмотрены защитные устройства на случай срабатывания клапана.

322. На каждом отводе газопровода от коллектора к печи должно устанавливаться отключающее устройство, помимо отключающих устройств, устанавливаемых у горелок.

323. Для розжига газовых горелок и наблюдения за их работой в топочных дверцах или во фронтальных плитах должны быть оборудованы смотровые отверстия с самозакрывающимися заслонками.

324. Обжарочные печи должны быть оборудованы рабочей площадкой со смонтированными на ней пусковыми устройствами.

325. Печи, работающие на газообразном топливе, должны быть оснащены взрывными клапанами. В зависимости от конструкции печи взрывные клапаны устанавливаются в топках и дымоходах, в местах, исключающих возможность травмирования обслуживающего персонала или оборудованных защитными устройствами на случай срабатывания клапана.

326. Машины для мойки и сушки стеклобанок должны иметь внешние ограждения вращающихся и движущихся частей привода, исключающие возможность ожогов работников горячей водой и паром.

327. Моечная машина и сушильный пролет машины для сушки банок должны быть оборудованы встроенными местными отсосами для отвода выделяющихся паров и газов.

328. Наполнители консервной тары должны быть закрыты щитами, исключающими попадание на работника горячей продукции.

Щиты должны быть сблокированы с пусковым устройством наполнителей.

329. Бутыли объемом 10 л после обработки паром должны подаваться к наполнителям, а затем на закатку в одноместных деревянных ящиках с ручками.

Ящик для переноса бутылей должен быть сплошным.

330. Установка бутылей с продукцией должна производиться на деревянные или пластмассовые стеллажи.

331. Производственные столы для заполнения банок вручную должны иметь бортики высотой 0,1 м.

332. Подача наполненных стеклобанок к закаточным машинам должна производиться с помощью пластинчатых конвейеров, нижняя ветвь которых должна быть ограждена.

333. Башни закаточных машин должны быть ограждены. Ограждение должно быть сблокировано с пусковым устройством.

334. Головки закаточных машин должны быть закрыты прозрачными ограждениями для защиты работника от осколков возможного боя стеклобанок и ожогов горячей продукцией. Ограждения должны быть сблокированы с пусковым устройством закаточных машин.

335. Стул, расположенный около закаточной машины, должен быть установлен и закреплен так, чтобы работник, сидя на нем, имел возможность остановить машину, но не мог дотянуться до звездочек и банок.

336. Укладка крышек на банки должна быть механизирована.

337. Подающие шнеки закаточных машин должны быть закрыты прозрачными ограждениями на высоту прохода стеклобанок.

338. Педали полуавтоматических закаточных машин должны быть ограждены. Ограждение должно закрывать педаль сверху.

339. При укупоривании банок на ручной закаточной машине запрещается поправлять закатываемую крышку руками.

340. Транспортировка укупоренных стеклобанок должна быть механизирована.

При переносе готовой продукции в ящиках необходимо убедиться в их прочности.

Транспортирование банок вручную без тары либо на тележках без бортов не допускается.

341. Матрицы и пуансоны карусельных с механическим и гидравлическим приводами прессов должны быть ограждены легкосъемными щитками из небьющихся материалов, сблокированных с пусковым устройством прессов.

342. Загрузка матриц продуктом должна производиться вне зоны действия пуансона.

343. Подача смеси для брикетирования в загрузочные воронки прессов должна быть механизирована. Высота загрузочных воронок должна быть не менее 0,6 м. Заслонка загрузочной воронки должна быть сблокирована с приводом пресса для исключения возможности пуска пресса при открытой заслонке.

344. Детали, расположенные в станине заверточно-этикировочных машин, должны быть закрыты сплошным съемным кожухом, сблокированным с пусковым устройством машин.

345. Загрузка расфасовочного продукта и выгрузка готовых изделий, дозировка и расфасовка пряностей и специй должны быть механизированы.

346. Для установки рулонов с бумагой расфасовочно-упаковочные агрегаты должны быть оснащены подъемными устройствами.

347. Участок термосваривания пакетов из полимерных материалов на расфасовочно-упаковочных агрегатах должен быть огражден.

348. При эксплуатации расфасовочно-упаковочных агрегатов запрещается заправлять трубы целлофана между термосклеивающими губками во время работы агрегатов.

349. Мешкозашивочная швейная машина должна быть оснащена приспособлением, исключающим ее самопроизвольное перемещение.

350. Головка мешкозашивочной швейной машины должна иметь ограждение, сблокированное с приводом машины.

351. Подача наполненных мешков к мешкозашивочной швейной машине и их отвоз должны быть механизированы.

XII. Требования охраны труда при производстве алкогольных напитков

352. При эксплуатации спиртохранилищ, спиртоприемных отделений и резервуаров для хранения спирта должно быть обеспечено соблюдение следующих требований:

1) должна быть обеспечена герметичность резервуаров, трубопроводов, фланцевых соединений, сальников в целях исключения подтекания и проливов спирта;

2) на резервуарах должны быть установлены люки с воздушниками;

3) должны быть объединены воздухопроводы для отвода воздуха в общую систему с выведением ее за пределы помещений и подключением к огневым преградителям (спиртоловушке или гидрозатвору);

4) во время работы насосов, перекачивающих спирт, должна быть обеспечена бесперебойная работа системы вентиляции.

353. Смешивание спирта с умягченной водой (приготовление сортировки) должно производиться при закрытых люках сортировочного чана. При приготовлении сортировки выходящий из сортировочного чана воздух должен проходить через спиртоловушку.

354. Приготовление раствора уксусно-кислого натрия должно производиться механизированным способом в отдельном герметически закрытом сосуде, изготовленном из кислотоупорного металла. Раствор должен перекачиваться в напорный мерник и из него самотеком дозироваться в сортировочные чаны.

355. Регенерация активированного угля в угольных колонках паром допускается после проверки исправности редукционного клапана, установленного на паропроводе, подводящем к колонке пар, и предохранительного клапана на колонке.

356. Продувка угольных колонок воздухом по окончании регенерации активированного угля должна производиться при давлении не выше 0,01 МПа после открытия вентилей на отводящем воздухопроводе и снижения температуры колонки до 40 °С.

357. Открытие верхнего люка угольной колонки для отбора проб угля на анализ должно производиться после охлаждения колонки до температуры 40 °С и ниже.

358. Наполнение сборников готовой продукции или размешивание в них водки при открытых люках запрещается.

359. Люки сортировочных чанов должны быть герметически закрыты. Выделяющиеся спиртовые пары и воздух должны направляться в спиртоловушку.

360. К сортировочным чанам, размещенным в приямках, должен быть обеспечен свободный проход со всех сторон шириной не менее 0,8 м.

361. Во избежание пролива водно-спиртовой жидкости и водки напорные сборники и доводные чаны должны быть оборудованы переливными трубами, соединенными с сортировочными чанами или запасными резервуарами.

362. Выпарные аппараты для извлечения спирта из отработанного сырья, сахароварочные котлы, а также оборудование для дробления сырья, пропарки и мойки бочек должны размещаться в отдельных помещениях. При размещении в общем цехе их необходимо изолировать перегородками.

363. Выгрузка сырья из выпарного аппарата разрешается после прекращения подачи пара и охлаждения аппарата до 40 °С.

364. Варка колера из сахарного сиропа должна производиться в изолированном помещении, в которое должны быть подведены вода и пар для подогрева.

Над колероварочным котлом должен быть установлен вытяжной зонт, соединенный с вентиляционной системой.

365. При приготовлении сиропа горячим способом на бортах открытого варочного котла должны быть установлены съемные цилиндрические кожухи, предохраняющие работников от ожогов кипящей массой.

366. Перемешивание горячей массы колероварочного котла должно быть механизировано.

367. Ручная переноска горячей массы колера весом до 20 кг допускается вдвоем на расстояние не более 15 м в закрывающихся сосудах, исключающих возможность разлива. Ручки у сосудов для переноски горячего колера должны быть изготовлены из нетеплопроводных материалов.

368. Загрузка сахара в котел должна быть механизирована. Для предохранения от брызг работники должны применять соответствующие СИЗ.

369. Измельчающая машина должна быть оснащена оградительными решетками, сблокированными с приводом машины.

Отверстие для отвода дробленой массы должно иметь такой размер, чтобы через него нельзя было проникнуть к режущим элементами измельчающей машины.

370. Приемка посуды и отпуск готовой продукции должны производиться через приемные и отпускные окна, оборудованные тепловыми завесами. Для приемки ящиков с посудой и отпуска готовой продукции приемные и отпускные окна должны быть оборудованы рольгангами или выдвижными транспортерами.

371. Стеклобой, образующийся в цехе, должен собираться с помощью совков и щеток (веников) или крючков и щипцов в ящики и отвозиться к бункеру для временного хранения стеклобоя.

372. Транспортировка бутылок и тары должна осуществляться механизированным способом (электротележки, транспортеры).

373. Оборудование для кислотно-щелочной мойки загрязненной посуды должно размещаться в отдельном помещении.

Хранение концентрированных кислот и щелочей в помещении мойки запрещается.

374. Бутылкомоечные машины должны иметь блокировочные устройства для отключения электродвигателя привода в следующих случаях:

1) при перегрузке или заклинивании транспортера бутылконосителей;

2) при заклинивании рабочих органов устройств для загрузки и выгрузки бутылок;

3) при неполном выпадении бутылок из гнезд бутылконосителей;

4) при переполнении бутылками отводящего транспортера;

5) при падении давления в водопроводной сети на входе в машину ниже установленных норм (0,2 - 0,3 МПа);

6) при отклонении температуры моющих жидкостей, превышающем норматив, установленный эксплуатационной документацией организации-изготовителя.

375. Бутылкомоечные машины должны быть оборудованы поддонами, предотвращающими растекание воды и моющих растворов по полу моечного отделения.

376. Наполнение ванн бутылкомоечной машины моющим раствором и загрузка кассет бутылками должны быть механизированы.

377. Открывать верхние крышки бутылкомоечной машины для контроля за ее работой допускается после остановки насоса, подающего моющие растворы.

378. Удаление битых бутылок, осколков из рабочих органов бракеражного автомата должно производиться приспособлениями (крючки, пинцеты, щипцы). У бракеражного автомата на рабочем месте оператора должны быть установлены ящики для сбора стеклобоя, а на полу должны быть уложены деревянные решетчатые настилы.

Удалять разбитые бутылки или их осколки из рабочих органов бракеражного автомата без применения приспособлений запрещается.

XIII. Требования охраны труда при производстве пива и безалкогольных напитков

379. При производстве солода магнитная сепарация зернопродуктов должна производиться при бесперебойной работе световой сигнализации действия электромагнитных сепараторов.

380. Нагрев деталей электромагнитных сепараторов (магнитопровода, подшипников) не должен превышать 60 °С.

381. Оборудование подработочного и дробильного отделений должно быть заземлено во избежание опасных разрядов статического электричества.

382. Сосуды для замачивания зерна должны быть оснащены устройством для удаления диоксида углерода.

383. Площадки для обслуживания сосудов для замачивания зерна должны быть ниже на 1,2 м верхней кромки сосуда.

384. Двери солодосушилок должны иметь блокировку с электроприводом солодоворошителя, отключающую его при открывании дверей.

Вход работников в камеру солодосушилок допускается после обесточивания электропривода. На пусковом устройстве должен быть вывешен плакат "Не включать! Работают люди".

385. Работы внутри солодосушилок должны производиться при температуре не выше 40 °С с применением теплоизолирующих одежды и обуви и СИЗ органов дыхания.

386. Солодоворошители горизонтальных солодосушилок и пневматических ящиков при статическом способе солодоращения должны иметь дистанционное управление.

387. Напряжение в цепи управления электроприводов солодоворошителя и других механизмов и машин солодорастильных отделений должно быть не выше 50 В.

388. Высота подситового пространства солодорастильных ящиков должна быть не менее 1,8 м.

389. Шахта солодосушилки в верхней части должна быть закрыта несъемной решеткой.

390. В помещении, в котором расположены топки, работающие на жидком и газообразном топливе, должен быть вывешен плакат "Продуй топку перед зажиганием топлива!", а на топке нанесен предупреждающий знак с поясняющей надписью "Осторожно! Опасность взрыва".

391. Топки, работающие на жидком и газообразном топливе, должны быть оснащены взрывными клапанами.

392. На магистрали, подводящей жидкое и газообразное топливо к топкам, вблизи выхода из помещения, в котором они расположены, на расстоянии не менее 3 м от топок должен быть установлен головной запорный вентиль.

393. Технологическое оборудование, используемое для дробления солода и других зернопродуктов, должно быть герметизировано.

Ограждения, препятствующие доступу работников в зону размола зерна, должны быть сблокированы с приводом.

394. Заторный и фильтрационный сосуды, сусловарочный и отварочный аппараты должны быть оборудованы вытяжными трубами и освещаться внутри стационарными светильниками во влагозащищенном исполнении с металлической сеткой напряжением не выше 12 В.

395. Корпуса заторного, сусловарочного аппаратов, фильтрационного сосуда, емкости для горячей воды должны быть теплоизолированы. Емкости для горячей воды должны быть оборудованы блокировкой от перелива.

396. Сбраживание сусла должно осуществляться в герметично закрытых сосудах, предотвращающих попадание диоксида углерода в воздух рабочей зоны.

При невозможности организации закрытого способа брожения в бродильном отделении должна быть устроена приточно-вытяжная вентиляция, обеспечивающая нормируемое содержание диоксида углерода в воздухе рабочей зоны.

Для контроля воздушной среды в помещении должны быть установлены газоанализаторы.

397. На бродильных, лагерных танках и сборниках фильтрованного пива должна быть нанесена надпись "Осторожно! Углекислый газ".

398. В цехах брожения и дображивания пива должны иметься приборы для определения концентрации диоксида углерода, СИЗ органов дыхания и страховочные привязи.

Вход в помещения цехов брожения и дображивания пива лицам, не прошедшим соответствующий инструктаж, запрещен.

399. Сироповарочные аппараты, реакторы, сатураторы и другие сосуды, работающие под давлением, используемые при производстве газированных напитков, должны эксплуатироваться в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в области промышленной безопасности, на которых используется оборудование, работающее под избыточным давлением.

400. Приготовление сахарного сиропа должно осуществляться в закрытых аппаратах с паровым обогревом, оборудованных механическими мешалками.

401. В сироповарочном отделении для внутреннего осмотра сосудов и аппаратов должны применяться переносные электрические светильники во влагозащищенном исполнении напряжением не выше 12 В.

402. Сироповарочные и колероварочные аппараты должны быть оборудованы вытяжными устройствами, предотвращающими выделение паров и газов в производственные помещения.

403. Купажные емкости и аппараты для приготовления рабочих растворов квасного сусла должны быть оборудованы механическими мешалками и закрыты крышками.

404. На бродильно-купажные емкости должна быть нанесена надпись "Осторожно! Углекислый газ".

405. В бродильном отделении производства кваса должны иметься прибор для определения содержания диоксида углерода в помещении и емкостях, СИЗ органов дыхания и

страховочные привязи.

406. Розлив пива и кваса в бочки и автоцистерны должен производиться в отдельном помещении, оборудованном приточно-вытяжной вентиляцией.

407. На участке мойки бочек в местах выделения влаги должны быть установлены местные отсосы.

408. Для внутреннего осмотра бочек должны применяться электрические светильники в закрытом исполнении напряжением не выше 12 В.

409. Для хранения пустых бочек на территории производственного объекта должна быть выделена площадка. Запрещается загромождать бочками проходы в отделениях ремонта, мойки, осмолки и розлива.

410. Погрузка бочек на автомашину должна производиться с помощью бочкоподъемника или с рампы, высота которой должна соответствовать высоте пола кузова автомашины.

411. Подъемники для междуэтажной транспортировки бутылок и ящиков независимо от их типа и конструкции должны иметь звуковую и световую сигнализацию, оповещающую о пуске подъемника.

XIV. Требования охраны труда при производстве мясной продукции

412. Доставка, прием и предубойное содержание животных должны отвечать требованиям проектов, технологической документации.

413. Доставка животных автомобильным, железнодорожным или водным транспортом должна осуществляться с соблюдением правил перевозки, действующих на этих видах транспорта. Беспокойные животные при этом должны быть привязаны двумя металлическими цепями. Привязь не должна стеснять движений животного.

414. Неспокойный скот на убой необходимо выводить двум работникам.

415. Быков-производителей необходимо выводить на убой на поводке и обязательно с палкой-водилом, которую закрепляют за кольцо, установленное в носу быка. По пути следования быка не должно быть встречного движения других животных и работников. Проходы должны быть постоянно освещены.

416. Оглушение животных, сбор крови и съемка шкур должны выполняться в соответствии с технологической документацией и инструкциями по эксплуатации оборудования.

417. Острые и колющие ножи, иглы, не используемые в работе, должны быть закрыты чехлами. Чехлы должны сниматься перед введением ножа, иглы в тело животного.

418. Обработка кишок, костей, рогов, копыт, волос, щетины, опалка туш должна осуществляться в соответствии с требованиями технологических инструкций.

419. Для опалки свиных туш должны отводиться места, отвечающие требованиям пожарной безопасности.

420. Обработка сырья в электрическом поле коронного разряда должна осуществляться с соблюдением требований безопасности, изложенных в технологической инструкции и в инструкции по эксплуатации устройства разряда.

421. Обработка пищевых субпродуктов, эндокринно-ферментного сырья должна выполняться в соответствии с требованиями технологической документации.

При применении "сухого льда" (твердого диоксида углерода), использовании сосудов с криогенной жидкостью должно обеспечиваться соблюдение мер безопасности, предупреждающих обморожение рук и других участков тела работника.

422. Производство пищевого альбумина, сухих животных кормов, кормового и технического жира должно соответствовать требованиям охраны труда, пожарной безопасности и требованиям технологической документации.

423. Тара и транспортные средства, в которых были доставлены ветеринарные конфискаты или трупы животных, должны быть продезинфицированы после каждой перевозки. Мойку и дезинфекцию тары и транспортных средств производят в камерах или местах, отведенных для этой цели, с соблюдением мер безопасности на данном виде работ.

424. Оборудование, инструмент, инвентарь, транспортные средства, тара, стены, полы, спуски и другие места, оговоренные технологической инструкцией, следует периодически мыть и дезинфицировать в сроки, указанные в нормативной документации.

425. Обработка холодом, хранение мяса и мясопродуктов в холодильниках должны соответствовать требованиям правил охраны труда при работе на холодильных установках, утверждаемых Минтрудом России в соответствии с подпунктом 5.2.28 Положения о Министерстве труда и социальной защиты Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 19 июня 2012 г. N 610 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 26, ст. 3528), и инструкций по эксплуатации холодильных установок. В случае появления паров хладагента в воздухе работы должны быть прекращены и не возобновляться до устранения причины утечки хладагента и до полного удаления паров из камеры или помещения.

426. Процесс ультразвуковой обработки колбасных, соленых изделий должен соответствовать требованиям технологической документации.

427. При применении фосфатов, раствора нитрита натрия следует соблюдать технологические инструкции, утвержденные в установленном порядке.

428. Процессы приготовления дубильной жидкости и нейтрализующего раствора и обработки ими белковой оболочки должны выполняться при работающей вытяжной вентиляции.

429. Производство консервов (тепловая обработка сырья, мойка и стерилизация пустых банок, наполнение, герметизация банок, стерилизация консервов, наклейка этикеток, укладка и упаковка консервов) должно соответствовать требованиям технологической и технической документации.

430. Крепление туш и их частей к подъемным механизмам при погрузке или разгрузке должно выполняться в соответствии со схемами строповки с применением съемных грузозахватных приспособлений, тары, упаковки, указанных в документации на транспортирование этих грузов. Применяемые грузозахватные приспособления и средства (цепи, канаты, тросы) должны быть испытаны на прочность в соответствии с требованиями нормативной технической документации, утвержденной в установленном порядке.

431. Схемы строповки туш, полутуш, изделий и других грузов, используемых в организации, должны быть вывешены в местах производства работ.

XV. Требования охраны труда при проведении работ внутри дошников

432. До начала работ по парафинированию дошников работники должны быть проинструктированы о способах загрузки новых порций парафина в котел и способах разгрузки котла и переноски массы.

Запрещается счищать парафин со стенок дошников при помощи паяльных ламп. Для этого следует пользоваться металлическими или деревянными скребками.

433. Работа в дошниках должна производиться в дневное время.

Ночные работы внутри дошников допускается проводить при возникновении аварийных ситуаций. У дошников должны быть поставлены временные решетки и ограждения, освещаемые в темное время суток.

434. При наличии в дошниках мешалок они должны быть отключены от питающей сети.

Около переключателей и мешалок необходимо вывесить плакаты с надписью "Не включать! Работают люди".

435. Температура внутри дошников перед спуском в них работников не должна превышать 30 °С.

В случае необходимости производства работ внутри дошников при температуре выше 30 °С должны быть приняты дополнительные меры безопасности:

применение теплоизолирующих средств индивидуальной защиты;

непрерывная обдувка свежим воздухом;

перерывы в работе через каждые 15 минут.

Работа внутри дошников при температуре воздуха 50 °С и выше запрещается.

436. Для спуска работника в дошник и подъема из него допускается применение приставной лестницы с крюками для захвата за борт дошника.

437. Работник, спускающийся в дошник или поднимающийся из него, не должен держать в руках какие-либо предметы. Необходимые для работы материалы и инструмент спускаются в дошник в сумке или другой таре отдельно, после спуска работника.

438. При выполнении работ в шланговом противогазе время единовременного пребывания в дошнике не должно превышать 15 минут, а последующий отдых на открытом воздухе должен быть не менее 10 минут.

439. За работающим внутри дошника работником должен постоянно наблюдать дублирующий работник (далее - наблюдающий). Между наблюдающим и работающим внутри дошника работником должна быть обеспечена постоянная связь.

Наблюдающий обязан:

неотлучно находиться у дошника и наблюдать за работающим в нем работником;

держать страховочно-спасательную веревку, конец которой привязан к неподвижной опоре;

следить за правильным положением шланга противогаза, воздуходувки и заборного патрубка;

следить за сигналами, которые может подавать работник, работающий внутри дошника.

440. Наблюдающий должен быть в том же снаряжении, что и работающий внутри дошника, чтобы быть готовым оказать ему немедленную помощь.

441. При обнаружении неисправностей (прокол шланга, остановка воздуходувки, обрыв страховочно-спасательной веревки), а также при попытке работающего снять шлем-маску противогаза работа внутри дошника должна быть приостановлена, а работник извлечен из дошника.

442. Если при работе в дошнике работник почувствовал недомогание, он должен подать сигнал наблюдающему, прекратить работу и покинуть дошник.

443. Если во время работы внутри дошника работающий в нем потерял сознание, наблюдающий должен немедленно извлечь пострадавшего из дошника.

При необходимости спуститься в дошник для спасения пострадавшего наблюдающий должен срочно вызвать помощь и после прибытия помощи спуститься в дошник.

444. Длительность пребывания работника в дошнике и порядок его смены определяются нарядом-допуском.

445. Внутри дошника разрешается работать одному работнику.

446. Если по условиям работы необходимо, чтобы в дошнике одновременно работали два человека и более, то нарядом-допуском должны быть предусмотрены дополнительные меры безопасности, включающие порядок эвакуации работников в случае возникновения опасной ситуации.

447. При работе внутри дошника двух человек и более воздушные шланги и страховочно-спасательные веревки, выведенные из дошника, должны располагаться в диаметрально противоположных направлениях. При этом необходимо исключить взаимное перекрещивание и перегибание шлангов противогазов как снаружи, так и внутри дошника.

448. В течение всего времени работы дошник должен вентилироваться. Необходимо проводить периодический отбор проб и анализ воздуха. При обнаружении в дошнике паров или газов в опасных концентрациях спуск в дошник и работы в нем должны быть немедленно прекращены.

Проветривание дошника осуществляется путем естественной и принудительной вентиляции. Во всех случаях эффективность проветривания контролируется повторным анализом воздуха в дошнике непосредственно перед началом работы.

449. Работа внутри дошников, в которых находились огнеопасные и взрывоопасные продукты, должна производиться с применением неискрообразующего инструмента.

450. При проведении внутри дошников огневых работ должны соблюдаться требования Правил противопожарного режима в Российской Федерации <2>.

<2> Постановление Правительства Российской Федерации от 16 сентября 2020 г. N 1479 "Об утверждении Правил противопожарного режима в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2020, N 39, ст. 6056).

XVI. Требования охраны труда при производстве масложировой продукции

451. Технологические процессы при производстве масложировой продукции следует осуществлять на исправном оборудовании, при наличии исправных контрольно-измерительных приборов, защитных ограждений, блокировок, пусковой аппаратуры, технологической оснастки и инструмента.

452. Система управления производственным оборудованием должна включать средства экстренного торможения и аварийного останова с целью предотвращения опасности травмирования работников, а также сигнализации, предупреждающей о нарушениях работы оборудования.

453. Пусковые органы, управляющие направлением движения механизмов, должны иметь фиксированное нейтральное положение, а их рабочее положение, отвечающее конкретному направлению движения механизмов, должно быть обозначено стрелкой и надписью, указывающими направление движения.

454. При производстве масложировой продукции оборудование следует включать и выключать сухими руками.

Перед включением оборудования необходимо подать звуковой сигнал.

455. Запрещается:

1) садиться, становиться, класть одежду и другие предметы на кожухи и другие ограждения опасных частей машины и оборудования;

2) прикасаться к оголенным проводам и токоведущим частям электрифицированных машин;

3) снимать предупредительные плакаты и ограждения, защитные крышки с электроаппаратуры, оставлять оборудование, работающее без присмотра;

4) загромождать посторонними предметами подходы к электрооборудованию, проводить самостоятельный ремонт электроаппаратуры.

456. При разборке горячей воды, агрессивных жидкостей необходимо избегать их разбрызгивания, переносить их следует в таре с закрывающейся крышкой.

457. В процессе работы маслообразователя необходимо соблюдать технологическую последовательность, предусмотренную инструкцией по эксплуатации.

458. Включать маслообразователь в работу без сливок запрещается.

459. Во время работы маслообразователя запрещается:

1) регулировать натяжение приводных ремней и цепей;

2) устанавливать ограждения на привод;

3) ослаблять зажимы крышек цилиндров;

4) производить ремонт и очистку;

5) отлучаться от работающего аппарата.

460. При работе механизмов, перемещаемых масло, запрещается:

1) производить какие-либо замеры, чистку, регулировку и ремонт;

2) производить смазку узлов;

3) превышать установленную паспортом нагрузку;

4) укладывать груз в несколько рядов;

5) внезапно изменять направление хода с прямого на обратный;

6) помогать руками движению ленты, провертывать остановившиеся ролики;

7) натягивать, укреплять и направлять по роликам транспортерную ленту, а также переставлять поддерживающие ленту ролики;

8) применять случайные приспособления для предотвращения схода ленты с барабана;

9) перелезать, становиться на транспортер по время работы. Переходить транспортер следует через переходные мостики.

461. При загрузке холодильной камеры необходимо следить, чтобы ящики с масложировой продукцией не касались аммиачного трубопровода.

462. Разгрузку холодильной камеры следует производить постепенно, начиная с верхнего ряда, ящики снимать без ударов, не отбивать ящики молотком, ломом или другими металлическими предметами.

463. Запрещается:

1) работать при наличии запаха аммиака;

2) загружать камеру мокрыми ящиками с масложировой продукцией;

3) производить регулировку аммиачной аппаратуры;

4) становиться на аммиачный трубопровод.

464. Для транспортировки ящиков с масложировой продукцией необходимо использовать средства малой механизации.

465. Очистку снеговой шубы с аммиачного трубопровода необходимо проводить метлами или скребками.

XVII. Общие требования охраны труда при транспортировании (перемещении) исходных материалов, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства пищевых продуктов

466. При транспортировании (перемещении) исходных материалов, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства пищевых продуктов (далее - грузы) работодатель должен обеспечить:

1) использование безопасных транспортных коммуникаций;

2) применение транспортных средств, исключающих возникновение опасных и вредных производственных факторов;

3) комплексную механизацию процессов транспортирования (перемещения).

467. Транспортирование (перемещение) грузов автомобильным или железнодорожным транспортом должно осуществляться с соблюдением требований соответствующих нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда.

468. Конкретные меры безопасности при производстве погрузочно-разгрузочных работ должны определяться технологическими регламентами исходя из характера груза.

469. Погрузка кислот, щелочей и других химикатов, а также установка их на транспортные средства должны производиться с соблюдением следующих требований:

1) стеклянную тару с жидкостями следует устанавливать вертикально, горловинами (пробками) вверх;

2) каждое место груза должно быть укреплено в кузове транспортного средства;

3) не разрешается устанавливать груз в стеклянной таре друг на друга (в два ряда) без соответствующих прокладок, предохраняющих груз от боя во время перевозки.

470. На площадках для погрузки и выгрузки тарных грузов должны быть устроены эстакады или рампы высотой, равной уровню пола кузова транспортного средства.

471. Полы и платформы, по которым перемещаются грузы, должны быть ровными, не иметь щелей, выбоин, набитых планок, торчащих гвоздей.

472. Штучные грузы должны укладываться в габаритах площадок грузовых тележек. Мелкие штучные грузы следует перевозить на тележках в таре, контейнерах.

Масса груза не должна превышать грузоподъемности для данного транспортного средства.

XVIII. Требования охраны труда при транспортировании (перемещении) грузов автомобильным транспортом

473. Транспортирование (перемещение) грузов автомобильным транспортом должно осуществляться с соблюдением требований нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда на автомобильном транспорте.

474. Для обеспечения безопасности дорожного движения должна быть разработана схема маршрутов движения транспортных средств по внутрихозяйственным дорогам, утвержденная работодателем или иным уполномоченным им должностным лицом.

Схема маршрутов движения должна быть вывешена перед въездом на территорию производственного объекта, а также в местах стоянки и хранения транспортных средств.

475. При доставке муки автомуковозами необходимо предусматривать площадку для разворота, размеры которой должны быть рассчитаны на применение большегрузных автомуковозов.

476. При перевозке опасных жидкостей в цистернах на цистернах должны быть предупреждающие об опасности надписи "Огнеопасно", "Опасно", "Яд" в зависимости от характера перевозимой опасной жидкости.

XIX. Требования охраны труда при транспортировании (перемещении) грузов внутризаводским транспортом

477. Транспортирование (перемещение) грузов внутризаводским транспортом (автопогрузчиками, электропогрузчиками, электрокарами и другими безрельсовыми колесными транспортными средствами, включая грузовые тележки) должно осуществляться с соблюдением требований нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда при эксплуатации внутризаводского транспорта.

478. Укладывать грузы на вилочные захваты автопогрузчика и электропогрузчика (далее - погрузчик) следует так, чтобы исключалась возможность падения груза во время его укладки, подъема, транспортирования и выгрузки.

479. При работе погрузчика запрещается:

1) захватывать груз вилами с разгона путем врезания;

2) поднимать раму с грузом на вилах при наклоне на себя;

3) поднимать, опускать и изменять угол наклона груза при передвижении;

4) захватывать лежащий на поддонах груз при наклоне вил на себя;

5) перевозить груз, поднятый на высоту более 0,5 м для погрузчика на колесах с пневматическими шинами и более 0,25 м для погрузчика с грузовыми шинами;

6) поднимать примерзший груз, груз неизвестной массы, а также груз, не предназначенный для перемещения погрузчиком.

480. Скорость движения погрузчика в затрудненных местах и при движении задним ходом должна составлять не более 3 км/ч.

При нахождении (появлении) работников на пути движения погрузчика в радиусе 5 м водитель погрузчика должен подать предупредительный сигнал, а если люди не покидают маршрут движения, остановить погрузчик и не возобновлять движение до устранения опасности наезда на работников.

481. Тележки и вагонетки с опрокидывающимися кузовами, используемые для осуществления внутрицеховых и межцеховых перевозок грузов (далее - вагонетки), должны быть снабжены защелками, не допускающими самопроизвольного опрокидывания.

482. Высота ручной вагонетки с грузом от уровня головки рельсов не должна превышать 1,5 м.

483. Передвижение вагонеток вручную должно осуществляться толканием вперед.

Находиться впереди движущейся вагонетки запрещается.

XX. Требования охраны труда при транспортировании (перемещении) грузов технологическим транспортом непрерывного действия

484. При выполнении транспортных и погрузочно-разгрузочных работ с применением технологического транспорта непрерывного действия (конвейеры, подвесные тележки, винтовые и наклонные спуски, нории, шнеки, аэрожелоба) должны выполняться следующие требования:

1) укладка грузов должна обеспечивать равномерную загрузку рабочего органа технологического транспорта и устойчивое положение груза;

2) подача и снятие груза с рабочего органа технологического транспорта должны производиться при помощи подающих и приемных устройств.

485. При эксплуатации ленточных конвейеров запрещается:

1) устранять пробуксовку ленты на барабане путем подбрасывания в зону между лентой и барабаном песка, глины, канифоли, битума и других материалов;

2) очищать поддерживающие ролики, барабаны приводных, натяжных и концевых станций, убирать просыпь из-под конвейера;

3) переставлять поддерживающие ролики, натягивать и выравнивать ленту конвейера вручную.

Выполнение указанных работ должно производиться при полной остановке и отключении от сети конвейера при снятых предохранителях и закрытом пусковом устройстве, на котором должны быть вывешены запрещающие знаки безопасности "Не включать! Работают люди".

486. Запрещается пускать в работу ленточный конвейер при захламленности и загроможденности проходов, а также при отсутствии или неисправности:

1) ограждений приводных, натяжных и концевых барабанов;

2) тросового выключателя;

3) заземления электрооборудования, брони кабелей или рамы конвейера.

487. При эксплуатации винтовых конвейеров запрещается:

1) вскрывать крышки винтовых конвейеров до их остановки и принятия мер против непроизвольного пуска конвейера, а также ходить по крышкам конвейера;

2) проталкивать транспортируемый материал или случайно попавшие в конвейер предметы и брать пробы для лабораторного анализа во время работы винтового конвейера;

3) эксплуатировать винтовой конвейер при касании винтом стенок кожуха, при неисправных крышках и неисправных уплотнениях.

488. При эксплуатации подвесных тележек, толкающих конвейеров должны быть приняты меры по исключению падения материалов и изделий при их транспортировании.

489. При применении винтовых и наклонных спусков для перемещения различных пылевидных, сыпучих, штучных и вязких грузов в таре и без тары необходимо выполнять следующие требования:

1) наклонные и винтовые спуски должны быть закреплены к перекрытиям или стенам и к приемным столам;

2) спуски должны иметь борта высотой, исключающей возможность выпадения грузов;

3) приемные отверстия в перекрытиях и стенах перед спусками должны быть снабжены крышками или клапанами, открывающимися на время подачи или прохождения груза.

Приемные отверстия и места прохождения спусков должны быть ограждены перилами высотой 1,1 м и сплошной бортовой обшивкой по низу высотой 0,15 м;

4) приемные столы наклонных и винтовых спусков должны быть снабжены устройствами, исключающими падение грузов;

5) при превышении скорости движения груза по наклонным спускам свыше установленной требованиями эксплуатационной документации изготовителя должны устанавливаться поглотители скорости.

490. Короба аэрожелобов должны иметь герметичные крышки и обеспечивать возможность свободного доступа внутрь аэрожелобов.

491. Ковшовый конвейер при высоте подъема более 10 м должен снабжаться устройством, не допускающим падения ленты (цепи) в случае ее обрыва.

Загрузочные отверстия ковшовых конвейеров должны быть снабжены предохранительными решетками, сблокированными с приводом конвейеров.

XXI. Требования охраны труда при хранении грузов

492. Для временного хранения грузов должны предусматриваться:

1) автомобильные весы;

2) площадки для хранения полуфабрикатов;

3) площадки для хранения тары;

4) площадки для очистки, промывки и дезинфекции транспортной тары (цистерны, гондолы, лодки);

5) асфальтированные или бетонированные площадки для размещения закрывающихся контейнеров для сбора и временного хранения отходов и мусора, расположенные на расстоянии не менее 25 м от производственных корпусов;

6) площадки для установки бункера для битого стекла.

493. Склады для хранения грузов должны быть обеспечены транспортными средствами и подъемными механизмами.

В складских помещениях для хранения сыпучего сырья должна быть предусмотрена герметизация и аспирация используемого технологического оборудования.

494. Дверные проемы для грузовых потоков должны превышать размеры габаритов используемых груженых транспортных средств не менее чем на 0,2 м по высоте и на 0,6 м по ширине в каждую сторону.

495. Отпускное и приемное отделения склада спирта должны отделяться от помещений для хранения спирта противопожарной стеной. Устройство оконных или дверных проемов в стенах, отделяющих указанные отделения от смежных помещений, запрещается. Пол в них должен иметь уклон в сторону, противоположную двери.

На входных дверях и внутри помещений должны быть вывешены знаки безопасности.

496. Свободный объем приямка на складе для сбора случайно пролитого спирта должен быть равен полному объему спирта, хранящегося в резервуаре.

497. На зерновых складах с наклонными полами верхняя конвейерная галерея должна иметь ограждение на всю высоту до крыши с целью исключения выхода работников на насыпь зерна.

498. Проемы в наружных стенах для приема тары и отпуска готовой продукции должны быть оборудованы воздушными завесами.

499. Помещения для хранения химических материалов должны быть обеспечены в достаточном количестве средствами для нейтрализации или поглощения пролитой щелочи или кислоты.

500. Хранение грузов должно осуществляться в соответствии с требованиями технологических регламентов, утвержденных работодателем или иным уполномоченным им должностным лицом.

501. При ручной укладке ящики с посудой и продукцией должны укладываться в штабели высотой не более 2 м. Основной проход между штабелями должен быть шириной не менее 2 м, а остальные проходы - не менее 1 м. Штабели ящиков с посудой необходимо

устанавливать так, чтобы исключалась возможность их падения.

502. Укладка бутылок вместимостью 0,25 л, 0,33 л, 0,5 л и 0,75 л в закрома допускается на высоту не более 2 м.

503. Мешки с сырьем и продукцией для хранения на складе должны укладываться на стеллажи. При складировании необходимо соблюдать порядок увязки мешков и вертикальность штабеля. Зашивка мешков должна быть расположена внутри штабеля.

При укладке груза в полипропиленовых мешках высота штабеля должна быть снижена.

504. Мешки с сахаром-песком массой 50 кг при механизированной укладке и разборке штабелей допускается укладывать в штабели высотой не более 6 м.

Штабели мешков с сахаром-рафинадом не должны превышать 8 рядов, с прессованным сахаром со свойством литого - 7 рядов и с обычным прессованным сахаром-рафинадом - 6 рядов.

Штабели сахара-рафинада, затаренного в ящики, не должны превышать 12 рядов.

505. При хранении жома для предотвращения его самовозгорания необходимо систематически контролировать температуру жома, учитывая, что температура самовозгорания жома в слое составляет 200 °С, а в пылевидном состоянии - 35 - 38 °С.

В местах хранения сушеного и гранулированного жома не допускается прокладка паропроводов, трубопроводов воды, кабельных каналов.

Покрытия, окна, двери, полы складов хранения сушеного жома должны исключать возможность попадания влаги в помещения.

506. Бочки, барабаны и рулоны разрешается грузить вручную путем перекатывания при условии, что пол склада находится в одном уровне с полом железнодорожного подвижного состава или кузова автомобиля.

507. Ручная укладка бочек со спиртом и спиртованными настоями допускается не более чем в два яруса, механическая укладка - не более чем в три яруса.

По ширине штабель должен быть не более двух бочек, расстояние между штабелями или стеллажами должно быть не менее 5 м, длина штабеля - не более 25 м.

508. Разборку штабеля следует производить последовательно сверху вниз горизонтальными рядами, предупреждая возможность его развала.

509. Штабели ящиков и бочек должны быть ограждены. Расстояние от ограждения до штабеля должно обеспечивать безопасность работников.

510. Хранение химикатов (кислот, щелочей) должно производиться в отдельных помещениях или на открытых площадках под навесом.

Резервуары-хранилища должны быть закрыты, оборудованы вытяжными устройствами, иметь поддоны, соединенные сливными трубами с аварийным сосудом, ограждены обваловкой. На резервуарах должны быть нанесены знаки безопасности с поясняющими надписями.

Площадки для наружного хранения кислот и щелочей должны быть ограждены, иметь канавки, обеспечивающие отвод жидкости в безопасное место в случае ее разлива, защищены от атмосферных осадков и нагревания солнечными лучами крышей или навесом из негорючих материалов и освещены в ночное время.

511. В складском помещении на видном месте должна быть вывешена инструкция о правилах хранения, отпуска и транспортирования агрессивных веществ, а также находиться аптечка, СИЗ и умывальник.

512. При хранении химических веществ запрещается:

1) переносить кислоты, щелочи и ядохимикаты в открытых сосудах;

2) наливать серную кислоту в сосуды, содержащие щелочь;

3) хранить едкие щелочи в сосудах из алюминия или оцинкованной стали;

4) размещать и хранить бутыли с едкими жидкостями в проходах, проездах, на лестницах.

513. Отходы производства, представляющие опасность для человека и окружающей среды, должны удаляться с рабочих мест и из помещений по мере их накопления и обезвреживаться способами, предусмотренными технологическими регламентами, утвержденными работодателем или иным уполномоченным им должностным лицом.

XXII. Требования охраны труда при фумигации фруктов и овощей при их временном хранении

514. Фумигационная камера должна быть герметична и оборудована вентиляционной установкой с клапанным устройством, обеспечивающим 20-кратный обмен воздуха в час.

515. В камере должны быть установлены дистанционные автоматические устройства по контролю температуры и влажности внутри помещений.

516. Для отбора газовоздушных проб в стены фумигационной камеры должны быть вмонтированы газоотборные трубки.

517. Вход в газозарядное отделение, подсобное помещение и вентиляционную камеру в момент проведения фумигации допускается при работающей вентиляции и с применением СИЗ органов дыхания.

518. Загрузку и выгрузку продукции из фумигационной камеры разрешается производить после полного удаления паров бромистого метила.

519. Для обнаружения и ориентировочного определения присутствия опасных для человека концентраций фумиганта в воздухе, выявления утечки бромистого метила из баллонов во время хранения и возможности входа в фумигационную камеру без средств индивидуальной защиты органов дыхания должна применяться индикаторная горелка.

Разрешение на вход в камеру дается специалистом-фумигатором после проведения лабораторного анализа.

520. Камеры с регулируемой газовой средой должны быть оборудованы системой сигнализации безопасности для выхода людей, случайно оставшихся в закрытых камерах. Устройство для подачи сигнала должно быть установлено около дверей внутри камеры на высоте не более 0,5 м от пола.

521. Эксплуатация охлаждающего оборудования камер с регулируемой газовой средой должна осуществляться обслуживающим техническим персоналом за их пределами. Наблюдение за работой вентиляционной системы камеры должно вестись через смотровое стекло.

522. Система оттаивания воздухоохладителей от снеговой шубы должна исключать присутствие работников в камере с регулируемой газовой средой.

Слив талой воды от воздухоохладителей должен производиться через гидрозатворы с контролируемым уровнем воды в них.

523. Вход в камеру с регулируемой газовой средой во время заполнения ее газом и при хранении плодов и овощей разрешается в изолирующих противогазах.

На двери камеры должна быть надпись: "Вход в камеру без противогаза запрещается! Опасно для жизни".

524. Вход в камеру с регулируемой газовой средой для выполнения работы любого объема допускается при одновременном участии двух работников в изолирующих противогазах.

Третий работник, также обеспеченный изолирующим противогазом, должен наблюдать за работающими через смотровое окно все время пребывания работников в камере, а при необходимости - срочно осуществить эвакуацию из камеры пострадавших.

Нахождение в камере одного работника запрещается.

525. Вентиляторы, работающие на рециркуляцию, во время нахождения работников в камере с регулируемой газовой средой должны быть выключены.

526. Вход в камеру с регулируемой газовой средой осуществляется через люк, который после входа работников в изолирующих противогазах прикрывается, но не герметизируется, чтобы его можно было быстро открыть при необходимости немедленного выхода из камеры.

527. При разгрузке камер с регулируемой газовой средой необходимо произвести продувку камер воздухом в атмосферу через отбросные клапаны до нормального содержания кислорода в воздухе.

528. Допуск работников в камеру для выгрузки плодов по завершении хранения до полного восстановления в камере обычной атмосферы запрещается.

529. При использовании в хозяйствующих субъектах природного и сжиженного газа для эксплуатации установок генерирования газовых сред должны соблюдаться требования нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда в газовом хозяйстве, утвержденных в установленном порядке.

530. На входе в станцию газовых сред должны быть вывешены плакаты: "Посторонним вход запрещен!", "Опасно - газ!".

531. При эксплуатации установки регулирования газовых сред запрещается:

1) производить пуск в работу установки без разрешения ответственного лица;

2) оставлять работающую установку без присмотра оператора;

3) включать установку при наличии работников в камерах с регулируемой газовой средой;

4) производить ремонтные и монтажные работы.

532. В помещении станции газовых сред должны быть установлены приборы, контролирующие наличие газа в воздухе. В случае нарушения режима работы, обнаружения утечки газа установку генерирования газовых сред необходимо немедленно отключить и вызвать аварийную службу.

Помещение станции газовых сред должно быть провентилировано в течение 10 минут.

Приложение
к Правилам по охране труда
при производстве отдельных видов
пищевой продукции, утвержденным
приказом Министерства труда
и социальной защиты
Российской Федерации
от 7 декабря 2020 г. N 866н

Рекомендуемый образец

НАРЯД-ДОПУСК N ____
НА ПРОИЗВОДСТВО РАБОТ ПОВЫШЕННОЙ ОПАСНОСТИ

_____
(наименование организации)

1. Наряд

1.1. Производителю работ _____
(должность, наименование подразделения,
фамилия и инициалы)
с бригадой в составе _____ человек поручается произвести следующие работы:
_____
(содержание, характеристика, место производства и объем работ)
_____
_____.
1.2. При подготовке и производстве работ обеспечить следующие меры безопасности:
_____
_____.
1.3. Начать работы: в _____ час. _____ мин. "__" _____ 20__ г.
1.4. Окончить работы: в _____ час. _____ мин. "__" _____ 20__ г.
1.5. Наряд выдал руководитель работ _____
_____.
(наименование должности, фамилия и инициалы, подпись)
1.6. С условиями работы ознакомлены.

Производитель работ _____ "__" _____ 20__ г. _____
(подпись) (фамилия и инициалы)

Допускающий _____ "__" _____ 20__ г. _____
(подпись) (фамилия и инициалы)

2. Допуск

2.1. Инструктаж по охране труда в объеме инструкций _____
_____
_____
(указать наименования или номера инструкций, по которым проведен инструктаж)
проведен бригаде в составе _____ человек, в том числе:

N пп	Фамилия, инициалы	Профессия (должность)	Подпись лица, получившего инструктаж	Подпись лица, проводившего инструктаж

2.2. Мероприятия, обеспечивающие безопасность работ, выполнены.
Производитель работ и члены бригады с особенностями работ ознакомлены.
Объект подготовлен к производству работ.

Допускающий к работе _____ "__" _____ 20__ г.
(подпись)

2.3. С условиями работ ознакомлен и наряд-допуск получил.

Производитель работ _____ "__" _____ 20__ г.
(подпись)

2.4. Подготовку рабочего места проверил. Разрешаю приступить к производству работ.

Руководитель работ _____ "__" _____ 20__ г.
(подпись)

3. Оформление ежедневного допуска на производство работ

3.1.

Оформление начала производства работ	Оформление окончания работ

Начало работ (число, месяц, время)	Подпись производителя работ	Подпись допускающего	Окончание работ (число, месяц, время)	Подпись производителя работ	Подпись допускающего

3.2. Работы завершены, рабочие места убраны, работники с места производства работ выведены.

Наряд-допуск закрыт в _____ час. _____ мин. "__" _____ 20__ г.

Производитель работ _____ "__" _____ 20__ г.
(подпись)

Руководитель работ _____ "__" _____ 20__ г.
(подпись)

Примечание.

Наряд-допуск оформляется в двух экземплярах: первый хранится у работника, выдавшего наряд-допуск, второй - у руководителя работ.

Версия #1
Журнал АО создал 7 декабря 2020 22:09:00
Журнал АО обновил 26 февраля 2024 09:12:18