

**ПРАВИЛА
охраны труда в организациях общественного питания**

ГЛАВА 1
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Правила охраны труда в организациях общественного питания (далее – Правила) распространяются на всех нанимателей независимо от организационно-правовых форм и форм собственности, осуществляющих деятельность в сфере общественного питания, включающей производство, переработку, реализацию, организацию потребления продуктов питания с оказанием либо без оказания сопутствующих услуг населению (далее – организации общественного питания).

2. Обеспечение охраны труда работников, занятых на работах в организациях общественного питания, возлагается на нанимателей.

3. Правила действуют на территории Республики Беларусь и устанавливают единые требования по охране труда к рабочим местам и организации работ в организациях общественного питания.

4. Требования Правил учитываются при проектировании, реконструкции, техническом перевооружении объектов, а также при разработке соответствующих технологических процессов в организациях общественного питания.

5. На основе настоящих Правил с учетом конкретных условий труда нанимателем принимаются или приводятся в соответствие с ними инструкции по охране труда, другие документы.

ГЛАВА 2
ОПАСНЫЕ И ВРЕДНЫЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ФАКТОРЫ

6. При работе в организациях общественного питания на работников могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- физические;
- химические;
- биологические;
- психофизиологические.

7. К физическим факторам относятся:

- движущиеся машины и механизмы;
- подвижные части торгово-технологического оборудования, перемещаемые товары, сырье, тара;
- повышенная запыленность и загазованность воздуха рабочей зоны;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструментов, оборудования, инвентаря, товаров и тары;
- повышенная или пониженная температура поверхностей оборудования, товаров, сырья и продукции;
- повышенная или пониженная температура, влажность и подвижность воздуха рабочей зоны;
- тепловое (инфракрасное) излучение;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- отсутствие или недостаток естественного света;
- недостаточная освещенность рабочей зоны, пониженная контрастность, прямая и отраженная блескость.

8. Химические опасные и вредные производственные факторы проникают в организм человека через органы дыхания, желудочно-кишечный тракт, кожные покровы и слизистые оболочки.

9. Биологические опасные и вредные производственные факторы включают биологические объекты: патогенные микроорганизмы (бактерии, вирусы, грибы и другое) и микроорганизмы растений и животных.

10. Психофизиологические опасные и вредные производственные факторы подразделяются на физические перегрузки, нервно-психологические перегрузки (умственное перенапряжение, перенапряжение анализаторов, монотонность труда, эмоциональные перегрузки).

11. Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений не должно превышать предельно допустимые концентрации (далее – ПДК) в соответствии с государственным стандартом (далее – ГОСТ) ГОСТ 12.1.005-88 "Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны", утвержденным постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29 сентября 1988 г. № 3388 (далее – ГОСТ 12.1.005), санитарными правилами и нормами СанПиН № 11-19-94 "Перечень регламентированных в воздухе рабочей зоны вредных веществ", утвержденными Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 9 марта 1994 г. (далее – СанПиН № 11-19-94).

12. Допустимые нормы температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха в рабочей зоне производственных помещений в соответствии с ГОСТ 12.1.005 приведены согласно приложению 1.

13. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны в соответствии с ГОСТ 12.1.005 приведены согласно приложению 2.

ГЛАВА 3 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗДАНИЯ, ПОМЕЩЕНИЯ, РАЗМЕЩЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ

14. Производственные здания должны соответствовать требованиям строительных норм и правил СНиП 2.09.02-85 "Производственные здания", утвержденных приказом Госстроя СССР от 30 декабря 1985 г. № 287.

15. Помещения организаций общественного питания должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов и технических нормативных правовых актов.

16. Расстояние от окон и дверей производственных помещений до площадок с мусоросборниками должно быть не менее 25 м.

17. В организациях с количеством мест в зале 50 и более следует предусматривать отдельные входы для работников и посетителей.

18. Тамбуры следует предусматривать при расчетной температуре воздуха (для проектирования отопления) – 15°C и ниже.

19. Производственные помещения, как правило, размещают в надземных этажах.

20. Высота помещений горячих цехов и моечных должна быть не менее 3,3 м и не должна быть менее высоты смежных с ними залов.

21. При размещении организаций на двух и более уровнях должны быть предусмотрены грузовые лифты.

22. Полы помещений должны располагаться на одном уровне, быть ровными, без выбоин, нескользкими и теплыми. В холодных помещениях поверх пола на рабочих местах должны быть предусмотрены утепляющие настилы. Ковровые дорожки и другие напольные покрытия в помещениях должны надежно крепиться к полу.

23. Двери в производственных и складских неохлаждаемых помещениях должны быть двустворчатыми шириной не менее 1,8 м и высотой 2,3 м, а при наличии подвешного пути – не менее 3,7 м.

24. Моечные следует предусматривать в непосредственной близости от горячего и холодного цехов, раздачи, буфета.

25. Заготовочные цехи должны быть удобно связаны с кладовыми для мяса, рыбы, овощей.

26. Ширина проходов в складских помещениях должна соответствовать:

между рабочим фронтом оборудования и стеной при

немеханизированной доставке товаров - 1,5 м, при применении электропогрузчиков - 2,5 м;

между двумя рабочими фронтами оборудования при немеханизированной доставке товаров - 2,5 м, при применении электропогрузчиков - 3,5 м;

между рабочим фронтом оборудования и стеной с охлаждаемыми батареями при немеханизированной доставке товаров - 1,9 м, при применении электропогрузчиков - 3,9 м.

27. Ширина коридоров в складских помещениях должна быть не менее 3 м - при перемещении продуктов с помощью аккумуляторных тележек и не менее 2 м - при применении средств малой механизации (ручные тележки, контейнеры).

28. Помещения, входящие в состав экспедиции заготовочной организации размещаются единым блоком с загрузочной платформой и боксами для автомашин.

29. Размещение производственного оборудования должно исключать контакт его горячих частей с пожароопасными веществами, а также исключать возможность прикосновения работника к горячим или переохлажденным частям и нахождение его в непосредственной близости от таких частей, если это может повлечь за собой травмирование, перегрев или переохлаждение работника.

30. Ширина проходов в производственных помещениях принимается: заготовочные организации:

между линиями немеханического оборудования - 1,5 м;

между линиями немеханического и теплового оборудования - 1,5 м;

между линиями теплового оборудования - 2-2,5 м;

доготовочные организации:

между технологическими линиями оборудования - 1,3 м;

между стеной и технологической линией оборудования - 1,0 м;

между технологическими линиями оборудования и линиями оборудования, выделяющими тепло, - 1,3 м;

между технологическими линиями, выделяющими тепло, а также между этими линиями и раздаточной линией - 1,5 м;

расстояние между машинами - 0,75 м;

расстояние между машинами и стеной - 0,4 м;

глубина фронта рабочего места для работы на механическом оборудовании - 0,75 м.

31. Перед дверьми каждой лифтовой шахты должны быть свободные погрузочно-разгрузочные площадки глубиной не менее 2,7 м, не считая коридора.

32. Все охлаждаемые камеры в соответствии с технологическим назначением и санитарными нормами хранения продуктов должны быть объединены, как правило, в едином блоке со входом в камеры через шлюз-тамбур.

33. Охлаждаемые камеры не должны размещаться рядом с котельными, бойлерными, душевыми, моечными и другими помещениями с повышенной температурой и влажностью, над такими же помещениями и под ними, а также под помещениями, где установлены трапы или происходит сток воды по полу.

34. Холодильное оборудование (шкафы, прилавки и другое), устанавливаемое в производственных цехах и залах, должно быть защищено от прямого воздействия солнечных лучей и находиться на расстоянии не менее 0,2 м от стены.

35. Запрещается размещать холодильные установки на лестничных площадках, под лестницами, в коридорах.

36. Баллоны с хладагентами должны размещаться на расстоянии не менее 5 м от открытых источников огня и не менее 1 м от отопительных приборов.

37. Работники организаций общественного питания должны быть обеспечены санитарно-бытовыми помещениями.

В бытовую группу помещений входят: гардероб для работников, помещение для отдыха работников, душевые, уборные, комнаты личной гигиены женщин, бельевая.

Бытовые помещения следует располагать единым блоком,

изолированно от остальных групп помещений.

38. В гардеробных следует предусматривать раздельное хранение уличной (верхней) одежды, а также специальной (санитарной) и домашней одежды.

39. Число крючков вешалок для домашней и специальной одежды (по два крючка на одного работника) следует принимать равным списочной численности работающих, уличной (верхней) одежды – численности в 2 смежных сменах.

40. При гардеробных следует предусматривать кладовые спецодежды, уборные, помещения для дежурных с местом для уборочного инвентаря, места для чистки обуви, сушки волос.

41. Количество душевых сеток определяется из расчета 1 душевая сетка на 10 работников в смену, пользующихся душем.

42. Помещения или кабины личной гигиены женщин следует предусматривать при числе женщин более 14 из расчета: один гигиенический душ на каждые 100 женщин, работающих в наиболее многочисленной смене.

43. Расстояние от рабочих мест в производственных зданиях до уборных, курительных, помещений для обогрева или охлаждения, полудушей, устройств питьевого водоснабжения должно приниматься не более 75 м, а от рабочих мест на площадке организации – не более 150 м.

44. В организациях общественного питания должны предусматриваться помещения для отдыха работников и комнаты приема пищи. Площадь комнаты приема пищи определяется из расчета 1 кв.м на каждого посетителя, но не менее 12 кв.м. При числе работающих до 50 человек в смену комната отдыха совмещается с комнатой приема пищи. При числе работающих до 10 человек в смену вместо комнаты приема пищи допускается предусматривать в гардеробной дополнительное место площадью 6 кв.м для установки стола для приема пищи.

45. Рабочие места должны соответствовать требованиям ГОСТ 12.2.032-78 "Система стандартов безопасности труда. Рабочее место при выполнении работ сидя. Общие эргономические требования", утвержденного постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 26 апреля 1978 г. № 1102, ГОСТ 12.2.033-78 "Система стандартов безопасности труда. Рабочее место при выполнении работ стоя. Общие эргономические требования", утвержденного постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 26 апреля 1978 г. № 1100, ГОСТ 12.2.049-80 "Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие эргономические требования", утвержденного постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 17 июля 1980 г. № 3679, ГОСТ 12.2.061-81 "Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности к рабочим местам", утвержденного постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 11 ноября 1981 г. № 4883 (далее – ГОСТ 12.2.061), ГОСТ 12.4.026-76 "Система стандартов безопасности труда. Цвета сигнальные и знаки безопасности", утвержденного постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 24 мая 1976 г. № 1267 (далее – ГОСТ 12.4.026), санитарным правилам и нормам СанПиН 9-131 РВ 2000 "Гигиенические требования к видеодисплейным терминалам, электронно-вычислительным машинам и организации работы", утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 10 ноября 2000 г. № 53, межотраслевым и отраслевым правилам по охране труда.

46. Рабочие места должны быть расположены вне зоны перемещения механизмов, сырья, готового продукта и движения грузов и обеспечивать удобство наблюдения за протекающими операциями и управления ими. Расположение рабочих мест должно предусматривать свободное пространство для перемещения работников при эксплуатации оборудования.

47. При организации рабочего места в зависимости от характера работы следует предусматривать возможность выполнения рабочих операций в положении сидя или при чередовании положений сидя и стоя,

если выполнение операций не требует постоянного передвижения работника.

48. Организация рабочего места должна исключать или допускать редко и кратковременно работу в неудобных позах (характеризующихся, например, необходимостью сильно наклоняться вперед или в стороны, работать с вытянутыми или высоко поднятыми руками), вызывающих повышенную утомляемость.

49. Организация и состояние рабочих мест, а также расстояние между рабочими местами должны обеспечивать безопасное передвижение работника и транспортных средств, удобные и безопасные действия с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией и тарой, а также техническое обслуживание, ремонт и уборку производственного оборудования.

50. Взаимное расположение и компоновка рабочих мест должны обеспечивать безопасный доступ на рабочее место и возможность быстрой эвакуации людей при аварийной ситуации.

51. Рабочие места оснащаются полными наборами инструментов, приспособлений, посуды, приборов, необходимых для выполнения работ.

52. При последовательной обработке сырья на рабочих местах следует предусматривать внутрицеховые транспортные средства (передвижные ванны, стеллажи, тележки с контейнерами, бачки и другое) для укладки и транспортировки полуфабрикатов и готовой продукции.

53. Конструкция оборудования должна обеспечивать прямое и свободное положение тела работника или наклон его вперед не более чем на 15° .

54. Для работы в положении стоя следует соблюдать следующие параметры рабочего места: ширина – 600 мм, длина – 1600 мм, высота рабочей поверхности – 955 мм, пространство для стоп размером не менее 150 мм по глубине, 150 мм – по высоте и 530 мм – по ширине.

55. Запрещается загромождать проходы и рабочие места сырьем, готовой продукцией и тарой.

56. Для ошипывания, опаливания и потрошения птицы организуются рабочие места в отдельном помещении со специальным горном для опалки птицы.

57. На рабочих местах в производственных помещениях по предварительной обработке продуктов (мяса, рыбы, овощей и другого) в холодных цехах, в моечных столовой и кухонной посуды под ногами работника должен быть исправный деревянный решетчатый настил.

58. На рабочем месте для утюжки санитарной одежды должен быть установлен гладильный стол с металлической подставкой на термоизолирующей прокладке для утюга, расположенной на одном уровне со столом и имеющей с трех сторон предохранительные бортики. Шнур питания утюга должен крепиться на кронштейне и длина его должна быть такой, чтобы во время работы он не ложился на гладильный стол. Все металлические части гладильного стола должны быть заземлены, а при наличии в помещении электропроводящего пола под ногами работника должен быть диэлектрический резиновый коврик.

59. Площадки обслуживания, расположенные на высоте более 0,8 м, должны иметь перила и лестницы с поручнями. Высота перил должна быть не менее 1 м, при этом на высоте 0,5 м от настила площадки (лестницы) должна быть коленная планка. Вертикальные стойки поручней (перил) должны иметь шаг не более 1,2 м. По краям настилы площадки должны иметь сплошную бортовую полосу высотой 0,15 м. Перила должны выдерживать сосредоточенную статическую нагрузку 700 Н (70 кгс).

ГЛАВА 4 ОТОПЛЕНИЕ И ВЕНТИЛЯЦИЯ

60. Производственные и вспомогательные помещения организаций общественного питания оборудуются системами вентиляции, кондиционирования и отопления в соответствии со строительными нормами и правилами СНиП 2.04.05-91 "Отопление, вентиляция и кондиционирование", утвержденными постановлением Государственного

комитета СССР по строительству и инвестициям от 28 ноября 1991 г.

61. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования должны обеспечивать:

параметры микроклимата воздушной среды в соответствии с санитарными правилами и нормами СанПиН 9-80 РБ 98 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 25 марта 1999 г. № 9-80-98;

содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны не выше предельно допустимых концентраций, регламентированных ГОСТ 12.1.005, СанПиН № 11-19-94, гигиеническими нормативами ГН 9-106 РБ 98 "Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны", утвержденными [постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 декабря 1998 г. № 53](#).

62. Помещения организаций общественного питания должны быть оборудованы системами приточно-вытяжной вентиляции.

63. Работы, при выполнении которых происходит образование и выделение пыли, газа или пара, должны проводиться в изолированных помещениях, оборудованных механической общеобменной приточно-вытяжной вентиляцией. В местах образования пыли, паров и газов должны быть устроены местные отсосы, отдельные от системы общеобменной вытяжной вентиляции. Выполнение этих работ без устройства вентиляции запрещается.

64. Горячие цехи должны быть оборудованы системами вытяжной и приточной вентиляции с механическим побуждением, местными вентиляционными отсосами над всем газо- и паровыделяющим оборудованием.

65. Приточный воздух в горячий цех и в помещение для выпечки мучных кулинарных изделий следует подавать в рабочую зону и верхнюю зону, в остальные помещения - в верхнюю зону.

66. В организациях с самообслуживанием следует принимать подачу приточного воздуха в горячий цех через зал, подавая в него дополнительно 65% воздуха, необходимого для горячего цеха, а 35% - подавать непосредственно в цех.

67. В организациях с обслуживанием официантами следует принимать подачу приточного воздуха в горячий цех через помещение раздаточной, подавая в него дополнительно 35% воздуха, необходимого для горячего цеха, а 65% - подавать непосредственно в цех.

68. Воздушное душирование следует предусматривать на постоянных рабочих местах при облучении лучистым тепловым потоком поверхностной плотностью 140 Вт/кв.м и более.

69. При воздушном душировании должны быть предусмотрены меры, предотвращающие попадание производственных вредностей на близко расположенные рабочие места.

70. Системы вытяжной вентиляции следует предусматривать раздельными для следующих групп помещений:

посетителей;

производственных (допускается объединять в одну вытяжную систему местные отсосы горячих цехов и общеобменную вентиляцию горячих цехов и моечных);

охлаждаемых камер для хранения овощей и фруктов;

охлаждаемых камер для хранения пищевых отходов;

уборных, умывальных и душевых.

71. Удаление воздуха из помещения раздаточной, зала и горячего цеха следует производить вытяжной вентиляцией горячего цеха.

72. В горячих цехах, в помещениях для выпечки мучных кулинарных изделий и в моечных следует принимать вытяжку с превышением над притоком.

73. Количество воздуха, удаляемого из горячих цехов с помощью местной вытяжной вентиляции (кольцевые воздухопроводы, завесы, зонты), должно составлять 65% от общего количества воздуха, удаляемого из помещений, а общеобменной вентиляцией - 35%.

74. При организации местной вытяжной вентиляции от

тепловыделяющего оборудования предпочтительно использовать местные отсосы. При использовании немодулированного технологического оборудования допускается применение кольцевых воздуховодов и завес.

75. Кольцевые воздуховоды должны иметь в плане размеры на 0,5 м больше размеров тепловыделяющего оборудования, над которым они размещаются, иметь регулируемые вытяжные отверстия и вплотную (без зазоров) примыкать к потолку.

76. В воздуховодах вытяжных систем помещений кулинарных, кондитерских и горячих цехов следует предусматривать устройство люков и проемов для периодической очистки и промывки воздуховодов от жировых отложений.

77. В кулинарном цехе, имеющем открывающиеся фонари, установку местных вентиляционных отсосов над тепловым оборудованием в зоне фонарей допускается не предусматривать. В этом случае удаление воздуха следует производить из верхней зоны, подачу приточного воздуха - в рабочую зону.

78. В кондитерском цехе над пекарскими немодулированными шкафами устанавливаются кессоны, над жарочными модулированными шкафами - местные вентиляционные отсосы.

79. При расчете воздухообмена в залах следует принимать превышение притока над вытяжкой.

80. В моечных отделениях при установке моечных машин производительностью более 1000 тарелок в час устанавливается местная вытяжная вентиляция.

81. Помещение для опаливания птицы, кроме принудительной, должно иметь естественную вентиляцию. От опалочных горнов следует предусматривать местные отсосы.

82. На рабочем месте для очистки лука должен быть установлен вытяжной шкаф.

83. Охлаждаемые камеры (за исключением камер для хранения фруктов, овощей, квашений, солений и отходов) допускается проектировать без приточно-вытяжной вентиляции.

84. Вентиляция охлаждаемых камер для хранения фруктов, овощей, квашений, солений и отходов должна быть самостоятельной, не связанной с другими вентиляционными системами.

85. Машинные и аппаратные отделения холодильных установок должны быть оборудованы постоянно действующей приточно-вытяжной вентиляцией.

86. В помещениях кладовых предусматривается естественная вытяжная система вентиляции с отдельными каналами.

87. Помещения, имеющие естественное освещение, проветриваются через фрамуги, форточки или другие устройства.

88. Для предотвращения сквозняков на рабочих местах, расположенных вблизи ворот, технологических проемов и дверей, следует устанавливать перегородки или экраны.

89. Входы для посетителей в организациях с числом мест в зале 100 и более при расчетной температуре наружного воздуха минус 15°C и ниже оборудуются воздушно-тепловыми завесами.

90. В боксах и дебаркадере следует предусматривать общеобменную приточно-вытяжную вентиляцию, рассчитанную на разбавление и удаление выхлопных газов автотранспорта.

91. Вентиляторы (кроме оконных) не допускается располагать непосредственно в производственных помещениях.

92. Подача тепла системами отопления должна предусматриваться в холодный период времени во всех помещениях с постоянным или длительным пребыванием людей, а также в помещениях, в которых поддержание положительной температуры необходимо по технологическим условиям.

ГЛАВА 5 ОСВЕЩЕНИЕ

93. Естественное освещение, нормы освещенности, устройство и эксплуатация установок искусственного освещения должны

соответствовать требованиям строительных норм Беларуси СНБ 2.04.05-98 "Естественное и искусственное освещение", утвержденных приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 7 апреля 1998 г. № 142, и другим нормативным правовым актам, техническим нормативным правовым актам.

94. Нормы применяются при проектировании освещения помещений вновь строящихся и реконструируемых зданий, а также при проектировании устройств местного и аварийного освещения.

95. Помещения с постоянным пребыванием людей должны иметь естественное освещение.

Допускается проектирование помещений без естественного освещения, размещение которых разрешено в подвальных и цокольных этажах зданий и сооружений.

96. Для электрического освещения следует применять газоразрядные лампы и лампы накаливания. Использование ламп накаливания для общего освещения допускается только в случае невозможности или технико-экономической нецелесообразности использования газоразрядных ламп.

97. Для местного освещения рабочих мест следует использовать светильники с непросвечивающими отражателями. Светильники должны располагаться таким образом, чтобы их светящиеся элементы не попадали в поле зрения работников на освещаемом рабочем месте и на других рабочих местах.

98. Освещенность рабочей поверхности, создаваемая светильниками общего освещения в системе комбинированного, должна составлять не менее 10% нормируемой величины для комбинированного освещения при тех источниках света, которые применяются для местного освещения.

При этом освещенность должна быть не менее 200 лк – при газоразрядных лампах, не менее 75 лк – при лампах накаливания. Создавать освещенность от общего освещения в системе комбинированного более 500 лк – при газоразрядных лампах и более 150 лк – при лампах накаливания допускается только при наличии соответствующих обоснований.

99. В производственных помещениях освещенность проходов и участков, где работа не производится, должна составлять не более 25% нормируемой освещенности, создаваемой светильниками общего освещения, но не менее 75 лк – при газоразрядных лампах и не менее 30 лк – при лампах накаливания.

100. Неравномерность естественного освещения производственных и общественных зданий с верхним или комбинированным естественным освещением не должна превышать 3:1.

101. Для питания светильников общего освещения должно применяться напряжение не выше 380/220 В переменного тока при заземленной нейтрали и не выше 220 В переменного тока при изолированной нейтрали и постоянного тока.

102. Для питания отдельных ламп следует применять, как правило, напряжение не выше 220 В. В помещениях без повышенной опасности указанное напряжение допускается для всех стационарных светильников вне зависимости от высоты их установки.

103. В помещениях с повышенной опасностью и особо опасных на светильники должны быть нанесены хорошо различимые отличительные знаки с указанием применяемого напряжения.

104. В помещениях с повышенной опасностью и особо опасных при высоте установки светильников общего освещения с лампами накаливания и газоразрядными над полом или площадкой обслуживания менее 2,5 м необходимо применять светильники, конструкция которых исключает возможность доступа к лампе без применения инструмента (отверток, плоскогубцев, гаечного или специального ключа и другого), с вводом в светильник подводящей электропроводки в металлических трубах, металлорукавах или защитных оболочек кабелей и защищенных проводов, либо использовать для питания светильников с лампами накаливания напряжение не выше 42 В.

105. Светильники с люминесцентными лампами на напряжение 127-220 В допускается устанавливать на высоте не менее 2,5 м от

пола, а также применять их для местного освещения при условии недоступности токоведущих частей для случайных прикосновений.

106. Для питания светильников местного стационарного освещения с лампами накаливания должно применяться напряжение: в помещениях без повышенной опасности – не выше 220 В и в помещениях с повышенной опасностью и особо опасных – не выше 42 В.

107. В помещениях сырых, особо сырых, жарких и с химически активной средой применение люминесцентных ламп для местного освещения допускается только в арматуре специальной конструкции.

108. Для питания ручных светильников в помещениях с повышенной опасностью и особо опасных должно применяться напряжение не выше 42 В.

109. Групповые линии сетей внутреннего освещения должны быть защищены предохранителями или автоматическими выключателями на рабочий ток не более 25 А.

110. При искусственном освещении необходимо осуществлять постоянный контроль за правильной эксплуатацией осветительной системы (своевременная замена светильников, содержание их в рабочем состоянии). Следует периодически производить чистку ламп, своевременно заменять перегоревшие лампы.

111. Стекла световых проемов необходимо очищать от пыли и грязи не менее двух раз в год, а в помещениях со значительным выделением пыли, копоти – по мере их загрязнения. При очистке стекол должны использоваться специальные приспособления (передвижные вышки, стремянки и другое), испытанные в установленном порядке.

ГЛАВА 6 ЗАЩИТА ОТ ШУМА

112. Допустимые уровни шума на рабочих местах, общие требования к защите от шума определяются в соответствии с ГОСТ 12.1.003-83 "Система стандартов безопасности труда. Шум. Общие требования безопасности", утвержденным постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 6 июня 1983 г. № 2473, ГОСТ 12.1.036-81 "Система стандартов безопасности труда. Шум. Допустимые уровни в жилых и общественных зданиях", утвержденным постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 31 декабря 1981 г. № 5895, и другими техническими нормативными правовыми актами.

113. Предельно допустимые уровни звука и эквивалентные уровни звука на рабочих местах для отдельных видов трудовой деятельности определяются с учетом категории тяжести и напряженности трудового процесса.

114. Допустимые значения эквивалентных (по энергии) уровней звука ($L_{Aэкв}$) и максимальных уровней звука (L_{Amax}) от звукопроизводящих и звукоусилительных устройств в залах ресторанов, кафе, баров составляют:

во время выступления музыкальных ансамблей: 80 дБА – $L_{Aэкв}$; 85 дБА – L_{Amax} ;

при воспроизведении музыки электроакустическими системами: 65 дБА – $L_{Aэкв}$; 70 дБА – L_{Amax} .

115. В организациях, расположенных в жилых зданиях, необходимо предусматривать виброшумозащитные мероприятия, обеспечивающие должные условия труда работников организаций и условия проживания людей.

116. Снижение шума, воздействующего на человека, может быть осуществлено:

техническими средствами (уменьшением шума машин, применением технологических процессов, при которых звуковое давление на рабочих местах не превышает допустимые уровни, и другим);

строительно-акустическими мероприятиями;

организационными мероприятиями (выбором рационального режима труда и отдыха, сокращением времени нахождения в условиях повышенного шума и другим).

117. В производственных помещениях, в которых размещается

оборудование, генерирующее шум (вентиляционные, отопительные, холодильные установки, установки кондиционирования воздуха, электромеханическое оборудование), для защиты работников от его вредного воздействия необходимо:

- отделывать потолки и стены помещений звукопоглощающими материалами;

- устанавливать электродвигатели на амортизаторы с применением звукопоглощающих кожухов, устанавливать оборудование на вибропоглощающие фундаменты;

- своевременно устранять неисправности, увеличивающие шум при работе оборудования;

- постоянно контролировать крепление движущихся частей машин и механизмов, проверять состояние амортизационных прокладок, смазки и другое;

- своевременно проводить профилактику и ремонт оборудования;

- эксплуатировать оборудование в режимах, указанных в паспортах заводов-изготовителей;

- размещать рабочие места, машины и механизмы таким образом, чтобы воздействие шума на работников было минимальным;

- размещать рабочие места официантов, барменов, буфетчиков в залах в наименее шумных местах (удаленных от эстрады, акустических систем); организовывать места кратковременного отдыха работников в помещениях, оборудованных средствами звукоизоляции и звукопоглощения.

ГЛАВА 7 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ

118. Технологические процессы должны быть безопасными в течение всего времени их функционирования. Разработка, организация и проведение технологических процессов осуществляется в соответствии с требованиями ГОСТ 12.3.002-75 "Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. Общие требования безопасности", утвержденного постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 25 апреля 1975 г. № 1064, санитарных правил и норм СанПиН 11-09-94 "Санитарные правила организации технологических процессов и гигиенические требования к производственному оборудованию", утвержденных Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 27 января 1994 г., и других нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, содержащих требования к разработке, организации и проведению технологических процессов.

119. Технологические процессы следует организовывать с учетом рациональной организации обработки продуктов и приготовления пищи в соответствии с технологической схемой, компактным расположением производственных помещений с учетом последовательности стадий технологического процесса, исключая встречные потоки движения полуфабрикатов, готовой продукции, посуды, пищевых отходов.

120. Безопасность производственных процессов обеспечивается:

- выбором технологических процессов, приемов и режимов работы производственного оборудования, не оказывающих вредных воздействий на работника;

- применением оборудования, не являющегося источником травматизма;

- правильным размещением технологического оборудования в производственных помещениях и на производственных площадках;

- рациональной организацией рабочих мест;

- соблюдением предельно допустимых норм подъема и перемещения тяжестей вручную;

- профессиональным отбором и обучением работников, проверкой их знаний и навыков безопасности труда;

- включением требований безопасности в нормативно-техническую и технологическую документацию;

- применением средств защиты работников.

121. Для предотвращения образования и попадания в воздух рабочей зоны вредных веществ необходимо:

соблюдать параметры технологических процессов приготовления блюд;

операции, связанные с просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, производить на рабочих местах, оборудованных местной вытяжной вентиляцией;

осуществлять систематический контроль за содержанием в воздухе вредных веществ;

при эксплуатации газоиспользующих установок обеспечивать полное сгорание топлива;

систематически проветривать помещения, в которых установлены газоиспользующие приборы, осуществлять проверку герметичности и исправности газовых приборов.

122. Для предупреждения утечки воды пищеварочные котлы оснащают сигнализаторами уровня воды и автоматическими регуляторами питания, а для отключения источника тепловой энергии при утечке воды – автоматической защитой от перегрева.

123. При возникновении ситуаций, которые могут привести к аварии или другим нежелательным последствиям, на отдельных технологических операциях и в производственных помещениях применяются следующие способы уведомления:

холодильные камеры с температурой 0°C и ниже оборудуются системой светозвуковой сигнализации "Человек в камере";

оборудование для нагрева и кипячения оснащается системой световой сигнализации, сигнал которой свидетельствует о нарушении его работы;

отключение системы автоматики сопровождается звуковым сигналом и немедленным переводом установки на ручное обслуживание. Звуковой сигнал должен быть слышен при работе оборудования в максимальных режимах, а световой сигнал должен легко отличаться от окружающих предметов при дневном и электрическом освещении.

124. Для предотвращения неблагоприятного действия на организм работающих электромагнитного излучения следует:

применять секционно-модульное оборудование;

максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит;

своевременно отключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;

на рабочих местах у печей, плит, жарочных шкафов и другого оборудования, работающего с подогревом, применять воздушное душирование;

соблюдать режимы труда и отдыха работающих.

125. Для снижения физической перегрузки и утомляемости необходимо:

не допускать подъем и перемещение вручную тяжестей, превышающих установленные предельнодопустимые нормы;

применять средства малой механизации при проведении работ (тележки с подъемным устройством для снятия с плиты и перевозки котлов с горячей пищей, передвижные ванны, столы, стеллажи, тележки и другое);

оборудовать места производства погрузочно-разгрузочных работ разгрузочными рампами, уравнительными поворотными площадками, лифтами, подъемниками, переходными мостиками;

равномерно распределять физические нагрузки в течение рабочего дня.

126. При использовании в организациях замороженных продуктов (мяса, рыбы, субпродуктов и других продуктов) они должны быть подвергнуты размораживанию. Для предохранения рук работников от переохлаждения запрещается производить работы по обвалке, нарезке кусковых полуфабрикатов, если температура продукта не достигла 5°C. Для обогрева рук предусматривать наличие сухих полотенец.

127. Для контроля и управления технологическими процессами на линиях, состоящих из нескольких последовательно установленных одновременно работающих конвейеров или конвейеров в сочетании с

другими машинами (конвейерная линия для комплектования и отпуска комплексных обедов), приводы конвейеров и всех машин должны быть сблокированы так, чтобы в случае внезапной остановки какой-либо машины или конвейера предыдущие машины и конвейеры автоматически отключались, а последующие – продолжали работать до полного схода с них транспортируемого груза.

ГЛАВА 8 ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ

128. Электроустановки должны находиться в технически исправном состоянии, обеспечивающем безопасные условия труда, и соответствовать требованиям Правил устройства электроустановок, утвержденных Министерством энергетики и электрификации СССР в 1986 году, шестое издание.

129. Эксплуатация электроустановок в организациях общественного питания осуществляется в соответствии с Правилами технической эксплуатации электроустановок потребителей и Правилами техники безопасности при эксплуатации электроустановок потребителей, утвержденными начальником Главного управления государственного энергетического надзора Министерства энергетики и электрификации СССР 21 декабря 1984 г., четвертое издание, и другими нормативными правовыми актами, техническими нормативными правовыми актами, содержащими требования к разработке, организации и проведению технологических процессов.

130. В каждой организации приказом нанимателя из числа специалистов должно быть назначено лицо, ответственное за электрохозяйство.

131. Приказ или распоряжение о назначении лица, ответственного за электрохозяйство, и лица, замещающего его в периоды длительного отсутствия (отпуск, командировка, болезнь), издается после соответствующей проверки знаний и присвоения ему группы по электробезопасности (V – в электроустановках напряжением выше 1000 В, IV – в электроустановках напряжением до 1000 В).

132. Периодичность проверки знаний электротехнического персонала организации установлена соответствующими нормативными правовыми актами.

133. Электротехнический персонал, вновь принятый на работу и не прошедший проверку знаний или имеющий просроченное удостоверение о проверке знаний, имеет группу по электробезопасности I.

134. Группу по электробезопасности I имеет неэлектротехнический персонал организации, связанный с работой, при выполнении которой может возникнуть опасность поражения электрическим током.

135. Группу по электробезопасности I неэлектротехнический персонал получает после ежегодной проверки знаний безопасных методов работы по обслуживаемой установке, проводимой лицом, ответственным за электрохозяйство, или по его письменному указанию лицом, имеющим группу по электробезопасности не ниже III.

136. Группа по электробезопасности I оформляется в специальном журнале установленной формы. Удостоверение о проверке знаний выдавать при этом не требуется.

137. В процессе работы персонал с группой по электробезопасности I помимо ежегодной проверки знаний периодически проходит инструктаж по охране труда в соответствии с нормативными правовыми актами.

138. Безопасность работников организации и других лиц при эксплуатации электроустановок обеспечивается путем:

применения надлежащей изоляции;

соблюдения соответствующих расстояний до токоведущих частей или путем закрытия, ограждения токоведущих частей;

применения блокировки оборудования и ограждающих устройств для предотвращения ошибочных операций и доступа к токоведущим частям;

надежного и быстродействующего автоматического отключения частей электрооборудования, случайно оказавшихся под напряжением, в

том числе с использованием защитного отключения;

заземления или зануления корпусов электрооборудования и элементов электроустановок, которые могут оказаться под напряжением вследствие повреждения изоляции;

применения напряжения 42 В и ниже переменного тока частотой 50 Гц и 110 В и ниже постоянного тока;

применения предупреждающей сигнализации, надписей и плакатов; использования индивидуальных средств защиты и приспособлений.

139. Защитное заземление и зануление электроустановок постоянного и переменного тока частотой до 400 Гц выполняются в соответствии с ГОСТ 12.1.030-81 "Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Защитное заземление. Зануление", утвержденным постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 15 мая 1981 г. № 2404.

140. Заземлению подлежат все виды торгово-технологического оборудования с электроприводом, холодильное оборудование, ограждающие кожухи пускорегулирующей аппаратуры и другое электрооборудование.

141. В организации следует периодически наружным осмотром проверять исправность электропроводки, надежность заземляющих соединений оборудования (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом оборудования, электродвигателем и заземляющим проводом).

142. Осмотр и проверка сети освещения должны проводиться в следующие сроки:

проверка действия автомата аварийного освещения - не реже одного раза в месяц в дневное время;

проверка исправности аварийного освещения при отключении рабочего освещения - два раза в год;

измерение освещенности рабочих мест - при вводе сети в эксплуатацию и в дальнейшем по мере необходимости, а также при изменении технологического процесса или перестановке оборудования.

143. Сопротивление изоляции силовых и осветительных электропроводок в особо сырых и жарких помещениях, в наружных установках, а также в помещениях с химически активной средой измеряется в полном объеме не реже одного раза в год, в остальных помещениях - во время испытаний при капитальном или текущем ремонте, при межремонтных испытаниях, не связанных с выводом электрооборудования в ремонт.

Периодичность проведения капитального и текущего ремонта, межремонтных испытаний устанавливается системой плано-предупредительного ремонта исходя из местных условий и режима эксплуатации электроустановок, но не реже: капитальный ремонт - один раз в 12 лет, текущий ремонт и межремонтное испытание - один раз в 6 лет.

Проверка наличия цепи между заземленными установками и элементами заземленной установки производится при капитальном или текущем ремонте, а также при межремонтных испытаниях.

144. Помещение, в котором размещаются распределительные щиты, должно удовлетворять противопожарным требованиям и быть недоступным для посторонних лиц. Его не следует располагать под помещениями с повышенной влажностью, санитарно-техническими устройствами, местами скопления людей.

145. Неисправности, которые могут вызвать искрение, короткое замыкание, нагревание проводов и другое, а также провисание, соприкосновение проводов между собой или с элементами здания и различными предметами должны немедленно устраняться.

146. При эксплуатации действующих электроустановок, осветительных сетей, электроприборов не допускается:

применять рубильники открытого типа или рубильники, на кожухах которых имеется щель для рукоятки;

устанавливать в помещениях, где находятся легковоспламеняющиеся, горючие и взрывоопасные вещества, выключатели, рубильники, предохранители, распределительные щиты и

другое оборудование, которое может дать искру;

применять в качестве электрической защиты некалиброванные плавкие вставки и другие самодельные аппараты защиты от перегрузки и короткого замыкания;

эксплуатировать электропровода и кабели с поврежденной или потерявшей защитные свойства изоляцией;

оставлять под напряжением электрические провода и кабели с неизолированными концами;

пользоваться поврежденными розетками, выключателями, патронами и другой неисправной электроарматурой;

завязывать и скручивать электропровода, а также подвешивать светильники на электрических проводах;

использовать ролики, выключатели, штепсельные розетки для подвешивания одежды и других предметов, а также заклеивать участки электропроводов бумагой;

размещать (складировать) у электрощитов, электродвигателей и пусковой аппаратуры горючие вещества и материалы;

обертывать электролампы и светильники бумагой, тканью и другими горючими материалами, а также эксплуатировать светильники со снятыми колпаками (рассеивателями), предусмотренными конструкциями светильника;

применять для электросетей радио- и телефонные провода;

производить влажную уборку электрощитов, защитных устройств и другой электроаппаратуры.

147. Работа установок рекламного освещения при видимых повреждениях (мигание, частичные разряды и тому подобное) запрещается. Техническое обслуживание и ремонт установок рекламного освещения должны выполнять подготовленный электротехнический персонал или специализированная организация.

148. К работе с электроинструментом класса I в помещениях с повышенной опасностью поражения электрическим током и вне помещений допускается персонал, имеющий группу по электробезопасности не ниже II, а к работе с электроинструментом II и III класса – I группу по электробезопасности.

Лица, допущенные к работе с электроинструментом, должны предварительно пройти обучение и проверку знаний по охране труда.

149. При работе с электроинструментом класса I применяются средства защиты (диэлектрические перчатки, галоши, ковры), разделительный трансформатор или преобразователь напряжения с разделенными обмотками, защитное отключающее устройство.

150. Перед началом работы необходимо проверить соответствие напряжения и частоты тока в электрической сети напряжению и частоте тока электродвигателя электроинструмента, указанным на табличке, а также надежность закрепления рабочего исполнительного инструмента (сверл, абразивных кругов, дисковых пил, ключей-насадок и другого).

151. При пользовании электроинструментом, ручными электрическими машинами их провода должны по возможности подвешиваться. Не допускается непосредственное соприкосновение проводов с металлическими, горячими, влажными и масляными поверхностями или предметами.

152. Не допускается работать электроинструментом, у которого истек срок периодической проверки, а также при возникновении во время работы хотя бы одной из следующих неисправностей:

повреждения штепсельного соединения, кабеля (шнура) или его защитной оболочки;

повреждения крышки щеткодержателя;

нечеткой работы выключателя; искрения щеток на коллекторе, сопровождающегося появлением кругового огня на его поверхности; вытекания смазки из редуктора или вентиляционных каналов;

появления дыма или запаха, характерного для горящей изоляции;

появления повышенного шума, стука, вибрации; поломки или появления трещин в корпусной детали, рукоятке, защитном ограждении; повреждения рабочей части инструмента;

исчезновения электрической связи между металлическими частями

корпуса и нулевым защитным штырем питательной вилки.

153. Электроинструмент и вспомогательное оборудование к нему (трансформаторы, преобразователи частоты, защитно-отключающие устройства, кабели-удлинители) должны подвергаться периодической проверке не реже одного раза в 6 месяцев. Результат проверки фиксируется в журнале учета, проверки и испытания электроинструмента и вспомогательного оборудования к нему.

154. При обнаружении каких-либо неисправностей работа с ручным электроинструментом немедленно прекращается, а неисправный инструмент сдается для проверки и ремонта.

155. Переносные ручные электрические светильники должны иметь рефлектор, защитную сетку, крючок для подвески и шланговый провод с вилкой; сетка должна быть укреплена на рукоятке винтами или хомутами. Патрон должен быть встроен в корпус светильника так, чтобы токоведущие части патрона и цоколя лампы были недоступны для прикосновения.

156. При выдаче светильников лица, выдающие и принимающие их, обязаны удостовериться в исправности лампы, патронов, штепсельных вилок, проводов и других элементов конструкции.

157. У светильников, находящихся в эксплуатации, не реже одного раза в 6 месяцев следует производить измерение сопротивления изоляции, которое не должно быть менее 0,5 МОм.

158. Для питания ручных светильников в помещениях с повышенной опасностью и особо опасных применяется напряжение переменного тока не выше 42 В.

159. При наличии особо неблагоприятных условий, когда опасность поражения электрическим током усугубляется теснотой, неудобным положением работника, соприкосновением с большими металлическими, заземленными поверхностями, для питания ручных светильников применяется напряжение переменного тока не выше 12 В.

160. Работники, обслуживающие электроустановки, должны быть обучены правилам применения всех необходимых средств защиты (диэлектрические перчатки, обувь, коврики, указатели напряжения, инструмент с изолирующими ручками и другое) и обязаны пользоваться ими для обеспечения своей безопасности. Электрозащитные средства должны соответствовать требованиям стандартов, правил применения и испытания средств защиты.

161. Все находящиеся в эксплуатации электрозащитные средства и приспособления должны быть пронумерованы, за исключением касок защитных, диэлектрических ковров, изолирующих подставок, плакатов и знаков безопасности, защитных ограждений. В организации необходимо вести журнал учета и содержания средств защиты, в котором указывают наименование, инвентарные номера, местонахождение, даты периодических испытаний и осмотров. Инвентарный номер наносят непосредственно на средство защиты краской или выбивают на металлических деталях либо на прикрепленной к средству защиты специальной бирке.

162. Наличие и состояние средств защиты проверяется осмотром не реже одного раза в 6 месяцев лицом, ответственным за их состояние, с записью результатов осмотра в специальном журнале.

163. Средства защиты, кроме изолирующих подставок, диэлектрических ковров, переносных заземлений, защитных ограждений и знаков безопасности, должны соответствовать нормам эксплуатационных испытаний. На средства защиты, выдержавшие испытания, ставится штамп. Штамп должен быть хорошо виден. Он наносится несмываемой краской. На средствах защиты, не выдержавших испытаний, штамп перечеркивается красной краской.

164. Перед каждым применением средства защиты проверяется их исправность, отсутствие повреждений, загрязнений, срок годности.

Пользоваться неисправными, не выдержавшими испытаний, а также с истекшим сроком годности средствами защиты запрещается. Они должны быть изъяты из эксплуатации.

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ ОБОРУДОВАНИЮ

165. Устройство и эксплуатация торгово-технологического оборудования должны соответствовать требованиям ГОСТ 12.2.003-91 "Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности", утвержденного Государственным комитетом СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 6 июня 1991 г. № 807; ГОСТ 12.2.061, ГОСТ 12.2.062-81 "Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Ограждения защитные", утвержденным Государственным комитетом СССР по стандартам от 30 октября 1981 г. № 4772, ГОСТ 12.4.026 и других технических нормативных правовых актов, а также технических требований завода-изготовителя.

166. Производственное оборудование должно быть пожаро- и взрывобезопасным при монтаже, эксплуатации, ремонте, транспортировании и хранении.

167. Конструкция производственного оборудования, приводимого в действие электрической энергией, должна включать устройства (средства) для обеспечения электробезопасности.

168. Производственное оборудование, действующее с помощью неэлектрической энергии (гидравлической, пневматической, энергии пара), должно быть выполнено так, чтобы все опасности, вызываемые этими видами энергии, были исключены.

169. Производственное оборудование, работа которого сопровождается выделением вредных веществ (в том числе пожароопасных), должно включать встроенные устройства для их удаления или обеспечивать возможность присоединения к оборудованию устройств, удаляющих вредные вещества.

170. Конструкция производственного оборудования должна исключать или ограничивать безопасными уровнями воздействие на работников вредных излучений.

171. Производственное оборудование в организациях общественного питания размещается в соответствии с функциональной схемой технологического процесса, предусматривающей его содержание и последовательность выполнения отдельных операций, а также с проектируемым уровнем механизации рабочих мест и зон обслуживания.

172. Производственное оборудование не должно иметь острых углов, кромок и неровности поверхностей, представляющих опасность травмирования работников. Компонировка составных частей оборудования должна обеспечивать свободный доступ к ним, безопасность при монтаже и эксплуатации.

173. Части производственного оборудования (в том числе предохранительные клапаны, кабели и другое), механическое повреждение которых может вызвать возникновение опасности, должны быть защищены ограждениями и расположены так, чтобы предотвратить их случайное повреждение работниками или средствами технического обслуживания.

174. Вращающиеся валы должны быть закрыты кожухом, а движущиеся рабочие органы - ограждены.

175. Каретки подачи продуктов должны иметь защитные экраны, обеспечивающие безопасность рук и пальцев при приближении их к работающему инструменту.

176. Загрузочные части электромеханического оборудования должны иметь защитные экраны; расстояния от отверстий до рабочих органов не должны превышать допустимых значений.

177. Защитные ограждения должны легко сниматься (подниматься) для санитарной обработки оборудования или его частей и иметь электроблокировку, исключающую возможность включения машины со снятыми ограждениями.

178. В производственном оборудовании, оснащенном дверцами для защиты работников от соприкосновения с движущимися элементами оборудования, должна быть блокировка от работы электропривода при их открывании.

179. Конструкция запорного устройства должна исключать

возможность его случайного открытия, если это может представлять опасность для работников.

180. Устройства фиксации рабочих частей подсоединяемых принадлежностей производственного оборудования не должны случайно отсоединяться, валы вращения должны быть защищены от случайного соприкосновения с ними.

181. Опрокидывающиеся части производственного оборудования не должны быть источником опасности.

182. Стационарное незакрепленное производственное оборудование должно быть устойчивым.

183. Вертикально поднимаемые дверцы не должны создавать опасность травмирования, они должны иметь упоры, фиксаторы и другие приспособления.

184. Ограждения и предохранительные приспособления не должны снижать освещенность рабочего места, увеличивать шум, создаваемый движущимися деталями оборудования.

185. Откидные, съемные, раздвижные дверцы или крышки должны иметь удобные ручки и скобы и должны открываться вручную с усилием не более 70 Н при использовании более двух раз в смену.

186. Если безопасность работников обеспечивается при определенном направлении вращения двигателя и рабочих органов, то оно должно быть указано на двигателе или на корпусе оборудования.

187. В производственном оборудовании, наполняемом вручную, должна быть хорошо видна отметка номинального уровня во время наполнения.

188. Производственное оборудование, которое работает при давлении больше атмосферного, должно быть снабжено устройством для его сброса, чтобы избежать чрезмерного повышения давления.

189. При работе производственного оборудования режущий инструмент должен иметь зазор относительно стенок кожуха не более 3 мм, а относительно внешней поверхности кожуха – не более 0,5 мм.

190. Съемные, откидные и раздвижные ограждения рабочих органов, а также открывающиеся дверцы, щитки, крышки в этих ограждениях или корпусах оборудования должны иметь устройства, исключающие их случайное снятие или открывание, или иметь устройства блокировки, обеспечивающие прекращение рабочего процесса при съеме или открывании ограждений, дверей и других приспособлений.

191. Перед пуском производственного оборудования или механизма снятые с места ограждения и приспособления должны быть поставлены на место, прочно и правильно закреплены.

192. Защитные ограждения и подобные устройства должны иметь достаточную механическую прочность. Они не должны сниматься без применения инструмента, если их удаление необязательно при нормальной эксплуатации.

193. Производственное оборудование должно быть выполнено так, чтобы исключить накопление зарядов статического электричества в количестве, представляющем опасность для работника, и возможность пожара, взрыва.

194. Производственное оборудование, работающее под давлением, должно иметь контрольно-измерительные приборы, аварийную, предупредительную и технологическую сигнализацию, предусмотренные утвержденным технологическим процессом, режимом и регламентом.

195. Усилия, прилагаемые к органам управления, не должны превышать нормативной динамической или статической нагрузки на двигательный аппарат человека.

196. Производственное оборудование необходимо оснащать аппаратом аварийного отключения "Стоп", который монтируется на каждом рабочем месте управления этим оборудованием. Если оборудование управляется с нескольких рабочих мест, то каждое из них должно быть оснащено устройством аварийного отключения.

197. Кнопки аварийного отключения должны быть красного цвета, увеличенного размера по сравнению с другими кнопками.

198. Для остановки производственного оборудования рабочие органы с опасным инерционным ходом должны иметь автоматическое

торможение.

199. Пусковые приспособления должны обеспечивать быстроту и плавность включения оборудования. Наличие нескольких мест пуска не допускается.

Кнопка "Пуск" должна быть утоплена не менее чем на 3 мм или иметь фронтальное кольцо.

200. Рукоятки управления должны надежно фиксироваться в установленном положении и иметь покрытие из материала с низкой теплопроводностью.

201. Педали ножных органов управления должны иметь шероховатую или рифленую поверхность и быть устроены так, чтобы исключалось случайное или произвольное их включение.

202. Части производственного оборудования, представляющие опасность для работников, должны быть окрашены в сигнальные цвета с нанесением знаков безопасности.

203. Пожаро- и взрывобезопасность производственного оборудования обеспечивается следующими мерами:

реализацией проектных решений, обеспечивающих нормы пожаро- и взрывобезопасности оборудования и технологических процессов;

организационно-техническими мероприятиями по поддержанию режимов работ, предусмотренных эксплуатационной документацией;

применением средств и способов предупреждения возникновения пожаров и взрывов;

применением систем противопожарной защиты и взрывозащиты, снижающих вероятность воздействия опасных факторов пожара и взрыва на работников.

204. Санитарная обработка, разборка, чистка и мойка производятся после отключения производственного оборудования от источников питания, полной остановки подвижных и вращающихся частей, а теплового оборудования – после полного остывания нагретых поверхностей.

205. Монтаж оборудования должен выполняться в соответствии с технической и технологической документацией.

ГЛАВА 10 ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

206. Электронагревательное оборудование, работающее под давлением, должно быть снабжено:

контрольно-измерительными, предохранительными и регулирующими устройствами;

одним или более рычажным или пружинным предохранительным клапаном или затвором, исключающим возможность произвольного увеличения нагрузки клапана;

автоматическим редуцирующим устройством с манометром и предохранительным клапаном, если рабочее давление среды меньше, чем у источника давления.

207. Автоклавы с быстрооткрывающимися крышками снабжаются блокировочным устройством, исключающим возможность пуска при не полностью закрытой крышке, а также открывание крышки при наличии в аппарате давления выше атмосферного.

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

Не допускается включение автоклавов электрических котлов при незаполненной пароводяной рубашке, неисправности заземления или двойного предохранительного клапана, пропуске пара из рубашки автоклава.

Осмотр автоклавов производится через каждые 60 загрузок, но не реже одного раза в 4 месяца.

208. Прежде чем открыть крышку автоклава, необходимо аппарат выключить, открыть в крышке паровоздушный кран. Когда давление внутри сосуда упадет до нуля, следует ослабить откидные винты, причем ослабление произвести крест-накрест, а затем в таком же

порядке их полностью отвинтить и открыть. Завинчивание крышки следует также произвести крест-накрест.

209. На облицовке электрических котлов и автоклавов по фронту их обслуживания должны быть прикреплены таблички с предупреждающими надписями.

Опрокидываемые электрические котлы должны быть оснащены приспособлениями, предотвращающими самопроизвольное опрокидывание.

Выгрузку пищи из электрических котлов необходимо производить не раньше чем через 5 мин после отключения их от сети.

210. Работа электронагревательного оборудования, работающего под давлением, должна быть остановлена:

если давление в пароводяной рубашке поднимается выше разрешенного;

при неисправности включающих приборов, приборов контроля и защиты;

если в основных элементах аппарата будут обнаружены трещины, вспучивание, значительное утолщение стенок, пропуски в сварных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывы прокладки;

при неисправности или неполном комплекте крепежных деталей;

при нахождении рычагов, ручек, кнопок, корпусов оборудования под напряжением.

211. Порядок и сроки проверки исправности действия предохранительных устройств должны быть указаны в инструкции по их эксплуатации.

212. Проверка манометров с их пломбированием или клеймением производится не реже одного раза в 12 месяцев.

213. Эксплуатация оборудования, работающего под давлением, при неисправности либо истечении срока испытаний и клеймения приборов контроля и защиты, установленных на аппарате, не допускается.

214. Плиты для приготовления пищи должны иметь бортовую поверхность и поручни. Поручни должны быть расположены на расстоянии не менее 0,1 м от бортов плиты.

Настил плиты должен быть ровным и гладким. Не допускается работа плиты с деформированным настилом.

Зазор между поверхностью верхней кромки дверцы жарочного шкафа плиты и корпусом должен быть не более 3 мм.

Конструкция плит с конфорками для непосредственной жарки должна обеспечивать сток излишков жира в съемные сборники.

215. При эксплуатации жарочного шкафа с подвижным стеллажом во избежание ожогов необходимо вкатывать и выкатывать стеллажи с продукцией только с помощью съемной ручки или специальных защитных рукавиц.

216. Электрофритюрницы и электросковороды должны соответствовать требованиям, установленным технической документацией.

217. Конструкция электрофритюрницы должна обеспечивать безопасность и удобство слива жира из ванны. Жир должен вытекать без разбрызгивания.

Нагревательные элементы электрофритюрницы должны свободно выниматься из ванны.

В комплекте электрофритюрницы должны быть металлические сетки для загрузки подвергающихся тепловой обработке продуктов.

218. Механизм опрокидывания электросковороды должен обеспечивать плавный поворот чаши относительно горизонтальной плоскости на угол $180^{\circ} \pm 10^{\circ}$ для слива содержимого и осмотра дна чаши. Самопроизвольное опрокидывание сковороды недопустимо.

Крышка электросковороды не должна самопроизвольно опускаться в диапазоне угла открывания. На внутренней поверхности крышки должно быть устройство для слива конденсата.

219. Уровень теплоносителя в рубашке жаровни должен находиться в строго установленных пределах.

220. Теплоноситель аппарата с косвенным обогревом (сковорода, жаровня и другое) должен соответствовать типу, указанному в паспорте.

221. При заполнении масляной рубашки аппарата необходимо следить, чтобы в нее не попала влага.

222. При замыкании электропроводки на корпус необходимо немедленно отключить аппарат для жарки от сети и включить вновь только после устранения всех неисправностей.

223. Включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса можно только при работающей вентиляции. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи следует только после полной остановки конвейера.

224. Микроволновые печи (СВЧ-печь) должны соответствовать требованиям, установленным технической документацией.

Микроволновая печь должна иметь специальную систему защиты, препятствующую распространению (утечке) электромагнитных волн: плотно прилегающую дверцу, не пропускающую электромагнитные волны, и стекло с защитной сеткой.

Пользоваться печью с поврежденной дверцей, экраном или стеклом запрещается.

Во избежание искрообразования при укладке пищи в камеру микроволновой печи следует соблюдать расстояние не менее 2 см от стенок.

Запрещается помещать в печь посуду с позолоченным орнаментом, стаканы и посуду из хрусталя, посуду с термостойкостью до 140°C, обычную кухонную утварь из металла (стальные, алюминиевые кастрюли).

В микроволновой печи нельзя разогревать жиры и растительные масла (во избежание ожогов закипевшим маслом) и варить яйца.

Не допускается нагревать в микроволновой печи плотно закрытые сосуды во избежание разрушения этих сосудов под напором пара.

Сосуды с напитками, разогреваемыми в микроволновой печи, должны быть без крышек (открыты).

225. При закрывании специальных пластиковых мешочков для жарки не допускается использовать металлические зажимы.

ГЛАВА 11

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

226. В электромеханическом оборудовании должна быть обеспечена защита от случайного прикосновения к частям, находящимся под напряжением. Кожух оборудования не должен иметь отверстий, через которые возможен доступ к токоведущим частям.

227. Электромеханическое оборудование с переключением на различные напряжения должно иметь конструкцию, которая исключает случайное изменение положения переключателя.

228. Электрическая схема оборудования должна предусматривать защиту электродвигателей от длительных перегрузок, а также автоматическую защиту всех элементов оборудования от токов короткого замыкания.

229. Перед включением электромеханического оборудования необходимо проверить отсутствие в рабочей камере или вблизи движущихся частей машины посторонних предметов и предупредить о пуске находящихся рядом работников.

230. Перед началом работы электромеханическое оборудование необходимо осмотреть и опробовать на холостом ходу.

231. Для проталкивания продуктов внутрь бункера или рабочей камеры должны применяться специальные приспособления (толчки, пестики, лопатки).

232. Удаление заклинившихся продуктов или их остатков необходимо производить после полной остановки двигателя и рабочих органов машины.

233. Необходимо прекратить подачу продукта при появлении запаха гари, постороннего шума, внезапно возникших при работе электромеханического оборудования, а также при прекращении подачи электроэнергии.

234. Взбивальную машину следует устанавливать на приводе без резервуара (бачка) и рабочего органа (взбивателя). Бачок и

взбиватель затем следует надежно закрепить. Между взбивателем и дном бачка должен быть зазор не менее 5 мм.

Перед загрузкой продуктов взбивальная машина проверяется на холостом ходу. Скорость вращения взбивателя устанавливается до пуска машины в работу.

Скорость вращения взбивателя необходимо переключать только при включенном электродвигателе.

Определять готовность взбитых продуктов, а также снимать части оборудования и мыть взбивальную машину разрешается только при отключенном электродвигателе и полной остановке рабочего органа.

Запрещается добавлять продукты в бачок во время работы взбивальной машины, если бачок не снабжен загрузочным лотком.

235. Кофемолка должна устанавливаться на прочном и устойчивом столе, прилавке или на специально изготовленной подставке.

После работы мельничный механизм кофемолки следует очищать кистью или сухой тряпкой, наружные поверхности кофемолки протирать сухой тряпкой.

236. Куттеры должны иметь крышку (кожух) и устройство для загрузки и выгрузки продукта.

Выгружать фарш из куттера при отсутствии саморазгружающих приспособлений следует ковшом.

Ножи должны быть прочно закреплены на валу куттера и хорошо заточены.

Подъем и опускание предохранительной решетки куттера следует производить плавно, без рывков. Кожух куттера должен быть заблокирован с приводом для недопущения открывания его до полной остановки агрегата.

237. Фаршемешалка должна иметь противовес, месильное корыто, решетчатую крышку; лопасти и края фаршемешалки не должны иметь заусенцев.

238. У рыхлителя мяса каретка должна быть закреплена защелкой, а крышка установлена на корпусе с помощью трех штифтов. Болты, крепящие двигатель редуктора, должны быть завернуты до предела.

Фрезы рыхлителя мяса должны быть плотно стянуты на валах гайками, а режущие кромки хорошо заточены.

Во время работы рыхлителя мяса не допускается вручную проталкивать мясо к вращающимся рабочим валам или загружать куски мяса снизу.

Не допускается использовать машину со снятой крышкой и принудительно нажатым штифтом микропереключателя.

239. Не допускаются выкрашивание, трещины, износ зубьев зубчатого и червячного редукторов котлетоформовочной машины.

240. Корпус сменной мясорубки должен быть надежно укреплен в патрубке редуктора. Загрузочная тарелка должна надежно фиксироваться.

241. Конструкция загрузочного отверстия должна исключать возможность попадания рук работника к шнеку мясорубки.

Над горловиной мясорубки с диаметром загрузочного отверстия свыше 45 мм должно быть установлено предохранительное кольцо.

Ограждение привода мясорубки должно выполняться так, чтобы снятие его было возможно лишь при помощи слесарного инструмента.

Производить сборку, наладку, проверку и осмотр рабочего механизма, а также чистку мясорубки следует только при выключенном двигателе и при полной его остановке.

Извлекать шнек и режущие инструменты (ножи, решетки) из корпуса мясорубки необходимо специальным крючком или выталкивателем.

Не допускается работа на мясорубке со снятой загрузочной чашей.

242. Машина для нарезки гастрономических продуктов должна быть установлена на рабочую поверхность так, чтобы движущиеся части не выступали за пределы этой поверхности.

Предохранительный щиток и кожух машины для нарезки гастрономических продуктов должны находиться на своем месте и надежно закрепляться.

Заточное устройство ножа машины для нарезки гастрономических

продуктов во время ее работы должно находиться в нерабочем положении.

Не допускается эксплуатировать машину без оградительного щитка ножа и заточного устройства, поддерживать продукт в лотке рукой или каким-либо посторонним предметом.

243. Запрещается проверять остроту режущих кромок ножа рукой, проверять зазоры на работающей машине. Во время работы машины для нарезки гастрономических продуктов не допускается снимать или надевать кожух машины, держать руки у движущихся узлов машины, производить регулировку толщины нарезаемых ломтиков.

244. При работе машины для резки замороженных продуктов не должно быть стука и задевания ножа о кожух.

Подавать продукт в машину следует равномерно, без рывков и излишних усилий.

Движение полотна пилы машины для резки замороженных продуктов должно быть направлено сверху вниз.

Перед началом работы на машине для резки замороженных продуктов следует проверять качество заточки пилы и степень ее натяжения.

245. Ножи овощерезательной машины должны быть надежно прикреплены к диску. Выступающие винты должны быть подвернуты.

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

Подачу овощей в машину необходимо производить только при включенном двигателе и установленном загрузочном бункере.

Во время работы овощерезательной машины запрещается открывать предохранительные крышки, снимать диски. Менять ножи и гребенки можно только после полной остановки машины и при выключенном двигателе.

Проталкивать продукты в рабочую камеру допускается только толкачом или лопаткой. При заклинивании вращающегося диска овощерезательную машину следует остановить и только после этого извлечь продукт.

246. Все сменные части протирочной машины должны легко насаживаться на рабочий вал и надежно на нем закрепляться.

247. Перед началом работы машины для раскатки теста следует проверить надежность блокировочного устройства и установить необходимый зазор между раскатывающими валками.

Во время работы на машине запрещается протирать вальцы и открывать облицовку, закрывающую цепь передачи, снимать тесто с раскатывающих валков и ножей на ходу машины руками.

Работать на машине для раскатки теста при неисправной блокировке ограждения механизма деления запрещается.

248. Перед пуском мешковыбивальной машины необходимо проверить плотность закрытия выдвижных ящиков машины с задней стенки, служащей для осмотра фильтров.

Во время работы машины запрещается производить чистку внутри машины, доставать из работающей машины застрявший мешок или другие предметы.

249. Следует немедленно остановить мешковыбивальную машину при:

обрыве или пробуксовке приводных ремней;

искрении, сильном гудении, нагреве электродвигателя;

обрыве бичей и рукавов фильтров;

значительном пылении при чистых рукавах фильтра.

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

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

251. Сменные сегменты овощеочистительной машины, образующие очищающую поверхность рабочей камеры, должны иметь крепление, обеспечивающее их неподвижность и возможность замены в процессе эксплуатации.

До начала работы следует 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.

Во время работы машины не допускается извлекать руками застрявшие клубни.

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

252. При работе на ленточных и дисковых пилах не допускается приближение рук к полотну или диску пилы на опасное расстояние.

Полотно ленточных и дисковых пил должно быть исправным, хорошо заточенным, иметь целостные зубья и не иметь трещин, зазубрин.

Пильное полотно ленточной пилы должно находиться в средней части ободов шкивов и должно быть снабжено защитным ловителем.

Подающая каретка должна легко передвигаться по направляющим. Все вращающиеся части пилы должны быть ограждены. Подвижная каретка, на которую укладывается мясо или другой продукт, должна быть надежно закреплена для исключения возможности ее опрокидывания при подъеме или повороте. Шкивы должны иметь приспособления для чистки поверхности, соприкасающейся с лентой.

253. Посудомоечные машины должны иметь ограждения, исключающие возможность ожога горячей водой или паром.

Натяжение настила транспортера посудомоечной машины должно быть равномерно с двух сторон, ролики на звездочках приводного вала должны проворачиваться от руки.

Перед началом работы следует проверить наличие воды в моечных ваннах и водонагревателе, исправность автоматики и контрольно-измерительных приборов, исправность фиксаторов, удерживающих дверцы моющей и ополаскивающей камер в верхнем положении.

Во время работы посудомоечной машины запрещается открывать дверцу моющей или ополаскивающей камеры.

Следует устойчиво устанавливать столовую посуду на ленту конвейера машины, своевременно изымать посуду, имеющую сколы и трещины, а столовые приборы укладывать на ленту конвейера только в лотке.

Вынимать лотки-фильтры и насадки моющих и ополаскивающих душей следует только при выключенных машине и водонагревателе и закрепленной в верхнем положении фиксаторами дверце машины.

Удаление из моечных камер попавших в них посторонних предметов во время работы посудомоечной машины запрещается.

Во время чистки посудомоечной машины приводной ремень машины должен быть снят.

254. Предохранительная решетка и крышка просеивательной машины должны быть снабжены электроблокировкой, исключающей возможность пуска машины при поднятой решетке и открытой крышке.

255. Все соединения труб и кожухов транспортирующих устройств, стыки секций, соединения переключателей направления движения муки должны быть герметичными. Для улавливания металлопримесей машины снабжаются постоянными магнитами.

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

Бункер следует загружать при наличии предохранительной решетки после включения электродвигателя.

Намагничивание магнитоуловителей машины необходимо производить в отдельном помещении при полном отсутствии в нем мучной пыли.

256. Смесительные установки следует устанавливать на прочный и устойчивый прилавок или стол.

Не допускается работа на смесительной установке с нарушенной блокировкой (вал должен вращаться только при установленном стакане).

Для приготовления коктейлей следует использовать только металлические стаканы, входящие в комплект смесительной установки.

Запрещается использование для приготовления коктейлей хрупких (стеклянных, пластмассовых) сосудов.

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

До начала работы необходимо проверить надежность крепления сменной дежи к платформе тестомесильной машины.

Лопасть месильного рычага тестомесильной машины не должна касаться внутренней поверхности дежи.

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

Во время работы тестомесильной машины запрещается поднимать ограждения дежи, добавлять и вынимать продукты из дежи, помогать машине руками замешивать тесто, а также чистить и мыть дежу.

Накатывание и скатывание сменной дежи с платформы машины следует выполнять только при выключенном электродвигателе и верхнем положении месильного рычага.

Работа на тестомесильной машине без ограждающих щитков у дежи или с поднятыми щитками, неисправной блокировкой, предотвращающей включение электропривода при снятом ограждении, запрещается.

258. Сменный рабочий механизм следует устанавливать в привод и вынимать из него только при выключенном электродвигателе.

До подсоединения рабочего механизма необходимо проверить правильность вращения приводного вала привода, направление вращения которого указывается стрелкой на кожухе редуктора.

Хвостовик сменной машины следует устанавливать в гнездо корпуса универсального привода до отказа, без перекоса и надежно закреплять винтами.

Загружать механизм продуктом следует после того, как двигатель начнет вращаться.

259. Хлеборезательная машина должна опираться на опоры, обеспечивающие устойчивость машины при работе.

Механизм подачи хлеба под нарезку и приемный лоток должны иметь откидные защитные крышки, оборудованные блокирующим устройством, исключающим возможность пуска хлеборезательной машины в их открытом положении, а также возможность попадания рук работников в зону ножа при работающей машине.

Хлеборезательная машина должна иметь тормозное устройство для ножа, не допускающее его самопроизвольного поворачивания при открытых защитных щитках.

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

Снимать остатки продукта с ножа руками запрещается. Застрявшие куски хлеба следует удалять только при отключенной машине, предварительно застопорив нож в крайнем нижнем положении.

Перед включением хлеборезательной машины следует:

проверить правильность сборки, надежность крепления рукоятки заточного механизма в верхнем положении, исправность концевого выключателя электродвигателя;

убедиться в отсутствии посторонних предметов под ножом и в лотках;

повернуть от руки регулировочные диски, включить хлеборезку на холостой ход и убедиться в правильности направления вращения ножа, указанного на кожухе стрелкой. Включать машину можно только при надетом верхнем кожухе.

Для очистки дискового ножа от остатков продукта следует применять деревянные скребки, для очистки машины – только щетки.

ГЛАВА 12

ВЕСОИЗМЕРИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТ И ИНВЕНТАРЬ

260. Установка настольных весов на горизонтальной поверхности должна производиться так, чтобы станина прочно упиралась на все

четыре опорные точки и во время работы не произошло самопроизвольное перемещение или падение весов.

261. Товарные весы должны устанавливаться на ровном, не прогибающемся под нагрузкой полу. При нагрузке бочек, тяжелых тюков следует пользоваться наклонным мостиком.

При постоянном взвешивании грузов весом 50 кг и более товарные весы должны быть установлены в специальном углублении пола так, чтобы уровень платформы и пола совпадал.

262. Перед подключением весов, работающих с использованием электрической энергии, необходимо надежно заземлить корпус весов изолированным проводом через специальную клемму (винт) для заземления или подключить их через специальную трехполюсную розетку.

263. Взвешиваемый товар и гири следует класть на весы по возможности в центре платформы без выступов за габариты весов. Нетарированный (навалый) груз следует располагать равномерно по всей площадке платформы весов.

264. Рабочие поверхности производственных столов должны быть с закругленными углами. Они должны плотно прилегать к основе стола, быть ровными, без швов, трещин и выбоин (при наличии швов – с тщательной их пропайкой или герметизацией).

265. Ширина производственных столов для обвалки мяса и для обработки рыбы должна быть не менее 1 м. Крышки столов должны быть изготовлены из нержавеющей стали, дюралюминия, мрамора или дерева, обитого оцинкованным железом, иметь желоб и бортик для предотвращения стекания жидкости на пол.

266. Стеллажи, подтоварники для укладки и хранения товаров должны быть прочными, рассчитанными на максимальную нагрузку, устойчивыми. Полки стеллажей должны иметь наклон внутрь. Стеллажи испытывают один раз в год статической нагрузкой, соответствующей 1,25 от номинальной. На них должны быть вывешены таблички с указанием нормативной загрузки и срока очередного испытания.

267. Тара должна собираться и складываться свободно, без применения инструмента и приспособлений (молотка, рычага и другого).

268. Конструкция тары должна обеспечивать прочность в целом, а также ее частей при выполнении погрузочно-разгрузочных работ и штабелировании с применением виловых погрузчиков. Фиксирующие устройства тары должны обеспечивать устойчивость ее в штабеле при максимальном количестве ярусов.

269. Тара должна быть исправной, не иметь торчащих гвоздей, окантовочной проволоки и железа, а также бахромы, задигов и заусенцев, защипов, покоробленности и других повреждений. Выступающие концы гвоздей должны быть загнуты и утоплены в древесину, концы подогнуты и плотно прижаты к древесине.

270. Запорные и фиксирующие устройства загруженной тары не должны допускать самопроизвольного ее раскрытия во время погрузочно-разгрузочных, транспортных и складских работ.

271. Кромки клепок остова и коренного дна деревянных бочек должны быть чисто оструганы, без задигов, вмятин, отщепов. В клепках остова бочек не допускаются сколы и отщепы на торцах, а также между торцом и упорным пазом.

272. Мешки должны быть целыми, чистыми, без пропуска стежков. Нитки швов должны быть закреплены и не иметь свободных концов.

273. Для вскрытия тары следует пользоваться специальными приспособлениями (гвоздодерами, клещами), а для открывания консервных банок – консервными ножами. Бочки следует вскрывать только сбойниками. Запрещается сбивать обручи и выбивать дно бочек с помощью топора, лома или других случайных предметов.

274. При эксплуатации тары следует выполнять следующие требования:

тара не должна загружаться более номинальной массы брутто;

тара, устанавливаемая в штабель, должна иметь единую конструкцию и размеры фиксирующих устройств;

открывающиеся стенки складной тары, находящейся в штабеле, должны быть закрыты.

275. Расстояние между рядами штабелей должно быть определено с учетом возможности установки тары в штабель, снятия тары из штабеля грузозахватными устройствами применяемых средств механизации и обеспечения необходимых противопожарных разрывов.

276. Обвалочные и поварские ножи, скребки для зачистки рыбы должны иметь гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки.

277. Обвалочные ножи и мусаты должны иметь на рукоятках предохранительные выступы для защиты рук от травм.

278. Не допускается наличие трещин и заусенцев на разделочных досках, а также колодах для рубки мяса и рыбы. По мере надобности колода должна спиливаться, а разделочные доски остругиваться с поверхности.

279. Разрубочный стул должен устанавливаться на крестовину. Высота стула должна быть в пределах 87–92 см.

280. Противни должны быть легкими, изготовленными из нержавеющей материала, без заусенцев, острых углов.

281. Наплитные котлы, кастрюли, сотейники и другая кухонная посуда должны иметь прочно прикрепленные ручки, ровное недеформированное дно и хорошо пригнанные крышки.

282. Чайная и столовая посуда должна быть без трещин и щербин, чтобы не вызывать ранения рук.

ГЛАВА 13

ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОИЗВОДСТВО ПОГРУЗОЧНО-РАЗГРУЗОЧНЫХ РАБОТ

283. Погрузка, разгрузка и размещение грузов производятся в соответствии с требованиями ГОСТ 12.3.009–76 "Система стандартов безопасности труда. Работы погрузочно-разгрузочные. Общие требования безопасности", утвержденного постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 23 марта 1976 г. № 670, ГОСТ 12.3.020–80 "Система стандартов безопасности труда. Процессы перемещения грузов на предприятиях. Общие требования безопасности", утвержденного постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29 апреля 1980 г. № 1973, Межотраслевых общих правил по охране труда, утвержденных постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 3 июня 2003 г. № 70 (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2003 г., № 87, 8/9818), других нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, содержащих требования охраны труда при проведении конкретных видов погрузочно-разгрузочных работ.

284. Для организации и проведения погрузочно-разгрузочных работ в соответствии с требованиями охраны труда руководитель организации приказом из числа специалистов и руководителей структурных подразделений назначает лиц, ответственных за безопасное проведение погрузочно-разгрузочных работ.

Лица, ответственные за безопасное проведение погрузочно-разгрузочных работ, проходят в установленном порядке проверку знаний особенностей технологического процесса, требований правил устройства и безопасной эксплуатации подъемно-транспортного оборудования и других нормативных правовых актов, технических правовых актов, содержащих требования охраны труда при проведении конкретных видов погрузочно-разгрузочных работ.

285. На работах с применением женского труда должны соблюдаться предельные нормы подъема и перемещения тяжестей женщинами вручную, утвержденные постановлением Министерства труда Республики Беларусь от 8 декабря 1997 г. № 111 "О нормах подъема и перемещения тяжестей женщинами вручную" (Бюллетень нормативно-правовой информации, 1998 г., № 2). В соответствии с указанными нормами предельно допустимая масса груза при подъеме и перемещении тяжестей женщинами вручную составляет:

при чередовании с другой работой (до 2 раз в час) – 10 кг;

постоянно в течение рабочей смены – 7 кг.

Суммарная масса грузов, перемещаемых женщиной в течение каждого часа смены с рабочей поверхности, – до 350 кг, с пола – до 175 кг. В массу поднимаемого и перемещаемого груза включается масса тары и упаковки. При перемещении грузов на тележках или в контейнерах прилагаемое усилие не должно превышать 10 кг. Расстояние, на которое перемещается груз, не должно превышать 5 м, высота подъема с пола ограничивается 1 м, а с рабочей поверхности (стол и другое) – 0,5 м.

286. На работах с применением труда несовершеннолетних работников должны соблюдаться нормы предельно допустимых величин подъема и перемещения тяжестей вручную подростками от 14 до 18 лет, утвержденные постановлением Министерства труда Республики Беларусь от 18 декабря 1997 г. № 116 "О нормах подъема и перемещения тяжестей вручную подростками от 14 до 18 лет" (Бюллетень нормативно-правовой информации, 1998 г., № 2).

287. При погрузочно-разгрузочных работах выполняются следующие требования:

- перед началом работы обеспечивается охранный зона в местах производства работ;

- проверяется внешним осмотром исправность грузоподъемных механизмов, такелажного и другого погрузочно-разгрузочного инвентаря. Работа на неисправных механизмах и с неисправным инвентарем запрещается;

- выбирается способ погрузки, выгрузки и перемещения грузов, соответствующий требованиям безопасного производства работ;

- при возникновении аварийной ситуации или опасности травмирования работников работы должны быть немедленно прекращены и приняты меры для устранения опасности.

288. Для обеспечения безопасности погрузочно-разгрузочных работ необходимо:

- не допускать в период маневрирования машин на погрузочно-разгрузочных площадках нахождения людей между бортом машины и местом выгрузки;

- следить, чтобы при выгрузке грузов из автомобиля с помощью покатов работники не находились между покатами и перед грузом, особенно при выгрузке бочек;

- следить, чтобы высота штабеля при ручной укладке не превышала 2 м. Высота складирования лимитируется допустимым давлением на нижний ряд грузов и условиями устойчивости штабеля, если устойчивость нарушена, то штабель необходимо исправить;

- обеспечивать достаточным освещением места производства работ, включая проходы и проезды;

- не допускать размещения грузов в проходах и проездах;

- следить в зимнее время за тем, чтобы погрузочно-разгрузочные площадки регулярно очищались от снега и льда, а также были посыпаны песком и другими средствами, предотвращающими скольжение;

- обеспечивать работников, занятых на погрузочно-разгрузочных работах, средствами индивидуальной защиты;

- предоставлять работникам специальные перерывы для отдыха.

289. Места производства погрузочно-разгрузочных работ размещаются на специально отведенной территории с ровным твердым покрытием, способным воспринимать нагрузки от грузов и подъемно-транспортных машин.

Площадки производства погрузочно-разгрузочных работ должны иметь достаточное естественное и искусственное освещение, содержаться в чистоте.

Подъездные пути к площадкам должны иметь твердое покрытие и содержаться в исправном состоянии.

290. В местах пересечения подъездных путей с канавами, траншеями, железнодорожными линиями должны быть устроены прочные настилы или мостики для переездов, выдерживающие соответствующую нагрузку.

291. Ширина подъездных путей должна быть не менее 6,2 м при

двустороннем движении транспортных средств и не менее 3,5 м при одностороннем движении с соответствующими расширениями на закруглениях дорог.

292. Для ограничения движения автотранспорта при подаче его задним ходом на погрузочно-разгрузочной площадке должен быть отбойный брус.

293. При установке автомобиля для выгрузки (погрузки) вблизи здания расстояние между зданием и бортом кузова автомобиля должно быть не менее 0,8 м. Расстояние между автомобилем и штабелем груза должно быть не менее 1,0 м.

294. На площадке для укладки груза указываются границы штабелей, проходов и проездов между ними. Ширина проездов должна обеспечивать безопасность движения транспортных средств и подъемно-транспортных машин.

295. На площадках для выгрузки (погрузки) тарных, штучных грузов, хранящихся на складах, должны быть устроены платформы, эстакады, рампы высотой, равной высоте пола кузова транспортного средства. Рампа со стороны подъезда транспортных средств должна быть шириной не менее 1,5 м и иметь уклон не более 5°. Ширина эстакады, предназначенной для перемещения по ней транспортных средств, должна быть не менее 3 м.

296. Вдоль передней кромки платформы следует устанавливать соответствующий по прочности и высоте (не менее 15 см) охранный борт для предупреждения завала колес напольного транспорта за край платформы.

297. При наличии разгрузочно-подъемных средств допускается размещать площадку для автомобилей на одном уровне с разгрузочной платформой.

298. Склады, расположенные в подвальных и полуподвальных помещениях, имеющие лестницы с количеством маршей более одного или высотой более 1,5 м, следует оборудовать люками и трапами для спуска грузов в складское помещение и грузовыми подъемниками.

299. Склады, расположенные выше первого этажа и имеющие лестницы с количеством маршей более одного или высотой более 2 м, следует оборудовать подъемниками для спуска или подъема грузов.

ГЛАВА 14

ФРЕОНОВЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ УСТАНОВКИ

300. Устройство и эксплуатация фреоновых холодильных установок должны соответствовать требованиям Правил устройства и безопасной эксплуатации фреоновых холодильных установок, утвержденных заместителем председателя Госагропрома СССР 27 февраля 1988 г.

301. Фреоновые холодильные установки должны быть укомплектованы контрольно-измерительными приборами, приборами автоматической защиты от опасных режимов работы, предохранительными устройствами.

302. Все движущиеся части машины, а также машины, аппараты и трубопроводы в местах, где они могут подвергаться ударам, должны быть ограждены.

303. Запрещается эксплуатировать холодильное оборудование без ограждения машинного отделения.

304. Удаление инея с испарителей механическим способом с помощью скребков не допускается.

305. Эксплуатация холодильных камер со снятым ограждением воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для сбора конденсата запрещается.

306. Запрещается прикасаться к движущимся частям холодильного агрегата не только при его работе, но и при автоматической остановке, самовольно передвигать холодильные агрегаты.

307. При обнаружении утечки хладагента холодильное оборудование должно быть немедленно отключено, а помещение – проветрено.

308. Эксплуатация холодильной установки с неисправными приборами защитной автоматики запрещается.

309. В помещении, где находится фреоновая установка, необходимо

иметь фильтрующие противогазы марки А (количество противогазов должно соответствовать числу работников машинного отделения). На случай аварийной утечки фреона из системы для работы в сильно загазованном помещении необходимо иметь не менее 2 изолирующих противогазов типа АСВ.

310. Сварку и пайку медных трубопроводов холодильной системы следует выполнять только после полного удаления из них хладагента при работе вытяжной вентиляции, открытых окнах и дверях помещения.

311. Эксплуатация холодильного оборудования (холодильных прилавков, шкафов, секций и тому подобного оборудования), в котором используются фреоновые холодильные агрегаты производительностью менее 300 ккал/ч (как правило герметичные), должна производиться с соблюдением требований безопасности, указанных в руководствах по эксплуатации заводов-изготовителей.

312. Защита охлаждаемых помещений от загазованности хладагентами, применяемыми во фреоновых холодильных установках непосредственного охлаждения, обеспечивается в первую очередь дозировкой этих хладагентов внутри установок.

313. Заправка хладагентом должна быть такой, чтобы в случае разгерметизации охлаждающего устройства (воздухоохладителя, батареи) или трубопровода и полного выброса этого хладагента из холодильной установки в охлаждаемое помещение уровень загазованности этим хладагентом не превысил практического предела концентрации (меньше половины концентрации паров хладагента в воздухе, которая может привести к удушью из-за вытеснения кислорода или вызвать наркотический эффект либо оказать вредное действие на сердце).

314. Контроль загазованности в охлаждаемых помещениях осуществляется с помощью переносных или стационарных газосигнализаторов.

ГЛАВА 15 СОСУДЫ, РАБОТАЮЩИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

315. Проектирование, изготовление, монтаж (демонтаж), эксплуатация, надзор, обслуживание и ремонт баллонов, предназначенных для транспортирования и хранения сжатых, сжиженных и растворенных газов под давлением свыше 0,07 МПа (0,7 кгс/кв.см), сосудов, работающих под давлением пара или газа свыше 0,07 МПа (0,7 кгс/кв.см), а также под давлением воды с температурой свыше 115°C или другой жидкости с температурой, превышающей температуру кипения при давлении 0,07 МПа (0,7 кгс/кв.см), без учета гидростатического давления, цистерн и бочек для транспортирования и хранения сжатых и сжиженных газов, давление паров которых при температуре до 50°C превышает давление 0,07 МПа (0,7 кгс/кв.см), цистерн и сосудов для транспортирования или хранения сжатых и сжиженных газов, жидкостей и сыпучих тел, в которых давление свыше 0,07 МПа (0,7 кгс/кв.см) создается периодически для их опорожнения, осуществляются в соответствии с требованиями Правил устройства и безопасной эксплуатации сосудов, работающих под давлением, утвержденных приказом-постановлением Министерства по чрезвычайным ситуациям Республики Беларусь и Министерства труда Республики Беларусь от 30 апреля 1998 г. № 33/45.

316. Стационарные и передвижные компрессоры должны соответствовать требованиям ГОСТ 12.2.016-81 "Система стандартов безопасности труда. Оборудование компрессорное. Общие требования безопасности", утвержденного постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 11 ноября 1981 г. № 4885, стандартов и технических условий на конкретные виды компрессоров.

317. Проектирование, изготовление, монтаж, эксплуатация и ремонт трубопроводов, транспортирующих водяной пар с рабочим давлением более 0,07 МПа (0,7 кгс/кв.см) или горячую воду с температурой свыше 115°C, должны соответствовать требованиям Правил устройства и безопасной эксплуатации трубопроводов пара и горячей воды, утвержденных приказом-постановлением Министерства по

чрезвычайным ситуациям Республики Беларусь и Министерства труда Республики Беларусь от 30 ноября 1998 г. № 110/97.

318. Сосуды, на которые распространяется действие пункта 315 настоящих Правил, до пуска их в работу должны быть зарегистрированы в органах департамента по надзору за безопасным ведением работ в промышленности и атомной энергетике Министерства по чрезвычайным ситуациям Республики Беларусь (далее - Проматомнадзор).

319. Сосуды, работающие под давлением, должны подвергаться техническому освидетельствованию (наружному, внутреннему осмотру и гидравлическому испытанию) после монтажа до пуска в работу, а также периодически в процессе эксплуатации и в необходимых случаях - внеочередному освидетельствованию.

320. Объем, методы и периодичность технических переосвидетельствований сосудов (за исключением баллонов) должны быть определены предприятиями-изготовителями, указаны в паспортах и инструкциях по монтажу и безопасной эксплуатации.

321. Сосуды, работающие под давлением, должны быть снабжены запорной арматурой, приборами для измерения давления, температуры, предохранительными устройствами, указателями уровня жидкости.

322. В организации должно быть назначено лицо, ответственное за исправное состояние и безопасное действие сосудов, из числа специалистов организации, прошедших проверку знаний в установленном порядке.

323. Все сосуды, находящиеся в эксплуатации, должны быть занесены организацией в специальную книгу учета и освидетельствования сосудов, хранящуюся у лица, осуществляющего надзор за сосудами.

Сосуды должны быть снабжены табличками с указанием срока очередного технического освидетельствования и разрешенных параметров их рабочей среды.

324. К работе на сатураторе допускаются работники, прошедшие специальное обучение по охране труда. Периодическая проверка знаний указанных работников проводится не реже одного раза в 12 месяцев.

325. Баллон с углекислым газом должен быть установлен в вертикальном положении и укреплен при помощи хомута, цепи или другим способом, защищен от воздействия прямых солнечных лучей. Соединение углекислотного баллона с установкой должно производиться обязательно через редукционный вентиль, снабженный манометром и предохранительным клапаном. При соединении следует пользоваться гаечным ключом, не допуская ударов по баллону и соединительной гайке. При работе с баллоном необходимо расположить выходное отверстие вентиля баллона в сторону от работника.

326. Газ в сатуратор необходимо впускать постепенно, непрерывно наблюдая за показаниями манометра, не допуская повышения установленного давления.

327. На шкале манометра должна быть нанесена красная черта, указывающая рабочее давление в сосуде. Если во время работы сатуратора стрелка манометра перейдет за красную черту и предохранительный клапан при этом не открывается, необходимо немедленно прекратить работу, закрыть вентиль баллона, открыть воздушный кран на сатураторе и вызвать ответственное за сатураторную установку лицо. Предохранительный клапан сатуратора должен быть отрегулирован так, чтобы в сосуде не создавалось давление, превышающее избыточное рабочее более чем на 0,05 МПа.

328. Проверка манометров с их пломбированием или клеймением должна производиться не реже одного раза в 12 месяцев. Кроме того, не реже одного раза в 6 месяцев должна производиться дополнительная проверка рабочих манометров контрольным манометром.

329. Если головка вентиля баллона вращается туго или через вентиль проходит газ, необходимо отключить баллон от установки и произвести замену баллона. Баллоны с туго вращающейся головкой вентиля должны быть изъяты из эксплуатации.

330. Не следует допускать обмерзания вентиля баллона с углекислотой и редуктора. Обмерзший вентиль и редуктор следует

закрыть и отогреть, поливая их холодной водой или положив на них смоченную в холодной воде ткань.

Отогревать вентиль баллона горячей водой не допускается.

331. Не допускается оставлять баллоны с углекислотой присоединенными к установке по окончании работы.

332. Запасные баллоны с углекислотой должны храниться в прохладном помещении в вертикальном положении и с привинченными колпаками.

333. Баллоны с газом хранятся в одноэтажных без чердачных помещений складах с легко сбрасываемыми покрытиями. Складское хранение в одном помещении баллонов с кислородом и горючими газами запрещается.

334. Баллоны с газом, устанавливаемые в помещениях, должны находиться на расстоянии не менее 1 м от радиаторов отопления и других отопительных приборов и печей и не менее 5 м от источников тепла с открытым огнем.

335. При эксплуатации баллонов находящийся в них газ запрещается использовать полностью, остаточное давление газа в баллоне должно быть не менее 0,05 МПа.

336. Выпуск газов из баллонов в емкости с меньшим рабочим давлением производится через редуктор, предназначенный для данного газа и окрашенный в соответствующий цвет. Камера низкого давления редуктора должна иметь манометр и пружинный предохранительный клапан, отрегулированный на соответствующее разрешенное давление в емкости, в которую перепускается газ.

337. При невозможности из-за неисправности вентилей выпустить на месте потребления газ из баллонов последние возвращаются на наполнительную станцию.

338. Производить насадку башмаков на баллоны разрешается только после выпуска газа, вывертывания вентилей и соответствующей дегазации баллонов.

339. Очистка и окраска наполненных газом баллонов, укрепление колец на их горловинах запрещаются. Перемещение баллонов производится на предназначенных для этого тележках или носилках. Транспортирование и хранение баллонов производятся с навернутыми колпаками. Все баллоны во время перевозки должны укладываться вентилями в одну сторону.

340. Сосуд, находящийся под давлением, должен быть остановлен для устранения неполадок при:

превышении давления в сосуде выше разрешенного, несмотря на соблюдение всех требований, указанных в инструкции по режиму работы и безопасному обслуживанию;

неисправности предохранительных клапанов;

неисправности предохранительных блокировочных устройств;

неисправности или неполном количестве крепежных деталей, крышек и люков;

обнаружении в основных элементах сосуда трещин, выпучин, значительного утолщения стенок, пропусков или потения в сварных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрыва прокладок;

возникновении пожара, непосредственно угрожающего сосуду под давлением;

неисправности указателя уровня жидкости;

неисправности манометра и невозможности определить давление по другим приборам;

снижении уровня жидкости ниже допустимого;

неисправности (отсутствии) контрольно-измерительных приборов и средств автоматики, предусмотренных конструкцией и паспортом сосуда, находящегося под давлением.

ГЛАВА 16

РАБОТА В ДОШНИКАХ, КОЛОДЦАХ И ДРУГИХ ВОДОПРОВОДНЫХ И КАНАЛИЗАЦИОННЫХ СООРУЖЕНИЯХ И СЕТЯХ

341. Эксплуатация дошников, засольных камер, колодцев и других

водопроводных и канализационных сооружений и сетей производится в соответствии с требованиями нормативных правовых актов и технических нормативных правовых актов.

342. У дошников и колодцев должны быть поставлены временные решетки и надежные ограждения, освещаемые в темное время суток.

343. До начала работ в колодце, дошнике необходимо убедиться:

в отсутствии в их воздушной среде опасных веществ, паров, газов (сероводород, метан и другое), при этом запрещается пользоваться открытым огнем. При их обнаружении спуск людей и работа запрещаются. Колодец, дошник должны быть провентилированы путем естественной или принудительной вентиляции. После проветривания перед началом работ должен быть взят повторный анализ воздушной среды.

344. В течение всего времени работы в емкости, а также в дошниках они должны вентилироваться. Вентилирование дошников и емкостей следует проводить отдельно от других аппаратов, обслуживаемых общей системой вентиляции. Необходимо систематически производить отбор воздуха и его анализ. При обнаружении паров или газов в опасных концентрациях работа должна быть немедленно прекращена.

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

346. Работник, спускающийся в дошник или поднимающийся из него, не должен держать в руках какие-либо предметы. Инструменты и материалы, необходимые для работы, спускаются работнику в сумке или другой таре отдельно после его спуска.

347. Работы в емкостях, в которых находились огне- и взрывоопасные вещества, следует производить инструментом во взрывобезопасном исполнении.

348. Перед выполнением работ по обслуживанию водопроводных и канализационных сооружений (колодцев, дошников и другого) с работниками проводится целевой инструктаж по безопасности труда и оформляется наряд-допуск.

При проведении инструктажа особое внимание следует уделять опасным моментам в работе, действиям в аварийной ситуации, умению пользоваться средствами индивидуальной защиты, спасательным снаряжением, первичными средствами пожаротушения.

349. Вскрытие емкостей при подготовке к работам, связанным со спуском в них людей, должно производиться под обязательным наблюдением.

350. Работы в колодцах, дошниках и других сооружениях должны производиться бригадой, состоящей как минимум из трех человек (один производит работу внутри, второй – страхует работающего, третий – подает необходимые инструменты и материалы, наблюдает за обстановкой и охраняет подходы к колодцу, дошнику). Работа внутри колодца, дошника без наблюдающего (дублера) не допускается.

351. Работающий внутри колодца, дошника в шланговом противогазе должен обслуживаться не менее чем двумя помощниками (дублерами). Между дублером и работающим внутри колодца, дошника должна быть установлена связь.

352. Один из помощников (дублер) обязан:

неотлучно находиться у люка колодца, дошника и наблюдать за работающим, поддерживать посредством слегка натянутой сигнально-спасательной веревки постоянную связь с работающим путем условленных и отработанных сигналов;

следить, чтобы шланг и веревка не скручивались и не были зажаты какими-либо предметами;

быть в таком же снаряжении, что и работающий в колодце, дошнике, чтобы быть готовым оказать ему немедленную помощь, для чего на его рабочем месте должен находиться собранный и проверенный комплект противогаза.

353. Второй помощник должен обеспечивать непрерывную подачу чистого воздуха работающему в противогазе в течение всего времени работы.

354. Время пребывания работника в колодце, дошнике должно быть регламентировано. При работе в шланговом противогазе срок одновременного пребывания не должен превышать 15 мин, а последующий отдых на чистом воздухе должен быть не менее 15 мин.

355. При обнаружении каких-либо неисправностей (прокол шланга, остановка воздуходувки, срыв спасательной веревки и другое) работник должен покинуть опасную зону не снимая противогаза. Помощники подстраховывают выход работника из опасной зоны.

356. При работе внутри емкости (колодца, дошника) двух и более работников в шланговых противогазах каждый из них страхуется работником (дублером), находящимся на поверхности. Воздушные шланги и спасательные веревки, выведенные вверх, должны располагаться в диаметрально противоположных направлениях. При этом необходимо исключить взаимное перекрещивание и перегибание шлангов как снаружи, так и внутри колодца, дошника. Для таких случаев должна быть заранее предусмотрена последовательность эвакуации работников при внезапном возникновении опасности.

357. При выполнении работ в колодцах, дошниках и других аналогичных сооружениях должны применяться:

- предохранительные пояса с наплечниками, кольцами и сигнально-спасательной веревкой;
- шланговые противогазы;
- кислородно-изолирующие противогазы (при работе в загазованной среде);

- индикаторы газа;

- аккумуляторные фонари;

- крючки, лоты для открывания люков колодцев, камер;

- штанги-вилки для открывания задвижек;

- защитные каски, переносные лестницы;

- ограждения, знаки безопасности.

358. Перед тем как надеть спецодежду, обувь и другие средства индивидуальной защиты, необходимо тщательно их осмотреть и убедиться в их исправности. Надетую спецодежду нужно застегнуть на пуговицы или завязать тесемками. Брюки следует надевать поверх сапог и внизу застегнуть на пуговицы или завязать тесемками. Поверх одежды работник должен надеть предохранительный пояс. Предохранительный пояс должен иметь наплечные ремни с кольцом на их пересечении со стороны спины для крепления страховочной веревки. Длина сигнально-спасательной веревки должна быть на 2 м больше глубины дошника, но не менее 10 м, свободный конец ее должен быть выведен наружу и надежно закреплен. Пояс-карабин и веревка должны выдерживать соответствующую нагрузку. Длину наплечных ремней регулируют так, чтобы пояс находился на уровне поясицы, затем его застегивают пряжкой, а спасательную веревку пропускают через кольцо, находящееся на уровне лопаток, с таким расчетом, чтобы при эвакуации пострадавшего при помощи спасательной веревки тело его находилось в положении головой вверх.

359. По окончании работы прежде чем закрыть колодец, дошник следует удостовериться в том, что там не остались люди.

ГЛАВА 17 ГРУЗОВЫЕ ЛИФТЫ

360. Устройство и эксплуатация грузовых лифтов должны соответствовать Правилам устройства и безопасной эксплуатации лифтов, утвержденным Государственным комитетом Республики Беларусь по надзору за безопасным ведением работ в промышленности и атомной энергетике 30 октября 1992 г. (далее – Правила устройства и безопасной эксплуатации лифтов).

361. Владелец лифта обеспечивает его содержание в исправном состоянии и безопасную эксплуатацию путем организации надлежащего обслуживания.

362. Обслуживание лифта производится электромехаником, лифтером, оператором в соответствии с инструкциями по охране труда и

инструкцией организации-изготовителя.

363. Электромеханик, лифтер и оператор должны быть обучены по соответствующим программам и аттестованы в учебном заведении или организации, имеющей разрешение (лицензию) территориального органа Проматомнадзора. Лицам, прошедшим аттестацию, должно быть выдано соответствующее удостоверение.

364. Допуск к работе электромеханика, осуществляющего техническое обслуживание и ремонт лифтов, лифтера и оператора должен быть оформлен приказом при наличии у них удостоверения на право обслуживания лифтов и инструкции по охране труда.

Электромеханик, лифтер и оператор должны периодически не реже одного раза в 12 месяцев проходить повторную проверку знаний.

365. Результаты аттестации, повторной, дополнительной и внеочередной проверок знаний электромеханика, лифтера и оператора оформляются протоколом с отметкой в удостоверении.

Лица, указанные в настоящем пункте, должны иметь квалификационные группы по электробезопасности не ниже:

III - электромеханик, осуществляющий техническое обслуживание и ремонт лифта;

II - лифтер и оператор.

366. Порядок приемки и ввода в эксплуатацию лифта установлен Правилами устройства и безопасной эксплуатации лифтов.

367. Прошнурованный и скрепленный пломбой паспорт лифта должен находиться у владельца.

368. Грузовой малый лифт должен быть зарегистрирован (взят на учет) у его владельца, а лицо, ответственное за организацию работ по техническому обслуживанию и ремонту лифта, сделать в паспорте лифта запись о его разрешении на ввод в эксплуатацию.

369. На всех дверях шахты лифта с наружным управлением должны быть сделаны надписи о грузоподъемности лифта.

370. Перед грузовыми лифтами должны предусматриваться разгрузочные площадки. Ширина разгрузочных площадок должна быть не менее ширины лифтов, измеренной по внешним габаритам с учетом ограждающих конструкций. Глубину площадки следует определять без учета ширины примыкающих к ней коридоров.

371. Пользование лифтом, у которого истек указанный в паспорте срок работы, не допускается.

372. В шахте, машинном и блочном помещениях лифта запрещается хранить предметы, не относящиеся к его эксплуатации.

373. Машинное и блочное помещения, помещения для размещения лебедки и блоков грузового малого лифта, а также шкафы для размещения оборудования при отсутствии машинного помещения должны быть заперты, а подходы к дверям этих помещений и шкафам - свободны.

374. Для содержания и ремонта лифта владелец может привлекать специализированную организацию.

•

Приложение 1
к Правилам охраны
труда в организациях
общественного питания

Допустимые нормы температуры, относительной влажности
и скорости движения воздуха в рабочей зоне
производственных помещений

-----T-----T-----T-----T-----					
┌			Температура, °C		
			+-----T-----+Относительная		Скорость
			верхняя	нижняя	влажность движения

Период рабочих года	Категория работ	граница		граница		на рабочих местах		на
		+-----+-----+		+-----+-----+		местах	местах	
		на рабочих местах		постоянных и		и непосто-	янных,	
		постоянных	посто- янных	непос- тоянных	посто- янных			% не более
м/с		янных	тоянных	янных	тоянных			
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+								
Холодный	Легкая - 1а	25	26	21	18	75	Не более 0,1	
	Легкая - 1б	24	25	20	17	75	Не более 0,2	
	Средней тяжести - IIа	23	24	17	15	75	Не более 0,3	
	Средней тяжести - IIб	21	23	15	13	75	Не более 0,4	
	Тяжелая - III	19	20	13	12	75	Не более 0,5	
	+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+							
	Теплый	Легкая - 1а	28	30	22	20	55 (при 28°С)	0,1-0,2
		Легкая - 1б	28	30	21	19	60 (при 27°С)	0,1-0,3
		Средней тяжести - IIа	27	29	18	17	65 (при 26°С)	0,2-0,4
		Средней тяжести - IIб	27	29	16	15	70 (при 25°С)	0,2-0,5
Тяжелая - III		26	28	15	13	75 (при 24°С и ниже)	0,2-0,6	

Приложение 2
к Правилам охраны
труда в организациях
общественного питания

Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ
в воздухе рабочей зоны

Наименование вещества	Место контроля и источник образования	Величина ПДК, мг/куб.м	Класс опас- ности*	Особенности действия на организм**
1	2	3	4	5
Пыль растительного и животного происхождения с примесью диоксида кремния до 2% (мука, крахмал)	Кондитерский и хлебобулочные цехи, складские помещения	6	4	А, Ф
Пыль растительного и животного происхождения с примесью диоксида кремния до 10%	Овощной цех	4	4	А, Ф
Акролеин	Продукты термического окисления и разложения жиров, горячий цех	0,2	2	А
Аммиак	От холодильного оборудования охлаждаемых камер	20	4	
Оксид углерода	От газового оборудования	20	4	
Сернистый газ	При процессе сульфитации картофеля, овощной цех	10	3	
Сероводород	В дошниках, засольных камерах, канализационных колодцах	10	2	О
Синтетические моющие вещества (типа "Лотос", "Ока", "Тайд", "Ариэль" и другие)	При приготовлении моющих растворов	5	4	
Синтетические моющие вещества (типа "Лоск" и другие)	При приготовлении моющих растворов	3	2	

Сода кальцинированная+	Моечная	2	3	
Углекислый газ	В дошниках	Нет		
Хладоны (фреоны):	В холодильных камерах при утечке			
Фреон 11	В холодильных камерах при утечке	1000	4	
Фреон 12	В холодильных камерах при утечке	3000	4	
Фреон 12В1	В холодильных камерах при утечке	1000	4	
Фреон 13В1	В холодильных камерах при утечке	3000	4	
Фреон 21	В холодильных камерах при утечке	3000	4	
Фреон 22	В холодильных камерах при утечке	3000	4	
Фреон 32	В холодильных камерах при утечке	3000	4	
Фреон 112	В холодильных камерах при утечке	1000	4	
Фреон 113	В холодильных камерах при утечке	5000	4	
Фреон 114	В холодильных камерах при утечке	3000	4	
Фреон 114В2	В холодильных камерах при утечке	1000	4	
Фреон 122	В холодильных камерах при утечке	3000	4	
Фреон 124а	В холодильных камерах при утечке	3000	4	
Фреон 125	В холодильных камерах при утечке	3000	4	
Фреон 132	В холодильных камерах при утечке	3000	4	
Фреон 134а	В холодильных камерах при утечке	30	4	
Фреон 141	В холодильных камерах при утечке	1000	4	
Фреон 142	В холодильных камерах при утечке	3000	4	
Фреон 143	В холодильных	3000	4	

	камерах при утечке			
Фреон 151	В холодильных камерах при утечке	1000	4	
Фреон 152	В холодильных камерах при утечке	3000	4	
Фреон 318С	В холодильных камерах при утечке	3000	4	
L-				

*Классы опасности:

1-й - вещества чрезвычайно опасные;

2-й - вещества высокоопасные;

3-й - вещества умеренно опасные;

4-й - вещества малоопасные.

**Условные обозначения:

А - вещества, способные вызвать аллергические заболевания в производственных условиях;

Ф - аэрозоли преимущественно фиброгенного действия;

О - вещества с остронаправленным механизмом действия, требующие автоматического контроля за их содержанием в воздухе.

••