



МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАРЕГИСТРИРОВАНО

Регистрационный № 61788

от "24" декабря 2020

**МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
(Минтруд России)

ПРИКАЗ

7 декабря 2020

Москва

№ 866н

**Об утверждении Правил по охране труда
при производстве отдельных видов пищевой продукции**

В соответствии со статьей 209 Трудового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 1, ст. 3; 2013, № 52, ст. 6986) и подпунктом 5.2.28 Положения о Министерстве труда и социальной защиты Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 19 июня 2012 г. № 610 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 26, ст. 3528), п р и к а з ы в а ю:

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

2. Признать утратившими силу:

приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 17 августа 2015 г. № 550н «Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 декабря 2015 г., регистрационный № 40373);

приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 23 января 2019 г. № 32н «О внесении изменений в Правила по охране труда при производстве отдельных видов пищевой промышленности, утвержденные приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 17 августа 2015 г. № 550н» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 февраля 2019 г., регистрационный № 53805).

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

Министр

А.О. Котьяков

Приложение
к приказу Министерства труда
и социальной защиты
Российской Федерации
от « 7 » декабря 2020 г. № 866 н

**Правила по охране труда
при производстве отдельных видов пищевой продукции**

I. Общие положения

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

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

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

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

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

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

2) в целях контроля за безопасным производством работ применять

приборы, устройства, оборудование и (или) комплекс (систему) приборов, устройств, оборудования, обеспечивающие дистанционную видео-, аудио или иную фиксацию процессов производства работ.

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

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

повышенная запыленность и загазованность воздуха рабочей зоны;

повышенная или пониженная температура поверхностей оборудования, материалов;

повышенная или пониженная температура воздуха рабочей зоны;

повышенная температуры молока, воды и пара;

повышенный уровень шума на рабочем месте;

повышенный уровень вибрации;

повышенная или пониженная влажность воздуха;

отсутствие или недостаток естественного освещения;

недостаточная освещенность рабочей зоны;

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

физические и нервно-психические перегрузки;

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

повышенный уровень статического электричества;

повышенный уровень ультрафиолетовой радиации;

повышенный уровень инфракрасной радиации;

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

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

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

7. Работодатель обязан обеспечить:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13. Работник обязан извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя о каждом несчастном случае на производстве, замеченных им нарушениях инструкций по охране труда, неисправностях

оборудования, инструмента, приспособлений и средств индивидуальной и коллективной защиты.

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

III. Требования охраны труда, предъявляемые к организации производственных процессов

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

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

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

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

4) герметизацию оборудования;

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

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

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

8) рациональную организацию труда и отдыха работников.

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

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

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

18. При осуществлении взрывоопасных производственных процессов должны предусматриваться автоматические системы противоаварийной защиты, предупреждающие образование взрывоопасной среды и другие аварийные ситуации и обеспечивающие перевод производственных процессов в безопасное состояние или остановку производственных процессов при превышении предельно допустимых параметров, установленных технологическими регламентами.

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

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

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

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

Рекомендуемый образец наряда-допуска предусмотрен приложением к Правилам.

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

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

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

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

- 1) название подразделения;
- 2) номер наряда-допуска;
- 3) дата выдачи;
- 4) краткое описание работ;
- 5) срок, на который выдан наряд-допуск;
- 6) фамилии и инициалы должностных лиц, выдавшего и получившего наряд-допуск, заверенные их подписями с указанием даты;
- 7) фамилию и инициалы должностного лица, получившего закрытый по выполнению работ наряд-допуск, заверенные его подписью с указанием даты.

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

- 1) ремонтные работы внутри диффузионных аппаратов;
- 2) работы по разрушению образующихся в печах завесаний;
- 3) работы по окуриванию и парафинированию дошников, их вскрытию, очистке и осмотру;
- 4) работы, связанные со спуском работников в приемные воронки питателей технологического оборудования, силосы и бункера для их осмотра или ремонта;
- 5) механическая очистка конденсаторов холодильных установок;
- 6) ремонт аммиачных холодильных установок;
- 7) работы по подъему, монтажу и демонтажу тяжеловесного и крупногабаритного оборудования;
- 8) работы в замкнутых объемах и ограниченных пространствах;
- 9) электросварочные и газосварочные работы, выполняемые внутри аппаратов, резервуаров, баков, в колодцах, в коллекторах, в тоннелях, трубопроводах, каналах и ямах;
- 10) газоопасные работы (присоединение вновь построенных газопроводов к действующей газовой сети, пуск газа в газопроводы и другие объекты систем газоснабжения при вводе в эксплуатацию, после их ремонта или расконсервации, все виды ремонта, связанные с проведением огневых и сварочных работ на действующих внутренних и наружных газопроводах, газоиспользующих установках и другом газовом оборудовании);
- 11) очистка газоходов;
- 12) осмотр и ремонт надсушильных, подсушильных бункеров и теплообменников;
- 13) очистка решеток в каналах очистных сооружений;
- 14) ремонт подъемных сооружений (кроме колесных и гусеничных самоходных), крановых тележек, подкрановых путей;
- 15) производство монтажных и ремонтных работ вблизи действующего оборудования;
- 16) ремонт вращающихся механизмов;
- 17) нанесение антикоррозионных покрытий;
- 18) работы в местах, опасных в отношении загазованности, взрывоопасности, поражения электрическим током и с ограниченным доступом посещения (помещения, в которых применяются и хранятся сильнодействующие ядовитые и химические вещества).

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

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

27. Работы по техническому обслуживанию и ремонту технологического оборудования, используемого при производстве пищевой продукции,

выполняемые с применением переносных инструмента, оборудования и приспособлений, должны осуществляться в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

¹ Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятый решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 15.12.2011) с изменениями, внесенными решениями Коллегии Евразийской экономической комиссии от 11 июня 2013 г. № 129 (Официальный сайт Евразийской экономической комиссии <http://www.eurasiancommission.org/>, 18.06.2013), от 10 июня 2014 г. № 91 (Официальный сайт Евразийской экономической комиссии <http://www.eurasiancommission.org/>, 19.06.2014).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В обоснованных случаях теплоизоляцию трубопроводов допускается заменять ограждающими конструкциями.

V. Требования охраны труда, предъявляемые к организации рабочих мест

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

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

Запрещается загромождать проходы сырьем и готовой продукцией.

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

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

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

44. Конструкция защитного ограждения должна:

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

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

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

4) не создавать дополнительные опасные ситуации;

5) не снижать производительность труда.

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

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

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

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

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

VI. Общие требования охраны труда, предъявляемые к осуществлению производственных процессов и эксплуатации технологического оборудования

48. Производственные процессы должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

49. Производственные процессы необходимо осуществлять в соответствии с технологическими регламентами, которые должны обеспечивать:

1) согласованность работы технологического оборудования, входящего в состав производственных линий, исключая возникновение опасных и вредных производственных факторов;

2) безотказное действие технологического оборудования и средств защиты работников в течение всего срока осуществления производственного процесса;

3) контроль параметров технологических операций производственного процесса и параметров (показателей) безопасности пищевого сырья и материалов упаковки;

4) предупреждение возгораний сырья, полуфабрикатов и продукции, пожаров и взрывов;

5) загрузку технологического оборудования, обеспечивающую поточность технологических операций в целях исключения встречных или перекрестных потоков пищевого сырья и пищевой продукции.

50. В каждом производственном подразделении должны быть определены перечни вредных веществ, которые могут выделяться в производственные помещения при осуществлении производственных процессов и в аварийных ситуациях, а также перечень приборов и методик анализов для определения концентраций этих веществ непосредственно в производственных помещениях и лабораториях.

51. Системы контроля и управления производственными процессами должны обеспечивать своевременную информацию о возникновении опасных и вредных производственных факторов (предельных значений давлений, излучений, температур, уровней, концентраций вредных веществ) с помощью контрольно-измерительных приборов и (или) световой или звуковой сигнализации, соблюдение последовательности производственного процесса, автоматическую остановку и отключение технологического оборудования от источников энергии при неисправностях, нарушениях технологического регламента, авариях.

52. Для каждого производственного процесса, связанного с выделением вредных веществ, в технологических регламентах должны быть предусмотрены способы нейтрализации и уборки рассыпанного сырья, полуфабрикатов, пролитых или рассыпанных реагентов, очистки пылевыведений и сточных вод.

53. При осуществлении производственных процессов необходимо предусматривать как местное, так и дистанционное управление технологическим, транспортным и аспирационным оборудованием.

При дистанционном управлении приборы и средства сигнализации должны выноситься на щиты управления.

54. В случаях, когда пусковые устройства технологического оборудования расположены в других помещениях или на значительном расстоянии, должна быть предусмотрена звуковая и (или) световая сигнализация для подачи предупреждающих сигналов о пуске и остановке.

Сигнальные устройства должны быть установлены в зонах слышимости (видимости) работников.

Технологическое оборудование, входящее в состав поточной линии, должно быть оборудовано индивидуальными органами управления, расположенными на каждой единице оборудования.

55. Технологическое оборудование, представляющее особую опасность в связи с накоплением зарядов статического электричества (металлические емкости для муки, сахара и других сыпучих продуктов, приемные щитки и приемники, продуктопроводы, фильтры, питатели, емкости с аэрационными устройствами, просеиватели, рассевы, конвейеры, мельницы), рабочие органы, узлы и элементы конструкций, выполненные из электропроводящих материалов, а также металлические воздуховоды и оборудование вентиляционных систем (приточных и вытяжных), воздушные компрессоры, воздуходувки и аспирационные установки должны быть заземлены в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда.

Заземление оборудования должно быть доступным для осмотра.

56. Бункеры для хранения и (или) загрузки сырья и полуфабрикатов должны быть закрыты предохранительной решеткой, исключающей беспрепятственный доступ в них работников.

Переполнение бункеров не допускается.

57. Для взятия проб сырья из силосов и бункеров должны использоваться устройства, изготовленные из токонепроводящего материала.

Отбор проб сырья во время загрузки или выгрузки силоса (бункера) запрещается.

58. Емкости для хранения муки, сахара и других сыпучих пищевых продуктов должны быть оснащены устройствами для разрушения сводов и приспособлениями для безопасного спуска работников внутрь емкостей.

59. Спуск работников в силосы и бункеры для проведения их очистки и ремонта должен производиться в соответствии с технологическим регламентом, утвержденным работодателем или иным уполномоченным им должностным лицом, при наличии наряда-допуска.

60. Открывающиеся дверцы, крышки, щитки технологического оборудования должны иметь устройства, исключающие их случайное снятие и открывание при включенном приводе оборудования.

Ограждения, открываемые вверх, должны фиксироваться в открытом положении.

Ограждения должны быть снабжены блокировочными устройствами, обеспечивающими работу оборудования при защитном положении ограждения.

Исправность блокировочных устройств должна проверяться ежемесячно.

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

В случае если съемные решетки не заблокированы с электродвигателями, осуществлять съем крышек допускается после полной остановки конвейера (оборудования).

62. Подающие продуктопроводы и технологическое оборудование для транспортирования, измельчения, смешивания и просеивания твердого сырья должны быть оборудованы магнитными уловителями ферропримесей (сепараторами) в местах поступления и (или) ссыпания продуктов.

К магнитным сепараторам должен быть обеспечен свободный доступ для очистки. Осмотр-очистку магнитов от металла необходимо проводить при полной остановке оборудования.

Намагничивание магнитов следует производить в отдельном помещении, оборудованном системой обеспыливания.

63. Технологическое оборудование, в котором применяется местное охлаждение, должно быть оснащено блокирующим устройством, исключающим возможность пуска машины при отсутствии подачи хладагента.

64. Генераторы льда должны устанавливаться в отдельном помещении.

На двери помещения должен быть размещен знак безопасности с поясняющей надписью «Посторонним вход запрещен».

В шкафу у входа в помещение должны храниться соответствующие СИЗ.

65. Технологическое оборудование с перемешивающими механизмами и устройствами должно оснащаться быстросъемными крышками или предохранительными решетками, заблокированными с пусковым устройством электропривода, исключающим возможность пуска перемешивающего устройства при открытой крышке или предохранительной решетке.

66. Работы по сульфитации (десульфитации) пищевых полуфабрикатов и продукции должны выполняться в соответствии с технологическими регламентами, утвержденными работодателем или иным уполномоченным им должностным лицом, разработанными в соответствии с требованиями Правил и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда.

67. В производственных помещениях для проведения сульфитации, десульфитации и хранения сульфитированных полуфабрикатов и продуктов должны иметься:

1) запас воды и известкового молока для дегазации пролитого раствора сернистого ангидрида;

2) аптечка для оказания первой помощи работникам, укомплектованная изделиями медицинского назначения;

3) запасной комплект средств индивидуальной защиты, включая противогазы;

4) знаки безопасности с поясняющей надписью «Не ешь сульфитированные полуфабрикаты – отравишься!», «Посторонним вход запрещен».