ПРИКАЗ

Об утверждении Правил по охране труда в птицеводстве и птицепереработке

Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 10 февраля 2003 г. № 53

Зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 3 июня 2003 г. Регистрационный № 4626

В целях реализации постановления Правительства Российской Федерации от 23 мая 2000 г. № 399 "О нормативных правовых актах, содержащих государственные нормативные требования охраны труда" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 22, ст. 2314) приказываю:

1. Утвердить согласованные с Министерством труда и социального развития Российской Федерации и Центральным комитетом профсоюза работников агропромышленного комплекса Российской Федерации Правила по охране труда в птицеводстве и птицепереработке (далее — Правила).

2. Департаменту социального развития и охраны труда, Департаменту науки и технического прогресса организовать издание и распространение указанных Правил.

3. Контроль за выполнением приказа возложить на заместителя Министра сельского хозяйства Российской Федерации Г.Ю. Сажинова.

gost.e-ecolog.ru

Приложение

УТВЕРЖДЕНО

приказом Министерства сельского хозяйства
Российской Федерации
от 10 февраля 2003 г. № 53

ПРАВИЛА
по охране труда в птицеводстве и птицепереработке

I. Общие требования

1.1. Настоящие Правила устанавливают основные государственные нормативные требования в области охраны труда, направленные на предупреждение производственного травматизма, профессиональных и производственно обусловленных заболеваний работников в птицеводстве и птицепереработке.

1.2. Требования охраны труда, содержащиеся в настоящих Правилах, распространяются на организации независимо от их организационно-правовых форм собственности и обязательны для исполнения при осуществлении любых видов деятельности в птицеводстве и птицепереработке на территории Российской Федерации, в том числе при эксплуатации объектов, машин, механизмов и другого оборудования, разработке технологических процессов, организации производства и труда.

1.3. Основные понятия, используемые в настоящих Правилах[1]:

а) охрана труда — система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия;

б) сертификат соответствия работ по охране труда (сертификат безопасности) — документ, удостоверяющий соответствие проводимых в организации работ по охране труда установленным государственным нормативным требованиям охраны труда;

в) опасный производственный фактор — производственный фактор, воздействие которого на работника может привести к его травме;

г) вредный производственный фактор — производственный фактор, воздействие которого на работника может привести к его заболеванию;

д) рабочее место — место, где работник должен находиться или куда ему необходимо прибыть в связи с его работой и которое прямо или косвенно находится под контролем работодателя;

е) условия труда — совокупность факторов производственной среды и трудового процесса, оказывающих влияние на работоспособность и здоровье работника;

ж) средства индивидуальной и коллективной защиты работников — технические средства, используемые для предотвращения или уменьшения воздействия на работников вредных и (или) опасных производственных факторов, а также защиты от загрязнения;

з) работодатель — физическое лицо либо юридическое лицо (организация), вступившее в трудовые отношения с работником.

---

[1] Статьи 20, 209 Трудового кодекса Российской Федерации № 197-ФЗ от 30 декабря 2001 г. (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 1 (ч. I), ст. 3).

1.4. При применении труда женщин необходимо руководствоваться Перечнем тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда женщин, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 25 февраля 2000 г. № 162[1].

1.5. При применении труда несовершеннолетних необходимо руководствоваться Перечнем тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 25 февраля 2000 г. № 163[2].

1.6. Нормы предельно допустимых физических нагрузок для женщин и лиц моложе восемнадцати лет должны соответствовать санитарным правилам и нормам, утвержденным в установленном порядке.

1.7. Работодатель обязан обеспечить обязательное социальное страхование работников от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний.

1.8. На основе настоящих Правил работодатель обязан разработать и утвердить, с учетом мнения выборного профсоюзного или иного уполномоченного работниками органа, инструкции по охране труда для работников.

1.9. При выполнении работ, не предусмотренных настоящими Правилами, следует руководствоваться межотраслевыми правилами по охране труда, правилами по охране труда других федеральных органов исполнительной власти, правилами безопасности, санитарными правилами и нормами, стандартами и другими нормативными актами, утвержденными в установленном порядке.

1.10. На действующих и вновь созданных организациях должна быть разработана и утверждена в установленном порядке технологическая документация, в которой должны быть указаны меры по безопасному ведению производственного процесса и безопасной эксплуатации машин и оборудования.

1.11. Условия труда на рабочих местах должны соответствовать требованиям действующих нормативных актов, утвержденных в установленном порядке.

1.12. Студентам и учащимся перед прохождением ими производственной практики работодатель обязан провести инструктаж по охране труда по программе как для постоянных работников.

1.13. Работники должны проходить обязательные предварительные (при поступлении на работу) и периодические (в течение трудовой деятельности) медицинские осмотры в соответствии с приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 10 декабря 1996 г. № 405 "О проведении предварительных и периодических медицинских осмотров работников"[3] (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 31 декабря 1996 г., регистрационный № 1224).

1.14. Работодатель обязан выполнять государственные нормативные требования охраны труда[4].

---

[1]Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 10, ст. 1130.

[2]Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 10, ст. 1131.

[3]Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти, 1997, № 2.

[4]Статья 212 Трудового кодекса Российской Федерации № 197-ФЗ от 30 декабря 2001 г. (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 1 (ч. I), ст. 3).

1.15. При эксплуатации птицеводческих и птицеперерабатывающих организаций должны быть предусмотрены меры, исключающие воздействие на работников следующих опасных и вредных производственных факторов:

а) машин и механизмов, находящихся в движении;

б) незащищенных подвижных элементов производственного оборудования;

в) повышенной запыленности и загазованности воздуха рабочей зоны;

г) повышенной и пониженной температуры, влажности, скорости движения воздуха рабочей зоны;

д) повышенной и пониженной температуры поверхностей оборудования, коммуникаций;

е) повышенного уровня шума на рабочих местах;

ж) повышенной вибрационной нагрузки на работника;

з) недостаточного естественного и искусственного освещения рабочих мест и рабочих зон;

и) повышенного значения напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;

к) повышенного уровня статического электричества;

л) повышенного уровня электромагнитного неионизирующего излучения оптического диапазона (ультрафиолетовые и инфракрасные облучатели, осветительные установки) и радиочастотного диапазона;

м) повышенного уровня ионизирующего излучения (радиоактивное загрязнение местности);

н) расположения рабочего места на высоте;

о) токсических и раздражающих химических веществ, патогенных микроорганизмов и продуктов их жизнедеятельности, а также паразитов — возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, общих для птицы и человека;

п) птицы и продуктов их жизнедеятельности (травмы, аллергические реакции);

р) физических, нервно-психических перегрузок;

с) опасных атмосферных явлений.

1.16. При размещении, технико-экономическом обосновании проекта, проектировании, строительстве, реконструкции, вводе в эксплуатацию птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятий, оказывающих прямое либо косвенное влияние на состояние окружающей среды, должны выполняться требования экологической безопасности и охраны здоровья населения в соответствии с Федеральным законом от 10 января 2002 г. № 7-ФЗ "Об охране окружающей среды"[1].

Птицеводческие и птицеперерабатывающие организации должны иметь необходимые санитарно-защитные зоны и очистные сооружения, исключающие загрязнение почв, поверхностных и подземных вод, поверхности водосборов водоемов и атмосферного воздуха.

1.17. Лица, виновные в нарушении требований охраны труда, несут ответственность (дисциплинарную, административную, уголовную) в соответствии с законодательством Российской Федерации.

1.18. Руководители и специалисты обязаны изучить требования настоящих Правил и пройти проверку знаний в установленном порядке.

---

[1]Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 2, ст. 133.

II. Требования безопасной организации работ к производственным (технологическим) процессам

2.1. Производственные (технологические) процессы должны осуществляться в соответствии с утвержденными проектами, технологическими регламентами (правилами производства работ, операционными технологиями, технологическими инструкциями) и с учетом требований настоящих Правил.

2.2. При проектировании и выполнении технологических процессов необходимо предусматривать:

а) соблюдение безопасных технологий содержания птицы и переработки продуктов птицеводства;

б) устранение непосредственного контакта работников с птицей путем замены ручного труда машинным или автоматизированным;

в) применение технологических процессов и операций, при которых опасные и вредные производственные факторы отсутствуют или содержание вредных веществ не превышает предельно допустимых концентраций и уровней. При невозможности применения указанных условий необходимо применять дистанционное управление технологическими процессами или использовать средства индивидуальной защиты;

г) соблюдение правил эксплуатации, изложенных в технической документации к машине, оборудованию;

д) своевременное получение информации о возникновении опасных и вредных производственных факторов на отдельных технологических операциях;

е) систему контроля и управления технологическими процессами, обеспечивающими защиту работников и аварийное отключение производственного оборудования;

ж) использование сигнальных устройств, цветов и знаков безопасности;

з) своевременное удаление, обезвреживание и захоронение производственных отходов, являющихся источником вредных производственных факторов;

и) применение рациональных режимов труда и отдыха с целью предотвращения монотонности, гиподинамии, физических и нервно-психических перегрузок;

к) защиту от возможных отрицательных воздействий явлений природного характера и погодных условий.

2.3. Режим работы технологического оборудования и машин должен:

а) обеспечивать согласованность и надежность функционирования производственного процесса;

б) обеспечивать загрузку в соответствии с их производительностью;

в) не являться источником опасности и вредности;

г) предусматривать аварийное отключение или экстренное торможение.

2.4. Технологические процессы не должны включать операции, вынуждающие работников находиться в опасной зоне механизма или в зоне возможного выброса горячего пара, агрессивной жидкости и иных предметов.

2.5. Технологические процессы не должны сопровождаться загрязнением окружающей среды (воздуха, почвы, водоемов) вредными веществ-

ми в концентрациях, превышающих предельно допустимые уровни, установленные нормативными документами, утвержденными в установленном порядке.

2.6. Технологические процессы, машины, механизмы и другое производственное оборудование должны соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов по пожарной безопасности, утвержденных в установленном порядке.

2.7. При накоплении вредных веществ, опасных микроорганизмов необходимо предусматривать устройства для механической очистки мест их накопления (производственные помещения, транспортные средства) с последующей обработкой обезвреживающими или обеззараживающими средствами.

2.8. Специальная одежда, специальная обувь и другие средства индивидуальной защиты следует выдавать по действующим нормам. Применять средства индивидуальной защиты необходимо в соответствии с инструкциями, утвержденными в установленном порядке.

Кроме специальной одежды и специальной обуви работникам должны выдаваться санитарная одежда, санитарная обувь и защитные приспособления по действующим нормам.

2.9. Работникам, профессии и должности которых не предусмотрены в отраслевых нормах, средства индивидуальной защиты выдаются в соответствии с нормами для сквозных профессий и должностей или нормами других отраслей экономики независимо от того, в каких производствах, цехах и на участках они работают.

2.10. В отдельных случаях в соответствии с особенностями производства работодатель может заменять один вид средств индивидуальной защиты, предусмотренных нормами, другими, обеспечивающими полную защиту от опасных и вредных производственных факторов.

2.11. Средства индивидуальной защиты, предусмотренные технологической документацией, но не указанные в нормах, могут быть выданы работникам на основании аттестации рабочих мест со сроком носки или как дежурные.

2.12. Работники, получающие предохранительные приспособления (респираторы, противогазы, каски), должны пройти специальный инструктаж по правилам пользования и способам проверки исправности.

2.13. Дежурные средства индивидуальной защиты, предусмотренные в отраслевых нормах, выдаются под ответственность мастера или других работников, уполномоченных работодателем. Они должны выдаваться работникам только на время выполнения тех работ, для которых они предусмотрены, или могут передаваться от одной смены другой.

2.14. Эксплуатация, хранение и испытание средств индивидуальной защиты от поражения электрическим током (диэлектрических перчаток, бот, сапог, галош, ковриков, предохранительных поясов) должны осуществляться в соответствии с требованиями нормативной технической документации, утвержденной в установленном порядке.

2.15. Производственные и вспомогательные помещения, а также рабочие места работников, занятых в птицеводческих и птицеперерабатывающих организациях, должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов по пожарной безопасности, утвержденных в установленном порядке.

2.16. При выполнении производственных операций по содержанию птицы следует соблюдать установленный режим работы и обеспечивать производственный, санитарно-ветеринарный и противопожарный порядок на рабочем месте, участке или в цехе.

2.17. Эксплуатацию одноярусных и многоярусных клеточных батарей для содержания птицы необходимо производить согласно инструкции, утвержденной в установленном порядке. Для обслуживания птицы в верхних ярусах работники должны использовать переносные лестницы-стремянки, передвижные площадки с тормозным устройством, устойчивые подставки.

2.18. Работать с птицей в клетках необходимо при остановленных пометных скребках, раздатчиках кормов, механизмах сбора яиц.

2.19. Технологическую регулировку натяжения ленты или наладку при перекосе и смещении ленты транспортера для сбора яиц птицы следует производить только при выключенном электродвигателе приводной станции.

2.20. При применении электрических брудеров для местного обогрева цыплят эксплуатация брудеров должна производиться в соответствии с инструкциями, утвержденными в установленном порядке.

2.21. На предприятиях, выращивающих водоплавающую птицу, при использовании естественных и искусственных водоемов спуск к водоемам должен быть широким, пологим, очищенным от кустарников и камней. Дно водоема должно быть промерено, границы акватории огорожены металлической сеткой.

2.22. Для обслуживания птицы на водоемах работники должны быть обеспечены устойчивыми весельными лодками. К работе допускаются работники, прошедшие инструктаж по охране труда.

2.23. Облучающие установки должны работать в автоматическом режиме. При ручном управлении штепсельные разъемы должны быть размещены в местах, исключающих облучение работников.

2.24. Облучение молодняка птицы ультрафиолетовыми лучами необходимо производить в защитных очках ЗН11 со светофильтрами марки В1, или В2, или В3.

2.25. При длительном облучении ультрафиолетовыми лампами по окончании облучения помещение должно быть тщательно проветрено в целях предупреждения накопления вредных веществ.

2.26. При использовании оборудования для создания микроклимата в птичниках не допускается эксплуатация его с неисправными контрольно-измерительными приборами. На всасывающем воздуховоде должна быть предусмотрена защитная сетка.

2.27. При обогреве птичников генераторами тепла необходимо выполнять требования технологической документации, инструкций по эксплуатации генераторов тепла, утвержденных в установленном порядке.

2.28. При кормлении птицы с применением канатно-дискового раздатчика кормов должно быть обеспечено надежное крепление звеньев труб к потолку или опорам здания птичника.

2.29. В процессе работы приводной дозирующий механизм канатно-дискового раздатчика кормов должен быть закрыт крышкой. Осмотр, проверку натяжения каната, зацепления дисков с приводным колесом, регулировки следует проводить в соответствии с инструкцией по эксплуатации, утвержденной в установленном порядке.

2.30. При работе стационарных раздатчиков кормов в автоматическом режиме работники должны руководствоваться требованиями инструкции по эксплуатации, утвержденной в установленном порядке.

2.31. При приготовлении концентрированных и комбинированных кормов сушка, дробление, дозирование, смешивание кормов должны быть дистанционными, с общего пульта управления. Аварийные и опасные ситуации, появляющиеся при приготовлении корма, следует устранять в

соответствии с требованиями нормативной технической документации, утвержденной в установленном порядке.

2.32. При дистанционном управлении механизмами, рабочими органами, отдельными машинами технологических линий (транспортерами, задвижками), удаленными от работника или расположенными в другом помещении, а также обслуживаемыми более чем одним работником, должна действовать система автоматической предпусковой сигнализации (звуковой, световой) продолжительностью 5—15 секунд.

2.33. Применяемые для улавливания металлических примесей магниты должны систематически проверяться и очищаться в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации, утвержденной в установленном порядке.

2.34. Корм на измельчение (дробление) должен подаваться равномерно. В случае забивания рабочих органов измельчителя необходимо корм проталкивать деревянным толкателем. Рукоятка толкателя должна иметь ограничитель входа в приемную горловину, а длина рабочей части должна быть меньше глубины приемной горловины.

2.35. При работе на машинах для переработки корма необходимо следить за тем, чтобы скорость и направление вращения рабочих органов соответствовали величинам, указанным в инструкции по эксплуатации, утвержденной в установленном порядке.

2.36. В целях уменьшения пылеобразования при свободном падении корма из направляющих желобов или транспортерных лент необходимо использовать устройства, исключающие пыление и разбрасывание корма (спускные рукава, фартуки из плотной ткани).

2.37. Жидкие компоненты комбикормов должны вноситься через устройства, устраняющие потерю жидкости.

2.38. Работа с компонентами (белковые, минеральные, лекарственные добавки) должна проводиться при работающей системе аспирации или местной вентиляции.

2.39. Уборка, транспортировка, сушка, хранение и утилизация птичьего помета должны выполняться в соответствии с технологическими и техническими инструкциями, утвержденными в установленном порядке.

2.40. Помет должен направляться на хранение или обеззараживание на специальные площадки с твердым покрытием или в специальные хранилища.

2.41. При случаях инфекционных заболеваний птицы помет должен быть обеззаражен биотермическим или химическим методом или сожжен.

2.42. Удаляемый из помещения сушки в атмосферу воздух и отработанная газовая смесь не должны иметь вредных веществ. Допускается содержание вредных веществ не выше уровня предельно допустимой концентрации (ПДК), установленного нормативной документацией, утвержденной в установленном порядке.

2.43. Способ очистки сточных вод должен соответствовать требованиям нормативной технической документации, утвержденной в установленном порядке.

2.44. На птицеводческих предприятиях необходимо отходы инкубации, павшую птицу перерабатывать в цехе утилизации или сжигать. Способы утилизации или сжигания должны соответствовать требованиям нормативной документации, утвержденной в установленном порядке.

2.45. При закладке яиц в инкубатор технологические операции обезвреживания и обеззараживания яиц должны быть механизированы, а газация и затаривание автоматизированы.

2.46. Моющие и дезинфицирующие вещества должны быть снабжены сертификатом соответствия с указанием способа применения и хранения.

2.47. Работники при работе на столе-овоскопе должны пользоваться очками со светофильтрами марок В1, В2, В3.

2.48. На полу у щита управления инкубаторами должны быть диэлектрические коврики.

2.49. Погрузочно-разгрузочные работы при доставке птицы на убой и переработку должны соответствовать требованиям технологической документации, утвержденной в установленном порядке.

2.50. Для обеспечения безопасности труда при погрузочно-разгрузочных работах следует применять механизацию и автоматизацию погрузочно-разгрузочных работ, эксплуатировать производственное оборудование в соответствии с инструкцией, утвержденной в установленном порядке.

2.51. Доставку птицы следует осуществлять специализированными средствами, имеющими приспособления для защиты ее в пути от неблагоприятных погодных условий. Деревянные ящики, возвышающиеся над бортами кузова, должны увязываться крепкими исправными канатами или веревками. Пользоваться металлическим канатом и проволокой не допускается.

2.52. При отлове и пересадке птицы работники должны соблюдать особую осторожность, предохранять руки, лицо, глаза. Птицу следует отлавливать с применением средств индивидуальной защиты, предусмотренных нормативной документацией.

2.53. Подача птицы на операцию навешивания должна осуществляться транспортером по ходу движения конвейера с левой стороны от работника.

2.54. На рабочих местах навешивания птицы должны предусматриваться направляющие планки для обеспечения подвескам устойчивого положения.

2.55. Крупную птицу на подвесной конвейер навешивают через одну или две подвески с особой осторожностью, остерегаясь острых концов подвески конвейера.

2.56. Срочная остановка конвейера должна осуществляться аварийной кнопкой "Стоп". При прохождении конвейера через два помещения и более кнопки "Стоп" должны быть установлены в каждом помещении.

Срочная остановка конвейера в случаях, предусмотренных производственной инструкцией, путем нажатия кнопки "Стоп" должна производиться лицом, первым обнаружившим аварийную ситуацию.

2.57. Места управления конвейером и места его прохождения должны быть освещены.

2.58. При обслуживании конвейера, расположенного на высоте, следует пользоваться исправными переносными или передвижными лестницами-стремянками.

2.59. Чистка и санитарная мойка машины для убоя птицы должна быть отключена от электросети, на пусковое устройство вывешена табличка: "Не включать! Работают люди".

2.60. При ручном убое птицы рабочее место работника должно быть оснащено инструментом по нормативной технологической документации, утвержденной в установленном порядке.

2.61. Режущий ручной инструмент на заточку должен собираться на рабочих местах и переноситься в специальном закрытом ящике с ручкой и прорезями для инструмента.

2.62. Работники, занятые на операциях с ножом, должны быть обучены безопасным приемам выполнения рабочих движений.

2.63. Вблизи рабочих мест, где ведется убой птицы, должны быть оборудованы раковины с подводкой горячей и холодной воды.

2.64. Технология обескровливания птицы должна выполняться по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке.

2.65. При тепловой обработке птицы с целью предупреждения ожогов следует соблюдать требования безопасности, изложенные в технологической документации и в инструкциях по эксплуатации оборудования, утвержденных в установленном порядке.

2.66. Все наладочные, регулировочные, ремонтные работы, а также чистка и санитарная мойка должны производиться только после полной остановки аппарата и слива воды. Входной вентиль должен быть закрыт, и на нем должна висеть табличка: "Не включать! Работают люди".

2.67. Перед пуском машины для удаления оперения путем кратковременного включения двигателей необходимо убедиться в правильном направлении вращения дисков.

2.68. Загрузка машины и выгрузка тушек птицы из машины для снятия оперения должны осуществляться автоматически или вручную. При ручной загрузке необходимо соблюдать требования инструкции по эксплуатации, утвержденной в установленном порядке.

2.69. Безопасная работа на бильно-моечной машине должна обеспечиваться соблюдением требований инструкции по эксплуатации, утвержденной в установленном порядке.

2.70. Эксплуатация установки газовой опалки должна производиться в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации, утвержденной в установленном порядке.

2.71. При сбрасывании тушек птицы с подвесного конвейера технологические неисправности (заклинивание и другие неисправности) следует устранять только при остановке подвесного конвейера.

2.72. При измельчении голов и ног сырье в измельчитель необходимо загружать вручную или механизированным способом. Не допускается загрузка сырья в измельчитель со стороны электродвигателя.

2.73. Воскование тушек птицы должно соответствовать требованиям технологической документации, утвержденной в установленном порядке. При восковании тушек над ваннами должны быть установлены зонты вытяжной вентиляции. Накапливать отработанную восковую массу в производственных помещениях не допускается.

2.74. Порядок работы на вскрывателе тушек должен соответствовать требованиям нормативной технологической документации, утвержденной в установленном порядке.

2.75. При ручном потрошении тушек следует применять ножи, изготовленные по технической документации, утвержденной в установленном порядке. Ножи должны иметь опорные плоскости, препятствующие скольжению руки на лезвие ножа.

2.76. Вблизи рабочих мест должна быть установлена емкость с дезинфицирующим раствором для периодической обработки рук и инструмента.

2.77. Удаление зоба, трахеи, пищевода и остатков потрошения должно производиться в соответствии с требованиями технологической документации, утвержденной в установленном порядке.

2.78. При обработке мышечных желудков птицы снятие кутикулы должно осуществляться вручную или механизированным способом в соответствии с требованиями технологической документации, утвержденной в установленном порядке.

2.79. Тушки и потроха должны охлаждаться водой в соответствии с требованиями технологической документации, утвержденной в установленном порядке.

2.80. При упаковке тушек птицы и потрохов сортировка, укладка тушек птицы в пакеты должны выполняться вручную, полуавтоматически или автоматически в соответствии с требованиями технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

2.81. При нажатии на педаль до упора должна зажигаться сигнальная лампочка на столе упаковочной машины и гаснуть после срабатывания реле времени в соответствии с заданным временем импульса (от 1 до 3 сек.).

2.82. Усадка полимерных пленок в термоусадочных камерах должна выполняться в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации, утвержденной в установленном порядке.

2.83. Участок упаковки продуктов в термосвариваемые материалы должен быть оборудован вытяжной вентиляцией, отдельной от общей вентиляции.

2.84. Для экстренной остановки машины по производству полуфабрикатов следует пользоваться аварийной кнопкой "Стоп".

2.85. При производстве полуфабрикатов с использованием ленточной пилы необходимо выполнять требования инструкции по эксплуатации, утвержденной в установленном порядке. Вращающиеся и движущиеся части ее (шкивы, режущее полотно) должны быть закрыты защитным кожухом.

2.86. При посоле мяса птицы подача сырья и вспомогательных материалов в машины должна быть механизирована. Во время работы инъектора необходимо выполнять требования технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

2.87. Приготовление, панировка, льезонирование, холодильная обработка, тепловая обработка, фасовка и упаковка кулинарных изделий должны соответствовать требованиям безопасности, изложенным в технологической и технической документации, утвержденной в установленном порядке.

2.88. Для предотвращения ожогов работников паром и горячей водой, выбрасываемых из варочных котлов, отводящая труба должна быть выведена в безопасное место и огорожена.

2.89. Варочные котлы должны быть исправными и регулярно проходить техническое освидетельствование, осмотр, ремонт.

2.90. Обвалка и жиловка мяса должны выполняться в соответствии с требованиями технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

2.91. При работе на прессах механической обвалки птицы необходимо соблюдать требования безопасности труда, предусмотренные инструкцией по эксплуатации, утвержденной в установленном порядке.

2.92. Измельчение мяса в куттере, волчке, машине измельчения блочного замороженного мяса должно производиться по технологической документации с соблюдением требований безопасности, предусмотренных инструкцией, утвержденной в установленном порядке.

2.93. При приготовлении фарша месильные винты (лопасти, шнеки) фаршемешалки должны быть закрыты предохранительной решеткой (крышкой), сблокированной с пусковым устройством так, чтобы обеспечивалась автоматическая остановка месильных винтов (шнеков, лопастей) при неплотно закрытой решетке (крышке).

2.94. При приготовлении фарша применение нитрата натрия и фосфатов должно соответствовать инструкциям по их применению и хранению, утвержденным в установленном порядке.

2.95. Для приготовления льда генератор, работающий в паре с аммиачной холодильной установкой, должен устанавливаться в отдельном помещении.

2.96. В зависимости от хладоагента техническое обслуживание и ремонт холодильной установки должны проводиться в соответствии с

требованиями инструкций по эксплуатации, утвержденных в установленном порядке.

2.97. Колбасные изделия должны изготавливаться в соответствии с технологическими инструкциями, картами, схемами, утвержденными в установленном порядке.

2.98. Приготовление, мойка, измельчение, фасовка, укупорка, бланшировка, стерилизация птичьего жира и масла в тару должны производиться в соответствии с требованиями, указанными в технологической и технической документации, утвержденной в установленном порядке.

2.99. При этикетировании консервов машина для наклейки этикеток должна быть оборудована местной вытяжной вентиляцией.

2.100. Укладка консервов в тару, упаковка и обтягивание тары должны соответствовать требованиям технологической и технической документации, утвержденной в установленном порядке.

2.101. При работе на агрегате по переработке яиц необходимо пользоваться технологической инструкцией, утвержденной в установленном порядке.

2.102. Место оператора на контроле яичной массы после ее извлечения из скорлупы должно быть оборудовано комбинированным умывальником для мойки и дезинфекции рук в случаях обнаружения испорченных яиц, а также местной вытяжной вентиляцией.

2.103. Способ получения, розлив, укупорка и холодная обработка меланжа должны соответствовать требованиям технологической документации, утвержденной в установленном порядке.

2.104. Способ подачи пера на обработку, сушка пера, сортировка пера и его упаковка должны соответствовать требованиям технологической и технической документации, утвержденной в установленном порядке.

2.105. Для снятия зарядов статического электричества в процессе сушки пера необходимо впрыскивать в приемную секцию машины раствор вещества, снимающего статическое электричество.

2.106. Для производства сухих животных кормов цеха, участки следует располагать в отдельных помещениях.

2.107. При производстве кормовых и технических продуктов необходимо соблюдать ветеринарно-санитарные правила и технологические инструкции, утвержденные в установленном порядке.

2.108. Оборудование, инструмент, инвентарь сырьевого отделения, полы, стены, спуски по окончании работы необходимо ежедневно дезинфицировать.

2.109. Отделение выработки кормовой и технической продукции должно иметь камеру для дезинфекции транспортных средств и инвентаря, а также камеру обработки тары для упаковки кормовой муки.

2.110. При использовании пара, горячей воды, оборудования, потребляющего тепло, необходимо соблюдать требования безопасности при эксплуатации тепловых потребляющих установок и тепловых сетей потребителей, указанных в технологической документации, утвержденной в установленном порядке.

2.111. В цехах кормовых и технических продуктов должна быть предусмотрена эффективная приточно-вытяжная постоянно действующая вентиляция, а места со значительными тепло-, паро- и пылевыделениями должны быть оборудованы дополнительно местными отсосами.

2.112. Помещения кормовых и технических продуктов должны быть оснащены устройствами для устранения неприятных запахов. В цехе технических продуктов выбросы воздуха, удаляемого местными отсосами и содержащие мясокостную или мучную пыль, должны очищаться перед выбросом их в атмосферу.

2.113. Способ получения кормовых и технических продуктов с применением варочных котлов должен соответствовать требованиям технологической и технической документации, утвержденной в установленном порядке.

2.114. В случае проведения ремонтных работ внутри котла, а также вынужденных перерывов при загрузке котла должно быть предусмотрено специальное ограждающее устройство, предупреждающее падение людей и попадание посторонних предметов в котел.

2.115. Помещение, в котором установлен котел, оборудуется аварийным освещением, позволяющим наблюдать за приборами и работой котла при отключении электроэнергии в основной электросети.

2.116. Производство кормовой муки на дробильных машинах, дозировка, фасовка и упаковка должны соответствовать требованиям технологической документации, утвержденной в установленном порядке.

2.117. Ограждение привода и загрузочного бункера дробилки (измельчителя) должно быть сблокировано с пусковым устройством.

2.118. При жестяно-баночном производстве необходимо соблюдать требования технологических инструкций и технической документации, утвержденных в установленном порядке.

2.119. Работы, связанные с дезинфекцией и дезинсекцией оборудования в птицеводстве, должны выполняться в соответствии с требованиями ветеринарного законодательства.

2.120. Работы, связанные с дезинфекцией оборудования в птицепереработке, должны выполняться в соответствии с требованиями санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

2.121. Отходы производства, представляющие опасность для человека и окружающей среды, должны удаляться с рабочих мест по мере их накопления и обезвреживаться способами, предусмотренными нормативно-технической документацией, утвержденной в установленном порядке.

2.122. Для защиты работников от воздействия опасных и вредных производственных факторов работодатель обязан разработать инструкцию по охране труда, регламентирующую поведение работника при возникновении аварийной ситуации.

2.123. Режим труда и отдыха работников устанавливается в организации в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и действующим законодательством.

2.124. Для поддержания работоспособности работников в организации на протяжении всей рабочей смены должно быть установлено рациональное чередование периодов труда и отдыха, определяющихся производственными условиями, характером выполняемой работы, ее тяжестью и протяженностью.

2.125. Для отдыха работников необходимо предусматривать специальные помещения и комнаты для психофизиологической разгрузки.

III. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест

3.1. Оборудование, предназначенное для использования в производственных процессах при содержании птицы и при ее переработке, должно соответствовать требованиям охраны труда на протяжении всего срока эксплуатации. Производственное оборудование должно эксплуатироваться в соответствии с требованиями инструкции, утвержденной в установленном порядке.

3.2. Оборудование, находящееся в эксплуатации (машина, аппарат, сосуд, емкость), должно иметь технический паспорт, исполнительную

схему подключения к коммуникациям, данные о результатах проверки его состояния, производственных ремонтах и изменениях, внесенных в схему и конструкцию, документацию о приемке оборудования в эксплуатацию, а также инструкцию по его эксплуатации. Инструкция и технический паспорт должны храниться до списания оборудования.

3.3. Производственное оборудование во время работы не должно загрязнять окружающую среду выбросами вредных веществ в количествах выше допустимых значений, установленных нормативной документацией, утвержденной в установленном порядке.

3.4. Оборудование, при работе которого появляются шум и вибрация, превышающие нормы, должно быть установлено на виброизолирующих основаниях или установлено в изолированном помещении.

3.5. Машины и оборудование, изготовленные силами предприятия, должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации, утвержденной в установленном порядке. Документация на изготовление и инструкция по эксплуатации утверждаются работодателем предприятия после согласования с соответствующими органами надзора.

3.6. Расположение производственного оборудования должно обеспечивать удобные и безопасные условия обслуживания, ремонта и санитарной обработки и не создавать встречных и перекрещивающихся потоков.

3.7. Оборудование должно быть окрашено в цвета, соответствующие требованиям нормативной документации, утвержденной в установленном порядке.

3.8. Оборудование, обслуживаемое несколькими работниками, должно включаться в работу после подачи звукового и светового сигналов. Световые и звуковые сигнальные приборы устанавливаются в зоне пребывания обслуживающего персонала. Пусковые кнопки, рукоятки, рубильники следует устанавливать так, чтобы работнику было удобно и безопасно ими пользоваться.

3.9. Сигнальные элементы (звонки, сирены, лампы) должны быть защищены от механических повреждений и расположены так, чтобы обеспечивалась надежная слышимость и видимость сигнала в зоне обслуживающего персонала.

3.10. Съемные, откидные и раздвижные ограждения, а также открывающиеся дверцы, крышки, люки, щитки в этих ограждениях или в корпусе оборудования должны быть снабжены устройствами (блокировками), исключающими их случайное снятие или открывание.

3.11. Производственное оборудование должно проходить периодический технический осмотр и испытания в установленные сроки, указанные в инструкции по эксплуатации, утвержденной в установленном порядке.

3.12. Клеточные батареи для содержания птицы должны быть исправными и отвечать требованиям технологической и технической документации, утвержденной в установленном порядке.

3.13. Дробилки для приготовления концентрированных и комбинированных кормов должны соответствовать требованиям технологической документации и инструкций по эксплуатации, утвержденных в установленном порядке.

3.14. В бункерах и емкостях для хранения концентрированных и комбинированных кормов должно быть исключено образование сводов или предусмотрены устройства для его разрушения.

3.15. Оборудование, предназначенное для транспортировки сухих кормов, не должно накапливать заряды статического электричества. При появлении зарядов оборудование необходимо заземлить.

3.16. Пусковые устройства стационарных раздатчиков кормов должны быть снабжены четко различимыми надписями, символами, рисунками, информирующими о безопасной работе и размещении органов управления.

3.17. Машины и механизмы для уборки, транспортировки и сушки помета птицы должны быть исправными и отвечать требованиям технических условий и инструкций по эксплуатации, утвержденных в установленном порядке.

3.18. Устройство и установка инкубаторов должны соответствовать требованиям технической документации на оборудование и инструкции по монтажу, утвержденной в установленном порядке.

3.19. Монтаж (демонтаж) и эксплуатация подвесного конвейера для транспортирования птицы должны производиться в соответствии с требованиями и указаниями, изложенными в его паспорте и инструкции по эксплуатации, утвержденной в установленном порядке.

3.20. Устройство электрооглушения птицы должно эксплуатироваться в соответствии с требованиями инструкции, утвержденной в установленном порядке.

3.21. Эксплуатация машин для обвалки грудок и окорочков должна производиться в соответствии с инструкциями, утвержденными в установленном порядке.

3.22. При эксплуатации варочных котлов следует выполнять требования охраны труда, предъявляемые к механизмам и емкостям, работающим под давлением, а также требования инструкций, утвержденных в установленном порядке.

3.23. Источники тепла (варочные котлы, термические шкафы, сушильные камеры, все другие виды оборудования с выделением тепла, а также паропроводы, трубопроводы горячей воды, газа) должны иметь устройства и приспособления, исключающие или ограничивающие выделение конвекционного и лучистого тепла в рабочее помещение путем герметизации, теплоизоляции, экранирования, отведения тепла или другого безопасного способа.

3.24. Шпигорезки должны эксплуатироваться в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации, утвержденной в установленном порядке.

3.25. Автоклавы, котлы и аппараты для вытопки жира, сепараторы должны эксплуатироваться в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации, утвержденной в установленном порядке.

3.26. Форсуночно-распылительная сушилка, сушилка с дисковым распылителем, сушилка в виброкипящем слое гранул для сушки меланжа должны эксплуатироваться в соответствии с требованиями инструкций, утвержденных в установленном порядке.

3.27. Автомат расфасовки яичного порошка должен эксплуатироваться в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации, утвержденной в установленном порядке.

3.28. Моечная машина, сепаратор для отделения воды от пера, центрифуга обезвоживания пера должны эксплуатироваться в соответствии с требованиями технической документации, утвержденной в установленном порядке.

3.29. Эксплуатация вакуумного котла должна соответствовать требованиям нормативной технической документации на сосуды, работающие под давлением, на эксплуатацию теплоиспользующих установок и инструкциям по эксплуатации, утвержденным в установленном порядке.

3.30. Машины для резания и пайки жести при изготовлении тары должны эксплуатироваться в соответствии с требованиями инструкций, утвержденных в установленном порядке.

3.31. Тара, предназначенная для упаковки, должна быть исправной, прочной, не иметь острых кромок, заусенцев и отвечать требованиям технических условий, утвержденных в установленном порядке.

3.32. Тара, не соответствующая требованиям безопасности и имеющая дефекты, обнаруженные при проверке, считается не прошедшей техническое освидетельствование и к эксплуатации допускаться не должна.

3.33. Оборудование для проведения ветеринарно-санитарных мероприятий должно быть исправным и отвечать требованиям инструкции по эксплуатации, утвержденной в установленном порядке.

3.34. Работники, обслуживающие электроустановки, должны знать требования безопасности при эксплуатации электроустановок применительно к занимаемой должности или профессии, им должна быть присвоена группа по электробезопасности в соответствии с действующими нормативными актами, утвержденными в установленном порядке.

3.35. Работнику из числа электротехнического персонала, прошедшему проверку знаний по безопасности, выдается удостоверение установленной формы, которое следует иметь при себе при производстве работ.

Работники, которым разрешено производство специальных работ по обслуживанию электроустановок, должны иметь запись об этом в удостоверении о проверке знаний.

3.36. Работники, работающие на электрифицированных технологических установках или с электроинструментом (не электротехнический персонал), допускаются к работе после прохождения первичного инструктажа по электробезопасности на рабочем месте, а затем периодически проходят повторный инструктаж по той же программе. Инструктаж этих работников проводит ответственный за электрохозяйство или, по его поручению, работник с квалификационной группой не ниже третьей. После проверки знаний и записей в журнале регистрации этим работникам присваивается первая квалификационная группа (без выдачи удостоверения).

3.37. Сосуды, предназначенные для работы под давлением, должны устанавливаться в безопасных местах и должны эксплуатироваться в соответствии с нормативной технической документацией, утвержденной в установленном порядке.

3.38. Для обеспечения содержания сосудов в исправном состоянии и безопасных условий их работы приказом работодателя должны быть назначены специалисты из числа инженерно-технических работников, прошедших в установленном порядке проверку знания правил, ответственные за исправное состояние и безопасную эксплуатацию сосудов.

3.39. Персонал, на который возложены обязанности по обслуживанию сосудов, должен вести наблюдение за порученным ему оборудованием путем его осмотра, проверки действия арматуры, приборов, предохранительных и блокировочных устройств и поддержания сосудов в исправном состоянии. Результаты осмотра и проверки должны записываться в сменный журнал.

3.40. На машины повышенной опасности должны быть составлены годовые графики технического обслуживания и ремонта (котлы, генераторы тепла, агрегаты сушки помета, установки, работающие под давлением). Графики утверждаются руководителем предприятия или лицом, ответственным за их техническое состояние.

3.41. Ремонт и техническое обслуживание необходимо выполнять в специально предназначенных для этой цели местах с применением устройств, приспособлений, оборудования и инструмента, предусмотренных нормативной документацией, утвержденной в установленном порядке.

3.42. Размещение оборудования в производственных помещениях (на производственных площадках) должно обеспечивать безопасность и удобство при его использовании по назначению, техническом обслуживании и ремонте, а также предусматривать возможность оснащения средствами защиты, не входящими в конструкцию.

3.43. Оборудование должно быть расположено и установлено так, чтобы не закрывать световых и оконных проемов и тем самым не снижать освещенность, не создавать мест, не доступных для уборки и дезинфекции.

3.44. Подходы к оборудованию и рабочим местам не должны загромождаться кормами, инвентарем и посторонними предметами.

3.45. При работе сидя рабочие места должны отвечать требованиям эргономики. В необходимых случаях рабочие места снабжаются напольными решетками (теплоизолирующим настилом), подобранными с учетом роста работника.

3.46. Постоянные рабочие места должны быть оборудованы шкафами для хранения инструмента. На рабочем месте должны находиться комплект технологических инструкций по виду выполняемой работы, инструкции по охране труда и противопожарной безопасности, утвержденные в установленном порядке.

3.47. На рабочих местах, вблизи источников лучистого и конвекционного тепла, где по технологическим причинам невозможно снизить повышенную температуру, должна предусматриваться защита рабочих от возможного перегревания (водовоздушное душирование, высокодисперсное распыление воды на облучаемые поверхности кабины или поверхности радиационного охлаждения, помещения для отдыха).

3.48. Рабочие места должны содержаться в чистоте и порядке в течение всего рабочего времени.

3.49. На рабочих местах должны быть вывешены надписи, схемы и другая информация о необходимой последовательности действий в условиях опасной или аварийной ситуации.

IV. Требования к исходным материалам и полуфабрикатам, а также способам хранения и транспортирования исходных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства

4.1. Готовая продукция, полуфабрикаты, исходные материалы (корма, вода), отходы производства должны соответствовать требованиям нормативной документации, утвержденной в установленном порядке.

4.2. Сырье, полуфабрикаты и готовая продукция птицеперерабатывающих организаций должны проходить ветеринарно-санитарную экспертизу.

4.3. Корма и производимая продукция должны иметь заключения специальных лабораторий или специалистов о соответствии их требованиям стандартов качества.

4.4. Вода, предназначенная для поения птицы и технологических нужд, не должна содержать вредных примесей, болезнетворных микроорганизмов, гельминтов.

4.5. Птица должна периодически обследоваться на болезни, общие для человека и птицы. При обнаружении заболевания птица изолируется и принимаются меры по ликвидации очага заболевания.

4.6. Производственные отходы (помет, стоки) должны обеззараживаться в соответствии с нормативной документацией, утвержденной в установленном порядке.

4.7. В складах, расположенных выше первого этажа, а также в подвальных и полуподвальных помещениях, имеющих лестницы, должны устраиваться пандусы, гравитационные спуски, лифты, подъемники мешков и другие устройства для спуска или подъема грузов.

4.8. В складах должны быть вывешены инструкции о правилах хранения, отпуска и транспортирования агрессивных химических веществ, а также защитные очки, респираторы, аптечка, поглощающие и нейтрализующие вещества на случай разбрызгивания или розлива их.

4.9. Грузы в ящиках и мешках, не сформированные в пакет, в бочках необходимо хранить согласно нормативной документации, утвержденной в установленном порядке.

4.10. Хранение кислот, щелочей допускается только в сухих, оборудованных вентиляцией помещениях. Во всех складах для хранения химических веществ должны быть средства тушения огня (огнетушители, ящики с песком и лопаты, багры, брезентовая ткань).

4.11. Запрещается совместное хранение веществ, обладающих способностью реагировать между собой (например, кислоты и щелочи). Места хранения кислот должны быть отделены перегородкой от мест хранения щелочей.

4.12. Химические вещества должны поступать на хранение в исправной заводской упаковке или таре (в контейнерах, железных бочках, банках, баллонах, ящиках, бутылях, бидонах), имеющей четкие надписи, ярлыки или бирки с указанием хранящегося вещества.

4.13. Бутыли с агрессивными жидкостями (кислотами, щелочами) следует хранить в исправных корзинах или обрешетках вдали от солнечного света и нагревательных приборов. В складах корзины с бутылями ставят в один ряд.

4.14. Составление растворов кислот, щелочей и ядовитых веществ должно соответствовать требованиям безопасности, изложенным в инструкциях, утвержденных в установленном порядке.

4.15. На складах и в камерах готовая продукция должна храниться согласно нормативной документации, утвержденной в установленном порядке.

4.16. Внутрицеховые и межцеховые транспортные работы не должны являться источниками опасности или вредности. Пути транспортировки сырья и полуфабрикатов не должны пересекаться с путями транспортирования готовых продуктов.

gost.e-ecolog.ru