Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 июня 2003 г. N 4792

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ
от 20 июня 2003 г. N 890

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРАВИЛ ПО ОХРАНЕ ТРУДА В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

В целях реализации Постановления Правительства Российской Федерации от 23 мая 2000 г. N 399 "О нормативных правовых актах, содержащих государственные нормативные требования охраны труда" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 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 мясной промышленности (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 Г.Ю. Сажинова.

Министр
А.В.ГОРДЕЕВ

Приложение
к Приказу Министерства
сельского хозяйства
Российской Федерации
от 20 июня 2003 г. N 890

ПРАВИЛА ПО ОХРАНЕ ТРУДА В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

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 мясной промышленности.

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 мясной промышленности на территории Российской Федерации.

1.3. При применении труда женщин работодатель должен 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. N 162 <*>.

<*> Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 10, ст. 1130.

1.4. При применении труда несовершеннолетних работодатель должен 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. N 163 <*>.

<*> Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 10, ст. 1131.

1.5. В действующих и вновь созданных организациях должна быть разработана и утверждена в установленном порядке технологическая документация, в которой указываются меры по безопасному ведению производственного процесса и безопасной эксплуатации машин и оборудования.

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

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

1.8. Работодатель обязан выполнять государственные нормативные требования охраны труда <*>.

<*> Статья N 212 Трудового кодекса Российской Федерации N 197-ФЗ от 30 декабря 2001 г. (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 1 (ч. I), ст. 3).

1.9. 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. N 405 "О проведении предварительных и периодических медицинских осмотров работников" <*> (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 31 декабря 1996 г., N 1224).

<*> Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти, 1997, N 2, стр. 52.

1.10. При эксплуатации мясоперерабатывающих организаций работодателем должны быть предусмотрены меры, исключающие воздействие на работников следующих опасных и вредных производственных факторов:

а) машин и механизмов, находящихся в движении;

б) неогражденных подвижных элементов производственного оборудования;

в) передвигающихся изделий, заготовок и материалов;

г) повышенной запыленности и загазованности воздуха рабочей зоны;

д) повышенной или пониженной температуры, влажности, скорости движения воздуха рабочей зоны;

е) повышенной и пониженной температуры сырья, готовой продукции, поверхностей оборудования, коммуникаций;

ж) повышенного уровня шума;

з) повышенного уровня вибрации;

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

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

л) повышенного уровня статического электричества;

м) повышенного уровня ультрафиолетовой радиации;

н) повышенного уровня инфракрасной радиации;

о) расположения рабочего места на значительной высоте относительно поверхности земли (пола);

п) токсических и раздражающих химических веществ, патогенных микроорганизмов и продуктов их жизнедеятельности, а также паразитов - возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, общих для животных и человека;

р) физических, нервно-психических перегрузок.

1.11. При технико-экономическом обосновании проекта, проектировании, размещении, строительстве, реконструкции, вводе в эксплуатацию мясоперерабатывающих предприятий, деятельность которых может оказывать прямое либо косвенное влияние на состояние окружающей среды, должны выполняться требования экологической безопасности и охраны здоровья населения в соответствии с Федеральным законом "Об охране окружающей среды" N 7-ФЗ от 10 января 2002 г <*>.

<*> Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 2, ст. 133.

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

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

1.13. Все работники, занятые при производстве мясной продукции, включая руководителей и специалистов производств, обязаны проходить обучение, инструктажи, проверку знаний по охране труда в соответствии с Порядком обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций, утвержденным Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации и Министерства образования Российской Федерации от 13 января 2003 г. N 1/29 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации, регистрационный N 4209 от 12 февраля 2003 г.) <*>.

<*> Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти, 2003, N 17, стр. 18.

1.14. 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.

II. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ) ПРОЦЕССАМ

2.1. Производственные процессы должны соответствовать утвержденным проектам, технологической документации и другим нормативным правовым актам, а также требованиям настоящих Правил.

2.2. Требования безопасности к технологическим процессам должны быть изложены в технологических документах, утвержденных в установленном порядке. Технологическая документация должна содержать требования безопасности не только основных, но и процессов уборки технологических отходов с рабочих мест и производственных помещений, их хранения, переработки и отправки на утилизацию.

2.3. Технологические процессы не должны сопровождаться загрязнением окружающей среды (воздуха, почвы, водоемов) вредными веществами в концентрациях, превышающих предельно допустимые уровни, установленные нормативными документами.

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

2.5. Меры защиты от взрыва, требования безопасности должны излагаться в технологической документации в виде указаний, предписаний на безопасное выполнение работы, а также на применение средств защиты работников.

2.6. Доставка, прием и предубойное содержание животных должны отвечать требованиям проектов, технологической документации, утвержденных в установленном порядке.

2.7. Доставка животных автомобильным, железнодорожным или водным транспортом должна осуществляться с соблюдением правил перевозки, действующих на этих видах транспорта. Беспокойные животные (быки-производители, жеребцы и другие) при этом должны быть привязаны двумя прочными металлическими цепями. Привязь должна быть достаточной длины и не стеснять движений животного.

2.8. Беспокойный скот на убой необходимо выводить двум работникам.

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

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

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

2.12. Обработка кишок, костей, рогов, копыт, волос, щетины, опалка туш должна осуществляться в соответствии с требованиями технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

2.13. Для опалки свиных туш должны отводиться специально подготовленные места, отвечающие требованиям пожарной безопасности.

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

2.15. Обработка пищевых субпродуктов, эндокринно-ферментного сырья должна выполняться в соответствии с требованиями технологической документации, утвержденной в установленном порядке.

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

2.16. Производство пищевого альбумина, сухих животных кормов, кормового и технического жира должно соответствовать требованиям охраны труда, пожарной безопасности и требованиям технологической документации, утвержденных в установленном порядке.

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

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

2.19. Обработка холодом, хранение мяса и мясопродуктов в холодильниках должны соответствовать требованиям правил охраны труда при работе на холодильных установках, инструкций по эксплуатации холодильных установок, утвержденных в установленном порядке. В случае появления паров хладагента в воздухе работы должны быть прекращены и не возобновляться до устранения причины утечки хладагента и до полного удаления паров из камеры или помещения.

2.20. Трубопроводы холодильных установок, соединяющие аппараты и машины, должны быть окрашены в соответствии с нормативной документацией, утвержденной в установленном порядке.

2.21. Около компрессоров, сосудов, работающих под давлением, аммиачных насосов должны быть вывешены инструкции по охране труда при эксплуатации этих установок, утвержденных в установленном порядке.

2.22. Рядом с основным и запасным выходами из машинного отделения холодильных агрегатов, а также в коридоре (вестибюле), прилегающем к камерам, должны быть установлены шкафы с аварийным комплектом средств индивидуальной защиты.

2.23. При осмотре компрессоров, аппаратов холодильной установки необходимо пользоваться переносными лампами напряжением не более 12 В, предназначенными для работы во взрывоопасных условиях.

2.24. Производство полуфабрикатов, колбасных и соленых изделий должно соответствовать требованиям технологической документации, инструкций по эксплуатации применяемого оборудования, утвержденных в установленном порядке.

2.25. Процесс ультразвуковой обработки колбасных, соленых изделий должен соответствовать требованиям технологической документации, утвержденной в установленном порядке.

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

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

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

2.29. Пищевые животные жиры, кормовые и технические продукты, клей, желатин должны изготавливаться в соответствии с требованиями технологической документации, ветеринарно-санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

2.30. Производство и использование пара, горячей воды, эксплуатация оборудования, потребляющего тепло, должно осуществляться с соблюдением требований безопасности, установленных для тепловых установок и сетей, указанных в технологической документации, утвержденной в установленном порядке.

2.31. Погрузочно-разгрузочные работы должны выполняться в соответствии с требованиями технологической документации, утвержденной в установленном порядке. Грузы массой 20 кг и более должны перемещаться с помощью подъемно-транспортных устройств или механизмов.

2.32. Грузы должны перемещаться в упаковке, таре или оснастке, которая указана в технологической документации, утвержденной в установленном порядке.

2.33. Въезд транспортных средств, оборудованных двигателями внутреннего сгорания, допускается только в те помещения, которые имеют механическую вытяжную вентиляцию, рассчитанную на удаление отработанных газов двигателя из помещения.

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

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

2.36. Транспортные средства в местах выполнения погрузочно-разгрузочных работ, находящиеся на территории организации, должны двигаться по схеме, утвержденной работодателем. По местам передвижения транспортных средств должны быть установлены соответствующие дорожные знаки, а также знаки, принятые на железнодорожном транспорте.

2.37. Производство, ремонт тары и упаковки должны соответствовать требованиям технологической и технической документации, утвержденной в установленном порядке.

2.38. При доставке мясопродуктов автомобильным транспортом к местам их реализации должны выполняться санитарные и противоэпидемиологические требования, а также правила дорожного движения, утвержденные в установленном порядке.

2.39. Инвентарь, химикаты, моющие материалы, дезинфицирующие средства следует хранить в специально отведенном запираемом помещении. Концентрированные щелочи необходимо хранить в специальных складах или шкафах, закрывающихся на замок.

2.40. Отходы производства, представляющие опасность для человека и окружающей среды, должны удаляться с рабочих мест и из помещений по мере их накопления и обезвреживаться способами, предусмотренными проектной документацией, утвержденной в установленном порядке.

2.41. Системы контроля и управления технологическими процессами должны обеспечивать надежную защиту работников от возможного проявления опасных или вредных производственных факторов, а также аварийное отключение производственного оборудования.

2.42. При обслуживании средств автоматики, контрольных измерительных приборов, работающих по электрическим схемам, необходимо руководствоваться требованиями правил по электробезопасности, утвержденных в установленном порядке.

2.43. Специальная одежда, специальная обувь и другие средства индивидуальной защиты выдаются по установленным нормативным требованиям.

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

2.44. Работники, получающие предохранительные приспособления (респираторы, противогазы, каски), должны пройти специальный инструктаж по правилам их использования, простейшим способам проверки исправности, при необходимости - тренировку по их применению.

2.45. Средства индивидуальной защиты от поражения электрическим током, предусмотренные нормами, должны эксплуатироваться и проходить испытания в соответствии с требованиями нормативной технической документации, утвержденной в установленном порядке.

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

2.47. В организации должно быть установлено рациональное чередование периодов труда и отдыха в течение смены, определяющихся производственными условиями и характером выполняемой работы, ее тяжестью и напряженностью.

2.48. Для отдыха работников предусматриваются специальные помещения и комнаты для психофизиологической разгрузки.

III. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ЕГО РАЗМЕЩЕНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РАБОЧИХ МЕСТ

3.1. Требования безопасности к производственному оборудованию, его размещению и рациональной организации рабочих мест должны учитываться на всех стадиях разработки конструкторских и технологических документов, утвержденных в установленном порядке.

3.2. Машины, механизмы и другое производственное оборудование, транспортные средства, технологические процессы, материалы и химические вещества, средства индивидуальной и коллективной защиты работников, в том числе иностранного производства, должны соответствовать требованиям охраны труда, установленным в Российской Федерации, и иметь сертификаты соответствия <*>.

<*> Статья N 215 Трудового кодекса Российской Федерации N 197-ФЗ от 30 декабря 2001 г. (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 1 (ч. I), ст. 3).

3.3. Оборудование должно соответствовать требованиям охраны труда на протяжении всего срока эксплуатации и использоваться в соответствии с требованиями технической документации, утвержденной в установленном порядке.

3.4. 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.

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

3.6. Технологическое оборудование в производственных помещениях должно размещаться с учетом требований технической и технологической документации, утвержденной в установленном порядке. Рабочие места должны соответствовать требованиям охраны труда и нормативной документации, утвержденной в установленном порядке.

3.7. Размещение производственного оборудования должно обеспечивать удобные и безопасные условия обслуживания, ремонта и санитарной обработки и не создавать встречных и перекрещивающихся потоков при движении работников.

3.8. Оборудование должно быть окрашено в цвета, соответствующие требованиям нормативной документации.

3.9. Машины, механизмы, аппараты, установки должны быть оборудованы контрольной, предупреждающей, запрещающей и аварийной сигнализацией в соответствии с технологической и технической документацией, утвержденной в установленном порядке.

3.10. Сигнализация должна применяться как в виде самостоятельной системы, так и в сочетании с оградительными, предохранительными, тормозными, пусковыми устройствами, устройствами управления оборудованием, а также со средствами автоматического тушения пожаров.

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. Морозильные аппараты следует эксплуатировать в соответствии с требованиями, изложенными в инструкции по эксплуатации, утвержденной в установленном порядке.

3.13. Оборудование для предубойного содержания, убоя животных, транспортировки туш к перерабатывающим машинам должно быть исправным и отвечать требованиям нормативной технической документации, утвержденной в установленном порядке.

Канаты и тросы должны иметь свидетельства об их испытаниях.

3.14. Движущиеся части конвейеров, к которым возможен доступ работников, должны быть ограждены. Если конвейеры находятся над рабочими местами работников, то на конвейерах должны быть установлены защитные экраны для защиты работников от падающего материала.

3.15. Установки для снятия шкур должны эксплуатироваться в соответствии с требованиями технической документации и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

3.16. Оборудование, применяемое для разделки туш на части, должно быть исправным и отвечать требованиям технических и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

3.17. Инструмент, применяемый для разделки туш животных, должен отвечать требованиям технических условий, технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке.

3.18. Транспортировка продуктов убоя к местам их обработки должна отвечать требованиям безопасности и технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

3.19. Транспорт, предназначенный для перевозки мясных продуктов, должен отвечать установленным ветеринарно-санитарным требованиям.

3.20. Эстакады, рампы, платформы должны иметь высоту, равную высоте пола кузова транспортного средства.

3.21. Барабаны, центрифуги, сепараторы, дробилки, мездрильные и вальцовые машины, измельчители, волчки, фаршемешалки, куттеры, дисковые пилы, мельницы должны эксплуатироваться в соответствии с требованиями технических и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

3.22. Защитные ограждения, крышки, люки, загрузочные отверстия всех видов оборудования должны быть снабжены приспособлениями для надежного удержания их в закрытом (рабочем) положении и в случае необходимости быть сблокированными с пусковыми устройствами, исключающими пуск оборудования.

3.23. Емкости для сыпучих кормов должны иметь решетки, люки, ограждения, исключающие падение в них работников.

3.24. Емкость для хранения раствора нитрита натрия должна быть закрыта крышкой с замком. На стенке емкости должен быть указатель, предназначенный для наблюдения за уровнем раствора.

3.25. Дозатор должен быть с отдельными емкостями (бачками) для хранения готового раствора нитрита натрия и мерным бачком. На дозаторе раствора нитрита натрия должен быть нанесен предупреждающий знак: "Осторожно! Ядовитое вещество".

3.26. Шаровые мельницы для снижения их шума и вибрации должны устанавливаться на амортизирующих прокладках, изготовленных из материалов, поглощающих шум и вибрацию.

3.27. Генераторы льда должны соответствовать требованиям безопасности, предъявляемым к правилам эксплуатации сосудов, работающих под давлением, и устанавливаться в отдельном помещении. Помещение должно быть снабжено знаком, запрещающим вход посторонним лицам. В шкафу у входа в помещение должны храниться средства индивидуальной защиты, предусмотренные технологической документацией, утвержденной в установленном порядке.

3.28. Эксплуатация, техническое обслуживание и ремонт генераторов льда должны выполняться в соответствии с инструкциями по эксплуатации, утвержденными в установленном порядке.

3.29. Устройство, монтаж, эксплуатация, ремонт и техническое освидетельствование сосудов аккумулятора, компрессорной станции и насосов высокого давления должны соответствовать требованиям инструкций, утвержденных в установленном порядке.

3.30. Теплоиспользующее оборудование (камеры для обжарки, варки, копчения, варочные котлы, автоклавы, стерилизаторы и другие), а также тепловые сети системы горячего водоснабжения должны соответствовать требованиям нормативных документов, утвержденных в установленном порядке.

3.31. Источники тепла (варочные котлы, термические шкафы, сушильные камеры, все другие виды оборудования, выделяющие тепло, а также паропроводы, трубопроводы горячей воды, газа и дутья) должны иметь устройства и приспособления, исключающие или ограничивающие выделение конвекционного и лучистого тепла в рабочее помещение.

3.32. Предохранительные клапаны теплоиспользующего оборудования должны иметь устройства в виде отводящих труб для защиты работников от ожогов. На отводящих трубопроводах и на сливных устройствах не должно быть запорной арматуры.

3.33. Взрывные клапаны теплоиспользующего оборудования необходимо оборудовать отводными коробами и оградить отбойными щитами со стороны работников.

3.34. Оборудование, машины и механизмы, применяемые в консервном производстве, должны отвечать требованиям технической документации и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

3.35. При изготовлении тары и упаковки необходимо соблюдать требования по охране труда, действующие в деревообрабатывающем производстве.

3.36. Оборудование, применяемое для дозирования, фасовки и упаковки мясокостной муки, должно эксплуатироваться в соответствии с требованиями технологических и технических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

3.37. Оборудование, применяемое для проведения ветеринарно-санитарных мероприятий, должно быть исправным и отвечать требованиям технических условий и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

3.38. При эксплуатации электроустановок в мясной промышленности должны соблюдаться правила технической эксплуатации электроустановок, утвержденных в установленном порядке.

3.39. Для поддержания машин и оборудования в технически исправном и безопасном для работника состоянии необходимо обеспечивать своевременное проведение технического обслуживания, ремонта, испытаний и освидетельствований по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке.

3.40. Во время ремонта сушильной установки на вентиле паропровода калорифера, а также на электрических пускателях и электрическом щите должны быть вывешены предупредительные плакаты: "Не включать! Работают люди".

3.41. В организации должны быть составлены годовые графики технического обслуживания и ремонта оборудования повышенной опасности, утвержденные работодателем или лицом, ответственным за техническое состояние.

3.42. Ремонт и техническое обслуживание необходимо выполнять в специально предназначенных для этой цели местах с применением устройств, приспособлений, оборудования и инструмента, предусмотренных технологией ремонтных работ и технического обслуживания.

IV. ТРЕБОВАНИЯ К ИСХОДНЫМ МАТЕРИАЛАМ, ЗАГОТОВКАМ, ПОЛУФАБРИКАТАМ

4.1. Исходные материалы (сырье), заготовки, полуфабрикаты и готовая продукция мясоперерабатывающих организаций должны проходить ветеринарно-санитарную экспертизу. При обнаружении патогенных микроорганизмов сырье, полуфабрикаты, готовая продукция должны пройти проверку санитарно-эпидемиологической службы. Решение об их дальнейшей судьбе принимает санитарно-эпидемиологическая служба.

4.2. Животных и мясо из хозяйств на переработку можно завозить только при условии, если они не заражены инфекционными заболеваниями.

4.3. Вода, применяемая для поения животных и в технологических процессах, должна удовлетворять требованиям санитарно-гигиенических документов, утвержденных в установленном порядке.

4.4. Складские помещения должны быть спроектированы или приспособлены к геометрическим характеристикам, физическим и химическим свойствам исходного материала, заготовок и полуфабрикатов.

4.5. Складирование сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и других изделий должно выполняться по технологическим картам с указанием мест и размеров складирования, размеров проходов, проездов для автомобильного и железнодорожного транспорта.

4.6. Искусственно высушенные корма животного происхождения необходимо хранить в отдельно стоящих зданиях, отвечающих требованиям пожарной безопасности.

4.7. В складах, холодильниках и других помещениях, используемых для хранения продукции и других материалов, должны вывешиваться таблички с указанием нагрузки, разрешенной на 1 м2 перекрытия.

4.8. Все химические вещества, поступающие на склад или в другие места хранения, должны размещаться по заранее разработанным технологическим картам с учетом характерных свойств ("огнеопасные", "ядовитые", "химически активные"). Склады должны быть разбиты на отсеки, изолированные друг от друга перегородками, отвечающими требованиям пожарной безопасности.

4.9. На таре, содержащей в себе ядовитые вещества, помимо их наименования, должна быть сделана предупредительная надпись: "Яд".

4.10. Химические вещества (пищевая соль, кислоты, щелочи, известь, каустическая сода, пероксид водорода и другие вещества, используемые в мясной промышленности), должны храниться и использоваться в соответствии с требованиями технической и технологической документации, утвержденных в установленном порядке.

4.11. Тара для хранения химических веществ должна иметь четкую надпись и приспособления для пломбирования.

4.12. Грузы в ящиках, мешках, пакетах, бочках должны укладываться и храниться с соблюдением требований технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

4.13. Стены, перегородки, покрытия складов для хранения баллонов с газами должны быть из материалов, отвечающих требованиям пожарной безопасности. Окна и двери должны открываться наружу.

4.14. Баллоны с аммиаком или другими газами должны перевозиться и храниться с соблюдением требований технической документации и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.