

Министерство здравоохранения Республики Беларусь  
Республиканские санитарно-гигиенические и  
санитарно-противоэпидемические правила и нормы

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА И НОРМЫ ДЛЯ КОМБИКОРМОВЫХ  
И КОРМОПРИГОТОВИТЕЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ

2.2.3.13-27- 2006

Минск – 2006

УТВЕРЖДЕНО  
Постановление  
Главного государственного  
санитарного врача  
Республики Беларусь  
22 ноября 2006 № 149

## «САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА И НОРМЫ ДЛЯ КОМБИКОРМОВЫХ И КОРМОПРИГОТОВИТЕЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

2.2.3.13-27-2006

### ГЛАВА 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие санитарные правила и нормы (далее – СанПиН) распространяются на субъекты хозяйствования, занятые производством комбинированных кормов и кормосмесей, предназначенных для откорма животных, птицы и рыбы.

2. Настоящие СанПиН устанавливают санитарно-гигиенические требования по предотвращению неблагоприятного воздействия факторов производственной среды и трудовой деятельности на работоспособность и здоровье работающих; обязательны для использования республиканскими органами государственного управления и иными государственными организациями, подчиненными Правительству Республики Беларусь, организациями и индивидуальными предпринимателями, независимо от их организационно-правовых форм, при проектировании, реконструкции и эксплуатации производств комбикормов и кормосмесей.

3. Сроки и очередность выполнения требований санитарных правил на объектах, частично или полностью действующих, а также на вводимых в эксплуатацию, согласовываются с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор (далее - госсаннадзор).

4. Положения СанПиН должны учитываться при разработке нормативных правовых, технических нормативных правовых актов (далее – ТНПА), в том числе по охране труда, разработке оздоровительных мероприятий.

5. За нарушение санитарно-эпидемиологического законодательства виновные лица привлекаются к ответственности в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

6. Предоставление земельных участков и их привязка, территориальные схемы размещения, состав пусковых комплексов, предпроектная и проектная документация, а также увеличение мощности, реконструкция, изменение профиля производственных объектов, освоение новых видов и образцов продукции, внедрение новых технологий, техники и оборудования, новых видов сырья, топлива, материалов, веществ и физических факторов и т.д., оказывающих влияние на работников и окружающую среду, подлежат обязательному предварительному согласованию с органами и учреждениями госсаннадзора в соответствии с СанПиН № 8-16 РБ 2002 «Основные санитарные правила и нормы при проектировании, строительстве, реконструкции и вводе объектов в эксплуатацию», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 декабря 2002 г. № 144 (далее – СанПиН № 8-16-2002), а по проектной документации, реконструкции производственных объектов и с органами государственной экспертизы труда в соответствии с требованиями пособия П2-99 к СНБ 1.02.03-96 «Организация и условия труда» (далее – Пособие П2-99).

7. Надзор за соблюдением настоящих СанПиН осуществляют органы и учреждения госсаннадзора при проведении предупредительного и текущего надзора.

## ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕЩЕНИЮ ПРЕДПРИЯТИЙ, ЗДАНИЙ И СООРУЖЕНИЙ, СОДЕРЖАНИЮ ТЕРРИТОРИИ

8. При проектировании и размещении новых, реконструкции и расширении действующих производств комбикормов и кормосмесей следует руководствоваться генеральными планами и проектами развития регионов республики, схемами размещения территориальных производственных и сельскохозяйственных объектов, проектами планировки населенных пунктов, строительными нормами технологического проектирования, требованиями СанПиН 2.2.1.13-5-2006 «Гигиенические требования к проектированию, содержанию и эксплуатации производственных предприятий», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 03 апреля 2006 г. № 40, (далее – СанПиН 2.2.1.13-5-2006), СанПиН № 8-16-2002, СНиП 2.10.01-84 «Генеральные планы сельскохозяйственных предприятий. Нормы проектирования» (далее – СНиП 2.10.01) для кормоприготовительных производств, СНиП П-89-80 «Генеральные планы промышленных предприятий. Нормы проектирования» (далее СНиП П-89) для комбикормовых производств, а также требованиями настоящих СанПиН и других действующих ТНПА.

9. Согласно СанПиН № 10-5-2002 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 09 сентября 2002 г. № 68 (далее – СанПиН № 10-5-2002), с изменениями и дополнениями, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 08 февраля 2006 г. № 12, комбикормовые заводы с производством кормов из пищевых отходов для животных относят к III классу предприятий с размером санитарно-защитной зоны (далее – СЗЗ) не менее 300 м, а комбикормовые заводы, цехи по приготовлению кормов, в том числе с использованием пищевых отходов – к IV классу с размером СЗЗ не менее 100 м. Допускается по согласованию с органами и учреждениями госсаннадзора уменьшение размеров СЗЗ для отдельных производств, цехов и участков в соответствии с требованиями СанПиН № 10-5-2002.

10. Установленные размеры СЗЗ по принятой классификации подтверждаются расчетами рассеивания выбросов в атмосфере с учетом фоновое загрязнение среды обитания и вклада действующих, строящихся и проектируемых предприятий, согласовываются с органами и учреждениями госсаннадзора.

11. СЗЗ не может рассматриваться как резервная территория объекта и использоваться для расширения промышленной территории без соответствующей обоснованной корректировки и согласования в установленном порядке границ СЗЗ с органами и учреждениями госсаннадзора.

При реконструкции действующих производств комбикормов и кормосмесей, СЗЗ которых менее установленной гигиеническими нормативами, должны разрабатываться мероприятия, исключаящие влияние производственных факторов на окружающую среду, согласованные с органами и учреждениями госсаннадзора.

12. Зонирование, плотность застройки и благоустройства территории комбикормовых и кормоприготовительных производств должны соответствовать требованиям СанПиН 2.2.1.13-5-2006, СанПиН № 10-5-2002, настоящих СанПиН и других действующих ТНПА.

13. На территории промплощадки, свободной от застройки, покрытий и проездов, а также по периметру следует предусматривать озеленение – не менее 60% площади.

14. Производственные здания, склады сырья и готовой продукции, приемные и отгрузочные устройства, котельную следует располагать с подветренной стороны промышленной площадки, административные и вспомогательные здания – с наветренной.

15. Кормоприготовительное производство (кормоцех) должно быть расположено выше по рельефу и с наветренной стороны по отношению к ферме (комплексу). Отдельно стоящий кормоцех должен находиться в

складской зоне производства. При размещении кормоцехов на площадке фермы (комплекса) необходимо учитывать возможности использования имеющихся при них подсобно-вспомогательных, бытовых и инженерных сооружений.

Кормохранилище, для сокращения транспортных коммуникаций и оперативной подачи в производство любого вида сырья, целесообразно блокировать с производственным корпусом кормоцеха.

В составе отдельно стоящего кормоцеха следует предусматривать производственный корпус, склады для сырья и готовой продукции, площадки для размещения грубых кормов, приемные и отпускные устройства; весовую, трансформаторную подстанцию, пожарный резервуар, подъездные пути.

16. Санитарное содержание территории предприятия и СЗЗ должны соответствовать требованиям СанПиН № 10-7-2003 в новой редакции «Санитарные правила содержания территорий», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 ноября 2005 г. № 187 (далее – СанПиН № 10-7-2003) и настоящих СанПиН.

Территория предприятия и СЗЗ должна содержаться в чистоте и порядке, проходы и проезды должны соответствовать требованиям безопасности, не загромождаться и не использоваться для хранения материалов, тары и отходов, убираться ежедневно. В зимнее время проезды и проходы должны очищаться от снега и льда, во время гололедицы – посыпаться противоскользящими составами, а в теплое время года во избежание запыления убираться с предварительной поливкой территории. В летнее время траву следует по мере необходимости периодически выкашивать, не допускать зарослей бурьяна.

Очистка территории предприятия должна быть максимально механизирована и осуществляться систематически по мере загрязнения.

17. Для хранения отходов производства и бытового мусора на территории предприятия должны быть оборудованы не ближе 25 м от производственных и силосных помещений специальные площадки с твердым покрытием и имеющие бортики высотой не менее 0,2 м. Бытовые отходы должны собираться отдельно от производственных.

18. Бытовой мусор и отходы, которые не подлежат утилизации, должны храниться в окрашенных водонепроницаемых мусоросборниках (контейнерах), оборудованных крышками, или накопителях, регулярно очищаться, не допуская их перенаполнения. Предприятия обязаны иметь договора со специализированными мусороуборочными организациями на вывоз твердых бытовых отходов или договор с владельцем полигона на складирование мусора, вывозимого с территории предприятия. Места и способы утилизации мусора и отходов, периодичность удаления твердых

бытовых отходов при отсутствии договоров со специализированными организациями согласовываются с территориальными органами и учреждениями госсаннадзора.

19. Территория предприятия должна быть освещена в ночное время в соответствии с действующими нормами по СНБ 2.04.05-98 «Естественное и искусственное освещение» (далее – СНБ 2.04.05).

20. Водостоки для отвода атмосферных осадков (ливневая канализация) должны содержаться в исправном состоянии и регулярно очищаться. Условия очистки сточных вод ливневой канализации должны соответствовать ТНПА.

### ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ЗДАНИЯМ И СООРУЖЕНИЯМ

21. Строительные, объемно-планировочные, конструктивные, санитарно-технические решения производственных зданий и вспомогательных сооружений комбикормовых и кормоприготовительных производств должны обеспечивать безопасные условия труда работников путем исключения или доведения превышающих величин до установленных гигиенических нормативов вредных производственных факторов, максимальное снижение физического и нервно-эмоционального напряжения работников, а также охрану окружающей среды от загрязнения; должны соответствовать требованиям СанПиН 2.2.1.13-5-2006, СНиП 2.09.02-85 «Производственные здания промышленных предприятий. Нормы проектирования» (далее – СНиП 2.09.02), СНиП 2.10.05-85 «Предприятия, здания и сооружения по хранению и переработке зерна» (далее – СНиП 2.10.05), настоящих СанПиН и других действующих ТНПА.

22. Производственные здания комбикормовых предприятий и кормоприготовительных цехов предприятий следует проектировать многоэтажными, обеспечивающими поточность технологических процессов с перемещением сырья по принципу сверху-вниз самотеком по закрытым коммуникациям, или одноэтажными с размещением оборудования на площадках с вертикальными коммуникациями.

23. Размещение производственных процессов и оборудования должно обеспечивать предотвращение распространения вредных производственных факторов из помещений с большим выделением вредных веществ в помещения с меньшим выделением или отсутствием вредных веществ.

24. Планировочные решения производственных зданий должны обеспечивать изоляцию участков пультовых наблюдений (операторных), производственных участков выбоя готовой продукции и фасовки в мешки

и мелкую тару, хранения компонентов и производства обогащенных смесей, складов сырья и готовой продукции, вентиляционных камер.

25. Строительные конструкции и стеновые ограждения должны иметь теплоизоляционные характеристики, исключая образование конденсата, обеспечивать взрывобезопасность и пожаробезопасность.

26. Прокладка инженерных коммуникаций должна обеспечивать возможность их осмотра, ремонта и эффективной регулярной очистки.

27. У входа в здания должны быть решетки для очистки обуви, урны для сбора мусора, которые должны подвергаться ежедневной очистке.

Наружные (входные, транспортные) двери производственных зданий следует оборудовать тамбурами с механизмами открывания, заблокированными с воздушно-тепловыми завесами.

28. Размеры помещений, проходов и проездов должны соответствовать принятым технологиям и отвечать требованиям СНиП 2.09.02, СНиП 2.10.05, СанПиН 2.2.1.13-5-2006 и другим действующим ТНПА, обеспечивать безопасность, свободный проход и доступ персонала.

Объем производственных помещений на одного работника должен составлять не менее  $15 \text{ м}^3$ , свободная площадь помещений – не менее  $4,5 \text{ м}^2$  при высоте от пола до потолка не менее 3,2 м.

29. Внутренние поверхности производственных помещений должны быть гладкими, без выступов и щелей, предусматривать отделку, предотвращающую накопление пыли, сорбцию вредных веществ и допускающую возможность эффективной систематической уборки (очистку от пыли, влажную уборку) и необходимой согласно действующим ТНПА дезинфекции. Карнизы, подоконники, отопительные приборы и т.д. должны регулярно очищаться в соответствии с графиком.

В помещениях переработки пищевых отходов, дозирования премиксов и лабораторий стены на высоту не менее 1,75 м должны быть облицованы глазурованной плиткой.

30. Полы во всех производственных помещениях должны быть ровными, нескользкими, негорючими, стойкими против износа и образования выбоин, водонепроницаемыми, удобными для чистки.

31. Слив в канализацию технологических, промывных и сточных вод из оборудования должен производиться закрытым способом. Сброс сточных вод на пол производственного помещения, а также устройство открытых желобов для их стока в канализацию не допускается.

32. Для отделки полов, стен и потолков должны применяться материалы, прошедшие в установленном порядке государственную гигиеническую регламентацию и регистрацию в организациях Министерства здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав).

33. В основных и вспомогательных помещениях предприятий должен обеспечиваться доступ к элементам строительных конструкций, освеще-

тительной аппаратуре, остеклению для их эффективной регулярной очистки и уборки безопасными способами с использованием соответствующих средств для выполнения уборочных и ремонтных работ.

34. В производственных зданиях должны быть предусмотрены мероприятия по защите работающих от шума и вибрации в соответствии с СанПиН 2.2.4/2.1.8.10-32-2002 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 декабря 2002 г. № 158 (далее – СанПиН 2.2.4/2.1.8.10-32-2002), с изменениями и дополнениями, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 12 декабря 2005 г. № 220, СанПиН 2.2.4/2.1.8.10-33-2002 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 декабря 2002 г. № 159 (далее – СанПиН 2.2.4/2.1.8.10-33-2002).

35. Вид и параметры звукопоглощающих и звукоизолирующих устройств, защитных кабин, использование других мер по снижению шумовибрационного производственного фактора в каждом конкретном случае следует принимать на основании акустических расчетов, с применением материалов, соответствующих санитарным правилам и нормам.

36. Мельницы, дробилки, мощные электроприводы должны полностью отделяться от других участков звукоизолирующими перегородками.

37. Для снижения шума вентиляционных систем вентиляторы следует размещать в изолированных камерах и устанавливать на амортизирующие основания, строго соблюдать требования по центровке и балансировке вращающихся частей при монтаже нового оборудования, при ремонтных работах.

38. Уборка и содержание производственных помещений должна соответствовать требованиям СанПиН 2.2.1.13-5-2006. Текущий ремонт производственных помещений должен производиться своевременно, по мере необходимости. Производственные и вспомогательные помещения должны содержаться в чистоте и порядке, не допускается их захламенение и загромождение. Санитарное содержание производственных помещений должно включать ежедневную уборку.

Наружное остекление должно очищаться и мыться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в год, а в цехах при наличии пылеобразования (подготовительные, дробильно-размольные, смесительные и другие участки) – не реже 2 раз в год.

В производственных и вспомогательных помещениях с повышенным пылеобразованием стены, перекрытия и потолки должны очищаться от пыли по мере необходимости, но не реже 1 раза в год.

39. Очистка оборудования, стен и полов сжатым воздухом не допускается и осуществляется способами, предотвращающими вторичное пылеобразование, с применением средств малой механизации.

40. Санитарно-бытовые помещения (комнаты отдыха и приема пищи, гардеробные, душевые, прачечная спецодежды и т.д.) должны размещаться и оборудоваться в соответствии с требованиями СНБ 3.02.03-03 «Административные и бытовые здания» (далее – СНБ 3.02.03).

#### ГЛАВА 4 ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ПРОЦЕССАМ И ОБОРУДОВАНИЮ

41. Производственные процессы и оборудование должны обеспечивать безопасность работающих в комбикормовом и кормоприготовительных производствах, допустимые условия труда и охрану окружающей среды, соответствовать требованиям СанПиН № 11-09-94 «Санитарные правила организации технологических процессов и гигиенические требования к производственному оборудованию», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 09 февраля 1994 г. № 53 (далее – СанПиН № 11-09-94), СанПиН 2.2.1.13-5-2006, «Правил по охране труда при хранении и переработке зерна», утвержденных постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 30 августа 2006г. № 55 (далее – Правила по охране труда при хранении и переработке зерна), настоящих СанПиН и других действующих ТНПА в области гигиены и безопасности труда.

42. При установке оборудования и организации технологических процессов на комбикормовых и кормоприготовительных производствах следует обеспечивать биологическую безопасность обслуживающего персонала.

43. Организация технологических процессов, конструктивные решения производственного оборудования и коммуникаций должны обеспечивать непрерывность и поточность процессов, механизацию и автоматизацию работ, герметизацию оборудования, состояние воздуха рабочей зоны и параметров вредных производственных факторов требованиям гигиенических нормативов, исключение или максимальное снижение контакта работающих с вредными веществами, воздействия вредных и опасных производственных факторов, а также свободный доступ для обслуживания, эксплуатации, ремонта и очистки оборудования и коммуникаций.

44. В производстве комбикормов и кормосмесей следует применять прямоточные схемы основных технологических линий с максимальным сокращением транспортных линий и аспирационных сетей за счет рацио-

нальной компоновки механизмов и агрегатов и объемно-планировочных решений.

45. Установка дополнительного оборудования и технологических линий на существующих площадях не должна ухудшать условия труда работников.

46. Разгрузка и загрузка автомобильного и железнодорожного транспорта сыпучими продуктами должна производиться способами, исключающими пылеобразование. При необходимости следует предусматривать очистку поступающего сырья в потоке при приеме его с транспортных средств с последующим хранением в силосах.

Прием поступившего в таре сырья организуют для конкретных условий по одному из следующих вариантов:

прием, складирование и хранение в таре;

растаривание при приеме, загрузка контейнеров, хранение в контейнерах;

растаривание при приеме, загрузка по закрытым коммуникациям в силоса или бункеры, хранение в них.

Площадка растаривания должна быть оборудована местной вытяжной вентиляцией, а люки засыпки зарешечены. Растаривание сыпучих продуктов для последующего направления на хранение или подачи в производство целесообразно осуществлять при помощи растарочных шкафов, оборудованных аспирационными устройствами.

47. При дроблении, размоле и смешивании сыпучих материалов, при удалении сухих, пылящих отходов производства надлежит максимально использовать способы пылеулавливания, пылеподавления и другие, обеспечивая выделение пыли в производственные помещения и атмосферный воздух не выше предельно допустимых концентраций (далее – ПДК).

48. Для перемещения сыпучих материалов целесообразно использовать вакуумпневматический транспорт. Места разгрузки сыпучих материалов из пневмотранспорта оборудуются укрытиями с аспирацией. Улавливание мелкой фракции из отсасываемого воздуха надлежит производить с помощью эффективных пылеулавливающих установок.

Пневмотранспорт сыпучих продуктов должен изготавливаться из стойких к истиранию материалов, с тщательной изоляцией и герметизацией мест соединений.

49. При улавливании сухого продукта рукавными фильтрами, цельнотканый материал для рукавов должен быть стойким к действию агрессивных сред и высокой температуры. Фильтры должны быть оборудованы патрубком для герметичного присоединения к системе подачи запыленного воздуха. В бункерах сетчатых и рукавных фильтров должны быть предусмотрены люки, закрываемые откидными крышками с уплотнителями в притворе и винтовыми запорами. Для контроля своевременной разгрузки

пылеулавливателей и за сопротивлением фильтров целесообразно использовать приборы и автоматические сигнализаторы.

50. Пылеобразующее оборудование, не имеющее пневматического транспорта, должно иметь укрытия с отсосами в местах загрузки, выгрузки и перепада материалов.

51. Конвейерное оборудование для пылящих материалов в помещениях с постоянными рабочими местами должно быть полностью укрыто, из-под укрытия должен быть обеспечен отсос воздуха в количествах, предотвращающих выделение пыли. Высота перепадов пылящих материалов при перегрузках должна быть минимальной.

52. Конвейерные ленты надлежит оборудовать устройствами, исключаящими просыпь с них материалов. На холостой ленте необходимо устанавливать приспособления для удаления налипающего на нее материала. Следует предусматривать механизированный сбор просыпей из транспортного оборудования.

53. Конвейерное оборудование должно быть обеспечено устройствами для предупреждения травмирования работников.

54. Бункеры, силосы и другие емкости для сыпучих продуктов должны быть обеспечены устройствами автоматического прекращения подачи материалов при их заполнении, оборудованы приспособлениями, предотвращающими зависание и заклинивание материала. Для разгрузки бункеров применяются дозирующие устройства, исключаящие неравномерное поступление материала, его обрушение и свободное падение; устройства для разрушения сводов материала и смотровые люки на высоте 1,5 м от пола и т.д.

Подготовка и очистка силосов и других емкостей для хранения сырья и готовой продукции должна производиться по мере необходимости безопасными способами со страховкой и в необходимых средствах индивидуальной защиты.

55. Во избежание пылеобразования следует уменьшать высоту и угол наклона самотечных трубопроводов, скорость лент конвейеров с тем, чтобы снизить относительную скорость движения продуктовых воздушных потоков. Углы наклона самотечных трубопроводов должны быть не меньше предельно допустимых для соответствующих продуктов в соответствии с нормами проектирования. Трубы и фасонные детали самотечного трубопровода должны быть надежно закреплены, плотно соединены между собой и быть пыленепроницаемы. Места перегрузки материалов из точек и конвейерных лент должны быть укрыты, оборудованы отсосами.

56. Конструкция оборудования для мелкой и крупной фасовки комбикормов и кормосмесей должна исключать просыпи и выделение пыли в воздух рабочей зоны в концентрациях, превышающих ПДК, обеспечивать автоматическую дозировку и контроль массы фасовки продукции, сниже-

ние динамической физической нагрузки и монотонности рабочих операций.

57. Линия обработки пищевых отходов в кормоприготовительных производствах должна устанавливаться в изолированном помещении. Оборудование, предназначенное для транспортировки и обработки мясорыбных и других пищевых отходов, должно ежедневно очищаться от остатков корма и дезинфицироваться.

58. Процесс дозирования премиксов и других биологически активных препаратов, их смешивания с кормами, должен быть максимально механизирован и герметизирован.

Дозировка компонентов комбикормов и кормовых смесей должна производиться автоматизированными дозирочными системами (весы-дозаторы, напольные весы-тележки и др.), снабженными аспирационными устройствами. Смотровые люки весов-дозаторов должны быть тщательно герметизированы и снабжены контактными токопрерывателями, отключающими оборудование при их открывании.

59. Резервуары, арматура и трубопроводы пара, воды, гидросистем, линий подачи жидких компонентов должны исключать течи, каплепадение и конденсатообразование.

60. Поверхности трубопроводов пара и емкостей нагретых продуктов должны быть термоизолированы. Температура поверхностей нагретого оборудования и коммуникаций, с которыми возможен контакт работающих, должна быть не более 45<sup>0</sup>С.

61. Мерник и сборники жидкостей должны быть обеспечены устройствами, отражающими необходимые уровни заполнения и препятствующими перенаполнению.

62. Управление производством комбикормов и кормосмесей должно быть максимально автоматизировано. Целесообразно использование на технологических и транспортных линиях автоматических регулирующих заслонок и устройств, компьютерных систем управления.

63. Щиты, шкафы и пульты управления технологическими процессами и оборудованием, как правило, должны размещаться в отдельных залах и помещениях, изолированных от основного производства. Условия труда на рабочих местах операторов пультов управления и административно-вспомогательного персонала должны соответствовать оптимальным в соответствии с требованиями СанПиН № 11-6-2002 «Гигиенические критерии оценки и классификации условий труда по показателям вредности и опасности факторов производственной среды, тяжести и напряженности трудового процесса (Гигиеническая классификация условий труда)», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 09 октября 2002 г. № 74 (далее – СанПиН № 11-6-2002). Допускается устанавливать во взрывоопасных зонах

одиночные колонки и шкафы управления с обеспечением степени защиты не ниже IP 54.

64. В конструкциях оборудования следует предусматривать устройство специальных площадок с перилами и лестницами, с поручнями для безопасного обслуживания оборудования механизмов и узлов, расположенных на высоте 1 м и более от уровня пола.

65. В кормоприготовительных цехах и кормокухнях ферм (комплексов) приготовление кормов должно быть механизировано и автоматизировано. Приготовление кормовых смесей в помещениях для содержания животных и птицы не допускается. Следует использовать кормосмесители – дозаторы закрытого типа, либо кормосмесители, оборудованные укрытиями и встроенными отсосами. Пылеобразующее оборудование и транспортные коммуникации должны быть герметичными, течи бункеров и загрузочные отверстия дробилок и кормосмесителей должны соединяться рукавами из плотной ткани, места пересыпки сухих кормов необходимо оборудовать укрытиями и местными вытяжными устройствами.

Для измельчения грубых кормов целесообразно предусматривать две линии приготовления муки из соломы и из сена. В состав этих линий должны быть включены измельчители грубых кормов, дробилки, дозаторы с бункерами и циклоны со шлюзовыми затворами.

66. Технологические операции с использованием ручного труда должны быть максимально механизированы, особенно разгрузочно-погрузочные, завальные, фасовочные и подсобные работы. Технологические операции по транспортировке сырья, тары, упакованной продукции и другие должны осуществляться механизированными способами.

67. Производственное оборудование, машины, агрегаты, разгрузчики, вентиляторы и т.д., генерирующие общую вибрацию, необходимо конструировать и устанавливать с учетом обеспечения на рабочих местах предельно допустимых уровней вибрации согласно СанПиН 2.2.4/2.1.8.10-33-2002 с применением надлежащих мероприятий по виброизоляции и вибропоглощению.

68. При разработке технологических процессов, проектировании и эксплуатации машин и механизмов, при организации рабочих мест следует принимать все необходимые меры по снижению шума до значений, не превышающих допустимые, в соответствии с требованиями СанПиН 2.2.4/2.1.8.10-32-2002.

69. Для уменьшения шума при работе дробилок необходимо размещение их на изолированных, отдельно стоящих фундаментах с установкой специальных амортизаторов, поглощающих звук, а воздухопроводы и самотечные трубы следует соединять через мягкие манжеты или прокладки. Постоянные рабочие места дробильщиков должны располагаться в звукоизолированных кабинах.

70. В вентиляционных системах между вентилятором и присоединенными к нему воздуховодами должны быть установлены гибкие патрубки (вставки) из прорезиненной ткани или брезента. Для снижения шума, генерируемого воздуходувками и вентиляторами высокого давления, должны применяться глушители аэродинамического шума.

71. При невозможности приведения параметров шума и вибрации к нормативным уровням, должны применяться мероприятия по предупреждению их неблагоприятного действия (установка изолированных кабин, шумозащитных кожухов, экранов, центровка и балансировка вращающихся частей оборудования, виброизоляция, средства индивидуальной защиты и т.д.).

72. Содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря, периодичность, способы и методы их очистки, промывки, обработки и дезинфекции должны соответствовать требованиям СанПиН 2.2.1.13-5-2006.

Ежесменную уборку помещений и оборудования, характеризующихся пылевыделением, необходимо проводить с помощью пылесосов или влажным способом. Запрещается использовать для уборки способы обдува сжатым воздухом.

73. Предприятия обязаны информировать территориальные органы и учреждения госсаннадзора обо всех нарушениях в технологических процессах, оказывающих влияние на условия труда и окружающую среду.

## ГЛАВА 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОСНОВНЫМ РАБОЧИМ МЕСТАМ И ТРУДОВОМУ ПРОЦЕССУ

74. При проектировании новых и реконструкции действующих комбикормовых и кормоприготовительных производств, оснащении и организации рабочих мест необходимо соблюдать требования СанПиН № 11-09-94, СанПиН 2.2.1.13-5-2006, настоящих СанПиН и других действующих ТНПА.

75. Расположение оборудования в производственных помещениях должно соответствовать нормам технологического проектирования, требованиям Правил по охране труда при хранении и переработке зерна, обеспечивать удобство и безопасность обслуживания оборудования и возможность механизации трудоемких операций. Показатели тяжести и напряженности трудового процесса должны соответствовать требованиям СанПиН № 11-6-2002.

76. При всех видах транспортных и погрузочно-разгрузочных работ необходимо предусматривать меры безопасности, согласно действующим

ТНПА, а также мероприятия, исключаяющие опасность травматизма и физического перенапряжения работающих.

Установка, снятие и перемещение крупногабаритных и тяжелых (50 и более килограмм на высоту более 2 метров) изделий, оборудования, деталей, инструмента, материалов проводятся только с использованием безопасных подъемно-транспортных средств, устройств и механизмов.

77. Конструкция оборудования, расположение и устройство рабочих органов оборудования, регулировочных механизмов и органов управления должны обеспечивать безопасный свободный доступ, удобство при выполнении трудовых операций, исключать или ограничивать работу в неудобной рабочей позе – длительное (более 25% сменного времени) нахождение в вынужденной рабочей позе с наклоном туловища свыше  $30^{\circ}$  или с наклонами корпуса более  $30^{\circ}$  более 100 раз в смену.

При невозможности выполнения этих требований следует предусматривать реабилитационные мероприятия, снимающие последствия повышенного мышечного напряжения (оптимизация режима труда, физиопроцедуры и другие).

78. При выполнении работ, требующих общего или периодического наблюдения за ходом технологического процесса, должна быть обеспечена возможность чередования рабочей позы «стоя» с позой «сидя», а рабочие места должны быть оснащены вспомогательными рабочими сидениями (стул, откидное сидение и другие).

79. При дистанционном управлении производственным процессом пульты управления целесообразно размещать в изолированной кабине или отдельном помещении (операторная), в которые следует подавать чистый воздух с подпором, поддерживать в них оптимальные микроклиматические условия и допустимые параметры химических и физических производственных факторов.

80. Организация и оборудование рабочих мест, режима труда и отдыха при работе с видеодисплейными терминалами, ЭВМ и ПЭВМ должны соответствовать требованиям СанПиН № 9-131 РБ 2000 «Гигиенические требования к видеодисплейным терминалам, электронно-вычислительным машинам и организации работ», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 10 ноября 2000 г. № 53.

81. Рациональный режим труда и отдыха с четкой регламентацией перерывов должен определяться в зависимости от конкретных условий труда (микроклиматических, шумовых и вибрационных параметров) и характера трудового процесса (степени тяжести и напряженности труда) на рабочем месте с учетом требований СанПиН № 11-6-2002.

82. На предприятиях целесообразно разрабатывать режимы труда и отдыха для конкретных профессий при наличии на рабочих местах небла-

гоприятного микроклимата, превышений гигиенических нормативов пылевого аэрозоля и шумо-вибрационного фактора, обеспечивающие защиту работников временем (регламентированные по времени перерывы, длительность рабочей смены и стажа работы) согласно приложению 4 к СанПиН № 11-6-2002.

83. Условия труда женщин, работающих на предприятиях по производству комбикормов и кормосмесей, должны соответствовать положениям СанПиН № 9-72-98 «Гигиенические требования к условиям труда женщин», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 25 марта 1999 г. № 12.

При решении вопроса о допуске на работы с вредными условиями труда женщин, особенно фертильного возраста, следует руководствоваться списком тяжелых работ и работ с вредными условиями труда, на которых запрещается применение труда женщин.

84. Организация и условия труда беременных женщин на рабочих местах должны соответствовать методическим рекомендациям № 116-9711-98 «Регламентация труда и рациональное трудоустройство женщин в период беременности», утвержденным Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 10 февраля 1998 г.

## ГЛАВА 6 ТРЕБОВАНИЯ К ОТОПЛЕНИЮ И ВЕНТИЛЯЦИИ

85. Проектирование и эксплуатация систем отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха в производственных помещениях комбикормовых и кормоприготовительных производств должны осуществляться в соответствии с требованиями СНБ 4.02.01-03 «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха», СанПиН 2.2.1.13-5-2006, настоящих СанПиН и других действующих ТНПА.

86. Отопление и вентиляцию бытовых и административных помещений следует предусматривать согласно СНБ 3.02.03.

87. Системы вентиляции, отопления и кондиционирования воздуха в комплексе с технологическими мероприятиями по снижению выделения тепла, пыли, вредных паров от оборудования должны обеспечивать на рабочих местах параметры микроклимата в соответствии с СанПиН № 9-80-98 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 25 марта 1999 г. № 12 (далее – СанПиН № 9-80-98), а воздух рабочей зоны по содержанию вредных веществ в соответствии с СанПиН № 11-19-94 «Перечень регламентированных в воздухе рабочей зоны вредных веществ», утвержденными Главным

государственным санитарным врачом Республики Беларусь 09 марта 1994 г., и последующих дополнений к нему (далее – СанПиН № 11-19-94).

88. Отопление помещений производства комбикормов и кормосмесей можно предусматривать совмещенным с приточной вентиляцией. Допускается водяное отопление, с применением отопительных приборов с гладкой поверхностью, удобной для очистки. Форма и размещение нагревательных приборов отопления должны обеспечивать возможность легкой очистки их поверхности от пыли. Приборы отопления запрещается закрывать и к ним должен быть обеспечен свободный доступ. Использование для обогрева самодельных электронагревательных приборов запрещается.

89. В производственных помещениях, не обеспеченных системой централизованного отопления, рабочие места в холодно-переходный период года следует оборудовать локальными отопительными установками.

Помещения КИП, операторных, диспетчерских, административные и санитарно-бытовые помещения и т.д. должны быть оборудованы отопительно-вентиляционными системами, обеспечивающими оптимальные параметры микроклимата согласно требованиям СанПиН № 9-80-98.

90. В основных производственных, подсобных и санитарно-бытовых помещениях необходимо предусматривать эффективную общеобменную приточно-вытяжную и местную вытяжную (от источников сосредоточенных выделений) механическую вентиляцию с учетом технологических условий.

91. Независимо от наличия механической вентиляции в окнах должны быть устроены открывающиеся фрамуги или форточки (общая площадь которых должна быть равна не менее 20% площади световых проемов).

92. Оконные переплеты, рассчитанные на аэрацию, должны быть оборудованы легкоуправляемыми доступными дистанционными приспособлениями для их открывания и установки в требуемом положении.

93. При организации воздухообмена следует исключить перетекание воздуха из помещений с большими выделениями вредностей или с выделением веществ более высших классов опасности в соседние помещения с меньшим выделением путем создания в последних подпоров воздуха (объем притока должен на 5-10% превышать вытяжку), а объем удаляемого воздуха в помещениях с большим выделением вредностей должен превышать объем подаваемого воздуха.

94. Зоны забора наружного воздуха для систем вентиляции должны размещаться в местах с уровнем загрязнения вредными веществами воздуха не более 30% предельно допустимых концентраций для воздуха рабочей зоны. Воздухоприемные решетки систем приточной вентиляции должны располагаться на высоте не менее 2-х метров от поверхности земли.

95. Подачу основного объема приточного воздуха в производственных помещениях следует предусматривать в рабочую зону рассредоточено через регулируемые воздухораспределители. Допускается подача до 30% приточного воздуха в верхнюю зону помещения.

Вытяжная вентиляция производственных помещений должна удалять 2/3 воздуха за счет местной и общеобменной вентиляции из нижней зоны и 1/3 за счет общеобменной вентиляции – из верхней зоны.

Удаляемый вытяжной вентиляцией воздух должен быть в полном объеме компенсирован организованным притоком независимо от кратности воздухообмена.

96. В производственных помещениях с выделением избытков явного тепла следует предусматривать систему общеобменной естественной регулируемой аэрации.

97. В производственных помещениях с выделением пыли раздача приточного воздуха в рабочую зону должна осуществляться с малыми скоростями рассредоточено, например, через перфорированные панели и воздуховоды или панели с закручивателями воздушных струй типа ВПЭП.

98. Все технологическое и транспортное оборудование, силоса, бункера, являющиеся источником выделения в воздух рабочей зоны пыли в концентрациях, превышающих предельно допустимые, должно аспирироваться.

99. Воздух, удаляемый из технологического оборудования и рабочей зоны, содержащий пыль, токсичные газы, пары и аэрозоли, должен подвергаться очистке перед выбросом его в атмосферу с тем, чтобы концентрации этих веществ в атмосферном воздухе не превышали предельно допустимых значений.

100. Выхлопные патрубки вентиляторов, другого вентиляционного оборудования должны иметь устройства для герметичного присоединения к вентиляционной системе.

101. Вентиляционные и отопительные установки не должны создавать на рабочих местах шум и вибрацию, превышающие допустимые уровни.

102. На все вновь принимаемые и действующие вентиляционные установки составляются паспорта, в которые заносятся все изменения, результаты технических и гигиенических испытаний с определением их санитарно-гигиенической эффективности, проводимые не реже 1 раза в 3 года, а также после реконструкции или ремонта вентустановки.

103. Порядок эксплуатации и ухода за вентиляционными и отопительными установками должен осуществляться на каждом предприятии согласно соответствующим инструкциям с оформлением эксплуатационных документов. Для каждой вентиляционной системы необходимо иметь

журнал эксплуатации, в котором должны быть отметки о ремонтах, сведения об очистках, замене фильтров и т.д.

104. Все устройства и приспособления для механизированного и ручного открывания светопроемов для аэрации должны подвергаться систематической очистке, смазке и проверке.

Все элементы вентиляционных систем – воздухозаборные устройства, воздухопроводы, венткамеры, решетки, рассекательные сетки, воздухо-распределители и другие – должны содержаться в чистоте, регулярно очищаться от пыли, грязи.

105. Контроль за работой вентиляционных и отопительных систем и установок, а также оценку их санитарно-гигиенической эффективности должны осуществлять службы предприятия и специализированные аттестованные наладочные организации. Эффективность работы этих систем и установок должна подтверждаться лабораторным контролем. Периодический выборочный контроль проводят территориальные органы и учреждения госсаннадзора.

106. С целью осаждения витающей пыли и микроорганизмов, изменяющих ионный состав воздушной среды, а также нормализации функционального состояния организма работающих целесообразно предусматривать ионизацию воздуха производственных помещений с применением ионизаторов промышленного типа.

## ГЛАВА 7 ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ

107. В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях должно быть предусмотрено естественное и искусственное освещение в соответствии с требованиями СНБ 2.04.05, СанПиН 2.2.1.13-5-2006, настоящих СанПиН и отраслевых ТНПА, обеспечивающее необходимые нормы освещенности рабочих мест в зависимости от характера труда, разряда и подразряда зрительных работ.

108. В производственных и вспомогательных помещениях зданий следует предусматривать условия и устройства для безопасного ремонта и эффективной очистки стекол светопроемов, осветительного оборудования, для окраски поверхностей помещений (подходы к светопроемам, устройства для подвески люлек, передвижные вышки и другие).

Разбитые стекла в светопроемах должны своевременно заменяться. Устанавливать в светопроемах составные стекла, а также заменять стекла на другие материалы (фанера, картон, пленка и т.д.) не допускается.

109. Искусственное освещение в основных цехах может быть общим и комбинированным и должно соответствовать утвержденным нормам.

110. В качестве светильников в производственных, вспомогательных, административно-бытовых и санитарно-бытовых помещениях целесообразно использовать газоразрядные источники света с применением осветительного оборудования с учетом характеристики работ (таблицы 2, 3 Приложения Е СНБ 2.04.05) и предупреждения слепящего действия источников света.

Использование источников освещения без осветительной арматуры не допускается, а в помещениях с возможным выделением органической пыли осветительная аппаратура устраивается во взрывобезопасном исполнении.

111. Светильники местного освещения должны иметь конструкцию и расположение, обеспечивающие отсутствие отраженной и прямой блескости.

112. Светильники должны содержаться в чистоте и исправности, чиститься по мере загрязнения с периодичностью согласно СанПиН 2.2.1.13-5-2006, но не менее 2 раза в месяц. Перегоревшие лампы должны своевременно заменяться исправными соответствующей мощности. Необходимо предусматривать отдельные помещения или специальные площадки, закрытые контейнеры для сбора и временного хранения пришедших в негодность газоразрядных источников света; их хранение на складах, предназначенных для хранения других материалов, сырья, продукции, а также сброс в мусоросборники для бытового мусора и отходов не допускается. Неисправные ртутьсодержащие лампы должны передаваться на утилизацию в специализированные предприятия.

## ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И КАНАЛИЗАЦИИ

113. Системы водоснабжения и канализации должны проектироваться и эксплуатироваться в соответствии с требованиями СанПиН 2.2.1.13-5-2006, настоящих СанПиН и других действующих ТНПА.

114. Качество воды для хозяйственно-питьевых и технологических нужд должно удовлетворять требованиям СанПиН № 10-124 РБ 99 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованного питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19 октября 1999 г. № 46.

115. Соединение сетей водопроводов хозяйственно-питьевого и технологического назначения с сетями водопроводов, подающих воду непитьевого качества, не допускается. Места подпитки системы водоснабжения для технологических нужд из системы хозяйственно-питьевого водопровода должны быть защищены устройствами воздушного разрыва

струи. Сети водопроводов технологического и хозяйственно-питьевого назначения, а также канализаций должны иметь разную (сигнальную) окраску.

Централизованные питьевые водопроводы не должны иметь постоянных соединений с другими питьевыми водопроводами, питаемыми из местных источников.

Выбор источника хозяйственно-питьевого водоснабжения подлежит согласованию с территориальными органами и учреждениями госсаннадзора.

116. Снабжение работников доброкачественной питьевой водой производится путем устройства сатураторов, питьевых фонтанчиков с ограничительными кольцами. Температура питьевой вода должна быть в пределах 8-20<sup>0</sup>С. Сатураторные установки должны эксплуатироваться в соответствии с инструкцией по их применению, соответствовать действующим требованиям устройства и безопасности.

117. Условия сброса производственных, фекальных и ливневых сточных вод должны удовлетворять требованиям охраны поверхностных вод от загрязнения, согласовываться с территориальными органами и учреждениями госсаннадзора. Запрещается предусматривать спуск хозяйственно-фекальных и производственных сточных вод в поглощающие колодцы.

118. Спуск сточных (промывных) вод от оборудования в канализацию осуществляется через сифоны с воздушным разрывом струи (15-20 мм).

119. Очистные сооружения, станции перекачки и прочие установки для сточных вод предприятий должны содержаться в исправности, чистоте и не являться источниками загрязнения воды, почвы и воздуха.

## ГЛАВА 9

### ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНО-БЫТОВОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

120. Санитарно-бытовое обеспечение по составу и оборудованию санитарно-бытовых помещений на комбикормовых и кормоприготовительных производствах должно соответствовать требованиям СанПиН 2.2.1.13-5-2006, настоящих СанПиН и других действующих ТНПА.

121. Состав, расчет площадей и количества необходимого оборудования вспомогательных и бытовых зданий и помещений следует осуществлять в соответствие со СНБ 3.02.03, исходя из группы производственных процессов и численности работающих.

122. При размещении бытовых помещений в отдельных зданиях, предназначенных для обслуживания работающих (с численностью более 30 человек в смену) в отапливаемых производственных помещениях, они

должны соединяться с производственными зданиями отапливаемыми закрытыми переходами.

123. У наружных входов во вспомогательные и бытовые здания и помещения должны быть предусмотрены приспособления (решетки или подобные) для очистки обуви от грязи, урны для сбора мусора.

124. В случае расположения административных помещений внутри производственных зданий с наличием вредных факторов, шумных цехов или рядом с ними, должны осуществляться мероприятия по исключению влияния вредных производственных факторов на работающих в этих помещениях.

125. В гардеробных необходимо обеспечить отдельное хранение уличной, домашней и рабочей одежды. Хранение допускается открытым (на вешалках и открытых шкафах), закрытым (индивидуальные закрытые шкафы) и смешанным способами. Закрытый способ хранения одежды применяется при количестве рабочих не более 100 человек каждого пола в наибольшей по количеству смене. Хранение сменной (домашней) одежды на рабочих местах в производственных помещениях запрещается. Допускается предусматривать общие гардеробные для всех видов одежды при списочной численности работников в организации до 50 человек.

Количество мест для хранения одежды в гардеробных должно соответствовать числу производственных работников с резервом для временных и прикомандированных работников.

126. Стирка спецодежды должна осуществляться централизованно в прачечной согласно графику, но не реже 2 раз в месяц. Сбор, хранение и доставка загрязненной спецодежды для стирки должны осуществляться в закрытой таре. Вынос спецодежды с территории предприятия запрещается.

Спецодежда работников, занятых операциями, сопровождающимися пылеобразованием, должна подвергаться обеспыливанию ежемесячно. Помещение для чистки, обеспыливания и сушки спецодежды должно быть обособленным, располагаться смежно с гардеробными, оборудовано вентиляцией.

127. Душевые на предприятиях должны размещаться при гардеробных для рабочей одежды – по типу санпропускника, иметь преддушевые, оснащенные вешалками и скамьями.

Количество душевых сеток следует определять по наиболее многочисленной смене производственных рабочих согласно требований СНБ 3.02.03.

128. Душевые должны оборудоваться полочками для средств личной гигиены, обеспечиваться горячей водой в количестве, достаточном для всех пользующихся душем работников. В помещении душевой следует предусматривать ванну со сливом для мойки и обработки ковриков.

В душевых следует использовать резиновые либо пластиковые коврики. Использование деревянных трапов и решеток не допускается.

Банные принадлежности, резиновые либо пластиковые коврики, индивидуальная банная обувь должны ежемесячно подвергаться дезинфекции дезсредствами, прошедшими в установленном порядке государственную гигиеническую регламентацию и регистрацию в организациях Минздрава.

129. При туалетах должны быть умывальники из расчета один умывальник на 4 унитаза, но не менее одного на каждый туалет.

Умывальники должны размещаться в тамбурах туалетов и оборудоваться раковинами, полочками для предметов личной гигиены, обеспечиваться моющими средствами, полотенцами (салфетками) разового пользования или воздушными осушителями.

130. Комнаты гигиены женщин предусматриваются при количестве более 15 женщин, работающих в наиболее многочисленной смене, должны быть оснащены соответствующим санитарно-техническим оборудованием (из расчета 1 установка на 75 работающих женщин), обеспечены средствами для личной гигиены женщины и содержаться в надлежащем санитарном состоянии.

131. Бытовые помещения (гардеробные, преддушевые, душевые, кладовые, комнаты отдыха и гигиены женщин, туалеты и другие) должны оборудоваться, содержаться, ежемесячно убираться и дезинфицироваться в соответствии с требованиями СанПиН 2.2.1.13-5-2006.

132. Использование бытовых помещений не по назначению не допускается.

133. При каждом цехе рекомендуется предусматривать помещения для отдыха и приема пищи, из расчета 1 м<sup>2</sup> на каждого пользующегося, но не менее 12 м<sup>2</sup>, оснащенные удобной мебелью, умывальником со смесителем холодной и горячей воды, холодильником, электрочайниками и другим необходимым оборудованием и посудой.

134. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей, пищевых продуктов. Запрещается прием пищи, проведение производственной гимнастики и курение на рабочих местах. Курение допускается в специально отведенных и оборудованных местах.

135. Для профилактики раздражающего и аллергенного действия пыли на органы дыхания работников при здравпунктах должны быть оборудованы ингалятории.

136. Обеспечение общественного питания работников на предприятиях должно осуществляться согласно требованиям санитарных правил и норм.

## ГЛАВА 10

### ТРЕБОВАНИЯ К СРЕДСТВАМ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ, СОБЛЮДЕНИЮ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ, МЕДИКО- ПРОФИЛАКТИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

137. Все работники при поступлении на производство должны быть ознакомлены с характером условий труда на рабочих местах по результатам комплексной гигиенической оценки условий труда согласно СанПиН № 11-6-2002 и возможным влиянием вредных производственных факторов на организм, проинструктированы по вопросам охраны труда, использованию индивидуальных и коллективных средств защиты и личной гигиены, обучены использованию индивидуальных средств защиты (далее – СИЗ), мерам предупреждения несчастных случаев, общих и профессиональных заболеваний, оказанию первой медицинской само- и взаимопомощи.

138. Работники должны обеспечиваться СИЗ и предохранительными приспособлениями с учетом характера труда, вредного фактора производственной среды и его величины в соответствии с «Правилами обеспечения работников СИЗ», утвержденными постановлением Министерства труда и социальной защиты от 28 мая 1999 г. № 67, «Типовым перечнем СИЗ, непосредственно обеспечивающих безопасность труда», утвержденным постановлением Министерством труда и соцзащиты от 19 апреля 2000 г. № 65, ГОСТ 12.4.011-89 «ССБТ. Средства защиты работающих. Общие требования и классификация» и другими действующими ТНПА. Для каждого работника СИЗ подбираются индивидуально по размерам.

Работа без предусмотренных нормами и настоящими СанПиН спецодежды и СИЗ не допускается.

139. Все приобретаемые СИЗ должны соответствовать требованиям стандартов охраны труда и других ТНПА, сопровождаться удостоверениями о государственной гигиенической регистрации Минздрава.

140. Работники, подвергающиеся на рабочих местах воздействию шума выше допустимых уровней, обеспечиваются СИЗ органов слуха (антifoны, наушники, беруши).

141. Производственные процессы и операции, связанные с пылеобразованием, превышающим ПДК для воздуха рабочей зоны, должны выполняться работниками в СИЗ органов дыхания (противопылевые респираторы).

142. Выполняемые работниками операции, связанные с добавлением в комбикорма и кормосмеси ветеринарных препаратов, антибактериальных веществ, премиксов и пищевых добавок, следует проводить в перчатках и средствах защиты органов дыхания и глаз. После проведения работ

персоналу надо тщательно вымыть руки с мылом и смазать жирным кремом или специальной пастой.

143. Руководители подразделений предприятия несут ответственность за своевременное обеспечение СИЗ работающих и осуществляют контроль за правильностью их применения.

144. Все работники производственных участков должны пользоваться душем после каждой смены. Мытье рук водой с мылом обязательно перед перерывами и приемами пищи. При мытье в душе для профилактики грибковых заболеваний работники должны пользоваться индивидуальной открытой обувью, которая должна регулярно дезинфицироваться.

145. Лица, поступающие на работу на производства комбикормов и кормосмесей, подлежат обязательному предварительному, а затем периодическим медицинским осмотрам в соответствии с порядком и сроками, установленными постановлением Минздрава от 08 августа 2000 г. № 33 «О порядке проведения обязательных медицинских осмотров работников» согласно приложению 1 (в зависимости от наличия конкретных вредных и опасных производственных факторов).

146. Лечебно-профилактические организации здравоохранения, осуществляющие организацию и проведение медицинских осмотров работников на предприятиях производства комбикормов и кормосмесей, должны руководствоваться «Инструкцией по организации и проведению медицинских осмотров работников, применению списка профессиональных заболеваний», утвержденной первым заместителем министра здравоохранения Республики Беларусь 19 июля 2001 г. № 98-0701.

147. При установлении диагноза профессионального заболевания следует руководствоваться «Списком профессиональных заболеваний» и «Инструкцией по применению списка профессиональных заболеваний», утвержденных постановлением Министра здравоохранения и Министра социальной защиты Республики Беларусь от 29 мая 2001 г. № 40/6.

При возникновении у работников профессиональных аллергических поражений (даже в легких формах со стороны кожных покровов, слизистых верхних дыхательных путей и т.д.) необходимо временное их отстранение от контакта с алергоопасными веществами (премиксами, органической пылью), проведение необходимого лечения и решение вопроса о возможности дальнейшей работы в конкретных производственных условиях.

148. Наниматель организует и несет ответственность за своевременность и полноту прохождения работниками предварительных и периодических медицинских осмотров в соответствии с действующим законодательством, допуск к работе лиц, не прошедших медосмотры, своевременный перевод лиц с подозрениями или профессиональными заболеваниями на работы вне контакта с этиологическим вредным фактором со-

гласно заключительному акту периодического медосмотра и справки ВКК территориальной центральной районной (областной) больницы, а также извещению и справки ВКК центров профпатологии.

149. В каждом цехе (отделении), а также в гардеробных и преддверных следует иметь аптечки первой доврачебной помощи, укомплектованные набором медикаментов и перевязочных материалов с учетом производственных вредностей и возможных аварийных ситуаций применительно к каждому производственному участку с учетом требований Приказа Минздрава «О порядке комплектации аптечек первой медицинской помощи» от 15 ноября 1999 г. № 341.

150. Наниматель должен обеспечить работникам соблюдение соответствующих оптимальных или допустимых режимов труда и отдыха в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, особенно для работающих в условиях воздействия шумового, микроклиматического и других вредных производственных факторов.

151. Всех женщин, работающих во вредных и тяжелых условиях труда, необходимо со дня установления беременности переводить на работы без физического напряжения и воздействия вредных производственных факторов.

152. Все работающие в условиях вредных производственных факторов обеспечиваются профилактическим питанием (молоко или заменяющие его продукты) в соответствии с «Правилами бесплатного обеспечения работников молоком или равноценными пищевыми продуктами при работе с вредными веществами», утвержденными постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 27 февраля 2002 г. № 260.

## ГЛАВА 11 ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ

153. Правовые и методические основы организации и проведения лабораторного контроля факторов условий труда на предприятиях определяются Инструкцией 2.2.10-13-86-2005 «Организация взаимодействия промышленных и санитарных лабораторий с органами и учреждениями государственного санитарного надзора», утвержденной Главным государственным врачом Республики Беларусь от 22 декабря 2005 г. № 248 (далее – Инструкция 2.2.10-13-86-2005). Регулярный контроль за состоянием производственной и окружающей среды осуществляется промышленными санитарными лабораториями предприятий (далее – промсанлаборатория) или другими аккредитованными лабораториями в соответствии с планом-графиком и программой производственного лабораторного контроля, согласованной с органами и учреждениями госсаннадзора. Выборочный пе-

риодический контроль уровней вредных факторов осуществляют лабораторные подразделения органов и учреждений госсаннадзора в соответствии с требованиями Инструкции 2.2.10.-13-87-2005 «Организация контроля факторов условий труда лабораториями органов и учреждений государственного санитарного надзора», утвержденной постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 декабря 2005 г. № 249.

154. Параметры факторов условий труда, которые подлежат измерениям и исследованиям промсанлабораториями, должны соответствовать требованиям СанПиН № 11-6-2006.

155. Порядок и кратность лабораторного контроля за соблюдением максимально разовых и среднесменных ПДК вредных веществ, которые могут загрязнять воздух рабочей зоны, должен соответствовать требованиям СанПиН № 11-19-94 и Инструкции 2.2.10-13-86-2005. Методика контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны должна соответствовать требованиям приложения 6 к СанПиН № 11-6-2006, утверждена в установленном порядке Минздравом.

156. Производственный контроль за содержанием в воздухе рабочей зоны органической пыли растительно-животного происхождения с учетом ее способности вызывать профессиональные аллергические заболевания осуществляется по максимально разовым концентрациям на соответствие ПДК: зерновая пыль –  $4 \text{ мг/м}^3$  (3 класс опасности); другие органические пыли с содержанием примеси диоксида кремния менее 2% –  $6 \text{ мг/м}^3$  (4 класс опасности) с периодичностью контроля не реже 1 раза в квартал; ПДК пыли комбикормов согласно гигиеническому нормативу 2.2.6.13-23-2005, утвержденному постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 01 ноября 2005 г. № 161, составляет  $0,2 \text{ мг/м}^3$  по белку (2 класс опасности) с периодичностью контроля не реже 1 раза в месяц и измерением концентраций в соответствии с Инструкцией 4.1.11-11-212-2003 «Фотометрический метод определения белоксодержащих аэрозолей в воздухе рабочей зоны», утвержденной постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 декабря 2003 г. № 221.

В зависимости от конкретных условий производства (по результатам лабораторного контроля) допускается по согласованию с территориальными органами и учреждениями госсаннадзора изменение периодичности контроля состояния воздуха производственной среды.

157. Перечень вредных веществ, подлежащих контролю, определяется исходя из технологического процесса, используемого сырья, способов (технологий) применения и температурных режимов.

При выделении в воздушную среду нескольких химических веществ или сложной смеси известного и относительно постоянного состава, кон-

троль загрязнения воздуха рабочей зоны допускается проводить по наиболее вредному (опасному) веществу.

158. Порядок и периодичность контроля воздуха рабочей зоны должны соответствовать требованиям СанПиН № 11-19-94. Перечень вредных веществ, подлежащих определению, периодичность и порядок контроля, места и точки отбора проб согласуются с территориальными органами и учреждениями госсаннадзора в соответствии с требованиями Инструкции 2.2.10-13-86-2005.

159. После реконструкции, увеличения объема производства, капитального ремонта, изменения или внедрения новой технологии, сырья и химических веществ, аварийных ситуаций санитарно-гигиенический контроль воздуха рабочей зоны должен осуществляться в обязательном порядке.

160. Контроль за соблюдением параметров микроклимата осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН № 9-80-98.

161. Контроль за уровнями шума на рабочих местах организуется в соответствии с СанПиН 2.2.4/2.1.8.10-32-2002. Обработка результатов измерений акустических факторов должна осуществляться согласно приложению 7 к СанПиН № 11-6-2002.

162. Контроль за уровнем вибрации на рабочих местах, генерируемой механизмами и стационарным оборудованием, а также ручным инструментом, проводится в соответствии с СанПиН 2.2.4/2.1.8.10-33-2002 и СанПиН 2.2.2.11-34-2002 «Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 декабря 2002 г. № 160.

163. Уровни шума и вибрации на рабочих местах контролируются не реже 1 раза в год, а также после реконструкции или замены оборудования не позднее шести месяцев со дня ввода в эксплуатацию.

164. Контроль эффективности действующих осветительных установок должен проводиться не реже 1 раза в год, а также после ввода новых и реконструированных осветительных установок в соответствии с требованиями методических указаний № 11-11-12-2002 «Измерения и гигиеническая оценка освещения рабочих мест», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 27 декабря 2002 г., на соответствие требованиям СНБ 2.04.05.

Сведения об измерениях освещенности, чистке светильников, замене ламп, а также об изменениях, внесенных в осветительные системы, следует регистрировать в журналы-паспорта осветительных установок.

165. Информация по результатам выполненных лабораторных измерений и исследований факторов условий труда ежеквартально представ-

ляются в территориальные органы и учреждения госсаннадзора в соответствии с Инструкцией 2.2.10-13-86-2005.

При выявлении отклонений параметров факторов условий труда от допустимых значений руководитель промсанлаборатории информирует администрацию организации и по телефону – территориальные органы и учреждения госсаннадзора. В последующем в течение суток высылает сообщение по специальной форме (Инструкция 2.2.10-13-86-2005) «Экстренное сообщение о превышении параметров факторов условий труда гигиенических нормативов» в территориальные органы и учреждения госсаннадзора.

166. В зависимости от конкретных условий производства периодичность и объем санитарно-гигиенического контроля могут быть изменены по требованию или согласованию территориального органа и учреждения госсаннадзора. При внедрении новых единиц оборудования, изменении технологического процесса, появлении новых рабочих мест направляется извещение в промсанлабораторию для организации и выполнения контроля параметров факторов условий труда и соответствующая информация в территориальный центр гигиены и эпидемиологии.

Ответственность за организацию и систематическое ведение лабораторного и инструментального контроля параметров факторов условий труда возлагается на нанимателя согласно СанПиН 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 декабря 2003 г. № 183.

167. Ежегодно результаты лабораторного контроля используются на предприятии при паспортизации условий и охраны труда в соответствии с постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь «Об утверждении инструкции по проведению паспортизации санитарно-технического состояния условий и охраны труда» от 04 февраля 2004 г. № 11 и представляются в территориальные центры гигиены и эпидемиологии.

168. В целях контроля и создания системы мониторинга условий труда, разработки приоритетных и эффективных оздоровительных мероприятий, установления этиологии и расследования случаев профессиональных заболеваний и отравлений, установления уровней профессионального риска наниматель по результатам периодического контроля факторов производственной среды и трудовой деятельности проводит комплексную гигиеническую оценку условий и характера труда на рабочих местах с их классификацией по степени вредности и опасности как отдельно по каждому фактору, так и при их сочетании согласно СанПиН №

11-6-2002 один раз в пять лет или при изменении условий труда на рабочих местах с заполнением и направлением «Сводной карты комплексной гигиенической оценки условий труда» в территориальные центры гигиены и эпидемиологии в соответствии с Инструкцией 2.2.10-13-86-2005.

## ГЛАВА 12

### ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ И ВЫПОЛНЕНИЮ РАБОТ В ПЕРИОД РЕКОНСТРУКЦИИ И СТРОИТЕЛЬСТВА

169. Проект реконструкции должен выполняться в соответствии с действующими СанПиН и другими ТНПА, в обязательном порядке согласовываться с органами и учреждениями госсаннадзора в соответствии с требованиями СанПиН № 8-16-2002 и органами государственной экспертизы труда в соответствии с Пособием П2-99, включать комплекс мер по обеспечению безопасных условий труда работников, осуществляющих реконструкцию.

При проведении реконструкции, внедрении новых технологий и производственного оборудования предпочтение должно отдаваться технологиям, обеспечивающим непрерывность производственного процесса, герметизацию оборудования, механизацию и автоматизацию производственных процессов и операций, позволяющим обеспечить требования действующих СанПиН, гигиенических нормативов и других действующих ТНПА.

170. В период реконструкции и ремонта необходимо осуществлять мероприятия по соблюдению требований охраны труда, снижению уровней воздействия дополнительных и новых производственных факторов, которые могут оказать влияние на состояние здоровья работников, санитарно-лабораторный контроль за возможным их формированием.

171. Перед началом ремонтных работ следует полностью освободить емкости подлежащего ремонту оборудования от содержимого (сыпучих продуктов, сырья и прочих), произвести их требуемую очистку, мойку, пропарку и обезвреживание способами, исключающими необходимость пребывания рабочего внутри оборудования и поступление вредных веществ и пыли в воздух рабочей зоны и атмосферы выше ПДК.

172. Ремонтные работы проводятся при действующей системе общей и местной вытяжной вентиляции, с использованием работниками необходимых СИЗ.

173. После завершения строительно-монтажных работ при опробовании оборудования обязательно контролируются параметры вредных факторов, генерируемых данным оборудованием, проводятся испытание и наладка систем отопления и вентиляции, измеряются и оцениваются па-

раметры освещения, эффективность вентиляции, очистки выбросов в воздух и сточные воды.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

## «Санитарные правила и нормы для комбикормовых и кормоприготовительных производств» 2.2.3.13-27- 2006

	стр.
Глава 1. Область применения и общие положения.....	2
Глава 2. Требования к размещению предприятий, зданий и сооружений, содержанию территории .....	3
Глава 3. Требования к производственным зданиям и сооружениям ....	6
Глава 4. Требования к производственным процессам и оборудованию	9
Глава 5. Требования к основным рабочим местам и трудовому процессу.....	14
Глава 6. Требования к отоплению и вентиляции.....	16
Глава 7. Требования к освещению.....	19
Глава 8. Требования к водоснабжению и канализации.....	20
Глава 9. Требования к санитарно-бытовому обеспечению.....	21
Глава 10. Требования к средствам индивидуальной защиты, соблюдению личной гигиены, медико-профилактическому обеспечению.....	24
Глава 11. Требования к организации санитарно-гигиенического контроля.....	26
Глава 12. Требования к организации и выполнению работ в период реконструкции и строительства.....	30

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

## 1. Разработаны:

ГУ «Республиканский научно-практический центр гигиены» (А.И. Котеленец, В.В. Шевляков, Е.В. Чернышова, Г.И. Эрм, Н.А. Ивко, А.В. Буйницкая, Т.В. Козловская).

В рецензировании и доработке документа принимали участие: ГУ «Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья» (А.В. Ракевич, Г.С. Климович); ГУ «Брестский областной центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья» (О.В. Арнаутов, В.С. Гордейчик); ГУ «Могилевский областной центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья» (И.В. Гаевский, О.П. Киселев); ГУ «Гродненский областной центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья» (Н.К. Кендыш, М.А. Сахарова); ГУ «Минский областной центр гигиены и общественного здоровья» (С.И. Околотович, О.Р. Магер); Департаментом по хлебопродуктам Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь (В.А. Седин, В.Л. Нагорный, В.В. Щепанковская).

2. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 ноября 2006 г. № 149.

Согласованы с Министерством труда и социальной защиты Республики Беларусь от 01 ноября 2006 г. (письмо от 01.11.2006 г. № 10-01-13/1567).

3. Введены впервые.