

Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к предприятиям мукомольного производства и бестарного хранения хлебопродуктов»

На основании Закона Республики Беларусь от 23 ноября 1993 года «О санитарно-эпидемическом благополучии населения», в редакции Закона Республики Беларусь от 23 мая 2000 года, Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 23 августа 2000 г. № 1331, в редакции постановления Совета Министров Республики Беларусь от 1 августа 2005 г. № 843, Министерство здравоохранения Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к предприятиям мукомольного производства и бестарного хранения хлебопродуктов».
2. Настоящее постановление вступает в силу с 4 января 2010 г.

Министр

В.И.Жарко

УТВЕРЖДЕНО  
Постановление  
Министерства здравоохранения  
Республики Беларусь  
2009 №

Санитарные нормы, правила  
и гигиенические нормативы  
«Гигиенические требования к  
предприятиям мукомольного  
производства и бестарного  
хранения хлебопродуктов»

ГЛАВА 1  
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к предприятиям мукомольного производства и бестарного хранения хлебопродуктов» (далее – Санитарные правила) устанавливают санитарно-гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию и организации предприятий мукомольного производства и бестарного хранения хлебопродуктов и направлены на предотвращение неблагоприятного воздействия вредных факторов производственной среды и трудовой деятельности на здоровье работников.

2. Настоящие Санитарные правила обязательны для соблюдения государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с приемом, бестарным хранением и обработкой зернового сырья на складах и элеваторах, производством муки и мучных полуфабрикатов, их фасовкой, складированием и отпуском потребителю.

3. Государственный санитарный надзор (далее – госсаннадзор) за соблюдением настоящих Санитарных правил осуществляется в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

4. За нарушение настоящих Санитарных правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

## ГЛАВА 2

### ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕЩЕНИЮ ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МУКОМОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ, СОДЕРЖАНИЮ ТЕРРИТОРИИ, НА КОТОРОЙ ОНИ РАСПОЛОЖЕНЫ

5. Проектирование и размещение новых, реконструкция и расширение действующих предприятий мукомольного производства и бестарного хранения хлебопродуктов осуществляться в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов (далее – ТНПА).

6. Размеры санитарно-защитной зоны (далее – СЗЗ) предприятий мукомольного производства и бестарного хранения хлебопродуктов с зернохранилищами, элеваторами, складами и местами разгрузки зерна, мельницами, отделениями и цехами фасовки при производительности мельниц более 2 т/час должны составлять не менее 300 м, а при производительности мельниц 0,5-2 т/час – 100 м.

7. Достаточность размеров СЗЗ подтверждается расчетами рассеивания выбросов вредных веществ в атмосфере с учетом фонового загрязнения среды обитания и вклада других предприятий.

8. СЗЗ не должна использоваться для расширения производственной территории без соответствующей обоснованной корректировки и согласования в установленном порядке границ СЗЗ.

При реконструкции действующих предприятий мукомольного производства и бестарного хранения хлебопродуктов, СЗЗ которых не соответствует установленной, администрацией предприятия должны разрабатываться мероприятия, исключающие влияние производственных факторов на окружающую среду.

9. Зонирование, плотность застройки и благоустройства территории предприятий мукомольного производства и бестарного хранения хлебопродуктов должны соответствовать требованиям ТНПА.

10. На территории предприятия мукомольного производства и бестарного хранения хлебопродуктов свободной от застройки, покрытий и проездов, а также по периметру промышленной площадки следует предусматривать озеленение – не менее 60 % площади.

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

12. Территория предприятия мукомольного производства и бестарного хранения хлебопродуктов, СЗЗ и инженерные сооружения должны содержаться в чистоте, проходы и проезды должны соответствовать требованиям безопасности, не загромождаться и не использоваться для хранения материалов, тары и отходов.

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

13. Для хранения отходов производства и бытового мусора на территории предприятия мукомольного производства и бестарного хранения хлебопродуктов должны быть оборудованы не ближе 25 м от производственных зданий специальные площадки с твердым покрытием и имеющие бортики высотой не менее 0,2 м. Бытовые отходы должны собираться отдельно от производственных. Хранение на территории предприятия лузги, зерновых и других пылеобразующих отходов открытым способом запрещается.

Места для сбора, сортировки и кратковременного хранения ртутьсодержащих приборов, в том числе люминесцентных ламп, на территории организации следует располагать на специальных участках или в изолированных специальных помещениях, недоступных для посторонних лиц.

14. Бытовой мусор, не подлежащие утилизации отходы должны храниться в водонепроницаемых, окрашенных и промаркированных мусоросборниках (контейнерах), оборудованных крышками, или накопителях, которые должны очищаться по мере накопления.

Вывоз отходов и мусора с территории предприятия мукомольного производства и бестарного хранения хлебопродуктов следует организовывать в таре или специальным закрытым транспортом.

15. Территория предприятия мукомольного производства и бестарного хранения хлебопродуктов должна быть освещена в ночное время в соответствии с требованиями ТНПА.

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

### ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ЗДАНИЯМ И СООРУЖЕНИЯМ

17. Строительные, объемно-планировочные, конструктивные, санитарно-технические решения производственных зданий и вспомогательных сооружений предприятий мукомольного производства и бестарного хранения хлебопродуктов должны обеспечивать безопасные условия труда работников путем исключения или доведения превышающих величин вредных производственных факторов до установленных гигиенических нормативов, максимальное снижение физического и нервно-эмоционального напряжения работников, а также

охрану окружающей среды от загрязнения, соответствовать требованиям ТНПА.

18. Производственные здания предприятий мукомольного производства и бестарного хранения хлебопродуктов следует проектировать многоэтажными, обеспечивающими поточность технологических процессов и перемещение сырья по принципу «сверху-вниз» самотеком по закрытым коммуникациям, или одноэтажными с размещением оборудования на площадках с вертикальными коммуникациями.

19. 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.

20. Планировочные решения производственных зданий должны обеспечивать изоляцию участков пультовых наблюдений (диспетчерских), производственных участков выбоа готовой продукции и фасовки в мешки и мелкую тару, складов готовой продукции, вентиляционных камер.

21. Габариты складских помещений должны обеспечивать беспрепятственное перемещение транспортных машин, передвижных средств механизации с грузом и работников, а многоэтажные склады готовой продукции иметь спуски и транспортные средства для перемещения грузов.

22. Строительные конструкции и стеновые ограждения должны иметь теплоизоляционные характеристики, исключающие образование конденсата, обеспечивать безопасность в соответствии с требованиями ТНПА.

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

24. 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, сооружений и помещений с постоянным пребыванием работников следует оборудовать тамбурами с механизмами открывания, заблокированными с воздушно-тепловыми завесами, работающими в холодный период года.

25. Размеры помещений, проходов и проездов должны соответствовать принятым технологиям, обеспечивать безопасность, свободный проход и доступ персонала и соответствовать требованиям ТНПА.

26. Внутренние поверхности производственных помещений и складов должны быть гладкими, без выступов и щелей, предусматривать

отделку, предотвращающую накопление пыли и допускающую возможность эффективной систематической уборки, необходимой дезинфекции.

Для отделки полов, стен и потолков должны применяться материалы, безвредные для хранимого продукта и прошедшие государственную гигиеническую регламентацию и регистрацию в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

Карнизы, подоконники, отопительные приборы должны регулярно очищаться.

27. Полы во всех производственных и складских помещениях должны быть ровными, нескользкими, стойкими против износа и образования выбоин, водонепроницаемыми, удобными для уборки.

28. 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 запрещается.

29. В основных и вспомогательных помещениях предприятия должен обеспечиваться доступ к элементам строительных конструкций, осветительной аппаратуре, остеклению для их эффективной регулярной очистки и уборки безопасными способами.

30. В производственных помещениях должны быть предусмотрены мероприятия по защите работников от вредных производственных факторов в соответствии с требованиями ТНПА.

31. Вид и параметры звукопоглощающих и звукоизолирующих устройств, защитных кабин, использование других мер по снижению шумо-вибрационного производственного фактора в каждом конкретном случае следует принимать на основании акустических расчетов, с применением эффективных и безопасных материалов.

32. Машины для очистки и измельчения зерна, мощные электроприводы, генерирующие шум более допустимых уровней, должны полностью отделяться от других участков, при нахождении на них постоянных рабочих мест, звукоизолирующими перегородками.

33. Для снижения шума вентиляционных систем вентиляторы следует размещать в изолированных камерах и устанавливать на амортизирующие основания.

34. Содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря, периодичность, способы и методы их очистки, промывки, обработки и дезинфекции должны соответствовать требованиям ТНПА.

Производственные и вспомогательные помещения, а также рабочие места и оборудование должны содержаться в чистоте и порядке, своевременно ремонтироваться, запрещается их захламление и загромождение.

35. Очистка оборудования, стен и полов от осевшей пыли сжатым воздухом запрещается и осуществляется способами, предотвращающими вторичное пылеобразование, с применением средств малой механизации, пылесосов, полы и стены - влажным способом.

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

36. Производственные процессы и оборудование должны обеспечивать безопасность работников на предприятиях мукомольного производства и бестарного хранения хлебопродуктов, допустимые условия труда и охрану окружающей среды и соответствовать требованиям ТНПА.

37. Организация технологических процессов, техническое решение и компоновка производственного оборудования и коммуникаций должны обеспечивать гигиеническую безопасность обслуживающего персонала с учетом вредного аллергенного действия мучной пыли на организм путем непрерывности и поточности процессов, механизации и автоматизации работ, герметизации оборудования, исключения или максимального снижения контакта работников с вредными веществами и воздействия вредных и опасных производственных факторов, а также свободного доступа для обслуживания, эксплуатации, ремонта и очистки оборудования и коммуникаций.

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

39. Зерновое и прочее сырье, оборудование, упаковка, тара и готовая продукция должны соответствовать требованиям ТНПА, сопровождаться документами, удостоверяющими их происхождение, качество и безопасность.

40. Хранение поступающего сырья, упаковки, тары, готовой продукции должно осуществляться только в складских помещениях в соответствии с требованиями ТНПА.

41. Разгрузка и загрузка автомобильного и железнодорожного транспорта зерновым сырьем, фасованной мучной продукцией должна производиться способами, исключающими пылеобразование, тяжесть трудового процесса работников. При необходимости следует предусматривать очистку поступающего сырья в потоке при приеме его с транспортных средств с последующим хранением в силосах.

При бестарной погрузке мучной продукции на железнодорожный и автомобильный транспорт необходимо использовать устройства, предупреждающие пылевыделение и загрязнение территории.

42. При размоле зерна и смешивании сыпучих материалов, 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).

Технологическое и транспортное оборудование, силоса, бункеры, являющиеся источником выделения в воздух рабочей зоны пыли, должно аспирироваться. Аспирационные установки должны быть сблокированы с технологическим и транспортным оборудованием. Запрещается выключение аспирационных установок при действующем оборудовании.

43. Для перемещения сыпучих материалов следует использовать закрытый пневматический транспорт. Места разгрузки сыпучих материалов из пневматического транспорта оборудуются укрытиями с аспирацией. Улавливание мелкой фракции из отсасываемого воздуха надлежит производить с помощью эффективных пылеулавливающих установок.

Места соединений в пневматическом транспорте для перемещения сыпучих продуктов должны быть тщательно изолированы и герметизированы.

44. Рукавные фильтры для улавливания пыли должны быть оборудованы патрубком для герметичного присоединения к системе подачи запыленного воздуха. Для контроля своевременной разгрузки пылеулавливателей и за сопротивлением фильтров следует использовать автоматические сигнализаторы.

45. Пылеобразующее оборудование должно иметь укрытия с отсосами в местах загрузки, выгрузки и перепада материалов.

46. 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.

Места выгрузки со сбрасывающих коробок ленточных конвейеров должны аспирироваться.

47. Конвейерные ленты надлежит оборудовать устройствами, исключающими просыпь с них материалов. На холостой ленте необходимо устанавливать приспособления для удаления налипающего на нее материала.



48. Конвейерное оборудование должно быть обеспечено устройствами для предупреждения травмирования работников. Движущие части конвейеров, к которым возможен доступ обслуживающего персонала, должны быть ограждены.

49. Бункеры, силосы и другие емкости для сыпучих продуктов должны быть обеспечены устройствами автоматического прекращения подачи материалов при их заполнении. Для разгрузки бункеров применяются дозирующие устройства, исключаящие неравномерное поступление материала, его обрушение и свободное падение.

Подготовка и очистка силосов и других емкостей для хранения сырья и готовой продукции должна производиться по мере необходимости безопасными способами и в необходимых средствах индивидуальной защиты (далее – СИЗ) в соответствии с требованиями ТНПА.

50. Люки силосов и бункеров в перекрытиях должны закрываться крышками с приспособлениями для запираания, а лазовые и загрузочные люки дополнительно иметь закрепленные на петлях или болтах металлические решетки.

51. Трубы и фасонные детали самотечного трубопровода должны быть надежно закреплены, плотно соединены между собой, пыленепроницаемы. Места перегрузки материалов из течек должны быть укрыты, оборудованы отсосами.

52. Конструкция оборудования для выбоя и фасовки мучной продукции должна исключать просыпи и выделение пыли в воздух рабочей зоны в концентрациях, превышающих ПДК, обеспечивать автоматическую дозировку и контроль массы фасовки продукции, снижение динамической физической нагрузки и монотонности рабочих операций.

53. Управление элеваторного хозяйства и мукомольного производства должно быть максимально автоматизировано. На технологических и транспортных линиях следует использовать автоматические регулирующие заслонки и устройства, компьютерные системы управления.

54. Щиты, шкафы и пульты управления технологическими процессами и оборудованием должны размещаться в отдельных залах и помещениях, изолированных от основного производства. Условия труда на рабочих местах операторов пультов управления и административно-вспомогательного персонала по параметрам производственных факторов должны соответствовать 2 классу (допустимые).

55. Для обслуживания 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.

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

57. Производственное оборудование, генерирующее общую вибрацию, необходимо устанавливать с учетом обеспечения на рабочих местах предельно допустимых уровней вибрации с применением надлежащих мероприятий по виброизоляции и вибропоглощению согласно требованиям ТНПА.

58. При разработке технологических процессов, проектировании и эксплуатации машин и механизмов, при организации рабочих мест следует принимать необходимые меры по снижению шума до значений, не превышающих допустимые, в соответствии с требованиями ТНПА.

59. 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.

60. 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 и другие).

61. Техническое обслуживание и текущий уход за производственным и вспомогательным оборудованием, аппаратурой, коммуникациями и вентиляционными устройствами должны производиться регулярно с использованием необходимых СИЗ органов дыхания. Внутренняя очистка емкостей должна проводиться безопасными способами.

62. В рабочее время основного технологического персонала запрещается покраска, ремонт производственных помещений и оборудования, коридоров и рекреаций.

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

63. Расположение оборудования в производственных помещениях

должно соответствовать нормам технологического проектирования, обеспечивать удобство и гигиеническую безопасность работников при обслуживании оборудования, возможность механизации трудоемких операций. Показатели тяжести и напряженности трудового процесса должны соответствовать требованиям ТНПА.

64. При всех видах транспортных и погрузочно-разгрузочных работ необходимо предусматривать меры безопасности и мероприятия, исключающие опасность травматизма и физического перенапряжения работников.

Установка, снятие и перемещение крупногабаритных и тяжелых изделий, оборудования, деталей, инструмента, упаковок проводится только с использованием безопасных подъемно-транспортных средств, устройств и механизмов.

65. 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 и отдыха, физиотерапевтические процедуры и другие).

66. 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).

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

68. Организация и оборудование рабочих мест, режима труда и отдыха при работе с видеодисплейными терминалами, персональными компьютерами должны соответствовать требованиям ТНПА.

69. На предприятии необходимо разрабатывать режимы труда и отдыха для конкретных профессий при наличии на рабочих местах неблагоприятного микроклимата, превышений гигиенических нормативов пылевого аэрозоля и шумо-вибрационного фактора, обеспечивающие

защиту работников временем (регламентированные по времени перерывы, длительность рабочей смены и стаж работы).

70. Хранение домашней, уличной одежды и продуктов питания на рабочих местах в производственных помещениях запрещается.

## ГЛАВА 6 ТРЕБОВАНИЯ К ОТОПЛЕНИЮ И ВЕНТИЛЯЦИИ

71. Проектирование и эксплуатация систем отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха в производственных, бытовых и административных помещениях предприятий мукомольного производства и бестарного хранения хлебопродуктов должны осуществляться в соответствии с требованиями ТНПА.

72. Системы вентиляции, отопления и кондиционирования воздуха в комплексе с технологическими мероприятиями по снижению выделения тепла, пыли от оборудования должны обеспечивать на постоянных рабочих местах параметры микроклимата, содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны в соответствии с требованиями ТНПА.

73. Форма и размещение нагревательных приборов отопления должны обеспечивать возможность легкой очистки их поверхности от пыли. Максимальная температура на поверхности нагревательных приборов не должна превышать  $110^{\circ}\text{C}$  при теплоносителе постоянных параметров и не выше  $130^{\circ}\text{C}$  при теплоносителе переменных параметров в течение отопительного сезона для помещений с выделением органической мучной пыли.

Приборы отопления запрещается закрывать и к ним должен быть обеспечен свободный доступ. Использование для обогрева самодельных электронагревательных приборов запрещается.

74. В производственных помещениях, не обеспеченных системой централизованного отопления, постоянные рабочие места следует оборудовать локальными отопительными установками, действующими в холодный период года.

75. Помещения контрольно-измерительных приборов, диспетчерских, административные и санитарно-бытовые помещения должны быть оборудованы отопительно-вентиляционными системами, обеспечивающими оптимальные параметры микроклимата.

76. 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.

77. Независимо от наличия механической вентиляции в каждом помещении с естественным освещением следует предусматривать для проветривания в окнах не менее двух открывающихся (для этажей выше первого – внутрь здания) створок или форточек с ручным открыванием площадью не менее 1 кв. м каждая, с суммарной площадью не менее 0,2 % площади помещений, а для надсиловых этажей – 0,3 %.

78. Оконные переплеты, рассчитанные на аэрацию, должны быть оборудованы легкоуправляемыми доступными приспособлениями для их открывания и установки в требуемом положении, мелкоячеистой сеткой для недопущения попадания в помещения насекомых и птиц.

79. При организации воздухообмена следует исключить перетекание воздуха из помещений с большими выделениями мучной пыли в соседние помещения с меньшим выделением путем создания в последних подпоры воздуха (объем притока должен на 5-10 % превышать вытяжку), а объем удаляемого воздуха в помещениях с большим выделением вредных веществ должен превышать объем подаваемого воздуха.

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

81. Подачу основного объема приточного воздуха в производственные помещения с выделением пыли 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.

82. Загрязненный пылью воздух, удаляемый из технологического оборудования и рабочей зоны, должен подвергаться очистке перед выбросом его в атмосферу с тем, чтобы концентрации этих веществ в атмосферном воздухе не превышали предельно допустимых значений.

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

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

85. На действующие вентиляционные установки должны иметься 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 вентиляционной установки.

Эффективность работы вентиляционных и отопительных систем и установок должна подтверждаться лабораторным контролем.

86. Порядок эксплуатации и ухода за вентиляционными и отопительными установками должен осуществляться на предприятии согласно требованиям ТНПА.

На предприятии должен быть график планово-предупредительного ремонта вентиляционного оборудования. Для каждой вентиляционной системы необходимо иметь журнал эксплуатации, в котором должны быть отметки о ремонтах, сведения об очистках, замене фильтров и другие.

87. Устройства и приспособления для открывания светопроемов должны подвергаться систематической очистке, смазке и проверке.

Элементы вентиляционных систем (воздухозаборные устройства, воздуховоды, вентиляционные камеры, решетки, рассекательные сетки, воздухораспределители и другие) должны иметь хорошо читаемую маркировку в соответствии с проектом, содержаться в чистоте, регулярно очищаться от пыли, грязи.

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

## ГЛАВА 7 ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ

89. В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях предприятий мукомольного производства и бестарного хранения хлебопродуктов должно быть предусмотрено естественное и искусственное освещение в соответствии с требованиями ТНПА.

Организация постоянных рабочих мест без естественного освещения запрещается.

Световые проемы не должны загромождаться производственным оборудованием, тарой, готовыми изделиями, полуфабрикатами и другим.

90. 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 другими материалами (фанера, картон, пленка и другие) запрещается.

91. В качестве светильников в производственных, вспомогательных, административно-бытовых и санитарно-бытовых помещениях необходимо использовать газоразрядные источники света с применением осветительного оборудования с учетом характеристики работ и предупреждения слепящего действия источников света.

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

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

93. Светильники должны содержаться в чистоте и исправности, очищаться по мере загрязнения с периодичностью не менее 2 раз в месяц. Перегоревшие лампы должны своевременно заменяться исправными соответствующей мощности.

Необходимо предусматривать отдельные помещения или специальные площади, закрытые контейнеры для сбора и временного хранения пришедших в негодность газоразрядных источников света. Содержание их на складах, предназначенных для хранения других материалов, сырья, продукции, а также сброс в мусоросборники для бытового мусора и отходов запрещается. Неисправные ртутьсодержащие лампы должны передаваться на утилизацию в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

## ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И КАНАЛИЗАЦИИ

94. Качество воды для хозяйственно-питьевых и технологических нужд на предприятиях мукомольного производства и бестарного хранения хлебопродуктов должно удовлетворять гигиеническим требованиям к качеству воды централизованного питьевого водоснабжения в соответствии с требованиями ТНПА.

95. Соединение сетей водопроводов хозяйственно-питьевого и технологического назначения с сетями водопроводов, подающих воду не питьевого качества, запрещается. 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.

96. Снабжение работников доброкачественной питьевой водой производится путем устройства сатураторов, питьевых фонтанчиков с ограничительными кольцами или бутилированной водой питьевого качества. Сатураторные установки должны эксплуатироваться в соответствии с инструкцией по их применению и содержаться в чистоте.

97. Условия сброса производственных, фекально-бытовых и ливневых сточных вод должны удовлетворять требованиям охраны поверхностных вод от загрязнения, согласовываться с территориальными органами и учреждениями госсаннадзора.

Запрещается объединение сетей внутренней бытовой и производственной канализации в зданиях, а также прокладка коммуникаций фекально-бытовой канализации в помещениях для производства и хранения мучной продукции.

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

Спуск хозяйственно-фекальных и производственных сточных вод в поглощающие колодцы запрещается.

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

## ГЛАВА 9 ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНО-БЫТОВОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

99. Санитарно-бытовое обеспечение по составу и площади санитарно-бытовых помещений, количеству необходимого санитарно-технического оборудования на предприятиях мукомольного производства и бестарного хранения хлебопродуктов должно соответствовать требованиям ГНПА.

100. При размещении бытовых помещений в отдельных зданиях, предназначенных для обслуживания работников (с численностью более 30



человек в смену) в отапливаемых производственных помещениях, они должны соединяться с производственными зданиями отапливаемыми закрытыми переходами.

105. У наружных входов во вспомогательные и бытовые здания и помещения должны быть предусмотрены приспособления для очистки обуви от грязи, урны для сбора мусора.

101. 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 работников в этих помещениях.

102. Бытовые помещения для работников, занятых на производстве, фасовке, складировании и отпуске потребителям муки и мучных полуфабрикатов, следует оборудовать по типу санитарного пропускника.

В гардеробных необходимо обеспечить раздельное хранение уличной, домашней и специальной 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. Допускаются 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.

103. 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 ежесменно. Помещение для чистки, обеспыливания и сушки спецодежды должно быть обособленным, располагаться смежно с гардеробными, оборудовано вентиляцией.

104. Душевые на предприятиях мукомольного производства и бестарного хранения хлебопродуктов должны размещаться при гардеробных для рабочей одежды – по типу санпропускника, иметь преддушевые, оснащенные вешалками и сидениями.

Количество душевых сеток следует определять по наиболее многочисленной смене производственных рабочих.

105. Душевые должны оборудоваться полочками для средств личной гигиены и полотенцедержателями, 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 запрещается.

Банные принадлежности, резиновые либо пластиковые коврики, индивидуальная банная обувь должны ежемесячно подвергаться обработке дезинфицирующими средствами.

106. 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.

107. 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) и обеспечены средствами для личной гигиены женщины, содержаться в надлежащем санитарном состоянии.

108. Бытовые помещения (гардеробные, преддушевые, душевые, кладовые, комнаты отдыха и гигиены женщин, туалеты и другие) должны ежемесячно убираться и дезинфицироваться, оборудоваться и содержаться в соответствии с требованиями ТНПА.

Уборочный инвентарь (ведра, тряпки, щетки и другое) маркируется и применяется раздельно для туалетов, душевых, преддушевых комнат и других помещений.

109. Использование бытовых помещений не по назначению запрещается.

110. При каждом цехе необходимо предусматривать помещения для отдыха и приема пищи, из расчета 1 кв. м на каждого пользующегося, но не менее 12 кв. м свободной площади, оснащенные мебелью, умывальником со смесителем холодной и горячей воды, холодильником, электрочайниками и другим необходимым оборудованием.

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

112. Для профилактики раздражающего и аллергического действия органической пыли на органы дыхания работников при медицинских пунктах должны быть оборудованы ингалятории.

113. Обеспечение общественного питания работников в организации должно осуществляться согласно требованиям ТНПА.

## ГЛАВА 10 ТРЕБОВАНИЯ К СРЕДСТВАМ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ, СОБЛЮДЕНИЮ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ, МЕДИКО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

114. Персонал производственных цехов и подразделений при поступлении на работу и в последующем при ежегодном курсовом обучении должен быть проинструктирован по вопросам гигиены труда и промышленной санитарии, использованию СИЗ, правилам личной профилактики и оказанию первой медицинской помощи пострадавшим.

115. Работники должны обеспечиваться СИЗ и предохранительными приспособлениями с учетом характера труда, вредного и опасного фактора производственной среды и его величины в соответствии с требованиями ТНПА. Для каждого работника СИЗ подбираются индивидуально по размерам.

Работа без предусмотренных нормами спецодежды и СИЗ запрещается.

116. Все приобретаемые СИЗ должны соответствовать требованиям ТНПА, сопровождаться удостоверениями о государственной гигиенической регистрации, выданные в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

117. Работники, подвергающиеся на рабочих местах воздействию шума выше допустимых уровней, обеспечиваются и обязаны использовать СИЗ органов слуха (антифоны, наушники, беруши).

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

119. 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.

120. Работники, занятые на работах с вредными и (или) опасными условиями труда и в контакте с пищевыми продуктами (мукой и мучными

полуфабрикатами), должны проходить медицинские осмотры в соответствии с порядком, установленным законодательством Республики Беларусь.

121. Работники предприятий мукомольного производства и бестарного хранения хлебопродуктов, контактирующие с пищевыми продуктами, должны информировать администрацию о возникшем инфекционном заболевании и обо всех случаях инфекционных заболеваний у лиц, совместно с ним проживающих.

122. В каждом цехе (отделении), а также в гардеробных и преддушевых должны находиться аптечки первой медицинской помощи универсальные с перечнем вложений, утвержденным постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 15 января 2007 г. № 4 «Об утверждении перечней вложений, входящих в аптечки первой медицинской помощи, и порядке их комплектации» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2007 г., № 68, 8/15904).

В аптечке первой медицинской помощи универсальной запрещается содержание лекарственных средств с истекшим сроком годности.

123. Лица, работающие в условиях вредных производственных факторов, обеспечиваются профилактическим питанием (молоко или заменяющие его продукты) в пунктах питания или других помещениях, оборудованных в соответствии с требованиями ТНПА.

## ГЛАВА 11 ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

124. Регулярный контроль состояния производственной и окружающей среды осуществляют промышленные санитарные лаборатории предприятия по производству мукомольной продукции (далее – промсанлаборатория) или другие аккредитованные лаборатории в соответствии с планом-графиком и программой производственного лабораторного контроля, согласованной с органами и учреждениями госсаннадзора.

125. Порядок и кратность лабораторного и инструментального контроля соблюдения максимально разовых и среднесменных ПДК вредных веществ, которые могут загрязнять воздух рабочей зоны, должен соответствовать требованиям ТНПА. Места и точки отбора проб согласуются с территориальными органами и учреждениями госсаннадзора.

126. Производственный контроль содержания в воздухе рабочей зоны органической пыли растительно-животного происхождения осуществляется в соответствии с требованиями ТНПА.

127. Контроль за соблюдением параметров микроклимата, уровнями шума и вибрации на рабочих местах, генерируемых механизмами и стационарным оборудованием, а также ручным инструментом осуществляется в соответствии с требованиями ТНПА, но не реже 1 раза в год.

128. Контроль эффективности действующих осветительных установок должен проводиться не реже 1 раза в год, а также после ввода новых и реконструированных осветительных установок. Сведения об измерениях освещенности, чистке светильников, замене ламп, а также об изменениях, внесенных в осветительные системы, следует регистрировать в журналах-паспортах осветительных установок.

129. После реконструкции, увеличения объема производства, капитального ремонта, изменения или внедрения новой технологии, сырья и химических веществ, аварийных ситуаций должен осуществляться внеочередной санитарно-гигиенический контроль параметров факторов производственной среды.

130. Информация по результатам выполненных лабораторных измерений и исследований факторов условий труда ежеквартально представляются в территориальные органы и учреждения госсаннадзора.

131. По результатам периодического контроля факторов производственной среды и трудовой деятельности администрация предприятия по производству мукомольной продукции должна проводить 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 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.

## ГЛАВА 12 ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ И ВЫПОЛНЕНИЮ РАБОТ В ПЕРИОД РЕКОНСТРУКЦИИ И СТРОИТЕЛЬСТВА

132. В период реконструкции и ремонта необходимо осуществлять мероприятия по соблюдению требований ТНПА.

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

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

135. После завершения строительного-монтажных работ при опробовании оборудования необходимо контролировать параметры вредных факторов, генерируемых данным оборудованием, проводить испытание и наладку систем отопления и вентиляции, измерять и оценивать параметры освещения, эффективность вентиляции, очистки выбросов в воздух и сточные воды.