

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ К КОНСТРУКЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ

Производственное оборудование должно быть безопасным при монтаже, эксплуатации и ремонте.

Оборудование подразделяется на оборудование повышенной опасности и неопасное. **Повышенная опасность оборудования** определяется наличием вредных и опасных факторов, которые при нарушении тех или иных правил техники безопасности могут привести к аварии или несчастному случаю. Повышенная опасность технологического оборудования в значительной степени зависит от свойств перерабатываемых им веществ. Например, в хлебопекарном, кондитерском, сахарном производстве мука, какао-порошок, сахарная пудра и другие мелкодисперсные вещества также создают взрывоопасные концентрации.

Для обеспечения безопасной эксплуатации оборудования его снабжают необходимой контрольно-измерительной аппаратурой, приборами безопасности, блокировочными устройствами, автоматическими средствами сигнализации и защиты, которые контролируют соблюдение нормальных режимов работы оборудования, а также исключают возможность возникновения аварий и несчастных случаев.

Производственное оборудование оснащается встроенными устройствами для удаления выделяющихся в процессе работы вредных, взрыво- и пожароопасных веществ непосредственно в местах их образования и скопления. Встроенные вентиляционные системы должны быть заблокированы с пусковым устройством технологического оборудования, обеспечивающим их одновременный запуск. Элементы конструкции производственного оборудования не должны иметь острых углов, кромок, заусенцев и поверхностей с неровностями, представляющих опасность травмирования работающих.

Производственное оборудование должно отвечать следующим требованиям:

- исключить возможность случайного соприкосновения работников с горячими частями;
- должно снабжаться соответствующими предохранительными устройствами и блокировками от перегрузок, падения давления в пневмо- и гидросистемах;
- должно иметь защиту обслуживающего персонала от поражения электрическим током, включая случаи ошибочных действий;
- рабочие органы машин должны работать в режиме автоматического торможения;
- конструкция оборудования не должна затруднять загрузку, полное удаление продукта и санитарную обработку оборудования, должна обеспечивать безразборную мойку и исключать образование заторных зон;
- в баках и других емкостях для хранения пищевых продуктов с температурой выше 45 °С смотровой люк должен располагаться сверху, кроме того, баки и емкости должны быть снабжены уровнемерами;
- баки и емкости для хранения продуктов с температурой 15 °С и ниже должны иметь нижние самоуплотняющиеся люки, открывающиеся вовнутрь;
- Резервуары, сборники, заполняемые вредными пожаровзрывоопасными веществами, должны оснащаться уровнемерами и переливными трубами с выводом в резервный сборник.

Домашнее задание:

- составить конспект;
- фотоотчет прислать по электронному адресу.