ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 11

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ТЕРРИТОРИИ И ПОМЕЩЕНИЙ ПРЕДПРИЯТИЙ. ДЕЗИНФЕКЦИЯ, ДЕЗИНСЕКЦИЯ, ДЕРАТИЗАЦИЯ

Цель и задачи -ознакомиться гигиеническими требованиями к содержанию территории и помещений предприятий. Изучить какие применяются средства для дезинфекции, дезинсекции, дератизации

В соответствии с основами законодательства о труде запрещается ввод в эксплуатацию предприятий, не соответствующих требованиям охраны труда. Эти требования направлены не только на обеспечение безопасности работающих на предприятии, но и на защиту населения от вредных выбросов предприятия (газы, пыль, дым копоть), создаваемых им неблагоприятных физических факторов (шум, вибрация), а также на защиту окружающей среды от выбросов предприятий в атмосферу и сбросов сточных вод.

Соблюдение этих требований начинается с выбора необходимой для строительства предприятия территории, размещения на ней зданий и сооружений, определения их габаритов, инженерной организации и благоустройства территории предприятия. Решение всех указанных задач предусматривается при разработке Генерального плана предприятия и регламентируется Санитарными нормами проектирования промышленных предприятий, а также Строительными нормами и правилами, в частности СНиП Ц-89-80 «Генеральные штаты промышленных предприятий».

Отводимые для пищевых предприятий территории должны быть удалены от жилых массивов или отделяться от них санитарно-защитной зоной, размеры которой между предприятием и жилым массивом должны составлять не менее 100 м —для спиртовых заводов, которые согласно санитарной классификации производств относятся к IV классу; 50 м-для хлебозаводов, кондитерских и макаронных фабрик, винодельческих, пиво-безалкогольных и сахарных заводов, относящихся к V классу производств по санитарной классификации.

Эти предприятия должны располагаться с подветренной стороны от жилых массивов, что при преобладающих ветрах будет исключать занос в них выбросов предприятий в атмосферу.

Территории хлебопекарных, кондитерских, макаронных, пивобезалкогольных и сахарных предприятий должны иметь планировку, обеспечивающую отвод атмосферных осадков от зданий и сооружений к водостокам; отвечающие требованиям внутризаводские автодороги и железнодорожные пути, пешеходные дорожки с твердым покрытием; площадки для погрузочно-разгрузочных работ, хранения топлива, сырья, вспомогательного оборудования и материалов; наружное освещение, озеленение свободных площадей, которое должно составлять не менее 10-15% обшей площади территории предприятия.

Территория предприятия должна содержаться в соответствии с

санитарными требованиями, иметь указатели проездов и проходов, знаки стоянок и скорости движения автомашин, должна быть ограждена, иметь непосредственные выезды на дороги общего пользования. Плотность застройки территории зданиями и сооружениями должна составлять не менее 37-40 % для хлебопекарных предприятий; 50 % -для кондитерских, макаронных фабрик, пивобезалкогольных и винодельческих заводов; 45-50 % - для сахарных заводов. Расстояние между соседними зданиями не должно быть менее 12 м, а при газо- и пылевыделениях 15 мГ а также должно учитывать пожарную опасность производств и степень огнестойкости зданий.

Производственные здания пищевых предприятий содержат производственные, складские, вспомогательные, подсобные и санитарно-бытовые помещения, санитарные требования к которым зависят от их назначения. При планировке производственных помещений учитываются санитарная характеристика производственного оборудования и технологических процессов; нормы полезной площади, приходящиеся на одного работающего; нормативы площадей для размещения оборудования и минимальной ширины проходов, расстояний между смежным оборудованием, а также до стен помещения, обеспечивающих безопасное и удобное обслуживание.

Высота производственных помещений пищевых предприятий выбирается исходя из габаритов установленного технологического оборудования, избытков теплоты и влаговыделений, по должна быть не менее установленных общих нормативов - 4,8 м для производственных помещений и 3 м для помещений энергетического и транспортно-складского хозяйства. Для обеспечения эффективности естественной вентиляции (аэрации) помещения оно должно иметь высоту 4—6 М от теплоизлучающей поверхности. Объем производственного помещения на каждого рабочего должен составлять не менее 15 $м^3$, а площадь - не менее 4,5 мя.

Покрытия производственных зданий, отнесенных по пожарной опасности к категории Б (помещения для изготовления сахарной пудры и другие аналогичные), должны быть легкосбрасываемыми, а отделка стен помещений должна обеспечивать простую очистку их от пыли. Поверхность стен, потолков и полов должна быть гладкой, удобной для очистки и удовлетворяющей гигиеническим и эксплуатационным требованиям. Цветовая отделка потолков и стен должна соответствовать правилам производственной санитарии для соответствующих пищевых производств и «Указаниям по проектированию цветовой отделки интерьеров производственных зданий промышленных предприятий».

Полы должны быть непроницаемыми для жидкостей, иметь достаточный уклон для стока к трапам канализации, не быть скользкими, без порогов и выступов, иметь ровную, удобную для очистки поверхность, соответствовать требованиям сухой и влажной уборки. Каждое производственное помещение должно иметь не менее двух эвакуационных выходов. Все двери помещений должны открываться в сторону выхода из них. Помещения должны иметь средства пожаротушения.

Складские помещения должны выполняться с учетом их назначения, взрывопожароопасности, быть обеспечены транспортными средствами и подъемными механизмами в зависимости от габаритов, массы н назначения складируемых материалов, иметь проходы, ширина которых должна соответствовать работающему транспорту, быть снабжены средствами пожаротушения. На хлебозаводах помещения складов бестарного хранения муки и сахара должны иметь легкосбрасываемые покрытия или взрывные проемы (окна, двери, фонари).

Санитарно-бытовые помещения общего и специального назначения на пищевых предприятиях устраиваются в зависимости от того, к какой группе по санитарной характеристике относятся основные производственные процессы на предприятии. На хлебозаводах, кондитерских и макаронных фабриках и других пищевых предприятиях основные процессы относятся к группе 4а, т. е. к процессам, требующим особого режима для обеспечения качества продукции и связанным с переработкой пищевых продуктов. На сахарных и пивобез-алкогольных предприятиях большое удельное значение имеют процессы, протекающие при неблагоприятных метеорологических условиях, связанные с выделением пыли или напряженной работой, относящиеся к группе 11г.

В связи с этим на рассматриваемых пищевых предприятиях устраивают санитарно-бытовые помещения: столовые, здравпункты, гардеробные, душевые, умывальники, туалеты, комнаты личной гигиены, кормления грудных детей, отдыха, ручных и ножных ванн, психологической разгрузки, стирки и ремонта спецодежды и обуви, питьевого водоснабжения и т. п. Кроме того, на предприятиях выделяются помещения для кабинета охраны труда.

Вопросы самоконтроля:

1. Как размещаются здания и сооружения на территории предприятий!
2. Как проводится дезинфекция, дезинсекция, дератизация в пищевых предприятиях?