



Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів
і природокористування України
Механіко-технологічний факультет
НДІ техніки і технологій

Представництво Польської академії наук в Києві
Відділення в Любліні Польської академії наук
Академія інженерних наук України
Українська асоціація аграрних інженерів



***ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
XIX МІЖНАРОДНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ НАУКОВО-
ПЕДАГОГІЧНИХ ПРАЦІВНИКІВ, НАУКОВИХ
СПІВРОБІТНИКІВ ТА АСПІРАНТІВ***

***«Проблеми та перспективи розвитку технічних та
біоенергетичних систем природокористування»***

(25–29 березня 2019 року)

***присвячену 205-річчю з дня народження Т.Г. Шевченка
під гаслом «І чужому навчається, й свого не цурається...»***



Київ – 2019

УДК 614.82

ДОСЛІДЖЕННЯ ВИМОГ ОХОРОНИ ПРАЦІ ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ СИРОВИНИ, НАПІВФАБРИКАТІВ, ПРОДУКЦІЇ НА РИБООБРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ

*Зубок Т. О., кандидат сільськогосподарських наук
Національний університет біоресурсів і природокористування України*

Зберігати готові харчові продукти з риби і морепродуктів потрібно у спеціально виділених, відповідно обладнаних, закритих, чистих приміщеннях, не допускаючи проникнення гризунів, птахів, комах. Заборонено спільно зберігати сировину, харчові продукти з риби і нерибних об'єктів, харчові відходи виробництва, а також нехарчові продукти.

Приміщення для зберігання харчових продуктів з риби і морепродуктів берегових рибообробних підприємств, які розташовано у підвалах і напівпідвалах, що мають сходи з кількістю маршів більше одного або висотою більше 1,5 м, необхідно обладнати люками і трапами для спускання вантажів до складського приміщення і вантажними підіймачами. Приміщення для зберігання рибної продукції, які розташовані вище першого поверху і мають сходи з кількістю маршів більше одного або висотою більше 2 м, повинні бути обладнані підіймачами для спускання або піднімання вантажів.

У приміщеннях для зберігання харчових рибних продуктів, зокрема у холодильних камерах, необхідно регулярно проводити механічне очищення, миття, дезінфекційні, дезінсекційні та дератизаційні заходи.

Дрібно розфасовані кислоти і луги (у бутлях, барабанах) потрібно зберігати на складах у спеціально виділених окремих приміщеннях. Кожну хімічну речовину потрібно зберігати у відповідній для даної речовини справній і закритій тарі з прикріпленою етикеткою, на якій вказано найменування речовини. Бутлі з хімікатами встановлюють групами не більше 4-х рядів за висотою. Між групами бутлів залишають прохід не вужче 1 м.

Розкривають барабани (бочки) з кристалічним їдким натром за допомогою спеціальних різаків. Застосовувати для цього зубило та молоток заборонено. Переливати кислоти і луги з бутлів у дрібну тару дозволено тільки за допомогою сифона або ручних насосів. Залишки речовини у посудині після розливання (застосування) кислот і лугів потрібно нейтралізувати, а посуд ретельно вимити.

Кристалічну каустичну соду потрібно зберігати у сухих приміщеннях у закритих сталевих барабанах, а рідку каустичну соду – у закритих резервуарах. Вапно зберігають у дерев'яних закупорених бочках у холодному вентильованому приміщенні. У приміщенні складу на видному місці вивішують інструкцію про правила зберігання, укладання, відпускання і транспортування агресивних хімічних речовин, а також має бути аптечка, засоби індивідуального захисту та умивальник.

Під час зберігання хімічних речовин заборонено: 1) переносити кислоти, луги та отрутохімікати у відкритих посудинах; 2) наливати сірчану кислоту в посудини, що містять луг; 3) зберігати їдкі луги у посудинах з алюмінію або оцинкованої сталі; 4) розміщувати і зберігати бутлі з їдкими рідинами у проходах, проїздах, на сходах.

Відходи, отримані на виробництві харчових продуктів з риби і морепродуктів, збирають до водонепроникних промаркованих вмістищ і згодом видаляють з виробничих приміщень. Відходи потрібно зберігати у вмістищах в охолоджуваних камерах окремо від сировини і готової продукції. Дозволено зберігати відходи без охолодження у закритих вмістищах не більше двох годин. Умови зберігання і видалення відходів повинні унеможливити забруднення харчових продуктів і виникнення загрози життю та здоров'ю працівників.