

УДК 664

Шляпникова Э.Н., студент 4-ФПП-3
Борисова А.В., к.т.н., доцент
ФГБОУ ВО «Самарский Государственный Технический Университет»

Shlyapnikova E.N., student 4-FPP-3
Borisova A.V., Candidate of Technical Sciences, Associate Professor
Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education "Samara
State Technical University"

БЕЗОПАСНОСТЬ ЭКСПЛУАТАЦИИ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫХ МАШИН НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Общественное питание является важной отраслью народного хозяйства, которая сочетает в себе функции производства готовой пищи, ее реализации и организации потребления населением. От организации питания зависит здоровье человека, его работоспособность и продолжительность жизни.

Кондитерская мастерская занимает особое место на предприятиях общественного питания. Он обычно работает самостоятельно, независимо от горячего цеха.

Кондитерская оснащена современным оборудованием, и для ее качественной и непрерывной работы, важную роль играет обеспечение безопасности эксплуатации оборудования. В качестве примера была выбрана тестомесильная машина ТМС-30НН-2Р.

Машины должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и ГОСТ 27962.

При проектировании и изготовлении машин следует руководствоваться ГОСТ 15.001.

Не допускается выброс из бункера теста при его замешивании и исходных продуктов, используемых для его приготовления.

Не допускается попадание смазочных материалов с вала месильного органа в замешиваемое тесто.

Конструкцией машин должны быть предусмотрены устройства для закрепления дежи на основании.

Крышка дежи должна быть блокирована с пусковым устройством привода месильного органа, предотвращающим пуск машины при снятой или неплотно закрытой крышке.[1]

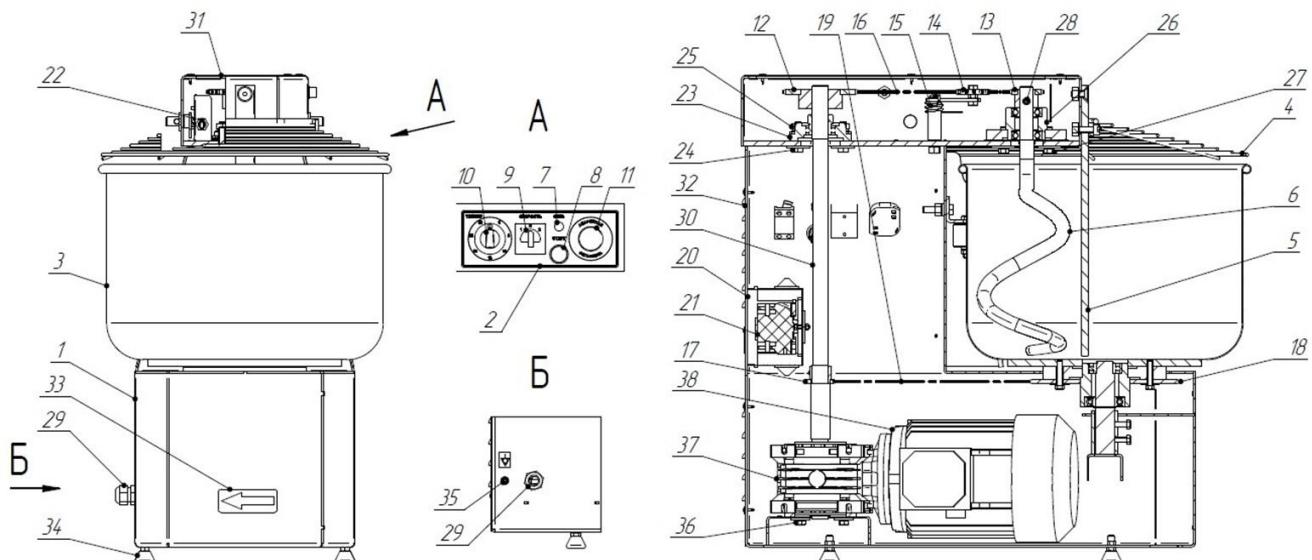


Рис. 1 Устройство тестомесильных машин

1. Корпус;
2. Панель управления;
3. Дежа;
4. Защитная решетка дежи;
5. Нож;
6. Месильный орган (спираль);
7. Лампа «Сеть»;
8. Кнопка «Старт»;
9. Переключатель «Скорость» (в односкоростных машинах отсутствует);
10. Таймер;
11. Кнопка «Аварийная остановка»;
12. Звездочка верхняя;
13. Звездочка верхняя спирали;
14. Звездочка натяжная;
15. Пружина;
16. Цепь верхняя;
17. Звездочка нижняя;
18. Звездочка нижняя дежи;
19. Цепь нижняя;
20. Крышка электромонтажной коробки;
21. Контактор(ы);
22. Микропереключатель;
23. Подшипниковый узел;
24. Болт;
25. Гайка;
26. Подшипниковый узел спирали;
27. Болт;
28. Штифт;
29. Кабельный ввод;
30. Вал промежуточный;
31. Крышка;
32. Стенка задняя;
33. Наклейка «Направление вращения»;
34. Ножка;
35. Болт эквипотенциальности;
36. Болт;
37. Редуктор;
38. Электродвигатель.

Машина не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании машины лицом, ответственным за их безопасность.

Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с машиной.

Запрещается:

- работать в одежде (шарфы, галстуки, свободные рукава и т.д.), которая может быть легко захвачена во время работы вращающимися частями машины;
- не снимать или работать с неисправным защитным устройством защитной решетки дежи;
- во время работы оставлять машину без надзора;
- устранять неисправности, производить чистку при работающей машине;

- работать с незафиксированными или плохо зафиксированными дежой и спиралью (месильным органом); работать на машине, установленной на колесах;
- извлекать руками или посторонними предметами продукт из дежи во время работы машины;
- эксплуатировать с поврежденным шнуром питания;
- эксплуатировать с неисправной защитной решеткой или без нее;
- работать при отсутствии заземления;
- эксплуатировать машину при наличии посторонних шумов, стуков и вибрации;
- применять водяную струю при проведении очистки машины.

Запрещается удалять продукт из дежи:

- для двухскоростных машин – если положение ручки переключателя «Скорость» находится не в положении «0»;
- для односкоростных машин - если положение ручки «Таймер» находится не в нейтральном положении

При проведении санитарной обработки с применением химических средств, во избежание получения химического ожога, использовать средства индивидуальной защиты (защитную одежду, защитные очки и защитные перчатки).

Запрещается использовать абразивные средства для очистки машины.[2]

При эксплуатации тестомесильного аппарата персонал должен:

- знать и соблюдать требования настоящей инструкции, правила и нормы охраны труда, правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать правила поведения на территории и в помещениях предприятия;
- заботиться о личной безопасности и личном здоровье;
- соблюдать требования пожарной и взрывобезопасности, знать сигналы пожарной тревоги, порядок их устранения, местонахождение средств пожаротушения и уметь их использовать;
- знать местоположение аптечки и иметь возможность оказывать первую помощь пострадавшему;
- знать порядок действий в экстременных случаях;
- знать устройство, принцип работы, правила эксплуатации и обслуживания миксера.

При работе с тестомесом персонал должен пройти:

- повторный инструктаж по охране труда на рабочем месте не реже 1 раза в 6 месяцев;
- периодическое медицинское обследование в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;

- очередной тест на знание требований охраны труда не реже 1 раза в год.

Список литературы

1. ГОСТ 31523-2012. «Машины и оборудование для пищевой промышленности. МАШИНЫ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ. Технические условия»
2. Машины тестомесильные спиральные электрические ТМС-30НН-2Р. Руководство по эксплуатации.

References

1. GOST 31523-2012. "Machinery and equipment for the food industry. KNEADING MACHINES. Technical conditions"
2. Spiral electric kneading machines TMS-30NN-2R. Operation manual