

1. ЕКСТРЕНА ЗУПИНКА КОНДИТЕРСЬКОГО ЦЕХУ В НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

Ю.П. Звягінцева

*Національний університет
харчових технологій*

На підприємствах кондитерської промисловості повинен бути відпрацьований чіткий порядок зупинки технологічних ліній і безаварійного відключення всіх вузлів обладнання, енергомереж, комунікацій на випадок надзвичайних ситуацій. Здійснення безаварійної зупинки виробництва необхідно провести в короткі терміни та з мінімально можливим складом виробничого персоналу.

Екстрена безаварійна зупинка кондитерського цеху при виникненні аварійних ситуацій і загрозі стихійних лих здійснюється за сигналами цивільної оборони з метою

260*

1

виключення можливих причин виникнення великих виробничих аварій, збереження сировини, напівфабрикатів і готової продукції, а також створення умов для захисту працюючих, швидкого відновлення технологічного процесу.

Для здійснення екстреної безаварійної зупинки виробництва розроблена схема, що визначає послідовність і терміни проведення робочих операцій, а також відповідальних осіб за їх виконання. Схема включає: отримання сигналу на проведення безаварійної зупинки, оповіщення робочого персоналу, зупинку подачі сировини, послідовне вимкнення обладнання, зняття напруги зі щитів живлення, ввімкнення джерел аварійного освітлення, укриття сировини, напівфабрикатів та обладнання, відключення трансформаторної підстанції, укриття в захисних спорудах персоналу.

З метою попередження аварії на виробництві, необхідно своєчасно, і якомога швидше виконати безаварійну зупинку в системах електро-, газо-, водо- і теплопостачання. Обладнання, яке не може бути зупинене у встановлені терміни, переводиться на понижений технологічний режим.

Науковий керівник: О.П. Слободян.