

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/diplomnaya-rabota/25713>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Техносферная безопасность

Содержание

Глава 1. Предприятия по производству пищевого оборудования. 3

1.1 Особенности функционирования предприятий по производству пищевого оборудования. 3

1.2 Аварии и инциденты характерные для данного вида производств и причины их возникновения. 8

1.3 Требования к организации работы и системе обеспечения безопасности на производствах такого типа. 13

Список использованной литературы 24

Глава 1. Предприятия по производству пищевого оборудования.

1.1 Особенности функционирования предприятий по производству пищевого оборудования

Пищевая промышленность является одним из важнейших производств агропромышленного комплекса страны и одной из важнейших отраслей промышленности.

В состав пищевой промышленности входит свыше двух десятков отраслей. При таком многообразии объединяющими признаками являются: сельскохозяйственное сырье, технологические процессы переработки, оборудование для пищевого приготовления и назначение продукции.

Специфика пищевой промышленности как отрасли экономического производства, на наш взгляд, заключается в следующем:

Сертификация, лицензирование, соответствие государственным санитарно-эпидемиологическим правилам, нормам и нормативам

Определенные виды пищевых продуктов, материалов и изделий, услуги, оказываемые в сфере розничной торговли пищевыми продуктами и сфере общественного питания, а также системы качества подлежат оценке и подтверждению соответствия требованиям нормативных документов посредством обязательной сертификации.

При выборе пищевых продуктов, материалов и изделий, подтверждение соответствия которых требованиям нормативных документов проводится посредством обязательной сертификации, должны учитываться степень опасности для здоровья человека пищевых продуктов, материалов и изделий, условия их изготовления и оборота. Перечень пищевых продуктов, материалов и изделий, подлежащих обязательной сертификации, утверждается Правительством РФ.

Лицензированию подлежат виды деятельности, связанные с производством и оборотом этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции, за исключением закупки этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции (в целях использования их в качестве сырья или вспомогательного материала при производстве алкогольной, спиртосодержащей и иной продукции либо в технических или иных не связанных с производством указанной продукции целях) и розничной продажи спиртосодержащей продукции.

Почему пищевое оборудование имеет первостепенную важность для успешного бизнеса?

Его приобретение значительно сокращает финансовые и временные затраты для производства продуктов питания, при этом увеличивая прибыль от их реализации.

Высокая конкуренция на рынке продуктов питания предъявляет требования не только к качеству выпускаемой продукции, но и к процессу производства. Поэтому используемое оборудование для пищевой промышленности должно отвечать стандартам мирового уровня. Механизация ручного труда и автоматизированные процессы управления работой оборудования позволят вам выпускать продукцию высочайшего качества при минимальных затратах.

Автоматизация пищевого производства

Минимизация расходов на оплату труда персонала и временных затрат на производство

Повышение качества выпускаемой продукции

Пищевая промышленность — одна из самых перспективных отраслей. Ежегодный прирост компаний в этом сегменте составляет около 5%. Производство продуктов питания — сложный и трудоемкий процесс, требующий тщательного подхода. Ведь от качества товара зависит не только спрос, но и здоровье потребителей.

Чтобы качество продукции предприятия было высоким, а объемы выпуска — большими, необходимо свести к минимуму участие человека в производственном процессе. Для этого понадобится профессиональное оборудование. Оно автоматизирует этапы создания и переработки продуктов питания, увеличивает производительность цехов, гарантирует стабильную прибыль.

Производители пищевого оборудования выпускают широкий ассортимент профессиональных агрегатов для предприятий, специализирующихся на выпуске молочной, мясной, рыбной, кондитерской, хлебобулочной, плодоовощной и другой продукции. Компании предлагают аппараты для переработки и производства:

- мяса, рыбы и птицы;
- фруктов и овощей;
- грибов и ягод;
- молока и продуктов на его основе;
- алкогольных и безалкогольных напитков;
- кофе и чая;
- макаронных изделий;
- круп и муки;
- специй, соли и сахара;
- детского питания.

Российские компании по производству пищевого оборудования, в том числе отечественные производители хлебопекарного оборудования, оборудования для мясопереработки и производители торгового оборудования в России начали активно развиваться в 2013 — 2014 году, а в условиях резкого роста курса валют в конце 2014 – начале 2015 года, получили неоспоримые конкурентные преимущества по цене. За два года существования в условиях демпинговых цен западных производителей пищевого оборудования, производители пищевого и торгового оборудования в России были вынуждены достичь высокого уровня технической культуры производства и конкурентоспособного с западным уровнем качества.

Технологически производство пищевого производства состоит из основных производственных цехов и участков и вспомогательных цехов.

Основное производство:

- Заготовительный цех, оснащенный лазерными и плазменными современными комплексами раскроя листового металла западного производства, а также ленточнопильными станками, гильотинами и другим основным оборудованием. В заготовительном производстве осуществляется также полный контроль поступающих материалов по качеству и сортности в соответствии с жесткими требованиями к производству пищевого оборудования. Заготовительный цех уже приступил к самостоятельной программе производства товаров народного потребления: автоматические высокохудожественные ворота, ограждения и другие изделия получаемые с использованием конкурентных преимуществ лазерной резки и плазменной резки.
- Цех обработки листового металла позволяет осуществлять на импортном современном оборудовании гибку листового металла, вальцовку. Захват и перемещение листового металла осуществляется опять-таки импортным вакуумным захватом. Раскрой листового металла производится в заготовительном цехе, а сварка в цехе сварки.
- Цех металлообработки оснащен большим количеством токарных, сверлильных, фрезерных, шлифовальных и других станков обеспечивающих полный комплекс операций по металлообработке металла со снятием стружки.
- Покрасочный цех оснащен стационарной камерой порошковой окраски и двумя 1 кубовыми покрасочными камерами, камерой дробеструйной обработки, позволяющими качественно наносить всю необходимую заказчику гамму цветов покраски с необходимой стойкостью и адгезией.
- Участок тефлонирования оснащен оборудованием для нанесения тефлона высшего качества. Тефлоновые покрытия – необходимый атрибут пищевого и торгового оборудования, в том числе хлебопекарного и мясоперерабатывающего оборудования. Применяются тефлоновые покрытия и для производства ТНП.
- Цех сварки позволяет осуществлять сварку листового металла любой марки стали – углеродистой, конструкционной, нержавеющей стали. Цех оборудован 20 установками всех видов сварки, в основном

импортными. Сварные швы проходят 100% контроль качества.

Высококвалифицированный персонал сборочного цеха имеет огромный опыт сборки и испытаний любого пищевого и нестандартного оборудования, цех оснащен необходимой оснасткой и испытательным оборудованием.

Вся продукция выпускаемая заводом проходит 100% контроль качества по всем необходимым параметрам.

Вспомогательные цеха и производства пищевого оборудования:

- Ремонтный цех;
- Энергомеханический цех;
- Транспортный участок;
- Служба складов и логистики;
- Сервисная служба.

За семь месяцев 2017 года доля отечественных производителей пищевого оборудования на внутреннем рынке увеличилась до 21 процента. В конце прошлого года этот показатель был ниже – на уровне 14 процентов, сообщает Российская ассоциация производителей специализированной техники и оборудования («Росспецмаш»).

В январе-июле этого года в стране было изготовлено машин и оборудования для пищевой промышленности на 7,5 миллиарда рублей. Это на 7 процентов больше, чем за аналогичный период прошлого года, По данным федеральной статистической службы, выпуск оборудования для сахарной промышленности увеличился на треть, оборудования для переработки мяса и птицы – на 27 процентов, для обработки и переработки молока – на 21 процент.

Высокие темпы роста выпуска пищевого оборудования в «Росспецмаш» связывают с действующими мерами государственной поддержки отрасли, а также с повышением качества производимой продукции.

В настоящее время производителям пищевого оборудования предоставляются субсидии в размере 15 процентов от стоимости их продукции при условии, что при продаже они сделали покупателям скидку в размере не менее 15 процентов. В 2017 году эти цели заложен 1 миллиард рублей. В программе уже принимают участие такие компании, как Воронежсельмаш, Мельинвест, Ромакс, Протемол, Совокрим, СиСорт и Единство. Ожидается, что при господдержке эти компании продадут в текущем году машин и оборудования на общую сумму более 2 миллиардов рублей.

Список использованной литературы

1. Аманжолов Ж.К. Охрана труда и техника безопасности. Учебное пособие. Астана: Фолиант, 2007. - 444 с.
2. Бобкова О.В. Охрана труда и техника безопасности. Обеспечение прав работника. - М.: Омега-Л, 2009. - 345 с.
3. Боронова Г.Х., Прусова Н.В. Психология труда. Шпаргалки. - М.: Эксмо, 2008. - 30 с.
4. Бузуев И.И., Сумарченкова И.А., Сорокина Л.В. Оценка тяжести и напряженности трудового процесса при аттестации рабочих мест по условиям труда. - Самара: Самар. гос. техн. ун-т, 2010 г.- 96 с.
5. Васнева Н.Н., Васнев С.А. Основы организации труда. Учебное пособие. - М.: НИЯУ МИФИ, 2010. - 312 с.
6. Вашко И.М. Охрана труда. Электронный курс лекций. - Мн.: Акад. упр. при Президенте Респ. Беларусь, 2008. - 199 с.
7. Гордеева С.А., Степанова Е.А. Определение концентрации вредных газов в воздухе на рабочих местах. Методические указания к выполнению лабораторной работы по курсу Безопасность жизнедеятельности. - Омск: Изд-во СибАДИ, 2008. - 19 с.
8. Ершов В.А. Правовое регулирование охраны труда. - М.: ГроссМедиа, РОСБУХ, 2008. - 184 с.
9. Занько Н.Г., Малаян К.Р., Русак О.Н. Безопасность жизнедеятельности. Учебник для ВУЗов, 13-е изд., испр. / Под ред. О.Н. Русака. - СПб.: Издательство «Лань», 2010. - 672 с.
10. Замараева З.П., Григорьева М.И. (общ.ред.). Социальная безопасность и защита человека в условиях новой общественной реальности. Сборник материалов международной научно-практической конференции г. - Пермь, ПГНИУ, 2 ноября 2011. - 433 с.
11. Измеров Н.Ф. Гигиена труда. Учебник. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2008. - 595 с.
12. Измеров Н.Ф. (ред.) Профессиональная патология. Национальное руководство. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 784 с.
13. Какаулин С.П. Экономика безопасного труда. Учебно-практическое пособие. - М.: Альфа-Пресс, 2007. -

192 с.

14. Кукин П.П., Лапин В.Л. и др. Безопасность жизнедеятельности. Безопасность технологических процессов и производств (Охрана труда). Учеб. пособие для вузов/П.П. Кукин, В.Л. Лапин, Н.Л. Пономарев и др. 4-е изд., перераб. - М.: Высш. шк., 2007. - 335 с.

15. Лушпей В.П. (ред.) Аттестация рабочих мест по условиям труда. Учеб. пособие / В. П. Лушпей, В. М. Решетников, В. Г. Зимбурский, Е. А. Раздьяконова / под ред. В. П. Лушпея. - Владивосток: Изд-во ДВГТУ, 2008. - 174 с.

16. Любимова Н.С., Мартемьянов В.А. Аттестация рабочих мест. Экспертиза условий труда и сертификация работ по охране труда. Учебное пособие. - Тверь, ТГТУ, 2011.- 172 с.

17. Методика проведения специальной оценки условий труда, Классификатор вредных и (или) опасных производственных факторов, формы отчета о проведении специальной оценки условий труда и инструкции по ее заполнению. Приказ Минтруда России №33н от 24 января 2014 г. - М.: Министерство труда и социальной защиты, 2014. - 105 с.

18. Михнюк Т.Ф. Охрана труда. - Минск: ИВЦ Минфина, 2007. - 297 с.

19. Миляева Л.Г. Оценка и стимулирование персонала организаций в условиях инновационной среды. Монография / Л.Г. Миляева, С.А. Фомина; Алт. гос. техн. ун-т, БТИ. - Бийск: Изд-во Алт. гос. техн. ун-та, 2008. - 156 с.

20. Мурадова Е. Безопасность жизнедеятельности. Шпаргалка - М.: Окей-книга, 2009. - 152 с.

21. Психологические исследования: Сборник научных трудов. Выпуск 6 (специальный). Научное издание. Под ред. А. Ю. Агафонова, В. В. Шпунтовой.- Самара, Изд-во: «Универс-Групп», 2008. - 406 с.

22. Охрана труда: лабораторный практикум для студентов всех специальностей. Охрана труда: лабораторный практикум для студентов всех специальностей / сост.: А.М. Лазаренков [и др.]. - Минск: БНТУ, 2008. - 152 с.

23. Семенихин В.В. Охрана труда. 2-е изд., перераб. и доп.- М.: ГроссМедиа, РОСБУХ, 2014. - 523 с.

Аварии на промышленных объектах. - <http://center-yf.ru/data/Menedzheru/avarii-na-promyshlennyyh-obektah.php>
В пищевом машиностроении продолжает наблюдаться положительная динамика. -

<https://agroinfo.com/pishhevoe-mashinostroenie-narashhivaet-obemy-proizvodstva/>

Как организовать охрану труда в организации. - http://economy.govrb.ru/labor_protection/how-to-organize-the-protection-of-labour-at-the-enterprise.php

Основные принципы обеспечения безопасности труда. -

http://www.idc26.ru/ohrana_truda/osnovy_ohrany_truda/osnovnye_printsipy_obespecheniya_bezopasnosti_truda

Производство. - <http://tverzpo.ru/производство/>

Специфика пищевой промышленности как отрасли экономического производства. -

<https://cyberleninka.ru/article/n/spetsifika-pischevoy-promyshlennosti-kak-otrasli-ekonomicheskogo-proizvodstva>

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/diplomnaya-rabota/25713>