

19

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO I SKUPU

z dnia 31 grudnia 1957 r.

w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w cukrowniach i rafineriach cukru.

Na podstawie art. 3 ust. 2 dekretu z dnia 10 listopada 1954 r. o przejęciu przez związki zawodowe zadań w dziedzinie wykonywania ustaw o ochronie, bezpieczeństwie i higienie pracy oraz sprawowania inspekcji pracy (Dz. U. Nr 52, poz. 260) zarządza się, co następuje:

I. PRZEPISY OGÓLNE

§ 1. Rozporządzenie niniejsze dotyczy bezpieczeństwa i higieny pracy w cukrowniach i rafineriach cukru, zwanych w dalszym ciągu niniejszego rozporządzenia „cukrowniami”.

§ 2. 1. W pomieszczeniach, w których produkcja powoduje zamoczenie podłogi, podłoga powinna być wykonana z materiału nienasiąkliwego. Powierzchnia podłogi powinna być pochylona w kierunku kanałów odpływowych.

2. Nachylenie podłogi w pomieszczeniach procentowni, płuczki do buraków, pomp wirowych i tłokowych do cieczy powinna wynosić 0,5%.

§ 3. Przewody rurowe wiodące płyny, gazy i parę powinny być szczelne oraz zaopatrzone w izolację dla uniknięcia oparzeń lub kondensowania się pary.

§ 4. 1. Aparaty i urządzenia pracujące pod ciśnieniem niższym od atmosferycznego oraz pompy wirowe i tłokowe do cieczy powinny być zaopatrzone w wakuometry.

2. Najwyższe dopuszczalne ciśnienie lub próżnia powinny być oznaczone czerwoną kreską na tarczy manometru lub wakuometru.

§ 5. Przewody rurowe (§ 3) przebiegające nad stanowiskami roboczymi lub drogami komunikacyjnymi należy prowadzić na wysokości co najmniej 2,5 m nad poziomem stanowisk albo poniżej poziomu podłogi.

§ 6. W pomieszczeniach pracy należy utrzymywać następującą temperaturę:

- 1) nie niższą niż 10°C — w pomieszczeniu płuczki do buraków i w procentowni;
- 2) nie niższą niż 15°C — w wapniarni, pakowni i magazynach cukru;
- 3) 20°C — w pomieszczeniach laboratorium oraz ambulatorium;
- 4) nie wyższą niż 25°C — w pozostałych pomieszczeniach produkcyjnych.

§ 7. Nawilgocenie powietrza w pomieszczeniach wapniarni, błotniarek, mieszadeł do cukrzyk i wirówek nie powinno przekraczać 75% względnej wilgotności, a w pozostałych działach produkcyjnych nie powinno przekraczać 70% względnej wilgotności.

§ 8. 1. W pomieszczeniach, w których zachodzi niebezpieczeństwo wybuchu pyłu cukrowego lub innych wybuchowych substancji, nie wolno palić papierosów oraz poślugiwać się otwartym płomieniem.

2. Zakaz, o którym mowa w ust. 1, powinien być uwidoczniiony za pomocą tablic ostrzegawczych.

§ 9. Pomieszczenia w budynkach cukrowni powinny być oświetlone światłem naturalnym zgodnie z obowiązującymi normami.

§ 10. Natężenie oświetlenia sztucznego w pomieszczeniach produkcyjnych i w podwórzu cukrowni powinno wynosić co najmniej:

na podwórzu cukrowni i na placach składowych	5— 10 lx
„ placach położonych przy torach kolejowych	10— 20 „
przy bramach wjazdowych	10— 20 „
„ wagach kolejowych i wozowych	20— 30 „
„ rampach magazynowych	10— 20 „
„ spławach do buraków	10— 20 „
„ hydromechanicznym splukiwaczu buraków Elfa	20— 50 „
„ płuczce do buraków i kole podnośnym	50—100 „
„ wadze automatycznej do buraków	20— 50 „
„ krajalnicach	20— 50 „
„ ostrzeniu noży do buraków	100—200 „
„ dyfuzorach i miernikach	50—100 „
„ prasach wysłodkowych	50—100 „
„ saturatorach	50—100 „
„ błotniarkach i cedzidłach	20— 30 „
„ szklach wziernych wyparki i warników	100—200 „
„ mieszadłach do cukrzyk	10— 20 „
„ wirówkach	100—200 „
„ przenośnikach do cukru	10— 20 „
„ segregacji i pakowaniu cukru	20— 30 „
„ rębaczach i pakowaniu kostki rafinowanej	100—200 „
„ pompach wirowych i tłokowych	20— 50 „
w pomieszczeniach wapniarni	20— 50 „
„ pomieszczeniu kotłowni	20— 50 „
„ szklach wodowskazowych kotłów parowych	100—200 „
przy usuwaniu szłaki spod kotłów parowych	10— 20 „
w pomieszczeniu turbinowni i maszynowni	100—200 „

§ 11. Magazyn do suchych wysłodków powinien być oświetlony z zewnątrz budynku reflektorem umieszczonym w górnej części ściany szczytowej po za szybą okna wziernego, hermetycznie zabezpieczonego.

§ 12. 1. Cukrownie powinny być przyłączone do sieci okręgowej.

2. W każdej cukrowni powinno być urządzenie do przełączania sieci oświetleniowej zasilanej z własnego źródła do sieci okręgowej na wypadek zatrzymania lub awarii własnego źródła energii elektrycznej.

§ 13. 1. W cukrowniach nie posiadających możliwości przyłączenia do sieci okręgowej należy zainstalować akumulatory zasilające oświetlenie awaryjne.

2. Natężenie oświetlenia awaryjnego przy wyjściach powinno wynosić co najmniej 0,1 lx na poziomie podłogi.

§ 14. Wagi kolejowe i wozowe powinny być wyposażone w sygnalizację ostrzegającą przed wjazdem na podniesiony pomost wagi.

§ 15. Prace wewnątrz zbiorników, aparatów i innych podobnych urządzeń, w których mogą się znajdować szkodliwe dla zdrowia pary i gazy, mogą być wykonywane dopiero po odłączeniu dopływów do tych urządzeń za pomocą ślepego zamknięcia i z zachowaniem innych środków ostrożności przewidzianych w przepisach specjalnych.

II. PRZEPISY SZCZEGÓŁOWE

Spławiaki.

§ 16. 1. Kanały spławiakowe powinny posiadać wzdłuż obu stron poziome chodniki o nawierzchni nie powodującej poślizgu.

2. Jeżeli stosuje się ręczny rozładunek spławiaków, szerokość chodnika powinna wynosić co najmniej 0,25 m, a w razie stosowania rozładunku hydraulicznego — 0,5 m.

3. Jeżeli dno spławiaka nie daje poślizgu i posiada nachylenie nie przekraczające 15%, urządzenie chodników nie jest konieczne.

§ 17. Spławiaki powinny posiadać podłużny mur ochronny lub mocną poręcz o wysokości 1,1 m nad poziomem terenu z podłużną poprzeczką w połowie wysokości i krawężnikiem u dołu.

§ 18. Przy torach kolejowych nad spławiakami należy umieścić pomosty z poręczami zabezpieczającymi pracowników zatrudnionych przy wyładunku wagonów.

§ 19. 1. Ruch kołowy na drogach pomiędzy spławiakami powinien być jednokierunkowy.

2. Jeżeli szerokość drogi pomiędzy spławiakami wynosi co najmniej 8 m, ruch może się odbywać dwukierunkowo.

§ 20. 1. Nawierzchnia jezdni pomiędzy spławiakami powinna być twarda i równa.

2. Jezdnia pomiędzy spławiakami powinna być stale oczyszczana z odpadków pozostałych po wyładunku buraków.

§ 21. Spławiak wyposażony w splukiwacze hydrauliczne powinien być obsługiwany przez pracownika zmienianego co 2 godziny.

§ 22. 1. Kanały, w których transportuje się buraki ze spławiaków do buraczarni, powinny być stale przykryte mocnymi i dopasowanymi do kanału pokrywami.

2. Kanały podziemne powinny być zaopatrzone z jednej strony w chodniki o szerokości co najmniej 0,5 m.

Splukiwacze buraków.

§ 23. Kabina maszynisty obsługującego splukiwacz typu „Elfa” powinna być oszklona w celu zapewnienia dostatecznie dużego pola widzenia.

§ 24. Drogi komunikacyjne położone obok splukiwacza powinny być osłonięte pionowym murem ochronnym o wysokości co najmniej 2,5 m, zaopatrzonym w daszek jednostronny o szerokości 0,5 m i nachyleniu 45° w stronę splukiwacza.

§ 25. W pobliżu splukiwacza należy umieścić tablice ostrzegawcze z napisem: „Uwaga! Silny prąd wody”.

Lapacze kamieni oraz lapacze liści i słomy.

§ 26. Dostęp do lapacza kamieni oraz lapacza liści i słomy powinien być zabezpieczony poręczą ochronną o wysokości 1,1 m z poprzeczką poziomą w połowie wysokości oraz krawężnikiem o wysokości 0,15 m.

§ 27. Przy lapaczu liści i słomy typu Schmitz'a należy od strony tylnej założyć ochronę z blachy zabezpieczającą pracownika przed uderzeniami palczakami lapacza oraz zmniejszającą rozprysk wody.

Koło podnośne do buraków.

§ 28. 1. Koło podnośne do buraków należy ogrodzić siatką metalową do wysokości 2 m.

2. Smarowanie łożysk koła podnośnego powinno być automatyczne lub zdalne.

Podnośnik typu Mamuth i pompa do buraków.

§ 29. Studnia do pompy Mamuth powinna być stale przykryta otwieralną pokrywą.

§ 30. W studni należy zainstalować stałą drabinę żelazną z poręczami lub klamry z pałkami ochronnymi umocowanymi do ścian studni.

Płuczka do buraków.

§ 31. 1. Pomost dla pracownika obsługującego płuczkę powinien być zabezpieczony poręczą i krawężnikiem.

2. Jeżeli odległość pomiędzy podłogą pomostu a górną krawędzią płuczki jest mniejsza niż 1 m, należy nad krawędzią płuczki wzdłuż pomostu umieścić poręcz na wysokości 1,2 m ponad podłogą pomostu.

§ 32. Przy płuczkiach o dużej zawartości wody, np. typu Pustyńskiego, usuwanie drobnych przedmiotów (słoma, liście, kawałki drewna) powinno odbywać się tylko w miejscu przelewu płuczki i za pomocą odpowiednich narzędzi.

§ 33. Pomiędzy płuczką a krajalnicą należy zainstalować sygnalizację dźwiękową, a w razie potrzeby — ponadto sygnalizację świetlną.

Separator elektromagnetyczny i trzęsła do buraków.

§ 34. Korpus separatora elektromagnetycznego powinien być uziemiony, a obracające się części separatora osłonięte siatką niemagnetyczną.

§ 35. Trzęsło do buraków powinno być zabezpieczone poręczą o wysokości 1,1 m ustawioną wzdłuż trzęsła w odległości co najmniej 0,25 m.

§ 36. Do chwytania obcych przedmiotów na trzęśle należy obsługę zaopatrzyć w odpowiednie narzędzia.

§ 37. 1. Rozdrabniacze ogonków buraczanych należy osłonić całkowicie blachą.

2. Drzwiczki do komory walców rozdrabniacza powinny być zablokowane z silnikiem napędowym do automatycznego wyłączania rozdrabniacza.

Przenośnik kubelkowy do buraków.

§ 38. 1. Dolną część przenośnika kubelkowego posiadającą bęben wraz z przeciwwagą do napinania należy osłonić poręczą ochronną o wysokości 1,1 m.

2. Przenośnik kubelkowy powinien być wyposażony w urządzenia pozwalające przesuwając kubeczki ręcznie za pomocą korby.

3. Przenośnik kubelkowy powinien posiadać na całej wysokości osłonę z blachy wraz z drzwiczkami kontrolnymi na poszczególnych piętrach oraz obustronne zapadki przy górnym bębnie zabezpieczające przed możliwością wstecznego ruchu kubeczków.

§ 39. 1. Nad zsysem buraków z podnośnika należy umieścić siatkę ochronną zapobiegającą wypadaniu buraków.

2. W posadzce pod przenośnikiem należy wbudować kratę i urządzić ściek do odprowadzania wody.

Waga automatyczna do buraków.

§ 40. Waga automatyczna do buraków powinna być ogrodzona poręczą ochronną z krawężnikiem.

Krajalnice do buraków.

§ 41. Wchodzenie do zasobnika buraków jest dozwolone dopiero po zatrzymaniu wagi automatycznej oraz krajalnicy.

§ 42. 1. Wyjmowanie ram nożowych z tarczy krajalnicy oraz usuwanie obcych przedmiotów z krajalnicy może nastąpić dopiero po jej zatrzymaniu.

2. Wyjmowanie ram nożowych z tarczy krajalnicy i zakładanie ich powinno odbywać się za pomocą specjalnych uchwytów.

3. Krajalnica do buraków powinna być zaopatrzona w specjalne urządzenie do obracania tarczy w czasie wymiany ram nożowych.

4. Wymiany ram powinno dokonywać co najmniej dwóch pracowników porozumiewających się między sobą za pomocą ustalonych sygnałów.

§ 43. Noże z krajalnicy należy myć w koszach z siatki metalowej zanurzonych w zbiorniku z wodą bieżącą.

§ 44. Maszyny do ostrzenia i równania noży powinny posiadać uchwyty do zamocowania noży oraz ekrany ochronne, a także wyciągi do usuwania pyłu.

Dyfuzja.

§ 45. Na przewodzie soku dyfuzyjnego prowadzącym od pompy do ogrzewaczy soku surowego należy zainstalować zawór bezpieczeństwa, odprowadzający sok przy nadmiernym ciśnieniu do przewodu ssącego.

§ 46. Do oświetlenia wnętrza dyfuzorów należy używać lamp o napięciu nie przekraczającym 24 V.

§ 47. Jeżeli górne pokrywy dyfuzorów znajdują się na wysokości powyżej 1 m nad poziomem podłogi, należy wzdłuż baterii dyfuzorów wykonać schody zapewniające bezpieczną obsługę baterii.

§ 48. Pomiedzy górną i dolną częścią dyfuzorów powinna być urządzona sygnalizacja dźwiękowa lub świetlna.

§ 49. Dyfuzory o górnym sterowaniu należy wyposażyć w urządzenia zabezpieczające przed przypadkowym otwarciem lub zamknięciem dolnej pokrywy dyfuzora.

§ 50. Leje zaspowe podające krajanekę z przenośnika do dyfuzorów powinny być zabezpieczone przed samoczynnym otwarciem się.

§ 51. 1. Ściany koryta, którym odprowadzane są wysłodki spod baterii dyfuzyjnej, powinny mieć wysokość co najmniej 1,2 m.

2. Wchodzenie do koryta, o którym mowa w ust. 1, jest w czasie pracy baterii dyfuzyjnej zabronione.

Mierniki do soku dyfuzyjnego.

§ 52. 1. Zbiornik do wstępnego dodawania mleka wapiennego powinien posiadać skalę pomiarową i pływak zabezpieczający przed przepelnieniem zbiornika.

2. Przewód doprowadzający mleko wapienne do miernika powinien być tak umieszczony, aby nie było rozprysku mleka.

§ 53. Łapacz do miazgi buraczanej ustawiony przed miernikiem soku dyfuzyjnego powinien posiadać urządzenie do łatwego i bezpiecznego wyjmowania kosza z łapacza.

Ogrzewacz soku.

§ 54. Dojście do ogrzewacza soku umożliwiające czyszczenie rurek ogrzewacza powinno być udostępnione przez ustawienie pomostów i schodów, zapewniających bezpieczeństwo obsłudze.

Defekacja główna i saturacja.

§ 55. Górną część defekatora należy osłonić siatką o wielkości oczek 40×40 mm.

§ 56. Dolna krawędź wjazdu do kotła saturacyjnego powinna znajdować się na poziomie dna kotła.

§ 57. Przy saturacji ciągłej skrzynia przelewowa powinna posiadać urządzenie zapobiegające poparzeniu obsługi saturatora.

§ 58. Łapacz osadu znajdujący się na przewodzie prowadzącym od kotła saturacyjnego powinien posiadać urządzenie do łatwego i bezpiecznego wyjmowania kosza z łapacza.

§ 59. Pompy do dwutlenku węgla powinny być ustawione w pomieszczeniu dostatecznie przestronnym i skutecznie wentylowanym.

Sulfitacja.

§ 60. Piec siarkowy należy umieścić w oddzielnym pomieszczeniu wyposażonym w urządzenia wentylacyjne oraz w zawór bezpieczeństwa z rurą do odprowadzania gazu na zewnątrz.

§ 61. Obsługa pieca siarkowego powinna być zaopatrzona w maski gazowe z pochłaniaczem na bezwodnik kwasu siarkowego.

Blotniarki.

§ 62. Urządzenia klimatyzacyjne w hali blotniarek powinny być wykonane w sposób zapewniający co najmniej 5-krotną wymianę powietrza na godzinę.

§ 63. 1. Rynny blotniarkowe powinny być stale przykryte pokrywami oraz powinny być przyłączone do wyciągów odprowadzających pary na zewnątrz budynku.

2. Dźwignie służące do ręcznego dociskania ram blotniarkowych powinny być dokładnie dopasowane do gniazd znajdujących się na kole dociskowym.

§ 64. Na głównym przewodzie doprowadzającym sok z pompy do blotniarek powinien być umieszczony zawór kierujący sok do przewodu ssącego w razie powstawania nadmiernego ciśnienia.

§ 65. Odległość pomiędzy blotniarkami w miejscach najbardziej wysuniętych powinna wynosić co najmniej 1 m.

§ 66. Przenośniki ślimakowe do transportu błota i miazg do rozrzedzania błota powinny być przykryte siatkami ochronnymi.

Pralnia serwet.

§ 67. 1. Pranie serwet powinno odbywać się w pomieszczeniu oddzielnym od innych pomieszczeń pracy znajdujących się w pobliżu działu blotniarek.

2. Transport serwet i woreczków z cedzideł do pralni powinien odbywać się przy pomocy urządzeń mechanicznych.

§ 68. 1. Pranie i wyżymanie serwet powinno odbywać się mechanicznie. Bębny do prania powinny być szczelne.

2. Suszenie serwet powinno odbywać się w suszarniach. Nie wolno suszyć serwet na oddziałach produkcyjnych.

Cedzidla.

§ 69. Rynny cedzideł mechanicznych powinny być przykryte szczelnie przylegającymi pokrywami zabezpieczającymi pracowników przed pryskaniem gorącego soku.

Ogrzewanie soków.

§ 70. Przy ogrzewaczach soku należy umieścić termometry na przewodach doprowadzających i odprowadzających sok.

§ 71. Przed uruchomieniem ogrzewacza należy sprawdzić stan uszczelnień gumowych przy pokrywach.

§ 72. Przy czyszczeniu ogrzewaczy sokowych należy posługiwać się przenośnym pomostem.

Wyparka.

§ 73. 1. Poszczególne korpusy wyparki powinny być zaopatrzone w aparaturę kontrolno-pomiarową i zawory bezpieczeństwa.

2. Szklą sokowskazowe powinny być osłonięte ochronną siatką metalową.

§ 74. Szklą wzierne aparatów wyparnych powinny być przed założeniem zbadane na ciśnienie panujące w aparacie.

§ 75. Przed rozpoczęciem kampanii produkcyjnej każdy korpus wyparki należy poddać ciśnieniu próbnemu.

§ 76. Pracownik obsługujący stację wyparną powinien posiadać w zasięgu swej obserwacji urządzenia kontrolne wskazujące stan napełniania skrzyń soku gęstego w celu regulowania dopływu i odpływu soków.

§ 77. 1. Oczyszczanie wyparki z osadu kamienia przy pomocy środków chemicznych należy wykonywać pod nadzorem kierownika działu.

2. Napełnianie korpusów wyparki środkami chemicznymi należy wykonywać za pomocą aparatury składającej się ze zbiornika do rozpuszczania i pompy wirowej, tłoczącej roztwór do wyparki.

3. Nie wolno wprowadzać do wyparki środków chemicznych ręcznie.

§ 78. Po wygotowaniu wyparki kwasem solnym należy poszczególne korpusy przewietrzyć za pomocą próżni lub przez otwarcie włazów.

§ 79. 1. Kontrolowanie wnętrza korpusów wyparki za pomocą otwartego ognia jest zabronione.

2. Nad każdym włazem do wyparki należy umieścić napis: „Nie palić!”, „Nie używać otwartego ognia”.

§ 80. Jeżeli do czyszczenia rurek komory grzejnej wyparki stosuje się aparat Deworda, należy zachować następujące środki ostrożności:

- 1) uziemić aparat Deworda;
- 2) odizolować aparat Deworda od metalowej części korpusu wyparki;
- 3) używać do oświetlenia wnętrza korpusu wyparki lamp przenośnych o napięciu nie przekraczającym 24 V;
- 4) zainstalować transformator obniżający napięcie na zewnątrz korpusu wyparki.

Zbiorniki na sok.

§ 81. Zbiornik na sok powinien być wyposażony w termometr i pływak z podziałką wskazującą stan napełnienia.

§ 82. Ogrzewanie soku w zbiorniku może odbywać się tylko za pomocą wężownic. Zabrania się ogrzewania soku za pomocą rakiet parowych.

Warniki.

§ 83. Każdy warnik powinien być wyposażony w następujący sprzęt:

- 1) manometr zainstalowany na komorze parowej;
- 2) wakuometr i termometr zainstalowane na komorze sokowej;
- 3) kran probierczy;
- 4) lej dociągowy z kurkiem do zasysania środków chemicznych i do zbijania piany;
- 5) lampę elektryczną o napięciu nie przekraczającym 24 V.

§ 84. Kran probierczy wolno otwierać, jeżeli w warniku jest próżnia. Nad każdym kranem probierczym należy umieścić napis: „Przed pobraniem, próby sprawdź stan próżni”.

§ 85. 1. Hydrosulfit (blankit) należy przechowywać w naczyniach suchych i szczelnie zamkniętych. Naczynie z hydrosulfitem należy zaopatrzyć w napis: „Hydrosulfit” — wybuch w zetknięciu z wilgocią lub pyłem cukrowym. Naczynie szczelnie zamykać”.

2. Hydrosulfit należy czerpać suchym naczyniem i natchmiast na sucho wprowadzać do warnika.

Kondensacja.

§ 86. Przy warnikach lub wyparce powinny znajdować się urządzenia kontrolne wskazujące stan dopływu wody na kondensację oraz jej temperaturę.

Mieszadła cukrzycy i mieszadła afinacyjne.

§ 87. 1. Mieszadła powinny być przykryte siatką ochronną z otworem do pobierania prób laboratoryjnych.

2. Nad mieszadłami do cukrzycy należy urządzić przejścia dla obsługi w postaci podestu zabezpieczonego poręczami i krawężnikami, a wzdłuż mieszadła rozdzielczego należy urządzić podest dla obsługi.

§ 88. Wodę, odcieki lub mleko wapienne może dodawać do cukrzycy tylko pracownik obsługujący mieszadła.

§ 89. W razie konieczności naprawy mieszadła należy je opróżnić z cukrzycy, ostudzić do temperatury 30° C oraz zabezpieczyć przed przypadkowym włączeniem napędu mieszadła.

§ 90. 1. Zasuwa spustowa służąca do opróżniania mieszadeł z cukrzycy powinna posiadać urządzenie umożliwiające łatwe ich otwieranie.

2. Do każdej zasuwy należy doprowadzić przewód z wodą gorącą do jej przemywania.

3. Rozdzielacze cukrzycy nad wirówkami powinny być przykryte siatką ochronną o wymiarze oczek 40 × 40 mm.

Wirówki.

§ 91. 1. Wirówka powinna posiadać na płaszczu tabliczkę z oznaczeniem zakładu, który wirówkę wyprodukował, roku budowy, dopuszczalnego obciążenia (ładunku) i ilości obrotów.

2. Wirówka powinna posiadać książkę zawierającą następujące dane: zakład i rok wykonania, rysunek techniczny, charakterystykę materiału bębna i wrzeciona, warunki wytrzymałości i schemat sterowania elektrycznego. W książce tej należy zamieszczać wzmianki o przeprowadzonych remontach zwykłych i kapitalnych.

§ 92. 1. Bęben wirówki powinien posiadać stempel wytwórni jako dowód sprawdzenia wytrzymałości materiału i wyważenia bębna.

2. Wirówkę należy poddawać okresowemu badaniu polegającemu na wyważeniu bębna i sprawdzeniu stanu wrzeciona.

§ 93. 1. Wirówka powinna być zaopatrzona w pokrywę rozsuwalną, przymocowaną do płaszcza wirówki.

2. Wirówka powinna posiadać urządzenia blokujące nie pozwalające na uruchomienie wirówki przy otwartych pokrywach.

3. Płaszcz wirówki powinien być izolowany pod względem cieplnym.

§ 94. 1. Wirówka powinna posiadać urządzenia do mechanicznego podnoszenia i opuszczania pokrywy stożkowej oraz sprawnie działający hamulec.

2. Obrzeża górnego otworu bębna powinny być zaokrąglone.

§ 95. Silniki elektryczne do wirówki powinny być dobrane do oznaczonej przez wytwórnię ilości obrotów bębna i potrzebnej mocy.

§ 96. Do wlewania wody lub odcieku do wirówki należy używać miernika wyskalowanego z węzłem gumowym i nasadką do rozpylania. Nie wolno używać do tego celu naczyń otwartych lub konewek.

§ 97. 1. Do wygarniania cukru z wirówki należy używać wiosel (łopat) wykonanych ze zdrowego łupanego drewna jesionowego lub brzoźowego bez sęków lub wiosel osadzonych mocno na trzonkach metalowych z rurek cienkościennych. Robocza część łopaty powinna być obustronnie ścięta pod kątem 45°.

2. Zabrania się wkładania wiosel do wirującego bębna wirówki.

3. W pobliżu wirówki należy ustawić stojak do wiosel.

§ 98. 1. Wirówka powinna posiadać wyciąg do usuwania pary z przestrzeni pomiędzy płaszczem a wirującym bębniem.

2. Parę z baterii wirówek należy odprowadzać przewodem za pomocą wentylatora na zewnątrz budynku.

§ 99. Posadzka wokół wirówki powinna być pokryta rusztem drewnianym z odpowiednim oparciem dla nóg.

Klarownice.

§ 100. 1. Klarownice powinny być zaopatrzone w pokrywę chroniącą obsługę przed oparzeniem.

2. Pobieranie prób soku z klarownic powinno odbywać się tylko z kranów przeznaczonych do tego celu i umieszczonych przy bocznych ścianach klarownic.

§ 101. Nie wolno stosować raket parowych do ogrzewania klarownic.

Suszarnie i segregatory cukru.

§ 102. Pomieszczenie do suszenia i segregacji cukru powinno posiadać dach o lekkiej konstrukcji bez stropu sufitowego, a okna i drzwi powinny otwierać się na zewnątrz.

§ 103. Silniki elektryczne poruszające urządzenia suszarnicze powinny posiadać budowę odpowiadającą wymaganiom dla pomieszczeń niebezpiecznych pod względem wybuchu.

§ 104. Wszystkie urządzenia znajdujące się w pomieszczeniach do suszenia i segregacji cukru powinny być szczelne lub szczelnie obudowane, a jeżeli względy techniczne na to nie pozwalają, należy zainstalować urządzenia wentylacji miejscowej dla usuwania pyłu w miejscu jego powstawania.

§ 105. Pasy napędowe powinny być zaopatrzone w urządzenia do odprowadzania ładunków elektryczności statycznej.

Zasobniki cukru i pakownia.

§ 106. 1. Nachylenie ścian w dolnej części zasobników cukru nie powinno być mniejsze niż 45°. Każdy zasobnik powinien posiadać szczelną pokrywę.

2. Wejście do zasobnika dopuszczalne jest tylko w koniecznych przypadkach i po drabinie.

§ 107. Pomosty wag do cukru powinny znajdować się na równym poziomie z podłogą.

§ 108. Transport worków z cukrem od silosów do wag i maszyn do zaszywania powinien odbywać się mechanicznie

nie za pomocą przenośników, których część nośna powinna znajdować się na poziomie podłogi.

§ 109. Zaszywanie worków z cukrem powinno odbywać się mechanicznie.

Produkcja cukru rafinowanego.

§ 110. Transport cukru do klarownic powinien odbywać się mechanicznie za pomocą przenośników.

§ 111. 1. Klarownice powinny posiadać pokrywę z blachy z otworem kontrolnym, a wsypywanie cukru do klarownicy powinno odbywać się za pomocą rynny-leja przymocowanej do pokrywy.

2. Do ogrzewania klarownic parą należy stosować grzejną powierzchnię przeponową umieszczoną w dolnej części klarownicy.

3. Kółka od wrzecion do otwierania i zamykania zaworów do pary, soku i wody powinny znajdować się na poziomie górnej pokrywy klarownicy.

§ 112. Dozowanie węgla aktywowanego powinno odbywać się za pomocą szczelnego urządzenia dozującego.

§ 113. 1. Przenośnik ślimakowy poziomy do cukru rafinowanego - kaszki umieszczony pod wirówkami powinien znajdować się na wysokości 1,3 m ponad poziomem podłogi, a koryto przenośnika powinno być osłonięte od góry pokrywą z siatki.

2. Pobieranie laboratoryjnych próbek cukru może odbywać się wyłącznie w miejscu zsypu.

3. Zsypy cukru kryształu z wirówek do przenośnika powinny być zabezpieczone bocznymi osłonami blaszanymi.

§ 114. Prasa do cukru powinna posiadać urządzenie zabezpieczające ręce pracownika.

§ 115. Przejście między prasą a wózkiem do układania drewnianych tac z łaskami cukru prasowanego powinno mieć szerokość co najmniej 1 m.

§ 116. Główki szyn, po których przetaczane są wózki z cukrem, powinny znajdować się na poziomie równym z podłogą.

§ 117. Podawanie i przesuwanie wózków z cukrem w suszarni powinno odbywać się automatycznie.

§ 118. Przewód odprowadzający wilgotne powietrze z suszarni powinien być wyprowadzony na zewnątrz budynku poprzez łapacz cukru.

§ 119. Podłoga przy rębaczkach do łasek cukru powinna być wykonana z materiału będącego złym przewodnikiem ciepła.

§ 120. Każda rębaczka powinna posiadać indywidualny i bezpośredni napęd od silnika elektrycznego.

§ 121. 1. Tory kolejki, po których przesuwane są bębny w kierunku rozlewaczki Adanta, powinny znajdować się w takiej odległości od siebie, aby pomiędzy mijającymi się cylindrami bębnow na sąsiednich torach zachowana była odległość co najmniej 1,0 m.

2. Przesuwanie bębnow powinno odbywać się mechanicznie i stale w jednym kierunku.

§ 122. 1. Wirówki służące do przebielania cukru w bębnach systemu Adanta powinny posiadać napęd dolny jednostkowy, zainstalowany pod podestem dla obsługi.

2. Uruchamianie i zatrzymywanie wirówek, o których mowa w ust. 1, powinno odbywać się z górnego podestu.

3. W czasie przebiegania i wirowania cukru pokrywa górna wirówki powinna być zamknięta, a otwarcie jej uniemożliwione do czasu zatrzymania się bębna wirówki.

§ 123. Przy każdej zespołowej pile tarczowej należy zainstalować miejscowy wyciąg do usuwania pyłu powstającego przy piłowaniu płyt cukru.

§ 124. Podawanie bloków cukru na zespołowe piły tarczowe oraz na rębaczki powinno odbywać się mechanicznie.

§ 125. W halach piłowni i pakowni powinny znajdować się urządzenia do chwytania pyłu cukrowego.

Młyn cukrowy.

§ 126. W pomieszczeniach, w których produkuje się puder cukrowy, stosuje się odpowiednio przepisy zawarte w §§ 102—105.

§ 127. Odsiewacz pudru powinien być szczelny.

§ 128. Przy młynach do pudru cukrowego należy zainstalować urządzenia do sygnalizowania nadmiernego nagrzewania się łożysk.

Pakowanie cukru rafinowanego.

§ 129. 1. Przy napełnianiu worków cukrem rafinowanym, przy ich ważeniu i transporcie stosuje się odpowiednio przepisy zawarte w §§ 107—109.

2. Pakowanie kostki rafinowanej do kartonów lub skrzyń powinno odbywać się mechanicznie.

§ 130. Maszyny służące do zbijania skrzyń do pakowania kostki rafinowanej powinny być tak ustawione, aby odstęp między tymi maszynami wynosił co najmniej 1,5 m, a odległość od najbliższej ściany budynku — co najmniej 2,0 m.

§ 131. Wiązanie skrzyń z cukrem rafinowanym drutem lub taśmą metalową oraz zszywanie kartonów należy wykonywać mechanicznie.

Wapniarnia.

§ 132. 1. Pobieranie kamienia wapiennego ze zwalów powinno być tak wykonywane, aby nie dopuścić do tworzenia się niebezpiecznych zwisów.

2. Kamień należy ściągać od góry bosakiem o dostatecznie długim trzonku.

§ 133. Szyb dźwigu do transportu kamienia wapiennego i koksów na górę pieca powinien być całkowicie obudowany.

§ 134. 1. Wejścia do szybu windy u dołu i u góry powinny być zaopatrzone w dzwiczki szczelnie zamykane i zblokowane z urządzeniem napędowym w ten sposób, aby winda nie mogła być uruchomiona, gdy drzwiczki są otwarte.

2. Nie wolno używać dźwigu przeznaczonego do transportu kamienia wapiennego i koksów do przewozu ludzi.

3. Zabrania się pracownikom obsługującym dźwig wchodzenia na pomost dźwigu w czasie wyciągania lub wypychania wózka.

§ 135. 1. Pomost dźwigu przeznaczonego do kamienia wapiennego i koksów powinien być zaopatrzony w urządzenie uniemożliwiające zsuniecie się wózka z pomostu.

2. Dźwig powinien być wyposażony w sygnalizację umożliwiającą porozumiewanie się pomiędzy pracownikami obsługującymi dźwig.

Piec wapienny.

§ 136. 1. Górny pomost pieca wapiennego powinien być kryty i dostatecznie przewiewny.

2. Na górnym pomoście pieca wapiennego nie wolno gromadzić kamienia wapiennego i koksów.

§ 137. 1. Górny otwór pieca wapiennego powinien być zaopatrzony w dzwon szczelnie przylegający do gardzieli pieca.

2. Przy otworze zasypowym pieca należy umieścić od strony zasypu poręcz o wysokości 1,1 m od poziomu podłogi.

§ 138. Komin pieca wapiennego powinien posiadać zasuwę łatwo otwieralną o odpowiedniej średnicy umożliwiającą odprowadzanie gazów w przypadku zatrzymania pracy pomp gazowych.

§ 139. Przy piecu wapiennym należy zainstalować urządzenie sygnalizacyjne połączone ze stacją pomp gazowych.

§ 140. Na górnym pomoście pieca wapiennego o ręcznym załadunku powinno być zatrudnionych jednocześnie co najmniej dwóch pracowników.

§ 141. Do rozpalania pieca wapiennego nie wolno używać płynów wybuchowych lub łatwopalnych.

Płuczka i rurociągi gazowe.

§ 142. Płuczka gazowa do pieca wapiennego powinna być ustawiona na zewnątrz budynku lub w miejscu przewiewnym i posiadać u dołu zamknięcie hydrauliczne.

§ 143. Płuczka gazowa powinna posiadać dostateczny dopływ wody zimnej.

§ 144. Wewnętrzna naprawa płuczki gazowej i rurociągów gazowych może odbywać się dopiero po całkowitym usunięciu szkodliwych gazów.

Transport wapna palonego.

§ 145. Transport wapna palonego z pieca wapiennego powinien odbywać się mechanicznie.

Gaszenie wapna palonego.

§ 146. 1. Zasyp wapna palonego do aparatu Micka powinien być zmechanizowany. Wodę i wystody należy wprowadzać do lasownika w sposób nie powodujący rozprysków.

2. Przy zasypie wapna palonego do aparatu Micka należy zainstalować urządzenia wentylacyjne usuwające pył wapienny i parę.

§ 147. Pomieszczenie, w którym odbywa się gaszenie wapna palonego, powinno być ogrzewane w takim stopniu, aby nie wytwarzała się mgła.

§ 148. Rynny mleka wapiennego powinny być stale osłonięte pokrywami na całej swej długości.

Mieszadła mleka wapiennego i łapacze grysiku.

§ 149. Mieszadła mleka wapiennego powinny posiadać okapy połączone z urządzeniem wentylacyjnym do odprowadzania pary i gazów na zewnątrz pomieszczenia.

§ 150. Usuwanie grysiku z łapacza do wózka powinno odbywać się w sposób nie powodujący rozprysków mleka wapiennego.

Stacja i transport wysłoków mokrych.

§ 151. Mieszadło, do którego spływają wysłoki z muldy, powinno być osiatkowane.

§ 152. U wylotu ślimaka powinien znajdować się podest ogrodzony barierą

§ 153. 1. Przenośniki łańcuchowo-kubelkowe i taśmowe (grabkowe) powinny posiadać szczelne koryta, zabezpieczające pomieszczenie przed zalewaniem wodą.

2. Ścianki boczne koryta przenośników powinny wystawać co najmniej 10 cm ponad linię ruchu kubelków lub grabek.

3. Dostęp do podstawy przenośnika powinien być zabezpieczony osiatkowaną barierą do wysokości 2 m od poziomu podłogi.

§ 154. Mieszadło do wysłoków przed pompami powinno być przykryte pokrywą wykonaną z żelaza kątownego z siatką drucianą o wymiarach oczek 40×40 mm.

§ 155. Pomieszczenie działu wysłoków powinno być dezynfekowane co najmniej raz na dobę sproszkowanym wapnem palonym.

§ 156. 1. Przy wylocie wysłoków z rury napływowej na wodooddzielacz należy umieścić osłony blaszane zabezpieczające pracowników przed rozpryskami wody.

2. Przy wodooddzielaczu powinien znajdować się podest dla bezpiecznej jego obsługi.

3. Zsyp wysłoków z wodooddzielacza na przenośnik powinien mieć kąt nachylenia co najmniej 45° .

§ 157. Przenośnik taśmowy (grabkowy) wysłoków powinien mieć na całej swej długości podest z barierą o wysokości 1,1 m położony na wysokości co najmniej 1,2 m poniżej górnej krawędzi koryta przenośnika.

§ 158. Zasuwki regulujące zsypywanie wysłoków z przenośnika do wyżymaczek powinny być tak wykonane, aby można je było łatwo zamykać i otwierać.

§ 159. 1. Wyżymaczki do wysłoków powinny posiadać napędy jednostkowe (indywidualne).

2. Leje zasypowe z wyżymaczek do przenośnika powinny posiadać boczne osłony przymocowane do koryta przenośnika.

3. Przy łapaczach miazgi zawory do regulowania dopływu wody z wyżymaczek na łapacze oraz zawory na rurociągach odpływowych powinny być umieszczone w miejscach dostępnych i bezpiecznych dla obsługi.

§ 160. Przy lejach do spuszczenia wysłoków z bunkrów należy zainstalować urządzenia mechaniczne do otwierania kłap spustowych.

§ 161. Jeżeli dostęp do łapacza miazgi systemu Rolfofa znajduje się poniżej poziomu podłogi, powinien on być zabezpieczony osiatkowaną barierą o wysokości 1,1 m.

Suszarnia wysłoków.

§ 162. Zasilanie węglem paleniska suszarni powinno być zmechanizowane.

§ 163. Podawanie węgla do leja zasypowego powinno odbywać się za pomocą podajnika ślimakowego.

§ 164. 1. Ruszt mechaniczny od strony nasypu paliwa powinien być obudowany i zaopatrzony w kłapy kontrolne stale zamknięte.

2. W przedniej części paleniska należy umieścić ciągomierz i termometr włączone w wylot gazów spalinowych z komory paleniskowej. Ciąg w palenisku nie może być mniejszy niż 2 mm słupa wody.

3. Usuwanie szlaku i popiołu spod rusztów powinno być zmechanizowane.

§ 165. Przenośnik poziomy do wysłoków nad bębnami powinien być obsługiwany z podestu zabezpieczonego barierą ochronną umieszczoną o 1,1 m poniżej górnej krawędzi koryta przenośnika.

§ 166. 1. Bębny obrotowe suszarni powinny posiadać napędy indywidualne z reduktorami obrotów.

2. W razie potrzeby należy pod bębnami suszarni wykonać zagłębienie pozwalające bezpiecznie przechodzić pod nimi.

§ 167. 1. Odprowadzanie wysłoków suchych z bębna powinno odbywać się za pomocą przenośnika ślimakowego zakrytego, zaopatrzonego u wylotu w kłapę blaszaną umocowaną u góry na zawiasach.

2. Urządzenia do transportu pneumatycznego suchych wysłoków powinny posiadać napędy indywidualne.

§ 168. Przy urządzeniu do workowania suchych wysłoków należy zastosować wyciągi wentylacyjne, usuwające pył z miejsca jego powstawania.

§ 169. W pobliżu bębnów suszarni należy umieścić gaśnice śniegowe.

§ 170. Wentylatory wyciągowe do gazów spalinowych i pary powinny posiadać napędy indywidualne.

§ 171. Nie wolno gromadzić materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzeń wentylacyjnych i cyklonów.

Magazynowanie cukru.

§ 172. 1. Ściany w magazynach cukru od strony wewnętrznej powinny być gładko otynkowane i pobielone.

2. Okna w magazynach cukru powinny być nieotwieralne, a utrzymanie właściwej temperatury, wilgotności i wymiany powietrza powinno być zapewnione urządzeniami klimatyzacyjnymi.

matyzacyjnymi, wyposażonymi w odpowiednią aparaturę pomiarową (hygrometry, termometry).

§ 173. Przy magazynie powinny być urządzone rampy z daszkiem ochronnym, a przy schodach prowadzących na rampę należy umieścić poręcz ochronną.

§ 174. 1. Stosy worków z cukrem należy układać na rusztach drewnianych, zbudowanych z kantówki o wymiarach 60×60 mm układanych na posadzce i przykrytych papierem lub serwetami z błotniarek.

2. Stos worków należy układać w postaci piramidy ściętej ze zbieżnością boków 5 cm na 1 m wysokości.

3. Każdą 10-tą warstwę worków w stosie należy wiązać i przekładać płachtami o długości ca 8 m.

4. Worki układane w stosach powinny posiadać jednakowe wymiary, jednakową pojemność oraz jednolity sposób zaszywania.

§ 175. W magazynach o jednej kondygnacji worki papierowe z cukrem o pojemności 50 kg zszywane maszynowo wolno układać na wysokość do 60 warstw. Worki papierowe wiązane lub zszywane ręcznie wolno układać do wysokości 50 warstw, a worki tkaninowe o pojemności 100 kg — do wysokości 40 warstw.

§ 176. 1. Przy układaniu stosów należy wzdłuż wewnętrznych ścian magazynu zostawić odstęp o szerokości co najmniej 1 m.

2. Pozostawianie korytarzy pomiędzy stosami jest zabronione, chyba że jest to konieczne ze względu na filary i słupy konstrukcyjne budynku.

3. Pomiedzy najwyższą warstwą worków z cukrem w stosie a dachem magazynu powinna pozostawać wolna przestrzeń o wysokości co najmniej 2 m.

§ 177. 1. Pracownicy zatrudnieni na stosie przy układaniu skrajnych worków lub przy rozbieraniu stosu powinni być zabezpieczeni przed możliwością upadku odpowiednimi siatkami.

2. Przy wchodzeniu na stosy w czasie układania lub ich rozbierania należy stosować chodniki z desek o krawędziach zaokrąglonych.

3. Worki z cukrem należy układać w sterty mechanicznie za pomocą stertowników lub przenośników.

§ 178. Przenośny pomost łączący rampę magazynu z wagonem powinien posiadać zaczepy zapobiegające obsunięciu się pomostu w czasie ładowania.

Magazynowanie suchych wysłodków.

§ 179. Temperaturę wysłodków w magazynie należy codziennie kontrolować. Nie powinna ona przekraczać 50°C , a zawartość wilgoci w suszu — 13%.

§ 180. Chodzenie po stertach wysłodków suszonych dozwolone jest przy użyciu kładek z desek.

§ 181. 1. Ładowanie suchych wysłodków do magazynu oraz ich wyładowywanie powinno być wykonywane pneumatycznie lub mechanicznie.

2. Rurociągi do pneumatycznego transportu suchych wysłodków nie powinny posiadać ostrych łuków.

3. Magazyn wysłodków należy zaopatrzyć w bosaki do ewentualnego usuwania powstałych zwisów wysłodków.

Magazynowanie melasy.

§ 182. 1. Do górnego wjazdu zbiornika z melasą powinna prowadzić drabina żelazna umocowana do zewnętrznej ściany zbiornika zaopatrzona w pałaki bezpieczeństwa.

2. Zbiornik powinien posiadać wjazd górny i dolny umożliwiające przewietrzanie zbiornika.

3. Pomost prowadzący od drabiny do wjazdu górnego powinien posiadać bariery ochronne i kładkę ze szczelami.

§ 183. Rurociągi służące do ładowania melasy do cystern powinny być przeprowadzone na wysokości uwzględniającej gabaryty transportu kolejowego oraz kołowego.

§ 184. Po każdorazowym opróżnieniu zbiornik powinien być oczyszczony i wydezynfekowany mlekiem wapiennym.

Składowanie kamienia wapiennego.

§ 185. 1. Kamień wapienny należy składać na placach w regularne przyzmy o bocznych ścianach ze zbieżnością 10 cm na 1 m wysokości.

2. Składowisko kamienia wapiennego powinno posiadać od strony toru lub innej drogi komunikacyjnej mur ochronny o wysokości 1,2 m.

§ 186. W miarę technicznych możliwości tłuczenie kamienia wapiennego powinno odbywać się w kruszarkach mechanicznych.

Stężenie pyłów i gazów.

§ 187. 1. Dopuszczalne stężenie gazu saturacyjnego w pomieszczeniu wapiarni, przy pompach gazowych i w kotłach defekosaturacyjnych nie może przekraczać 0,1%.

2. Dopuszczalne stężenie pyłu wysłodków w suszarni i w magazynach suchych wysłodków nie powinno przekraczać 10 mg/m^3 powietrza.

3. Dopuszczalne stężenie pyłu cukrowego w pomieszczeniach do segregacji i pakowania cukru, jak również w młynach do pudru cukrowego nie powinno przekraczać 10 mg/m^3 powietrza.

III. BADANIA LEKARSKIE PRACOWNIKÓW

§ 188. Pracownicy zatrudniani w cukrowniach powinni być poddawani przed przyjęciem ich do pracy wstępnym badaniom lekarskim oraz badaniom okresowym co najmniej raz na pół roku.

IV. PRZEPISY KOŃCOWE

§ 189. 1. Tekst niniejszego rozporządzenia lub odpowiednie wyciągi z niego powinny być wywieszane w pomieszczeniach zakładu pracy.

2. Kierownictwo zakładu pracy obowiązane jest opracować na podstawie niniejszego rozporządzenia szczegółowe instrukcje dostosowane do rodzaju i warunków pracy w danym zakładzie pracy.

§ 190. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Przemysłu Spożywczego i Skupu: F. Pisula