

## 91

## ROZPORZĄDZENIE MINISTRA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO I SKUPU

z dnia 17 maja 1967 r.

## w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przemysłu owocowo-warzywnego.

Na podstawie art. 7 ust. 3 ustawy z dnia 30 marca 1965 r. o bezpieczeństwie i higienie pracy (Dz. U. Nr 13, poz. 91) zarządza się, co następuje:

## Rozdział 1.

## Przepisy ogólne.

§ 1. Przepisy rozporządzenia dotyczą bezpieczeństwa i higieny pracy osób zatrudnionych w zakładach przemysłu owocowo-warzywnego, zwanych dalej „zakładami”.

§ 2. 1. Ruch pojazdów na terenie dróg zakładowych powinien być ustalony w sposób nie powodujący kolizji.

2. Drogi zakładowe powinny mieć nawierzchnie utwardzone, gwarantujące utrzymanie właściwych warunków higieny.

§ 3. Na terenie zakładu należy wyodrębnić wydzielone miejsce przeznaczone na składowanie opakowań, stłuczki szklanej i odpadków nieużytkowych.

§ 4. Nawierzchnie placów zakładowych, na których terenie odbywają się operacje surowcowe, powinny być utrzymywane w stanie czystym, zapobiegającym powstawaniu

szkodliwych procesów mikrobiologicznych oraz zapobiegającym poślizgnięciom się osób.

§ 5. W pomieszczeniach produkcyjnych zakładów nowo budowanych i przebudowywanych wilgotność powietrza nie powinna przekraczać 75% wilgotności względnej, a w piwnicach leżakowych fermentacyjnych i w magazynach półprzetworów — 80%.

§ 6. Temperatura powietrza w pomieszczeniach zakładu, w których pracownicy wykonują określone czynności związane z produkcją i magazynowaniem, powinna być nie niższa niż:

- 1) 15°C — w pomieszczeniach produkcyjnych ze stałymi stanowiskami pracy,
- 2) 1°C — w magazynach półprzetworów,
- 3) 8°C — w magazynach wyrobów gotowych, wycieków, suszów owocowych i warzywnych,
- 4) -10°C — w pakowniach mrożonek,
- 5) -25°C — w magazynach mrożonek owocowo-warzywnych.

§ 7. 1. W pomieszczeniach, w których występuje stłuczka szklana, powinny znajdować się szczelne zbiorniki przeznaczone do usuwania stłuczki na zewnątrz pomieszczeń produkcyjnych.

2. Stłuczka szklana powinna być składowana w obudowanym zbiorniku.

3. Napełnianie stłuczką szklaną zbiorników nie powinno przekraczać 2/3 ich pojemności.

4. Pracownicy zatrudnieni przy załadunku samochodów lub wagonów stłuczką szklaną powinni używać okularów ochronnych i rękawic.

5. Usuwanie stłuczki szklanej z maszyn i podłóg powinno być dokonywane za pomocą narzędzi zapewniających bezpieczną pracę.

§ 8. Drogi komunikacyjne i przejścia nie powinny być blokowane przez rurowe przewody elastyczne, pompy przenośne, wózki itp.

§ 9. 1. Przy urządzeniach próżniowych i ciśnieniowych powinny znajdować się zapasowe źródła oświetlenia, np. bateryjne lampy elektryczne.

2. Urządzenia próżniowe i ciśnieniowe powinny być zaopatrzone w sprawnie działające wskaźniki ciśnienia oraz tabliczki znamionowe.

§ 10. 1. Aparatura kontrolno-pomiarowa ciśnienia lub próżni powinna być okresowo kontrolowana przez wyznaczone do tego celu osoby, niezależnie od kontroli sprawowanej przez organy dozoru technicznego.

2. Dla urządzeń próżniowych i ciśnieniowych powinny być prowadzone książki do wpisywania uwag i zaleceń pracowników sprawujących nadzór nad pracą tych urządzeń.

§ 11. Urządzenia próżniowe i ciśnieniowe powinny być obsługiwane wyłącznie przez przeszkolonych w tym zakresie pracowników.

§ 12. Urządzenia próżniowe i ciśnieniowe stykające się z produktami powodującymi korozję chemiczną (kwasy organiczne lub nieorganiczne) powinny być wykonane z materiałów kwasoodpornych.

§ 13. 1. Środki konserwujące i dezynfekcyjne powinny być przechowywane w wydzielonym pomieszczeniu magazynu w sposób zabezpieczający pracowników przed szkodliwym oddziaływaniem tych środków.

2. Na opakowaniach środków konserwujących i dezynfekcyjnych powinny być umieszczone naklejki zawierające

informacje o ich zawartości oraz wskazówki dotyczące obchodzenia się z tymi środkami.

§ 14. 1. Dezynfekcja pomieszczeń powinna odbywać się w sposób nie zagrożający pracownikom.

2. Praca w pomieszczeniu, które było dezynfekowane, może rozpocząć się dopiero po jego skutecznym przewietrzeniu.

3. Pracownicy zatrudnieni przy pracach ze środkami dezynfekcyjnymi szkodliwymi dla zdrowia powinni pracować przy użyciu sprzętu ochrony osobistej, jak maski, rękawice, okulary itp.

## Rozdział 2.

### Magazynowanie surowców i półproduktów w zbiornikach.

§ 15. 1. W zakładach nowo budowanych lub przebudowywanych usytuowanie zbiorników względem siebie oraz względem ścian pomieszczenia, w którym się znajdują, powinno zapewniać bezpieczną pracę przy ich obsłudze i konserwacji.

2. W razie stosowania zbiorników spiętrzonych czynności związane z obsługą i konserwacją zbiorników powinny być wykonywane z pomostów.

§ 16. W zakładach nowo budowanych lub przebudowywanych szerokość przejść do obsługi zbiorników od strony wjazdów powinna wynosić co najmniej 1,40 m.

§ 17. Ścieki powstające przy wewnętrznym myciu górnej warstwy zbiorników powinny być odprowadzane bezpośrednio do kanalizacji.

§ 18. 1. Otwory wjazdowe do zbiorników powinny być o wymiarach nie mniejszych niż 0,34 m × 0,40 m w świetle.

2. Zbiorniki powinny posiadać u dołu otwór spustowy dla usuwania osadów.

3. Do oświetlenia zbiorników od wewnątrz należy używać elektrycznych lamp przenośnych o napięciu nie przekraczającym 24 V.

§ 19. 1. Zbiorniki przeznaczone do przechowywania moszczów powinny być wyposażone w zawór spustowy, zawór doprowadzający moszcz, płynowskaz, kurek odpowietrzający oraz kurek probierczy.

2. Zbiorniki ciśnieniowe do przechowywania moszczów powinny być wyposażone dodatkowo w zawór bezpieczeństwa i manometr.

§ 20. 1. Zbiorniki powinny być każdorazowo po opróżnieniu należycie przewietrzone, a przed wejściem pracownika do wewnątrz sprawdzone na zawartość substancji szkodliwych dla zdrowia.

2. W razie stwierdzenia w zbiornikach substancji szkodliwych dla zdrowia w stężeniach przekraczających najwyższe dopuszczalne stężenie należy zbiornik ponownie przewietrzyć.

§ 21. 1. Pracownik wchodzący do zbiornika powinien mieć na sobie szelki ochronne z przytwierdzoną linką, której drugi koniec powinien trzymać inny pracownik znajdujący się na zewnątrz, ubezpieczający zatrudnionego w zbiorniku.

2. Prace, o których mowa w ust. 1, powinny odbywać się pod nadzorem osoby wyznaczonej przez kierownika zakładu.

§ 22. 1. Przy pokrywaniu zbiorników wykładzinami ochronnymi pracownicy powinni być zaopatrzeni w odzież ochronną i sprzęt ochrony osobistej.

2. Przy pokrywaniu zbiorników wykładzinami ochronnymi należy stosować 15-minutowe przerwy w pracy, w odstępach prz. najmniej co 2 godziny.

3. W miejscu wykonywania prac związanych z pokrywaniem zbiorników wykładziną ochronną powinny znajdować się środki do udzielania pierwszej pomocy, sprzęt przeciwpożarowy oraz przeciwpożarowe napisy ostrzegawcze.

4. Podgrzewanie mas wykładzinowych (lepiku, smoły, itp.) powinno odbywać się w naczyniach zamkniętych, nie zawilgoconych, w miejscu zabezpieczonym przed opadami atmosferycznymi.

### Rozdział 3.

#### Oddziały produkcyjne.

§ 23. 1. W zakładach nowo budowanych lub przebudowywanych zbiorniki spławne na owoce powinny być lokalizowane w miejscach zapewniających dogodny, bezkolizyjny dojazd pojazdów kołowych używanych do przewozu surowca.

2. Odległość pomiędzy dwoma zbiornikami spławnymi na owoce powinna wynosić co najmniej 3 m.

§ 24. Zbiorniki spławne na owoce, zagłębione poniżej terenu, powinny być zabezpieczone barierą lub murkiem ochronnym o wysokości co najmniej 1,1 m.

§ 25. 1. Teren przylegający do zbiorników spławnych na owoce powinien posiadać nawierzchnię równą, utwardzoną, łatwo zmywalną i nachyloną w kierunku kraterów ściekowych.

2. Spadek dróg przy płytach i zbiornikach spławnych w kierunku kraterów ściekowych nie powinien być mniejszy od 2‰.

3. Jezdnia pomiędzy zbiornikami spławnymi lub obok powinna być stale oczyszczana z odpadów powstałych przy wyładunku owoców.

§ 26. 1. Studzienka zbiorcza owoców powinna być ogrodzona siatką lub przykryta pokrywą i zaopatrzona w zasuwę zamykającą otwór przewodu kanalizacyjnego do odprowadzania ścieków.

2. Studzienki, których głębokość przekracza 0,8 m, powinny posiadać klamry zapewniające bezpieczne wchodzenie.

§ 27. Konserwacja napędu przenośnika ślimakowego do jabłek powinna odbywać się z pomostu lub odpowiednio zabezpieczonej drabiny.

§ 28. Przenośniki mechaniczne do transportu lub sortowania surowca powinny mieć zabezpieczenie przed spadaniem surowca.

§ 29. 1. Element nośny przenośnika sortowniczego (taśmowy, rolkowy, siatkowy itp.) powinien znajdować się co najmniej 0,7 m nad poziomem podłogi lub pomostu, z którego jest obsługiwany.

2. W razie umieszczenia elementu nośnego przenośnika sortowniczego na wysokości większej od 1,2 m od poziomu podłogi, do jego obsługi powinien być zbudowany odpowiednio zabezpieczony pomost.

3. Szybkość ruchu elementu nośnego przenośnika sortowniczego nie powinna powodować nadmiernego zmęczenia pracownika obsługującego przenośnik.

4. Szerokość elementu nośnego przenośnika sortowniczego przy jednostronnym przebieganiu owoców nie powinna być większa od 0,6 m, przy obsłudze zaś dwustronnej — od 1 m.

§ 30. 1. Ustawienie płuczki w pomieszczeniu powinno gwarantować łatwy do niej dostęp.

2. Odległość pomiędzy płuczka a ścianą nie powinna być mniejsza od 1 m.

§ 31. Przewód doprowadzający parę do rozparzalników powinien być wyposażony w zawór odcinający.

§ 32. Pompy pras hydraulicznych powinny posiadać manometry z oznaczeniem czerwoną kreską dopuszczonego ciśnienia.

§ 33. 1. Odległość stołu obrotowego prasy od ściany pomieszczenia nie powinna być mniejsza niż 1 m.

2. W razie ustawienia prasy na poziomie posadzki pomieszczenia zagłębienie na tlok prasy powinno być zaopatrzone w kratkę ściekową podłączoną przewodem do kanalizacji.

§ 34. Zbiorniki miążgi zasilające prasy powinny być zabezpieczone przed ich przepelnieniem.

§ 35. 1. Wirówki powinny być poddawane okresowym badaniom.

2. Dla wirówek powinny być prowadzone książki do wpisywania uwag i zaleceń kontrolnych.

§ 36. Wirówki powinny być obsługiwane przez pracowników przeszkolonych w tym zakresie.

§ 37. Przewód do odprowadzania osadów z wirówek samooczyszczających się powinien być skierowany bezpośrednio do kanalizacji.

§ 38. Pranie chust tłocznych powinno odbywać się mechanicznie w wydzielonym pomieszczeniu.

§ 39. 1. Suszarka wytłoków powinna być umieszczona w oddzielnym pomieszczeniu możliwie w sąsiedztwie tłoczni owoców.

2. W pomieszczeniu suszarki i w pakowni powinny znajdować się tablice ostrzegawcze z napisami zabraniającymi używania ognia otwartego oraz sprzęt przeciwpożarowy.

§ 40. 1. Zbiorniki paliwa płynnego do zasilania paleniska suszarki powinny znajdować się w odległości nie mniejszej niż 10 m od suszarki.

2. Zbiornik paliwa powinien być wyposażony w węzłownicę parową do podgrzewania paliwa.

§ 41. Odprowadzanie gazów spalinowych z pieca suszarki na zewnątrz pomieszczenia powinno odbywać się bezpośrednio z miejsca ich wydzielania się.

§ 42. W pomieszczeniu, gdzie znajdują się paleniska suszarki, nie wolno gromadzić materiałów łatwo zapalnych.

§ 43. 1. W zakładach nowo budowanych lub przebudowywanych zasilanie suszarki surowymi wytłokami powinno odbywać się mechanicznie.

2. Pracownicy zatrudnieni bezpośrednio przy chłodzeniu i pakowaniu suszu powinni używać półmasek przeciwpyłowych.

3. Pracownicy, o których mowa w ust. 2, powinni być zmieniani w okresach nie dłuższych niż co 2 godziny; ogólny czas pracy w masce przeciwpyłowej w ciągu dnia roboczego nie powinien przekraczać 4 godzin.

§ 44. Nieużytkowe odpady surowcowe i wytłoki powinny być natychmiast usuwane poza teren oddziału produkcyjnego i składowane w miejscu do tego celu przeznaczonym. W razie usuwania wytłoków i odpadów przenośnikami, po zakończeniu pracy zmiany należy resztki odpadów i wytłoków usunąć, a przenośnik dokładnie umyć i wydezynfekować.

§ 45. 1. Przygotowanie roztworu kwasu siarkawego do konserwowania pulp powinno odbywać się poza halą produkcyjną w odległości co najmniej 10 m od tej hali.

2. Pracownicy zatrudnieni przy przygotowywaniu wodnych roztworów kwasu siarkawego powinni być zaopatrzeni w fartuchy kwasoodporne, buty gumowe, okulary i rękawice ochronne.

§ 46. Dolewanie roztworu kwasu siarkawego do owoców powinno odbywać się w miejscu przewiewnym poza obręb pomieszczenia produkcyjnego.

§ 47. Przy drelownicach należy codziennie kontrolować centryczność ustawienia trzpieni usuwających pestki z owoców.

§ 48. 1. Uruchamianie urządzeń wentylacji mechanicznej w komorach maderyzacyjnych powinno odbywać się z zewnątrz komór.

2. Wejście pracownika do komory maderyzacyjnej jest dozwolone po schłodzeniu jej do temperatury nie wyższej niż 35°C.

3. Temperatura i wilgotność komór maderyzacyjnych powinny być regulowane automatycznie.

§ 49. 1. Ciśnienie pary przy sterylizacji płyt biologicznych w filtrze płytowym nie może przekraczać 1 atm.

2. Każda sekcja pasteryzatora płytowego powinna być zaopatrzona w termometr.

3. Ciśnienie pary do podgrzewania sekcji grzejnych pasteryzatorów nie powinno przekraczać dopuszczonego ciśnienia roboczego.

§ 50. 1. Pary bezwodnika kwasu siarkawego ze sterylizatora butelek powinny być odprowadzane na zewnątrz budynku szczelnym przewodem.

2. Pary środków dezynfekcyjnych powstających przy dezynfekcji pokrywek do puszek i słoików powinny być odprowadzane bezpośrednio z miejsca powstawania na zewnątrz pomieszczenia.

§ 51. Zbiorniki napełniarek do produktów płynnych powinny być zabezpieczone przed przelewem.

§ 52. 1. Przy aparatach do lakowania butelek należy stosować miejscowe wyciągi odprowadzające opary laku z miejsc ich powstawania.

2. Usuwanie laku z butelek oraz wyciąganie korków powinno odbywać się w sposób nie powodujący okaleczenia pracowników.

§ 53. 1. Oświetlenie aparatu do prześwietlania butelek nie powinno powodować oślnienia pracownika, dokonującego kontroli butelek.

2. Pracownicy zatrudnieni przy przeglądzie butelek powinni być zaopatrzeni w krzesła z regulowaną wysokością siedzenia i oparciem lędźwiowym.

3. Szybkość ruchu taśmy na stanowisku przeglądu butelek nie powinna powodować nadmiernego zmęczenia wzroku pracownika, dokonującego przeglądu butelek, a pracownicy zatrudnieni przy przeglądzie butelek powinni być zmieniani w okresach nie dłuższych niż co 2 godziny.

§ 54. 1. Odprowadzanie kondensatu z wyparki powinno następować poprzez odwadniacze.

2. Obsługa wyparek powinna być powierzona pracownikom wykwalifikowanym, których wiadomości w tym zakresie powinny być sprawdzone i zaświadczone przez kierownika zakładu pracy.

§ 55. Esencje aromatyczne powinny być przechowywane w szczelnie zamkniętych naczyniach w pomieszczeniach wydzielonych, w opakowaniach oznaczonych naklejkami zawierającymi informacje o ich zawartości oraz wskazówki ostrzegawcze obchodzenia się z tymi esencjami.

§ 56. Aparaty i urządzenia służące do parowania opakowań powinny być urządzone w sposób zabezpieczający pracowników przed oparzeniem.

§ 57. 1. Wilgotne powietrze z suszarki owoców i warzyw powinno być odprowadzane na zewnątrz budynku.

2. Opary wydobywające się z otwartych kotłów warzelnych powinny być ujęte w miejscu powstawania i odprowadzane na zewnątrz budynku.

§ 58. Pracownicy zatrudnieni przy obsłudze otwartych kotłów warzelnych powinni być zaopatrzeni w buty gumowe, rękawice ochronne i frontowe fartuchy nieprzemakalne.

§ 59. 1. Czynności związane z myciem aparatów próżniowych do gotowania dżemów powinny być prowadzone przy otwartym kurku odpowietrzającym.

2. Czynności związane z myciem aparatów, o których mowa w ust. 1, mogą być prowadzone tylko przez przeszkolonego w tym zakresie pracownika.

§ 60. 1. Przy zamykarkach należy prowadzić stałą kontrolę prawidłowości działania podajnika puszek i wieczek.

2. Pracownicy obsługujący zamykarkę powinni być zaopatrzeni w buty gumowe, frontowe fartuchy nieprzemakalne, okulary i rękawice ochronne.

§ 61. Autoklawy leżące powinny posiadać zabezpieczenie w postaci obmurowania lub zagłębienia uniemożliwiającego rozlewanie się ciepłej wody po posadzce hali produkcyjnej przy otwieraniu dennicy.

§ 62. Odpływy wody z urządzeń powinny być tak wykonane, aby woda nie rozlewała się po podłodze pomieszczeń.

§ 63. Podłoga wokół maszyn i urządzeń oraz w przejściach powinna być stale oczyszczana z rozsypanego surowca, odpadów produkcyjnych itp., mogących stać się przyczyną upadku pracowników.

§ 64. Odległość stosów produktów gotowych od ścian magazynu powinna wynosić co najmniej 0,75 m.

§ 65. 1. Szatkownice do kapusty powinny być zamocowane w sposób uniemożliwiający ich drganie i przesunięcie się w czasie pracy.

2. Ustawienie szatkownicy powinno zapewnić swobodny do niej dostęp.

3. Części ruchome szatkownicy powinny być osłonięte.

§ 66. 1. Przy ręcznym obciążaniu kapusty w zbiornikach waga pojedynczego ciężaru nie powinna przekraczać 30 kg.

2. W zakładach nowo budowanych obciążanie kapusty powinno odbywać się mechanicznie.

§ 67. Wydobywanie beczek z ogórkami kwaszonymi zrzaptalni powinno odbywać się mechanicznie.

§ 68. 1. Noże używane przy formowaniu owoców i warzyw w czasie przerw w pracy powinny być przechowywane w specjalnie na ten cel przeznaczonych miejscach lub futerałach.

2. Zabrania się pozostawiania nie osłoniętych noży na stanowisku pracy.

3. Zabrania się umieszczania lub przenoszenia noży w cholewach butów, za paskami fartuchów i w rękach.

4. Rękojeści noży powinny posiadać takie zabezpieczenia, aby ręka nie mogła się ześliznąć na ostrze noża.

5. Zabrania się używania noży o uszkodzonych bądź nadmiernie wyrobionych ostrzach.

## Rozdział 4.

### Przepisy końcowe.

§ 69. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia, z wyjątkiem:

- 1) przepisów § 29 ust. 1, 2 i 4, § 33 ust. 1, § 34, § 57, § 61 i § 67, które wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 1968 r.,
- 2) przepisów § 2 ust. 2, § 25 ust. 1 i 2 oraz § 48 ust. 1 i 3, które wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 1969 r.,
- 3) przepisu § 38 w stosunku do zakładów podległych Centrali Rolniczej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” i Centrali Spółdzielni Ogrodniczych, który wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 1970 r.