

156

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO I SKUPU

z dnia 15 lipca 1967 r.

w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przemysłu piwowarskiego.

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 słodowniach, browarach i zakładach chmielarskich, zwanych w dalszym ciągu rozporządzenia „zakładami”.

§ 2. Podłogi w myjniach beczek, rozlewniach i magazynach piwa beczkowego powinny być odporne na uderzenia oraz szkodliwe działanie kwasów (np. wykonane z płyt granitowych, bazaltu itp.).

§ 3. Ściany pomieszczeń produkcyjnych i pomocniczych powinny być gładkie, dające się łatwo oczyszczać, a w wazelniach, piwnicach fermentacyjnych i leżakowniach, w pomieszczeniach chłodzenia brzezki, myjniach i rozlewniach piwa beczkowego i butelkowego oraz innych pomieszczeniach wilgotnych powinny być ponadto pokryte materiałami nie-

nasiąkliwymi, odpornymi na działanie wilgoci (np. płytkami ceramicznymi).

§ 4. Przewody rurowe powinny być szczelne i oznaczone barwami w sposób wskazujący wyraźnie przeznaczenie danego przewodu oraz kierunek przepływającej w nim cieczy, pary lub gazu.

§ 5. Elektryczne lampy przenośne, lampy wziernikowe oświetlające wnętrza aparatów i urządzeń oraz ekrany do kontroli czystości butelek powinny być zasilane prądem o napięciu nie przekraczającym 24 V.

§ 6. Przy wejździe na pomost wagi wozowej powinien znajdować się napis ostrzegawczy o treści „Ostrożnie — pomost wagi”.

§ 7. Prace wykonywane wewnątrz zbiorników, aparatów, bębnow i komór słodowniczych, w studniach i studzienkach kanalizacyjnych oraz w innych urządzeniach, w których mogą się znajdować szkodliwe gazy lub pary, powinny być przeprowadzane przy zachowaniu następujących warunków:

- 1) wejście do wnętrza urządzeń może nastąpić tylko na polecenie kierownika zakładu lub osoby przez niego upoważnionej;

- 2) prace wykonywane wewnątrz urządzeń powinny być nadzorowane przez osobę wyznaczoną przez kierownika zakładu;
- 3) jeżeli oczyszczane lub remontowane urządzenie posiada mieszało, należy je zabezpieczyć przed przypadkowym uruchomieniem, a na urządzeniu rozruchowym umieścić napis ostrzegawczy, zabraniający uruchomienia mieszałki;
- 4) przed wejściem pracownika do wnętrza urządzenie powinno być opróżnione ze szkodliwych par lub gazów;
- 5) pracownika znajdującego się wewnątrz urządzenia należy — w razie potrzeby — dodatkowo zaopatrzyć w aparat izolujący lub w maskę przemysłową z odpowiednim pochłaniaczem albo maskę z doprowadzeniem świeżego powietrza.

§ 8. 1. Pracownicy przeprowadzający dezynfekcję pomieszczeń, maszyn, urządzeń i przewodów rurowych powinni znać właściwości stosowanych środków dezynfekujących oraz przepisy i instrukcje z zakresu bezpiecznego wykonywania tej pracy.

2. Pracownicy posługujący się środkami dezynfekcyjnymi powinni posiadać znajomość udzielania pierwszej pomocy w razie zatrucia lub uszkodzenia ciała tymi środkami.

§ 9. Na stanowiskach pracy wykonywanej w pozycji siedzącej powinny być stosowane krzesła z regulowaną wysokością siedzeń i z oparciami lędźwiowymi.

§ 10. Rusztowania oraz urządzenia pomocnicze (stojaki, podpory, kozły itp.) używane w czasie remontów oraz montażu i demontażu maszyn i urządzeń powinny być wykonane w sposób zapewniający pracownikom bezpieczeństwo pracy. Dopuszczenie do użytkowania w zakładzie tych urządzeń wymaga zgody kierownika zakładu lub osoby przez niego upoważnionej.

§ 11. Na stanowiskach pracy, na których istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia oczu szkłem pękających butelek, należy stosować przyłbice lub okulary ochronne.

§ 12. Rampy magazynowe nowo budowanych lub przebudowywanych zakładów powinny mieć szerokość zapewniającą bezpieczną manipulację przeładunkową.

§ 13. Otwór nad koszem zsypowym ziarna jęczmienia powinien być zabezpieczony (siatką, rusztem, barierą ochronną itp.).

Rozdział 2.

Słodownia.

§ 14. Poszczególne oddziały magazynowania ziarna jęczmienia i siodu powinny być połączone linią transportu mechanicznego.

§ 15. Urządzenia do czyszczenia oraz rozdrabniania ziarna jęczmienia i siodu powinny być wyposażone w oczyszczacze magnetyczne.

§ 16. Obudowa maszyn czyszczących ziarno jęczmienia i siodu oraz podłączenia maszyn do wag automatycznych i innych urządzeń powinny być szczelne.

§ 17. 1. Urządzenia czyszczące, rozdrabniające, przewoźdy transportujące i wagi do ziarna jęczmienia oraz siodu powinny posiadać indywidualne urządzenia odpylające lub powinny być podłączone do centralnej sieci odpylającej.

2. Pyły i odpady odbierane z maszyn czyszczących, filtrów, cyklonów i suszarni siodu powinny być niezwłocznie usuwane do pomieszczeń przeznaczonych na ten cel.

§ 18. 1. Dopuszczalną wysokość składowania ziarna jęczmienia i siodu w magazynach podłogowych należy zaznaczyć na ścianach linią i napisem, oddzielnie dla jęczmienia i oddzielnie dla siodu.

2. Warstwa ziarna w przegrodach (zasiekach) powinna być równa na całej powierzchni.

§ 19. Transport ziarna jęczmienia i siodu w magazynach podłogowych z jednej do drugiej przegrody (zasieku) powinien odbywać się przenośnikami mechanicznymi.

§ 20. 1. Otwory górne komór silosowych ziarna powinny być zabezpieczone rusztami ochronnymi oraz pokrywami z blachy żłobkowanej, umocowanymi na poziomie podłogi.

2. W razie konieczności pozostawienia otworów górnych bez przykrycia powinny one być zabezpieczone ogrodzeniem przenośnym.

§ 21. W razie konieczności opuszczenia pracownika do komory silosowej należy przestrzegać następujących warunków:

- 1) przed opuszczeniem pracownika do wnętrza komora powinna być dostatecznie przewietrzona,
- 2) pracownik opuszczony do wnętrza komory powinien mieć na sobie szelki bezpieczeństwa z linką,
- 3) pracownik może być opuszczony do komory tylko specjalną wciągarką osobową, posiadającą hamulec ręczny i zapadkę pozwalającą na zatrzymanie wciągarki w dowolnym momencie,
- 4) wciągarka powinna być zgłoszona, zgodnie z obowiązującymi przepisami, pod nadzór organów dozoru technicznego,
- 5) pracownik w czasie pracy w komorze nie powinien opuszczać siodełka wciągarki,
- 6) w czasie przebywania pracownika w komorze zabrania się wypywania do komory ziarna,
- 7) otwór górny komory powinien być stale otwarty, natomiast zasuwa dolna powinna być zamknięta,
- 8) w czasie przebywania pracownika w komorze nad komorą powinni znajdować się dwaj robotnicy, jeden obsługujący wciągarkę, a drugi trzymający linkę bezpieczeństwa prowadzącą do pracownika znajdującego się w komorze.

§ 22. Zsypanie ziarna z komory powinien odbywać się w sposób nie zagrażający pracownikowi zasypaniem ziarnem przy otwieraniu przez niego zasuwy.

§ 23. Urządzenia techniczne i pomieszczenia produkcyjne powinny być odpylane za pomocą ssących odkurzaczy mechanicznych.

§ 24. Zgarnianie siodu z siatek suszarni powinno odbywać się mechanicznie.

§ 25. Wchodzenie do skrzyń słodowniczych podczas ruchu mieszaczy jest zabronione.

§ 26. Pomieszczenia palenisk suszarni siodu powinny posiadać wydzielone miejsca dla palacza, chroniące go przed szkodliwymi przeciągami.

§ 27. 1. Przy wejściu do pomieszczenia suszarni siodu powinien znajdować się napis ostrzegawczy, zabraniający wchodzenia na siatki suszarni w czasie ruchu mieszaczy.

2. Obserwowanie pracy mieszaczy powinno odbywać się przez okienko wizerne.

§ 28. Stała kontrola temperatury powietrza w suszarni słodu powinna odbywać się za pomocą termometrów odległościowych.

§ 29. Drzwi suszarni słodu powinny być zablokowane z wyłącznikiem automatycznie unieruchamiającym mieszacz w chwili ich otwarcia.

§ 30. Napełnianie worków słodem powinno odbywać się mechanicznie i w sposób nie powodujący pylenia.

§ 31. Przenośniki grawitacyjne do zasuwania worków nie powinny znajdować się nad drzwiami lub przejściami.

Rozdział 3.

Browar.

§ 32. Zasypy ziarna do śrutowników powinny być szczelnie obudowane oraz przyłączone do urządzeń odpylających.

§ 33. Pobieranie prób śrutu słodowego powinno być dokonywane w sposób bezpieczny specjalnymi probierzami.

§ 34. Urządzenia warzelni powinny być rozmieszczone w taki sposób, aby dojścia do kotłów, zaworów i aparatów były łatwe i bezpieczne.

§ 35. Kotły warzelne powinny być izolowane termicznie.

§ 36. Mieszadła urządzeń warzelnych powinny posiadać napędy indywidualne.

§ 37. 1. Wchodzenie pracowników do zbiorników warzelnych i kadzi osadowych jest dopuszczalne po ich opróżnieniu z gorących płynów oraz ochłodzeniu do temperatury nie wyższej niż 35°C.

2. Przewód dopływowy gorącej brzezki do kadzi osadowej powinien posiadać zawór odcinający, zamykany przed wejściem pracownika do kadzi.

3. W razie wejścia pracownika do kadzi osadowej, przy wyłączniku pompy brzezkowej powinien być umieszczony napis ostrzegawczy, zabraniający uruchomienia tej pompy.

§ 38. 1. Magazynowanie mokrych wysłodzin powinno odbywać się w zamkniętych zbiornikach.

2. Opróżnianie zbiorników powinno odbywać się mechanicznie lub grawitacyjnie.

§ 39. Pralka do płócien filtracyjnych powinna być tak urządzona, aby w chwili otwarcia drzwiczek następowało automatyczne unieruchomienie bębna.

§ 40. Kadzie fermentacyjne otwarte, których krawędź górna znajduje się na wysokości niższej niż 1,10 m od poziomu pomostu, należy zabezpieczyć poręczami do tej wysokości.

§ 41. 1. Pomieszczenia fermentowni powinny posiadać sprawnie działającą wentylację mechaniczną, zapewniającą nieprzekraczanie najwyższych, dopuszczalnych stężeń dwutlenku węgla w powietrzu strefy roboczej.

2. Uruchamianie urządzeń wentylacji powinno odbywać się z zewnątrz pomieszczenia fermentowni.

3. Pomieszczenia fermentowni, które są chłodzone przy użyciu amoniaku, powinny mieć wentylację awaryjną.

§ 42. Wózki zbiornikowe do przewożenia drożdży powinny być zabezpieczone przed przypadkowym przechyleniem się zbiorników.

§ 43. Przy stosowaniu w zbiornikach i urządzeniach środków dezynfekcyjnych i myjących, wydzielających szkodliwe dla zdrowia pary lub gazy, pracownik powinien używać maski ochronnej i pracować pod nadzorem drugiego pracownika.

§ 44. 1. Zabrania się wchodzenia do kadzi fermentacyjnych, kadzi moczenia jęczmienia, tanków i kuf przed usunięciem z nich dwutlenku węgla.

2. Usunięcie dwutlenku węgla powinno być sprawdzone właściwym miernikiem.

3. Dwutlenek węgla z opróżnionych zbiorników fermentacyjnych, leżakowych i innych należy usuwać strumieniem wody, sprężonym powietrzem lub za pomocą wentylacji wyciągowej.

§ 45. W razie stosowania zbiorników leżakowych spiętrzonych, czynności związane z obsługą i konserwacją zbiorników powinny być wykonywane z pomostów.

§ 46. 1. Wirówki do filtracji piwa i brzezki powinny posiadać tabliczki znamionowe z charakterystyką oraz liczniki obrotów bębna wirówki.

2. Zabrania się zamiany bębnow między poszczególnymi wirówkami.

3. Przed uruchomieniem wirówki należy każdorazowo zbadać prawidłowość zamocowania pokrywy.

4. Wirówka wykazująca nadmierne drgania lub inne zakłócenia w pracy powinna być niezwłocznie wyłączona z ruchu.

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

§ 48. Wirówki powinny posiadać książkę do wpisywania uwag i zaleceń kontrolnych.

Rozdział 4.

Rozlewanie, magazynowanie i transport piwa.

§ 49. 1. Przetaczanie beczek do piwa powinno odbywać się w wyznaczonych trasami.

2. Jeżeli usytuowanie pomieszczeń myjni, rozlewania piwa do beczek i magazynu jest na różnych poziomach, należy stosować mechaniczne przenośniki do beczek.

§ 50. 1. Wrzeczono i świder do wyjmowania drewnianych czopów z beczek, należy zabezpieczyć tuleją.

2. Pracownicy zatrudnieni przy obsłudze świdra powinni mieć głowę nakrytą beretem.

§ 51. 1. Do prześwietlania beczek należy używać lamp elektrycznych o napięciu nie przekraczającym 6 V; zabrania się stosowania do tego celu płomienia gazowego.

2. Pracownicy zatrudnieni przy prześwietlaniu beczek powinni być zmieniani co 2 godziny.

§ 52. Podczas sprawdzania szczelności beczek ciśnienie powietrza w beczce nie powinno przekraczać 2 at.

§ 53. 1. Podczas napełniania beczek piwem ciśnienie w zbiorniku izobarometru nie powinno przekraczać 0,7 at.

2. Przepisu ust. 1 nie stosuje się do zbiorników Izobarmetrów objętych nadzorem organów dozoru technicznego.

§ 54. 1. Aparaty do rozlewania piwa do butelek powinny być wyposażone w osłony zabezpieczające przed rozpryskiem pękających butelek.

2. Stłuczkę szklaną należy usuwać z maszyn strumieniem wody.

3. Stłuczka szklana powinna być stale usuwana z podłóg do specjalnych pojemników szczotkami i szuflami.

§ 55. Wyjmowanie butelek w czasie ich napełniania, kapslowania i naklejania etykiet podczas ruchu maszyn jest zabronione.

§ 56. Przy nacisku głowicy kapsłownicy przytrzymywanie butelki ręką jest zabronione.

§ 57. Maszyny do rozlewania, kapslowania i naklejania etykiet, pracujące w zespole urządzeń, powinny mieć indywidualne wyłączniki umieszczone w zasięgu ręki obsługującego.

§ 58. Przy kontroli czystości butelek:

- 1) należy posługiwać się ekranem wykonanym ze szkła matowego lub młecznego,
- 2) pracownicy powinni być zmieniani w okresie nie dłuższym niż co 2 godziny.

§ 59. Rampy przy magazynach beczek i butelek powinny być na równym poziomie z podłogami magazynu.

§ 60. W magazynach nie posiadających urządzeń do paletowania skrzynek z butelkami skrzynki mogą być ustawiane w stosy o wysokości nie przekraczającej 1,5 m.

§ 61. Ładowanie beczek na pojazdy lub rozładowywanie powinno odbywać się przy użyciu urządzeń mechanicznych lub legarów zabezpieczonych przed obsunięciem się.

§ 62. Beczki na pojazdach kołowych powinny być zabezpieczone przed spadnięciem podczas jazdy lub przy otwieraniu klapy pojazdu.

§ 63. 1. Ładowanie beczek do wagonów lub rozładowywanie powinno odbywać się po pomostach łączących rampę z wagonem.

2. Pomosty powinny posiadać zaczepy dla zabezpieczenia przed obsunięciem.

3. Przy przeładunku skrzynek wypełnionych butelkami, do ich przewożenia należy używać wózków dostosowanych do tego celu.

§ 64. 1. Zbiornik do przewozu piwa powinien być wyposażony w manometr i zawór bezpieczeństwa.

2. Ciśnienie w przestrzeni gazowej w zbiorniku nie powinno przekraczać 0,7 at.

Rozdział 5.

Działy pomocnicze.

§ 65. 1. Pracownicy zatrudnieni przy pokrywaniu wnętrza zbiorników wykładzinami ochronnymi powinni być przeszkoleni w zakresie bezpiecznego wykonywania tej pracy.

2. Przy pokrywaniu wykładzinami ochronnymi zbiorników wymienionych w ust. 1 należy stosować 15-minutowe przerwy w pracy w odstępach przynajmniej co dwie godziny.

§ 66. Podczas wytapiania starych i wykonywania nowych wykładzin ochronnych w zbiornikach powinna być zapewniona mechaniczna wymiana powietrza, co najmniej dziesięciokrotna w ciągu godziny.

§ 67. 1. Pracownicy zatrudnieni przy pokrywaniu wykładziną ochronną zbiorników powinni być wyposażeni w odzież i sprzęt ochrony osobistej zabezpieczające ich przed poparzeniem.

2. Zabrania się używania odzieży nasiąkniętej masą wykładzinową, stosowaną do powlekania zbiorników, lub innymi materiałami łatwo zapalnymi.

§ 68. Pomieszczenia do pokrywania wnętrza beczek wykładziną ochronną powinny posiadać wentylację pozwalającą na usuwanie gazów powstałych przy tym procesie.

§ 69. Beczki poddawane pokrywaniu ich wnętrza żywicami powinny być suche.

§ 70. Urządzenia do pokrywania wnętrza beczek wykładzinami ochronnymi powinny posiadać aparaturę kontrolną do pomiaru temperatury i ciśnienia w zbiorniku z żywicą.

§ 71. Podgrzewanie masy wykładzinowej do beczek powyżej 180°C jest zabronione.

§ 72. Usuwanie wykładzin ochronnych i powlekanie nimi beczek powinno odbywać się za pomocą urządzeń automatycznych i półautomatycznych.

§ 73. 1. Obudowa pieca do podgrzewania masy wykładzinowej do beczek powinna być szczelna, zbiornik zaś do podgrzewania żywicy powinien być przykryty.

2. Zbiornik do podgrzewania żywicy może być wypełniany jedynie do $\frac{2}{3}$ jego pojemności.

§ 74. Aparaty do natryskowego pokrywania beczek żywicą powinny posiadać takie zabezpieczenia, aby żywica mogła wyciekać z dyszy tylko wtedy, gdy cała dysza znajduje się wewnątrz beczki.

§ 75. Zabrania się odprowadzania gazów, par i dymów, wydzielających się z żywicy przy jej podgrzewaniu, do przewodów kominowych przeznaczonych do spalin węgla i koksu.

§ 76. Hydrauliczna naciągarka obręczy powinna posiadać zawór bezpieczeństwa oraz manometr z oznaczonym dopuszczalnym ciśnieniem.

§ 77. 1. Zanurzanie korpusów beczek przy ich produkcji do zbiorników z gorącą wodą powinno odbywać się mechanicznie.

2. Pracownik obsługujący zbiorniki powinien być zabezpieczony szelkami bezpieczeństwa z linką chroniącą go przed wpadnięciem do zbiornika.

§ 78. Pomieszczenia zbiorników przeznaczonych do gorącego moczenia korpusów beczek powinny mieć wentylację mechaniczną.

§ 79. Pomieszczenia, w których następuje oczyszczanie, sprężanie i napełnianie butli dwutlenkiem węgla, powinny posiadać wentylacyjne otwory wyciągowe, umieszczone bezpośrednio nad podłogą. W pomieszczeniach tych powinny być zainstalowane awaryjne urządzenia wentylacyjne.

§ 80. Zbiorniki, sprężarki, absorbery do dwutlenku węgla powinny być wyposażone w przyrządy kontrolno-pomiarowe (manometry, termometry itp.).

Rozdział 6.

Siarkownia chmielu.

§ 81. Transport chmielu w siarkowni powinien odbywać się mechanicznie.

§ 82. 1. Otwory zsypane chmielu do komór powinny być zabezpieczone kratami.

2. Rozgarnianie chmielu w komorach powinno odbywać się w sposób nie powodujący konieczności zdejmowania krat z otworów zsypanych.

§ 83. 1. Przed przystąpieniem do opróżnienia komory z siarkowanego chmielu komora i kosz zsypany powinny być przewietrzone mechanicznie.

2. Stężenie dwutlenku siarki w powietrzu komory i kosza zsypanych po przewietrzeniu, a przed przystąpieniem do opróżniania, nie powinno przekraczać najwyższego dopuszczalnego stężenia.

3. Dokonywanie jakichkolwiek czynności w komorze siarkowania lub otwieranie drzwi bocznych i otworów zsypanych w czasie procesu siarkowania jest zabronione.

§ 84. 1. Naprawy i prace konserwacyjne w komorach mogą być dokonywane tylko wtedy, gdy nie ma w nich chmielu i są one wolne od dwutlenku siarki.

2. W czasie wykonywania prac, o których mowa w ust. 1, na pulpicie sterowniczym i drzwiczkach paleniska siarki należy umieścić tablicę z napisem „Nie uruchamiać — praca w komorze”.

§ 85. Prasy do chmielu powinny posiadać zabezpieczenie (blokadę) uniemożliwiające włączenie prasy przy otwartych drzwiach bocznych prasy.

§ 86. 1. Przed rozpoczęciem procesu prasowania należy wykonać kilka suwów tłoczniem prasy w celu sprawdzenia sprawności urządzenia.

2. Zabrania się pracy przy prasie, której tłocznik ma ruch skokowy.

§ 87. Po zakończeniu pracy lub w czasie przerw w pracy tłok prasy należy ustawiać w najniższym położeniu.

§ 88. Zabrania się przekraczania ciśnienia określonego dla danej prasy. Instalacja ciśnieniowa pras powinna podlegać okresowym badaniom przez fachowy dozór powołany przez kierownika zakładu.

§ 89. 1. Ustawianie w stosy balotów z chmielem powinno być zmechanizowane.

2. Baloty w stosie powinny być zabezpieczone przed spadnięciem.

§ 90. Na każdym piętrze budynku siarkowni chmielu powinna znajdować się szafka z szelkami bezpieczeństwa i maskami z pochłaniaczami dwutlenku siarki.

§ 91. Prace związane z remontem i konserwacją urządzeń siarkowni chmielu może wykonywać jedynie pracownik wyznaczony przez kierownika zakładu.

Rozdział 7.

Przepis końcowy.

§ 92. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 1968 r., z tym że przepisy § 3, § 4, § 17 ust. 1, § 24, § 41 ust. 3, § 45, § 49 ust. 2 i § 73 ust. 1 wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 1969 r.

Minister Przemysłu Spożywczego i Skupu: *F. Piśtula*