

15

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO I SKUPU

z dnia 12 stycznia 1967 r.

w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przemysłu mięsnego.

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 następujących zakładach i przedsiębiorstwach przemysłu mięsnego, zwanych dalej „zakładami”:

- 1) w zakładach mięsnych:
 - a) rzeźniach i bekoniarniach,
 - b) przetwórnich wędlin i wyrobów wędliniarskich,
 - c) oddziałach produkcji szynek i konserw,
 - d) topialniach tłuszczów,
- 2) w przedsiębiorstwach gospodarki zwierzętami rzeźnymi,
- 3) w przedsiębiorstwach tuczu przemysłowego,
- 4) w zakładach transportu przemysłu mięsnego,
- 5) w przetwórnich dziczyzny i bazach skupu dziczyzny bitej.

§ 2. 1. Teren zakładu powinien być wyposażony w urządzenia i zbiorniki zabezpieczające przed rozkładem odpadów zwierzęcych i produkcyjnych.

2. Składowanie mierzwy, obornika i innych odpadów powinno odbywać się w miejscach na ten cel wydzielonych, w części surowcowej zakładu.

3. Usuwanie odpadów powinno odbywać się pod nadzorem pracownika działu administracyjno-gospodarczego i przy użyciu sprzętu ochronnego oraz odzieży ochronnej zabezpieczającej przed zakażeniem bakteryjnym, wzięwaniami itp.

§ 3. 1. Układ dróg i chodników na terenie zakładu powinien zapewniać bezkolizyjny ruch pojazdów i pieszych.

2. Rampy, drogi, place manipulacyjne i chodniki powinny być w zimie oczyszczane ze śniegu i z lodu oraz utrzymywane w sposób zabezpieczający przed poślizgnięciem.

3. Przejścia wokół narożników budynków nie otoczonych chodnikiem powinny być zabezpieczone barierkami ochronnymi lub sygnalizacją ostrzegawczą.

§ 4. Na drogach komunikacyjnych wewnątrzzakładowych powinny być umieszczone znaki drogowe, obowiązujące na drogach publicznych.

§ 5. Pracownicy zatrudnieni przy obsłudze zwierząt powinni być pouczeni o sposobie bezpiecznego obchodzenia się z nimi, ze zwróceniem specjalnej uwagi na środki ostrożności postępowania ze zwierzętami złośliwymi.

§ 6. W pomieszczeniach produkcyjnych, które podlegają dezynfekcji środkami odkażającymi, ściany do wysokości co najmniej 2 m powinny być pokryte materiałami nienasiąkliwymi, odpornymi na działanie stosowanych środków (np. płytkami ceramicznymi).

§ 7. W pomieszczeniach produkcyjnych podłogi należy utrzymywać w czystości i porządku, w stanie zapobiegającym poślizgnięciu.

§ 8. 1. W pomieszczeniach produkcyjnych zabrania się gromadzenia jakichkolwiek przedmiotów nie związanych z produkcją.

2. Zabrania się gromadzenia jakichkolwiek przedmiotów w korytarzach i na klatkach schodowych.

§ 9. Pomieszczenia produkcyjne i pomocnicze powinny mieć stale zapewniony dopływ gorącej i zimnej wody niezbędnej do zmywania posadzek, ścian, stołów itp.

§ 10. Stoly, kłocce, wanny itp. stosowane przy wyrobie produktów mięsnych powinny być tak wykonane i utrzymywane, by nie powodowały okaleczeń pracowników.

§ 11. Przy stanowiskach pracy, na których mogą być wykonywane czynności w pozycji siedzącej, stoly powinny być tak usytuowane, aby umożliwiały swobodne wykonywanie pracy. Przy stołach powinny być zainstalowane krzesła obrotowe z oparciem lędźwiowym.

§ 12. Odległość pomiędzy stanowiskami pracy, na których używane są noże, powinna wynosić co najmniej 1 m.

§ 13. Oparzelniki, autoklawy, kotły otwarte, piece duńskie i urządzenia do sterylizacji puszek oraz słoiki powinny być wyposażone w odciągi miejscowe do odprowadzania par, gazów i spalin.

§ 14. 1. Komory wędzarnicze i parzelne powinny być szczelne w stopniu uniemożliwiającym wydzielanie się dymu i pary do pomieszczeń produkcyjnych.

2. Otwieranie komór wędzarniczych, podłączonych do dymogeneratorów, może być dokonywane dopiero po zamknięciu dopływu dymu do komory wędzarniczej i włączeniu wentylatora wyciągowego dymu.

§ 15. W drzwiach komór wędzarniczych i parzelnych, które nie posiadają samoczynnej aparatury kontrolno-pomiarowej, powinny być zainstalowane termometry i wzierniki kontrolne do śledzenia przebiegu procesu wędzenia lub parzenia bez potrzeby otwierania drzwi komór.

Rozdział 2.

Transport wewnętrzny.

§ 16. W pomieszczeniach i w magazynach produkcyjnych drogi komunikacyjne do transportu międzyoddziałowego należy utrzymywać w stanie czystym, a powstałe uszkodzenia podłogi powinny być niezwłocznie usunięte.

§ 17. Przewożenie materiałów powinno odbywać się na dostosowanych do tego celu wózkach.

§ 18. Wózki ręczne i akumulatorowe używane wewnątrz pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych powinny być zaopatrzone w koła ogumione.

§ 19. Zabrania się ładowania wózków tak, aby ładunek przesłaniał pole widzenia kierującego wózkiem.

§ 20. 1. Hamulce wózków akumulatorowych lub spalinowych powinny być sprawne, zapewniające zatrzymanie pojazdu na drodze długości 1 m przy szybkości 6 km/godz.

2. Zabrania się używania wózków akumulatorowych lub spalinowych, które nie posiadają sprawnie działającej sygnalizacji dźwiękowej i świetlnej.

3. Wózki akumulatorowe lub spalinowe powinny być zabezpieczone przed możliwością ich uruchomienia przez osoby niepowołane.

4. Stanowisko kierowcy wózka akumulatorowego lub spalinowego powinno być zabezpieczone metalową osłoną chroniącą kierowcę przed wypadkiem.

§ 21. Zabrania się przewożenia osób na nie przystosowanych do tego celu wózkach akumulatorowych lub spaliniowych.

§ 22. Zabrania się popychania wózkami akumulatorowymi i spalinowymi innych pojazdów.

§ 23. Kierowcy wózków akumulatorowych lub spaliniowych powinni posiadać wymagane kwalifikacje i sprawdzoną przez lekarza przydatność do wykonywania tej pracy.

§ 24. 1. W zakładach należy wydzielić odpowiednie pomieszczenia do garażowania wózków.

2. Zabrania się garażowania wózków w halach produkcyjnych.

§ 25. 1. Rozjazdy torów przenośników podwieszonych powinny posiadać zabezpieczenia przed spadnięciem wózka.

2. Wózki i tory przenośników podwieszonych powinny być wykonane i utrzymywane w sposób uniemożliwiający spadnięcie wózka z toru.

§ 26. Wózki przenośników podwieszonych powinny być przesuwane w miarę możliwości mechanicznie.

§ 27. Wózki przenośników podwieszonych powinny posiadać oznaczenia określające dopuszczalne obciążenie wózka.

§ 28. 1. Przeglądy bieżące urządzeń przenośników podwieszonych powinny być przeprowadzane codziennie po wyłączeniu urządzeń z ruchu.

2. Przeglądy techniczne urządzeń wymienionych w ust. 1 powinny być dokonywane co najmniej raz w miesiącu.

§ 29. Zakład powinien prowadzić książki kontroli technicznej i konserwacji przenośników podwieszonych.

Rozdział 3.

Transport zewnętrzny.

§ 30. 1. Pojazdy konne używane do transportu zewnętrznego powinny posiadać stałe siedzenie z oparciem tylnym, zabezpieczenia boczne i oparcie dla nóg.

2. Nad oparciem nóg na wysokości nie mniejszej niż 0,8 m powinna być umieszczona poręcz ochronna.

3. Z prawej strony siedzenia woźnicy powinien być zainstalowany sprawnie działający hamulec ręczny.

4. Wejście na pojazd powinno odbywać się po stopniach; najniższy stopień powinien znajdować się nie wyżej niż 0,6 m nad poziomem jezdni.

§ 31. Samochody do przewozu mięsa i zwierząt powinny być wyposażone w niezbędny sprzęt pomocniczy.

§ 32. Zabrania się przewożenia ludzi w skrzyniach samochodów chłodni, izotermicznych i do przewożenia żywca.

§ 33. 1. W skrzyni samochodu do przewozu żywca powinny znajdować się listwy do zakładania przegród, kółka zakotwiczone do przywiązywania zwierząt dużych, łańcuchy do ściągania boków skrzyni oraz niezawodne zamknięcie tylnej burty.

2. Kółka do przywiązywania zwierząt powinny być wpuszczane w ścianę, tak by nie wystawały na zewnątrz.

§ 34. Wyładunek samochodów, w których jest dwupoziomowa podłoga (do przewozu świń i prosiąt), powinien odbywać się przy pomocy dostosowanych do tego celu ramp.

§ 35. Konie, buhaje i krowy transportowane samochodem powinny być przywiązywane i ustawiane przodem w kierunku jazdy samochodu.

§ 36. Skrzynie samochodów posiadających stałą obudowę powinny posiadać oświetlenie elektryczne wewnątrz skrzyni od strony kabiny kierowcy.

§ 37. 1. Załadunek i wyładunek zwierząt z samochodów lub wagonów powinien odbywać się przy pomocy ramp stałych lub ruchomych.

2. Rampa powinna być odpowiednio dostosowana do szerokości i wysokości pojazdu lub wagonu.

3. Rampy ruchome powinny mieć zaczepy do samochodu lub wagonu, a kola zabezpieczone przed ich cołnięciem się.

§ 38. 1. Bydło i konie należy wprowadzać do samochodów lub wagonów pojedynczo.

2. Zwierzęta łagodne powinno się wprowadzać w pierwszej kolejności, a następnie sztuki złośliwe i odporne.

§ 39. 1. Konwojent zwierząt przewożonych wagonami kolejowymi nie przystosowanymi do tego celu powinien mieć w środku wagonu wydzielone i zabezpieczone barierami ochronnymi miejsce przebywania oraz miejsce na sprzęt pomocniczy.

2. W drzwiach wagonu powinien być umocowany poprzeczny drążek (barierka) na wysokości 1,10 m.

3. Przy wyładunku zwierząt przestrzeń między wagonami lub samochodem a rampą stałą powinna być zabezpieczona pomostem z poręczami o wysokości 1,10 m.

§ 40. Konwojenci przewożonych wagonami kolejowymi zwierząt powinni być przeszkoleni w zakresie bezpiecznego wykonywania czynności wewnątrz wagonów.

§ 41. 1. Pracownicy ładunkowi i konwojenci zwierząt powinni być wyposażeni w poganiacze elektryczne lub pałki gumowe, drążki, liny i łańcuchy.

2. Konwojenci zwierząt powinni być wyposażeni w apteczkę podręczną, wiadro, latarkę elektryczną i skrzynię z niezbędnymi narzędziami.

§ 42. Zabrania się konwojentom karmienia i pojenia zwierząt w miejscach nie przeznaczonych do tego celu.

Rozdział 4.

Produkcja i magazynowanie.

§ 43. Ogólna kubatura i powierzchnia w nowo budowanych halach uboju, przypadające na jednego pracownika, powinny wynosić co najmniej 20 m³ i 5 m².

§ 44. Należy uniemożliwić przedostawanie się do hali uboju powietrza z pomieszczeń uciążliwych działów pomocniczych.

§ 45. 1. Bydło złośliwe powinno być doprowadzone do uboju w pierwszej kolejności.

2. W poczekalni przedubojowej bydło i konie powinny być przywiązane do uwiązków.

§ 46. Przy stanowiskowym uboju bydła należy przed oszołomieniem zwierzęcia przywiązać je łańcuchem do kółka w posadzce.

§ 47. Przed oszołomieniem zwierząt ciężkich lub buhajów aparatem bólowym należy wystrzyc sierść w okolicach kości czołowej zwierzęcia i miejsce to zmoczyć wodą.

§ 48. Zabrania się oszałamiania zwierząt przy pomocy palek, młotów, siekier lub podobnych przedmiotów.

§ 49. 1. Komora do oszałamiania bydła powinna posiadać mechaniczne urządzenie do otwierania i zamykania drzwi, otwierania ściany bocznej i podnoszenia podłogi.

2. Przed przystąpieniem do oszałamiania bydła mechanizm komory powinien być sprawdzony i w razie stwierdzenia jego niesprawności wyłączony z eksploatacji.

§ 50. Zabrania się pracownikom wchodzenia do komory oszałamiania bydła razem z wprowadzanym zwierzęciem.

§ 51. 1. Skórowanie powinno odbywać się w zasadzie mechanicznie.

2. W zakładach, w których nie ma urządzeń do mechanicznego skórowania, prace te należy wykonywać ręcznie na wózkach, rozpinaczach lub stołach przeznaczonych specjalnie do tego celu.

§ 52. 1. Przy obróbce tusz na wisząco podłogi pomostów powinny być utrzymywane w stałej czystości, eliminującej poślizgnięcie.

2. Pomosty powinny posiadać mocną barierę o wysokości 1,10 m, poprzeczkę w połowie wysokości i u dołu krawężnik o wysokości 0,15 m.

§ 53. W razie ręcznego przepalawiania tusz powinno być wydzielone miejsce na zamach toporem, co najmniej o średnicy 2 m.

§ 54. Zabrania się prowadzenia rozbioru i wykrawania mięsa o temperaturze niższej niż 3°C wewnątrz mięśni.

§ 55. W pomieszczeniach gruczołarni zabrania się używania ognia otwartego.

§ 56. Substancje konserwujące, jak alkohol etylowy, eter itp., powinny być w gruczołarni przechowywane pod zamknięciem oraz wydawane do produkcji w ilościach niezbędnych do dziennego zużycia.

§ 57. Wysokość stosów skór w solarni nie powinna przekraczać 1,50 m.

§ 58. 1. Nadmuchiwanie pęcherzy i jelit powinno odbywać się przy pomocy sprężonego powietrza.

2. Zabrania się nadmuchiwania pęcherzy i jelit ustami.

§ 59. Pracownicy zatrudnieni w jelicziarniach powinni przed przystąpieniem do posilku lub zapalenia papierosa umyć ręce i wypłukać jamę ustną środkami dezynfekcyjnymi wskazanymi przez lekarza.

§ 60. Pracownicy jelicziarni powinni pracować w cienkich rękawiczkach gumowych oraz używać maści ochronnych do rąk.

§ 61. Wchodzenie do basenów peklowniczych o głębokości większej niż 1 m powinno odbywać się tylko po drabinie, posiadającej górne zaczepy dostosowane do rodzaju krawędzi basenu.

§ 62. 1. Zapalanie palników gazowych w komorach wędzarniczych dopuszczalne jest tylko po uprzednim zapaleniu świecy gazowej.

2. Zabrania się zapalania palników gazowych bezpośrednio zapalnikami.

3. Oświetlenie komór wędzarniczych powinno odbywać się za pomocą lamp elektrycznych przenośnych o napięciu nie przekraczającym 24 V.

§ 63. 1. Do komór wędzarniczych dozwolone jest wejście tylko po należytym ich przewietrzeniu.

2. Ręczny załadunek i wyładunek wędlin zawieszonych na kijach do komór wędzarniczych może się odbywać tylko przy użyciu pomostów lub schodków dostosowanych do wymiarów komory wędzarniczej.

§ 64. 1. Lutowanie puszek powinno odbywać się w pomieszczeniu specjalnie na ten cel wydzielonym.

2. W czasie pracy lutowacze powinni używać okularów i rękawic ochronnych.

§ 65. 1. Regały, półki, stojaki itp. urządzenia w pomieszczeniach magazynowych powinny być należycie umocowane, w sposób wykluczający możliwość ich przewrócenia.

2. Urządzenia wymienione w ust. 1 powinny być oznaczone tabliczkami określającymi dopuszczalne ich obciążenie.

3. Układanie i zdejmowanie wyrobów z urządzeń wymienionych w ust. 1 na wysokości powyżej 1,5 m powinno odbywać się mechanicznie lub przy użyciu pomostów.

4. Przedmioty łatwo wywrotne należy w magazynach zabezpieczyć przy pomocy odpowiednich podpór.

§ 66. Cwierćtusze bydłce i końskie powinny być zawieszane na rozpinaczu na wypreparowanych ścięgnach kończyn.

§ 67. 1. Magazyny wędlin i wyrobów wędliniarskich powinny być wyposażone w specjalne drabinki umożliwiające wygodną i bezpieczną pracę przy regałach.

2. Zabrania się korzystania ze skrzyń jako pomostów do zawieszania wędlin.

§ 68. 1. Wysokość stosów skrzynek ze smalcem i konserwami, układanych ręcznie, nie powinna przekraczać 1,50 m.

2. Układanie w stopy skrzynek ze smalcem i konserwami powyżej 1,50 m powinno odbywać się mechanicznie lub przy użyciu pomostów.

3. Skrzyńki i puszki powinny być układane w stopy w sposób zabezpieczający przed ich zawaleniem się. Zabrania się wyciągania skrzynek lub puszek z dolnych warstw stosów.

4. Odległość pomiędzy poszczególnymi stosami a ścianami powinna wynosić co najmniej 1 m, natomiast od stropu co najmniej 0,50 m.

§ 69. Beczki drewniane należy magazynować:

- 1) puste w pozycji stojącej, jedna na drugiej w stosach do wysokości 3 warstw beczek,
- 2) z cieczami w pozycji leżącej, tylko w jednej warstwie, przy czym należy zabezpieczyć je klinami przed możliwością potoczenia się,
- 3) z ciałami stałymi w pozycji stojącej tylko w jednej warstwie.

§ 70. Wysokość stosów pasz magazynowanych w workach, układanych ręcznie, nie powinna przekraczać 1,50 m; układanie ponad tę wysokość powinno być mechaniczne.

Rozdział 5.

Maszyny, urządzenia i narzędzia produkcyjne.

§ 71. W nowo budowanych, przebudowywanych lub modernizowanych zakładach maszyny i urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń produkcyjnych powinny być ustawione w kolejności zapewniającej potokowość produkcji i nie powodującej krzyżowania się toków produkcyjnych.

§ 72. 1. Maszyny i urządzenia powinny być tak usytuowane, aby w czasie ich obsługi i konserwacji zapewniony był swobodny dostęp ze wszystkich stron.

2. Każda maszyna lub urządzenie powinny być usytuowane w sposób umożliwiający obsługującemu pracę w normalnej pozycji.

3. Maszyny i urządzenia powinny posiadać książkę kontroli.

4. Maszyna lub urządzenie zasilane energią elektryczną, gazem, parą lub sprężonym powietrzem powinny posiadać wyłączniki siły albo zawory odcinające, znajdujące się w zasięgu ręki obsługującego pracownika.

§ 73. 1. Naprawy, konserwacje i czyszczenie maszyn lub urządzeń powinny być dokonywane tylko po ich wyłączeniu z ruchu i zabezpieczeniu przed przypadkowym włączeniem.

2. Uruchomienie maszyn lub urządzeń oraz ich obsługa powinny odbywać się wyłącznie przez osobę przeszkoloną i wyznaczoną do tego celu.

3. Zabrania się wkładania ręki do będących w ruchu maszyn o napędzie mechanicznym, jak np. kuter, mieszarka, krawalnica.

§ 74. 1. Górna kraweź oparzelnika powinna być zaizolowana co najmniej na wysokości 1,10 m od poziomu podłogi.

2. Zewnętrzna strona oparzelnika nie powinna posiadać wystających i uszkodzonych części jego obudowy.

3. Pracownik zatrudniony przy obsłudze oparzelnika powinien być zabezpieczony przed możliwością oparzenia.

§ 75. 1. Pracownicy w czasie obsługi oparzelnika powinni znajdować się w odległości co najmniej 1,50 m od podnośnika do szczeciniarki.

2. Ręczne doczyszczanie powinno odbywać się w odległości co najmniej 1 m od wyrzutni bębna szczeciniarki.

3. Knebel zatykający gardziel należy usunąć przed podaniem tuszy do szczeciniarki.

4. Zabrania się poprawiania lub ręcznego wyjmowania tusz w czasie ruchu szczeciniarki.

§ 76. Urządzenie do skórowania mechanicznego powinno być po obu bokach zabezpieczone barierkami, a miejsca opadania skor i łańcuchów zabezpieczone siatkami do wysokości 2 m.

§ 77. 1. Otwieranie i zamykanie pieca do opalania tusz wieprzowych (pieca duńskiego) oraz wprowadzanie i wyjmowanie tusz powinno odbywać się za pomocą urządzeń mechanicznych.

2. Zapalanie pieca powinno odbywać się za pomocą pręta metalowego o długości co najmniej 1,50 m z umieszczonym na końcu źródłem ognia.

3. Pracownik obsługujący piec powinien pracować w okularach, rękawicach i fartuchu ochronnym.

§ 78. 1. Urządzenie do prześwietlania skór powinno być zasilane prądem o napięciu nie przekraczającym 24 V i posiadać obudowę żarówek uniemożliwiającą oślnienie pracownika promieniami świetlnymi.

2. Przy kontroli skór należy posługiwać się ekranem wykonanym ze szkła mlecznego o gładkiej powierzchni.

§ 79. 1. Przed napełnieniem destruktoru surowcem w urządzeniu utylizacyjnym dopływ pary i wody powinien być zamknięty.

2. Przed rozpoczęciem procesu sterylizacji w urządzeniu utylizacyjnym destruktor powinien być dokładnie odpowiedźtrzony.

3. Obniżenie ciśnienia pary w destruktorze po zakończeniu procesu sterylizacji powinno być dokonywane przez okres co najmniej 5 minut.

4. Otwieranie klapy destruktoru powinno odbywać się za pomocą urządzenia mechanicznego dopiero po uprzednim usunięciu pary i wyrównaniu ciśnienia w destruktorze z ciśnieniem zewnętrznym.

§ 80. Młynki do rozdrabniania kłuchów oraz do mieleńnia kości powinny być szczelnie obudowane w sposób uniemożliwiający wydzielanie się pyłu do pomieszczeń pracy oraz powinny posiadać urządzenia odpylające.

§ 81. 1. Ręczne elektryczne piły ramowe powinny być podwieszane oraz posiadać urządzenie pozwalające na ich podnoszenie i opuszczanie w sposób zapewniający bezpieczną pracę.

2. Ręczne elektryczne piły tarczowe powinny posiadać osłony tarcz w całej części nieroboczej.

3. Piły elektryczne postumentowe w ich części nieroboczej powinny być osłonięte. Piły te powinny być przytwierdzone do fundamentu lub do podłogi.

4. Piły elektryczne powinny posiadać zasilanie elektryczne o napięciu nie większym niż 24 V.

5. Zabrania się używania pił, których brzeszczoty są uszkodzone.

6. Zabrania się używania elektrycznych pił ręcznych, których automatyczne wyłączniki, umieszczone w rękojeściach, są uszkodzone.

§ 82. 1. Kosz zasypowy maszyny do rozdrabniania mięsa, typu „wilk”, przy ręcznym podawaniu surowca powinien być wyposażony w pierścień ochronny dostosowany do rodzaju i wymiaru kosza.

2. Przed uruchomieniem maszyny (ust. 1) pracownik powinien sprawdzić, czy lej zasypowy jest pusty.

3. Załadunek maszyny (ust. 1) powinien odbywać się przy pomocy podajnika, zsuwu lub widel.

4. Popychanie mięsa dozwolone jest tylko przy pomocy specjalnego popychacza.

5. Zabrania się odgarniania ręką mięsa z siatki ochraniającej urządzenie tnące.

§ 83. W czasie pracy kuter, kostkownica i krajalnica powinny mieć zamknięte pokrywy, a ich otwarcie powinno spowodować automatyczne wyłączenie maszyny z ruchu.

§ 84. 1. Sprawdzanie konsystencji masy mięsnej w czasie ruchu kutra powinno odbywać się tylko przy pomocy specjalnych łopatek.

2. Zabrania się ręcznego wyładunku masy mięsnej z kutra podczas jego ruchu.

§ 85. 1. Zabrania się sprawdzania masy mięsnej i jej wyjmowania podczas ruchu mieszarki.

2. Mieszarka podczas pracy powinna posiadać zamkniętą pokrywę.

§ 86. 1. Nadziewarka powietrzna lub olejowa powinna posiadać manometry oraz ogranicznik dolnego i górnego posuwu tłoka.

2. Do czyszczenia nadziewarki pracownik powinien używać specjalnie przeznaczonych do tego celu narzędzi.

§ 87. 1. Zabrania się uruchamiania zamykarki z otwartymi osłonami głowicy.

2. Zamykarka do stół powinna posiadać osłony zabezpieczające pracownika przed odpryskami szkła.

3. W razie niemożności zainstalowania osłon pracownik powinien być wyposażony w przyłbicę ochronną z tworzywa sztucznego.

4. Pompy próżniowe do zamykarek powinny być zabezpieczone stałymi osłonami, uniemożliwiającymi dostęp niepowołanym pracownikom.

§ 88. 1. Pracownik przed rozpoczęciem pracy przy aparacie próżniowym powinien sprawdzić stan kolby lutowniczej, a w razie jej uszkodzenia przerwać pracę i zgłosić do naprawy.

2. Otwieranie aparatu próżniowego powinno odbywać się po uprzednim wyrównaniu ciśnienia w aparacie z ciśnieniem zewnętrznym.

§ 89. 1. Kotły otwarte, których krawędź wystaje mniej niż 1 m nad poziom podłogi, powinny posiadać bariery ochronne.

2. Otwarte kotły do wytopu tłuszczów powinny posiadać mechaniczne mieszadła.

3. Opróżnianie autoklawów i kotłów do wytopu tłuszczu i wody powinno odbywać się zaworami spustowymi.

4. Otwieranie autoklawów powinno odbywać się po uprzednim wyrównaniu ciśnienia w autoklawie z ciśnieniem zewnętrznym.

§ 90. Pomosty przy aparatach do ciągłego wytopu tłuszczu powinny posiadać bariery ochronne bez względu na to, na jakiej wysokości znajduje się pomost.

§ 91. 1. Wymiany części wirówki powinien dokonywać tylko upoważniony pracownik.

2. W razie stwierdzenia nadmiernej wibracji lub innych nieprawidłowości w działaniu wirówki pracownik powinien natychmiast wyłączyć ją z ruchu i zawiadomić o tym bezpośredniego przełożonego.

§ 92. 1. Opalanie tusz powinno odbywać się tylko za pomocą pistoletów gazowych.

2. Zabrania się używania lamp benzynowych, naftowych lub spirytusowych do opalania tusz.

3. Instalacja gazowa powinna być doprowadzona metalowymi przewodami do stanowisk roboczych i zakończona zaworami zamykającymi.

4. Butle z gazem palnym powinny znajdować się na zewnątrz hali produkcyjnej w wydzielonym pomieszczeniu.

§ 93. 1. Kleszcze do oształamiania elektrycznego świrn powinny posiadać izolowane ramiona i rękojeści z materiału dielektrycznego.

2. Na prawej rękojeści kleszczy powinien być zainstalowany automatyczny wyłącznik prądu.

3. Transformator redukujący napięcie powinien być umieszczony na stałe w miejscu dostępnym dla pracownika posługującego się kleszczami.

4. Zabrania się używania kleszczy niesprawnych technicznie i nie posiadających ochronnych pierścieni izolujących.

5. Kleszcze do oształamiania powinny być zasilane prądem o napięciu nie przekraczającym 80 V.

§ 94. Przepisy § 93 stosuje się odpowiednio do przyrządu służącego do elektrycznego oształamiania bydła w komorach (dzirytu).

§ 95. 1. Aparaty bolcowe i naboje do oształamiania sztuk ciężkich powinny być przechowywane pod zamknięciem po zakończeniu pracy i w czasie jej przerw.

2. Po dokonaniu 50 strzałów oraz po zakończeniu pracy należy aparat bolcowy rozebrać, oczyścić i nasmarować wskazanymi przez wytwórcę substancjami.

3. Uszkodzony aparat bolcowy należy przesłać do wytwórcy celem naprawy.

4. Użytkownicy aparatów bolcowych obowiązani są do ścisłego przestrzegania instrukcji o ich obsłudze.

§ 96. 1. Noże, tasaki, topory i inne ostre narzędzia po zakończeniu pracy i w czasie przerw w pracy powinny być przechowywane w specjalnie na ten cel przeznaczonych miejscach lub futerałach.

2. Zabrania się pozostawiania noży, toporów, tasaków i innych ostrych narzędzi na stołach, kłocach i innych urządzeniach po zakończeniu pracy lub w przerwach w pracy.

3. Zabrania się umieszczania noży w cholewach butów, w kieszeniach, za paskami fartuchów lub przenoszenia ich w rękach bez futerałów.

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

5. Zabrania się używania noży, toporów, tasaków i innych narzędzi o uszkodzonych bądź nadmiernie wyrobionych ostrzach.

Rozdział 6.

Higiena pracy.

§ 97. Pracownicy, którzy w czasie pracy zetknęli się ze zwierzętami chorymi na choroby zwierzęce mogące się przeniesić na ludzi, powinni być skierowani na badania lekarskie.

§ 98. 1. Pracownicy zatrudnieni przy obsłudze zwierząt chorych na choroby, o których mowa w § 97, i przy uprzątańiu zwłok tych zwierząt powinni posiadać specjalną odzież ochronną, sprzęt ochrony osobistej i narzędzia, które po zakończeniu pracy powinny być poddane odkażeniu pod nadzorem lekarza.

2. Pracownicy wymienieni w ust. 1 po zakończeniu pracy powinni całe ciało umyć pod natryskiem.

§ 99. Pracownicy stykający się ze zwierzęciem podejrzanym o nosaciznę powinni być wyposażeni w specjalną odzież ochronną i sprzęt ochrony osobistej, nakrycia głowy oraz tampon na nos i usta.

§ 100. Zabrania się zatrudniania przy obsłudze zwierząt chorych lub stykaniu się z mięsem z tych zwierząt pracowników ze skałeczeniami rąk.

§ 101. 1. Zabrania się na terenie zakładu dojenia krów przeznaczonych do uboju.

2. Przepis ust. 1 nie dotyczy baz opasowych.

§ 102. Pracownicy tuczarń, baz skupu i magazynów żywności w okresie zagrożenia przyszcycą zobowiązani są do częstej dezynfekcji rąk, codziennej zmiany odzieży ochronnej i odkażania obuwia na matach dezynfekcyjnych.

§ 103. 1. Wszystkim pracownikom zabrania się w czasie pracy spożywania posiłków i palenia papierosów.

2. Spożywanie posiłków i palenie papierosów powinno odbywać się po uprzednim umyciu i odkażeniu rąk, w miejscach lub pomieszczeniach specjalnie na ten cel przeznaczonych.

§ 104. Po zakończeniu pracy pracownicy powinni dokładnie oczyścić i wymyć impregnowaną odzież roboczą i ochronną oraz obuwie i zdać je do suszarni.

§ 105. Każdego dnia przed rozpoczęciem pracy majstrowie lub brygadziści powinni sprawdzić stan sprzętu ochrony osobistej pracowników i usunąć sprzęt nie odpowiadający wymaganiom bezpieczeństwa i higieny pracy.

Rozdział 7.

Wymagania higieniczno-sanitarne.

§ 106. 1. Szatnie wieszakowe powinny być stosowane tylko do przechowywania odzieży roboczej pod warunkiem równoczesnego wydzielenia oddzielnych szatni, przeznaczonych na szatnię podstawową (dla odzieży domowej).

2. Szatnie wieszakowe powinny być obsługiwane przez specjalnych pracowników (szatniarzy) przyjmujących i wydających pracownikom odzież.

3. Odzież powinna być zawieszana w taki sposób, aby bezpośrednio nie stykała się ze sobą. Odstęp pomiędzy wieszakami powinien wynosić co najmniej 0,25 m.

§ 107. 1. Kabina natryskowa powinna posiadać zsuwane zasłony nieprzezroczyste i nieprzemakalne.

2. W kabinie natryskowej powinna znajdować się mydelniczka umocowana do ściany kabiny.

§ 108. Podłoga w kabinie natryskowej powinna być wyłożona kratką z masy plastycznej. Szerokość szczelin kratki nie powinna przekraczać 2 cm.

§ 109. W pomieszczeniu natrysków powinny znajdować się wieszaki na ręczniki i bieliznę osobistą pracownika.

§ 110. Pomieszczenia umywalni i natrysków powinny być wyposażone w naczynia z płynem do dezynfekcji rąk.

§ 111. Wejściowe pomieszczenia izolujące przy ustępach powinny być wyposażone w umywalki z ciepłą i zimną wodą bieżącą, wieszaki, naczynia z płynem do dezynfekcji rąk, mydło do mycia rąk oraz maty we wgłębieniach do dezynfekcji obuwia.

§ 112. W zakładzie powinny być wydzielone i odpowiednio wyposażone pokoje noclegowe dla kierowców i konwojentów.

§ 113. 1. Pomieszczenia produkcyjne, pomocnicze, magazynowe i teren zakładu powinny być po zakończeniu pracy dokładnie oczyszczone i umyte.

2. Dezynfekcja pomieszczeń produkcyjnych powinna być przeprowadzana w miarę potrzeby, nie rzadziej jednak niż raz w tygodniu.

§ 114. Urządzenia, maszyny, sprzęt i narzędzia po zakończeniu pracy powinny być oczyszczone i wydezynfekowane.

§ 115. 1. W halach produkcyjnych powinny być umieszczone szczelnie zamykane konfiskatory (zbiorniki na odpadki) w ilości odpowiadającej rzeczywistym potrzebom.

2. Konfiskatory powinny być zaopatrzone w zamek lub kłódkę, a klucz powinien posiadać lekarz weterynaryjnego badania mięsa.

§ 116. Zbiorniki ścieków nie posiadające odpływu do sieci kanalizacyjnej powinny być opróżniane w takich okresach, aby nie dopuścić do przelania się ich zawartości na zewnątrz, a po opróżnieniu poddane oczyszczeniu i dezynfekowaniu.

§ 117. 1. Gnojownie, mierzwialniki i śmietniki powinny być codziennie opróżniane i dezynfekowane.

2. W razie niemożliwości codziennego wywożenia nawozu powinien on być przesypywany środkiem dezynfekcyjnym.

§ 118. 1. Konfiskator główny powinien być szczelny i stale zamknięty.

2. Konfiskator główny powinien być opróżniany przez zakład utylizacyjny w okresie letnim codziennie, a w okresie zimowym nie rzadziej niż co 48 godzin.

3. Odpady nie odebrane w terminach ustalonych w ust. 2 należy skazić 2% roztworem sody kaustycznej, wywieźć na grzebowisko zwierzęce i zakopać.

4. Opróżniony konfiskator główny powinien być oczyszczony i zdezynfekowany 2% roztworem sody kaustycznej.

§ 119. 1. Pracownicy zatrudnieni przy sporządzaniu roztworów odkażających i przeprowadzaniu dezynfekcji tymi środkami powinni używać sprzętu ochrony osobistej zabezpieczającego ich przed szkodliwym działaniem tych środków.

2. Prace wymienione w ust. 1 powinny być wykonywane pod nadzorem weterynaryjnej inspekcji sanitarnej.

§ 120. W budynku rzeźni sanitarnej powinny być urządzone dla pracowników tej rzeźni szatnie, natryski, umywalnia i ustępy oraz miejsce na sprzęt i środki odkażania.

Rozdział 8.

Przepisy końcowe.

§ 121. Przepisy § 24 ust. 2, § 89 ust. 2 i § 112 nie dotyczą zakładów podległych Centrali Rolniczej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” oraz Centralnemu Związkowi Spółdzielczości Pracy.

§ 122. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia, z wyjątkiem § 3 ust. 3, § 15, § 20 ust. 4, § 92 ust. 3 i 4 oraz § 112, które wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 1968 r.

Minister Przemysłu Spożywczego i Skupu: *F. Piśula*