

2

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO I SKUPU

z dnia 15 grudnia 1967 r.

w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przetwórstwa produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego oraz w zakładach przemysłu paszowego.

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. 1. Przepisy rozporządzenia dotyczą bezpieczeństwa i higieny pracy osób zatrudnionych w następujących zakładach przetwórstwa produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego oraz w zakładach przemysłu paszowego:

- 1) w zakładach utylizacyjnych,
- 2) w wytwórniach żelatyny,
- 3) w wytwórniach albuminy i suszarniach krwi,
- 4) w wytwórniach kleju skórniego,
- 5) w przetwórniach szczeciny i włosia,
- 6) w wytwórniach produktów z rogowizny,
- 7) w zakładach produkcji paszowych mieszanek mineralnych i preparatów witaminowo-antybiotycznych, zwanych dalej w skróceniu „zakładami”.

2. Sprawy bezpieczeństwa i higieny pracy w wytwórniach pasz regulują przepisy rozporządzenia Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu, Ministra Rolnictwa i Przewodniczącego Komitetu Drobnej Wytwórczości z dnia 31 grudnia 1960 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w młynach,

wytwórniach pasz i spichrzach zbożowych (Dz. U. z 1961 r. Nr 3, poz. 19 i z 1965 r. Nr 11, poz. 71).

§ 2. Zakłady powinny być zlokalizowane na terenach zapewniających utrzymywanie odpowiednich warunków higieny w samych zakładach i w najbliższym ich otoczeniu.

§ 3. Drogi i place manipulacyjne (składowe) zakładów powinny mieć nawierzchnie zapewniające utrzymanie właściwych warunków higieny.

§ 4. 1. Podłogi oraz ściany do wysokości co najmniej 2 m pomieszczeń produkcyjnych i pomocniczych, które podlegają dezynfekcji środkami odkażającymi, powinny być pokryte materiałami nienasiąkliwymi, łatwo zmywalnymi, odpornymi na działanie stosowanych środków (np. płytkami ceramicznymi); dotyczy to następujących pomieszczeń:

- 1) w zakładach utylizacyjnych: hal sekcyjnych, solarni skór, pomieszczeń do mycia i dezynfekcji pojemników, przejściowych magazynów surowców utylizacyjnych, pomieszczeń dla odstożników tłuszczów technicznych i hal podjazdowych,
- 2) w wytwórniach żelatyny: hal obróbki wstępnej, warzelni bulionów, schładzalni galaret, krajalni i rozkładalni galaret, suszarni, mielarni, macerowni i gotowalni wyklejek oraz suszarni precypitatów,
- 3) w wytwórniach albuminy i suszarniach krwi: magazynów surowcowych, pomieszczeń urządzeń rozpylowych, pomieszczeń do mycia i dezynfekcji opakowań,

- 4) w wytwórniach kleju skórniego: warzelni kleju, płucz-karni, perełkowni kleju,
- 5) w przetwórnich szczeciny i włosia: pomieszczeń obróbki wstępnej, pralni, gotowalni szczeciny i odwłaszania ścinków futrzarskich.

2. Produkcja żelatyn i kleju skórniego powinna odbywać się w pomieszczeniach, w których podłogi wykonane są z materiału odpornego na szkodliwe działanie kwasów i ługów; do pomieszczeń tych powinna być doprowadzona woda zimna i gorąca.

§ 5. 1. W pomieszczeniach zakładów powinna być zapewniona co najmniej pięciokrotna wymiana powietrza w ciągu godziny, z wyjątkiem następujących pomieszczeń:

- 1) w zakładach utylizacyjnych: hal sekcyjnych, przejściowych magazynów surowców utylizacyjnych,
 - 2) w wytwórniach żelatyny: macerowni, gotowalni wyklejek, schładzalni galarety, warzelni,
 - 3) w wytwórniach kleju skórniego: warzelni i perełkowni,
 - 4) w przetwórnich szczeciny i włosia: pralni, gotowalni, odwłaszalni ścinków futrzarskich i siarkowni,
 - 5) w przetwórnich produktów z rogowizny: pomieszczeń prostowania i rozcinania rogów,
- w których wymiana powietrza powinna być co najmniej dziesięciokrotna.

2. Niezależnie od ogólnej wymiany powietrza, zgodnie z postanowieniami ust. 1, następujące urządzenia i stanowiska pracy w zakładach powinny posiadać własne indywidualne urządzenia wyciągowe:

- 1) w zakładach utylizacyjnych: wanny do miążgi przy destruktorach oraz koagulatory krwi zwierzęcej,
- 2) w wytwórniach żelatyny: kotły warzelne oraz autoklawy przy wyklejkach,
- 3) w wytwórniach kleju skórniego: kotły warzelne oraz urządzenia do sperlania kleju,
- 4) w przetwórnich szczeciny i włosia: kotły warzelne, kotły do odwłaszania ścinków futrzarskich, urządzenia do prania szczeciny i włosia oraz kotły do gotowania szczeciny,
- 5) przetwórnich produktów z rogowizny: palenisko do podgrzewania rogów i kopyt, stanowisko pracy rozcinania rogowizny oraz prasy do prostowania płyt rogowych,
- 6) w zakładach produkcji preparatów witaminowo-antybiotycznych: stanowisko manipulacyjne mieszania, ważenia i pakowania koncentratów oraz mieszanek.

§ 6. 1. Załadunek i wyladunek surowców, półproduktów i gotowych wyrobów w obrocie międzyoperacyjnym oraz zewnętrznym powinien odbywać się mechanicznie.

2. Przewóz surowców, półproduktów o konsystencji płynnej lub półpłynnej (np. krew zwierzęca, skrzepy krwi, odpady poubojowe, konfiskaty i odpady posekcyjne) powinien odbywać się w pojemnikach lub samochodach utylizacyjnych szczelnie obudowanych, zabezpieczonych przed wyciekaniem soków tkankowych i innych płynów ustrojowych.

§ 7. 1. Do przewozu surowców utylizacyjnych o konsystencji stałej (zwłoki zwierzęce, tusze i części tusz, konfiskaty produkcyjne itp.) powinny być używane mechaniczne środki transportu, specjalnie przeznaczone do tego celu.

2. Mechaniczny środek transportu (ust. 1) powinien być wyposażony:

- 1) w skrzynię załadunkową metalową, krytą, szczelnie zamkniętą, posiadającą w dolnej części zbiornik zabezpieczający przed wyciekaniem na zewnątrz płynów ustrojowych,
- 2) w zbiornik do roztworów dezynfekcyjnych oraz w mechaniczne urządzenie do rozpryskiwania środków dezynfekcyjnych.

§ 8. 1. Przepompowywanie kwasów z cystern do zbiorników magazynowych odbywać się powinno mechanicznie przewodami rurowymi.

2. Zbiorniki magazynowe kwasów powinny posiadać łapacze par i kwasów.

3. Transport kwasów między zbiornikami oraz do poszczególnych agregatów powinien odbywać się przewodami rurowymi.

4. Wytwarzanie mleka wapiennego powinno odbywać się przy użyciu urządzeń mechanicznych, zaopatrzonych w mieszała.

5. Transport mleka wapiennego do dołów wapiennych oraz do poszczególnych stanowisk pracy powinien odbywać się przewodami rurowymi.

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

2. Na opakowaniach środków odkażających i konserwujących powinny być umieszczone naklejki, zawierające informacje o ich zawartości, oraz wskazówki dotyczące obchodzenia się z tymi środkami.

Rozdział 2.

Zakłady przetwórstwa produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego.

§ 10. Wjazd i wyjazd z części zakaźnej zakładu utylizacyjnego powinien prowadzić przez zagłębienie w jezdni, wypełnione roztworem odkażającym, zapewniającym odkażenie kół pojazdów mechanicznych.

§ 11. 1. Hala sekcyjna w zakładach utylizacyjnych powinna posiadać świetlną oraz dźwiękową sygnalizację dla porozumiewania się z halą maszyn.

2. Otwarcie wsypu destruktora, znajdujące się w hali sekcyjnej, powinno następować po otrzymaniu odpowiedniego sygnału z hali maszyn.

3. W hali sekcyjnej powinno pracować równocześnie co najmniej dwóch pracowników.

4. W hali sekcyjnej nie mogą być zatrudnieni pracownicy, którzy ulegli skaleczeniu odkrytych części ciała, a także jeżeli nie posiadają warunków zdrowia wymaganych do takiej pracy.

§ 12. 1. Noże, tasaki, topory i inne narzędzia używane w hali sekcyjnej zakładów utylizacyjnych powinny być po zakończeniu pracy każdorazowo oczyszczone i zdezynfekowane oraz przechowywane w specjalnie na ten cel przeznaczonych miejscach lub w futerałach.

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

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

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

§ 13. W zakładach utylizacyjnych otwory spustowe dla skór surowych, produktów ubocznych, rozbioru padliny oraz dla treści pokarmowej narzędzi trawiennych powinny posiadać urządzenia zabezpieczające pracowników przed wpadnięciem do otworu.

§ 14. 1. Pobieranie prób z destruktora, znajdującego się w hali maszyn, dopuszczalne jest dopiero po wyrównaniu ci-

śnienia wewnętrznego z ciśnieniem atmosferycznym i przy użyciu właściwego urządzenia.

2. Upust miazgi z destruktora powinien być przeprowadzany w sposób uniemożliwiający gwałtowny wpływ miazgi do wanny spustowej.

3. Podłoga pomostu przy klapie spustowej destruktora powinna być zmyta niezwłocznie po każdym jego opróżnieniu.

4. Prasa do wyciskania tłuszczu z miazgi powinna być zaopatrzona w osłony górne i boczne, zabezpieczające przed rozpryskiem tłuszczu.

5. Pomieszczenie maszyn mielących powinno być suche i widne oraz tak obszerne, aby umożliwiała pracownikom bezkolizyjne obsługiwanie maszyn, łatwy dostęp do przenośnika mączki oraz umożliwiała wydzielanie odpowiedniego miejsca na podręczne składowanie kuchów.

§ 15. 1. Maszyny rozdrabniające w zakładach utylizacyjnych powinny posiadać indywidualny napęd oraz łatwo dostępny dla obsługi wyłącznik.

2. Włączenie maszyny rozdrabniającej powinno nastąpić po poprzednim sprawdzeniu zamocowania klina utrzymującego koło napędowe na wale.

§ 16. 1. Odstojniki tłuszczów powinny być zaopatrzone we wskaźniki kontrolne poziomu tłuszczów.

2. Opróżnianie odstojników z tłuszczów powinno odbywać się przewodami rurowymi, w sposób zapobiegający wylewaniu się tłuszczu na podłogę.

§ 17. 1. Łamacze i śrutowniki kości, młynki do mielenia żelatyny oraz kralajnice surowców miękkich powinny być rozmieszczone w odrębnych pomieszczeniach, przy czym łamacze i śrutowniki oraz młynki powinny być zabezpieczone przed powodowaniem nadmiernego hałasu.

2. Kralajnice surowców miękkich powinny być wyposażone w osłony zabezpieczające przed rozpryskiem środków konserwujących.

§ 18. 1. W pomieszczeniach macerowni powinno być zawsze równocześnie zatrudnionych co najmniej dwóch pracowników.

2. Wejście do kadzi maceracyjnej, po opróżnieniu jej z surowca, może nastąpić po przedmuchianiu powietrzem i stwierdzeniu, że jest ona wolna od szkodliwych gazów.

§ 19. Poszczególne kadzie maceracyjne należy wyposażać w urządzenia zabezpieczające przed przelewem kwasu poza kadzie.

§ 20. Pomieszczenie młynków i mieszarek żelatyny powinno być wydzielone. Urządzenia mielące i mieszające powinny być zhermetyzowane lub szczelnie obudowane, aby nie wydzielały do pomieszczeń pyłu w ilościach powodujących przekroczenie najwyższego dopuszczalnego wskaźnika skażenia.

§ 21. Dozowanie, pakowanie żelatyny i spawanie opakowań z folii powinno odbywać się mechanicznie.

§ 22. Pomieszczenia schładzalni, suszarni, rozdrabialni, pakowni oraz ich wyposażenie powinny być po każdej zmianie starannie odkurzone przy użyciu odkurzaczy przemysłowych, oczyszczone i poddane odkażaniu.

§ 23. Magazyn krwi zwierzęcej powinien posiadać wentylację wyciągową, zapewniającą pięciokrotną wymianę powietrza w ciągu godziny.

§ 24. Beczki wypełnione krwią zwierzęcą powinny być ustawione w magazynie wlewno do góry ze zluwowaną nakrętką, umożliwiającą ujście powstających gazów.

§ 25. Urządzenia suszarnicze powinny mieć osłony zabezpieczające przed nadmiernym promieniowaniem ciepła do otoczenia.

§ 26. Magazynowanie surowców powinno odbywać się w wyznaczonych miejscach o twardej, gładkiej i nieprze-

puszczalnej nawierzchni, pod dachem zabezpieczającym przed promieniowaniem słonecznym i opadami.

§ 27. Krajarka surowca klejarskiego powinna być wyposażona w urządzenia uniemożliwiające zbliżenie ręki do strefy zagrożenia.

§ 28. Wapnowanie surowca klejarskiego powinno być dokonywane w dołach, przy zastosowaniu mechanicznego natrysku mleka wapiennego, doprowadzanego przewodami rurowymi.

§ 29. Wydobywanie surowców z dołów wapiennych powinno odbywać się mechanicznie, w sposób zabezpieczający zatrudnionych przy takich pracach pracowników przed bezpośrednim działaniem substancji chemicznych.

§ 30. W zakładach nowo budowanych lub przebudowanych płukanie i neutralizacja surowca klejarskiego powinny odbywać się w osobnym pomieszczeniu.

§ 31. Pokrywy otworów zasypowych kotłów warzelnych powinny być zaopatrzone w mechaniczne urządzenia podnośne.

§ 32. Sperlanie i suszenie kleju powinno odbywać się w osobnych pomieszczeniach.

§ 33. Urządzenia mechaniczne, stosowane przy wstępnej obróbce szczeciny, włosa i sierści, powinny posiadać indywidualne napędy elektryczne.

§ 34. 1. W zakładach nowo budowanych lub przebudowanych siarkownie szczeciny powinny mieścić się w odrębnych budynkach usytuowanych od strony zewnętrznej, a odległość otworów pomieszczeń siarkowni od otworów innych pomieszczeń nie może być mniejsza niż 20 m.

2. Siarkowanie może odbywać się wyłącznie w komorach gazoszczelnych, do których gaz bielący powinien być doprowadzany z zewnątrz rurociągiem.

3. Do każdej komory powinny dochodzić trzy przewody: do doprowadzenia gazu, powietrza nawiewowego i wyciągu mieszanki gazu z powietrzem, przy czym zawory tych przewodów powinny znajdować się na zewnątrz komór. Odprowadzanie gazów z komory powinno odbywać się wyciągiem wyprowadzonym nad dach budynku i nie może powodować zanieczyszczenia powietrza w pomieszczeniach produkcyjnych.

§ 35. Załadowanie i wylądowanie komór gazoszczelnych do siarkowania szczeciny może nastąpić po stwierdzeniu nieszkodliwego stężenia gazu w powietrzu wewnątrz komory.

§ 36. Kotły do odwieszania ścinków futrzarskich powinny być zaopatrzone w mechaniczne urządzenia mieszalne oraz urządzenia służące do usuwania wełny z basenów.

§ 37. Zakład przerobu sierści i szczeciny powinien mieć oddzielne pomieszczenia na:

- 1) pralnię z pralkami i wirówkami,
- 2) wilka do rozluźniania sierści,
- 3) suszarnię mechaniczną,
- 4) wilka do odkurzania sierści oraz prasę do belowania sierści.

§ 38. Oczyszczanie i suszenie rogowizny powinno być dokonywane w sposób mechaniczny, przy czym dla urządzeń suszarniczych należy wydzielić pomieszczenie z wejściem z przedsionka.

§ 39. Łamacz rogowizny powinien znajdować się w odrębnym pomieszczeniu i być ustawiony w sposób zabezpieczający pracowników przed szkodliwymi wstrząsami.

Rozdział 3.

Zakłady produkcji paszowych mieszanek mineralnych i preparatów witaminowo-antybiotycznych.

§ 40. Związki mineralne, poza kredą i chlorkiem sodu (solą), oraz antybiotyki powinny być magazynowane w odrębnych pomieszczeniach.

§ 41. Przygotowanie dawek związków mineralnych oraz antybiotyków powinno być przeprowadzane wyłącznie pod digestorium.

§ 42. Otwory zasypowe dla mieszanek mineralnych i antybiotyków powinny być wyposażone w urządzenia zabezpieczające przed rozpyłem tych koncentratów do otoczenia.

§ 43. Opakowania zawierające związki mineralne oraz antybiotyki powinny być szczelne i oznakowane w sposób trwały.

Rozdział 4.

Przepisy sanitarno-higieniczne.

§ 44. 1. Odzież robocza i ochronna pracowników zakładów utylizacyjnych i wytwórni żelatyny powinna być przechowywana oddzielnie od odzieży wierzchniej i domowej, w odrębnych pomieszczeniach.

2. Szafki odzieżowe powinny być tak urządzone, aby odzież zamoczona w czasie pracy bądź w drodze do pracy mogła być wysuszona.

3. Odzież robocza pracowników zatrudnionych w części zakaźnej zakładów utylizacyjnych powinna być po zakończeniu pracy poddana sterylizacji przed umieszczeniem jej w szatni odzieży roboczej.

§ 45. 1. Umywalki powinny być zaopatrzone w zbiorniki z mydłem płynnym, wyciekającym po uruchomieniu zaworu zamykającego, oraz w urządzenie zapewniające wypływ wody bez użycia rąk.

2. Umywalki w części zakaźnej zakładów utylizacyjnych oraz w części produkcyjnej fabryk żelatyny powinny być zaopatrzone w mechaniczne suszarki do rąk.

§ 46. W części zakaźnej zakładów utylizacyjnych powinna być zapewniona pracownikom możliwość dezynfekcji rąk po umyciu.

§ 47. Zabrania się przystępowania do pracy bez odzieży ochronnej i sprzętu ochrony osobistej, jeżeli są one konieczne ze względu na rodzaj wykonywanych czynności, a w szczególności w razie stykania się z materiałem zakaźnym lub podejrzanym o zakaźność.

§ 48. Zwłoki zwierząt lub ich części niezdatne do produkcji dostarczone do zakładu nie mogą być zakopywane na terenie zakładu utylizacyjnego, lecz w miejscach wyznaczonych w tym celu przez terenowo właściwe organy.

§ 49. W części zakaźnej zakładu utylizacyjnego przechowywanie i spożywanie jakichkolwiek posiłków oraz palenie papierosów powinno odbywać się w specjalnie na ten cel przeznaczonych miejscach.

Rozdział 5.

Przepis końcowy.

§ 50. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 lipca 1968 r.

Minister Przemysłu Spożywczego i Skupu: *F. Pisula*