

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA HANDLU ZAGRANICZNEGO I GOSPODARKI MORSKIEJ

z dnia 20 października 1980 r.

w sprawie zabezpieczenia przeciwpożarowego zakładów przetwórstwa rybnego.

Na podstawie art. 6 ust. 2 i 3 ustawy z dnia 12 czerwca 1975 r. o ochronie przeciwpożarowej (Dz. U. Nr 20, poz. 106) zarządza się, co następuje:

§ 1. Przepisy rozporządzenia regulują sprawy zabezpieczenia przeciwpożarowego zakładów przetwórstwa rybnego, zwanych dalej „zakładami”, podległych Ministrowi Handlu Zagranicznego i Gospodarki Morskiej oraz Centralnemu Związkowi Spółdzielczości Pracy.

§ 2. Elementy konstrukcyjne obiektów produkcyjnych przetwórstwa wstępnego, w których odbywa się rozmrażanie, płukanie, filetowanie oraz solankowanie ryb, powinny być wykonane z materiałów niepalnych.

§ 3. Wędzarnie ryb powinny być wykonane z materiałów niepalnych, a ponadto spełniać następujące warunki:

- 1) powinny być wydzielone od sąsiednich obiektów bądź pomieszczeń ścianami i stropami oddzielen przeciwpożarowych,
- 2) mieć układ paleniska wyposażony w rynienki do odprowadzania ściekającego tłuszczu poza komorę wędzarniczą do specjalnego zbiornika,
- 3) mieć kominy zabezpieczone siatkami przeciwiskiernymi,
- 4) powinny być wyposażone w wentylację oraz — z wyjątkiem wędzarni małokubaturowych — w wewnętrzny hydrant pożarowy ϕ 52 mm, a w wypadku wędzar-

ni tunelowych typu „Kverner” — w parową instalację gaśniczą sterowaną ręcznie.

§ 4. 1. W wędzarniach ryb należy:

- 1) ściśle przestrzegać ustaleń technologicznych, a w szczególności nie przekraczać obowiązujących temperatur w poszczególnych typach wędzarni i w poszczególnych fazach wędzenia,
- 2) nadzorować w sposób ciągły proces wędzenia,
- 3) stosować odpowiednie drewno do palenisk,
- 4) prowadzić okresowe, ustalone w instrukcji technologicznej, usuwanie tłuszczu rybnego nagromadzonego w studzienkach,
- 5) systematycznie oczyszczać z sadzy szklistej i płatkowej oraz z osadu tłuszczu wewnętrzne komory, przewody dymowe i wentylacyjne, ramy oraz wózki wędzarnicze i siatki przeciwiskierne, a mianowicie:
 - a) przy intensywnym wędzeniu oraz w wędzarniach tunelowych typu „Kverner” — raz w tygodniu,
 - b) w pozostałych wypadkach — raz na dwa tygodnie,
- 6) codziennie po zakończeniu pracy oczyszczać generator dymu,
- 7) przeprowadzać okresową konserwację, regulację i czyszczenie układu kontrolno-sterującego i elektrycznego.

2. W wędzarni tunelowej typu „Kverner” zabrania się prowadzenia procesu technologicznego po wyjęciu siatki przeciwiskiernej z dymogeneratora.

§ 5. 1. Elementy konstrukcyjne obiektów i pomieszczeń, w których zainstalowane są urządzenia smażalnicze oraz w których odbywa się produkcja konserw i marynat, powinny być wykonane z materiałów niepalnych.

2. Smażalnie ryb powinny być wydzielone od sąsiednich obiektów lub pomieszczeń ścianami i stropami oddzieleniami przeciwpożarowymi.

§ 6. 1. W smażalniach ryb należy:

- 1) przestrzegać, aby patelnie i brytfanny smażalnicze były wyposażone w metalowe pokrywy,
- 2) przestrzegać określonych temperatur i czasu trwania procesu technologicznego,
- 3) przestrzegać, aby urządzenia elektryczne i gazowe oraz patelnie i płyty grzejne były sprawne technicznie,
- 4) nie dopuszczać do wykipienia oleju i jego zapalenia na skutek przepełnienia patelni lub brytfanny smażalniczej.

2. Urządzenia smażalnicze typu „Seffekaar” powinny być okresowo czyszczone zgodnie z instrukcją technologiczną. Przy stosowaniu tego typu urządzenia zabrania się:

- 1) uruchamiania i obsługi urządzenia przez pracowników nie przeszkolonych w tym zakresie,
- 2) włączania grzałki elektrycznej przed napełnieniem urządzenia olejem roślinnym,
- 3) eksploataowania urządzenia przy niepełnym poziomie granicznym oleju roślinnego.

§ 7. W pomieszczeniu, w którym odbywa się sporządzanie roztworów z użyciem esencji octowej do produkcji marynat, zabrania się używania ognia otwartego oraz narzędzi mogących spowodować iskrzenie.

§ 8. Przy produkcji i magazynowaniu oleju rybnego (tranu) należy:

- 1) w czasie odwirowywania oleju rybnego nie dopuszczać do przegrzania się wirówki ponad dopuszczalną temperaturę,
- 2) olej rybny przechowywać wyłącznie w metalowych pojemnikach i w wydzielonych pomieszczeniach magazynowych,
- 3) rozlany lub wyciekający olej rybny natychmiast usuwać za pomocą substancji wchłaniających (sorbentów), a przyczynę wycieku zlikwidować,
- 4) przestrzegać zakazu palenia tytoniu i używania ognia otwartego.

§ 9. 1. Przy suszeniu mączki rybnej należy ściśle przestrzegać instrukcji technologiczno-ruchowej, a w szczególności określonych temperatur i czasu trwania procesu suszenia. Ponadto zabrania się używania niesprawnych lub uszkodzonych urządzeń, a w szczególności:

- 1) urządzenia regulującego dopływ oleju opałowego do palnika w agregacie spalinowym,
- 2) urządzenia oczyszczającego z sadzy wnętrza rur, którymi przepływają gazy spalinowe,
- 3) zaworu elektromagnetycznego w urządzeniu startowym do zapalania gazu,
- 4) palnika w wytwornicy gazu spalinowego,
- 5) urządzenia wentylacyjnego (brak drożności).

2. Suszarnie mączki rybnej powinny mieć zapewnioną nieprzerwaną ciągłość pracy przez możliwość zasilania z dwóch niezależnych źródeł energii elektrycznej.

§ 10. 1. Urządzenie służące do mielenia mączki rybnej powinno być wyposażone w elektromagnesy wychytujące przedmioty metaliczne.

2. Temperatura mączki rybnej opuszczającej młynek nie powinna przekraczać 50°C.

3. Przed workowaniem mączka powinna być wychłodzona do temperatury poniżej 40°C.

4. Mączkę rybną należy pakować do worków jutowych lub z tworzywa polietylenowych wykonanych w postaci siatki.

§ 11. 1. Mączka rybną powinna być składowana w wydzielonych do tego celu pomieszczeniach suchych i przewiewnych o wilgotności względnej nie przekraczającej 75% i temperaturze do 20°C.

2. Worki z mączką rybną należy układać na drewnianych podkładach, przy czym warstwa jednego sztapla nie powinna przekraczać 5 worków na powierzchni 1 m².

3. Warstwy worków w sztaplu powinny być układane naprzemianległe.

4. Temperaturę składowanej mączki rybnej należy sprawdzać co 24 godziny, a przy wzroście temperatury powyżej 40°C worki z mączką rybną usuwać z pomieszczenia, przesypując ich zawartość w celu wychłodzenia.

§ 12. 1. W pomieszczeniach laboratoryjnych powinny znajdować się dygestoria wyposażone w wentylację wyciągową.

2. Rurociągi instalacyjne w pomieszczeniach laboratoryjnych powinny być oznakowane barwami rozpoznawczymi zgodnie z obowiązującymi przepisami o znakowaniu rurociągów.

§ 13. 1. Prace laboratoryjne z użyciem palnych cieczy lub gazów należy wykonywać wyłącznie pod dygestorium, używając odczynników i chemikaliów w ilościach niezbędnych do bieżącej pracy.

2. Zapasy odczynników i chemikaliów należy przechowywać w oddzielnych pomieszczeniach, odpowiadających wymaganiom ochrony przeciwpożarowej.

§ 14. 1. Zakłady powinny być wyposażone w samoczynne urządzenia sygnalizacji alarmu pożarowego oraz w sieć hydrantów zewnętrznych i wewnętrznych zgodnie z obowiązującymi normami, a ponadto:

- 1) w magazynach mączki rybnej — w stałe urządzenia gaśnicze śniegowe,
- 2) w magazynach palnych opakowań — w stałe urządzenia zraszaczowe.

2. Wyposażenie zakładów w sprzęt pożarniczy określa załącznik do rozporządzenia.

§ 15. 1. Kierownicy zakładów są obowiązani do zabezpieczenia przeciwpożarowego zakładów, a w szczególności do:

- 1) określenia obowiązków oraz odpowiedzialności kierowników poszczególnych komórek organizacyjnych, służb i stanowisk pracy za stan zabezpieczenia przeciwpożarowego,
- 2) powołania komisji pożarowo-technicznej oraz przeciwpożarowego pogotowia w oddziałach i halach,

- 3) rozpalinywania — co najmniej raz w roku — na nadradach dyrekcyjnych stanu zabezpieczenia przeciwpożarowego zakładu, wydawania stosownych poleceń oraz wyznaczania osób odpowiedzialnych za ich wykonanie,
- 4) ustalania zadań, form i środków zmierzających do właściwego zabezpieczenia przeciwpożarowego zakładu, w szczególności na podstawie wniosków:
 - a) służby ochrony przeciwpożarowej,
 - b) jednostek nadrzędnych oraz organów upoważnionych do przeprowadzania kontroli,
 - c) komisji pożarowo-technicznej,
- 5) zapewnienia środków finansowych i materiałowych, niezbędnych do utrzymania odpowiedniego poziomu zabezpieczenia przeciwpożarowego zakładu, oraz kontrolowania terminowego i racjonalnego wykorzystania tych środków,
- 6) zapoznania pracowników z przepisami przeciwpożarowymi, nadzorowania ich przestrzegania oraz wyciągania konsekwencji służbowych w stosunku do winnych nieprzebrzegania tych przepisów,
- 7) podejmowania innych czynności zmierzających do polepszenia zabezpieczenia przeciwpożarowego zakładu.

2. Pracownicy zakładów są obowiązani do ścisłego przestrzegania przepisów przeciwpożarowych i instrukcji technologicznych, a w szczególności do:

- 1) przestrzegania instrukcji technologicznych dotyczących czasu trwania operacji technologicznej, wymaganej temperatury, sposobu obsługi urządzenia oraz jego kontroli i konserwacji,

- 2) okresowej konserwacji (czyszczenia) urządzeń zgodnie ze wskazaniem producenta,
- 3) wyłączania urządzenia technologicznego oraz instalacji elektrycznych przed zakończeniem pracy i wyjściem z pomieszczeń oraz sprawdzenia, czy w opuszczonych pomieszczeniach nie zachodzi możliwość powstania pożaru,
- 4) niezastawiania przejść ewakuacyjnych, dostępu do sprzętu i urządzeń przeciwpożarowych oraz do wyłączników urządzeń energetycznych,
- 5) dbałości o utrzymanie sprzętu pożarniczego w sprawności i gotowości do natychmiastowego użycia oraz znajomości jego obsługi,
- 6) przestrzegania zakazu palenia tytoniu w pomieszczeniach, w których zakaz ten obowiązuje,
- 7) właściwej obsługi urządzeń instalacji technologicznych, elektrycznych, gazowych itp., mogących spowodować pożar, oraz zgłaszania przełożonym wszelkich zauważonych usterek i nieprawidłowości w działaniu tych urządzeń i instalacji,
- 8) wykonywania poleceń przełożonych i służby ochrony przeciwpożarowej, dotyczących usunięcia usterek i zaniechań w zakresie zabezpieczenia przeciwpożarowego.

§ 16. Kierownicy zakładów są obowiązani do opracowania planu dostosowania zakładu do wymagań określonych w rozporządzeniu i zapewnienia realizacji tych planów do dnia 31 grudnia 1983 r.

§ 17. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Handlu Zagranicznego i Gospodarki Morskiej:

R. KarSKI

Załącznik do rozporządzenia Ministra Handlu Zagranicznego i Gospodarki Morskiej z dnia 20 października 1980 r. (poz. 88).

WYPOSAŻENIE ZAKŁADÓW W SPRZĘT POŻARNICZY

Objekt (pomieszczenie)	Sprzęt pożarniczy	
	rodzaj	ilość
1	2	3
Magazyn surowców pomocniczych (przyprawy, mąka, cukier itp.)	gaśnica pianowa	1 szt. na 200 m ²
Magazyn wyrobów gotowych (konserw)	gaśnica pianowa	1 szt. na 200 m ²
Magazyn oleju rybnego (tranu)	gaśnica śniegowa (8 l)	1 szt. na 200 m ²
Magazyn mączki rybnej	gaśnica pianowa	1 szt. na 200 m ²
Magazyn opakowań palnych	gaśnica pianowa lub proszkowa	1 szt. na 200 m ²

1	2	3
Składowisko drewna wędzarniczego, węgla lub trocin	stoisko (punkt) z następującym sprzętem: — stojak hydrantowy — 2 odcinki węża — 1 prądownica	1 stoisko na 1.000 m ³
Składowisko beczek drewnianych lub z tworzyw sztucznych	jak wyżej	1 stoisko na każde 4.000 składowanych beczek
Hala produkcyjna przetwórstwa wstępnego	gaśnica proszkowa	1 szt. na 300 m ³ oraz przy rozdzielni elektrycznej gaśnica śniegowa (8 l)
Maszynownia sprzężarek amoniakalnych	agregat śniegowy AS-60 gaśnica śniegowa (8 l)	1 szt. dla maszynowni 1 szt. na 100 m ² dla małych agregatów chłodniczych lub na każde pomieszczenie maszynowni
Wędzarnie ryb	gaśnica śniegowa (8 l) i gaśnica pianowa	po 1 szt. na każde pomieszczenie
Smażalnie ryb	gaśnica śniegowa (8 l) i koc gaśniczy	po 1 szt. na 100 m ² lub na każde pomieszczenie
Wytwórnia mączki rybnej	gaśnica śniegowa (8 l)	1 szt. na 100 m ² lub na każde pomieszczenie oraz 1 szt. dla agregatu gazu spalinowego
Tranownia	gaśnica śniegowa (8 l)	1 szt. na 100 m ² lub na każde pomieszczenie
Laboratoria zakładowe	gaśnica śniegowa (8 l) i koc gaśniczy	po 1 szt. na 100 m ² lub na każde pomieszczenie