

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ

z dnia 28 stycznia 1993 r.

w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy uboju zwierząt i przetwórstwie mięsa.

Na podstawie art. 208 § 2 Kodeksu pracy zarządza się, co następuje:

Rozdział 1

Przepisy ogólne

§ 1. Przepisy rozporządzenia dotyczą bezpieczeństwa i higieny pracy przy uboju zwierząt i przetwórstwie mięsa, a w szczególności w rzeźniach, ubojniach, przetwórnicy mięsa i topialniach tłuszczu, zwanych dalej „zakładami pracy”.

§ 2. W halach produkcyjnych, w których odbywa się przetwórstwo mięsa:

- 1) drzwi drewniane powinny być obite blachą kwasoodporną, a wręgi ościeżnic uszczelnione,
- 2) skrzydła okien powinny być wyposażone w urządzenia umożliwiające ich otwieranie przez osobę stojącą na podłodze.

§ 3. Na ścianach oraz ościeżnicach w halach produkcyjnych i magazynach, w których używane są wózki z napędem silnikowym, powinny być zainstalowane odbojnice.

§ 4. Wózki ręczne używane w halach produkcyjnych, komorach wędzarniczych i magazynach powinny być wyposażone w ogumione koła.

§ 5. 1. Urządzenia technologiczne zasilane energią elektryczną, gazem lub sprężonym powietrzem powinny być:

- 1) tak usytuowane, aby zapewniony był do nich swobodny dostęp ze wszystkich stron,
- 2) wyposażone w łatwo dostępne ze stanowiska obsługiującego urządzenia odcinające dopływ czynnika energetycznego.

2. Urządzenia, z których wydziela się para wodna lub spaliny, powinny być wyposażone w instalację odprowadzającą te czynniki na zewnątrz pomieszczeń.

3. Na rurach przewodzących gorące substancje powinna być zainstalowana izolacja ochronna.

§ 6. Urządzenia wentylacji mechanicznej powinny być tak zainstalowane, aby strumień powietrza nie był kierowany bezpośrednio na stanowiska pracy.

§ 7. Myjnia środków transportowych i pojemników oraz miejsca gromadzenia odpadów produkcyjnych powinny być zlokalizowane w wyodrębnionych częściach zakładu pracy.

§ 8. 1. Wyładunek zwierząt ze środków transportowych na terenie zakładu pracy powinien odbywać się na rampy stałe lub ruchome, dostosowane wymiarami do środka transportowego.

2. Przy wyładunku zwierząt z wagonów kolejowych przestrzeń pomiędzy wagonem a rampą stałą powinna być zabezpieczona pomostem z poręczami o wysokości 1,10 m.

3. Przepędzanie zwierząt powinno odbywać się za pomocą poganiaczy elektrycznych, drążków lub łańcuchów.

Rozdział 2

Uboj zwierząt i przetwórstwo mięsa

§ 9. 1. Zwierzęta „złośliwe” i „oporne” powinny być doprowadzone do uboju w pierwszej kolejności.

2. W komorze ubojowej konie i bydło powinny być przywiązane do uwiązów.

3. Zabrania się pracownikom wchodzenia do komory ubojowej razem z wprowadzanym zwierzęciem.

§ 10. Komora ubojowa dla koni i bydła powinna być wyposażona w mechaniczne urządzenia do otwierania i zamknięcia drzwi, otwierania ściany bocznej i podnoszenia podłogi.

§ 11. Ogluszanie zwierząt powinno odbywać się w komorze ubojowej, przy użyciu kleszczy elektrodowych lub aparatów bólcowych trzpieniowych: z nabojami lub pneumatycznymi.

§ 12. 1. Kleszcze elektrodowe mogą być używane do ogłuszania zwierząt, pod warunkiem że:

- 1) zasilane są z transformatora separacyjnego prądem o napięciu nie przekraczającym 250 V przy częstotliwości sieciowej 50 Hz,
- 2) spełniają warunki w zakresie wytrzymałości elektrycznej izolacji, identycznej jak w uchwytych elektrodowych do spawania ręcznego,
- 3) ich układ sterowania samoczynnie spowoduje spadek napięcia poniżej 25 V pomiędzy elektrodami z chwilą przerwania ogłuszania.

2. Transformator separacyjny, o którym mowa w ust. 1 pkt 1, powinien być umieszczony poza bezpośrednim zasięgiem ręki obsługującego.

§ 13. 1. W czasie przerw w pracy lub po jej zakończeniu należy:

- 1) zabezpieczyć aparaty bolcowe trzpieniowe z nabojami przed dostępem osób postronnych,
- 2) odłączyć aparaty bolcowe trzpieniowe pneumatyczne od źródła zasilania.

2. Zabrania się ogłuszania zwierząt rzeźnych poza komorą ubojową i za pomocą urządzeń i narzędzi innych niż wymienione w § 11.

§ 14. 1. Stanowiska pracy osób zatrudnionych przy obsłudze oparzalnika nie mogą być zlokalizowane w odległości mniejszej niż 1,50 m od podnośnika załadunkowego szczeciniarki.

2. Górna krawędź oparzalnika nie może znajdować się na wysokości mniejszej niż 1,10 m od poziomu podłogi.

§ 15. 1. Przemieszczanie tusz i półtusze powinno być zmechanizowane.

2. Ręczne doczyszczanie tusz nie może odbywać się w odległości mniejszej niż 1,0 m od szczeciniarki.

3. W czasie pracy szczeciniarki zabrania się dokonywania zmiany położenia tusz oraz ich ręcznego wyjmowania.

§ 16. 1. Opalanie tusz może odbywać się wyłącznie za pomocą pistoletowych palników gazowych lub pieców do opalania.

2. Stanowiska pracy, na których następuje opalanie tusz, powinny być tak zlokalizowane, aby wykluczały wzajemne oparzenie się przez pracowników.

§ 17. 1. Urządzenie do mechanicznego zdejmowania skór z tusz należy zabezpieczyć barierkami, a miejsce opadania skór osłonić siatkami do wysokości 2,0 m.

2. W zakładach pracy, w których nie ma urządzeń do mechanicznego zdejmowania skór z tusz, prace te powinny się wykonywać ręcznie na wózkach, rozpinaczach lub stołach specjalnie przeznaczonych do tego celu.

3. Urządzenia do prześwietlania skór powinny być obudowane w sposób uniemożliwiający oślepienie pracowników i zasilane prądem o napięciu nie przekraczającym 25 V.

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

§ 19. 1. Odległość pomiędzy stanowiskami pracy, na których używane są ostre narzędzia ręczne, nie może być mniejsza niż 1,0 m (licząc od stawu barkowego do stawu barkowego stojących obok siebie dwóch pracowników).

2. Stanowiska pracy, na których czynności mogą być wykonywane w pozycji siedzącej, powinny być wyposażone w odpowiednie siedziska ruchome.

§ 20. Podwieszane przecinarki ręczne do przepalania tusz powinny być wyposażone w przeciwwagi oraz osłony chroniące przed odpryskami kości i mięsa.

§ 21. 1. Pracownicy zatrudnieni w jelicznicy powinni pracować w gumowych rękawiczkach oraz używać maści ochronnych do rąk.

2. Nadmuchiwanie pęcherzy i jelit powinno się odbywać wyłącznie sprężonym powietrzem.

§ 22. Przechowywanie, transport, ewidencja i stosowanie azotynu sodu powinno się odbywać na zasadach określonych w przepisach o substancjach trujących.

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

§ 24. Zabrania się pozostawiania na stanowiskach pracy ostrych narzędzi ręcznych w czasie przerw w pracy i po jej zakończeniu.

§ 25. 1. Nad koszami zasypowymi urządzeń do rozdrabniania mięsa należy zainstalować osłony w przypadku, gdy podawanie surowca nie jest zmechanizowane.

2. Przed uruchomieniem urządzeń do rozdrabniania mięsa pracownik powinien sprawdzić, czy kosz zasypowy jest pusty.

§ 26. 1. Popychanie surowca w urządzeniu do rozdrabniania mięsa może się odbywać tylko za pomocą specjalnego popychacza.

2. Zabrania się odgarniania surowca ręką z siatki ochroniającej urządzenie do rozdrabniania mięsa.

§ 27. 1. Otwieranie pokrywy urządzenia do rozdrabniania mięsa powinno powodować automatyczną blokadę jego pracy.

2. Urządzenie do rozdrabniania mięsa powinno być wyposażone w osłony tłumiące hałas lub znajdować się w oddzielnym pomieszczeniu.

§ 28. Sprawdzanie konsystencji masy mięsnej w czasie pracy urządzeń mieszalniczych powinno odbywać się za pomocą specjalnych łopatek.

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

2. Nie należy otwierać komór wędzarniczych bez uprzedniego ich przewietrzania.

3. Zabrania się otwierania komór wędzarniczych w czasie trwania procesu technologicznego.

§ 30. 1. Przed rozpoczęciem procesu utylizacji destruktor powinien być odpowietrzony.

2. Przed napełnieniem destruktoru surowcem należy zamknąć dopływ wody i pary.

3. Otwieranie klapy destruktoru powinno odbywać się po uprzednim usunięciu pary i wyrównaniu ciśnienia wewnętrznego z zewnętrznym.

§ 31. 1. Urządzenia służące do zamykania stojów powinny być wyposażone w osłony chroniące pracownika przed odpryskami szkła.

2. Otwieranie osłon urządzeń, o których mowa w ust. 1, powinno powodować automatyczną blokadę ich pracy.

§ 32. Substancje konserwujące stosowane w gruczolarni (alkohol etylowy, eter) powinny być wydawane do produkcji w ilościach niezbędnych do dziennego zużycia.

§ 33. 1. Pomosty przy agregatach do ciągłego wytopu tłuszczu powinny być wyposażone w bariery ochronne o wysokości 1,10 m bez względu na to, na jakiej wysokości one się znajdują.

2. Nawierzchnia podłogi pomostów wymienionych w ust. 1 powinna być wykonana w sposób zapobiegający poślizgowi.

§ 34. 1. Kotły otwarte, których krawędź wystaje mniej niż 1,0 m nad poziom podłogi, powinny być wyposażone w bariery ochronne.

2. Stanowiska pracy przy kotłach parowych otwartych powinny być tak zlokalizowane, by twarz pracownika znajdowała się powyżej ich krawędzi.

§ 35. Młynki do rozdrabniania kuchów i mielenia kości powinny być wyposażone w:

- 1) urządzenia odpylające,
- 2) osłony tłumiące hałas lub znajdować się w wydzielonym pomieszczeniu.

Rozdział 3

Chłodnie i magazyny

§ 36. Rozmieszczenie sprężarek w maszynowni i aparatów ciśnieniowych w aparatuwni powinno zapewniać swobodny dostęp do każdego urządzenia.

§ 37. W maszynowni i aparatuwni chłodni:

- 1) powinna być zapewniona trzykrotna wymiana powietrza w ciągu godziny,
- 2) w przypadku uszkodzenia instalacji przewodzącej amoniak wentylacja powinna zapewniać dziesięciokrotną wymianę powietrza w ciągu godziny.

§ 38. Komory chłodnicze powinny być wyposażone w instalację ostrzegawczą — świetlną lub akustyczną „człowiek w komorze”, uruchamianą we wnętrzu komory, z jednoczesnym przekazywaniem sygnału o jego obecności w komorze do stanowiska pracy związanego z nadzorem pracy w chłodni.

§ 39. 1. W maszynowni lub aparatuwni chłodni wyposażonej w zautomatyzowaną amoniakalną instalację chłodniczą należy zainstalować urządzenia wykrywające amoniak w powietrzu.

2. W przypadku przekroczenia stężenia amoniaku ponad 2% jego zawartości objętościowej w powietrzu w chłodni, powinno nastąpić automatyczne uruchomienie:

- 1) urządzeń wentylacyjnych,

2) sygnalizacji alarmowej (świetlnej lub akustycznej),

3) urządzenia odcinającego dopływ energii elektrycznej do odbiorników zainstalowanych w maszynowni lub aparatuwni.

§ 40. 1. Urządzenia i składniki wyposażenia pomieszczeń magazynowych należy ustawiać i umocować w taki sposób, aby uniemożliwić ich przypadkowe przewrócenie.

2. Układanie i zdejmowanie wyrobów, produktów i opakowań składowanych w magazynie na wysokości powyżej 1,50 m powinno odbywać się w sposób zmechanizowany lub ręczny, ale przy użyciu specjalnych pomostów.

3. W przypadku wykorzystywania wózków jezdniowych akumulatorowych w transporcie magazynowym, szerokość pomiędzy stosami magazynowanych produktów powinna być dostosowana do rodzaju środka transportowego.

Rozdział 4

Wymagania higienicznosanitarne

§ 41. Posadzki w halach produkcyjnych, urządzenia technologiczne i sprzęt używany w procesie produkcyjnym po zakończeniu pracy należy oczyścić, wymyć i odkazić, zgodnie z zakładową instrukcją.

§ 42. 1. Posadzki powinny być wykonane z materiałów zmywalnych i utrudniających poślizg, ze spadkiem w kierunku kratak ściekowych 2% w halach produkcyjnych i 1% w magazynach.

2. W pomieszczeniach, o których mowa w ust. 1, należy zainstalować kratki ściekowe w ilości co najmniej jedna kratka na każde 36 m² powierzchni podłogi.

3. Pomiedzy poszczególnymi pomieszczeniami, o których mowa w ust. 1, nie powinno być progów, a miejsca styku posadzek ze ścianami powinny być zaokrąglone.

§ 43. 1. W halach produkcyjnych należy wydzielić miejsca do mycia sprzętu używanego w procesie produkcyjnym.

2. Punkty czerpania wody do mycia należy wyposażyć w mieszacze wody zimnej i gorącej.

3. Węże stosowane do mycia powinny być zakończone końcówkami samozamykającymi lub natryskowymi.

4. Zawory wodne w umywalniach znajdujących się przy halach produkcyjnych mogą być otwierane wyłącznie przy użyciu dźwigni nożnych.

§ 44. Woda użyta do mycia posadzek w halach produkcyjnych i sprzętu używanego w procesie produkcyjnym powinna być odprowadzana poprzez łapacz tłuszczów i części stałych do zakładowej oczyszczalni ścieków lub zbiorników bezodpływowych.

§ 45. 1. Zbiorniki ścieków nie posiadające odpływu do sieci kanalizacyjnej należy opróżniać z taką częstotliwością, aby ich zawartość nie przelewała się na zewnątrz, a po każdorazowym opróżnianiu poddawać je zabiegowi odkażania.

2. Miejsce składowania obornika, zbiorniki gnojowicy i śmietnik odpadów produkcyjnych powinny być codziennie

opróżniane i odkażane. W przypadku braku możliwości codziennego opróżniania, powinny one być dezynfekowane środkiem odkażającym z częstotliwością zależną od potrzeb, a ich zawartość nie powinna pozostawać w miejscu składowania dłużej niż trzy doby.

§ 46. Odzież roboczą impregnowaną i środki ochrony indywidualnej po zakończonej pracy należy oczyścić i wymyć oraz przekazać do zakładowej suszarni lub wydzielonego pomieszczenia.

§ 47. Ubikacje dla pracowników zatrudnionych w halach produkcyjnych należy zlokalizować w pobliżu stanowisk pracy i wyposażać w:

- 1) umywalki z zimną i ciepłą wodą bieżącą,
- 2) wieszaki na odzież i ręczniki,
- 3) płynne środki do mycia rąk i suszarki bądź ręczniki jednorazowego użytku,
- 4) maty do dezynfekcji obuwia i naczynia z płynem do odkażania rąk,
- 5) urządzenia do mycia obuwia i fartuchów impregnowanych.

§ 48. Pracownikom zatrudnionym przy przetwórstwie mięsa zabrania się:

- 1) noszenia biżuterii i ręcznych zegarków oraz palenia tytoniu i spożywania posiłków na stanowisku pracy,
- 2) przystępowania do pracy z długimi, polakierowanymi lub naklejonymi paznokciami u rąk.

§ 49. Pracownicy zatrudnieni w jelicarni powinni przed przystąpieniem do spożycia posiłku lub palenia tytoniu umyć ręce i wypłukać jamę ustną środkami dezynfekującymi.

§ 50. 1. Pracownicy zatrudnieni przy obsłudze zwierząt chorych, ich uboju i przetwórstwie mięsa tych zwierząt powinni po zakończonej pracy całe ciało umyć pod natryskiem.

2. Zabrania się:

- 1) zatrudniania przy obsłudze zwierząt chorych i stykania się z mięsem tych zwierząt osób ze skaleczeniami rąk lub innymi ranami,
- 2) dojenia na terenie zakładu krów przeznaczonych do uboju, z wyjątkiem krów znajdujących się w bazie opasowej.

§ 51. Zakład pracy powinien wydzielić pomieszczenie na szatnię dla służby weterynaryjnej, wyposażone w odrębny węzeł sanitarny.

Rozdział 5

Przepisy końcowe

§ 52. Traci moc rozporządzenie Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 12 stycznia 1967 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przemysłu mięsnego (Dz. U. Nr 4, poz. 15).

§ 53. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej: *G. Janowski*