

**1204****ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI**

z dnia 26 września 2001 r.

**w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy przetwórstwie ziemniaków.**

Na podstawie art. 237<sup>15</sup> § 2 Kodeksu pracy zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy przy przetwórstwie ziemniaków.

§ 2. Maszyny i inne urządzenia techniczne stosowane w procesach produkcyjnych przy przetwórstwie ziemniaków zestawia się w niekrzyżujące się ciągi technologiczne.

§ 3. Rurociągi przesyłające gorące lub żrące płyny technologiczne, prowadzone nad stanowiskami pracy, drogami i przejściami, wyposaża się w miejscowe rynny odpływowe zabezpieczające i chroniące przed poparzeniem.

§ 4. Do obsługi zbiorników używa się metalowych drabinek przymocowanych do ich zewnętrznych ścian w sposób trwały lub pomostów wyposażonych w balustrady spełniające wymagania określone w odrębnych przepisach.

§ 5. Maszyny i inne urządzenia techniczne, przy obsłudze których istnieje zagrożenie poparzeniem, wyposaża się w izolację cieplną lub inne zabezpieczenie uniemożliwiające poparzenie.

§ 6. Lampy służące do oświetlenia wnętrza zbiorników mają być hermetyczne i wyposażone w ochronę klosza.

§ 7. Przenośniki taśmowe stałe, nieposiadające wyłączników linkowych, wyposaża się w wyłączniki awaryjne, umieszczone w łatwo dostępnych i widocznych miejscach, w odstępach nie większych niż 25 m.

§ 8. W obiektach budowlanych i pomieszczeniach pracy, w których istnieje niebezpieczeństwo wybuchu pyłów, wyznacza się strefy zagrożenia wybuchem, zgodnie z przepisami o ochronie przeciwpożarowej.

§ 9. Drogi i przejścia na terenie zakładu pracy, zlokalizowane obok urządzeń do hydromechanicznego rozładunku ziemniaków ze środków transportu, osłania się ekranem o wysokości co najmniej 2,5 m, chroniącym przed strumieniem wody.

§ 10. 1. Przed stanowiskiem pracy do hydromechanicznego spłukiwania ziemniaków ze środków transportu i z przyzmy spławiaka umieszcza się odpowiednie znaki bezpieczeństwa.

2. Urządzenie techniczne służące do hydromechanicznego spłukiwania ziemniaków wyposaża się w zabezpieczenie uniemożliwiające niekontrolowany jego obrót wokół własnej osi.

3. Podłogę kabiny urządzenia technicznego, o którym mowa w ust. 2, wykłada się materiałem dielektrycznym.

§ 11. Kanały spławne ziemniaków przykrywa się lub zabezpiecza od strony przejścia balustradą o wysokości 1,1 m od poziomu podłoża.

§ 12. Pomiędzy stanowiskiem pracy do hydromechanicznego spłukiwania ziemniaków, płuczką i silosami umieszcza się dźwiękową lub świetlną sygnalizację wskazującą nierównomierny przepływ ziemniaków do tarek.

§ 13. Usuwanie kamieni i zanieczyszczeń z łapacza kamieni odbywa się mechanicznie.

§ 14. 1. Sterowanie zasuwami spustowymi podajnika ziemniaków na tarki odbywa się ze stanowiska obsługi tarki.

2. Niedopuszczalne jest zdejmowanie rynny spustowej podczas pracy tarki.

§ 15. 1. Wirniki wmywaczy i sit wirowych wyważa się po każdorazowym remoncie.

2. Niedopuszczalne jest otwieranie pokrywy głównej wmywacza, sit wirowych i koncentratorów podczas pracy tych urządzeń.

§ 16. Dozowanie kwasu siarkawego podczas przeobu ziemniaków odbywa się za pomocą urządzeń dozujących.

§ 17. Miejsce wysypu skrobi z odwadniacza próżniowego do przenośnika ślimakowego ma być osłonięte.

§ 18. Przy pneumatycznych suszarkach w miejscu wysypu skrobi, przynajmniej z jednej strony rury suszarki, zapewnia się wolną przestrzeń o szerokości co najmniej 1,0 m.

§ 19. Prace w komorze suszarki próżniowej odbywają się po jej odłączeniu od źródeł zasilania i ochłodzeniu komory do temperatury nie wyższej niż 30°C.

§ 20. Wylot przewodu doprowadzającego kwas solny do zbiornika hydrolizatów skrobiowych ma być całkowicie zanurzony w mleczku skrobiowym.

§ 21. Siatka zabezpieczająca włązy krystalizatorów glukozy ma umożliwiać pobranie próbek produktu.

§ 22. 1. Wlot główny wirówki podczas jej pracy ma być zamknięty.

2. Niedopuszczalne jest otwieranie pokrywy podczas pracy wirówki.

§ 23. 1. Zwały i zatory dekstryny w transporterach i innych urządzeniach technicznych usuwa się przy pomocy skrobaków z drewna lub innego materiału niepowodującego iskrzenia.

2. Próbkę dekstryny prażonej pobiera się z prażalnika za pomocą łopatek wykonanych z materiałów, o których mowa w ust. 1.

§ 24. 1. Sprawdzanie zalegania dekstryny w profilach prażalnika odbywa się co najmniej raz w tygodniu.

2. Przegląd spoin prażalnika przeprowadza się co najmniej raz na 6 miesięcy.

§ 25. W pomieszczeniach produkcyjnych, w których znajdują się stacje młynów, umieszcza się urządzenia odpylające.

§ 26. W pomieszczeniach produkcyjnych, w których jest dostęp do wnętrza suszarek, oraz w pobliżu blanszowników umieszcza się odpowiednie znaki bezpieczeństwa informujące o wysokiej temperaturze.

§ 27. Do usuwania uszkodzonych części ziemniaków, przy produkcji wyrobów spożywczych ziemniaczanych, używa się przystosowanych do tych czynności noży.

§ 28. Zakłady przetwórstwa ziemniaków wyposaża się, poza centralnym wyłącznikiem zasilania w energię elektryczną, w:

- 1) dodatkowe wyłączniki na poszczególnych piętrach obiektu budowlanego, umożliwiające natychmiastowe unieruchomienie maszyn i innych urządzeń technicznych,
- 2) oddziałowłą sygnalizację alarmowłą na poszczególnych piętrach obiektu budowlanego, uruchamianą w przypadku powstania zagrożenia wybuchem.

§ 29. Traci moc rozporządzenie Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 31 lipca 1967 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przemysłu ziemniaczanego (Dz. U. Nr 33, poz. 163).

§ 30. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 6 miesięcy od dnia ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *A. Balazs*