

2865**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI**

z dnia 23 grudnia 2004 r.

w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przemysłu spirytusowego

Na podstawie art. 237¹⁵ § 2 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. — Kodeks pracy (Dz. U. z 1998 r. Nr 21, poz. 94, z późn. zm.¹⁾) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przemysłu spirytusowego.

§ 2. Pomieszczenia produkcyjne, magazynowe i laboratoryjne wyposaża się w oświetlenie awaryjne ze źródłem zasilania, włączające się automatycznie w czasie nie dłuższym niż 5 sekund (s) od wystąpienia przerwy w dopływie energii elektrycznej.

§ 3. Maszyny i inne urządzenia techniczne, przy obsłudze których istnieje niebezpieczeństwo poparzenia, wyposaża się w ochronną izolację cieplną lub osłony termoizolacyjne.

§ 4. 1. Urządzenia ciśnieniowe i zbiorniki, niezależnie od kontroli dokonywanej przez pracowników dozoru technicznego, kontroluje się pod względem dopuszczalnego, maksymalnego ciśnienia roboczego, wskazywanego przez manometry zainstalowane na tych urządzeniach i zbiornikach.

2. Na manometrach zainstalowanych na zbiornikach i urządzeniach ciśnieniowych oznacza się dopuszczalne maksymalne ciśnienie robocze tych zbiorników i urządzeń ciśnieniowych.

§ 5. Maszyny i inne urządzenia techniczne z elementami wirującymi wyposaża się w osłony.

§ 6. Pulpity sterownicze instalacji rektyfikacyjnych, odwadniających i stacji wyparnych wyposaża się w oświetlenie o natężeniu co najmniej 300 luksów (lx).

§ 7. Sterowanie zaworami odcinającymi odbywa się ze stanowiska obsługi tych zaworów, a w urządzeniach automatycznych — ze stanowiska sterowania tymi urządzeniami.

§ 8. 1. W pomieszczeniach, w których w trakcie procesu technologicznego dochodzi do wydzielania się:

- 1) pyłów i par substancji, wymienionych w wykazie wartości najwyższych dopuszczalnych stężeń che-

micznych i pyłowych czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, określonych w przepisach dotyczących najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,

- 2) substancji palnych

— kontroluje się zawartość tlenu oraz stężenie tych pyłów i substancji w powietrzu.

2. Niezależnie od kontroli, o której mowa w ust. 1, pomieszczenia te wyposaża się w system wentylacji awaryjnej, uruchamiany z zewnątrz i od wewnątrz tych pomieszczeń, o wydajności zapewniającej co najmniej 10-krotną wymianę powietrza w ciągu godziny.

3. Oceny zagrożenia wybuchem w obiektach, w których znajdują się pomieszczenia, o których mowa w ust. 1, i na terenach przyległych do tych obiektów oraz klasyfikacji stref zagrożenia wybuchem w tych obiektach i terenach dokonuje się zgodnie z przepisami o ochronie przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów.

§ 9. Procesu fermentacji alkoholowej dokonuje się w kadziach fermentacyjnych, wyposażonych w instalację do odprowadzania dwutlenku węgla na zewnątrz budynku.

§ 10. Kadzie fermentacyjne, urządzenia propagacyjne, aparaty odpędowe, rektyfikacyjne i odwadniające wyposaża się w urządzenia zabezpieczające przed powstawaniem podciśnienia oraz w zawory bezpieczeństwa.

§ 11. Aparaty odpędowe i rektyfikacyjne, wysalacze soli, zestawialniki do produkcji wódek oraz zbiorniki na destylaty i alkohole wyposaża się w system odpowietrzania z zabezpieczeniem ogniowym.

§ 12. Mieszanie fuzli ze środkami odwadniającymi odbywa się w stałym rurociągu.

§ 13. Rozdrabnianie surowców pylistych stosowanych do produkcji wódek oraz suszonych drożdży odbywa się w oddzielnym pomieszczeniu w sposób uniemożliwiający przedostawanie się pyłów na zewnątrz tego pomieszczenia.

§ 14. Urządzenia do napełniania, zamykania i etykietowania opakowań szklanych wyposaża się w:

- 1) osłony chroniące pracowników przed rozpryskiem szkła z zastosowaniem czujników powodujących wyłączenie urządzenia przy otwartych osłonach;
- 2) dwa wyłączniki awaryjne umieszczone w dostępnych miejscach.

¹⁾ Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 1998 r. Nr 106, poz. 668 i Nr 113, poz. 717, z 1999 r. Nr 99, poz. 1152, z 2000 r. Nr 19, poz. 239, Nr 43, poz. 489, Nr 107, poz. 1127 i Nr 120, poz. 1268, z 2001 r. Nr 11, poz. 84, Nr 28, poz. 301, Nr 52, poz. 538, Nr 99, poz. 1075, Nr 111, poz. 1194, Nr 123, poz. 1354, Nr 128, poz. 1405 i Nr 154, poz. 1805, z 2002 r. Nr 74, poz. 676, Nr 135, poz. 1146, Nr 196, poz. 1660, Nr 199, poz. 1673 i Nr 200, poz. 1679, z 2003 r. Nr 166, poz. 1608 i Nr 213, poz. 2081 oraz z 2004 r. Nr 96, poz. 959, Nr 99, poz. 1001, Nr 120, poz. 1252 i Nr 240, poz. 2407.

§ 15. 1. Urządzenia do prześwietlania opakowań szklanych ustawia się w sposób niepowodujący oślnienia wzroku pracowników.

2. Wykonywanie czynności przez pracowników na stanowiskach do przeglądania opakowań szklanych nie może trwać dłużej niż 2 godziny w ciągu jednej zmiany roboczej.

§ 16. Pomieszczenia produkcyjne, magazynowe, laboratoryjne lub inne pomieszczenia, w których może powstawać stłuczka szklana, wyposaża się w pojemniki do gromadzenia szkła.

§ 17. Otwory kontrolne i montażowe myjki do butelek podczas pracy powinny być szczelnie zamknięte.

§ 18. 1. Zamkniętą kadź fermentacyjną albo zbiornik do przechowywania alkoholu etylowego lub wódek wyposaża się w jeden właz i system odpowietrzania z zabezpieczeniem ogniowym.

2. W czasie wykonywania czynności przez pracowników w kadziach fermentacyjnych albo w zbiornikach, o których mowa w ust. 1, włazy powinny być otwarte.

3. Pracownicy w czasie wykonywania czynności w kadziach fermentacyjnych albo w zbiornikach stosują narzędzia nieiskrzące.

§ 19. Zbiorniki wolno stojące, o wysokości co najmniej 2 metrów (m), z wyłączeniem kadzi drewnianych i zbiorników z włazami bocznymi, wyposaża się w drabiny metalowe, trwale zamocowane i usytuowane wewnątrz i na zewnątrz zbiornika, przy jego górnym włazie.

§ 20. 1. Lampy sterylizujące laboratoria mikrobiologiczne włączają się i wyłączają na zewnątrz tych pomieszczeń.

2. Pracowników wykonujących czynności w laboratoriach, o których mowa w ust. 1, chroni się przed promieniowaniem ultrafioletowym przez stosowanie środków ochrony indywidualnej.

§ 21. Usuwania z wyparki lub z jej elementów grzejnych wywaru melasowego dokonuje się po odłączeniu dopływu pary grzejnej do tego urządzenia.

§ 22. Przy obstudze urządzenia do spalania wywaru melasowego, z zainstalowanym kotłem do odzyskiwania ciepła o mocy cieplnej przekraczającej 50 kilowatów (kW), co najmniej jeden z pracowników obsługujących to urządzenie na każdej zmianie roboczej powinien posiadać uprawnienia palacza kotłowego.

§ 23. Usuwanie węgla wywarowego z pieca i jego wywóz na składowisko odbywa się mechanicznie.

§ 24. Aparaty odpędowe do przerobu alkoholu etylowego, aparaty rektyfikacyjne do wyrobu alkoholu etylowego oraz przewody do transportu alkoholu etylowego lub jego par wyposaża się w urządzenia do odprowadzania ładunków elektryczności statycznej.

§ 25. Urządzenia i instalacje elektryczne znajdujące się w przestrzeniach zagrożonych wybuchem, w których stężenie substancji palnych w powietrzu, określone w Polskich Normach, jest zawarte w przedziale dolnej i górnej granicy wybuchowości, powinny być wykonane i użytkowane w sposób zapewniający bezpieczeństwo pracy w tych przestrzeniach.

§ 26. Traci moc rozporządzenie Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 16 czerwca 1969 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przemysłu spirytusowego (Dz. U. Nr 20, poz. 150).

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

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*