

## 317

## ROZPORZĄDZENIE MINISTRÓW PRACY I OPIEKI SPOŁECZNEJ ORAZ ZDROWIA

z dnia 14 listopada 1952 r.

## w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przetwórstwa rybnego.

Na podstawie art. 2 ust. 1 lit. a), ust. 2 i 3 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 16 marca 1928 r. o bezpieczeństwie i higienie pracy (Dz. U. Nr 35, poz. 325) oraz art. 2 ust. 1 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 sierpnia 1927 r. o zapobieganiu chorobom zawodowym i ich zwalczaniu (Dz. U. Nr 78, poz. 676) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie niniejsze dotyczy środków ochrony życia i zdrowia osób, zatrudnionych w zakładach przetwórstwa rybnego dla celów spożywczych.

§ 2. 1. Zakłady przetwórstwa rybnego nie mogą mieścić się w budynkach nie skanalizowanych i pozbawionych sieci wodociągowej.

2. Podwórze powinno mieć twardą nawierzchnię; na wolnej przestrzeni należy założyć zieleńce. Surowce, węgiel i inne materiały powinny być przechowywane w składach. Podwórze powinno być oświetlone w porze nocnej.

3. Odpadki produkcyjne mogą być składane na podwórzu tylko w przeznaczonych na ten cel szczelnie zamykanych metalowych naczyniach lub zbiornikach, w których powinny być wywożone nie rzadziej niż raz na 8 godzin. Ponadto powinien znajdować się zapasowy

zbiornik na wypadek nadmiernego nagromadzenia się odpadków produkcyjnych.

4. Ścieki produkcyjne powinny być odprowadzane przez podwórze kanałami krytymi i odkażane oraz oczyszczane stosownie do obowiązujących przepisów przed wpuszczeniem do kanalizacji lub do wód gruntowych.

§ 3. Ściany pomieszczeń pracy powinny być do wysokości co najmniej 2 m wyłożone płytkami ceramicznymi. Ściany i sufity powinny być utrzymane w kolorach jasnych z wyjątkiem wędzarni i solarni ryb oraz pomieszczeń manipulacyjnych.

§ 4. Podłogi powinny być szczelne, gładkie, nieśliskie, z materiału nienasiąkliwego, odpornego na działanie chemiczne ścieków i posiadać spadki do kanałów odpływowych, które powinny być przykryte kratą z materiału nierdzewnego. Urządzenia kanalizacyjne powinny być zaopatrzone w zamknięcia syfonowe.

§ 5. Na posadzce na miejscach stanowisk roboczych należy ułożyć kraty drewniane.

§ 6. Przestrzeń w pomieszczeniu pracy, przypadająca na każdego pracownika, powinna wynosić co naj-

mniej 15 m<sup>3</sup>, a wysokość pomieszczeń co najmniej 3,25 m, przy czym powierzchnia podłogi powinna wynosić co najmniej 5 m<sup>2</sup> na każdego pracownika najliczniejszej zmiany.

§ 7. Każde pomieszczenie pracy powinno posiadać okna zapewniające w dzień dostateczny dopływ światła naturalnego. W porze letniej okna powinny być zaopatrzone w siatki ochronne przeciw muchom.

§ 8. Pomieszczenia pracy powinny być w zimnej porze roku ogrzewane, przy czym temperatura nie powinna przekraczać temperatury dopuszczalnej przez warunki technologiczne.

§ 9. W każdym pomieszczeniu pracy powinny znajdować się w odpowiedniej liczbie hydranty umożliwiające zmywanie podłogi i ścian.

§ 10. 1. Stoły służące do pracy przy przerobieniu ryb powinny mieć powierzchnię szczelną, gładką, nienasiakliwą, spadową, z urządzeniem do odpływu wody i posiadać instalację wodociągową, dostarczającą ciepłą wodę o temperaturze około 30 stopni.

2. Brzegi stołu powinny być zaokrąglone i podniesione ku górze co najmniej do 5 cm.

§ 11. Stoły powinny być dostosowane do wykonywania pracy w pozycji siedzącej. Przy stołach należy zainstalować krzesła do pracy z oparciem nastawialnym.

§ 12. Między stanowiskami pracy przy stole powinna być zachowana odległość co najmniej 1 m.

§ 13. Wolno przyjmować do przerobu tylko ryby świeże.

§ 14. Obcinanie głów i patroszenie dużych ryb powinno być zmechanizowane.

§ 15. Noże do pracy powinny posiadać ochrony, zapobiegające obsuwaniu się ręki na ostrze noża. Pracownicy powinni posiadać pochwy do noży noszone na pasku. Noże po pracy powinny być czyszczone i wyjaławiane. Trzonki noży powinny być wykonane z twardego drewna nienasiakliwego.

§ 16. Ostrzenie noży należy powierzyć specjalnie do tej pracy wyznaczonemu pracownikowi fachowemu. Tarcza szlifierska powinna być osłonięta ochronnym kapturem i posiadać ekran ochronny ze szkła bezodpryskowego.

§ 17. Przy soleniu i patroszeniu ryb, narażającym na skałeczenie ośmi, należy pracować w przystosowanych do tej pracy rękawicach.

§ 18. Ryby ze zbiorników należy wyjmować szuflą aluminiową dziurkowaną.

§ 19. 1. Wszelkie piece do smażenia i gotowania ryb powinny być zaopatrzone w okapy z wyciągami kominowymi.

2. W pomieszczeniach, w których odbywa się smażenie i gotowanie ryb, należy zainstalować wentylację mechaniczną niezależnie od stosowania wyciągów dymu i pary.

§ 20. Wędzenie ryb powinno odbywać się w oddzielnych pomieszczeniach specjalnych i w takich warunkach, aby dym z pieca nie przedostawał się do pomieszczenia pracy, lecz był całkowicie odprowadzany do kominu.

§ 21. 1. W zakładzie powinna być umywalnia. Liczba umywalk w umywalni powinna wynosić co najmniej 1 na 5 pracowników najliczniejszej zmiany.

2. W umywalniach powinna być ciepła woda o temperaturze co najmniej 30 stopni.

3. Umywalki należy zaopatrzyć w dostateczną ilość mydła i maść ochronną do rąk.

4. Ręczniki należy wydawać oddzielnie dla każdego pracownika i zmieniać co najmniej raz na tydzień.

5. Oprócz umywalni powinna być urządzona sala natryskowa z liczbą natrysków 1 na 10 pracowników jednej zmiany.

§ 22. 1. Zakład pracy obowiązany jest do zaopatrzenia pracowników w sprzęt ochrony osobistej oraz odzież specjalną i obuwie o podeszwach drewnianych, a pracowników zatrudnionych w tranowni — w obuwie o podeszwach skórzanych.

2. Odzież pracowników powinna być przechowywana w szatni w oddzielnych szafkach, przy czym odzież specjalna powinna być przechowywana oddzielnie od domowej w innym specjalnym pomieszczeniu.

3. Odzież specjalna powinna być prana co najmniej raz na tydzień i reperowana na koszt zakładu pracy.

§ 23. Dla kobiet powinno być przeznaczony i odpowiednio wyposażony oddzielny pomieszczenie dla higieny osobistej. Liczba pomieszczeń i ich rozmiary powinny być dostosowane do liczby zatrudnionych kobiet.

§ 24. 1. Zakład pracy powinien posiadać odpowiednią organizację służby zdrowia dla udzielania pracownikom pierwszej pomocy.

2. Pracownicy przed przyjęciem ich do pracy powinni być poddani badaniom lekarskim; po przyjęciu do pracy powinni być poddawani okresowym badaniom lekarskim stosownie do obowiązujących przepisów sanitarnych.

§ 25. Ustępy powinny być oddzielne dla kobiet i mężczyzn, skanalizowane, czysto utrzymywane, okresowo odkażane, zaopatrzone w papier higieniczny, oświetlane i w zimie ogrzewane. Wyjście nie może prowadzić bezpośrednio na halę produkcyjną. W przedsiönku ustępów powinna znajdować się umywalka zaopatrzona w mydło i ręcznik. Ponadto powinien znajdować się hydrant do zmywania podłogi i ścian.

§ 26. Cały zakład pracy powinien być stale utrzymywany w czystości.

§ 27. 1. Tekst niniejszego rozporządzenia powinien być wywieszony w pomieszczeniach pracy w miejscu widocznym.

2. Pracownicy powinni być przy przyjmowaniu do pracy pouczeni o ważności i celowości przestrzegania przepisów higieny pracy i higieny osobistej ze względu na ochronę zdrowia pracowników i konsumentów.

§ 28. Istniejące w dniu wejścia w życie niniejszego rozporządzenia zakłady przetwórstwa rybnego obowiązane są dostosować swoje urządzenia do przepisów:

§§ 2, 3, 4, 21 ust. 1 - 4 i 23 — w ciągu 6 miesięcy,

§ 21 ust. 5 — w ciągu 1 roku,

§§ 6, 7, 10 i 14 — do dnia 31 grudnia 1953 r.

§ 29. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Pracy i Opieki Społecznej: *K. Rusinek*  
Minister Zdrowia: w z. *B. Bednarski*