

252

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 31 sierpnia 1963 r.

w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przemysłu piekarniczego.

Na podstawie art. 3 ust. 2 dekretu z dnia 10 listopada 1954 r. o przejęciu przez związki zawodowe zadań w dziedzinie wykonywania ustaw o ochronie, bezpieczeństwie i higienie pracy oraz sprawowania inspekcji pracy (Dz. U. z 1954 r. Nr 52, poz. 260 i z 1960 r. Nr 20, poz. 119) zarządza się, co następuje:

Rozdział 1.**Przepisy ogólne.**

§ 1. 1. Rozporządzenie dotyczy bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach piekarniczych, ciastkarniach oraz oddziałach produkcyjnych przy zakładach przemysłu gastronomicznego zajmujących się produkcją pieczywa cukierniczego.

2. Hęćroć w dalszym ciągu rozporządzenia jest mowa o „zakładach” bez bliższego określenia, rozumie się przez to jednostki wymienione w ust. 1.

Rozdział 2:**Magazyny surowców i materiałów pomocniczych.**

§ 2. 1. W magazynach surowców i materiałów pomocniczych worki z mąką oraz skrzynie powinny być ułożone w stosach w sposób zabezpieczający przed obsunięciem się. Skrzynie powinny być układane do wysokości nie przekraczającej 2 m.

2. Przy stosach wyższych niż 5 warstw należy dla wzmocnienia stosować co 5 warstw przekładki podłużne i poprzeczne.

3. Układanie worków z mąką w stosy powyżej 6 warstw powinno odbywać się przy zastosowaniu urządzeń mechanicznych.

4. Zabrania się opierania stosów o ściany, słupy ry) i balustrady.

§ 3. 1. Zabrania się rozwiązywania, ściągania lub wyciągania worków z mąką ułożonych w stosie. Worki z mąką należy ze stosów zdejmować, poczynając od najwyższej warstwy.

2. Wchodzenie na stos powinno odbywać się przy użyciu drabin zabezpieczonych przed pośliznięciem.

3. Zabrania się używania drabin do wnoszenia i znoszenia worków.

4. Jeżeli stos z workami zaczyna się przechylać, należy niezwłocznie przystąpić do jego rozebrania.

§ 4: Transport napełnionych worków powinien odbywać się za pomocą przenośników bądź wózków.

§ 5. Stanowiska obsługi przenośników powinny być wyposażone w wyłączniki bezpieczeństwa umieszczone na widocznym miejscu i zaopatrzone w napisy objaśniające

sposób ich użycia oraz instalację sygnalizującą o ruchu przenośników.

§ 6. 1. Płyta wyladunkowa ześlizgu powinna być umieszczona na wysokości umożliwiającej łatwe zdejmowanie worków z mąką.

2. Ześlizg powinien być tak zbudowany, aby przy ręcznym odbieraniu worków z mąką końcowa prędkość ładunku nie przekraczała 0,75 m/sek.

§ 7. Materiały ciekłe w balonach szklanych powinny być magazynowane w koszach ochronnych, przykrytych kołpakami.

§ 8. 1. Zabrania się trzepania worków w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynach surowców, półfabrykatów i wyrobów gotowych.

2. W pomieszczeniach, w których odbywa się trzepanie worków, powinny być zainstalowane urządzenia do odprowadzania pyłów, zabezpieczające przed przekroczeniem dopuszczalnego stężenia pyłów w powietrzu strefy roboczej.

§ 9. W zakładach korzystających z energii elektrycznej trzepanie worków powinno się odbywać przy pomocy urządzeń mechanicznych, z równoczesnym odciąganiem pyłów.

Rozdział 3.

Przesiewacze i komory mączne.

§ 10. 1. Przesypywanie mąki powinno odbywać się w sposób nie powodujący nadmiernego wydzielania się pyłu mącznego na zewnątrz.

2. Obudowa podajników, przesiewaczy oraz innych urządzeń powinna być szczelna i zabezpieczać przed nadmiernym zapyleniem pomieszczeń.

§ 11. 1. Komory mączne powinny być zaopatrzone w urządzenia blokujące mechanizmy zasypowe przy każdorazowym otwarciu wlotu do komory.

2. Górne otwory komór mącznych powinny być stale zabezpieczone rusztami ochronnymi, a nad rusztami powinny znajdować się umocowane pokrywy.

§ 12. 1. Zabrania się wchodzenia do komór mącznych przed ich opróżnieniem, wywietrzeniem i wyłączeniem dopływu prądu.

2. Czyszczenie wnętrza komór mącznych powinno odbywać się pod nadzorem osoby specjalnie wyznaczonej przez kierownika zakładu.

§ 13. 1. Do oświetlania wnętrza komór mącznych należy używać wyłącznie hermetycznych lamp elektrycznych, zasilanych prądem o napięciu nie przekraczającym 24 V.

2. W wyjątkowych przypadkach dopuszczalne jest używanie w komorach mącznych hermetycznych lamp kieszonkowych o zasilaniu bateryjnym o napięciu do 6 V.

Rozdział 4.

Ciastownie.

§ 14. Tablice sterownicze automatycznych wag dozujących oraz dźwignie wag półautomatycznych powinny być umieszczone na wysokości od 1,2 do 1,5 m od podłogi.

§ 15. 1. Przed maszynami do mieszenia ciasta z przetaczanymi dzieżami powinna być wolna przestrzeń dla przetaczania dzież; szerokość tej przestrzeni powinna wynosić co najmniej 3,5 m.

2. Odstęp pomiędzy skrajnymi brzegami maszyn do mieszenia ciasta powinien wynosić co najmniej 1,5 m. Odstęp mieszarki od ściany powinien wynosić co najmniej 1 m.

§ 16. Zabrania się pracownikom przebywania pod podniesionymi oraz przechylonymi dzieżami.

§ 17. Górne otwory lejów spustowych do ciasta umieszczone na poziomie podłogi powinny być zabezpieczone w sposób uniemożliwiający wpadnięcie do tych otworów.

§ 18. Przy czyszczeniu wnętrza lejów do ciasta należy stosować skrobaczki na długich trzonkach i pasy zabezpieczające.

§ 19. Zbiorniki do dozowania wody należy zabezpieczyć przed przepelnieniem się.

§ 20. Przewody rurowe doprowadzające płyny gorące i parę oraz zbiorniki do płynów gorących powinny być izolowane cieplnie oraz oznaczone odróżniającymi je barwami.

§ 21. 1. Naczynia przenośne z gorącymi tłuszczami powinny posiadać zabezpieczenie zapobiegające przyskaniu cieczy na zewnątrz oraz odpowiednie uchwyty umożliwiające bezpośrednie bezpieczne trzymanie naczyń lub konstrukcję umożliwiającą włożenie ich w uchwyty odpowiednich nosideł. Powierzchnia gorącego tłuszczu powinna znajdować się nie wyżej niż na 4/5 wysokości naczynia.

2. Niedozwolone jest używanie naczyń przenośnych z obłuzowanymi uchwytami oraz z uszkodzoną emalią.

3. Przenoszenie naczyń napelnionych gorącym tłuszczem o ciężarze powyżej 15 kg wraz z naczyniem nie może być dokonywane przez jedną osobę.

Rozdział 5.

Pomieszczenia wypieku pieczywa.

§ 22. 1. Każdy piec piekarski powinien być wyposażony w przyrządy do pomiaru temperatury komór piecowych.

2. Maksymalna dopuszczalna temperatura w komorach wypiekowych i maksymalna dopuszczalna temperatura gazów spalinowych w piecach o wymuszonym obiegu spalin (cyklotermicznych) powinna być oznaczona czerwoną kreską na skali przyrządów pomiarowych.

3. Dopuszczalne temperatury komór wypiekowych pieców rurowych, określone instrukcją producenta, powinny być oznaczone na tablicach umieszczonych na widocznym miejscu.

4. W celu kontroli temperatur komór wypiekowych należy co najmniej raz na miesiąc sprawdzać ciepłomierz (pirometry).

§ 23. Zabrania się wytwarzania pary wodnej w komorach wypiekowych w sposób inny niż przewidziany instrukcją pieca.

§ 24. 1. Piec rurowy, w którym ubytek rur grzejnych przekracza 2 rury w jednym rzędzie lub ogółem 5 rur, należy wyłączyć z eksploatacji.

2. Dla zapewnienia prawidłowego działania rur grzejnych należy sprawdzać stan końcówek rur w komorze paleniskowej w terminach określonych instrukcjami technicznymi, nie rzadziej jednak niż raz na trzy miesiące.

3. Podczas obsługi paleniska nie wolno dotykać narzędziami końcówek rur i nośnej ścianki paleniska.

4. W razie stwierdzenia nadpalenia końcówki rury grzejnej w palenisku należy piec unieruchomić, a po wystudzeniu pieca wywiercić otwór w końcówce w celu spuszczenia płynu wypełniającego rurę.

§ 25. Przy piecach rurowych oraz piecach o wymuszonym obiegu spalin (cyklotermicznych) powinna znajdować się techniczna instrukcja obsługi i konserwacji pieców, zawierająca również postanowienia dotyczące wymagań bezpieczeństwa i higieny pracy oraz w razie potrzeby odpowiednie tablice lub napisy ostrzegawcze.

§ 26. W razie konieczności wprowadzenia zmian konstrukcyjnych urządzeń termicznych, zmiany te powinny być zaprojektowane przez jednostkę będącą konstruktorem urządzenia lub przez inną właściwą jednostkę konstrukcyjną.

§ 27. 1. Przejścia pomiędzy piecami taśmowymi powinny wynosić nie mniej niż 1,5 m, licząc od najbardziej wysuniętych elementów pieców; przejścia pomiędzy elementami konstrukcyjnymi budynku i płaszczem pieca powinny wynosić nie mniej niż 0,75 m, jeżeli na płaszczu są umieszczone urządzenia mechaniczne, a 0,6 m w pozostałych przypadkach.

2. Nad otworami komór wypiekowych powinny być umieszczone miejscowe odciągi.

§ 28. Dołki przedpiecowe przy piecach piekarskich wrzutowych powinny być stale zakryte pokrywami, z wyjątkiem przypadku obsługi dolnej komory wypiekowej pieca.

§ 29. 1. Odległość od przedniej części paleniska pieca piekarskiego do przeciwległej ściany powinna być nie mniejsza niż 1,5 m.

2. Odległość pomiędzy przeciwległymi paleniskami pieców rurowych nie powinna być mniejsza niż 2 m.

§ 30. 1. Zabrania się czyszczenia rur grzejnych bez użycia właściwego sprzętu ochrony osobistej.

2. Przy czyszczeniu kanałów dymowych i zbiorników wodnych (bojlerów) należy posługiwać się przenośnymi schodkami z pomostem.

§ 31. 1. W pomieszczeniu paleniskowym zabronione jest składowanie sprzętu nie przeznaczonego do obsługi paleniska.

2. Sprzęt przeznaczony do obsługi paleniska powinien być składany w sposób nie utrudniający obsługi.

§ 32. Przy przyjmowaniu pieczywa z form należy posługiwać się rękawicami ochronnymi.

§ 33. Do oświetlania komór wypiekowych w piecach piekarskich należy używać lamp elektrycznych o napięciu do 24 V.

Rozdział 6.

Przepisy wspólne i końcowe.

§ 34. Czyszczenie żarówek i kloszy znajdujących się w pomieszczeniach wymienionych w niniejszym rozporządzeniu może odbywać się tylko po wyłączeniu prądu.

§ 35. W czasie krótkotrwałych przerw w pracy zakład obowiązuje jest zapewnić pracownikom odpoczynek w pozycji siedzącej.

§ 36. Przed przyjęciem do pracy pracownik powinien być poddany badaniom lekarskim co do możliwości wykonywania przez niego pracy, przy której zakład zamierza go zatrudnić.

§ 37. 1. Kierownik zakładu obowiązuje jest zapoznać pracowników z treścią niniejszego rozporządzenia oraz opracować na jego podstawie szczegółowe instrukcje dostosowane do rodzaju urządzeń i warunków pracy w danym zakładzie.

2. Tekst niniejszego rozporządzenia lub odpowiednie wyciągi z niego oraz tekst instrukcji wymienionej w ust. 1 powinny być wywieszane w pomieszczeniach zakładu na widocznym miejscu.

§ 38. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 6 miesięcy od dnia ogłoszenia, z tym że:

- 1) w stosunku do zakładów istniejących w dniu wejścia w życie rozporządzenia przepis § 9 stosuje się od dnia 1 stycznia 1966 r.;
- 2) przepisy § 11 ust. 1, § 14, § 15 ust. 1, § 22 ust. 1 i § 29 stosuje się tylko do zakładów:
 - a) nowo budowanych, dla których projekty wstępne budowy będą zatwierdzane po dniu wejścia w życie niniejszego rozporządzenia,
 - b) nowo budowanych nie wymienionych pod lit. a) lub przebudowanych w całości lub w części, oddawanych do użytku po dniu wejścia w życie niniejszego rozporządzenia, o ile na dostosowanie urządzeń lub pomieszczeń do wymagań określonych w tych przepisach pozwalają warunki techniczne.

Minister Handlu Wewnętrznego: M. Lesz