

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO I SKUPU

z dnia 31 lipca 1967 r.

w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przemysłu ziemniaczanego.

Na podstawie art. 7 ust. 3 ustawy z dnia 30 marca 1965 r. o bezpieczeństwie i higienie pracy (Dz. U. Nr 13, poz. 91) zarządza się, co następuje:

Rozdział 1.

Przepisy ogólne.

§ 1. Przepisy rozporządzenia dotyczą bezpieczeństwa i higieny pracy osób zatrudnionych w zakładach przemysłu ziemniaczanego, zwanych w dalszym ciągu rozporządzenia „zakładami”.

§ 2. 1. W pomieszczeniach mokrych działów produkcji posadzki należy utrzymywać w czystości, w stanie zabezpieczającym przed poślizgiem.

2. Ściany pomieszczeń wymienionych w ust. 1 powinny być gładkie, dające się łatwo oczyszczać i ponadto powinny być pokryte materiałami nienosiakliwymi, odpornymi na działanie wilgoci.

§ 3. W działach produkcji krochmalu, syropu, dekstryny i kleju powinny być zainstalowane umywalki z dopływem ciepłej wody do oplukiwania rąk w czasie pracy.

§ 4. 1. W działach produkcji suchej (np. krochmalni i dekstryniarni) urządzenia produkcyjne, których działanie powoduje powstawanie pyłów, powinny być szczelne.

2. W zakładach nowo budowanych i przebudowywanych zespół maszyn w dekstryniarni na każdej kondygnacji powinien posiadać własne indywidualne urządzenia wyciągowe.

3. Wałce suszarnicze powinny posiadać miejscowe odciągi pyłu i par.

4. Dozowanie węgla aktywnego w syropiarni powinno odbywać się w sposób nie powodujący pylenia.

§ 5. 1. W krochmalni, dekstryniarni, glikozowni urządzenia produkcyjne, których działanie jest związane z wytwarzaniem się pyłu oraz w których istnieje możliwość powstania wybuchu od iskry wywołanej przedostaniem się części żelaznych, powinny być wyposażone w oczyszczacze usuwające te zanieczyszczenia.

2. W pomieszczeniach dekstryniarni zabrania się używania narzędzi mogących wywołać iskrzenie.

§ 6. 1. Urządzenia produkcyjne i pasy napędowe urządzeń działów wymienionych w § 5 ust. 1, na których mogą powstawać ładunki elektryczności statycznej, powinny posiadać odprowadzenia uziemiające te ładunki.

2. Sprawność instalacji uziemiającej powinna być kontrolowana nie rzadziej niż co trzy miesiące.

§ 7. 1. Prace związane z wymianą bębna tarki ziemniaczanej, zgarniaczy bębna wirującego wirówki oddzielczej i wirnika rotosita powinny być wykonywane pod nadzorem pracownika wyznaczonego przez kierownika zakładu pracy.

2. Prawidłowość wymiany części urządzeń określonych w ust. 1 powinna być zapisana w prowadzonej w tym celu książce kontrolnej.

§ 8. Przed wejściem pracownika do zbiornika, aparatu lub innego urządzenia technicznego należy zabezpieczyć znajdujące się w nich elementy ruchome przed przypadkowym uruchomieniem oraz przed dopływem pary, gazu itp.

§ 9. Zabrania się dokonywania napraw maszyn i urządzeń produkcyjnych w czasie ich ruchu oraz pobierania prób z miejsc nie przeznaczonych do tego celu.

§ 10. Transport międzyoperacyjny surowców, ich dozowanie do maszyn i urządzeń oraz paczkowanie produktu końcowego powinny odbywać się mechanicznie.

§ 11. Czynności, przy których pracownik ma styczność z materiałami żrącymi lub szkodliwymi dla zdrowia, powinny być wykonywane z zachowaniem następujących warunków:

- 1) zatrudnieni pracownicy powinni być wyposażeni we właściwą odzież i sprzęt ochrony osobistej, jak okulary, rękawice, fartuchy ochronne oraz obuwie gumowe,
- 2) cysterny i zbiorniki z kwasami mineralnymi, ługami lub innymi cieczami żrącymi powinny być opróżniane w sposób zabezpieczający pracowników przed opryskaniem cieczą,
- 3) pracownicy powinni być pouczeni o szkodliwości dla zdrowia substancji wymienionych w pkt 2 oraz o sposobach postępowania w razie doznania urazu.

§ 12. Elektryczne lampy wżernikowe oświetlające wnętrza aparatów oraz urządzeń powinny być hermetyczne i zasilane prądem o napięciu nie przekraczającym 24 V, a także powinny posiadać zabezpieczenie przed stłuczeniem klosza ochronnego.

Rozdział 2.

Produkcja krochmalu.

§ 13. 1. Kabina, w której znajduje się pracownik obsługujący splukiwacz typu „Elfa”, powinna być oszklona i powinna zapewniać dostatecznie duże pole widzenia.

2. Podłoga kabiny powinna być wyłożona materiałem dielektrycznym.

3. W pobliżu splukiwacza powinny być umieszczone tablice z napisem: „Uwaga! Silny strumień wody”.

4. W zakładach nowo budowanych lub przebudowywanych drogi komunikacyjne położone obok splukiwacza powinny być osłonięte pionowym murem ochronnym o wysokości 2,5 m, zaopatrzonym w okap jednostronny o szerokości 0,5 m i nachyleniu 45° w stronę splukiwaną.

5. Pomost, na którym odbywa się pobieranie prób ziemniaków, powinien mieć szerokość co najmniej 0,5 m.

§ 14. Zasobnik ziemniaków powinien posiadać poręcze po obu stronach schodów.

§ 15. 1. Przy rozładunku zasobnika ziemniaków za pomocą splukiwaczy hydraulicznych szerokość chodnika dla obsługi splukiwacza powinna wynosić co najmniej 0,5 m, natomiast przy rozładunku ręcznym nie mniej niż 0,35 m.

2. Jeżeli dno zasobnika ziemniaków nie powoduje poślizgu i posiada spadek nie przekraczający 15%, wykonanie chodników nie jest konieczne.

3. Przenośny splukiwacz hydrauliczny powinien posiadać zabezpieczenie przed przypadkowym lub nadmiernym obrotem dyszy splukującej.

§ 16. W zasobniku nie ogrodzonym kanały spławne powinny być przykryte.

§ 17. Przy torach kolejowych powinny być urządzone nad zasobnikiem ziemniaków pomosty dla pracowników zatrudnionych przy rozładunku wagonów.

§ 18. Rozłączanie i łączenie wagonów nad zasobnikiem ziemniaków jest wzbronione.

§ 19. Przejścia obok kanałów spławnych zagłębionych powinny posiadać szerokość co najmniej 0,6 m oraz poręcze od strony kanału.

§ 20. 1. Miejsce składowania kamienia i słomy z łapacza powinno być wydzielone i posiadać utwardzoną nawierzchnię.

2. Usuwanie zanieczyszczeń z łapacza powinno odbywać się przy użyciu rynny spustowej lub innego środka transportu.

§ 21. Usuwanie zanieczyszczeń z wysoko wypełnionych wodą płuczek ziemniaków może odbywać się tylko w miejscu przelewu wody z płuczki.

§ 22. Sterowanie zasuw spustowych podajnika ziemniaków na tarki powinno odbywać się ze stanowiska obsługi tarki.

§ 23. Zdejmowanie rynny spustowej w czasie ruchu tarki jest wzbronione.

§ 24. 1. Klipy bębna tarki powinny być tak dopasowane, aby nie wystawały poza powierzchnię ścian bębna.

2. Regulacja odstępu kłocy ciernych od bębna tarki powinna odbywać się wyłącznie przy ręcznym obracaniu bębna.

3. Tarka powinna być uruchamiana dopiero po zamknięciu obudowy.

§ 25. Sito okalające bęben tarki typu „Holthius” powinno być w środku swej szerokości od strony zewnętrznej podtrzymane regulowaną taśmą stalową.

§ 26. Ekstraktory powinny posiadać osłony chroniące obsługę przed opryskaniem miazgą i wodą.

§ 27. Otwieranie pokrywy głównej komory stożka wirującego wmywacza krochmalu w czasie ruchu jest wzbronione.

§ 28. 1. Wirnik rotosita wraz z wkładkami sitowymi po każdorazowym remoncie powinien być wyważony.

2. Otwieranie pokrywy głównej rotosita i koncentratorów w czasie ruchu jest wzbronione.

§ 29. 1. Obsługa urządzeń pralni krochmalu i zagęszczaczy powinna odbywać się z pomostów.

2. Podnoszenie mieszadła w urządzeniu pralni powinno odbywać się za pomocą ręcznej wciągarki korbowej zaopa-

trzonej w zabezpieczenie uniemożliwiającej samoczynne opuszczanie się mieszadła.

§ 30. Stan bębna i wału wirówek oddzielczych krochmalu powinien podlegać okresowym badaniom w terminach ustalonych przez wytwórcę.

§ 31. 1. Sito wstrząsane płaskie powinno posiadać poręcz z boków sita, umocowaną w odległości 0,1 m od sprężyn, zamykającą dostęp do poruszających się elementów.

2. Mycie wyjętych sit powinno odbywać się w wydzielonym miejscu, zabezpieczonym przed rozpryskiem wody.

§ 32. 1. W zakładach nowo budowanych lub przebudowywanych przejście między prasami wycierkowymi powinno wynosić co najmniej 1 m.

2. Prasy wyłierkowe powinny posiadać urządzenia pozwalające na indywidualne wyłączanie ich z ruchu.

§ 33. 1. Pomieszczenie wysycalni dwutlenku siarki powinno być wyposażone w wentylację awaryjną.

2. Urządzenia wysycalni, jak zbiorniki, kadzie i wieże absorbcyjne, powinny być hermetyczne.

§ 34. Doprowadzanie dwutlenku siarki z butli stalowych powinno odbywać się przewodem kwasoodpornym.

§ 35. 1. Dawkowanie kwasu siarkawego w czasie trwania procesu technologicznego nie powinno powodować ulatniania się gazu.

2. Dawkowanie kwasu siarkawego powinno odbywać się mechanicznie.

§ 36. 1. Bęben obrotowy odwadniacza próżniowego powinien być zakryty od stron czołowych osłonami uniemożliwiającymi włożenie ręki do wnętrza bębna w czasie jego ruchu.

2. W celu umożliwienia obracania bębna odwadniacza podczas zakładania płótna powinno stosować się urządzenie do ręcznego obracania bębna.

3. Wymiana płótna na odwadniaczu powinna odbywać się z dostawianego pomostu.

§ 37. Miejsce wsypu krochmalu z odwadniacza próżniowego do przenośnika ślimakowego powinno być osłonięte.

§ 38. Przy nowo instalowanych pneumatycznych suszarkach krochmalu należy w miejscu wsypu krochmalu, przynajmniej z jednej strony rury suszarki, zapewnić wolną przestrzeń o szerokości 1 m.

§ 39. Górna krawędź skrzyni zasypowej nad suszarką próżniową powinna być umieszczona na wysokości nie niższej niż 1,1 m od podłogi.

§ 40. Prace w komorze suszarki próżniowej powinny odbywać się po jej wyłączeniu z ruchu oraz ochłodzeniu wnętrza komory do temperatury nie wyższej niż 35°C.

§ 41. Oczyszczanie z mączki wnętrza stopy podnośnika powinno odbywać się za pomocą wygarniacza wykonanego z materiału nie powodującego iskrzenia.

§ 42. 1. W odległości 0,1 m od ram skrzyń odsiewacza płaskiego powinny być ustawione zdejmowane poręcze ochronne z siatką w górnej połowie.

2. Przeciwwagi urządzenia mimośrodowego odsiewacza płaskiego powinny być osłonięte.

§ 43. 1. Powierzchnie podłóg i pomostów pomieszczenia działu suchego co najmniej raz na zmianę powinny być odpylane z osiadającego pyłu krochmalu.

2. W razie stosowania odpylaczy przemysłowych należy używać wyłącznie odpylaczy przeciwwybuchowych.

Rozdział 3.

Produkcja syropu i cukrów skrobiowych.

§ 44. 1. Napełnianie dozownika kwasem solnym powinno odbywać się przy użyciu próżniowego urządzenia zasysającego.

2. Wylot przewodu doprowadzającego kwas solny do kadzi powinien być całkowicie zanurzony w mleczku krochmalowym.

3. Zbiornik kwasu solnego powinien być zaopatrzony w skalę pomiarową, wskazującą stopień napełnienia zbiornika.

§ 45. 1. Przy prasach filtracyjnych zabrania się stosowania przedłużaczy dźwigni do ręcznego dociskania ram.

2. Dźwignie do ręcznego dociskania ram powinny być dokładnie dopasowane do gniazd znajdujących się na kole dociskowym.

3. Na głównym przewodzie doprowadzającym sok z pompy do pras filtracyjnych powinien znajdować się zawór kierujący sok do przewodu ssącego tej pompy w razie powstania w prasie nadmiernego ciśnienia.

§ 46. W zakładach nowo budowanych lub przebudowywanych szerokość przejścia między prasami filtracyjnymi powinna wynosić co najmniej 1,2 m.

§ 47. Serwety filtracyjne powinny być prane mechanicznie.

§ 48. 1. Oczyszczanie korpusu wyparki lub warnika przy użyciu środków chemicznych powinno odbywać się pod nadzorem osoby wyznaczonej przez kierownika zakładu pracy.

2. Dozowanie środków chemicznych do wyparki lub warnika powinno odbywać się po uprzednim stwierdzeniu w niej stanu podciśnienia.

§ 49. 1. Węgiel kostny do zbiorników filtrów powinien być wsypywany po napełnieniu zbiorników do połowy wodą.

2. Do pustych zbiorników filtrów powinno się wchodzić pod nadzorem osoby wyznaczonej przez kierownika zakładu pracy i przy użyciu sprzętu ochronnego.

§ 50. Dozowanie kwaśnego siarczynu oraz dwuwęglanu sodu do wyparki lub warnika powinno odbywać się po stwierdzeniu w nich stanu podciśnienia.

§ 51. 1. Bączki z syropem powinny być wstawiane do zbiorników z gorącą wodą za pomocą mechanicznego urządzenia transportowego.

2. Miejsce zasięgu dźwigu powinno być ogrodzone.

§ 52. Warnik karmelu w górnej części powinien być przykryty kratownicą oraz posiadać rynnę do odprowadzenia nadmiaru piany w razie kipienia roztworu.

§ 53. 1. Włazy krystalizatorów glikozy powinny być przykryte siatką ochronną z otworem do pobierania prób.

2. W zakładach nowo budowanych lub przebudowywanych szerokość przejścia między krystalizatorami glikozy powinna wynosić co najmniej 1 m.

§ 54. 1. Dla każdej wirówki glikozy należy założyć książkę kontroli, do której powinny być wpisywane daty kontroli oraz przebiegi remontów.

2. Bęben wirówki powinien posiadać znak wytwórcy.

3. Wirówkę należy poddawać okresowemu badaniu, po-

legającemu na wyważeniu bębna i sprawdzeniu stanu wrzeciona.

4. Wirówka powinna posiadać sprawnie działający hamulec.

5. Wirówka powinna być w czasie ruchu przykryta pokrywą.

6. Przy ręcznym wlewaniu wody lub soku do wirówki należy używać zaopatrzonego w skalę miernika z węzłem gumowym i nasadką do rozpylania.

7. Przy wirówkach nie przystosowanych do automatycznego wygarniania glikozy powinny być używane łopaty drewniane.

8. Zabrania się wkładania łopaty w celu wygarnięcia glikozy do czasu całkowitego zatrzymania się bębna wirówki.

Rozdział 4.

Produkcja preparatów krochmalowych.

§ 55. Na budynkach i w pomieszczeniach dekstryniarni powinny być umieszczone tablice z ostrzeżeniem o niebezpieczeństwie wybuchu.

§ 56. Dekstryniarnia powinna posiadać wyłącznik elektryczny centralny oraz dodatkowe wyłączniki na każdym piętrze; umożliwiające natychmiastowe unieruchomienie wszystkich urządzeń produkcyjnych.

§ 57. Urządzenia produkcyjne, przewody i przenośniki powinny być pyłoszczelne.

§ 58. Części wirujące wentylatorów oraz przenośników ślimakowych i turniketów powinny być wykonane z materiału nie iskrzącego.

§ 59. W pomieszczeniach dekstryniarni zabrania się noszenia obuwia posiadającego metalowe okucia lub gwoździe.

§ 60. Prace związane z naprawą lub konserwacją urządzeń w dekstryniarni, podczas których zachodzi możliwość wywołania iskry, powinny być wykonywane dopiero po zatrzymaniu ruchu wszystkich urządzeń.

§ 61. Czyszczenie worków powinno odbywać się wyłącznie za pomocą mechanicznej trzepaczki worków w wydzielonym na ten cel pomieszczeniu.

§ 62. 1. Powierzchnie podłóg i pomostów powinny być oczyszczane z pyłu co najmniej raz na zmianę.

2. Do usuwania pyłu należy używać odpylaczy przemysłowych przeciwwybuchowych.

§ 63. Przy wejściu do pomieszczeń produkcyjnych dekstryniarni na każdym piętrze powinna znajdować się szafa ze sprzętem ochronnym, służącym do udzielania pomocy i ewakuowania pracowników w razie pożaru lub wybuchu.

§ 64. Dekstryniarnia powinna posiadać oddziałową sygnalizację alarmową na wszystkich piętrach z możliwością uruchomienia w razie powstania zagrożenia wybuchowego.

§ 65. 1. Przed uruchomieniem retorty do prażenia dekstryny należy sprawdzić, czy nie znajdują się w niej obce przedmioty.

2. W czasie procesu prażenia dekstryny mieszadła w retorcie powinny być stale w ruchu.

3. Pracownicy zatrudnieni przy obsłudze retort powinni stosować okulary ochronne.

4. Próbkę prażonej dekstryny z retorty powinny być pobierane za pomocą łopatek drewnianych lub sporządzonych z innego materiału nie iskrzącego.

5. Opróżnianie retorty powinno odbywać się w sposób nie powodujący pylenia.

6. Temperatura prażonej dekstryny nie powinna przekraczać 180°C.

7. Pracownik obsługujący retorty nie powinien opuszczać stanowiska pracy bez zapewnienia nadzoru zastępczego.

§ 66. Przepływ wody w urządzeniu chłodzącym dekstrynę powinien być kontrolowany.

§ 67. 1. Obudowy przenośników kubelkowych powinny być metalowe, a kubelki zabezpieczone przed możliwością wywołania iskry.

2. Przenośniki ślimakowe i zbiorcze, transportujące dekstrynę do urządzeń chłodniczych, powinny być chłodzone.

3. Pokrywy przenośników ślimakowych do transportu dekstryny powinny być przymocowane do obudowy i przystosowane do łatwego i szybkiego odejmowania.

4. Przenośniki ślimakowe powinny być tak zbudowane, aby co 10 m znajdowały się w ślimacznicy przerwy o długości 0,5 m.

Rozdział 5.

Produkcja płatków i suszu ziemniaczanego oraz innych przetworów.

§ 68. Para ulatniająca się z parnika nad zbiornikiem parowanych ziemniaków i w płatkarni powinna być odprowadzana na zewnątrz bezpośrednio z miejsca powstawania.

§ 69. Wirujące tarcze ocieraczek ziemniaków powinny być osłonięte.

§ 70. 1. Usuwanie skaz i oczek z ziemniaków powinno odbywać się za pomocą specjalnych noży przeznaczonych do tego celu.

2. Przy ostatnim stanowisku oczkownicy, przy zsypie ziemniaków oczyszczonych, powinien być umieszczony przycisk dla zwolnienia lub zatrzymania biegu taśmy przenośnika.

3. Pracownicy zatrudnieni przy oczkownicy powinni być zaopatrzeni w krzesła z regulowaną wysokością siedziska oraz ułożenia rąk i nóg, z oparciem lędźwiowym.

§ 71. 1. Pojemnik zsypany ziemniaków do kralajnicy powinien być osłonięty.

2. Wyjmowanie ram nożowych z tarczy kralajnicy i zakładanie ich powinno odbywać się za pomocą uchwytów.

3. Noże kralajnicy powinny być myte w koszach zanurzonych w zbiorniku z wodą bieżącą.

§ 72. Do suszarki taśmowej powinny być przymocowane drabiny przesuwane, służące do jej obsługi.

§ 73. Wejścia na poszczególnych kondygnacjach prowadzące do wnętrza suszarki karuzelowo-ramkowej powinny posiadać zabezpieczenie chroniące pracownika przed wpadnięciem do suszarki.

§ 74. Mieszarki stałe do ciasta ziemniaczanego powinny być w czasie ruchu przykryte.

§ 75. 1. Przewody doprowadzające parę do podstawionych parników powinny być zaopatrzone w urządzenia do samoczynnego zamknięcia dopływu pary w razie odłączenia parnika.

2. Zawory, do których podłącza się parniki, powinny być zaopatrzone w pokrętła umieszczone na wysokości 0,8 m nad poziomem podłogi.

§ 76. 1. Komory fermentacyjne glutenu powinny być zaopatrzone w urządzenia wentylacyjne, odprowadzające szkodliwe gazy.

2. Zabrania się wchodzenia do komór fermentacyjnych glutenu przed usunięciem z nich szkodliwych gazów.

§ 77. 1. Opróżnianie suszarki komorowej z glutenu powinno być dokonane po ochłodzeniu jej wnętrza do temperatury niższej niż 35°C.

2. Drzwi suszarki powinny posiadać zamknięcia od wewnątrz i z zewnątrz suszarki.

Rozdział 6.

Magazynowanie.

§ 78. 1. Stosy worków z magazynowanym produktem powinny być ustawiane w piramidy ścięte ze zbieżnością boków 0,05 m na 1 m wysokości.

2. Stosy worków nie powinny opierać się o ściany, słupy i wiązania dachowe.

3. Między ścianami magazynu a stosami worków należy zachować przejście nie węższe niż 0,60 m.

4. Stosy worków układane więcej niż w 9 warstwach powinny być przekładane co trzecią warstwę serwetami, a co dziewiątą deskami.

5. Przy rozładowywaniu stosu należy zdejmować worki kolejno warstwami od najwyższej do najniższej. Zabrania się wyciągania worków ze spodu stosu.

§ 79. Teren przeznaczony na skład beczek pełnych i pustych powinien być wyrównany i utwardzony.

§ 80. Beczki puste powinny być magazynowane w pozycji leżącej na legarach i najwyżej w pięciu warstwach; poszczególne warstwy beczek powinny być zabezpieczone przed możliwością rozstąpienia się.

§ 81. 1. Magazynowanie beczek pełnych pionowo w warstwach jest dozwolone pod warunkiem, że beczka każdej następnej warstwy będzie ustawiona na czterech beczkach warstwy spodniej, a podnoszenie beczek na stos oraz ich zdejmowanie odbywać się będzie mechanicznie.

2. Ręczne podnoszenie beczek na stos jest wzbronione.

3. Odległość między ścianami a stosem beczek nie powinna być mniejsza niż 1,0 m.

4. Odległość między dwoma stosami beczek nie powinna być mniejsza niż 0,5 m.

5. Wysokość stosu beczek nie powinna być wyższa niż trzy warstwy beczek.

6. Beczki z klejem znajdujące się w magazynie przejściowym, do czasu przekazania do magazynu produktów gotowych, powinny być ustawione pionowo w jednej warstwie z zachowaniem między beczkami odległości potrzebnej na dojście i dobiecie obręczy napelnionych beczek.

§ 82. 1. Magazyn dwutlenku siarki w zakładach posiadających boczną kolejową powinien posiadać co najmniej dwa zbiorniki przeznaczone do magazynowania dwutlenku siarki, z których jeden powinien być napelniony, a drugi przygotowany do konserwacji i przeglądu.

2. Między poszczególnymi zbiornikami oraz między zbiornikami a ścianami powinna być zachowana wolna przestrzeń szerokości co najmniej 1 m.

3. Pomieszczenie magazynu dwutlenku siarki powinno posiadać co najmniej dwoje drzwi ewakuacyjnych, usytuowanych w ścianach możliwie najdalej odległych od siebie. W drzwiach nie należy stosować zamków.

4. Pomieszczenia magazynu dwutlenku siarki powinny posiadać wentylację awaryjną, uruchamianą z zewnątrz przed każdorazowym wejściem pracownika.

5. Do magazynu dwutlenku siarki powinna być doprowadzona woda do płukania zbiorników i rozcieńczenia wyciekającego dwutlenku siarki w razie uszkodzenia zbiorników.

6. Na zewnętrznej ścianie magazynu dwutlenku siarki powinna być umieszczona szafka ze sprzętem ochronnym.

§ 83. Kwasy i lugi oraz opakowania powinny być magazynowane w oddzielnych miejscach.

Rozdział 7.

Przepisy końcowe.

§ 84. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 1968 r., z tym że:

- 1) przepisy § 4 ust. 1, § 6 ust. 1, § 15 ust. 3, § 29 ust. 2, § 33 ust. 1, § 36 ust. 1 i 2, § 45 ust. 3, § 47, § 61, § 70 ust. 3 wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 1969 r.,
- 2) przepis § 10 wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 1970 r.

Minister Przemysłu Spożywczego i Skupu: w z. B. Rumiński