

## ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ

z dnia 10 maja 1994 r.

## w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przetwarzających owoce i warzywa.

Na podstawie art. 208 § 2 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. — Kodeks pracy (Dz. U. Nr 24, poz. 141, z 1975 r. Nr 16, poz. 91, z 1981 r. Nr 6, poz. 23, z 1982 r. Nr 31, poz. 214, z 1985 r. Nr 20, poz. 85 i Nr 35, poz. 162, z 1986 r. Nr 42, poz. 201, z 1987 r. Nr 21, poz. 124, z 1988 r. Nr 20, poz. 134, z 1989 r. Nr 20, poz. 107 i Nr 35, poz. 192, z 1990 r. Nr 4, poz. 19, Nr 43, poz. 251 i Nr 55, poz. 319 oraz z 1991 r. Nr 53, poz. 226 i Nr 55, poz. 236 i 237) zarządza się, co następuje:

§ 1. Zakład pracy jest obowiązany wyposażyć stanowiska pracy związane z obsługą urządzeń i maszyn produkcyjnych w szczegółowe instrukcje bezpieczeństwa i higieny pracy.

§ 2. 1. Nawierzchnia dróg wewnętrznych powinna być utwardzona i równa oraz przystosowana do odprowadzenia wód opadowych.

2. W razie usytuowania na drogach szyn kolejowych, ich górna powierzchnia powinna znajdować się na poziomie drogi.

3. Szerokość dróg, zatok transportowych i otworów drzwiowych w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych powinna być przystosowana do eksploatowanych środków transportowych.

4. Szerokość zlokalizowanych wzdłuż drogi chodników dla pieszych powinna wynosić co najmniej 1,2 m.

5. Przejścia dla pieszych obok urządzeń technicznych, zbiorników (spławnych) i kanałów otwartych powinny być odpowiednio zabezpieczone i oznakowane.

§ 3. 1. W pomieszczeniach produkcyjnych, w których może wystąpić stłuczka szklana, powinny znajdować się pojemniki do jej gromadzenia, wykonane z materiału nieazurowego o odpowiedniej wytrzymałości.

2. Napełnianie pojemników, o których mowa w ust. 1, nie powinno przekraczać 3/4 ich całkowitej pojemności.

3. Zakład pracy powinien wyodrębnić miejsce do składowania stłuczki szklanej i innych odpadów produkcyjnych.

§ 4. Odpady produkcyjne powinny być usuwane z pomieszczeń w zależności od ich rodzaju i właściwości fizykochemicznych lub biologicznych.

§ 5. W pomieszczeniach produkcyjnych wilgotność powietrza nie powinna przekraczać 75% wilgotności względnej.

§ 6. Pomieszczenia, w których utrzymywana jest temperatura poniżej 5°C (278°K), powinny być wyposażone w sygnalizację wskazującą na obecność w nich pracowników „człowiek w komorze”.

§ 7. W pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych, w których nawet krótkotrwałe wyłączenie dopływu energii elektrycznej może spowodować:

- 1) zagrożenie zdrowia i życia pracowników,
- 2) wybuch gazu, pożar lub awarię urządzeń produkcyjnych

— powinno znajdować się rezerwowe źródło energii elektrycznej włączające się automatycznie z chwilą zaniku napięcia w sieci podstawowej.

§ 8. 1. Używane w procesie produkcyjnym środki szkodliwe powinny być szczelnie opakowane i zaopatrzone w czytelną instrukcję ich stosowania; wydawanie tych środków powinno być rejestrowane.

2. Pomieszczenia, w których magazynowane są środki szkodliwe, powinny być wyposażone w przyrządy do pomiaru temperatury i wilgotności, w urządzenia wentylacji mechanicznej oraz zabezpieczone przed dostępem osób postronnych.

§ 9. W czasie ruchu urządzeń i maszyn produkcyjnych zabrania się:

- 1) zdejmowania lub otwierania osłon i innych zabezpieczeń,
- 2) wykonywania doraźnych napraw, konserwacji i czyszczenia,
- 3) ręcznego usuwania z nich stłuczki szklanej i innych odpadów.

§ 10. Na manometrach zainstalowanych na zbiornikach i urządzeniach ciśnieniowych powinno być oznaczone dopuszczalne ciśnienie robocze.

§ 11. 1. Prace wewnątrz urządzeń lub zbiorników, do których wejście i wyjście odbywa się przez włazy, mogą być wykonywane po uprzednim:

- 1) pisemnym poleceniu kierownika zakładu pracy lub osoby przez niego upoważnionej,
- 2) odłączeniu dopływu energii elektrycznej oraz innych mediów zasilających i produkcyjnych,
- 3) przewietrzeniu, ochłodzeniu i usunięciu pozostałości surowca oraz sprawdzeniu obecności i stężenia substancji szkodliwych dla zdrowia,
- 4) oznaczeniu remontowanego urządzenia (zbiornika) tabliczką ostrzegawczą „Uwaga — remont: nie włączać”.

2. Przed rozpoczęciem prac należy poinformować pracowników o:

- 1) zakresie pracy do wykonania,
- 2) rodzaju ewentualnych zagrożeń, jakie mogą wystąpić w trakcie jej wykonywania,
- 3) potrzebie stosowania środków bezpieczeństwa i osobach nadzorujących oraz asekurujących.

3. W trakcie wykonywania prac należy:

- 1) zapewnić możliwość udzielenia natychmiastowej pomocy medycznej,
- 2) otworzyć wszystkie włązy, a jeżeli jest to niewystarczające do zapewnienia wymaganej ilości i jakości powietrza, powinno się zastosować stały nadmuchi powietrza bądź wyposażyć pracowników w aparaty powietrzne,
- 3) w każdym przypadku wykonywania prac spawalniczych zainstalować wentylację nawiewno-wyciągową,
- 4) stosować:
  - a) oświetlenie o napięciu bezpiecznym,
  - b) przerwy na odpoczynek nie rzadziej niż co 30 minut.

4. Podczas prac zabrania się stosowania:

- 1) nadmuchu tlenu do wnętrza remontowanych urządzeń lub zbiorników,
- 2) masek lub półmasek z filtrami, pochłaniaczami lub filtropochłaniaczami zamiast aparatów powietrznych.

§ 12. W autoklawach, wyparkach i stacjach mycia powinien być zastosowany zamknięty obieg wody.

§ 13. Wózki jezdniowe akumulatorowe lub z silnikiem spalinowym, stosowane do prac transportowych i załadunkowych, powinny być wyposażone w ramę ochronną, chroniącą operatora przed ewentualnymi urazami.

§ 14. Opary powstające podczas:

- 1) dezynfekcji i mycia opakowań,
- 2) suszenia owoców i warzyw,
- 3) gotowania w kotłach warzelnych,
- 4) foliowania wyrobów w pakiety,
- 5) blanszowania owoców i warzyw,
- 6) pasteryzacji i sterylizacji

— powinny być odprowadzane rurociągami poza pomieszczenie produkcyjne.

§ 15. 1. Włączniki napędu maszyn i urządzeń produkcyjnych powinny być usytuowane w zasięgu ręki obsługującego je pracownika.

2. Zabrania się uruchamiania i eksploataowania maszyn lub urządzeń produkcyjnych z niesprawnym wyłącznikiem napędu lub bez osłon.

§ 16. Urządzenia i maszyny produkcyjne, przy których obsłudze istnieje zagrożenie poparzeniem, powinny być wyposażone w ochronną izolację cieplną lub inne zabezpieczenie.

§ 17. Urządzenia techniczne, podlegające dozorowi technicznemu, powinny być eksploatowane po uzyskaniu pozytywnej decyzji właściwego organu dozoru technicznego.

§ 18. 1. Studzienki i kanały spławne, usytuowane poniżej poziomu terenu lub dróg wewnętrznych, powinny być przykryte pokrywami lub metalowymi kratami oraz wyposażone w odpowiednie klamry, jeśli ich głębokość wynosi co najmniej 0,8 m.

2. Zbiorniki spławne na owoce i warzywa usytuowane poniżej terenu powinny być zabezpieczone barierką lub murem ochronnym o wysokości co najmniej 1,1 m.

§ 19. 1. Element nośny przenośnika mechanicznego do transportu surowca i wstępnego sortowania owoców i warzyw powinien być umieszczony na wysokości powyżej 0,7 m.

2. W razie usytuowania elementu nośnego na wysokości powyżej 1,2 m, należy dołączyć odpowiedni pomost dla obsługujących go pracowników.

3. Szerokość elementu nośnego przenośnika mechanicznego, o którym mowa w ust. 1, nie powinna przekraczać:

- 1) 0,6 m — obsługiwanego z jednej strony,
- 2) 1,0 m — obsługiwanego z dwóch stron,
- 3) 1,2 m — przy przenośniku wielodrogowym.

§ 20. Linia technologiczna powinna być usytuowana w odległości co najmniej 1,0 m od ściany.

§ 21. Autoklawy typu leżącego powinny być umieszczone w zagłębieniu lub w pobliżu kratki ściekowej i zabezpieczone krawężnikiem przed zalewaniem pomieszczenia podczas otwierania pokrywy.

§ 22. 1. Zagłębienie na tłok prasy pracującej w układzie pionowym powinno być połączone z kanalizacją ściekową.

2. Zbiorniki miazgi połączone z prasą i napełniarkami produktów płynnych powinny być zabezpieczone przed przelewaniem się ich zawartości na zewnątrz.

§ 23. 1. Urządzenia do mycia opakowań i pasteryzatory tunelowe powinny być wyposażone w:

- 1) szczelne rurociągi i zawory parowe,
- 2) termometry alkoholowe,
- 3) osłony na ruchomych zespołach napędowych,
- 4) wyłączniki elektryczne spełniające wymagania ochrony przeciwporażeniowej.

2. Niezależnie od wyposażenia, o którym mowa w ust. 1, pasteryzatory tunelowe powinny być wyposażone w termograf, a urządzenia wykorzystujące parę pod ciśnieniem — w manometr.

§ 24. 1. Stanowisko pracy przeglądania opakowań szklanych powinno być wyposażone w krzesło obrotowe z regulowaną wysokością siedziska i oparcia lędźwiowego, a czas pracy na tym stanowisku nie powinien przekraczać 2 godzin w ciągu jednej zmiany roboczej.

2. Urządzenia do prześwietlania opakowań szklanych powinny być tak ustawione, aby nie powodowały oślnienia wzroku pracownika.

§ 25. Na przewodzie doprowadzającym parę do odbiorników powinny być zainstalowane zawory odcinające jej dopływ bezpośrednio przy każdym z odbiorników.

§ 26. Stacje wyparne powinny być wyposażone w zawór bezpieczeństwa, a odprowadzenie kondensatu powinno odbywać się wyłącznie poprzez odwadniacze.

§ 27. 1. Kotły otwarte i wyparki powinny być wyposażone w:

- 1) zawór bezpieczeństwa,
- 2) termometr i manometr,
- 3) odwadniacz i kurek odwadniający,
- 4) zawór odpowietrzający lub samoczynny odpowietrznik.

2. Kotły otwarte typu wywrotnego powinny być wyposażone w mechanizm umożliwiający utrzymanie stabilnego położenia w każdej pozycji.

§ 28. Odszypułczarki powinny być eksploatowane z urządzeniem do mechanicznego przegarniania owoców, a w razie jego braku powinno się używać ręcznego narzędzia, uniemożliwiającego bezpośredni kontakt rąk pracownika z obracającymi się rolkami.

§ 29. Szatkownice do warzyw powinny być umocowane w sposób uniemożliwiający powstawanie drgań lub posuwów poprzeczno-wzdłużnych podczas ich pracy.

§ 30. Właz do urządzeń wyposażonych w mieszadła powinien być zamknięty uchylną pokrywą, zaopatrzoną w wyłącznik krańcowy, przerywający dopływ energii elektrycznej do napędu mieszadła w momencie otwarcia pokrywy.

§ 31. 1. Komory maderyzacyjne powinny być wyposażone w:

- 1) mechaniczną wentylację,
- 2) urządzenie do regulacji wilgotności i temperatury.

2. Wejście do komory maderyzacyjnej jest dozwolone po jej uprzednim ochłodzeniu do temperatury co najmniej 35°C (308°K).

§ 32. 1. Kosze zasypowe krajalic o działaniu periodycznym powinny być wyposażone w ruszta ochronne.

2. Części obrotowe transportujące surowiec z krajalic powinny być wyposażone w osłony.

§ 33. 1. Maszyna etykietująca powinna być wyposażona w automatyczną blokadę uniemożliwiającą otwarcie osłon głowicy w czasie jej pracy.

2. Zabrania się wkładania ręki do pojemnika z klejem w czasie pracy pompy podającej klej na wałek etykietarki.

§ 34. 1. Prace przy obsłudze zbiorników spiętrzonych powinny być wykonywane z odpowiednich pomostów.

2. Szerokość przejść pomiędzy zbiornikami spięzonymi od strony ich włazów powinna wynosić co najmniej 1,40 m.

§ 35. 1. Zbiorniki typu otwartego powinny być wyposażone w:

- 1) zawór doprowadzający i spustowy,
- 2) kurek probierczy i wskaźnik poziomu płynu.

2. Zbiorniki typu zamkniętego powinny być ponadto wyposażone w:

- 1) zawór odpowietrzający,
- 2) króciec odprowadzający gaz,
- 3) zawór odcinający,
- 4) zawór bezpieczeństwa i manometr.

§ 36. W razie magazynowania pojemników z dwutlenkiem węgla w pomieszczeniu zamkniętym, wejście do niego powinno być poprzedzone jego przewietrzeniem; drzwi pomieszczenia powinny być otwarte w trakcie przebywania tam pracowników.

§ 37. Posadzki w pomieszczeniach powinny być nienisłakliwe i ograniczające poślizg, a ściany do wysokości co najmniej 2,0 m wyłożone materiałem łatwo zmywalnym.

§ 38. Sprawy dotyczące schładzania lub zamrażania surowców i produktów owocowo-warzywnych regulują odrębne przepisy.

§ 39. Pomieszczenia produkcyjne i magazynowe powinny być wyposażone w apteczkę pierwszej pomocy zaopatrzoną w stosowny do potrzeb zestaw środków medycznych.

§ 40. Traci moc rozporządzenie Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 17 maja 1967 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przemysłu owocowo-warzywnego (Dz. U. Nr 20, poz. 91).

§ 41. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 1995 r.

Minister Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej:

w z. *R. Smolarek*