

- 7) pomieszczenia aparaturowego (destylator, suszarka, autoklaw),
- 8) pomieszczenia do prowadzenia zajęć szkoleniowych.

2. Apteka lecznictwa otwartego typu B powinna posiadać powierzchnię funkcjonalną nie mniejszą niż 80 m², stanowiącą wydzielony lokal składający się z pomieszczeń wymienionych w ust. 1 pkt 1—5, a ponadto z pomieszczenia na obudowany destylator.

3. Apteka szpitalna powinna posiadać powierzchnię funkcjonalną uzależnioną od liczby łóżek szpitalnych, przyjmując 0,5 m²—1,0 m² powierzchni na 1 łóżko szpitalne, w zależności od rodzaju świadczeń zdrowotnych udzielanych przez szpital oraz rozmiaru i asortymentu sporządzanych i wytwarzanych środków farmaceutycznych.

4. Apteka szpitalna typu I powinna posiadać następujące pomieszczenia:

- 1) izbę ekspedycyjną,
- 2) izbę recepturową,
- 3) magazyn (magazyny) zapewniający prawidłowe przechowywanie środków farmaceutycznych i materiałów medycznych,
- 4) zmywalnię z suszarką,
- 5) destylatornię,
- 6) sterylizatornię,
- 7) komorę przyjęć leków,
- 8) pracownię płynów infuzyjnych,
- 9) laboratorium analityczne,
- 10) pomieszczenie do prowadzenia zajęć szkoleniowych,
- 11) pomieszczenie administracyjno-socjalne.

5. Apteka szpitalna typu II powinna posiadać pomieszczenia wymienione w ust. 4 pkt 1—7 i 11.

§ 6. 1. Podstawowe wyposażenie apteki lecznictwa otwartego stanowią:

- 1) stół ekspedycyjny odpowiednio osłonięty w sposób zapobiegający dostępowi osób nie zatrudnionych w aptece do środków farmaceutycznych i materiałów medycznych,

- 2) szafy ekspedycyjne,
- 3) regały (szafy) magazynowe i podesty,
- 4) lodówka (szafa chłodnicza) przeznaczona wyłącznie do przechowywania leków,
- 5) wagi wielozakresowe,
- 6) szafa metalowa na środki odurzające,
- 7) szkło, naczynia i utensylia recepturowe.

2. Apteka lecznictwa otwartego typu A powinna posiadać ponadto lożę do jałowego sporządzania leków.

§ 7. 1. Podstawowe wyposażenie apteki szpitalnej stanowią:

- 1) stół ekspedycyjny,
- 2) szafy ekspedycyjne,
- 3) regały (szafy) magazynowe i podesty,
- 4) stół recepturowy,
- 5) loża do jałowego sporządzania leków,
- 6) stół laboratoryjny,
- 7) digestorium,
- 8) destylator,
- 9) szafa chłodnicza (lodówka),
- 10) wagi wielozakresowe,
- 11) szafa metalowa na środki odurzające,
- 12) szkło, naczynia i utensylia recepturowe.

2. Apteka szpitalna typu I powinna posiadać ponadto:

- 1) zestaw do rozpuszczania, sączenia i rozlewania płynów infuzyjnych,
- 2) zestaw do rozpuszczania, sączenia i rozlewania koncentratów,
- 3) sterylizator.

§ 8. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Obrony Narodowej: *P. Kołodziejczyk*

6

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ

z dnia 17 grudnia 1993 r.

w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy produkcji cukru.

Na podstawie art. 208 § 2 Kodeksu pracy zarządza się, co następuje:

Rozdział 1

Przepisy ogólne

§ 1. Rozporządzenie określa warunki bezpieczeństwa i higieny pracy pracowników zatrudnionych w zakładach pracy przy:

- 1) produkcji, pakowaniu i magazynowaniu cukru,
- 2) magazynowaniu wysłokków i melasy.

§ 2. Zakład pracy obowiązany jest wyposażyć stanowiska pracy związane z obsługą urządzeń technicznych w instrukcje bezpieczeństwa i higieny pracy ze szczególnym uwzględnieniem sposobu postępowania w przypadku awarii tych urządzeń.

§ 3. Pomieszczenia higienicznosanitarne powinny spełniać wymagania określone w odrębnych przepisach.

§ 4. 1. Drogi komunikacyjne i przejścia dla pieszych, zlokalizowane obok urządzeń do hydromechanicznego rozładunku buraków, a w szczególności obok splukiwacza, powinny być osłonięte ścianą ochronną o wysokości co najmniej 2,50 m; posiadającą jednostronny daszek o szerokości 0,50 m, nachylony pod kątem 45° w stronę splukiwacza.

2. Nawierzchnia drogi pomiędzy splawiakami powinna być utwardzona, równa i czysta.

3. Na drogach o szerokości mniejszej od 8,0 m ruch kołowy pomiędzy splawiakami powinien być jednokierunkowy.

§ 5. 1. Splawiaki powinny być osłonięte ścianami ochronnymi o wysokości 1,10 m.

2. Dno splawiaków, o których mowa w ust. 1, na całej swej długości powinno być nachylone w kierunku centralnie położonego kanału splawiakowego pod kątem 45° w przypadku splawiaka zagłębionego lub 15° w przypadku płaskiego.

§ 6. 1. Rurociągi, którymi przesyłane są gorące płyny i para, powinny być:

- 1) usytuowane na wysokości co najmniej 2,50 m nad stanowiskami pracy lub drogami komunikacyjnymi,
- 2) wyposażone w ochronną izolację cieplną oraz w rynny odpływowe lub pomosty.

2. W szczególnych przypadkach dopuszcza się instalowanie rurociągów na wysokości nie mniejszej niż 2,0 m nad stanowiskami pracy lub drogami komunikacyjnymi — pod warunkiem ich oznakowania w widoczny sposób.

§ 7. 1. W pomieszczeniach, w których zachodzi niebezpieczeństwo wybuchu pyłu cukrowego lub wysłodkowego, powinny być zainstalowane urządzenia odpylające.

2. W pomieszczeniach, o których mowa w ust. 1:

- 1) instalacja i aparatura elektryczna powinna być dostosowana do kategorii zagrożenia wybuchowego,
- 2) zabrania się palenia tytoniu i używania ognia otwartego.

§ 8. 1. Prace wewnątrz urządzeń, 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) opróżnieniu, ochłodzeniu i przewietrzeniu wnętrza,
- 3) odłączeniu zasilania energetycznego.

2. Przed przystąpieniem do prac, o których mowa w ust. 1, powinno się poinformować pracowników o:

- 1) zakresie pracy do wykonania,
- 2) rodzaju zagrożeń, jakie mogą wystąpić podczas jej wykonywania,
- 3) zastosowanych środków bezpieczeństwa i osobach nadzorujących oraz asekurujących.

3. W czasie wykonywania prac, o których mowa w ust. 1:

1) należy stosować:

- a) kask ochronny, odzież roboczą i szelki bezpieczeństwa z linką wyprowadzoną na zewnątrz,
- b) narzędzia nie powodujące iskrzenia,
- c) oświetlenie o napięciu bezpiecznym,
- d) przerwy na odpoczynek nie rzadziej niż co 30 minut,

2) należy:

- a) zapewnić możliwość udzielenia natychmiastowej pomocy medycznej,
- b) otworzyć wszystkie włazy, a jeżeli jest to niewystarczające do przewietrzenia wnętrza, zastosować stały nadmuch powietrza lub wyposażyc pracowników w aparaty powietrzne,
- c) zastosować wentylację mechaniczną w każdym przypadku wykonywania prac spawalniczych,

3) zabrania się stosowania:

- a) ognia otwartego i palenia tytoniu,
- b) nadmuchu tlenu do wnętrza urządzeń,
- c) zwykłych pasów bezpieczeństwa,
- d) masek lub półmasek z filtrami, pochłaniaczami lub filtropochłaniaczami.

Rozdział 2

Przepisy szczegółowe

§ 9. 1. Przed stanowiskiem do hydromechanicznego splukiwania buraków powinny być umieszczone tablice ostrzegawcze — „Uwaga niebezpieczny strumień wody”.

2. Splukiwacze buraków powinny być wyposażone w zabezpieczenie uniemożliwiające ich nie kontrolowany obrót wokół własnej osi.

§ 10. 1. Krata odcinająca przepływ buraków w kanale splawiakowym powinna być podnoszona i opuszczana mechanicznie.

2. Zabrania się jednoosobowego prowadzenia prac konserwacyjno-remontowych kraty, o której mowa w ust. 1.

§ 11. 1. Łapacze zanieczyszczeń lekkich powinny być wyposażone w osłony chroniące pracowników przed uderzeniem palczakami i rozpryskiem wody.

2. Czyszczenie łapaczy zanieczyszczeń i płuczki powinno się przeprowadzać po uprzednim ich zatrzymaniu i zabezpieczeniu przed przypadkowym uruchomieniem.

§ 12. 1. Pomiędzy płuczką a krajalnicą i stanowiskiem do hydromechanicznego rozładunku buraków powinna być zainstalowana sygnalizacja dźwiękowa lub świetlna w celu umożliwienia równomiernego sterowania transportem buraków.

2. W przypadku gdy odległość pomiędzy pomostem a rynną płuczki jest mniejsza niż 1,0 m, należy zastosować siatki ochronne lub inne zabezpieczenia uniemożliwiające pochwylenie pracownika przez obracające się ramiona płuczki.

3. Urządzenia współpracujące z płuczką powinny być tak usytuowane, aby zapewniały bezpieczny dostęp do wyłączników ich napędu.

§ 13. 1. Krajalnica powinna być wyposażona w urządzenie do automatycznego blokowania napędu w przypadku otwarcia pokrywy osłaniającej.

2. Demontaż i montaż ram nożowych tarczy krajalnicy powinno się przeprowadzać za pomocą specjalnych uchwytów i przy udziale co najmniej dwóch pracowników.

3. Podczas prac wymienionych w ust. 2 obrót tarczy krajalnicy powinien być wspomagany przy użyciu urządzenia mechanicznego.

4. Zasobnik buraków powinien być osłonięty siatką i barierką.

§ 14. 1. Czyszczenie ogrzewaczy soku buraczanego powinno odbywać się z przenośnych pomostów.

2. Na przewodach ogrzewaczy soku buraczanego powinny być zainstalowane termometry i manometry.

§ 15. 1. W pomieszczeniach sterowni pieca wapiennego powinny być zainstalowane wentylatory zapewniające co najmniej 5-krotną wymianę powietrza w ciągu godziny.

2. W pomieszczeniach do gaszenia wapna temperatura powietrza powinna być utrzymywana na poziomie uniemożliwiającym wytwarzanie się mgły.

3. Komin pieca wapiennego powinien być wyposażony w zasuwę umożliwiającą odprowadzanie gazów, w przypadku zatrzymania pracy pomp gazowych.

§ 16. 1. Mieszadła mleka wapiennego powinny być wyposażone w okapy połączone z wentylacją mechaniczną.

2. W pomieszczeniu do wypalania wapna zabrania się:

- 1) gromadzenia kamienia wapiennego i koksu na górnym pomoście pieca wapiennego,
- 2) używania do rozpalania pieca płynów łatwo palnych lub wybuchowych,
- 3) eksploataowania podnośników koksu i kamienia wapiennego bez osłon ochronnych.

§ 17. 1. Płuczkę gazową do pieca wapiennego należy usytuować na zewnątrz budynku lub w pomieszczeniu przewiewnym albo wyposażonym w mechaniczną wentylację zapewniającą co najmniej 5-krotną wymianę powietrza w ciągu godziny.

2. Naprawę płuczki gazowej i jej rurociągów powinno się przeprowadzać po uprzednim usunięciu znajdujących się tam gazów.

§ 18. 1. Pompy do gazu saturacyjnego powinny być usytuowane w pomieszczeniu wyposażonym w mechaniczną wentylację, zapewniającą co najmniej 5-krotną wymianę powietrza w ciągu godziny.

2. Przy saturacji ciągłej powinny być zainstalowane skrzynki kontrolno-przelewowe, wyposażone w kran do pobierania próbek soku i w rurę wyprowadzoną ponad dach budynku — odprowadzającą nadmiar gazu saturacyjnego.

§ 19. 1. Poszczególne korpusy wyparek powinny być wyposażone w aparaturę kontrolno-pomiarową i zawory bezpieczeństwa.

2. Aparatura kontrolno-pomiarowa wymieniona w ust. 1 z oznaczonymi dopuszczalnymi wartościami poszczególnych wskazań powinna być zainstalowana w zasięgu obserwacji pracownika obsługującego wyparkę.

3. Wskaźniki poziomu soku powinny być osłonięte metalową siatką ochronną.

§ 20. Napełnianie wyparek preparatami chemicznymi powinno się odbywać wyłącznie poprzez tłoczenie przy użyciu pompy.

§ 21. 1. Warniki powinny być wyposażone w:

- 1) manometr zainstalowany na komorze parowej,
- 2) manowakuometr i manometr kontaktowy zainstalowany na komorze sokowej,
- 3) zawór do zasysania preparatów chemicznych i zbijania piany,
- 4) kran probierczy.

2. Nad każdym kranem probierczym powinna być umieszczona tablica ostrzegawcza: „Przed pobraniem próby sprawdź stopień wypełnienia warnika”.

§ 22. Warniki i wyparki powinny być wyposażone w urządzenia kontrolne wskazujące temperaturę i poziom cieczy.

§ 23. 1. Mieszadła cukrzycy powinny mieć osłony z siatki lub blachy.

2. Przed przystąpieniem do naprawy mieszadeł cukrzycy należy je opróżnić, ostudzić do temperatury poniżej 30°C (303°K) i zabezpieczyć wyłącznik napędu przed przypadkowym uruchomieniem tych urządzeń.

3. Do zasuw spustowej przeznaczonej do opróżniania mieszadeł z cukrzycy powinna być doprowadzona woda o temperaturze co najmniej 60°C (333°K).

4. Rozdzielacze cukrzycy nad wirówkami powinny być osłonięte siatką ochronną.

§ 24. 1. Wirówka cukrzycy powinna być wyposażona w urządzenia do:

- 1) blokowania jej uruchomienia przy otwartej pokrywie,
- 2) mechanicznego podnoszenia i opuszczania pokrywy,
- 3) usuwania pary z przestrzeni pomiędzy płaszczem a wirującym bębniem.

2. W wirówce należy okresowo dokonywać wyważania bębna oraz kontrolować stan techniczny wrzeciona.

3. Zabrania się eksploataowania wirówki z wibracją bębna.

§ 25. 1. Klarownice powinny być zaopatrzone w pokrywy chroniące obsługę przed poparzeniem.

2. Pobieranie próbek soku z klarownic powinno odbywać się wyłącznie z przeznaczonych do tego celu kranów.

§ 26. 1. Klarownice, w których odbywa się rafinacja cukru, powinny być wyposażone w pokrywy blaszane z otworami kontrolnymi i w ryny do wsypywania cukru.

2. Dozowanie węgla aktywowanego niezbędnego do odbarwiania klarówek powinno odbywać się za pomocą odpowiedniego urządzenia dozującego.

§ 27. 1. Przenośnik ślimakowy umieszczony poziomo pod wirówkami powinien znajdować się na wysokości 1,30 m nad podłogą, a jego koryto powinno być osłonięte siatką.

2. Zsypy cukru z wirówek na przenośnik, o którym mowa w ust. 1, powinny być zabezpieczone bocznymi blaszanymi osłonami.

§ 28. 1. Prasa do cukru powinna być wyposażona w osłony chroniące ręce pracownika przed okaleczeniem.

2. Odległość pomiędzy prasą a środkiem transportu, na którym przewożony jest sprasowany cukier, nie może być mniejsza niż 1,0 m.

§ 29. 1. Wirówki do wybielania cukru powinny posiadać napęd dolny zainstalowany pod podestem przeznaczonym dla obsługujących ją pracowników.

2. Wirówki, o których mowa w ust. 1, powinny być wyposażone w urządzenia do automatycznego blokowania napędu w przypadku otwarcia górnej pokrywy.

§ 30. 1. Urządzenia do suszenia, segregacji i produkcji cukru pudru powinny być szczelne lub szczelnie obudowane.

2. Pasy napędowe urządzeń do suszenia i segregacji cukru oraz taśmociągi transportujące cukier do zasobników lub silosów powinny być wyposażone w instalację odprowadzającą ładunki elektryczności statycznej.

3. Zabrania się:

- 1) wykonywania czynności w pomieszczeniach do suszenia, segregacji i produkcji cukru pudru mogących spowodować powstanie obłoku pyłu cukrowego,
- 2) eksploataowania nie uziemionych taśmociągów cukru.

§ 31. 1. Bębny obrotowe w suszarni wysłodków i urządzenia do ich pneumatycznego bądź mechanicznego transportu powinny być wyposażone w indywidualne napędy.

2. Odprowadzenie wysłodków z bębna suszarni po ich wysuszeniu powinno odbywać się za pomocą przenośnika ślimakowego, obudowanego i zaopatrzonego u wylotu w blaszaną klapę.

3. Wentylatory mechaniczne odprowadzające gazy spalinowe i pary z pomieszczeń suszarni wysłodków powinny być wyposażone w niezależne indywidualne napędy.

§ 32. 1. Silosy przeznaczone do składowania cukru powinny być wyposażone w samoczynny zawór i kominek do odprowadzania nadmiaru wdmuchiwanego powietrza.

2. Napełnianie silosu cukrem powinno odbywać się za pomocą podnośnika kubelkowego i labiryntowego zsypu.

§ 33. 1. W przypadku magazynowania cukru w workach ułożonych w przyzmy należy rozwiesić siatki ochronne na wysokości 2,0 m od podłogi, zabezpieczające pracowników przed upadkiem.

2. Przy układaniu i rozbieraniu przyzmy worków z cukrem należy przestrzegać następujących zasad:

- 1) przyzma powinna być formowana z jednolitych opakowań, w których znajduje się cukier,
- 2) odległość przyzmy od ściany nie powinna być mniejsza niż 1,0 m, a od konstrukcji dachowych nie mniejsza niż 2,0 m,
- 3) deski służące za chodniki po przyzmy powinny mieć zaokrąglone krawędzie,
- 4) pracownicy układający lub rozbierający przyzmy powinni używać obuwia bez obcasów.

3. Praca w magazynie powinna być w maksymalnym stopniu zmechanizowana.

4. Transport worków z magazynu na samochody lub wagony powinien odbywać się przy użyciu przenośników mechanicznych lub wózków jezdniowych akumulatorowych.

§ 34. 1. Podczas magazynowania wysłodków suchych zawartość wilgoci nie może przekraczać 13%, a temperatura 50°C (323°K).

2. Po stertach wysłodków suchych można chodzić tylko przy użyciu drewnianych chodników lub specjalnych kładek i w obecności osoby asekurującej.

3. Ładowanie wysłodków suchych na środki transportowe powinno odbywać się przy użyciu przenośników mechanicznych lub pneumatycznych.

4. Pracownicy dokonujący ręcznego załadunku lub rozładunku wysłodków suchych powinni być wyposażeni w odzież pyłoszczelną, półmaski przeciwpyłowe i okulary ochronne.

§ 35. 1. Magazynowanie melasy powinno odbywać się w zbiornikach zaopatrzonych w pływakowe wskaźniki poziomu melasy i w dwa włazy — górny i dolny.

2. Do górnego włazu powinna prowadzić metalowa drabina z pałkami ochronnymi, a od drabiny do włazu powinna być ułożona kładka zaopatrzona w poręcz.

3. Po każdorazowym opróżnieniu zbiorników z melasy należy przeprowadzić zabieg ich oczyszczania i dezynfekcji mlekiem wapiennym.

Rozdział 3

Przepisy końcowe

§ 36. Traci moc rozporządzenie Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 31 grudnia 1957 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w cukrowniach i rafineriach cukru (Dz. U. z 1958 r. Nr 6, poz. 19).

§ 37. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 30 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej:

A. Śmietanko