

w tym przypadku o obowiązku odszkodowania i jego wysokości rozstrzyga sąd.

Art. 22. 1. Jeżeli w przypadkach, określonych w art. 20 pkt 3, jest to niezbędne dla zapobieżenia poważnej szkodzi — pracownikom kontroli państwowej, przeprowadzającym kontrolę, przysługuje prawo wydawania kierownikom jednostek kontrolowanych doraźnych zarządzeń.

2. O wydanym zarządzeniu doraźnym pracownik przeprowadzający kontrolę zawiadamia niezwłocznie Ministra Kontroli Państwowej.

Art. 23. 1. Minister Kontroli Państwowej może za zgodą Prezesa Rady Ministrów lub właściwego rzeczowo Wiceprezesa Rady Ministrów ukarać dyscyplinarnie pracownika jednostki kontrolowanej za jaskrawe naruszenie dyscypliny finansowej lub zarządzeń właściwych władz w sprawach gospodarczych albo za świadome wprowadzenie w błąd kontroli państwowej. W stosunku do żołnierzy w czynnej służbie wojskowej kary dyscyplinarne za te przewinienia nakładają właściwe władze wojskowe, na wniosek Ministra Kontroli Państwowej, w trybie i na zasadach przewidzianych w przepisach o odpowiedzialności żołnierzy za przewinienia dyscyplinarne.

2. Karami dyscyplinarnymi są: upomnienie, nagana, surowa nagana z ostrzeżeniem i usunięcie z zajmowanego stanowiska. Karę usunięcia z zajmowanego stanowiska Minister Kontroli Państwowej może nałożyć tylko za zgodą Prezesa Rady Ministrów.

3. Karę dyscyplinarną orzeczoną przez Ministra Kontroli Państwowej uwidacznia się w aktach osobowych ukaranego. Minister Kontroli Państwowej może ponadto za zgodą Prezesa Rady Ministrów zarządzić jej ogłoszenie w prasie.

4. Przed orzeczeniem kary dyscyplinarnej należy dać zainteresowanemu pracownikowi możliwość złożenia wyjaśnień.

5. Rada Ministrów ustali termin, po którego upływie następuje zatarcie kary.

6. Minister Kontroli Państwowej może na wniosek ukaranego lub jego władzy przełożonej za zgodą Prezesa Rady Ministrów lub rzeczowo właściwego Wiceprezesa Rady Ministrów uchylić karę orzeczoną w trybie ust. 1 i zarządzić jej wykreślenie z akt osobowych.

Art. 24. 1. Szczegółowy tryb wydawania postanowień (art. 20 pkt 3), orzeczeń o odszkodowaniu (art. 21), doraźnych zarządzeń (art. 22) oraz orzeczeń o karach dyscyplinarnych (art. 23) określi rozporządzenie Rady Ministrów.

2. Rada Ministrów na wniosek Ministra Kontroli Państwowej określi kategorie pracowników kontroli państwowej, upoważnionych do wydawania postanowień (art. 20 pkt 3) i orzeczeń o odszkodowaniu (art. 21).

3. Rada Ministrów może uchylić lub zmienić postanowienie lub orzeczenie Ministra Kontroli Państwowej.

R o z d z i a ł 6.

Przepisy przejściowe i końcowe.

Art. 25. Znosi się Najwyższą Izbę Kontroli.

Art. 26. Ministerstwo Kontroli Państwowej przejmuje agendy Najwyższej Izby Kontroli.

Art. 27. Ilekroć w dotychczasowych przepisach prawnych mówi się o Najwyższej Izbie Kontroli albo o jej organach terenowych, należy przez to rozumieć odpowiednio Ministerstwo Kontroli Państwowej.

Art. 28. Traci moc ustawa z dnia 9 marca 1949 r. o kontroli państwowej (Dz. U. Nr 13, poz. 74).

Art. 29. Ustawa wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Przewodniczący Rady Państwa: A. Zawadzki

Sekretarz Rady Państwa: M. Rybicki

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

3. Odpadki produkcyjne mogą być składane na podwórzu tylko w przeznaczonych na ten cel szczelnie zamkniętych 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 podwórce 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 m², a wysokość pomieszczeń co najmniej 3,25 m, przy czym powierzchnia podłogi powinna wynosić co najmniej 5 m² 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 przerobie ryb powinny mieć powierzchnię szczelną, gładką, nienasiąkliwą, 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 zaizolować 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 wyjalawiane. Trzonki noży powinny być wykonane z twardego drewna nienasiąkliwego.

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

§ 17. Przy soleniu i patroszeniu ryb, narażającym na skaleczenie 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 przedsionku 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*

Reklamacje z powodu niedoręczenia poszczególnych numerów wnosić należy do Administracji Wydawnictw Urzędu Rady Ministrów (Warszawa, ul. Bracka 20a) w terminie 10 do 15 dni po otrzymaniu następnego numeru.

Redakcja: Urząd Rady Ministrów — Biuro Prac Ustawodawczych, Warszawa, ul. Krakowskie Przedm. 46/48.
Administracja: Administracja Wydawnictw Urzędu Rady Ministrów, ul. Bracka 20a.

Tłoczono z polecenia Prezesa Rady Ministrów w Drukarni Akcydensowej w Warszawie, ul. Tamka 3.