

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 6 sierpnia 1961 r.

w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przemysłu gastronomicznego i garmazeryjnego.

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. Nr 52, poz. 260) zarządza się, co następuje:

I. Przepisy wstępne.

§ 1. Rozporządzenie dotyczy następujących zakładów przemysłu gastronomicznego:

- 1) restauracji,
- 2) gospód,
- 3) jadłodajni,
- 4) barów,
- 5) bufetów,
- 6) kawiarni,
- 7) winiarni,
- 8) piwiarni,
- 9) stołówek

oraz zakładów przemysłu garmazeryjnego, zwanych dalej „zakładami”.

II. Położenie i otoczenie zakładu.

§ 2. 1. Zakłady, o których mowa w § 1 pkt 1—8, powinny być usytuowane w takiej odległości od zakładów przemysłowych, aby nie były narażone na szkodliwe oddziaływanie zakładu przemysłowego.

2. Stołówki powinny być tak usytuowane, aby były zabezpieczone przed szkodliwym działaniem dymów, pyłów, par i przykrych zapachów.

3. Część produkcyjna i magazynowa zakładu nie powinna być położona od strony południowej budynku.

4. Część produkcyjna i magazynowa zakładu powinna być oddalona co najmniej 30 m od ustępów nie skanalizowanych, obór, stajen, chlewów, gnojowisk i śmietników.

§ 3. 1. Na podwórzu budynku, w którym mieści się zakład, powinny znajdować się przykrywane metalowe pojemniki przenośne lub stały betonowy zbiornik na śmiecie.

2. Zbiorniki na śmiecie powinny mieć ściany i dno gładkie oraz dobrze dopasowaną i przystosowaną do szczelnego zamykania pokrywę. Zbiorniki na śmiecie należy opróżniać po napełnieniu ich do $\frac{2}{3}$ pojemności.

III. Pomieszczenia i instalacje wewnętrzne zakładu.

§ 4. Każdy zakład powinien mieć oddzielne wejście do części handlowej dla konsumentów oraz oddzielne dla pracowników i dostaw towarów do zaplecza. W czasie przyjmowania lub ekspedycji towarów należy ograniczyć ruch pracowników przez pomieszczenia, w których odbywa się wyładowanie lub ładowanie towarów, oraz zapewnić bezpieczne przejście przez to pomieszczenie.

§ 5. 1. Na każdego pracownika jednocześnie zatrudnionego w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu powinno przypadać co najmniej 13 m³ wolnej objętości pomieszczenia.

2. Wysokość pomieszczeń produkcyjnych zakładu powinna być nie mniejsza niż 3,20 m, przy czym przy sufitach skośnych dotyczy to średniej wysokości pomieszczenia.

§ 6. 1. Sale konsumentów, ekspedycja i pomieszczenia produkcyjne zakładu powinny znajdować się na jednym poziomie.

2. W pomieszczeniach znajdujących się na jednej kondygnacji niedopuszczalne jest stosowanie progów przypodłogowych oraz różnicowanie poziomów podłóg.

§ 7. W restauracjach, barach, gospodach, jadłodajniach i stołówkach przygotowalnia pierwszą przeznaczoną do wstępnej obróbki surowców powinna znajdować się w pobliżu wejścia dla pracowników i miejsca przyjmowania towarów oraz powinna mieć dogodnie połączenie z magazynami ziemniaków i warzyw, z kuchnią, garmazernią i przygotowalnią drugą.

§ 8. 1. Podłogi w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych i sanitarnych powinny być szczelne zmywalne, z materiału nienasiąkliwego i wykonane ze spadkiem 1,5‰ w kierunku krutek ściekowych. W miarę możliwości styki podłóg ze ścianą lub okładziną ścienną powinny być zaokrąglone.

2. Ściany w pomieszczeniach produkcyjnych i sanitarnych zakładu powinny być malowane w kolorach jasnych, przy czym co najmniej do wysokości 2 m powinny być malowane olejno lub wyłożone materiałem dającym się łatwo zmywać.

3. W miejscach stałych stanowisk pracy na podłogach betonowych, z płytek ceramicznych itp. oraz w pomieszczeniach wilgotnych należy ułożyć kratki zabezpieczające przed poślizgiem i wykonane z materiału o złym przewodnictwie ciepła. W kuchniach z dwóch dłuższych stron trzonu oraz w stałych miejscach pracy w zmywalni naczyń stołowych kratki powinny być wpuszczone w posadzkę. W środku wpustu powinna być zainstalowana studzienka ściekowa.

§ 9. 1. Okna pomieszczeń zakładu powinny posiadać górne wietrzniki i powinny być zaopatrzone w przyrządy pozwalające na łatwe ich otwieranie z poziomu podłogi.

2. Okna pomieszczeń powinny mieć zapewniony dogodny i bezpieczny dostęp do czyszczenia szyb od wewnątrz i zewnątrz.

§ 10. Zabrania się ogrzewania pomieszczeń zakładu przy pomocy przenośnych żeliwnych pieców węglowych, koksowników i trociniaaków.

§ 11. 1. We wszystkich pomieszczeniach zakładu powinny być sprawnie działające urządzenia wentylacyjne zapewniające odpowiednią wymianę powietrza.

2. Dla usuwania gazów spalinowych, par i zapachów potraw z pomieszczenia kuchni należy zapewnić w tym pomieszczeniu wentylację nawiewno-wyciągową zapewniającą wymianę powietrza stosownie do ilości oraz rodzaju zainstalowanych urządzeń grzejnych.

3. Urządzenia grzejne, opalane gazem, zużywające ponad 1,5 m³ gazu na godzinę, powinny mieć oddzielne urządzenia wyciągowe.

4. Trzony kuchenne powinny być zaopatrzone w miejscowe wyciągi do usuwania spalin, par i zapachów potraw,

5. Dopuszczalna intensywność hałasu nie powinna przekraczać w pomieszczeniach produkcyjnych 50 dB.

§ 12. 1. W razie braku kanalizacji miejskiej ścieki powinny być odprowadzane miejscowymi kanałami krytymi.

2. Kratki ściekowe i umieszczone pod nimi studzienki oraz osadniki należy utrzymywać w należytej czystości i opróżniać je codziennie.

IV. Obsługa urządzeń do obróbki mechanicznej.

§ 13. Szerokość miejsca roboczego przed maszyną lub stołem nie może być mniejsza niż 0,8 m.

§ 14. Na stołach obitych blachą zabrania się krajania i rozdrabniania produktów bezpośrednio na blasze.

§ 15. 1. Narzędzia ręczne oraz naczynia używane w zakładach powinny stale znajdować się w sprawnym stanie oraz bez uszkodzeń.

2. Trzonki noży do rozbierania mięsa i trzonki ostrzałek do noży powinny mieć nasadę zabezpieczającą przed poślizgiem dłoni i skaleczeniem.

§ 16. 1. W krajarkach do warzyw surowiec wolno dociskać do tarcz tnących tylko specjalnymi dociskaczami; mięso do gardzieli wilka wolno popychać tylko za pomocą popychacza.

2. Naprawa, czyszczenie i mycie maszyn mogą być dokonywane tylko po wyłączeniu ich z ruchu.

§ 17. 1. Uruchamianie maszyn i urządzeń elektrycznych może być dokonywane wyłącznie przez pracownika wyznaczonego przez kierownika zakładu.

2. Nad maszynami i urządzeniami elektrycznymi należy umieścić tablice ostrzegawcze z napisem: „Zabrania się włączania urządzeń elektrycznych osobom nieupoważnionym”.

3. Wyłączniki urządzeń elektrycznych powinny znajdować się w pobliżu miejsca roboczego.

4. Kierownik zakładu obowiązany jest do założenia książki kontroli oporności uziemień lub skuteczności zerowań. W książce kontroli należy zapisywać daty i wyniki pomiarów oraz uwagi o naprawach uziomów i terminy usunięcia stwierdzonych usterek.

§ 18. 1. Sprawdzanie działania i konserwację maszyn i urządzeń elektrycznych może przeprowadzać przy wyłączeniu spod napięcia pracownik uprawniony w tym zakresie.

2. Sposób użycia i obchodzenia się z maszynami i urządzeniami elektrycznymi powinny regulować instrukcje umieszczone w dobrze widocznym miejscu.

V. Obsługa urządzeń w kuchniach i przygotowalniach.

§ 19. 1. Trzony kuchenne opalane węglem powinny być tak sytuowane w kuchni, aby paleniska leżały po stronie przeciwnej w stosunku do rozdzielni przykuchennej i aby zapewniony był swobodny dostęp do piekarników wbudowanych w trzony. Trzon powinien być obwieszony metalową poręczą ochronną, opartą na wsporniku w odległości 10 cm od krawędzi płyty.

2. Odległość krawędzi trzonu od stanowisk pracy przy stołach roboczych i od innych urządzeń powinna wynosić co najmniej 2 m.

3. Przy ustawianiu dwóch trzonów w kuchni odległość między ich szczytowymi ścianami powinna wynosić co najmniej 2 m.

4. Odległość trzonów od kotłów warzelnych powinna wynosić co najmniej 2,5 m.

§ 20. 1. Ustawianie na płytę i zdejmowanie z płyty napełnionych gorącymi płynami i potrawami naczyń o ciężarze powyżej 15 kg (wraz z naczyniami) oraz przenoszenie ich nie może być dokonywane przez 1 osobę. Niedopuszczalne jest ustawianie na płytach kuchennych naczyń przenośnych o pojemności powyżej 50 l.

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

3. Naczynia przenośne z płynami gorącymi powinny posiadać zabezpieczenia zapobiegające pryskaniu cieczy na zewnątrz oraz odpowiednie uchwyty umożliwiające bezpieczne trzymanie bezpośrednio naczyń lub włożenie w uchwyty odpowiednich nosideł. Powierzchnia płynów gorących powinna znajdować się nie wyżej niż na $\frac{1}{3}$ wysokości naczynia.

4. Naczynia z płynami i potrawami zimnymi o ciężarze powyżej 50 kg i naczynia z płynami i potrawami gorącymi powyżej 30 kg powinny być przewożone na specjalnych wózkach. Przenoszenie tych naczyń na wózki powinno być dokonywane co najmniej przez dwie osoby.

§ 21. 1. Przy rozstawianiu kotłów warzelnych należy zachować między nimi odstęp co najmniej 75 cm; szerokość przejść między poszczególnymi grupami kotłów powinna wynosić co najmniej 1,5 m.

2. Kierownictwo zakładu obowiązane jest ustalić okres pracy każdego kotła (ilość gotowań), po którym powinien nastąpić przegląd osprzętu bezpieczeństwa, ścian i pokrywy kotła przez nadzór techniczny zakładu.

3. Zawory bezpieczeństwa w kotłach warzelnych powinny być bieżąco konserwowane przez odpowiednio przeszkolonych kucharzy lub nadzór techniczny zakładu.

4. Przy napełnianiu kotła warzelnego należy pozostawić wolną przestrzeń o wysokości około 10 cm pomiędzy poziomem zawartości a górną krawędzią kotła.

5. Przed otwarciem zaworu doprowadzającego parę do kotłów warzelnych ogrzewanych parą należy spuścić skropliny powstałe z pary pomiędzy ścianami kotła z poprzedniego gotowania. Następnie należy podnieść grzybek zaworu powietrznego dla wpuszczenia powietrza pomiędzy ścianą kotła.

6. Przed rozpalaniem paleniska w kotłach warzelnych węglowych z łaźnią wodną należy najpierw uzupełnić łaźnię wodą przegotowaną.

7. Zabrania się używania do rozpalania w piecach i kotłach warzelnych opalanych węglem łatwopalnych płynów, jak nafta, benzyna, spirytus itp.

§ 22. Przy obsłudze elektrycznie podgrzewanych kotłów warzelnych, trzonów kuchennych, piekarników i pateini należy przestrzegać przepisów bezpieczeństwa obowiązujących przy obsłudze urządzeń elektrycznych. Przed napełnieniem elektrycznie podgrzewanego kotła warzelnego należy sprawdzić i uzupełnić poziom wody w łaźni wodnej.

§ 23. 1. Przy zapalaniu palników gazowych należy najpierw zapalić zapałkę lub świecę gazową, a następnie otworzyć kurek gazowy.

2. W razie stwierdzenia ulatniania się gazu w kuchni lub w innym pomieszczeniu, w którym znajdują się wygaszone palniki, nie wolno używać otwartego płomienia lub przekręcać kontaktów elektrycznych do czasu dokładnego przewietrzenia pomieszczenia.

3. Niedopuszczalne jest wykrywanie nieszczelności instalacji gazowej przy pomocy otwartego płomienia. Należy tego dokonywać przy użyciu wody mydlanej.

§ 24. W razie wykazania przez manometr przekroczenia dopuszczalnego roboczego ciśnienia w kotle warzelnym powyżej 0,5 at., należy niezwłocznie wyłączyć urządzenia grzejne, a w kotle warzelnym ogrzewanym węglem otworzyć drzwiczki paleniska. Jeżeli manometr wykazuje dalszy wzrost ciśnienia, paleniska powinny być całkowicie oczyszczone przez usunięcie opału na zewnątrz budynku i ugaszone wodą.

§ 25. Przed otwieraniem pokryw kotła warzelnego zamkniętych na śruby dociskowe należy przerwać dopływ pary lub elektryczności, a następnie zwalniać częściowo za pomocą nawrotami śruby dociskowe kolejno parami, poczynając od strony zawiasów pokrywy. Kocioł powinien być tak usytuowany, aby wywiew pary nie był skierowany na obsługującego go pracownika.

VI. Magazynowanie towarów.

§ 26. 1. Odległość pomiędzy staplami i regałami powinna wynosić co najmniej 0,7 m, a szerokość dróg komunikacyjnych pomiędzy staplami i regałami — co najmniej 1,2 m. Niedozwolone jest ustawianie w przejściach i na traktach komunikacyjnych paczek, worków, skrzyń lub innych przedmiotów.

2. Górne półki regału nie powinny znajdować się wyżej niż 180 cm nad poziomem podłogi.

§ 27. 1. Do pomieszczenia magazynowego, w którym przechowuje się płyny łatwopalne, jak benzyna, spirytus lub wódka, nie wolno wchodzić z otwartym ogniem. Na drzwiach prowadzących do pomieszczeń powinny znajdować się odpowiednie napisy.

2. W razie stwierdzenia silnego zapachu benzyny lub alkoholu należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.

3. Włączniki i przełączniki elektryczne powinny być zainstalowane na zewnątrz pomieszczenia.

VII. Transport wewnątrzzakładowy.

§ 28. Transport wewnątrz zakładu surowców, odpadków produkcyjnych, gotowych wyrobów i naczyń powinien być jednokierunkowy i nie krzyżujący się ze sobą.

§ 29. 1. Wózki do transportu powinny mieć uchwyty zaopatrzone w osłony zabezpieczające ręce pracowników przed urazami.

2. Koła wózków powinny być ogumione.

3. Drogi komunikacyjne dla ruchu wózków powinny mieć szerokość co najmniej 1,2 m.

§ 30. Końcowa prędkość ładunku na ześlizgu nie powinna przekraczać 0,75 m/sek. Wysokość stołu odbioru przy ześlizgu powinna wynosić 70—90 cm. Zabrania się umieszczania nie zabezpieczonych ześlizgów nad przejściami lub drogami komunikacyjnymi.

§ 31. 1. Obsługa wyciągów towarowych z napędem elektrycznym może być powierzana tylko osobom odpowiednio przeszkolonym.

2. Sprawność działania wyciągu towarowego należy kontrolować co najmniej raz na 10 dni.

3. Wyciąg przeznaczony wyłącznie do transportu towarowego nie może być używany do przewozu osób.

4. Przy wyciągu należy umieścić na widocznym miejscu oznaczenie dopuszczalnego obciążenia oraz odpowiednie napisy ostrzegawcze.

§ 32. 1. Silnik przenośnika taśmowego, rolki i części wirujące w miejscu przebiegania przez bębny należy osłonić.

2. Stanowiska obsługi przenośników powinny być wyposażone w wyłączniki bezpieczeństwa umieszczone w widocznym i łatwo dostępnym miejscu i zaopatrzone w napisy objaśniające sposób ich użycia.

VIII. Przepisy higieniczno-sanitarne.

§ 33. Szatnia, natryski i umywalnie dla pracowników powinny być usytuowane w pobliżu wejścia dla personelu; mogą one być umieszczone w suterrenach, lecz muszą być łatwo dostępne dla wszystkich pracowników.

§ 34. 1. Szatnia dla pracowników musi mieć bezpośrednie połączenie z umywalnią i natryskami. W szatni powinno przypadać co najmniej 0,65 m² podłogi na każdego pracownika, łącznie z powierzchnią zajęta przez urządzenia i przejścia, przy jednopoziomowym ustawieniu szafek.

2. Każdy pracownik zakładu zatrudniony przy produkcji lub obsłudze konsumentów powinien mieć przydzieloną w szatni szafkę dwudzielną do przechowywania odzieży domowej i odzieży roboczej. Szatnia powinna być wyposażona w krzesła oraz lustra ścienne.

§ 35. 1. Na każdych 12 pracowników najliczniejszej zmiany zatrudnionych przy produkcji powinno przypadać jedno sitko natryskowe, umieszczone w oddzielnej kabinie o wymiarach 1,0 × 1,0 m w świetle. Sitka natryskowe należy umieszczać w ten sposób, aby strumień wody sypiał na ramiona, a nie na głowę.

2. Na każdych 10 pracowników najliczniejszej zmiany powinno przypadać jedno stanowisko w umywalni.

3. Jeżeli w pomieszczeniu natryskowym znajduje się więcej niż 6 sitek, pomieszczenie to powinno być oddzielone od rozbieralni małym pomieszczeniem izolującym.

4. W zakładach zatrudniających powyżej 50, a do 200 kobiet należy zainstalować w umywalniach dla kobiet 1 kabinę zaopatrzoną w bidet z doprowadzoną ciepłą wodą bieżącą. Przy zatrudnieniu ponad 200 kobiet należy zainstalować dodatkowe kabiny z bidetem w ilości jednej kabiny na każde dalsze 200 zatrudnionych kobiet.

§ 36. Umywalki powinny być zainstalowane we wszystkich pomieszczeniach produkcyjnych oraz innych pomieszczeniach, jak w zaplecach bufetów, szatniach, w przedsionkach ustępów. Do umywalk należy doprowadzić bieżącą wodę ciepłą.

§ 37. 1. Ustępy dla pracowników powinny być oddzielone od ustępów dla konsumentów. Ustępy mogą być usytuowane w suterrenie.

2. Wejście do ustępów przeznaczonych dla pracowników powinno prowadzić z pomieszczeń o charakterze komunikacji ogólnej przez izolujący przedsionek.

§ 38. W zakładach zatrudniających na jedną zmianę powyżej 20 osób spożywanie posiłków wydawanych pracownikom powinno odbywać się w przeznaczonym na ten cel pomieszczeniu. W mniejszych zakładach w braku takiego pomieszczenia spożywanie posiłków przez pracowników powinno odbywać się w miejscu wyznaczonym do tego celu.

§ 39. 1. Zakład powinien posiadać podręczną apteczkę, zawierającą środki do udzielania pierwszej pomocy.

2. Opiekę nad apteczką i udzielanie pierwszej pomocy należy powierzyć pracownikowi przeszkolonemu w tym zakresie.

3. Nazwisko osoby udzielającej pierwszej pomocy powinno być wywieszane na tablicy ogłoszeń i na apteczce.

4. Środki do udzielania pierwszej pomocy powinny być uzupełniane w apteczkę w miarę ich ubywania.

§ 40. 1. Kandydat na pracownika przed przyjęciem go do pracy w zakładzie powinien być poddany badaniom lekarskim ze szczególnym uwzględnieniem przydatności do wykonywania danej pracy.

2. Pracownicy zatrudnieni w zakładach gastronomicznych powinni być poddawani przynajmniej raz na rok okresowemu badaniu lekarskiemu z uwzględnieniem wpływu warunków pracy na stan zdrowia niezależnie od badań sanitarno-epidemiologicznych.

§ 41. Pracownicy zakładów powinni nosić odzież ochronną i roboczą zgodnie z obowiązującą tabelą norm odzieży roboczej i ochronnej oraz sprzęt ochrony osobistej w zależności od wykonywanej pracy.

IX. Ochrona przeciwpożarowa.

§ 42. Za zorganizowanie stanu bezpieczeństwa pożarowego w zakładzie odpowiedzialny jest kierownik zakładu. Do

jego obowiązku należy przede wszystkim zaznajomienie wszystkich pracowników z instrukcją przeciwpożarową, назначением i działaniem sprzętu gaśniczego, stała kontrola pogotowia przeciwpożarowego i zorganizowanie zakładowego pogotowia przeciwpożarowego.

§ 43. Instrukcja przeciwpożarowa oraz numery telefonów straży pożarnej powinny być umieszczone na widocznym miejscu.

X. Przepisy końcowe.

§ 44. 1. Kierownictwo zakładu obowiązane jest zapoznać pracowników z treścią niniejszych przepisów.

2. Kierownictwo zakładu obowiązane jest opracować na podstawie niniejszego rozporządzenia szczegółowe instrukcje dostosowane do rodzaju i warunków pracy w danym zakładzie.

3. Tekst niniejszego rozporządzenia lub odpowiednie wyciągi z niego oraz tekst instrukcji powinny być wywieszane w pomieszczeniach zakładu w widocznym miejscu.

§ 45. 1. Przepisy § 2 ust. 1 i 3, § 4, § 5 ust. 2, § 6, § 7, § 8 ust. 1, § 11 ust. 2—5, § 19, § 21 ust. 1, § 33, § 34 ust. 1 i § 35 stosuje się do zakładów nowo budowanych.

2. Przepisy wymienione w ust. 1 mają zastosowanie do zakładów przebudowywanych, jeżeli na to pozwalają warunki techniczne.

§ 46. Przepisy rozporządzenia nie mają zastosowania do zakładów przemysłu gastronomicznego i garmazeryjnego, prowadzących działalność sezonową.

§ 47. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Handlu Wewnętrznego: w z. E. Kolodziej

200

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA

z dnia 10 sierpnia 1961 r.

w sprawie objęcia upraw zboża i ziemniaków obowiązkiem planowego odnawiania materiału siewnego w gospodarstwach rolnych.

Na podstawie art 11 ustawy z dnia 16 lutego 1961 r. o hodowli roślin i nasiennictwie (Dz. U. Nr 10, poz 54) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Obowiązkiem planowego odnawiania materiału siewnego obejmuje się w określonych latach uprawy określonych gatunków zbóż oraz uprawy ziemniaków w gospodarstwach państwowych, spółdzielczych i indywidualnych.

2. Planowe odnawianie materiału siewnego zbóż i ziemniaków polega na stosowaniu kwalifikowanego materiału siewnego, nabytego w określonych gospodarstwach reprodukcyjnych lub placówkach handlowych.

§ 2. 1. Decyzje w sprawie obowiązku planowego odnawiania materiału siewnego wydają corocznie na podstawie zatwierdzonego pięcioletniego planu nasiennego:

- 1) biura gromadzkich rad narodowych — w stosunku do gospodarstw indywidualnych,
- 2) właściwe do spraw rolnictwa organy prezydiów powiatowych rad narodowych — w stosunku do gospodarstw państwowych i spółdzielczych.

2. Decyzja powinna określać:

- 1) gospodarstwo objęte w danym roku obowiązkiem odnawiania materiału siewnego,