

§ 2. 1. W skład Komisji wchodzi:

- 1) Przewodniczący Komisji,
- 2) pierwszy zastępca i zastępcy Przewodniczącego Komisji oraz
- 3) członkowie Komisji powoływani przez Prezesa Rady Ministrów na wniosek Przewodniczącego Komisji.

2. Przewodniczący Komisji i jego zastępcy tworzą Prezydium Komisji.

§ 3. W sprawach należących do zakresu działania Komisji w wykonaniu uchwał Komisji lub jej Prezydium rozporządzenia, zarządzenia i instrukcje wydaje Przewodniczący Komisji.

§ 4. 1. Przeprowadzanie prac i badań oraz przygotowywanie spraw, o których mowa w § 1, należy do zadań komórek organizacyjnych Komisji, określonych w statucie organizacyjnym Komisji. Statut Komisji ustala Rada Ministrów.

2. Pracami komórek organizacyjnych Komisji kieruje Przewodniczący Komisji oraz w ustalonym przez niego zakresie zastępcy Przewodniczącego Komisji.

3. Przewodniczący Komisji określa szczegółowy zakres prac poszczególnych komórek organizacyjnych Komisji.

§ 5. 1. Ministrowie, prezydium wojewódzkich rad narodowych i jednostki gospodarki społecznej obowiązane są współpracować z Komisją Planowania w całym procesie sporządzania planów gospodarczych, w szczególności przez:

- 1) opracowywanie i składanie projektów planów w zakresie i ujęciu określonym w instrukcjach planistycznych, przy czym projekty planów powinny obejmować całość działalności resortów i rad narodowych oraz w określonym zakresie działalność niektórych ważnych i rozwojowych branż,
 - 2) składanie opracowań, informacji i wyjaśnień oraz analiz efektywności zamierzonych przedsięwzięć gospodarczych, niezbędnych dla oceny przedkładanych projektów planów oraz w innych sprawach należących do zakresu działania Komisji.
2. Ilekroć w rozporządzeniu jest mowa:
- 1) o ministrach — rozumie się przez to również kierowników urzędów centralnych i przewodniczących komitetów sprawujących funkcje naczelnych organów administracji państwowej,
 - 2) o prezydiach wojewódzkich rad narodowych — rozumie się przez to również prezydium rad narodowych miast wyłączonych z województw.

§ 6. Traci moc rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 9 czerwca 1960 r. w sprawie szczegółowego zakresu i trybu działania Komisji Planowania przy Radzie Ministrów (Dz. U. Nr 31, poz. 171 i z 1964 r. Nr 18, poz. 104).

§ 7. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Prezes Rady Ministrów: *J. Cyrankiewicz*

150

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO I SKUPU

z dnia 16 czerwca 1969 r.

w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przemysłu spirytusowego.

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 w następujących zakładach (działach) przemysłu spirytusowego:

- 1) w oddziałach produkcyjnych podstawowych, jak gorzelnie przemysłowe, rektyfikacje, wytwórnie wódek i drożdżownie, oraz w działach pomocniczych zakładów,
- 2) w działach przerobu surowców pochodnych produkcji podstawowej, jak utylizacja gazowego dwutlenku węgla na ciekły i na suchy lód oraz utylizacja wywaru melsowego.

§ 2. Na ścianach budynków i w pomieszczeniach produkcji spirytusu oraz magazynach spirytusu powinny być umieszczone tablice ostrzegawcze o zagrożeniu pożarowym i wybuchowym.

§ 3. Gorzelnie przemysłowe, zakłady rektyfikacji spirytusu, magazyny spirytusu powinny odpowiadać warunkom ustalonym w przepisach dla pomieszczeń o zagrożeniu pożarowym i wybuchowym.

§ 4. Ściany pomieszczeń produkcyjnych powinny być gładkie, dające się łatwo oczyścić, a w działach fermentacji

alkoholowej, drożdżowej, zestawialniach wódek, pakowni drożdży piekarnianych, rozlewni wódek, powinny ponadto być pokryte do wysokości co najmniej 2 m powłokami lub materiałami nienasiąkliwymi, odpornymi na działanie wilgoci (np. płytami ceramicznymi).

§ 5. 1. Przewody rurowe powinny być szczelne i oznaczone barwami w sposób wskazujący wyraźnie przeznaczenie danego przewodu oraz kierunek przepływającej w nim cieczy, pary lub gazu.

2. Oznaczenie przewodów rurowych powinno być zgodne z zasadami ustalonymi w obowiązujących normach.

§ 6. 1. Pomieszczenie fermentacji alkoholowej oraz utylizacji gazowego dwutlenku węgla na ciekły i na suchy lód powinny posiadać sprawnie działającą wentylację, zapewniającą usunięcie dwutlenku węgla z powietrza strefy roboczej.

2. Uruchamianie mechanicznych urządzeń wentylacyjnych w pomieszczeniach fermentacji alkoholowej powinno odbywać się zarówno z pomieszczenia wentylowanego, jak i z zewnątrz tego pomieszczenia.

§ 7. Aparaty i urządzenia produkcyjne, z których wydzielają się szkodliwe lub uciążliwe dla pracowników pary i gazy, a ich zhermetyzowanie nie jest możliwe, powinny posiadać instalację odprowadzającą te gazy i pary z miejsca ich powstawania na zewnątrz pomieszczeń w sposób zapewniający nieprzekraczanie najwyższych dopuszczalnych stężeń dla tych par lub gazów.

§ 8. Przy wejściu do działów fermentacji alkoholowej i magazynów spirytusu powinny znajdować się szafki ze

sprzętem ochronnym do udzielania pomocy pracownikom w razie ich zagrożenia dwutlenkiem węgla lub parami spirytusu.

§ 9. Urządzenia ciśnieniowe powinny być obsługiwane wyłącznie przez przeszkolonych w tym zakresie pracowników.

§ 10. Aparaty, urządzenia i przewody zawierające spirytus lub jego pary powinny być uziemione.

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

2. Przy oświetlaniu zbiorników lub aparatów po spirytusie lampy wżernikowe powinny być zabezpieczone osłoną nie przepuszczającą pary spirytusu.

§ 12. Silniki elektryczne znajdujące się w pomieszczeniach, w których występują lub mogą wystąpić pary alkoholu przekraczające dopuszczalne stężenia, powinny posiadać obudowę ognioszczelną.

§ 13. 1. W pomieszczeniach, w których znajdują się urządzenia ciśnieniowe wymagające stałej obsługi, powinny znajdować się zapasowe źródła oświetleniowe, np. bateryjne lampy elektryczne.

2. Urządzenia ciśnieniowe powinny być zaopatrzone w sprawnie działającą aparaturę kontrolno-pomiarową, urządzenia zabezpieczające przed nadmiernym wzrostem ciśnienia oraz tabliczki znamionowe.

§ 14. 1. Zamknięte kadzie fermentacyjne oraz zbiorniki ze spirytusem i wódką, do których wnętrza musi się wchodzić, powinny posiadać co najmniej:

- 1) jeden wąż przy pojemności zbiornika do 40 m³,
- 2) dwa węży przy pojemności zbiornika powyżej 40 m³.

2. W czasie przebywania pracownika w zbiorniku węży powinny być otwarte.

§ 15. 1. Przy zbiornikach wolno stojących wyższych niż 2 m powinny być umieszczone na zewnątrz i wewnątrz drabiny metalowe stałe, usytuowane przy głównym wężu i trwale zamocowane.

2. Zbiorniki wolno stojące wymagające stałej obsługi, a nie posiadające przy górnej pokrywie pomostów roboczych, powinny być wyposażone na obwodzie w poręczę ochronne oraz krawężniki.

§ 16. Czynności związane z obsługą kadzi oraz zbiorników pomocniczych, wymagające stałej kontroli przebiegu produkcji, powinny odbywać się z pomostów.

§ 17. Prace wykonywane wewnątrz zbiorników, aparatów, w studniach i studzienkach kanalizacyjnych oraz w innych urządzeniach, w których mogą znajdować się szkodliwe gazy lub pary, powinny być przeprowadzane przy zachowaniu następujących warunków:

- 1) wejście do wnętrza urządzeń może nastąpić tylko na polecenie kierownika zakładu lub osoby przez niego upoważnionej i po sprawdzeniu, że w zbiorniku lub urządzeniu nie ma gazów szkodliwych lub niebezpiecznych dla życia lub zdrowia pracownika,
- 2) pracownik wchodzący do wnętrza urządzenia powinien mieć założone szelki bezpieczeństwa i linkę wyprowadzoną na zewnątrz urządzenia,
- 3) prace wykonywane wewnątrz urządzenia powinny być nadzorowane przez osobę znajdującą się na zewnątrz urządzenia,
- 4) jeżeli czyszczone lub remontowane urządzenie posiada mieszadło, należy je zabezpieczyć w sposób skuteczny przed przypadkowym uruchomieniem, a na urządzeniu rozruchowym umieścić napis ostrzegawczy, zabraniający uruchomienia mieszadła,

5) pracownika znajdującego się wewnątrz urządzenia należy w razie potrzeby dodatkowo zaopatrzyć w aparat izolujący lub w aparat z doprowadzeniem świeżego powietrza.

§ 18. Urządzenia gorzelnicze, rektyfikacyjne oraz drożdżownicze powinny być w taki sposób ustawione, aby dojścia do kadzi, aparatów, zbiorników produkcyjnych oraz zaworów były łatwe i bezpieczne.

§ 19. 1. Wylot przewodu, którym odprowadza się ze zbiorników pary spirytusu w powietrze, powinien być zabezpieczony potrójną siatką Davy'ego lub w inny sposób (np. przyrządy „Kito”).

2. Zbiorniki spirytusu powinny być zaopatrzone w pływak i skalę pomiarową, wskazującą poziom spirytusu, oraz w urządzenia zabezpieczające przed przelewem.

§ 20. 1. Prace związane z naprawą lub konserwacją zbiorników ze spirytusem, podczas których zachodzi konieczność użycia ognia otwartego lub istnieje możliwość wywołania iskry, powinny być wykonywane po ich całkowitym opróżnieniu i po całkowitym napełnieniu wodą oraz po ponownym opróżnieniu i przewietrzeniu.

2. Prace wymienione w ust. 1 powinny być wykonywane pod nadzorem kierownika zakładu lub osoby przez niego upoważnionej.

§ 21. 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, ługami lub innymi cieczami żrącymi powinny być opróżniane w sposób zabezpieczający pracowników przed opryskaniem,
- 3) pracownicy powinni być pouczeni o szkodliwości dla zdrowia substancji wymienionych w pkt 2 oraz o sposobach postępowania w razie doznania uszkodzenia ciała.

§ 22. 1. Środki stosowane do skażania denaturatu powinny być przechowywane w wydzielonym pomieszczeniu magazynu, w sposób zabezpieczający pracowników przed szkodliwym oddziaływaniem tych środków.

2. Na opakowaniach środków skażających powinny być umieszczone naklejki zawierające informację o ich zawartości oraz wskazówki dotyczące obchodzenia się z tymi środkami.

Rozdział 2.

Oddziały produkcyjne podstawowe.

§ 23. Kadzie brzezkowe (zacierowe i odstojnikowe), kadzie do ługowania superfosfatu i siarczanu amonowego, jak również zbiorniki wyciągu superfosfatu i roztworu siarczanu amonowego powinny być szczelnie przykryte i posiadać przewody do odprowadzania wydzielających się par na zewnątrz budynków.

§ 24. Lej zsypowy do pożywek nad kadzią do ługowania superfosfatu i rozpuszczania siarczanu amonu powinien być zaopatrzone w ruszta ochronne o wymiarach oczek nie większych niż 10 cm × 10 cm.

§ 25. 1. Fermentacja alkoholowa powinna odbywać się w przykrytych szczelnie kadziach, zaopatrzonych w rurociąg odprowadzający dwutlenek węgla (CO₂).

2. W zakładach nowo budowanych lub przebudowywanych usytuowanie zbiorników technologicznych i kadzi fermentacyjnych powinno być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami, tj.:

- 1) odległość kadzi fermentacyjnych od ścian i między kadziami powinna być nie mniejsza niż 0,75 m,
- 2) odległość między pokrywą zbiornika technologicznego lub kadzi drożdżowniczej a stropem powinna być nie mniejsza niż 1,8 m.

3. Wyposażenie kadzi drożdżowniczej powinno zabezpieczać przed wydostawaniem się do pomieszczeń produkcyjnych gazów fermentacyjnych.

§ 26. Kadzie fermentacyjne, urządzenia propagacyjne drożdży, aparaty odpędowe — rektyfikacyjne i odwadniające powinny mieć urządzenia zabezpieczające przed powstawaniem podciśnienia oraz zawory bezpieczeństwa zapobiegające nadmiernemu ciśnieniu, jeżeli nie mają bezpośredniego połączenia z atmosferą.

§ 27. Pracownik myjący każdą fermentacyjną powinien w czasie przebywania w kadzi stosować aparat z węzłem do zasysania świeżego powietrza z zewnątrz.

§ 28. W dziale fermentacji alkoholowej powinien znajdować się w szafce aparat do zasysania świeżego powietrza z zewnątrz oraz szelki ochronne z linką zabezpieczającą.

§ 29. Aparaty do odpędu i rektyfikacji spirytusu powinny być szczelne w takim stopniu, aby zabezpieczały przed przedostawaniem się cieczy i par alkoholu do pomieszczeń produkcyjnych.

§ 30. W zakładach nowo budowanych odległość pomiędzy poszczególnymi kolumnami aparatów odpędowych i rektyfikacyjnych powinna wynosić co najmniej 1,0 m.

§ 31. Deflegmatory, kondensatory, chłodnice aparatów odpędowych i rektyfikacyjnych powinny być tak usytuowane, aby ze wszystkich stron był do nich łatwy dostęp.

§ 32. Otwory w podeście służące do czyszczenia deflegmatorów i chłodnic należy zabezpieczać odpowiednią barierką.

§ 33. Przewody odpowietrzające aparaty odpędowe i rektyfikacyjne powinny być zabezpieczone siatką Davy'ego.

§ 34. Do pobierania prób spirytusu należy używać naczyń z materiałów nie iskrzących.

§ 35. W pomieszczeniu aparatowni zabrania się ustawiania lub przechowywania jakichkolwiek przedmiotów nie związanych z obsługą aparatu lub bezpieczeństwem przeciwpożarowym.

§ 36. Pomiedzy aparatownią a kotłownią powinna być dwustronna łączność sygnalizacyjna dźwiękowo-optyczna.

§ 37. Wysalacz fuzli powinien być szczelny, a wyloty urządzeń odpowietrzających powinny być zabezpieczone siatką Davy'ego.

§ 38. Mieszanie fuzli ze środkami odwadniającymi powinno odbywać się mechanicznie za pomocą nie iskrzących mieszadeł lub sprężonego powietrza.

§ 39. Zestawialniki stosowane do produkcji wódek powinny być szczelne i zaopatrzone w przewody odpowietrzające.

§ 40. Mielenie pylistych surowców do produkcji wódek powinno się odbywać w sposób nie powodujący wydzielania się pyłu na zewnątrz pomieszczenia pracy.

§ 41. Przy destylacji płynów alkoholowych należy:

- 1) napełnianie i opróżnianie wykonywać przy pomocy rurociągów,
- 2) w razie potrzeby ręcznego opróżniania aparatu, należy obniżyć temperaturę płynu do 35°.

§ 42. 1. Produkcja syropu cukrowego na gorąco powinna być wykonywana w kotle zaopatrzonym w mieszadło mechaniczne.

2. Wsypywanie cukru do kotłów powinno być dokonywane w sposób zabezpieczający obsługę przed poparzeniem.

3. Ręczne opróżnianie kotłów może odbywać się tylko w razie awarii i po obniżeniu temperatury syropu do 35°.

§ 43. Zbiorniki na destylaty powinny być szczelnie zamknięte i posiadać rury odpowietrzające zabezpieczone siatką Davy'ego.

§ 44. Wirówki do klarowania płynów i oddzielania drożdży powinny posiadać tabliczki znamionowe zawierające dane charakterystyczne oraz liczniki obrotów bębna wirówki z zaznaczoną dopuszczalną ilością obrotów na minutę.

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

2. Wirówki należy eksploatować zgodnie z dostarczoną przez wytwórcę instrukcją ruchową.

3. Wirówka wykazująca nadmierne drgania lub inne zakłócenia w pracy powinna być niezwłocznie wyłączona z ruchu i skierowana do remontu.

4. Elementy wirówki należy zdejmować i transportować przy pomocy wciągarki umieszczonej nad wirówkami.

§ 46. Wirówki powinny być obsługiwane przez przeszkolonych w tym zakresie pracowników.

§ 47. Do oddzielania drożdży z brzezki alkoholowej należy stosować wirówki hermetyczne.

§ 48. 1. Prasy filtracyjne posiadające ramy o wymiarach ponad 800 mm × 800 mm powinny być dociskane hydraulicznie.

2. Prasy powinny posiadać urządzenia zabezpieczające przed możliwością przekroczenia dopuszczalnego ciśnienia mleczka drożdżowego.

§ 49. Filtr obrotowy powinien posiadać boczne osłony.

§ 50. Młynek do mielenia drożdży paszowych powinien znajdować się w oddzielnym pomieszczeniu i być zabezpieczony przed przenikaniem pyłu drożdżowego na zewnątrz.

§ 51. W czasie ruchu mieszadła w plazmolizerze drożdży jego pokrywa powinna być zamknięta.

Rozdział 3.

Działy pomocnicze.

§ 52. 1. Manipulowanie opakowaniami szklanymi pracownicy powinni wykonywać w odpowiedniego typu rękawicach ochronnych.

2. Butelki po wyjęciu z transporterów należy wkładać do wianien ręcznie; wrzucanie butelek przez przechyłanie skrzyń jest zabronione.

3. Wydzielona część wanny do odmakania butelek powinna posiadać w każdej z dwu komór siatkę do podnoszenia butelek z dna.

4. Temperatura wody w części wanny przeznaczonej do odmakania nie powinna przekraczać 50°, a w części przeznaczonej do mycia ręcznego i szcztokowania 35°.

5. Usuwanie stłuczek z wanny dozwolone jest jedynie po opróżnieniu wanny z wody i za pomocą narzędzi zabezpieczających przed skałeczeniem rąk.

§ 53. Wszelkie otwory kontrolne i montażowe myjki butelek powinny być w czasie jej ruchu szczelnie zamknięte.

§ 54. Sporządzanie roztworu ługu powinno odbywać się w zbiorniku umieszczonym poza myjnią. Dopływ roztworu ługu ze zbiornika do myjki butelek powinien odbywać się mechanicznie.

§ 55. Przejścia pomiędzy urządzeniami rozlewniczymi lub ścianami przeznaczone tylko do obsługi tych urządzeń powinny mieć szerokość co najmniej 1 m.

§ 56. 1. Ekran kontrolny do prześwietlania butelek powinien być wykonany ze szkła matowego lub mlecznego.

2. Pracownicy zatrudnieni przy ekranie kontrolnym powinni być zmieniani w okresie nie dłuższym niż co 2 godziny.

3. Usuwanie butelek z okienka ekranu kontrolnego w czasie ruchu przenośnika jest wzbronione.

§ 57. Wózki dwukołowe do przewożenia skrzynek powinny posiadać oparcie co najmniej do połowy wysokości najwyższej ustawionej skrzyni.

§ 58. Usuwanie płynów alkoholowych rozlanych na podłodze powinno odbywać się tylko przy pomocy zgniatczek lub przez splukanie wodą.

§ 59. 1. Rozlewaczki do wódek oraz kapslownice powinny być wyposażone w osłony zabezpieczające przed rozpryskami pękających butelek.

2. Słuczka szklana powinna być stale usuwana z podłóg do specjalnych pojemników szczotkami i szufelkami, a następnie przewożona do magazynu słuczki. Gromadzenie słuczki szklanej poza magazynem jest wzbronione.

§ 60. 1. Taśma stalowa służąca do opasywania kartonów z wódką powinna być nawinięta na bęben.

2. Pozostawienie luźnej taśmy na podłodze jest niedopuszczalne.

3. Bęben z taśmą powinien być usytuowany przy stanowisku opasywania kartonów.

4. Pracownik zatrudniony przy opasywaniu kartonów taśmą stalową powinien pracować w rękawicach skórzanych.

§ 61. Transport skrzyń z wyrobami gotowymi do magazynów powinien odbywać się mechanicznie.

§ 62. Transport drożdży suszonych paszowych w workach oraz skrzynek z drożdżami piekarnianymi z pakowni do chłodni, do magazynu i na środki transportowe powinien odbywać się mechanicznie.

§ 63. Skrzynki z drożdżami powinny być układane w chłodni w sposób zabezpieczający przed upadkiem skrzynek.

§ 64. Przejścia między skrzynkami bądź pojemnikami powinny mieć co najmniej 1,0 m szerokości.

§ 65. Pomosty łączące wagon lub pojazd z rampą powinny być wykonane z materiału dostatecznie wytrzymałego na obciążenie oraz posiadać zaczepy zabezpieczające przed obsunięciem, a podłogi pomostów powinny być utrzymane w stanie nie powodującym poślizgu.

Rozdział 4.

Przerób surowców pochodnych.

§ 66. W czasie oczyszczania wyparek do zagęszczania wywaru melasowego i elementów grzejnych (poza przestojem remontowym zakładu) oraz w razie konieczności wejścia do jednego z działów wyparki należy dokładnie zamknąć dopływ pary grzejnej i innych czynników, a na przewodach tych założyć dodatkowe trwałe zabezpieczenia.

§ 67. Pracownicy obsługi pieców obrotowych do spalania wywaru melasowego i odcieku powinni posiadać przeszkolenie w zakresie obsługi tych urządzeń, a jeżeli przy tej instalacji do spalania wywaru istnieje kocioł do odzyskiwania ciepła, to przynajmniej jeden z pracowników na

każdej zmianie powinien posiadać uprawnienia palacza kotłowego.

§ 68. Przy piecach obrotowych do spalania wywaru i odcieku pokręta zasuw do spuszczenia spalonego wywaru muszą być usytuowane na poziomie stanowiska obsługi pieca.

§ 69. Usuwanie węgla wywarowego z pieca i jego wywóz na składowiska powinny odbywać się mechanicznie.

§ 70. Pracownicy zatrudnieni przy produkcji lub magazynowaniu suchego lodu powinni być ubrani w specjalną odzież ochronną izolującą cieplnie i wykonywać tę pracę z nałożonymi ochronami oczu.

§ 71. Zbiorniki ekspansyjne powinny być izolowane oraz wyposażone we wskaźniki poziomu cieczy, umożliwiające stałą kontrolę poziomu cieczy.

§ 72. Prasa do suchego lodu powinna posiadać dwa manometry:

- 1) jeden przy komorze wyśnięzania,
- 2) drugi do mierzenia ciśnienia tłoczenia.

§ 73. 1. Kontenery na suchy lód powinny posiadać podwozie na kółkach złączone na stałe ze skrzynią kontenera.

2. Kontenery powinny mieć zabezpieczenie przed przypadkowym zamknięciem pokrywy.

§ 74. Kontenery do przewozu suchego lodu powinny być pomalowane na biało i posiadać napisy ostrzegawcze o treści: „Spożywanie i połykanie lub wkładanie do ust suchego lodu jest niebezpieczne dla zdrowia”, „Nie dotykać suchego lodu bez rękawic”.

§ 75. Czynności związane z napełnianiem kontenerów suchym lodem powinny być wykonywane mechanicznie.

§ 76. W czasie załadowywania lub rozładowywania wagonu z suchym lodem drzwi wagonu powinny być otwarte, aby wydzielający się dwutlenek węgla swobodnie uchodził na zewnątrz.

§ 77. Załadowywanie i wyładowywanie wkładów z suchym lodem do zagłębionego magazynu powinno odbywać się mechanicznie.

§ 78. Na stanowisku napełniania butli ciekłym dwutlenkiem węgla powinien być wywieszony napis o treści:

„Przed napełnieniem sprawdź termin ważności butli”,

„Butli przeterminowanej lub uszkodzonej nie wolno napełniać”.

§ 79. Stan techniczny butli i zaworów należy sprawdzić przed jej napełnieniem.

Rozdział 5.

Przepis końcowy.

§ 80. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 1970 r.

Minister Przemysłu Spożywczego i Skupu: S. Gucwa

Redakcja: Urząd Rady Ministrów — Biuro Prawne, Warszawa, al. Ujazdowskie 1/3.
Administracja: Administracja Wydawnictw Urzędu Rady Ministrów, Warszawa 34,
ul. Powsińska 69/71 (skrytka pocztowa nr 3).

Tłoczono z polecenia Prezesa Rady Ministrów
w Zakładach Graficznych „Tamka”. Zakład nr 1. Warszawa, ul. Tamka 3.