

- 5) w § 13 ust. 5 pkt 3 po dotychczasowej treści zamiast przecinka stawia się kropkę i dodaje się zdanie w brzmieniu: „Ze zwolnień określonych w pkt 1 wyłącza się całkowicie spirytus, a inne napoje alkoholowe w ilości ponad 1 butelkę; butelka napoju alkoholowego podlegającego zwolnieniu nie może mieć pojemności większej niż 1 litr.”,
- 6) w § 23 ust. 1 pkt 2 zamiast kropki stawia się przecinek, po czym dodaje się pkt 3 w brzmieniu:

- „3) określić ilości niektórych towarów podlegających zwolnieniu stosownie do § 15 ust. 1 pkt 1, 2, 14 i 15, § 16 ust. 4, § 17 i § 18 ust. 3”,
- 7) w § 23 ust. 2 otrzymuje brzmienie:
- „2. Uprawnienia określone w ust. 1 pkt 1 i 2 Główny Urząd Ceł może przekazać urzędowi celnym.”
- § 2. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 5 kwietnia 1974 r.

Minister Handlu Zagranicznego: *T. Olechowski*

## 74

### ROZPORZĄDZENIE MINISTRA HANDLU ZAGRANICZNEGO

z dnia 28 marca 1974 r.

**zmieniające rozporządzenie w sprawie zwolnień od należności celnych i stosowania odprawy celnej warunkowej w pogranicznym ruchu turystycznym pomiędzy Polską Rzeczpospolitą Ludową a Czechosłowacką Republiką Socjalistyczną.**

Na podstawie art. 15 ust. 4 ustawy z dnia 14 lipca 1961 r. — Prawo celne (Dz. U. Nr 33, poz. 166) zarządza się, co następuje:

§ 1. W rozporządzeniu Ministra Handlu Zagranicznego z dnia 18 sierpnia 1961 r. w sprawie zwolnień od należności celnych i stosowania odprawy celnej warunkowej w pogranicznym ruchu turystycznym pomiędzy Polską Rzeczpospolitą Ludową a Czechosłowacką Republiką So-

cialistyczną (Dz. U. Nr 40, poz. 207) w § 2 ust. 2 dodaje się zdanie w brzmieniu:

„W ramach tych zwolnień turysta zamieszkały w Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej może przywieźć napoje alkoholowe, z wyjątkiem spirytusu, w ilości 1 butelki o pojemności do 0,75 litra.”

§ 2. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 5 kwietnia 1974 r.

Minister Handlu Zagranicznego: *T. Olechowski*

## 75

### ROZPORZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO I USŁUG

z dnia 21 marca 1974 r.

**w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach produkujących ocet i musztardę.**

Na podstawie art. 7 ust. 2 ustawy z dnia 30 marca 1965 r. o bezpieczeństwie i higienie pracy (Dz. U. Nr 13, poz. 91) zarządza się, co następuje:

#### Rozdział I

#### Przepisy ogólne.

§ 1. Rozporządzenie określa warunki bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach produkujących ocet i musztardę, zwanych dalej „zakładami”.

§ 2. Obiekty, ich części i poszczególne pomieszczenia zakładów powinny być zakwalifikowane do odpowiedniej kategorii niebezpieczeństwa pożarowego i zagrożenia wybuchem, a instalacje ogrzewcze i wentylacyjne oraz urządzenia mechaniczne i elektroenergetyczne powinny odpowiadać warunkom przewidzianym dla tych kategorii, określonym w odrębnych przepisach, oraz warunkom określonym w rozporządzeniu.

§ 3. 1. W pomieszczeniach zakładów należy zapewnić wentylację naturalną.

2. Okna powinny być przystosowane do zamocowania ram z siatkami przeciw owadom.

3. Pomieszczenia produkcyjne powinny być wyposażone w urządzenia mechanicznej wentylacji nawiewno-wywiewnej zapewniające wymianę powietrza i bieżące usuwanie stężeń szkodliwych substancji w tych pomieszczeniach na zewnątrz budynku.

4. Stanowiska pracy bezpośrednio narażone na działanie wydzielających się par octu i żrących substancji gorczycznych powinny być wyposażone w urządzenia miejscowej wentylacji wywiewnej.

5. Każda kadź fermentacyjna powinna posiadać urządzenie odprowadzające z pomieszczenia bezpośrednio na zewnątrz budynku opary powstające w procesie fermentacji octu.

§ 4. 1. Zakłady obowiązane są przestrzegać nieprzekraczania najwyższych dopuszczalnych natężeń hałasu oraz stężeń par kwasu octowego i alkoholu etylowego na stanowiskach pracy i co najmniej raz w roku kontrolować ich zgodność z normami. Pomiarów zgodności stężeń tych par z normami należy przeprowadzać również w każdym wypadku, gdy istnieje przypuszczenie, że stężenia przekraczają najwyższe dopuszczalne stężenia par.

2. W razie stwierdzenia, że stężenia par, o których mowa w ust. 1, oraz natężenia hałasu na stanowiskach pra-

cy przekraczają najwyższe dopuszczalne stężenia (natężenia), powinny być podjęte niezwłocznie środki zmierzające do usunięcia przyczyn tych stężeń (natężeń).

§ 5. 1. Ściany pomieszczeń produkcyjnych powinny być gładkie, dające się łatwo oczyścić. W działach produkcji, filtracji i rozlewu octu oraz przemiału gorczycy i rozlewu musztardy ściany powinny być do wysokości co najmniej 2 m pokryte materiałem odpornym na działanie wilgoci i par.

2. Podłogi muszą być równe, wykonane z materiałów nienasiąkliwych odpornych na działanie octu. Podłogi nie mogą być śliskie. Spadki powierzchni podłogi nie mogą przekraczać 1‰.

3. Przy ścianach, filarach i słupach powinny znajdować się cokoliki wysokości co najmniej 15 cm.

4. Posadzka w pomieszczeniach produkcyjnych powinna być codziennie zmywana środkami alkalicznymi.

§ 6. Wilgotność względna powietrza w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych z wyjątkiem pomieszczeń przeznaczonych do mycia opakowań nie powinna przekraczać 75‰.

§ 7. Do wszystkich pomieszczeń produkcyjnych powinna być doprowadzona ciepła i zimna woda. Pomieszczenia te powinny być wyposażone w odpowiednio zabezpieczone podłogowe wpusty kanalizacyjne do odprowadzania ścieków.

§ 8. Urządzenia produkcyjne powinny być szczelne w stopniu zabezpieczającym przed przedostawaniem się na zewnątrz cieczy i par.

§ 9. Magazyny surowców i wyrobów gotowych powinny znajdować się w osobnych pomieszczeniach wykonanych z materiałów niepalnych.

§ 10. Zabrania się używania odzieży roboczej i ochronnej nasiąkniętej spirytusem lub octem.

§ 11. Zabrania się używania otwartego ognia i palenia tytoniu w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych. Palenie tytoniu dozwolone jest tylko w pomieszczeniach przeznaczonych na palarnie.

## Rozdział 2

### Bezpieczeństwo i higiena pracy przy urządzeniach produkcyjnych i w procesie technologicznym.

§ 12. Pojemniki, urządzenia i przewody zawierające spirytus lub jego pary powinny być uziemione.

§ 13. Przewody technologiczne, wodne, ogrzewcze i gazowe powinny być oznaczone barwami w sposób wskazujący kierunek przepływu znajdującej się w nich substancji, zgodnie z Polską Normą.

§ 14. Elektryczne lampy wżernikowe oświetlające wnętrza aparatów i urządzeń oraz lampy przenośne powinny być hermetycznie szczelne i zasilane prądem o napięciu nie przekraczającym 24 V. Lampy te powinny posiadać zabezpieczenie przed stłuczeniem klosza ochronnego.

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

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

§ 16. 1. Zbiorniki wolno stojące, wyższe niż 2 m, powinny posiadać pomosty robocze lub umieszczone na obwodzie poręcze ochronne i krawężniki oraz na zewnątrz drabiny stałe lub schody z poręczami.

2. Kadzie fermentacyjne i do produkcji musztardy oraz zbiorniki z octem powinny posiadać pomosty z poręczami i krawężnikami.

§ 17. W razie stwierdzenia usterek w stanie technicznym urządzeń (drabin, schodów, pomostów łączących, barier lub krawężników) do momentu usunięcia usterek zabronione jest wykonanie wszelkich czynności z wyjątkiem związanych z naprawą i usunięciem stwierdzonych usterek.

§ 18. 1. Prace wykonywane wewnątrz zbiorników, aparatów, w studniach i studzienkach kanalizacyjnych oraz w innych urządzeniach, w których znajdować się mogą szkodliwe dla zdrowia gazy lub pary, powinny być przeprowadzane wyłącznie na pisemne polecenie kierownika zakładu lub osoby przez niego upoważnionej.

2. Prace, o których mowa w ust. 1, powinny być wykonywane przy zachowaniu następujących zasad:

- 1) wykonanie prac powinno się odbywać zespołowo, w składzie co najmniej trzech osób, tj. osoby bezpośrednio wykonującej pracę, osoby ubezpieczającej i osoby nadzorującej,
- 2) osoba bezpośrednio wykonująca pracę wewnątrz zbiornika, aparatu, w studni lub w studzience powinna być wyposażona w sprzęt do ochrony dróg oddechowych, linkę bezpieczeństwa i linkę sygnalizacyjną,
- 3) zbiornik, aparat, studnia, studzienka powinny być odpowiednio przygotowane do przeprowadzenia prac, a przede wszystkim odłączone od innych instalacji i urządzeń technicznych, oraz mieć otwarte i zabezpieczone włazy.

§ 19. 1. Transport wewnątrzzakładowy powinien być zorganizowany ze szczególnym uwzględnieniem zabezpieczenia cieczy łatwo zapalnych i materiałów łatwo tłukących się.

2. Transport opakowań od procesu mycia do etykietowania powinien odbywać się przy użyciu odpowiednich przenośników.

§ 20. Przy wejściu do pomieszczeń fermentacji octu powinny się znajdować szafki ze sprzętem ochrony osobistej niezbędnym do pracy wewnątrz kadzi fermentacyjnych.

§ 21. Jeżeli do wykonania obsługi kadzi i zbiorników niezbędne jest wchodzenie do ich wnętrza — to powinny one posiadać co najmniej jeden wąż, a gdy pojemność kadzi lub zbiornika wynosi powyżej 40 m<sup>3</sup> — co najmniej dwa włazy.

§ 22. Zbiorniki i kadzie powinny być zaopatrzone w przyrządy wskazujące poziom znajdujących się w nich cieczy. Kadzie fermentacyjne powinny ponadto posiadać otwory wżerne i oświetleniowe.

§ 23. 1. Włączanie i wyłączanie pomp manipulacyjnych powinno być dokonywane tylko przez upoważnionego pracownika.

2. Przed włączeniem pomp manipulacyjnych należy sprawdzić szczelność połączeń i przewodów.

§ 24. 1. Ważenie i opróżnianie beczek ze spirytusem powinno być wykonywane co najmniej przez dwie osoby.

2. Beczki ze spirytusem należy otwierać tylko narzędziami z nie iskrzącego materiału.

3. Opróżnianie beczek ze spirytusu powinno odbywać się na przeznaczonym do tego celu stanowisku, zapewniającym bezpieczne wykonanie tej czynności.

§ 25. 1. Napełnianie zbiorników i kadzi, jeżeli nie mogą one znajdować się pod bezpośrednią kontrolą osób wykonujących tę czynność, powinno odbywać się za pomocą przyrządów określających stopień ich napełnienia.

2. Wymagania, o którym mowa w ust. 1, nie stosuje się, jeżeli zbiorniki i kadzie wyposażone są w krańcowe wyłączniki powodujące samoczynne wyłączenie urządzenia ssącego lub tłoczącego.

§ 26. Sprawdzanie stopnia napełnienia zbiorników i kadzi z góry powinno odbywać się jedynie przez szkła kontrolne zamontowane w przykrywie zbiornika i kadzi i przy użyciu lampy, o której mowa w § 14.

§ 27. Grawitacyjne zasilanie urządzeń rozlewniczych octem powinno się odbywać za pomocą zbiornika pośredniego.

§ 28. Dla pracowników zatrudnionych w dziale przemiału gorczycy należy wydzielić osobne pomieszczenia do chwilowej rekreacji, wyposażone w niezbędne urządzenia wentylacyjne.

### Rozdział 3

#### Mycie opakowań, rozlew octu i dozowanie musztardy.

§ 29. 1. Czynności związane bezpośrednio z opakowaniami szklanymi pracownicy powinni wykonywać w odpowiedniego typu rękawicach ochronnych.

2. Temperatura wody przeznaczonej do mycia ręcznego opakowań szklanych nie powinna być niższa niż  $+35^{\circ}\text{C}$  i przekraczać  $40^{\circ}\text{C}$ .

§ 30. Przyrządzanie roztworów myjących oraz odma czających i ich uzupełnianie powinno być wykonywane zgodnie z instrukcją sporządzoną przez producenta środków służących do ich przyrządzania.

§ 31. 1. Zabronione jest usuwanie stłuczki w czasie ruchu maszyn i urządzeń.

2. Usuwanie stłuczki z maszyn i urządzeń jest dozwolone tylko w czasie ich postoju przy użyciu odpowiednich narzędzi i przyrządów, bezpośrednio do pojemników.

3. Stłuczka szklana powinna być bieżąco usuwana ze stanowisk pracy i przejść komunikacyjnych w sposób określony w ust. 2 i przechowywana w zamkniętych pojemnikach.

§ 32. Usuwanie nagromadzonych w myjkach i zamaczalnikach etykiet oraz stłuczki dozwolone jest tylko po opróżnieniu urządzenia z cieczy.

§ 33. Czas pracy pracowników przy kontrolowaniu skuteczności mycia lub dokładności napełniania za pomocą ekranu świetlnego nie powinien przekraczać dwóch godzin dziennie.

§ 34. 1. Zabrania się ręcznego manipulowania opakowaniami przy urządzeniach rozlewniczych w trakcie ich pracy.

2. Zakaz, o którym mowa w ust. 1, nie dotyczy rozlewaczek ręcznych, jednostanowiskowych dozownic ręcznych oraz bezrozrządowych, ręcznie zasilanych rozlewaczek obrotowych.

§ 35. Stanowiska rozlewnicze i do zamykania opakowań powinny być tak urządzone, aby zabezpieczyły obsługę przed odpryskami pękających opakowań oraz uniemożliwiały uszkodzenie opakowań i zalewanie stanowisk roboczych.

§ 36. W toku pracy urządzeń przeznaczonych do etykietowania zabrania się dokonywania ich regulacji, usuwania uszkodzonych opakowań, uzupełniania kleju i etykiet, wycierania zawilgoconych elementów roboczych urządzenia oraz usuwania przypadkowych luźnych etykiet.

§ 37. Otwieranie napełnionych butelek przez wybicie korka jest dozwolone jedynie za pomocą młotka gumowego na stanowisku do tego przeznaczonym, po zamocowaniu butelki w odpowiednim uchwycie.

### Rozdział 4

#### Urządzenia higienicznosanitarne.

§ 38. 1. Szatnia dla pracowników zatrudnionych bezpośrednio przy produkcji i w działach pomocniczych powinna składać się co najmniej z dwóch osobnych pomieszczeń zwanych zespołem szatni. Jedno pomieszczenie powinno być przeznaczone do przechowywania odzieży wierzchniej i domowej, a drugie do przechowywania odzieży roboczej, ochronnej i sprzętu ochrony osobistej.

2. Przy zespole szatni powinny być usytuowane umywalnie z natryskami oraz suszarnie odzieży roboczej i ochronnej.

§ 39. W zakładach powinny być wydzielone pomieszczenia do spożywania posiłków w czasie pracy, składające się z jadalni i odpowiedniego pomieszczenia dostosowanego do wydawania posiłków profilaktycznych lub regeneracyjnych.

§ 40. 1. Pracownicy powinni otrzymywać środki do utrzymania higieny osobistej zgodnie z normami ustalonymi przez zakład pracy.

2. Pracownik nie może być dopuszczony do pracy bez odzieży ochronnej i sprzętu ochrony osobistej przewidzianych dla danego stanowiska pracy.

§ 41. 1. Zakłady powinny posiadać punkty udzielania pierwszej pomocy, wyposażone w apteczki, obsługiwane przez przeszkolonych pracowników.

2. Przepis ust. 1 stosuje się odpowiednio do terenowo wydzielonych oddziałów zakładów.

### Rozdział 5

#### Przepisy końcowe.

§ 42. Zakłady opracują w terminie trzech miesięcy od wejścia w życie rozporządzenia szczegółowe instrukcje dla poszczególnych stanowisk pracy i doręczą je pracownikom za pokwitowaniem.

§ 43. Sprawy związane z badaniami lekarskimi, szkoleniem wstępnym i okresowym pracowników z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy regulują odrębne przepisy.

§ 44. Zakłady istniejące w dniu wejścia w życie rozporządzenia dostosują, najpóźniej w ciągu trzech lat od jego wejścia w życie, pomieszczenia szatni oraz pomieszczenia do spożywania posiłków w czasie pracy do wymagań określonych w § 38 i 39 rozporządzenia.

§ 45. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 maja 1974 r.

Minister Handlu Wewnętrznego i Usług: E. Sznajder