

1	2	3
8	wydanie księgi rejestracji: a) bydła ¹⁾ b) owiec c) kóz d) świń	2,25 za księgę 2,25 za księgę 2,25 za księgę 2,25 za księgę
9	wydanie dodatkowych kartek księgi rejestracji: a) bydła ¹⁾ b) owiec c) kóz d) świń	0,20 za kartkę 0,20 za kartkę 0,20 za kartkę 0,20 za kartkę
10	wydanie dodatkowych kartek paszportu	0,50 za kartkę

¹⁾ Posiadacze bydła nie ponoszą opłat za czynności związane z oznakowaniem bydła, w tym założeniem kolczyków, wydawaniem paszportów zwierząt i ksiąg rejestracji, do dnia 31 grudnia 2003 r.

1899

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

z dnia 22 października 2003 r.

w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przemysłu koncentratów spożywczych

Na podstawie art. 237¹⁵ § 2 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. — Kodeks pracy (Dz. U. z 1998 r. Nr 21, poz. 94, z późn. zm.¹⁾) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przemysłu koncentratów spożywczych.

§ 2. Maszyny i inne urządzenia techniczne, przy których obsłudze istnieje zagrożenie poparzeniem, wyposaża się w ochronną izolację cieplną lub osłony termoizolacyjne.

§ 3. Pomieszczenia, w których wykonuje się prace związane z przesiewaniem, mieleniem i przesypywaniem produktów sproszkowanych, wyposaża się w wentylację mechaniczną.

§ 4. 1. Urządzenia ciśnieniowe i zbiorniki, niezależnie od kontroli dokonywanej przez pracowników dozoru technicznego, kontroluje się pod względem dopusz-

czalnego, maksymalnego ciśnienia roboczego, wskazywanego przez manometry zainstalowane na tych urządzeniach i zbiornikach.

2. Na manometrach zainstalowanych na zbiornikach i urządzeniach ciśnieniowych oznacza się dopuszczalne, maksymalne ciśnienie robocze tych zbiorników i urządzeń ciśnieniowych.

§ 5. Mieszarki, maszyny dozujące i agregaty kosztujące wyposaża się w urządzenia do awaryjnego ich zatrzymywania, umieszczone w widocznych i łatwo dostępnych miejscach.

§ 6. 1. Zasypywanie surowców sypkich do mieszarek i ich opróżnianie odbywa się mechanicznie.

2. Mieszarki przeznaczone do mieszania surowców sypkich wyposaża się w pyłoszczelne zamknięcia.

§ 7. 1. Przygotowanie substancji zapachowych, wykorzystywanych w procesach technologicznych, odbywa się w oddzielnym, przystosowanym do tego celu, pomieszczeniu.

2. Zbiorniki-mieszadła wyposaża się w szczelne zamknięcia zabezpieczające przed parowaniem substancji zapachowych.

§ 8. 1. W pomieszczeniach, w których w trakcie procesu technologicznego dochodzi do wydzielania się:

¹⁾ Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 1998 r. Nr 106, poz. 668 i Nr 113, poz. 717, z 1999 r. Nr 99, poz. 1152, z 2000 r. Nr 19, poz. 239, Nr 43, poz. 489, Nr 107, poz. 1127 i Nr 120, poz. 1268, z 2001 r. Nr 11, poz. 84, Nr 28, poz. 301, Nr 52, poz. 538, Nr 99, poz. 1075, Nr 111, poz. 1194, Nr 123, poz. 1354, Nr 128, poz. 1405 i Nr 154, poz. 1805, z 2002 r. Nr 74, poz. 676, Nr 135, poz. 1146, Nr 196, poz. 1660, Nr 199, poz. 1673 i Nr 200, poz. 1679 oraz z 2003 r. Nr 166, poz. 1608.

1) pyłów i par substancji, wymienionych w wykazie wartości najwyższych dopuszczalnych stężeń chemicznych i pyłowych czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, określonych w odrębnych przepisach,

2) substancji palnych

— kontroluje się zawartość tlenu oraz stężenie tych pyłów i substancji w powietrzu.

2. Niezależnie od kontroli, o której mowa w ust. 1, pomieszczenia te wyposaża się w system wentylacji awaryjnej, uruchamiany z zewnątrz i od wewnątrz tych pomieszczeń, o wydajności zapewniającej co najmniej 10-krotną wymianę powietrza w ciągu godziny.

§ 9. Leje zasypowe surowców do urządzeń linii produkcyjnych zabezpiecza się sitami oraz wyposaża w urządzenia pyłosące i wychwytyjące zanieczyszczenia metaliczne.

§ 10. 1. W przypadku ręcznego załadunku surowców do urządzeń rozdrabniających urządzenia te wyposaża się w osłony zabezpieczające pracowników przed urazami.

2. Przesuwanie surowców w urządzeniach rozdrabniających odbywa się za pomocą specjalnych pochłaczaczy.

3. Niedopuszczalne jest zgarnianie ręką surowca z tarczy przepustowej urządzenia rozdrabniającego.

§ 11. Pomieszczenia, w których w trakcie procesu technologicznego wydzielają się, osiadają i kumulują się pyły, oczyszcza się systematycznie metodą podciśnieniową oraz wyposaża się w sygnalizację alarmową, uruchamianą w przypadku powstania zagrożenia wybuchem tych pyłów.

§ 12. 1. W działach produkcji suchej urządzenia, których działanie powoduje powstawanie pyłów, lub w przypadku gdy dochodzi do wytwarzania ładunków elektrostatycznych w tych działach, urządzenia te powinny być:

1) szczelne;

2) wyposażone w połączenia wyrównawcze i uziemienia.

2. Pomieszczenia działów produkcji suchej, w których znajdują się urządzenia, o których mowa w ust. 1, systematycznie oczyszcza się.

§ 13. Przenośniki ślimakowe albo mieszarki wyposaża się w urządzenia powodujące niezwłoczne ich unieruchomienie w przypadku zdjęcia osłony przenośnika ślimakowego lub otwarcia pokrywy mieszarki.

§ 14. Urządzenia czyszczące i rozdrabniające zabezpiecza się przed możliwością powstania iskry lub wybuchu na skutek dostania się metalowych przedmiotów do tych urządzeń.

§ 15. Cysterny i zbiorniki z cieczami żrącymi opróżnia się mechanicznie.

§ 16. W pomieszczeniach produkcyjnych wilgotność powietrza nie może przekraczać 75 % wilgotności względnej.

§ 17. Komorę chłodniczą, w której jest utrzymywana temperatura poniżej 5 °C (278 K), wyposaża się w:

1) instalację sygnalizacyjną z napisem: „Uwaga — człowiek w komorze”, wskazującą na obecność w niej pracowników;

2) drzwi otwierane od wewnątrz i z zewnątrz.

§ 18. Pomieszczenia produkcyjne i magazynowe wyposaża się w oświetlenie awaryjne z niezależnym źródłem zasilania, włączające się automatycznie w przypadku wyłączenia dopływu energii elektrycznej.

§ 19. Warniki do prażenia kaszy, grochu lub fasoli wyposaża się w izolację cieplną.

§ 20. 1. Kotły do topienia tłuszczów wyposaża się w mechaniczne mieszadła.

2. Topienie tłuszczu odbywa się przy zamkniętej pokrywie kotła warzelnego.

3. Transport roztopionego tłuszczu odbywa się w naczyniach szczelnie przykrytych.

§ 21. 1. Pary powstające w trakcie procesu blanszowania, gotowania lub mycia usuwa się na zewnątrz budynku.

2. Doprowadzanie gorącej wody do blanszowania odbywa się przewodami odpornymi na działanie wysokiej temperatury.

3. Urządzenie do blanszowania parą powinno być w czasie pracy szczelnie zamknięte.

§ 22. 1. Suche siarkowanie owoców i warzyw przeprowadza się w szczelnych komorach pod stałą kontrolą pracowników.

2. Komory, o których mowa w ust. 1, wyposaża się w wyciągi odprowadzające gazy na zewnątrz budynku.

§ 23. Odpylania instalacji i silników elektrycznych lub innych maszyn w działach produkcyjnych dokonuje się za pomocą urządzeń pyłosących.

§ 24. Przepompowywanie kwasu solnego z cystern do pojemników magazynowych odbywa się mechanicznie.

§ 25. 1. Transport kwasu solnego z pojemników magazynowych do działów produkcji hydrolizatów białkowych odbywa się mechanicznie, szczelnymi przewodami, wykonanymi z tworzyw odpornych na działanie kwasu solnego i par chlorowodoru.

2. Dozowanie kwasu solnego przeprowadza się za pomocą mierników zabezpieczonych podwójną ścianką.

§ 26. Leje zasypowe do sypkich surowców białkowych wyposaża się w sita i elektromagnesy.

§ 27. Pary wydobywające się w czasie procesu hydrolizy surowców białkowych lub w czasie neutralizacji kwaśnego hydrolizatu białkowego odprowadza się do wieży absorpcyjnej.

§ 28. Przed przystąpieniem do naprawy lub przeglądu autoklawy, neutralizatory, odbarwiacze i zbiorniki leżakowe do hydrolizatu białkowego przewietrza się, studzi oraz myje.

§ 29. 1. Kosz zasypowy urządzenia do rozdrabniania mięsa i warzyw, przy ręcznym podawaniu tych produktów, wyposaża się w pierścień ochronny uniemożliwiający pracownikowi włożenie ręki do wnętrza urządzenia.

2. Przemieszczania mięsa i innych surowców dokonuje się za pomocą popychacza.

§ 30. 1. Kuter, krajalnica, kostkownica i mieszarka w czasie pracy powinny mieć zamknięte pokrywy.

2. Niedopuszczalny jest ręczny wyładunek masy rozdrabnianej oraz sprawdzanie konsystencji masy w czasie pracy kutra lub mieszarki.

§ 31. 1. Załadunek koszy z mięsem odbywa się mechanicznie.

2. Niedopuszczalne jest przebywanie pracowników w strefie zagrożenia w czasie podnoszenia lub opuszczania kosza, o którym mowa w ust. 1.

§ 32. Transport gorących wywarów lub zalewy do konserw odbywa się mechanicznie, a w przypadku braku takiej możliwości — przy użyciu zamkniętych pojemników.

§ 33. Niedopuszczalne jest uruchamianie zamykarki z otwartymi ostonami głowicy.

§ 34. W autoklawie pionowym wprowadzenie albo wyprowadzenie kosza odbywa się za pomocą elektrowciągu.

§ 35. Otwieranie autoklawu odbywa się po uprzednim wyrównaniu ciśnienia w autoklawie z ciśnieniem zewnętrznym.

§ 36. Otwieranie autoklawu typu leżącego, po zakończonym procesie sterylizacji, odbywa się po uprzednim obniżeniu zawartości wody w tym urządzeniu do poziomu bezpiecznego dla pracowników.

§ 37. W pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych lub laboratoryjnych, w których powstaje stłuczka szklana, umieszcza się pojemniki do jej gromadzenia, wykonane z materiału nieażurowego.

§ 38. Mieszanie komponentów do produkcji kawy, przy ich chłodzeniu, odbywa się mechanicznie.

§ 39. Usuwanie z walców mielących mieszaniny surowców przeznaczonych do produkcji odbywa się mechanicznie.

§ 40. Sprawność działania elementów dozujących oraz wentylatorów suszarni rozpyłowej kontroluje się w sposób ciągły.

§ 41. 1. Urządzenia do napełniania, zamykania i etykietowania opakowań szklanych wyposaża się w osłony zabezpieczające pracowników przed rozpryskiem szkła.

2. Urządzenia, o których mowa w ust. 1, wyposaża się w urządzenia do awaryjnego ich zatrzymania.

3. Niedopuszczalne jest usuwanie opakowań szklanych z okna ekranu kontrolnego w czasie ruchu przenośnika.

§ 42. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 6 miesięcy od dnia ogłoszenia.²⁾

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*

²⁾ Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone rozporządzeniem Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 12 grudnia 1968 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przemysłu koncentratów spożywczych (Dz. U. Nr 48, poz. 346), które traci moc z dniem wejścia w życie niniejszego rozporządzenia na podstawie art. 26 ustawy z dnia 2 lutego 1996 r. o zmianie ustawy — Kodeks pracy oraz o zmianie niektórych ustaw (Dz. U. Nr 24, poz. 110, z 1997 r. Nr 104, poz. 661 oraz z 1998 r. Nr 66, poz. 431).

1900

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 29 października 2003 r.

w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków

Na podstawie art. 15 pkt 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2001 r. Nr 5, poz. 44 i Nr 154,

poz. 1802 oraz z 2002 r. Nr 135, poz. 1145 i Nr 166, poz. 1360) zarządza się, co następuje:

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 29 marca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 32, poz. 305).