

## 289

## ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

z dnia 10 lutego 2003 r.

## w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przetwarzających owoce i warzywa

Na podstawie art. 237<sup>15</sup> § 2 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. — Kodeks pracy (Dz. U. z 1998 r. Nr 21, poz. 94, z późn. zm.<sup>1)</sup>) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przetwarzających owoce i warzywa.

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

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

2. Urządzenia ciśnieniowe i zbiorniki, niezależnie od kontroli dokonywanej przez pracowników dozoru technicznego, są kontrolowane pod względem dopuszczalnego, maksymalnego ciśnienia roboczego, wskazywanego przez manometry tych urządzeń i zbiorników.

§ 4. W maszynach i innych urządzeniach technicznych stosuje się zabezpieczenia uniemożliwiające ich włączenie w przypadku otwarcia włazów w zbiornikach lub zdjęcia osłon ograniczających dostęp do ich części ruchomych.

§ 5. Do oświetlania maszyn i innych urządzeń technicznych oraz wnętrza zbiorników używa się lamp hermetycznych wyposażonych w ochronę klosza.

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

§ 7. Pomieszczenia, w których jest utrzymywana temperatura poniżej 5°C (278 K), wyposaża się w sygnalizację wskazującą na obecność w nich pracowników oraz w drzwi otwierane od wewnątrz i z zewnątrz.

§ 8. Pomieszczenia produkcyjne i magazynowe wyposaża się w oświetlenie awaryjne z własnym źródłem

zasilania, włączające się automatycznie w przypadku wyłączenia dopływu energii elektrycznej.

§ 9. Przenośniki mechaniczne stałe, nieposiadające wyłączników linkowych, wyposaża się w wyłączniki awaryjne, umieszczone w widocznych i łatwo dostępnych miejscach, w odległościach umożliwiających szybkie wyłączenie napędów przenośników w razie powstania zagrożenia.

§ 10. 1. Element nośny przenośnika mechanicznego do transportu surowca oraz wstępnego sortowania owoców i warzyw umieszcza się na wysokości co najmniej 0,7 m od poziomu podłogi.

2. W przypadku konieczności usytuowania na wysokości powyżej 1,0 m elementu nośnego przenośnika, o którym mowa w ust. 1, ustawia się pomost dla pracowników wyposażony jak do prac na wysokości, zgodnie z wymaganiami określonymi w ogólnych przepisach bezpieczeństwa i higieny pracy.

3. Szerokość elementu nośnego przenośnika, o którym mowa w ust. 1, nie może przekraczać:

- 1) 0,6 m — w przypadku przenośnika obsługiwanego z jednej strony;
- 2) 1,0 m — w przypadku przenośnika obsługiwanego z dwóch stron;
- 3) 1,2 m — w przypadku przenośnika wielotorowego.

§ 11. W przypadku konieczności usytuowania przenośnika mechanicznego, o którym mowa w § 10 ust. 1, w przejściu dla pracowników, ustawia się pomost wyposażony w sposób, o którym mowa w § 10 ust. 2.

§ 12. Drogi i przejścia na terenie zakładu pracy, zlokalizowane obok urządzeń do hydromechanicznego rozładunku owoców i warzyw ze środków transportu, osłania się przed niebezpiecznym strumieniem wody ekranem ochronnym o wysokości co najmniej 2,5 m.

§ 13. 1. Przed stanowiskiem pracy do hydromechanicznego spłukiwania owoców i warzyw ze środków transportu i z przyzmy spławiaka umieszcza się tablice ostrzegawcze z napisem w brzmieniu: „Uwaga — niebezpieczny strumień wody”.

2. Urządzenie służące do hydromechanicznego spłukiwania owoców lub warzyw wyposaża się w zabezpieczenie, uniemożliwiające jego niekontrolowany obrót wokół własnej osi.

3. Podłogę kabiny operatora urządzenia, o którym mowa w ust. 2, wykłada się materiałem dielektrycznym.

<sup>1)</sup>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 oraz z 2002 r. Nr 74, poz. 676, Nr 135, poz. 1146, Nr 196, poz. 1660, Nr 199, poz. 1673 i Nr 200, poz. 1679.

§ 14. 1. Studzienki i kanały spławne przykrywa się pokrywami lub metalowymi kratami.

2. Studzienki i kanały spławne, o których mowa w ust. 1, wyposaża się w klamry, jeśli ich głębokość przekracza 0,8 m.

3. Zbiorniki spławne usytuowane na poziomie albo poniżej poziomu terenu zabezpiecza się balustradą albo murem ochronnym o wysokości co najmniej 1,1 m.

§ 15. Między stanowiskiem pracy do hydromechanicznego spłukiwania owoców lub warzyw a płuczką i silosami instaluje się dźwiękową lub świetlną sygnalizację zakłóceń w przepływie owoców lub warzyw.

§ 16. Usuwanie kamieni i zanieczyszczeń z łapacza kamieni odbywa się mechanicznie.

§ 17. 1. Odszypułczarki wyposaża się w urządzenia do mechanicznego przegarniania owoców.

2. W przypadku braku urządzeń, o których mowa w ust.1, stosuje się przegarniacze ręczne, uniemożliwiające bezpośredni kontakt rąk pracownika z obracającymi się rolkami odszypułczarek.

§ 18. Szatkownice do warzyw umocowuje się w sposób uniemożliwiający powstawanie drgań i przemieszczeń poprzecznych lub wzdłużnych podczas ich pracy.

§ 19. Kosze zasypowe krajalnic wyposaża się w ruszta ochronne.

§ 20. 1. Przesuwanie surowca w urządzeniu do rozdrabniania odbywa się za pomocą popychacza.

2. Niedopuszczalne jest ręczne zgarnianie surowca z powierzchni tnących urządzenia, o którym mowa w ust. 1.

§ 21. Zbiorniki z miazgą, połączone z prasą i napełniarkami produktów płynnych, zabezpiecza się przed przelewaniem ich zawartości na zewnątrz.

§ 22. Właz do urządzeń wyposażonych w mieszadła zamyka się uchylną pokrywą, zaopatrzoną w wyłącznik krańcowy, powodujący natychmiastowe zatrzymanie mieszadła w momencie otwarcia pokrywy.

§ 23. Stacje wyparne wyposaża się w zawory bezpieczeństwa, a odprowadzenie kondensatu odbywa się przez odwadniacze.

§ 24. 1. Prace wymagające przebywania pracownika w wyparce albo suszarce dopuszczalne są, jeżeli temperatura wewnątrz wyparki albo suszarki nie przekracza 30°C (303 K).

2. Przed wejściem pracownika do urządzeń, o których mowa w ust. 1, wyłącza się zasilanie wszystkich urządzeń wewnętrznych oraz umieszcza się tabliczkę ostrzegawczą z napisem w brzmieniu: „Uwaga — człowiek w wyparce — nie włączać!” albo „Uwaga — czło-

wiek w suszarce — nie włączać!”; tabliczki takie umieszcza się również na stanowiskach do sterowania pracą tymi urządzeniami.

§ 25. Kotły otwarte typu wywrotnego wyposaża się w urządzenia umożliwiające utrzymanie stabilnego położenia takiego kotła w każdej pozycji.

§ 26. Autoklawy typu leżącego, zabezpieczone kraężnikiem przed zalewaniem pomieszczenia podczas otwierania pokrywy, umieszcza się w zagłębieniu lub w pobliżu kratki ściekowej.

§ 27. Wykonywanie czynności przez pracowników na stanowiskach do przeglądania opakowań szklanych nie może trwać dłużej niż 2 godziny w ciągu jednej zmiany roboczej.

§ 28. W pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych lub laboratoryjnych, w których może wystąpić stłuczka szklana, umieszcza się pojemniki do jej gromadzenia, wykonane z materiału nieażurowego o odpowiadającej wytrzymałości.

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

§ 30. W czasie pracy urządzenia do porcjowania i pakowania wyrobów gotowych niedopuszczalne jest w szczególności:

- 1) przekraczanie dopuszczalnego ciśnienia sprężonego powietrza;
- 2) blokowanie wyłączników krańcowych;
- 3) wyłączanie czujników blokujących napęd;
- 4) odchyłanie lub zdejmowanie osłon z urządzenia.

§ 31. Urządzenia służące do etykietowania wyposaża się w automatyczną blokadę uniemożliwiającą otwarcie osłon głowicy w czasie pracy.

§ 32. Wykonywanie czynności na stanowisku ręcznego układania foliowanych pakietów z wyrobem gotowym na paletach przez jednego pracownika nie może trwać dłużej niż 4 godziny w ciągu jednej zmiany roboczej.

§ 33. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 2 miesięcy od dnia ogłoszenia.<sup>1)</sup>

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *J. Kalinowski*

<sup>1)</sup> Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 10 maja 1994 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przetwarzających owoce i warzywa (Dz. U. Nr 62, poz. 261), które utraciło 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).