

**1668****ROZPORZĄDZENIE MINISTRA FINANSÓW<sup>1)</sup>**

z dnia 29 czerwca 2004 r.

**zmieniające rozporządzenie w sprawie trybu wykonywania przez Narodowy Bank Polski kontroli określonej w przepisach ustawy — Prawo dewizowe**

Na podstawie art. 42 ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. — Prawo dewizowe (Dz. U. Nr 141, poz. 1178, z 2003 r. Nr 228, poz. 2260 oraz z 2004 r. Nr 91, poz. 870) zarządza się, co następuje:

§ 1. W rozporządzeniu Ministra Finansów z dnia 3 września 2002 r. w sprawie trybu wykonywania przez Narodowy Bank Polski kontroli określonej w przepisach ustawy — Prawo dewizowe (Dz. U. Nr 154, poz. 1275) wprowadza się następujące zmiany:

1) w § 1:

a) pkt 3 otrzymuje brzmienie:

„3) wykonywanie przez rezydentów, dokonujących obrotu dewizowego z zagranicą, obowiązku przekazywania NBP danych w zakresie niezbędnym do sporządzania bilansu płatniczego oraz międzynarodowej pozycji inwestycyjnej;”

b) dodaje się pkt 4 w brzmieniu:

„4) czynności wykonywane przez uprawnione banki w związku z pośrednictwem w dokonywaniu przez rezydentów przekazów pieniężnych za granicę oraz rozliczeń w kraju z nierezydentami, a także przy dokonywaniu przez nierezydentów przekazów gotówkowych za granicę, wpłat gotówkowych na ich własne rachunki bankowe oraz rachunki bankowe innych nierezydentów.”;

2) w § 4 ust. 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Kontrolerzy będący pracownikami Centrali przeprowadzają kontrolę w centralach uprawnionych banków oraz wobec rezydentów i nierezydentów, którym Prezes NBP, albo z jego upoważnienia dyrektor departamentu w Centrali, udzielił zezwolenia dewizowego.”;

3) w § 5 w ust. 1 dodaje się pkt 4 w brzmieniu:

„4) w oddziałach uprawnionych banków, które mają siedzibę na terenie objętym właściwością miejscową danego oddziału NBP.”.

§ 2. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Finansów: w z. *W. Ciesielski*

<sup>1)</sup> Minister Finansów kieruje działem administracji rządowej — finanse publiczne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 11 czerwca 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Finansów (Dz. U. Nr 134, poz. 1427).

**1669****ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI**

z dnia 23 czerwca 2004 r.

**w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przemysłu piwowarskiego i napojów gazowanych**

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 przemysłu piwowarskiego i napojów gazowanych.

§ 2. Zbiorniki, maszyny i inne urządzenia techniczne, przy obsłudze których istnieje zagrożenie poparzeniem, wyposaża się w ochronną izolację cieplną.

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

<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, z 2002 r. Nr 74, poz. 676, Nr 135, poz. 1146, Nr 196, poz. 1660, Nr 199, poz. 1673 i Nr 200, poz. 1679, z 2003 r. Nr 166, poz. 1608 i Nr 213, poz. 2081 oraz z 2004 r. Nr 96, poz. 959, Nr 99, poz. 1001 i Nr 120, poz. 1252.

2. Urządzenia ciśnieniowe i zbiorniki, niezależnie od kontroli dokonywanej przez pracowników dozoru technicznego, kontrolowane są pod względem maksymalnego, dopuszczalnego ciśnienia roboczego, wskazywanego przez manometry zainstalowane na tych urządzeniach i zbiornikach przez przeszkolonych w tym zakresie pracowników.

§ 4. W zbiornikach, maszynach i innych urządzeniach technicznych stosuje się zabezpieczenia uniemożliwiające ich włączenie w przypadku:

- 1) otwarcia włączników w zbiornikach;
- 2) zdjęcia osłon ograniczających dostęp do części ruchomych maszyn i innych urządzeń technicznych.

§ 5. Sterowanie zaworami odcinającymi, zainstalowanymi na rurociągach pary, wody, zacieru lub brzezki odbywa się ze stanowiska obsługi tych urządzeń, a w przypadku automatycznie sterowanych zaworów — z pulpitu sterowniczego, wyposażonego w sygnalizację położenia zaworu.

§ 6. 1. Pobieranie próbek zacieru lub brzezki do analizy odbywa się:

- 1) po zmniejszeniu temperatury i unieruchomieniu urządzenia mieszającego, chyba że próbki pobierane są automatycznie;
- 2) przy użyciu naczynia znajdującego się na wysięgniku.

2. Wprowadzanie do kotła warzelnego listwy do mierzenia objętości brzezki wybitej odbywa się po wyłączeniu dopływu energii elektrycznej do kotła warzelnego oraz wyłączeniu urządzenia mieszającego.

§ 7. 1. Pomieszczenia, w których w czasie procesu technologicznego wydzielają się dwutlenek węgla lub inne gazy albo w których otwierane są zbiorniki zawierające dwutlenek węgla lub inne gazy, wyposaża się w:

- 1) wentylację mechaniczną do ich usuwania;
- 2) system wentylacji awaryjnej, zapewniający co najmniej 10-krotną wymianę powietrza w ciągu godziny;
- 3) stacjonarne analizatory, sygnalizujące sygnałem świetlnym albo dźwiękowym o przekroczeniu dopuszczalnych wartości stężeń dwutlenku węgla lub innych gazów.

2. Uruchamianie wentylacji mechanicznej w pomieszczeniu fermentowni odbywa się przy użyciu wyłącznika umieszczonego przed wejściem do tego pomieszczenia.

3. W przypadku chłodzenia pomieszczeń amoniakiem, w szczególności przy użyciu amoniakalnego urządzenia chłodniczego, pomieszczenia te wyposaża się w system wentylacji awaryjnej i stacjonarne analizatory, sygnalizujące sygnałem świetlnym lub dźwiękowym o przekroczeniu wartości najwyższego dopuszczalnego stężenia amoniaku.

4. Przed wejściem pracownika do pomieszczenia, w którym występują gazy toksyczne, na co najmniej 15 minut włącza się system wentylacji awaryjnej i obsługuje się wskazania analizatorów.

5. Przed wejściem pracownika do kadzi fermentacyjnych, tanków lub kuf:

- 1) przewietrza się je;
- 2) dokonuje się pomiarów stężeń dwutlenku węgla lub innych gazów.

6. Niedopuszczalne jest wchodzenie do kadzi fermentacyjnych, tanków lub kuf bez asekuracji dokonywanej przez co najmniej jedną osobę znajdującą się na zewnątrz tych zbiorników.

§ 8. Stanowiska pracy na wysokości do obsługi zbiorników i innych urządzeń technicznych wyposaża się w metalowe drabiny przymocowane w sposób trwały do zewnętrznych ścian tych zbiorników i urządzeń technicznych.

§ 9. 1. Mycie i dezynfekcję zbiorników przeprowadza się mechanicznie.

2. Pracownikom wykonującym czynności, o których mowa w ust. 1, zapewnia się natryski awaryjne, urządzenia do przemywania oczu i apteczki.

§ 10. Urządzenia do napełniania, zamykania i etykietowania opakowań szklanych, wyposaża się w:

- 1) osłony zabezpieczające pracowników przed rozpryskiem szkła;
- 2) dwa umocowane na końcach monobloku urządzenia do awaryjnego ich zatrzymywania.

§ 11. 1. Urządzenia do prześwietlania opakowań szklanych ustawia się w sposób niepowodujący oślnienia wzroku pracowników w czasie prześwietlania.

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

§ 12. Pomieszczenia, w których może powstawać stłuczka szklana, w szczególności pomieszczenia produkcyjne, magazynowe albo laboratoryjne, wyposaża się w pojemniki do jej gromadzenia, wykonane z materiału nieażurowego.

§ 13. Otwory kontrolne i montażowe myjki do butelek, w czasie jej pracy, powinny być szczelnie zamknięte.

§ 14. Urządzenia techniczne do przygotowywania napojów gazowanych wyposaża się w:

- 1) zainstalowane na kotłach do przygotowywania syropu zawory redukcyjne i bezpieczeństwa oraz termometry;
- 2) zabezpieczony siatką wodowskaz;
- 3) zainstalowany na urządzeniu:
  - a) saturacyjnym — zawór redukcyjny,
  - b) ciśnieniowym — zawór bezpieczeństwa.

§ 15. 1. Przetaczanie lub przewożenie beczek do piwa odbywa się po wyznaczonych do tego celu drogach.

2. W przypadku usytuowania pomieszczeń przeznaczonych do mycia i napełniania beczek na różnych piętrach, przemieszczanie beczek odbywa się za pomocą dźwigów.

§ 16. 1. Lampy sterylizujące w pomieszczeniach mikrobiologicznych włącza się i wyłącza na zewnątrz tych pomieszczeń.

2. Pracowników wykonujących czynności w pomieszczeniach, o których mowa w ust. 1, chroni się przed promieniowaniem ultrafioletowym przez stosowanie środków ochrony indywidualnej.

§ 17. Maszyny do czyszczenia, rozdrabniania oraz transportu jęczmienia i słodu wyposaża się w urządzenia do odpylania.

§ 18. Podczas prac remontowych wywrotnicy samochodowej jej uniesione platformy zabezpiecza się przed samoczynnym opadaniem.

§ 19. Niedopuszczalne jest umieszczanie przenośników grawitacyjnych, używanych do zsuwania worków, nad drzwiami lub przejściami dla pracowników.

§ 20. 1. Otwory zasypowe ziarna jęczmienia w magazynach płaskich i otwory górne w komorach silosów do magazynowania ziarna jęczmienia zabezpiecza się kratą ochronną i odchylaną na zewnątrz pokrywą.

2. Otwory zsypane ziarna jęczmienia zabezpiecza się barierami ochronnymi oraz umieszcza się na nich w widoczny sposób tablice ostrzegawcze z napisem: „Uwaga — otwarty zsypl!”.

§ 21. Worki do gromadzenia i transportu odpadów produkcyjnych powstałych w procesie czyszczenia ziarna jęczmienia, słodu i suszonych splotów, odpyła się mechanicznie, w wydzielonych i przystosowanych do tego celu pomieszczeniach.

§ 22. Suszarnie wyposaża się w zabezpieczenie uniemożliwiające przypadkowe uruchomienie przewracacza słodu oraz urządzeń suszarni przy otwartych lub nieprawidłowo zamkniętych drzwiach.

§ 23. 1. Zgarnianie słodu z siatek suszarni odbywa się mechanicznie.

2. Ręcznego zgarniania pozostałości słodu z siatek suszarni dokonuje się po unieruchomieniu przegarniacza, jeżeli temperatura w suszarni nie przekracza 35 °C (308 K).

3. Temperaturę powietrza w suszarni kontroluje się przy użyciu elektrycznych czujników pomiaru temperatury.

4. Pracę urządzeń do mieszania słodu kontroluje się przez okna wizerne.

§ 24. 1. Niedopuszczalne jest wchodzenie, w czasie pracy urządzeń służących do mieszania słodu, do zamaczników, skrzyń słodowniczych lub na siatki suszarni.

2. Prace przy ręcznym:

- 1) myciu zamaczników — wykonuje się po ich przewietrzeniu oraz po wykonaniu pomiaru stężenia dwutlenku węgla w zamacznikach;

- 2) ściąganiu zielonego słodu do suszarni — wykonuje się przy stałym nawiewie powietrza pod siatkę skrzyni.

3. Przed wejściem pracownika do suszarni słodu:

- 1) przewietrza się pomieszczenia suszarni;
- 2) umieszcza się na drzwiach suszarni i na stanowisku do sterowania pracą suszarni tablice ostrzegawcze z napisem: „Uwaga — człowiek w suszarni!”.

§ 25. 1. Instalacja elektryczna w komorach suszarni powinna spełniać wymagania określone w Polskich Normach.

2. Dym, tlenek węgla i dwutlenek węgla z paleniska suszarni odprowadza się przewodami dymowymi.

§ 26. 1. Prasy do chmielu wyposaża się w zabezpieczenia uniemożliwiające przypadkowe ich uruchomienie przy otwartych lub nieprawidłowo zamkniętych drzwiach bocznych prasy.

2. Przed rozpoczęciem procesu prasowania sprawdza się:

- 1) prawidłowość zaryglowania drzwi prasy;
- 2) sprawność urządzenia sterującego.

§ 27. 1. Magazyn, w którym przechowuje się chmiel w balotach, wyposaża się w urządzenia do mechanicznego ich transportu i układania w warstwy.

2. Niedopuszczalne jest ręczne układanie warstw balotów chmielu w magazynach.

§ 28. Pomieszczenia służące do ekstrakcji chmielu wyposaża się w:

- 1) system wentylacji awaryjnej, zapewniający co najmniej 10-krotną wymianę powietrza w ciągu godziny;
- 2) automatyczne urządzenia do mierzenia poziomu niebezpiecznych substancji chemicznych i preparatów chemicznych oraz w środki do neutralizacji tych substancji i preparatów;
- 3) urządzenia do odprowadzania ładunków elektryczności statycznej, spełniające wymagania określone w Polskich Normach.

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

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*

<sup>2)</sup> Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone rozporządzeniem Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 15 lipca 1967 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przemysłu piwowarskiego (Dz. U. Nr 31, poz. 156), które traci moc z dniem wejścia w życie niniejszego rozporządzenia na podstawie art. XXIV ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. — Przepisy wprowadzające Kodeks pracy (Dz. U. Nr 24, poz. 142 oraz z 1990 r. Nr 34, poz. 198).