

**ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ**

z dnia 26 października 1998 r.

w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy przetwórstwie mleka i jego pochodnych.

(Dz. U. z dnia 13 listopada 1998 r.)

Na podstawie art. 237¹⁵ § 2 Kodeksu pracy zarządza się, co następuje:

Rozdział 1

Przepisy ogólne

§ 1. Przepisy rozporządzenia dotyczą bezpieczeństwa i higieny pracy pracowników zatrudnionych w punktach odbioru mleka oraz w zakładach przetwórstwa mleka i jego pochodnych.

§ 2. 1. Pracownicy zatrudnieni w procesie technologicznym przetwórstwa mleka i jego pochodnych powinni używać odzieży roboczej, w szczególności nakrycia głowy szczelnie okrywającego włosy.

2. Pracownicy z uszkodzonym naskórkiem rąk nie powinni być dopuszczeni do pracy wymagającej bezpośredniej styczności z przetwarzanymi surowcami i produktami.

§ 3. Niedopuszczalne jest pozostawianie:

- 1) na stanowiskach pracy - ostrych narzędzi ręcznych w czasie przerw w pracy lub po jej zakończeniu,
- 2) w pomieszczeniach produkcyjnych - sprzętu i urządzeń technicznych nie związanych z procesem technologicznym.

§ 4. 1. Drzwi prowadzące na zewnątrz z pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych powinny być wyposażone w urządzenia samozamykające.

2. Rolety i żaluzje powinny otwierać się z obu stron i być wyposażone w przeciążeniowy mechanizm bezpieczeństwa.

§ 5. 1. Posadzki w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych i laboratoryjnych oraz na rampach wyładowniczych powinny być wykonane z materiałów odpornych na działanie substancji żrących, łatwo zmywalne i ograniczające poślizg, ze spadkiem w kierunku kratak ściekowych.

2. Kratki ściekowe, o których mowa w ust. 1, powinny być wykonane z materiału odpornego na korozję i wytrzymałe na obciążenia spowodowane przez środki transportu.

§ 6. Powierzchnia ścian w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych i laboratoryjnych powinna być łatwa do utrzymania w czystości i odporna na działanie kwasu mlekowego oraz środków dezynfekcyjnych.

§ 7. 1. Na ścianach i futrynach drzwi do pomieszczeń produkcyjnych oraz magazynowych, w których używane są wózki ręczne lub wózki z napędem elektrycznym, powinny być zainstalowane urządzenia odbojowe.

2. Wózki z napędem elektrycznym wykorzystywane do transportu wewnętrznego powinny poruszać się według zakładowych zasad ruchu ustalonych dla tych pojazdów.

§ 8. Okna, których konstrukcja umożliwia ich otwieranie, powinny być zabezpieczone siatką uniemożliwiającą przedostawanie się owadów.

§ 9. 1. Pomieszczenia produkcyjne powinny być wyposażone w urządzenia do mieszania wody zimnej i gorącej.

2. Zawory wodne w umywalniach znajdujących się w pomieszczeniach produkcyjnych powinny być uruchamiane bez użycia rąk.

§ 10. W umywalniach powinny znajdować się środki do mycia i dezynfekcji rąk oraz urządzenia do ich suszenia.

§ 11. 1. Przemieszczanie preparatów chemicznych stosowanych do mycia i dezynfekcji pomieszczeń i urządzeń technicznych powinno odbywać się z zachowaniem szczególnej ostrożności.

2. Roztwory z preparatów chemicznych do mycia i dezynfekcji pomieszczeń i urządzeń technicznych powinny przygotowywać osoby upoważnione do tego przez pracodawcę.

§ 12. 1. W pomieszczeniu laboratoryjnym jedno z wyjść powinno prowadzić bezpośrednio na zewnątrz budynku lub na korytarz ewakuacyjny.

2. Pomieszczenie laboratoryjne powinno być wyposażone w:

- 1) oznakowane naczynia z pokrywkami, odporne na działanie substancji i preparatów chemicznych,
- 2) wentylację ogólną zapewniającą co najmniej 6-krotną wymianę powietrza na godzinę i w razie potrzeby wentylację miejscową (digestorium),
- 3) instalację kanalizacyjną połączoną ze zbiornikiem wstępnej neutralizacji ścieków, uniemożliwiającą przedostawanie się zanieczyszczeń chemicznych bezpośrednio do oczyszczalni ścieków lub gruntu,
- 4) środki neutralizujące oparzenia,
- 5) automatyczne urządzenia do odmierzania preparatów chemicznych.

3. Preparaty toksyczne stosowane do badań laboratoryjnych powinny być zabezpieczone przed dostępem osób nie upoważnionych.

§ 13. 1. W pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych i laboratoryjnych, w których może nastąpić stłuczenie szkła, powinny znajdować się pojemniki na stłuczkę szklaną oraz sprzęt do jej bezpiecznego usuwania.

2. Na terenie punktów odbioru mleka oraz zakładów przetwórstwa mleka i jego pochodnych należy wydzielić i oznakować miejsca przeznaczone do gromadzenia stłuczki szklanej.

§ 14. Jeżeli transporter rolkowy lub inne urządzenia techniczne stosowane do transportu wewnętrznego są usytuowane na przejściu dla pracowników, w miejscu tym należy ustawić pomost o szerokości co najmniej 0,75 m z poręczami ochronnymi.

§ 15. Pomieszczenia, w których magazynowane są kwasy, ługi i ich roztwory oraz inne preparaty chemiczne, powinny być oznakowane. W pomieszczeniach tych należy zainstalować wentylację mechaniczną zapewniającą co najmniej 10-krotną wymianę powietrza w ciągu godziny.

§ 16. 1. Urządzenia kontrolno-pomiarowe, rejestrujące i sterujące procesami technologicznymi, powinny być zlokalizowane w miejscu łatwo dostępnym.

2. Natężenie oświetlenia pulpitów sterowniczych urządzeń, o których mowa w ust. 1, powinno wynosić co najmniej 300 lx.

§ 17. 1. Rurociągi wychodzące na zewnątrz budynku powinny być umieszczone w kanałach lub na estakadach, a prowadzone nad stanowiskami pracy - usytuowane na wysokości co najmniej 2,5 m od podłoża.

2. Rurociągi przewodzące gorące czynniki produkcyjne oraz zbiorniki i urządzenia techniczne wydzielające ciepło powinny być zabezpieczone termicznymi osłonami do wysokości co najmniej 2,5 m.

Rozdział 2

Przepisy szczegółowe

§ 18. Pobieranie próbek mleka z cystern samochodowych powinno odbywać się z pomostu stałego

lub ruchomego o szerokości co najmniej 0,75 m z poręczami ochronnymi.

§ 19. 1. Napełnianie tłuszczomierzy i mieszanie ich zawartości z preparatami chemicznymi powinno odbywać się w przeznaczonym do tego celu statywie wyposażonym w osłonę.

2. Niedopuszczalne jest:

- 1) uruchamianie wirownicy z napędem elektrycznym do badania zawartości tłuszczu w mleku bez założonej przykrywy,
- 2) ręczne hamowanie talerza wirownicy,
- 3) odczytywanie bez ekranu ochronnego zawartości tłuszczu w mleku.

§ 20. 1. Do obsługi zbiorników należy używać metalowych drabinek przymocowanych do ich zewnętrznych ścian w sposób trwały lub podestów z poręczami ochronnymi, z zastrzeżeniem ust. 2.

2. Drabinki nie przymocowane w sposób trwały powinny być zaopatrzone w stopki przeciwpoślizgowe.

§ 21. Urządzenie do wyrobu masła metodą okresową powinno być wyposażone w pałąk ochronny zablokowany z urządzeniem wyłączającym napęd oraz w hamulec bezpieczeństwa.

§ 22. 1. Urządzenie do automatycznego napełniania i zamykania opakowań szklanych powinno mieć dwa wyłączniki bezpieczeństwa, umieszczone po przeciwnych jego końcach, i zainstalowaną osłonę z przezroczystego tworzywa, chroniącą pracowników przed odpryskami szkła.

2. Stanowiska do przeglądania opakowań szklanych powinny być wyposażone w krzesła obrotowe z regulowaną wysokością siedziska i oparcia lędźwiowego, a czas pracy jednego pracownika na tym stanowisku nie powinien przekraczać 2 godzin w ciągu jednej zmiany roboczej.

3. Oświetlenie stanowiska, o którym mowa w ust. 2, nie powinno powodować zjawiska olśnienia wzroku pracownika.

§ 23. 1. Stacjonarne i wózkowe prasy do twarogu, serów lub kazeiny powinny być wyposażone w system oburęcznego sterowania ich pracą.

2. Urządzenia techniczne przeznaczone do prasowania wyrobów powinny być wyposażone w zabezpieczenia uniemożliwiające ich przypadkowe uruchomienie.

3. Urządzenia techniczne z ruchomymi lub wirującymi zespołami powinny być wyposażone w wyłączniki bezpieczeństwa umieszczone w zasięgu rąk pracowników je obsługujących i w blokadę pracy tych urządzeń.

§ 24. Płytowy wymiennik ciepła o temperaturze pary wodnej lub wody powyżej 100°C powinien być wyposażony w osłony boczne.

§ 25. 1. Komory wędzarnicze serów powinny być szczelne w stopniu uniemożliwiającym przedostawanie się dymu do innych pomieszczeń.

2. Niedopuszczalne jest otwieranie komór wędzarniczych bez uprzedniego ich przewietrzenia.

§ 26. 1. Urządzenie do parafinowania serów powinno być wyposażone w automatyczny termostat wyłączający podgrzewacz parafiny po osiągnięciu przez nią temperatury 150°C.

2. Stanowiska, przy których następuje parafinowanie serów, powinny być wyposażone w wyciągi oparów.

§ 27. 1. Urządzenie do topienia serów powinno być wyposażone w zabezpieczenie uniemożliwiające jego uruchomienie przy otwartych komorach roboczych.

2. Urządzenie do topienia serów z bezpośrednim wtryskiem pary wodnej do komory roboczej powinno być wyposażone w system uniemożliwiający:

- 1) wtrysk pary wodnej przy otwartej pokrywie,
- 2) otwarcie pokrywy w przypadku istnienia nadciśnienia w komorze roboczej.

§ 28. 1. Kocioł do topienia serów napełniony masą serową może być opuszczany po uprzednim zamknięciu dopływu pary wodnej i unieruchomieniu mieszadła.

2. Przemieszczanie kotła, o którym mowa w ust. 1, powinno odbywać się w sposób zmechanizowany.

3. Urządzenie do automatycznego formowania i pakowania serów topionych powinno być wyposażone w wyłącznik napędu zlokalizowany w zasięgu ręki pracownika.

§ 29. 1. Na poziomie górnego pomostu wyparek powinny być zamontowane na stałe rurociągi doprowadzające wodę do ich mycia.

2. Roztwory do mycia urządzeń wyparnych powinny posiadać stężenie nie przekraczające 2% i temperaturę do 60°C, a ścieki po umyciu powinny być odprowadzane bezpośrednio do instalacji kanalizacyjnej.

§ 30. 1. Wchodzenie do wnętrza wieży rozpryskowej może nastąpić po jej uprzednim ochłodzeniu do temperatury poniżej 30°C.

2. Przed wejściem osoby upoważnionej do wieży rozpryskowej należy wyłączyć zasilanie wszystkich urządzeń wewnętrznych oraz umieścić tabliczkę ostrzegawczą z napisem o treści: "Uwaga - człowiek w wieży rozpryskowej!". Tabliczkę tę należy również umieścić na stanowisku sterowania pracą wieży rozpryskowej.

§ 31. Tunelowe urządzenia do mycia konwi z mechanizmem do ich odwracania i ustawiania na przenośniku powinny być wyposażone w automatyczny wyłącznik przenośnika.

§ 32. W czasie pracy mieszadeł, krajaczy lub innych urządzeń technicznych znajdujących się w wannach i tankach serowarskich niedopuszczalne jest:

- 1) wkładanie rąk do ich wnętrza,
- 2) pobieranie próbek do analizy.

§ 33. Mycie talerzy wirówki odtłuszczającej powinno odbywać się w sposób zmechanizowany.

§ 34. Obracanie głowicy homogenizatora twarogu za pomocą specjalnych uchwytów może odbywać się po uprzednim jego unieruchomieniu.

§ 35. 1. W czasie pracy urządzenia do suszenia kazeiny, wyposażonego w mechaniczny przegarniacz, niedopuszczalne jest przebywanie osób w odległości mniejszej niż 1,0 m od tego urządzenia.

2. Usuwanie zalegającego na sitach ziarna kazeiny powinno odbywać się po uprzednim unieruchomieniu zgarniaczy.

§ 36. W czasie pracy urządzeń do porcjowania i pakowania niedopuszczalne jest:

- 1) zbliżanie rąk do dozownika, podajnika lub szczęk zgrzewających,
- 2) przekraczanie dopuszczalnego ciśnienia sprężonego powietrza,
- 3) blokowanie wyłączników krańcowych,
- 4) wyłączanie czujników blokujących napęd,
- 5) odchylenie lub zdejmowanie osłon z urządzeń.

§ 37. 1. Wybieranie masy lodziarskiej z pojemnika urządzenia chłodniczego w stanie częściowego zamrożenia może nastąpić po uprzednim jego unieruchomieniu.

2. W czasie pracy urządzenia do formowania i pakowania lodów niedopuszczalne jest dotykaniem rękoma ruchomych zespołów napełniających foremki.

3. Wyłącznik urządzenia, o którym mowa w ust. 2, powinien znajdować się w zasięgu ręki obsługującego pracownika.

Rozdział 3

Przepis końcowy

§ 38. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 6 miesięcy od dnia ogłoszenia.

