

**ROZPORZĄDZENIE  
MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO**

z dnia 9 kwietnia 1966 r.

**w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach gastronomicznych i przemysłu  
garmażeryjnego.**

(Dz. U. z dnia 21 czerwca 1966 r.)

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 1.**

**Przepisy ogólne.**

**§ 1. 1.** Rozporządzenie dotyczy zakładów gastronomicznych i innych zakładów żywienia zbiorowego oraz zakładów przemysłu garmażeryjnego, zwanych w dalszych przepisach rozporządzenia "zakładami".

2. Zakładami sezonowymi w rozumieniu rozporządzenia są zakłady prowadzące działalność w okresie do 5 miesięcy w roku w sezonie letnim.

**§ 2. 1.** Zakłady powinny być zabezpieczone przed szkodliwym działaniem dymów, pyłów, par i przykrych zapachów.

2. Część produkcyjna i magazynowa zakładu nie może być położona od strony południowej budynku.

**§ 3.** Na każdego pracownika jednocześnie zatrudnionego w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu powinno przypadać:

- 1) w zakładach stałych - nie mniej niż 13 m<sup>3</sup> wolnej objętości pomieszczenia,
- 2) w zakładach sezonowych - nie mniej niż 10 m<sup>3</sup> wolnej objętości pomieszczenia.

**§ 4. 1.** Sala konsumentów i miejsce odbioru posiłków przeznaczonych do konsumpcji na miejscu powinny znajdować się na jednej kondygnacji.

2. W pomieszczeniach znajdujących się na jednej kondygnacji niedopuszczalne jest stosowanie progów przypodłogowych oraz różnicowanie poziomów podłóg.

3. Przepisu ust. 2 nie stosuje się do zakładów sezonowych.

**§ 5.** Podłogi w pomieszczeniach pracy powinny być wykonane w sposób zabezpieczający pracowników przed poślizgnięciem. W pomieszczeniach, w których produkcja powoduje zamoczenie podłogi, należy zabezpieczyć pracowników przed zamoczeniem przez zastosowanie krutek lub w inny sposób.

**§ 6. 1.** Zakłady powinny posiadać odpowiednią ilość otwieranych okien, zapewniających należyte przewietrzanie pomieszczeń. W zakładach czynnych cały rok powinny być zainstalowane górne wentylatory, łatwo otwierane i zamykane z poziomu podłogi, a w zakładach sezonowych - okna otwierane z poziomu podłogi.

2. Powinien być zapewniony dogodny i bezpieczny dostęp do okien pomieszczeń w celu czyszczenia szyb od wewnątrz i zewnątrz.

**§ 7.** Zabrania się ogrzewania pomieszczeń zakładu przy pomocy przenośnych żeliwnych pieców węglowych, gazowych, koksowników i trociniaków.

§ 8. 1. We wszystkich pomieszczeniach zakładu urządzenia wentylacyjne powinny działać sprawnie i zapewniać odpowiednią wymianę powietrza.

2. W pomieszczeniu kuchni powinny działać sprawnie urządzenia do usuwania gazów spalinowych, pary i zapachów potraw.

3. Dopuszczalna intensywność hałasu nie powinna przekraczać w pomieszczeniach produkcyjnych 50 decybeli.

§ 9. Wpusty ściekowe oraz tłuszczowniki i osadniki powinny być utrzymywane w należytej czystości i opróżniane codziennie.

## **Rozdział 2.**

### **Obsługa urządzeń do obróbki mechanicznej.**

§ 10. Szerokość miejsca roboczego wzdłuż stołu nie może być mniejsza niż 0,8 m.

§ 11. Na stołach obitych blachą zabrania się krajania i rozdrabniania produktów bezpośrednio na blasze.

§ 12. 1. Narzędzia ręczne oraz naczynia używane w zakładach powinny stale znajdować się w sprawnym stanie oraz bez uszkodzeń.

2. Trzonki noży do rozbierania mięsa i trzonki ostrzałek do noży powinny mieć nasadę zabezpieczającą przed poślizgnięciem dłoni i skaleczeniem.

§ 13. 1. W krajarkach do warzyw surowiec wolno dociskać do tarcz tnących tylko specjalnymi dociskaczami.

2. Gardziele maszyn do mielenia i rozdrabniania produktów powinny być zabezpieczone osłoną uniemożliwiającą zetknięcie się ręki ze ślimakiem. Produkty wolno popychać do gardzieli tylko za pomocą popychacza.

3. Naprawa, czyszczenie i mycie maszyn mogą być wykonywane tylko po wyłączeniu ich z ruchu oraz spod napięcia.

§ 14. 1. Uruchamiać maszyny i urządzenia elektryczne może wyłącznie pracownik wyznaczony przez kierownika zakładu.

2. Nad maszynami i urządzeniami elektrycznymi powinny być umieszczone tablice ostrzegawcze z napisem "Zabrania się włączania urządzeń elektrycznych osobom nie upoważnionym".

3. Wyłączniki urządzeń elektrycznych powinny znajdować się w pobliżu miejsca roboczego, jeżeli przepisy szczególne nie stanowią inaczej.

4. Zakład obowiązany jest prowadzić książkę kontroli oporności uziemień lub skuteczności zerowań. W książce kontroli powinny być wpisywane daty, wyniki pomiarów oraz uwagi o naprawach uziomów i terminy usunięcia stwierdzonych usterek.

§ 15. Sprawdzanie działania i konserwacje maszyn i urządzeń elektrycznych może przeprowadzać, po wyłączeniu ich spod napięcia, pracownik uprawniony do wykonywania tych czynności.

## **Rozdział 3.**

### **Obsługa urządzeń w kuchniach, bufetach i przygotowalniach.**

§ 16. 1. Trzony kuchenne opalane węglem powinny być tak sytuowane w kuchni, aby paleniska leżały po stronie przeciwnej w stosunku do rozdzielni przykuchennej i aby zapewniony był swobodny dostęp do piekarników wbudowanych w trzony. Trzon powinien być obwiedziony metalową poręczą ochronną, opartą na wsporniku, w odległości 10 cm od krawędzi płyty.

2. Odległość krawędzi trzonu opalanego węglem od stołu roboczego powinna wynosić nie mniej niż 1,6 m, a od innych urządzeń - nie mniej niż 2,0 m, w zakładach zaś sezonowych - nie mniej niż 1,6 m.

3. W razie ustawienia w kuchni dwóch trzonów paleniskami do siebie, odległość między nimi powinna

wynosić nie mniej niż 2,0 m.

4. Odległość trzonów od kotłów warzelnych i innych urządzeń grzejnych powinna wynosić nie mniej niż 2,0 m, a w zakładach sezonowych - nie mniej niż 1,6 m.

5. W razie ustawienia urządzeń grzejnych w układzie szeregowym lub zespołowym nie stosuje się przepisu ust. 4.

**§ 17.** 1. Ustawianie na płytę i zdejmowanie z płyty naczyń napełnionych gorącymi płynami i potrawami, o łącznym ciężarze (wraz z naczyniami) powyżej 15 kg, oraz ich przenoszenie nie może być dokonywane przez jedną osobę. Niedopuszczalne jest ustawianie na płytach kuchennych naczyń przenośnych o pojemności powyżej 50 l.

2. Niedozwolone jest używanie naczyń z obłuzowanymi uchwytami lub z uszkodzoną emalią.

3. Naczynia przenośne z płynami gorącymi powinny posiadać zabezpieczenie, zapobiegające pryskaniu cieczy na zewnątrz, oraz odpowiednie uchwyty, umożliwiające bezpieczne trzymanie bezpośrednio naczyń lub włożenie w uchwyty odpowiednich nosideł. Naczynia z płynami o temperaturze powyżej 45°C wolno napełniać do 4/5 wysokości naczynia.

4. Naczynia z płynami i potrawami zimnymi i gorącymi, o łącznym ciężarze (wraz z naczyniami) powyżej 30 kg, powinny być przenoszone przez dwie osoby lub przewożone na wózkach.

**§ 18.** 1. Szerokość przejść komunikacyjnych między poszczególnymi grupami kotłów powinna wynosić nie mniej niż 1,5 m, a w zakładach sezonowych - nie mniej niż 1,2 m.

2. Zakład obowiązany jest ustalić okres pracy każdego kotła (ilość gotowań), po którym powinien nastąpić przegląd techniczny osprzętu, ścian i pokrywy kotła.

3. Zawory bezpieczeństwa w kotłach warzelnych powinny być bieżąco konserwowane.

4. Przy napełnianiu kotła warzelnego należy pozostawić wolną przestrzeń o wysokości co najmniej 10 cm pomiędzy poziomem zawartości a górną krawędzią kotła.

5. Zabrania się używania do rozpalań w piecach i kotłach warzelnych opalanych węglem łatwo zapalnych cieczy, jak nafta, benzyna, spirytus itp.

**§ 19.** Przy obsłudze elektrycznie podgrzewanych kotłów warzelnych, trzonów kuchennych, piekarników i patelni powinny być przestrzegane przepisy bezpieczeństwa, obowiązujące przy obsłudze urządzeń elektrycznych. Przed napełnieniem elektrycznie podgrzewanego kotła warzelnego należy sprawdzić i uzupełnić poziom wody w łaźni wodnej.

**§ 20.** 1. Przy zapalaniu palników gazowych należy najpierw zapalić zapałkę lub świecę gazową, a następnie otworzyć kurek gazowy.

2. W razie stwierdzenia ulatniania się gazu w kuchni lub w innym pomieszczeniu, w którym znajdują się wygaszone palniki, nie wolno używać otwartego płomienia lub przekreślać kontaktów elektrycznych do czasu dokładnego przewietrzenia pomieszczenia.

3. Niedopuszczalne jest wykrywanie nieszczelności instalacji gazowej przy pomocy otwartego płomienia. Wykrywanie nieszczelności instalacji gazowej powinno być wykonywane przy użyciu roztworu wody z mydłem.

**§ 21.** W razie wykazania przez manometr przekroczenia dopuszczalnego roboczego ciśnienia w kotle warzelnym powyżej 0,5 at - urządzenie grzejne powinno być niezwłocznie wyłączone, a gdy chodzi o kotły warzelne ogrzewane węglem - należy niezwłocznie otworzyć drzwiczki paleniska. Jeżeli manometr w kotle ogrzewanym węglem wykazuje dalszy wzrost ciśnienia, paleniska powinny być całkowicie oczyszczone przez usunięcie opału na zewnątrz budynku.

**§ 22.** Kocioł warzelny powinien być tak usytuowany, aby struga pary przy jego otwieraniu nie była skierowana na obsługującego go pracownika.

**§ 23.** 1. Urządzenia pod ciśnieniem, jak ekspresy, saturatory itp., powinny być stale należycie konserwowane.

2. Przy rozlewie piwa z beczek do kufli powinien być stosowany reduktor ciśnienia wraz z manometrem. Beczki z piwem powinny znajdować się w miarę możliwości w osobnym pomieszczeniu lub w piwnicy. W razie niemożliwości takiego usytuowania beczek powinny one posiadać osłonę

zabezpieczającą pracowników przed skutkami rozerwania beczki.

## **Rozdział 4.**

### **Magazynowanie towarów.**

**§ 24.** W czasie przyjmowania lub ekspedycji towarów powinien być ograniczony ruch pracowników przez pomieszczenia, w których odbywa się wyładowanie lub ładowanie towarów. W pomieszczeniu tym należy zapewnić bezpieczne przejścia podczas wyładowywania lub ładowania towarów.

**§ 25.** 1. Szerokość przejść w magazynach o powierzchni od 15 do 30 m<sup>2</sup> powinna wynosić nie mniej niż 0,9 m, a w magazynach o powierzchni powyżej 30 m<sup>2</sup> - nie mniej niż 1,20 m. W magazynach o powierzchni do 15 m<sup>2</sup> może nie być przejść albo przejścia mogą być mniejsze niż 0,90 m, w zależności od potrzeb funkcjonalnych magazynu.

2. Niedozwolone jest ustawianie w przejściach i na traktach komunikacyjnych magazynów paczek, worków, skrzyń lub innych przedmiotów.

**§ 26.** Górne półki regałów nie powinny znajdować się wyżej niż 180 cm od poziomu podłogi.

## **Rozdział 5.**

### **Transport wewnętrzzakładowy.**

**§ 27.** 1. Wózki do transportu powinny mieć uchwyty zaopatrzone w osłony zabezpieczające ręce pracowników przed urazami.

2. Koła wózków powinny być ogumione.

3. Trakty komunikacyjne dla ruchu wózków powinny mieć szerokość nie mniejszą niż 1,2 m.

**§ 28.** Końcowa prędkość ładunku na ześlizgu nie powinna przekraczać 0,75 m/sek. Wysokość stołu odbioru przy ześlizgu powinna wynosić 70-90 cm. Zabrania się umieszczania nie zabezpieczonych ześlizgów nad przejściami lub drogami komunikacyjnymi.

**§ 29.** 1. Obsługa dźwigów towarowych może być powierzona tylko osobom odpowiednio przeszkolonym.

2. Sprawność działania dźwigu towarowego powinna być kontrolowana co najmniej raz na 10 dni.

3. Dźwig przeznaczony wyłącznie do transportu towarowego nie może być używany do przewozu osób.

4. Przy dźwigu należy umieścić na widocznym miejscu oznaczenie dopuszczalnego obciążenia oraz odpowiednie napisy ostrzegawcze.

## **Rozdział 6.**

### **Przepisy higieniczno-sanitarne.**

**§ 30.** 1. Szatnia dla pracowników powinna mieć bezpośrednie połączenie z umywalnią i natryskami. W szatni powinno przypadać w zakładach gastronomicznych nie mniej niż 0,50 m<sup>2</sup>, a w zakładach przemysłu garmazeryjnego - nie mniej niż 0,65 m<sup>2</sup> powierzchni podłogi na każdego pracownika, licząc łącznie z powierzchnią zajętą przez urządzenia i przejścia, przy jednopoziomowym ustawieniu szafek. W zakładach sezonowych dopuszcza się stosowanie szafek piętrowych bądź szatni wieszakowych.

2. Każdy pracownik zakładu zatrudniony przy produkcji lub obsłudze konsumentów powinien mieć przydzieloną w szatni szafkę dwudzielną do przechowywania odzieży domowej i odzieży roboczej. Szatnia powinna być wyposażona w krzesła oraz lustra ścienne.

3. W zakładach zatrudniających do 15 osób na jedną zmianę powinna być urządzona jedna szatnia z kabiną do rozbierania, z tym że w razie zatrudnienia w tej liczbie równocześnie powyżej 5 kobiet i 5 mężczyzn powinny być urządzone dwie oddzielne szatnie. Przy zatrudnieniu powyżej 15 osób na jedną

zmianę powinny być urządzone dwie oddzielne szatnie.

**§ 31.** 1. W zakładach przemysłu garmazeryjnego na każdych 12 pracowników najliczniejszej zmiany, zatrudnionych przy produkcji, powinno przypadać jedno sitko natryskowe.

2. W zakładach gastronomicznych i innych zakładach żywienia zbiorowego produkujących posiłki typu obiadowego i zatrudniających do 15 osób na jedną zmianę powinien być zainstalowany jeden natrysk z kabiną do rozbierania, z wejściem bezpośrednim z szatni. Przy zatrudnieniu powyżej 15 osób na jedną zmianę powinny być urządzone dwa oddzielne natryski, jeden dla mężczyzn i jeden dla kobiet.

3. W zakładach gastronomicznych i innych zakładach żywienia zbiorowego zatrudniających do 15 osób na jedną zmianę powinien być zainstalowany jeden zespół sanitarny (w.c. i umywalka), z tym że w razie zatrudnienia w tej liczbie równocześnie ponad 5 mężczyzn i 5 kobiet powinny być zainstalowane dwa oddzielne zespoły sanitarne, jeden dla mężczyzn i jeden dla kobiet. Przy zatrudnieniu powyżej 15 osób na jedną zmianę powinien być zainstalowany jeden zespół dla każdych 35 mężczyzn i dla każdych 25 kobiet, z tym że zespołów nie może być mniej niż dwa.

4. Przepisy ust. 2 i 3 nie dotyczą zakładów sezonowych. W zakładach sezonowych produkujących posiłki typu obiadowego powinien być zainstalowany jeden natrysk z kabiną do rozbierania, z wejściem bezpośrednim z szatni, oraz jeden zespół sanitarny (w.c. i umywalka) przy zatrudnieniu do 15 osób na najliczniejszej zmianie, a w razie zatrudnienia powyżej 15 osób - dwa zespoły sanitarne.

**§ 32.** 1. Ustępy dla pracowników powinny być oddzielone od ustępów dla konsumentów. Ustępy mogą być usytuowane w podziemiu.

2. Wejścia do ustępów przeznaczonych dla pracowników powinny prowadzić z pomieszczeń o charakterze komunikacji ogólnej przez izolujący przedsionek.

**§ 33.** W zakładach zatrudniających na jedną zmianę powyżej 20 pracowników spożywanie posiłków wydawanych pracownikom powinno odbywać się w przeznaczonym na ten cel pomieszczeniu. W mniejszych zakładach, z braku takiego pomieszczenia, oraz w zakładach sezonowych spożywanie posiłków przez pracowników powinno odbywać się w miejscu wyznaczonym do tego celu.

**§ 34.** 1. Zakład powinien posiadać podręczną apteczkę, zawierającą środki do udzielania pierwszej pomocy.

2. Opieka nad apteczką i udzielanie pierwszej pomocy powinny być powierzone pracownikowi przeszkolonemu w tym zakresie.

3. Nazwisko osoby udzielającej pierwszej pomocy powinno być wywieszane w miejscu przeznaczonym na ogłoszenia oraz w apteczce.

4. Środki do udzielania pierwszej pomocy powinny być uzupełniane w apteczce w miarę ubywania.

**§ 35.** 1. Kandydat na pracownika przed przyjęciem go do pracy w zakładzie powinien być poddany badaniom lekarskim, ze szczególnym uwzględnieniem przydatności do wykonywania danej pracy.

2. Rodzaj wymaganych badań, kategorie pracowników objętych badaniami, częstotliwość i tryb przeprowadzania badań lekarskich oraz przeciwwskazania w zakresie zatrudniania pracowników przy poszczególnych pracach regulują odrębne przepisy.

## **Rozdział 7.**

### **Przepisy końcowe.**

**§ 36.** 1. Zakład obowiązany jest zapoznać pracowników z treścią niniejszego rozporządzenia.

2. Zakład obowiązany jest opracować na podstawie niniejszego rozporządzenia szczegółowe instrukcje bezpieczeństwa i higieny pracy, dostosowane do rodzaju i warunków pracy w danym zakładzie.

3. Tekst niniejszego rozporządzenia lub odpowiednie wyciągi z niego oraz teksty instrukcji powinny być wywieszane w pomieszczeniach zakładu, w widocznym miejscu.

**§ 37.** 1. Przepisy § 2 ust. 2, § 4, § 8 ust. 3, § 16, § 18 ust. 1, § 30 ust. 1 i § 31 stosuje się do zakładów nowo budowanych.

2. Przepisy wymienione w ust. 1 mają również zastosowanie do zakładów przebudowanych, jeżeli na

to pozwalają warunki techniczne.

3. W zakładach istniejących w dniu wejścia w życie rozporządzenia wolna objętość przestrzeni przypadająca na każdego pracownika jednocześnie zatrudnionego w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu, ustalona w § 3 pkt 1, może wynosić mniej niż 13 m<sup>3</sup>, jednakże nie mniej niż 10 m<sup>3</sup> wolnej objętości pomieszczenia.

**§ 38.** Traci moc rozporządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 6 sierpnia 1961 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przemysłu gastronomicznego i garmażeryjnego (Dz. U. Nr 39, poz. 199).

**§ 39.** Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.