

**ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI**

z dnia 17 czerwca 2002 r.

w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przemysłu cukierniczego.

(Dz. U. z dnia 2 lipca 2002 r.)

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

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

§ 2. Maszyny i inne urządzenia techniczne stosowane w procesach produkcyjnych ustawia się w niekryżujące się ciągi technologiczne.

§ 3. Otwory zsypane usytuowane w stropach oraz leje zasypowe maszyn i innych urządzeń technicznych zabezpiecza się rusztami ochronnymi zablokowanymi z wyłącznikami krańcowymi.

§ 4. 1. W pomieszczeniach, w których zachodzi niebezpieczeństwo wybuchu pyłu cukrowego, kakaowego lub z innego surowca sypkiego, wyznacza się strefę zagrożenia wybuchem.

2. Prace związane z przesiewaniem, mieleniem i przesypywaniem produktów sproszkowanych połączone z wydzielaniem ciepła wykonuje się w wydzielonych pomieszczeniach. Pomieszczenia te wyposaża się w urządzenia odpylające oraz w wentylację mechaniczną.

§ 5. Młyny do mielenia cukru i ziarna kakaowego oraz oczyszczarki i łuszczarki wyposaża się w urządzenia do wychwytywania zanieczyszczeń metalicznych.

§ 6. Worki po cukrze, proszku kakaowym i innych surowcach sypkich odpyla się mechanicznie w wydzielonych pomieszczeniach, wyposażonych w urządzenia odpylające oraz w wentylację mechaniczną.

§ 7. Zbiorniki otwarte, których krawędzie górne znajdują się na wysokości poniżej 1,1 m od poziomu podłogi, zabezpiecza się do tej wysokości w taki sposób, aby pracownik nie wpadł do ich wnętrza.

§ 8. 1. Maszyny i inne urządzenia techniczne, których elementy ruchome stykają się bezpośrednio z przerabianym produktem, zabezpiecza się pokrywami zablokowanymi z wyłącznikami, zapewniającymi automatyczne wyłączenie części ruchomych po otwarciu tych pokryw.

2. Pokrywy, o których mowa w ust. 1, wyposaża się w urządzenia służące do ich zamocowania w położeniu otwartym.

§ 9. 1. Kotły warzelne przechylne wyposaża się w mechanizm zapewniający równomierne i bezpieczne ich przechylanie oraz utrzymujący je w stabilnej pozycji.

2. Kotły warzelne służące do zagęszczania roztworów wyposaża się w urządzenia wyciągowe zapewniające usuwanie oparów na zewnątrz budynku.

§ 10. Instalację gazową przy prażakach wyposaża się w samoczynne urządzenie zamykające dopływ gazu do palników.

§ 11. 1. Wózki służące do transportu masy cukierniczej dostosowuje się do typu wyparki próżniowej.

2. Wózki służące do transportu pojemników lub opakowań wyposaża się w szczególności w:

- 1) uchwyty zabezpieczające ręce przed urazami,
- 2) ogumione koła,
- 3) hamulce.

3. Pojemniki lub opakowania przewożone na wózkach, o których mowa w ust. 2, zabezpiecza się w taki sposób, aby nie spadały i nie przemieszczały się.

§ 12. 1. Napełnianie pojemników służących do przenoszenia mas cukierniczych nie może przekroczyć 80% wysokości pojemnika.

2. Pojemniki służące do ręcznego przenoszenia mas cukierniczych wyposaża się w trwale przymocowane do ich ścian uchwyty, a w przypadku mas gorących - w uchwyty izolowane termicznie.

§ 13. W razie braku zaworu spustowego w wyposażeniu ubijarki, wyjmowanie nadziei lub mas cukierniczych z ubijarki odbywa się po jej unieruchomieniu.

§ 14. 1. Stoły chłodzone wodą wyposaża się w urządzenia uniemożliwiające samoczynne przechylenie się płyty stołu.

2. Niedopuszczalne jest ręczne podsuwanie masy karmelowej na stole ugniatarki w czasie jej pracy.

§ 15. 1. Przeciagarkę wyposaża się w wyłącznik krańcowy.

2. Zakładanie masy karmelowej na przeciagarkę odbywa się po jej unieruchomieniu.

§ 16. 1. Czynności związane z myciem wyparki próżniowej odbywają się w pomieszczeniu wyposażonym w wentylację mechaniczną, przy otwartym zaworze odpowietrzającym i zamkniętym zaworze parowym przy wyparce.

2. Po zamknięciu zaworu parowego, o którym mowa w ust. 1, umieszcza się na nim tabliczkę ostrzegawczą z napisem "REMONT".

3. Stężenie roztworu sody kaustycznej używanego do mycia wyparki próżniowej nie może przekroczyć 5%.

§ 17. Ręczne napełnianie lub opróżnianie konsz, mieszarek, melanżerów lub zbiorników pośrednich odbywa się po unieruchomieniu tych urządzeń.

§ 18. 1. Prace wymagające obecności pracownika w cieplarni odbywają się, jeżeli temperatura wewnątrz cieplarki nie przekracza 45°C (318 K) i czas przebywania pracownika w cieplarni nie przekracza 5 minut.

2. Pracownika, o którym mowa w ust. 1, asekuje inny pracownik znajdujący się na zewnątrz cieplarki.

§ 19. Niedopuszczalne jest stosowanie ognia do podgrzewania rurociągów i urządzeń, służących do przesyłania gorących czynników technologicznych.

§ 20. Transportowanie mąki odbywa się w sposób niepowodujący zanieczyszczenia otoczenia.

§ 21. 1. Niedopuszczalne jest ręczne podawanie ciasta na walce wycinarki.

2. Przy oczyszczaniu wycinarki wycinaki zabezpiecza się w sposób uniemożliwiający ich opadnięcie.

§ 22. Piece gazowe wyposaża się w urządzenia zabezpieczające przed niekontrolowanym wydostawaniem się gazu.

§ 23. 1. Dopuszczalne temperatury komór wypiekowych i gazów spalinowych oznacza się czerwoną kreską na skali pirometru.

2. Przejścia pomiędzy piecami tunelowymi mają szerokość nie mniejszą niż 1,5 m.

§ 24. Formy do wypieku płatów waflowych wyposaża się w mechanizm uniemożliwiający niekontrolowane otwarcie pokrywy formy.

§ 25. Górną część krajalnicy wyposaża się w osłonę uchylną z wyłącznikiem krańcowym, a dolną jej część pozostawia się całkowicie osłoniętą.

§ 26. 1. Niedopuszczalne jest ręczne poprawianie i wyjmowanie uszkodzonego wyrobu lub opakowania podczas pracy maszyny zawijającej lub pakującej wyroby cukiernicze.

2. Maszyny zawijające wyroby cukiernicze wyposaża się w wyłączniki przyciskowe, umieszczone przy stanowiskach obsługi.

§ 27. Odpady produkcyjne gromadzi się w oddzielnych pojemnikach, w zależności od rodzaju, właściwości fizycznych, chemicznych i biologicznych tych odpadów, oraz składa się je w wydzielonych do tego celu pomieszczeniach, wyposażonych w wentylację mechaniczną.

§ 28. Traci moc rozporządzenie Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 16 grudnia 1967 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przemysłu cukierniczego (Dz. U. Nr 48, poz. 235).

§ 29. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 2 miesięcy od dnia ogłoszenia.