

## **Bezpieczeństwo i higiena pracy przy przetwórstwie ziemniaków.**

Dz.U.2001.112.1204 z dnia 2001.10.08

Status: Akt obowiązujący

Wersja od: 8 października 2001r.

**Wejście w życie:**

9 kwietnia 2002 r.

### **ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI**

**z dnia 26 września 2001 r.**

**w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy przetwórstwie ziemniaków.**

Na podstawie art. 237<sup>15</sup> § 2 Kodeksu pracy zarządza się, co następuje:

- § 1. Rozporządzenie określa wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy przy przetwórstwie ziemniaków.
- § 2. Maszyny i inne urządzenia techniczne stosowane w procesach produkcyjnych przy przetwórstwie ziemniaków zestawia się w niekrzyżujące się ciągi technologiczne.
- § 3. Rurociągi przesyłające gorące lub żrące płyny technologiczne, prowadzone nad stanowiskami pracy, drogami i przejściami, wyposaża się w miejscowe rynny odpływowe zabezpieczające i chroniące przed poparzeniem.
- § 4. Do obsługi zbiorników używa się metalowych drabinek przymocowanych do ich zewnętrznych ścian w sposób trwały lub pomostów wyposażonych w balustrady spełniające wymagania określone w odrębnych przepisach.
- § 5. Maszyny i inne urządzenia techniczne, przy obsłudze których istnieje zagrożenie poparzeniem, wyposaża się w izolację cieplną lub inne zabezpieczenie uniemożliwiające poparzenie.
- § 6. LAMPY służące do oświetlenia wnętrza zbiorników mają być hermetyczne i wyposażone w ochronę klosza.
- § 7. Przenośniki taśmowe stałe, nieposiadające wyłączników linkowych, wyposaża się w wyłączniki awaryjne, umieszczone w łatwo dostępnych i widocznych miejscach, w odstępach nie większych niż 25 m.
- § 8. W obiektach budowlanych i pomieszczeniach pracy, w których istnieje niebezpieczeństwo wybuchu pyłów, wyznacza się strefy zagrożenia wybuchem, zgodnie z przepisami o ochronie przeciwpożarowej.
- § 9. Drogi i przejścia na terenie zakładu pracy, zlokalizowane obok urządzeń do

hydromechanicznego rozładunku ziemniaków ze środków transportu, osłania się ekranem o wysokości co najmniej 2,5 m, chroniącym przed strumieniem wody.

#### **§ 10.**

1. Przed stanowiskiem pracy do hydromechanicznego spłukiwania ziemniaków ze środków transportu i z przemyki spławiaka umieszcza się odpowiednie znaki bezpieczeństwa.

2. Urządzenie techniczne służące do hydromechanicznego spłukiwania ziemniaków wyposaża się w zabezpieczenie uniemożliwiające niekontrolowany jego obrót wokół własnej osi.

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

**§ 11.** Kanały spławne ziemniaków przykrywa się lub zabezpiecza od strony przejścia balustradą o wysokości 1,1 m od poziomu podłoża.

**§ 12.** Pomędzy stanowiskiem pracy do hydromechanicznego spłukiwania ziemniaków, płuczką i silosami umieszcza się dźwiękową lub świetlną sygnalizację wskazującą nierównomierny przepływ ziemniaków do tarek.

**§ 13.** Usuwanie kamieni i zanieczyszczeń z łapacza kamieni odbywa się mechanicznie.

#### **§ 14.**

1. Sterowanie zasuwami spustowymi podajnika ziemniaków na tarki odbywa się ze stanowiska obsługi tarki.

2. Niedopuszczalne jest zdejmowanie rynny spustowej podczas pracy tarki.

#### **§ 15.**

1. Wirniki wymywaczy i sit wirowych wyważa się po każdorazowym remoncie.

2. Niedopuszczalne jest otwieranie pokrywy głównej wymywacza, sit wirowych i koncentratorów podczas pracy tych urządzeń.

**§ 16.** Dozowanie kwasu siarkawego podczas przerobu ziemniaków odbywa się za pomocą urządzeń dozujących.

**§ 17.** Miejsce wysypu skrobi z odwadniacza próżniowego do przenośnika ślimakowego ma być osłonięte.

**§ 18.** Przy pneumatycznych suszarkach w miejscu wysypu skrobi, przynajmniej z jednej strony rury suszarki, zapewnia się wolną przestrzeń o szerokości co najmniej 1,0 m.

**§ 19.** Prace w komorze suszarki próżniowej odbywają się po jej odłączeniu od źródeł zasilania i ochłodzeniu komory do temperatury nie wyższej niż 30°C.

**§ 20.** Wylot przewodu doprowadzającego kwas solny do zbiornika hydrolizatów skrobiowych ma być całkowicie zanurzony w mleczku skrobiowym.

**§ 21.** Siatka zabezpieczająca włązy krystalizatorów glukozy ma umożliwiać pobranie próbek produktu.

**§ 22.**

1. Wlot główny wirówki podczas jej pracy ma być zamknięty.
2. Niedopuszczalne jest otwieranie pokrywy podczas pracy wirówki.

**§ 23.**

1. Zwały i zatory dekstryny w transporterach i innych urządzeniach technicznych usuwa się przy pomocy skrobaków z drewna lub innego materiału niepowodującego iskrzenia.
2. Próbki dekstryny prażonej pobiera się z prażalnika za pomocą łopatek wykonanych z materiałów, o których mowa w ust. 1.

**§ 24.**

1. Sprawdzenie zalegania dekstryny w profilach prażalnika odbywa się co najmniej raz w tygodniu.
2. Przegląd spoin prażalnika przeprowadza się co najmniej raz na 6 miesięcy.

**§ 25.** W pomieszczeniach produkcyjnych, w których znajdują się stacje młynów, umieszcza się urządzenia odpylające.

**§ 26.** W pomieszczeniach produkcyjnych, w których jest dostęp do wnętrza suszarek, oraz w pobliżu blanszowników umieszcza się odpowiednie znaki bezpieczeństwa informujące o wysokiej temperaturze.

**§ 27.** Do usuwania uszkodzonych części ziemniaków, przy produkcji wyrobów spożywczych ziemniaczanych, używa się przystosowanych do tych czynności noży.

**§ 28.** Zakłady przetwórstwa ziemniaków wyposaża się, poza centralnym wyłącznikiem zasilania w energię elektryczną, w:

- 1) dodatkowe wyłączniki na poszczególnych piętrach obiektu budowlanego, umożliwiające natychmiastowe unieruchomienie maszyn i innych urządzeń technicznych,
- 2) oddziałową sygnalizację alarmową na poszczególnych piętrach obiektu budowlanego, uruchamianą w przypadku powstania zagrożenia wybuchem.

**§ 29.** Traci moc rozporządzenie Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 31 lipca 1967 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przemysłu ziemniaczanego (Dz. U. Nr 33, poz. 163).

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