

Bezpieczeństwo i higiena pracy przy uboju zwierząt i przetwórstwie mięsa.

Dz.U.1999.25.226 z dnia 1999.03.26

Status: Akt obowiązujący

Wersja od: 26 marca 1999r.

Wejście w życie:

10 kwietnia 1999 r.

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ

z dnia 10 marca 1999 r.

w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy uboju zwierząt i przetwórstwie mięsa.

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

§ 1. Rozporządzenie określa wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy pracowników zatrudnionych przy uboju zwierząt i przetwórstwie mięsa w rzeźniach, przetwórnich mięsa i masarniach, zwanych dalej "zakładami".

§ 2.

1. Pracownicy z uszkodzonym naskórkiem rąk nie powinni być dopuszczeni do pracy wymagającej bezpośredniej styczności z przetwarzanym surowcem, półproduktem i produktem.

2. Niedopuszczalne jest:

- 1) wykonywanie czynności pracy z długimi, polakierowanymi lub naklejonymi paznokciami u rąk,
- 2) noszenie biżuterii i ręcznych zegarków podczas pracy.

§ 3.

1. Punkty czerpania wody do mycia należy wyposażyć w urządzenia do mieszania wody zimnej i gorącej z zaworami zwrotnymi lub w dopływ ciepłej wody.

2. Wężę stosowane do mycia powinny być zakończone końcówkami samozamykającymi i zawieszane

na specjalnych zwijaczach w taki sposób, aby ich końcówki znajdowały się nie niżej niż 0,6 m od posadzki.

3. W pomieszczeniach produkcyjnych i umywalniach zawory wodne zainstalowane przy umywalkach powinny być przystosowane do otwierania bez użycia rąk.

§ 4. Na ścianach oraz ościeżnicach w pomieszczeniach produkcyjnych, komorach wędzarniczych, chłodniach i magazynach zakładów, w których używane są wózki służące do transportu wewnętrznego, powinny być zainstalowane urządzenia odbojowe lub cokoły spełniające ich funkcję.

§ 5. Wózki służące do transportu wewnętrznego oraz pozostały sprzęt jezdny używany w pomieszczeniach produkcyjnych, komorach wędzarniczych, chłodniach i magazynach zakładów powinny być wyposażone w koła wykonane z materiału nie powodującego brudzenia posadzki oraz odpornego na działanie środków stosowanych do mycia i dezynfekcji.

§ 6.

1. Rurociągi, z zastrzeżeniem ust. 2, powinny być:

- 1) oznakowane zgodnie z Polskimi Normami,
- 2) usytuowane na wysokości co najmniej 2,50 m od podłoża stanowiska pracy lub drogi komunikacyjnej; jeżeli warunki techniczne nie pozwalają na usytuowanie rurociągów na wysokości 2,50 m, dopuszcza się ich instalowanie na wysokości nie mniejszej niż 2,0 m pod warunkiem ich widocznego oznakowania.

2. Rurociągi przewodzące gorące lub żrące czynniki technologiczne, prowadzone nad stanowiskami pracy lub drogami komunikacyjnymi, powinny mieć zainstalowane miejscowe rynny odpływowe i izolację termiczną.

§ 7.

1. Konfiskator odpadów produkcyjnych służący do transportu i magazynowania tych odpadów oraz jego wyposażenie powinny być zlokalizowane w wydzielonym miejscu zakładu.

2. Konfiskator odpadów produkcyjnych, miejsce składowania obornika i zbiorniki gnojowicy powinny być opróżniane, myte i dezynfekowane nie rzadziej niż co trzy doby.

§ 8. Do poganiania zwierząt na terenie zakładu należy stosować narzędzia wykonane z elastycznej gumy lub tworzywa, nie powodujące uszkodzeń skóry. W razie konieczności dopuszcza się stosowanie poganiaczy elektrycznych.

§ 9. W magazynie żywca bydło i konie przeznaczone do uboju powinny być umieszczone w kojcach lub

przywiązane do uwiązków.

§ 10.

1. Zwierzęta stwarzające swoim zachowaniem zagrożenie dla ludzi i innych zwierząt powinny być doprowadzane do uboju w pierwszej kolejności.
2. W pomieszczeniu przeznaczonym do przedubojowego oszłamiania zwierząt, konie i bydło powinny być przywiązane do uwiązków lub umieszczone w komorach ubojowych.

§ 11.

1. Pracownik zatrudniony na stanowisku przedubojowego oszłamiania zwierząt powinien posługiwać się kleszczami elektrodowymi zasilanymi z transformatora separacyjnego prądem o napięciu nie przekraczającym 400 V przy częstotliwości sieciowej 50 Hz, których uchwyty powinny spełniać warunki określające rezystancję izolacji i wytrzymałość elektryczną dla tego rodzaju urządzeń.
2. Układ sterowania z chwilą odjęcia elektrod kleszczy, o których mowa w ust. 1, od ciała zwierzęcia powinien spowodować samoczynnie spadek napięcia pomiędzy elektrodami poniżej 25 V.

§ 12.

W czasie przerw w pracy lub po jej zakończeniu urządzenia stosowane do przedubojowego oszłamiania zwierząt powinny być wyłączone i zabezpieczone przed dostępem osób nie upoważnionych.

§ 13.

1. Stanowiska pracy przy obsłudze oparzelnika powinny znajdować się w odległości uniemożliwiającej poparzenie pracowników.
2. Górna krawędź oparzelnika powinna znajdować się na wysokości nie mniejszej niż 1,10 m od poziomu podłogi stanowiska pracy, o którym mowa w ust. 1.

§ 14.

Stanowiska pracy przy ręcznym:

- 1) doczyszczaniu tusz wieprzowych powinny znajdować się w odległości nie mniejszej niż 1,0 m od szczeciniarki,
- 2) opalaniu tusz wieprzowych powinny znajdować się w odległości uniemożliwiającej poparzenie pracowników,
- 3) zdejmowaniu skór z tusz bydła i koni powinny być wyposażone w stoły lub inne urządzenia przeznaczone do tego celu.

§ 15.

Podwieszane mechaniczne urządzenia do ręcznego przepalawiania tusz zwierząt rzeźnych (przecinarki) powinny być wyposażone w przeciwwagi oraz w osłony chroniące pracowników przed odpryskami kości i mięsa.

§ 16.

1. Przy ręcznym posługiwaniu się ostrymi narzędziami powinny być stosowane środki ochrony indywidualnej dłoni, przedramienia, tułowia i części udowej kończyn dolnych.

2. Ostre narzędzia, o których mowa w ust. 1, powinny być:

- 1) w czasie przerw w pracy zabezpieczone przed dostępem do nich osób nie upoważnionych,
- 2) po zakończeniu pracy umyte, zdezynfekowane i zabezpieczone przed dostępem do nich osób nie upoważnionych.

§ 17.

1. Popychanie surowca w urządzeniu do rozdrabniania powinno odbywać się za pomocą specjalnego popychacza.

2. Niedopuszczalne jest zgamianie ręką surowca z tarczy przepustowej urządzenia, o którym mowa w ust. 1.

§ 18.

W czasie pracy urządzeń mieszalniczych pobieranie próbek masy mięsnej powinno odbywać się przy użyciu specjalnych łopatek.

§ 19.

1. Komory wędzarnicze i parzelnicze powinny być szczelne w stopniu uniemożliwiającym przedostawanie się dymu lub pary wodnej do pomieszczeń.

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

§ 20.

W czasie pracy urządzenia do porcjowania i pakowania wyrobów gotowych niedopuszczalne jest w szczególności:

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

§ 21.

Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 28 stycznia 1993 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy uboju zwierząt i przetwórstwie mięsa (Dz. U. Nr 12, poz. 58).

§ 22.

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