

## 119

## ROZPORZĄDZENIE MINISTRA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO I SKUPU

z dnia 5 maja 1969 r.

## w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przemysłu zielarskiego.

Na podstawie art. 7 ust. 3 ustawy z dnia 30 marca 1965 r. o bezpieczeństwie i higienie pracy (Dz. U. Nr 13, poz. 91) zarządza się, co następuje:

§ 1. Przepisy rozporządzenia dotyczą bezpieczeństwa i higieny pracy osób zatrudnionych w zakładach przemysłu zielarskiego, zwanych w dalszej części rozporządzenia „zakładami”, oraz osób zatrudnionych przy sprzedaży gotowych form leków ziołowych w branżowych sklepach podległych tym zakładom.

## Rozdział 1.

## Przepisy ogólne.

§ 2. 1. Przewody doprowadzające i odprowadzające parę, wodę, powietrze, kondensat oraz płynne surowce, półprodukty i produkty przy aparatach destylacyjnych, parownikach otwartych, suszarniach i innych aparatach powinny przebiegać w miejscach nie przeznaczonych na stanowiska obsługi ani drogi komunikacyjne.

2. Jeżeli przeprowadzenie przewodów w sposób określony w ust. 1 jest niemożliwe, powinny być one zainstalowane na wysokości co najmniej 2,20 m nad poziomem stano-

wisk obsługi lub dróg komunikacyjnych albo poniżej poziomu podłogi.

§ 3. Przewody wymienione w § 2 powinny być szczelne, a w razie przewodzenia substancji o wysokiej temperaturze, również zaopatrzone w izolację zabezpieczającą przed nadmiernym promieniowaniem ciepła i poparzeniem.

§ 4. 1. Kotle do gotowania syropów oraz przewody doprowadzające parę powinny być zaopatrzone w izolację zabezpieczającą przed poparzeniem i nadmiernym promieniowaniem.

2. Dopuszcza się do używania kotła bez izolacji, w razie gdy przygotowanie syropu dokonywane jest w temperaturze niższej niż 45°.

§ 5. Aparaty i urządzenia pracujące pod zwiększonym ciśnieniem lub próżnią powinny być wyposażone w sprawnie działającą aparaturę pomiarowo-kontrolną (manometry, hygrometry, termometry, wakuometry itp.).

§ 6. Aparatura pomiarowo-kontrolna powinna mieć zaznaczone na tarczach lub skalach odczytu czerwonymi kreskami dopuszczalne nadciśnienie, temperaturę, podciśnienie, wilgotność lub inne parametry.

§ 7. Czyszczenie i naprawa maszyn i urządzeń pracujących w podwyższonej temperaturze mogą być dokonywane po schłodzeniu do temperatury niższej niż 35°.

§ 8. Palenie tytoniu na terenie całego zakładu — z wyjątkiem wydzielonych do tego celu pomieszczeń i miejsc — jest wzbronione.

§ 9. 1. W pomieszczeniach uznanych za niebezpieczne pod względem wybuchowym zabrania się noszenia obuwia posiadającego na podszewkach lub obcasach części metalowe, np. gwoździe, podkówki, blaszki itp.

2. Przy wejściu do pomieszczenia wymienionego w ust. 1 należy umieścić odpowiedni napis ostrzegawczy.

§ 10. Filtracja (sączenie) wyciągów ziół i syropów powinna odbywać się w urządzeniach szczelnych.

§ 11. Każda prasa mechaniczna do wytłaczania surowców zielarskich lub filtracji płynów powinna mieć dostosowane działanie zaworu bezpieczeństwa do ciśnienia roboczego.

§ 12. Transport płynnych półproduktów i wyrobów gotowych — w ilościach przekraczających 150 kg na jedną szarżę — pomiędzy poszczególnymi oddziałami produkcyjnymi powinien odbywać się przewodami rurowymi.

§ 13. Następujące działy pracy zakładów zielarskich powinny mieć wyodrębnione pomieszczenia:

- 1) magazynowania ziół,
- 2) magazynowania przetworów zielarskich,
- 3) przerobu ziół bez zmiany ich postaci,
- 4) ekstrakcji ziół oraz destylacji ziół, płynów wyciągowych, rozpuszczalników itp.,
- 5) paczkowania ziół, rozlewu i nadawania form leków.

§ 14. 1. Ściany pomieszczeń magazynowania ziół i przetworów zielarskich oraz przerobu ziół bez zmiany ich postaci powinny być przystosowane do łatwego czyszczenia.

2. Ściany pomieszczeń ekstrakcji i destylacji ziół powinny być gładkie, łatwo zmywalne i nienasiąkliwe.

3. Ściany pomieszczeń rozlewu, nadawania form i paczkowania ziół powinny być pokryte do wysokości co najmniej 1,60 m od poziomu podłogi płytkami o powierzchni gładkiej, nienasiąkłej i łatwo zmywalnej.

§ 15. W pomieszczeniach magazynowania przetworów zielarskich oraz przerobu ziół bez zmiany ich postaci powinny znajdować się zawory czerpalne do wody bieżącej i węże do splukiwania podłóg wodą.

§ 16. Urządzenia wentylacyjne w pomieszczeniach pracy zakładów zielarskich powinny zapewnić nieprzekraczanie w powietrzu najwyższych dopuszczalnych stężeń szkodliwych pyłów, par, gazów i substancji szkodliwych dla zdrowia.

§ 17. 1. Odpylanie pomieszczeń pracy w zakładach zielarskich powinno odbywać się przy pomocy mechanicznych odpylaczy, np. elektroluków przemysłowych.

2. Zainstalowane maszyny i urządzenia do przerobu ziół powinny mieć obudowę pyłoszczelną, a usuwanie pyłów powinno następować bezpośrednio z miejsc ich powstawania przy pomocy urządzeń odpylających (wyciągi wentylacyjne).

§ 18. Używanie do sztucznego oświetlania pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych innego światła niż elektryczne jest wzbronione.

§ 19. 1. W pomieszczeniach magazynowania ziół i przetworów zielarskich, w razie gdy mają być ogrzewane, temperatura nie powinna przekraczać 12°.

2. Temperatura pomieszczeń, w których odbywa się przerób, ekstrakcja, destylacja, rozlew i paczkowanie ziół lub ich przetworów, powinna wynosić co najmniej 18°, z wyjątkiem olejkarni sezonowych, w których dopuszcza się przeciętną temperaturę około 15°.

§ 20. Pomieszczenia pracy i magazyny powinny być ogrzewane tylko przy pomocy centralnego ogrzewania przy zastosowaniu elementów grzejnych o powierzchni gładkiej, łatwej do oczyszczenia z pyłu. Postanowienie to nie dotyczy

urządzeń do ogrzewania, stosowanych w procesie produkcyjnym (np. suszenie ziół).

§ 21. Dezynfekcja i wyjaławianie pomieszczeń i urządzeń mogą być przeprowadzane tylko przez specjalnie przeszkolonych w tym zakresie pracowników, a ponadto w czasie nieobecności osób zatrudnionych w tych pomieszczeniach.

§ 22. Do dezynfekcji i wyjaławiania pomieszczeń pracy w zakładach zielarskich mogą być używane środki dopuszczone obowiązującymi normami.

§ 23. Pomieszczenia ampułkarni powinny być wyjaławiane przy pomocy lamp kwarcowych (UV).

§ 24. Pomieszczenia przerobu ziół, ekstrakcji, destylacji, rozlewni, formowania oraz paczkowania ziół powinny być co najmniej raz dziennie dokładnie sprzątane i czyszczone.

§ 25. W pomieszczeniach pracy zakładów zielarskich należy:

- 1) co najmniej raz na miesiąc usunąć pył ze ścian i sufitów,
- 2) co najmniej raz na miesiąc myć szyby w oknach i drzwiach,
- 3) odpadki zbierać do specjalnych naczyń i codziennie usuwać,
- 4) w pomieszczeniach przerobu ziół bez zmiany ich postaci oraz w pomieszczeniach rozlewu, nadawania form i paczkowania leków codziennie zmywać podłogi,
- 5) ściany i sufity nie dające się zmywać należy bielić co najmniej raz na rok.

§ 26. Transport materiałów pomiędzy stanowiskami pracy znajdującymi się na różnych poziomach, w sąsiadujących ze sobą pomieszczeniach lub budynkach powinien odbywać się przy pomocy mechanicznych środków transportu (przełóżników, wózków itp.).

## Rozdział 2.

### Przygotowanie surowców zielarskich do produkcji.

§ 27. 1. W zakładach nowo budowanych lub przebudowywanych skup surowców zielarskich powinien odbywać się w miejscach zabezpieczonych dachem.

2. Dostawy surowców olejkowych w partiach powyżej 400 kg mogą być przyjmowane w miejscach pokrytych dachem i osłoniętych przynajmniej dwiema ścianami. W innych wypadkach skup surowców zielarskich powinien odbywać się w pomieszczeniach odpowiadających warunkom określonym dla pomieszczeń wymienionych w § 13 pkt 1.

§ 28. Surowców zielarskich nie przyjętych przez punkt skupu nie należy magazynować w pomieszczeniach przeznaczonych do skupu.

§ 29. Przed przystąpieniem do suszenia ziół należy sprawdzić stan techniczny aparatury pomiarowo-kontrolnej suszarni, a w suszarniach ogniowych — stan pieców i przewodów odprowadzających gazy spalinowe, w suszarniach zaś parowych — stan grzejników, zaworów, przewodów pary i kondensatu, przewodów nawiewno-wywiewnych oraz wentylatora.

§ 30. Przed przystąpieniem do wyładunku komory suszarni o pracy okresowej należy obniżyć jej temperaturę do 35° i doprowadzić do intensywnego przewietrzenia suszarni ze szkodliwych substancji aromatycznych, tak aby stężenia substancji szkodliwych dla zdrowia w powietrzu nie przekraczały dopuszczalnych w tym zakresie norm.

§ 31. Grzejniki suszarni ziół w miejscach dostępnych dla obsługi i groźących poparzeniem powinny być osłonięte.

§ 32. W czasie załadunku i wyładunku suszarni o pracy okresowej urządzenia ogrzewnicze i wentylacyjne powinny być unieruchomione.

§ 33. W razie uszkodzenia wentylatora lub przewodów nawiewno-wywiewnych należy:

- 1) w suszarniach ogrzewanych parą zamknąć zawór przewodu doprowadzającego parę do suszarni,

2) w suszarniach ogniowych stopniowo wygasić ogień, przewietrzając skutecznie wewnątrz suszarni przez otwarcie drzwi załadunkowych lub innych otworów w obudowie suszarni.

§ 34. Zsyp surowców wysuszonych powinien odbywać się w sposób nie powodujący wydzielania się pyłu w ilościach przekraczających dopuszczalne normy.

§ 35. Suche surowce zielarskie należy składować w sposób uniemożliwiający ich obsunięcie lub spadnięcie.

§ 36. 1. Szerokość regału z półkami nie powinna przekraczać 1,00 m, a wysokość — 2,25 m, odległość zaś między regałami nie powinna być mniejsza niż 1,20 m.

2. Regały powinny być zabezpieczone przed wywróceniem.

§ 37. 1. Do obsługi półek i regałów należy używać drabin dwuramiennych, zabezpieczonych przed rozsunięciem się, lub drabin przystawnych, zabezpieczonych przed poślizgiem.

2. Drabiny powinny mieć stopnie zamiast szczebli.

§ 38. 1. Aromatyczne i silnie działające surowce zielarskie powinny być składowane w oddzielnych zamkniętych pomieszczeniach i poddane nadzorowi specjalnie wyznaczonych pracowników.

2. Wewnątrz pomieszczeń, o których mowa w ust. 1, oraz na zewnętrznej stronie drzwi do tych pomieszczeń należy umieścić napisy ostrzegawcze o treści:

„Uwaga! Manipulacja ziołami szkodliwymi dla zdrowia dozwolona jest jedynie przy stosowaniu rękawic i fartuchów ochronnych. Przed jedzeniem lub paleniem tytoniu należy wypłukać usta i umyć ręce ciepłą wodą z mydłem”.

§ 39. Stan techniczny komór dezynfekcyjnych i innych urządzeń służących do dezynsekcji ziół powinien gwarantować bezpieczne i skuteczne przeprowadzenie dezynsekcji.

§ 40. Załadunek i wyładunek surowców z komory dezynsekcyjnej może być dokonywany po uprzednim przewietrzeniu wnętrza komory i jej zawartości.

§ 41. Wchodzenie do komory dezynsekcyjnej w czasie jej pracy jest wzbronione.

§ 42. Pomieszczenia, w których odbywa się zsyp surowców po dezynsekcji powinny być tak przewietrzane i odpyłone, by stężenie par środka owadobójczego i zawartości pyłu w powietrzu nie przekraczało dopuszczalnych w tym zakresie norm.

§ 43. Na zewnątrz komory dezynsekcyjnej w czasie jej pracy należy umieścić w miejscach widocznych znaki i napisy ostrzegawcze o treści: „Uwaga! Teren zagazowany — grozi zatruciem”, z wizerunkiem trupiej czaszki nad tym napisem.

§ 44. Pracownicy obsługujący komory dezynsekcyjne obowiązani są przed jedzeniem i paleniem papierosów zdjąć odzież ochronną i umyć ręce ciepłą wodą z mydłem.

§ 45. Rozsypywanie surowców na stół do sortowania ręcznego, zasypywanie do urządzeń sortujących oraz przesywanie surowców przesortowanych powinno być dokonywane w odzieży ochronnej przy zastosowaniu środków ochrony osobistej (maski, okulary, tampony) i w pomieszczeniu, w którym są zainstalowane urządzenia odpyłające.

§ 46. Przed uruchomieniem urządzenia sortującego i maszyny rozdrabniającej należy sprawdzić stan techniczny oraz stopień i stan zabezpieczeń (osłon), chroniących obsługę przed zetknięciem z poruszającymi się w czasie pracy niebezpiecznymi elementami urządzenia sortującego i maszyny rozdrabniającej.

§ 47. Pracownicy zatrudnieni przy nawilżaniu surowców powinni wykonywać pracę w odzieży ochronnej, fartuchach i rękawicach wodoodpornych.

§ 48. Transport surowców do maszyn rozdrabniających powinien być dokonywany mechanicznie przy pomocy przenośników, których części wirujące i będące w ruchu w czasie pracy powinny być zabezpieczone osłonami.

§ 49. Czynności wykonywane z surowcem rozdrobnionym (przesypywanie, powtórne kierowanie do rozdrobnienia, załadowywanie do transportu itp.) — jeżeli nie są zmechanizowane — należy wykonywać zgodnie z wymaganiami § 45.

### Rozdział 3.

#### Produkcja wyrobów zielarskich.

§ 50. 1. Substancje używane do ekstrakcji powinny być przechowywane w naczyniach wykonanych z materiałów niepalnych i nie tłukących się. Naczynia te powinny być stale szczelnie zamknięte i posiadać napisy informujące o ich zawartości.

2. Naczynia wymienione w ust. 1 nie mogą być przechowywane w pobliżu jakichkolwiek źródeł ciepła.

3. Puste naczynia po spirytusie powinny być składowane osobno, z zachowaniem warunków, o których mowa w ust. 2.

§ 51. 1. Magazyn płynów ekstrakcyjnych powinien mieścić się w osobnym budynku, wykonanym i wyposażonym zgodnie z przepisami przeciwpożarowymi.

2. Magazynowanie płynów ekstrakcyjnych w budynkach mieszkalnych biurowych bądź produkcyjnych jest wzbronione.

3. Magazyn płynów ekstrakcyjnych powinien mieć dogodny dojazd dla samochodów pożarniczych przynajmniej z dwóch stron budynku.

§ 52. W dziale ekstrakcji dopuszczalne jest przechowywanie płynów ekstrakcyjnych jedynie w ilości potrzebnej do jednorazowego przerobu, z zachowaniem warunków, o których mowa w § 50 ust. 2.

§ 53. Rozcieńczanie płynów ekstrakcyjnych powinno być dokonywane w naczyniach szczelnych, posiadających napisy informujące o ich zawartości.

§ 54. Transport płynów ekstrakcyjnych do aparatów ekstrakcyjnych powinien odbywać się szczelnymi przewodami rurowymi.

§ 55. Szczelność aparatury ekstrakcyjnej oraz sprawne działanie aparatury pomiarowo-kontrolnej powinny być stale kontrolowane przez personel obsługujący i kierownika działu.

§ 56. Pomieszczenia działu ekstrakcji powinny być zaopatrzone w sprawnie działającą instalację sygnalizacyjną przeciwpożarową.

§ 57. Jeżeli w wypadkach z jakichkolwiek przyczyn z wydzielaniem się znacznych ilości par rozpuszczalników, osoby tam zatrudnione powinny pracować przy użyciu właściwego sprzętu osobistej ochrony organów oddechowych.

§ 58. W razie gdy ze względów technicznych i technologicznych prowadzi się ekstrakcję w miejscach pokrytych dachem, a nie posiadających ścian bocznych, urządzenia sterownicze powinny być umieszczone w pomieszczeniach zamkniętych, odpowiadających warunkom określonym dla pomieszczeń na przerób ziół bez zmiany ich postaci.

§ 59. Transport surowca na pomosty załadunkowe przy aparatach destylacyjnych powinien odbywać się mechanicznie lub pneumatycznie.

§ 60. Wchodzenie do rozgrzanego powyżej 40° oraz nie przewietrzonego aparatu destylacyjnego jest wzbronione.

§ 61. Aparaty destylacyjne powinny być szczelne i zaopatrzone w izolację zapobiegającą nadmiernemu promieniowaniu ciepła.

§ 62. Chłodnica o nie zamkniętym obiegu powinna być szczelnie przykryta, z wyprowadzeniem powstającej pary wodnej na zewnątrz budynku.

§ 63. Złącze przewodu odprowadzającego olejki z chłodnicy z odbieralnikiem powinno być szczelne i połączone z urządzeniem do pochłaniania par olejków lub do odprowadzenia ich na zewnątrz budynku.

§ 64. Odpływ wody aromatycznej z odbieralnika do zbiornika powinien odbywać się szczelnie połączonymi przewodami rurowymi.

§ 65. Zbiornik wody aromatycznej powinien być szczelnie zamknięty, a przykrycie powinno posiadać konstrukcję wytrzymałą obciążenia co najmniej 250 kg.

§ 66. 1. Transport wody aromatycznej ze zbiorników do aparatów powinien być dokonywany przewodami rurowymi przy pomocy pompy.

2. Przenoszenie wody aromatycznej wiadrami jest wzbronione.

§ 67. 1. Wyladunek odpadów podestylacyjnych powinien być dokonywany przy pomocy narzędzi na długich trzonkach.

2. Wyladowywanie odpadów podestylacyjnych bezpośrednio rękami jest wzbronione.

§ 68. 1. Destylacje płynów można prowadzić w aparacie o sprawnie działających zaworach bezpieczeństwa, umieszczonych w częściach aparatu pracującego pod ciśnieniem.

2. Transport płynów do i z aparatów destylacyjnych powinien być dokonywany mechanicznie.

§ 69. 1. Mieszanie ekstraktu podczas zagęszczania powinno odbywać się mechanicznie.

2. Parownice powinny być zaopatrzone w urządzenia zabezpieczające przed przedostawaniem się oparów do pomieszczenia produkcyjnego.

3. Opróżnianie parownic z zagęszczonego ekstraktu powinno być dokonywane po uprzednim ochłodzeniu ekstraktu do temperatury niższej niż 35°.

§ 70. 1. Autoklawy do stabilizacji surowców świeżych powinny być szczelne oraz zaopatrzone na zewnątrz izolacją zabezpieczającą przed oparzeniem oraz nadmiernym promieniowaniem ciepła.

2. Otwarcie autoklawu, w którym panuje podwyższone ciśnienie i podwyższona temperatura, dopuszczalne jest po uprzednim wyrównaniu ciśnienia do ciśnienia atmosferycznego i ochłodzeniu autoklawu do temperatury niższej niż 35°.

3. Transport płynów do i z autoklawów powinien być dokonywany przewodami rurowymi przy pomocy pomp lub grawitacyjnie.

4. Gromadzenie surowca świeżego luzem w pomieszczeniach, w których zainstalowane są autoklawy, jest wzbronione.

§ 71. 1. Kotły do gotowania syropów powinny być zakryte przykrywą dzieloną, wykonaną w sposób pozwalający na podnoszenie każdej części oddzielnie.

2. Podniesiona przykrywa powinna mieć zabezpieczenie przed opadnięciem.

§ 72. Kotły do gotowania syropów powinny posiadać mieszadła o napędzie indywidualnym.

§ 73. 1. Ręczny zasyp cukru bezpośrednio do kotła dopuszczalny jest w wypadku, gdy otwór wysypowy umieszczony jest na wysokości 30—70 cm od podłogi.

2. W razie stosowania przenośnika otwór wysypowy do

przenośnika nie powinien znajdować się wyżej niż 60 cm od podłogi.

§ 74. Tace używane przy suszeniu półproduktów i produktów zielarskich nie mogą posiadać ostrych krawędzi.

§ 75. Załadunek półproduktów i produktów zielarskich do suszarni może być dokonywany tylko po uprzednim ochłodzeniu jej wnętrza do temperatury niższej niż 35°.

§ 76. 1. Do wyladunku produktów z suszarni można przystąpić tylko po uprzednim wyrównaniu ciśnienia do ciśnienia atmosferycznego wewnątrz suszarni i ochłodzeniu wnętrza do temperatury niższej niż 35°.

2. W wypadkach awaryjnych, gdy powstanie konieczność wyladunku przed ochłodzeniem wnętrza suszarni do temperatury określonej w ust. 1, pracownicy dokonujący wyladunku powinni być zaopatrzeni w sprzęt ochronny, zabezpieczający przed oparzeniem.

§ 77. W razie trudnego oddzielania się wysuszonego ekstraktu od tacy i konieczności zeskrobywania pracownicy zatrudnieni przy tej czynności powinni być zaopatrzeni w okulary ochronne.

§ 78. Suszenia rozpyłowego można dokonywać tylko przy sprawnie działających automatycznych zabezpieczeniach, sygnalizujących oliwienie części wirujących oraz ciśnienie płynu.

§ 79. Suszarnię rozpyłową należy wyłączyć z ruchu, jeżeli dwa identyczne, a działające niezależnie od siebie urządzenia pomiarowo-kontrolne wykazują różnice w rejestracji tych samych parametrów.

§ 80. Przy każdej prasie do wyciskania surowców zielarskich powinna być na widocznym miejscu umieszczona wywieszka z podanym dopuszczalnym ciśnieniem roboczym dla każdej prasy.

§ 81. Surowiec powinien być transportowany do stanowiska pracy przy pomocy przenośników lub wózków.

§ 82. Ładowanie surowca do prasy bezpośrednio rękami jest wzbronione.

§ 83. Przed rozpoczęciem tłoczenia każdego załadunku surowcem zielarskim należy dokładnie oczyścić otwory i rywniki spływowe wytłaczanego płynu.

§ 84. Manipulowanie przy koszu prasy będącej pod ciśnieniem od momentu włączenia pomp jest wzbronione.

§ 85. Wyladowywanie wycisków z prasy może odbywać się dopiero po wyrównaniu ciśnienia wewnętrznego z ciśnieniem atmosferycznym.

§ 86. Przy obsłudze urządzeń do suszenia granulatów powinny być przestrzegane warunki określone w §§ 29—33.

§ 87. Elementy grzejne drążownic powinny być osłonięte w sposób zapobiegający oparzeniu.

§ 88. Suszenie granulatów, tabletek i drażetek powinno odbywać się w oddzielnych pomieszczeniach przeznaczonych na ten cel.

§ 89. Otwory załadunkowy i wyladunkowy mieszarki do mieszanek zielowych powinny posiadać szczelne zamknięcie, zabezpieczone przed samoczynnym otwarciem się w czasie ruchu.

#### Rozdział 4.

##### Mycie opakowań szklanych i magazynowanie wyrobów gotowych.

§ 90. Myjki i wanny używane do mycia opakowań szklanych nie powinny posiadać ostrych obrzeży i krawędzi oraz powinny być zaopatrzone w osłony zapobiegające rozpryskiwaniu wody.

§ 91. 1. Przy myciu ręcznym wyjmowanie opakowań szklanych zatopionych w wodzie powinno być dokonywane przy pomocy specjalnych grabi.

2. Wyjmowanie zatopionych opakowań szklanych lub stłuczki rękami jest wzbronione.

§ 92. Stłuczkę szklaną powstałą przy myciu i suszeniu opakowań szklanych oraz przy rozlewie produktów płynnych należy zbierać do oddzielnych pojemników i bieżąco usuwać.

§ 93. Przy obsłudze suszarni do suszenia opakowań szklanych powinny być przestrzegane warunki określone w §§ 29—33.

§ 94. Instalacje elektryczne urządzeń oraz pomieszczeń myjni opakowań szklanych powinny odpowiadać wymaganiom określonym dla warunków wilgotnych.

§ 95. Gotowe wyroby zielarskie (preparaty oraz zioła), wyprodukowane bez zmiany formy surowca, powinny być składowane w sposób przewidziany w §§ 35—37, z tym że szerokość regału z półkami nie powinna przekraczać 0,80 m.

§ 96. Gotowe wyroby zielarskie (przetwory) nie powinny być magazynowane na półkach i regałach w opakowaniach zbiorczych lub w opakowaniach szklanych, których waga wraz z zawartością przekracza 5 kg netto.

§ 97. Balony szklane wypełnione roztworami zielarskimi powinny być osłonięte koszami wiklinowymi lub metalowymi.

§ 98. Gotowe wyroby — zioła i przetwory zielarskie silnie działające, trujące oraz narkotyczne należy magazynować oddzielnie, w sposób przewidziany obowiązującymi przepisami.

#### Rozdział 5.

##### Ochrona przed szkodliwym działaniem alkaloidów i innych wyodrębnionych ciał czynnych oraz ampułkowanie.

§ 99. 1. Przy produkcji alkaloidów, glikozydów i innych wyodrębnionych ciał czynnych oraz przy ich wykorzystaniu do dalszego przerobu zabronione jest zatrudnianie osób uczulonych na te związki chemiczne.

2. Przy przerobie izolowania alkaloidów sporyszu i ich przerobie chemicznym w ilości większej niż laboratoryjna zabronione jest zatrudnianie kobiet.

3. Przy przerobie surowców zawierających glikozydy nasercowe zabronione jest zatrudnianie osób cierpiących na zaburzenia akcji serca.

§ 100. Pracownicy zatrudnieni przy procesie izolowania i przerobie izolowanych ciał czynnych, obowiązani są przed spożywaniem posiłków zdejmować odzież ochronną oraz dokładnie myć ręce i twarz wodą z mydłem i płukać usta.

§ 101. 1. Stałe jarzenie lamp kwarcowych, obejmujące całą powierzchnię pomieszczenia przeznaczonego do ampułkowania, dopuszczalne jest tylko w pomieszczeniach, w których pracownicy przebywają okresowo, nie dłużej jednak niż łącznie 2 godziny w ciągu dnia pracy.

2. W pomieszczeniach, w których pracownicy przebywają stale, należy stosować okresowe jarzenie lamp kwarcowych, z tym że jedynie punkty i urządzenia szczególnie narażone na zakażenie mogą posiadać stałe naświetlenie indywidualne.

3. Przy rozmieszczeniu lamp kwarcowych w punktach i nad urządzeniami szczególnie narażonymi na zakażenie (ust. 2) odstęp między poszczególnymi lampami nie mogą być mniejsze niż 1,50 m.

4. Pracownicy pozostający okresowo w zasięgu promieniowania lamp kwarcowych powinni w tym czasie używać okularów ochronnych, zatrzymujących promienie ultrafioletowe.

§ 102. Przygotowanie i przenoszenie płynów o temperaturze powyżej 35° w naczyniach szklanych nie zaopatrzonych w osłonę zabezpieczającą przed pęknięciem lub wyłamaniem jest wzbronione.

§ 103. Mycie i używanie pękniętych bądź uszkodzonych naczyń szklanych i ampułek jest wzbronione.

§ 104. W razie ręcznego obcinania ampułek pracownik obowiązany jest pracować w okularach ochronnych.

§ 105. Pracownikom zatrudnionym przy napełnianiu i zatapianiu ampułek należy umożliwić wykonywanie pracy w pozycji siedzącej. Krzesło do tej pracy powinno mieć regulowaną wysokość siedzenia i oparcia.

#### Rozdział 6.

##### Przepisy higieniczno-sanitarne.

§ 106. Szatnie dla pracowników zatrudnionych w olejkiarniach powinny być urządzone w sposób umożliwiający intensywne przewietrzanie odzieży z par olejków.

§ 107. 1. Szatnie dla pracowników zatrudnionych w pomieszczeniach sterylnych powinny być urządzone w dwóch oddzielnych pomieszczeniach, z których jedno przeznaczone jest na odzież wyjściową, a drugie na odzież roboczą.

2. Dla tej grupy pracowników w nowo budowanych lub przebudowywanych zakładach przemysłowych należy przewidzieć szatnię typu przepustowego w rozumieniu przepisów dotyczących warunków higieniczno-sanitarnych.

§ 108. Oprócz umywalek, których zainstalowania wymagają ogólne przepisy, należy dodatkowo umieścić umywalki w następujących działach: gotowalni syropów, drażetkarni, tabletkarni, kapsułkarni, ampułkarni, rozlewni i paczkowni leków.

§ 109. Przy pracach, przy których zanieczyszczenie powietrza szkodliwymi substancjami przekracza doraźnie dopuszczalne w tym zakresie normy, obowiązkowe jest stosowanie przez pracowników masek przeciwpyłowych lub tamponów z waty nie odłuszczonej i szczelnych okularów.

§ 110. Przy pracach, przy których pracownicy są narażeni na uszkodzenie, poparzenie lub skażenie skóry rąk, obowiązkowe jest stosowanie rękawic ochronnych, ochraniaczy palców itp.

§ 111. 1. Pracownicy zatrudnieni bezpośrednio przy przerobie surowca lub przy produkcji powinni być poddawani okresowym badaniom lekarskim co najmniej raz na pół roku.

2. Pracownicy zatrudnieni w działach nie wymienionych w ust. 1 powinni być poddawani okresowym badaniom lekarskim co najmniej raz na rok.

§ 112. W razie stwierdzenia u pracownika uczulenia na niektóre gatunki ziół lub ich składniki (§ 99 ust. 1) należy go niezwłocznie skierować do lekarza specjalisty i przenieść do innej pracy, z zachowaniem warunków wynikających z przepisów prawa pracy.

#### Rozdział 7.

##### Przepisy końcowe.

§ 113. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 1970 r., z tym że przepisy §§ 17, 48, 59, 64, 69 i 107 wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 1971 r.

Minister Przemysłu Spożywczego i Skupu: S. Gucwa