

WYDAWNICTWA MINISTERSTWA PRACY I OPIEKI SPOŁECZNEJ

**SERIA OCHRONY PRACY**

---

L. DĄBROWSKI

# **PIEKARNIE**

**WSKAZOWKI BEZPIECZENSTWA  
I HIGIENY PRACY**

**30**



WYDAWNICTWA MINISTERSTWA PRACY I OPIEKI SPOŁECZNEJ

664.6:614.8:613.6

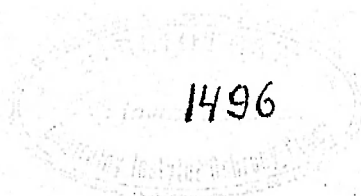
**SERIA OCHRONY PRACY**

---

L. DĄBROWSKI

# **PIEKARNIE**

**WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA  
I HIGIENY PRACY**



akce 476,5610

**30**



## W S T Ę P

Szybsze tempo odbudowy życia państwowego, gruntowne przemiany gospodarcze, wzrastająca produkcja i równocześnie stale zwiększająca się konsumpcja środków spożywczych, a przede wszystkim najbardziej podstawowego artykułu jakim jest chleb, powodują wielkie i zasadnicze przemiany w zakładach piekarskich.

Małe, przestarzałe i niehigieniczne piekarnie nie nadążają zaopatrzyć większych ośrodków robotniczych w pieczywo. To też buduje się większe zakłady pracy o znacznej sprawności wypiekowej i rozbudowuje istniejące zakłady.

Ministerstwo Pracy i Opieki Społecznej chcąc zapewnić zatrudnionym w piekarniach robotnikom, jak najlepsze warunki bezpieczeństwa i higieny pracy opracowało i wydało niniejsze wskazówki, które po zastosowaniu w praktyce zostaną w przyszłości uzupełnione i będą służyć za podstawę do wydania obowiązujących przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy w piekarniach \*).

---

\*) Zakłady pracy proszone są o zgłaszanie do Ministerstwa Pracy i Opieki Społecznej do Departamentu Pracy wszelkich braków i niedociągnięć zauważonych we wskazówkach oraz wniosków na ich uzupełnienie lub poprawienie.

## I. TEREN ZAKŁADU PRACY

1. Teren zakładowy otaczający budynki zakładu powinien być zniwelowany w taki sposób, aby woda deszczowa nie zatrzymywała się na nim. Jezdnie i chodniki powinny posiadać twardą nawierzchnię wykonaną z klinkieru, asfaltu, betonu lub innego twardego i szczelnego materiału. Przy wykonaniu nawierzchni z kostek, szpary między nimi powinny być zalane cementem. Cały teren zakładu ma być stale utrzymywany we wzorowym porządku.

2. Chodniki i przejścia dla pieszych powinny znajdować się około 15 cm powyżej jezdni; w porze zimowej należy je posypywać piaskiem dla uniknięcia poślizgów.

3. Wszystkie otwory kanałowe i studzienki ściekowe muszą być zabezpieczone mocnymi i przytwierdzonymi pokrywami lub rusztami dającymi się otwierać (odchylać).

4. Śmietniki mają być murowane lub betonowe, dno i ściany ich powinny być gładkie i szczelne; muszą one być przykryte pokrywami, które powinny dokładnie przylegać. Odległość śmietników od budynków produkcyjnych powinna wynosić co najmniej 5 m. śmietnika nie należy wypełniać więcej, niż do  $\frac{2}{3}$  pojemności.

Opróżnianie śmietnika i wywożenie śmieci należy przeprowadzać w taki sposób, aby powstający przy tym kurz nie mógł się dostawać do pomieszczeń produkcyjnych ani do składów i możliwie w porze, gdy nie odbywa się praca w piekarni. Okna wymienionych pomieszczeń muszą być w czasie wywożenia śmieci pozamykane.

5. Studnia, z której zakład pobiera wodę do produkcji lub do picia nie może znajdować się bliżej niż 10 m od najbliższego ustępu nieskanalizowanego, stajni lub chlewu, a przy gruncie łatwo prze-

siąkliwym jak piasek, żwir itp. odległość ta nie powinna być mniejsza, niż 15 m. Odległość studni od ustępu skanalizowanego może być zredukowana do 3 m. Teren otaczający studnię ma być tak zniwelowany, aby woda ściekała od studni, a nie gromadziła się przy niej.

6. Należy przestrzegać, aby wszystkie wyjścia i przejścia na całym terenie zakładu pracy nie były zastawiane i aby szerokość ich odpowiadała normom ustalonym w Ogólnych Przepisach bezpieczeństwa i higieny pracy zawartych w rozporządzeniu z dnia 6 listopada 1946 (Dz. U. Nr. 62, poz. 344), które w dalszym ciągu będą nazywane „Przepisami Ogólnymi“. W szczególności wszystkie drogi dojazdowe muszą być zawsze dostępne dla pojazdów straży pożarnej.

## II. BUDYNKI I POMIESZCZENIA PRACY

7. Budynki piekarni jak też budynki gospodarcze należące do zakładu pracy muszą być bieżąco konserwowane i powinny stale znajdować się w dobrym stanie.

W celu zmniejszenia prawdopodobieństwa zawilgocenia przez skraplanie się pary wodnej wewnątrz pomieszczeń, ściany zewnętrzne powinny być grube przynajmniej na 3 cegły.

8. W osiedlach skanalizowanych i posiadających sieć wodociągową budynek piekarni musi być przyłączony do sieci wodociągowej i kanalizacyjnej.

9. Piekarnie powinny posiadać przynajmniej następujące pomieszczenia:

- a) skład mąki wystarczający na pomieszczenie zapasu na 2-tygodniową produkcję,
- b) pomieszczenie na przygotowanie, fermentację, formowanie i wyrabianie ciasta,
- c) piecownię,
- d) magazyn gotowego pieczywa wystarczający na pomieszczenie produkcji uzyskanej w 18 godzinach pracy i pozwalający podzielić pieczywo według gatunków,
- e) odpowiednie miejsca na przechowywanie materiałów pomoc-

niczych jak sól, cukier, drożdże itp. oraz na skład próżnych worków.

Dalsze pomieszczenia oraz urządzenia wchodzące w zakres higieniczno - sanitarny są wymienione w rozdziale VI.

10. Pomieszczenia pracy w piekarni nie mogą być niższe, niż 3 m i nie mogą znajdować się w suterenie. Pomieszczenia, które tylko jedną trzecią swej wysokości znajdują się poniżej poziomu terenu otaczającego budynek, nie są uważane za sutereny.

Pomieszczenie piecowni musi być tak przestronne, aby przy wkładaniu pieczywa do pieca i przy wyjmowaniu go, osoby przechodzące lub znajdujące się w pobliżu nie były narażone na uderzenie końcem łopaty piecowej, oraz aby ruch wózków przed piecem mógł się odbywać bez przeszkody.

11. W nowopowstających piekarniach należy stosować piece opalane elektrycznością, gazem lub węglem. Piece opalane drewnem powinny być przebudowane w terminie, jaki oznaczają władze.

Kominy pieców opalanych węglem lub dotychczas jeszcze drewnem muszą odpowiadać wskazówkom dotyczącym obrony przeciwpożarowej zakładów pracy, wydanym przez Ministerstwo Pracy i Opieki Społecznej. Kominy muszą posiadać iskrochrony i muszą być dostatecznie często oczyszczane z sadzy.

12. Palenisko powinno się znajdować z tyłu lub z boku pieca nie zaś od strony przedniej, od której następuje załadowanie pieczywa i wyładowanie go. Piece posiadające palenisko od strony przedniej (tzw. na trzonie) powinny być przebudowane w terminie, jaki wyznaczy władza. Odległość paleniska od ściany lub od drugiego paleniska powinna wynosić przynajmniej 2 m.

13. Pomieszczenie, w którym znajduje się palenisko, musi być oddzielone całkowicie ścianą murowaną od pozostałych pomieszczeń.

14. Ze względu na bezpieczeństwo przeciwpożarowe i warunki sanitarne nie wolno składać jakichkolwiek przedmiotów na piecu lub między piecem a ścianą budynku. Przechowywanie w piekarni przedmiotów niemających bezpośredniego związku z produkcją jest niedozwolone.

15. Każda piekarnia musi być wyposażona w odpowiedni sprzęt

przeciwpożarowy jak gaśnice, wiadra itp. w zależności od warunków miejscowych i powinna się stosować do wskazówek „Obrona przeciwpożarowa zakładu pracy“ wydanych przez Ministerstwo Pracy i Opieki Społecznej. Numery telefonów straży pożarnej i pogotowia ratunkowego należy wypisać na widocznym miejscu, a przede wszystkim przy każdym telefonie zakładowym. W miejscowościach posiadających przeciwpożarową sieć alarmową należy uwidocznąć za pomocą czytelnych napisów również położenie najbliższego sygnału alarmowego.

16. Przeście między zagłębieniem dla stanowiska piecowego a ścianą nie powinno być węższe niż 2 m. Zagłębienie dla stanowiska piecowego przy piecu musi być w czasie postoju stale zamknięte za pomocą pokrywy (zasuwu) dostatecznie zabezpieczającej otwór.

17. Ściany w pomieszczeniach piekarni mają być wyłożone polewanymi płytkami białymi do wysokości 2 m licząc od poziomu podłogi; przednia ściana pieca ma być wyłożona takimi płytkami na całej powierzchni. Pozostałe części ścian muszą być gładko otynkowane i pomalowane na kolor jasny wapnem z dodatkiem 5 — 10% siarczanu miedzi. Ściany należy często oczyszczać z pyłu.

18. Podłogi we wszystkich pomieszczeniach muszą być wykonane z materiału nieprzeziąkliwego i być szczelne.

### III. OŚWIETLENIE I WENTYLACJA

19. Powierzchnia okien w pomieszczeniu na przygotowanie i fermentację ciasta powinna wynosić przynajmniej  $\frac{1}{8}$  powierzchni podłogi. W pozostałych pomieszczeniach pracy stosunek powierzchni okien do powierzchni podłogi ma odpowiadać postanowieniom przepisów budowlanych o ile władze nie zarządzą powiększenia tego stosunku (patrz „Przepisy Ogólne“ § 41, p. 2). Warunki dotyczące rozmieszczenia okien, wysokości parapetu itp. powinny odpowiadać postanowieniom § 41 „Przepisów Ogólnych“.

20. Ze względu na stosunkowo wysoką temperaturę panującą w pomieszczeniach piekarni należy stosować przede wszystkim naturalną wentylację mającą na celu dostatecznie częstą wymianę

powietrza. W związku z tym górne kwatery okien mają być urządzone, aby dawały się odchyłać około osi poziomej, przy czym górna krawędź kwatery ma się odchyłać w stronę pomieszczenia. Okna muszą być stale utrzymywane w stanie czystym, a brakujące szyby należy bezzwłocznie uzupełnić. Należy uważać, aby w pomieszczeniach pracy w czasie przewietrzania nie powstawały przeciągi, które dla zgrzanych pracowników są szkodliwe.

21. W pomieszczeniach pracy, w których stosowanie naturalnej wentylacji może być niewystarczające, np. w piekowni i w pomieszczeniu palacza, należy zastosować skutecznie działającą wentylację mechaniczną, niepowodującą jednak zbyt nagłych zmian temperatury, przeciągów oraz nadmiernego hałasu.

Wentylator użyty do tego celu musi być sporządzony z materiału niedającego isker, a śmigła wentylatora muszą być zabezpieczone przed zetknięciem się ręki ze śmigłem.

22. W okresie letnim dla uniknięcia przedostawania się much i innych owadów do piekarni, w oknach powinny się znajdować dostatecznie gęste siatki z nierdzewnego metalu lub odpowiednio zabezpieczone przed rdzewieniem. Muszą one dawać się łatwo odcinować w celu oczyszczania.

23. Drzwi w pomieszczeniach piekarni mają być szczelne i muszą się otwierać na zewnątrz w kierunku ogólnego wyjścia.

24. W miejscowościach posiadających prąd elektryczny sztuczne oświetlenie pomieszczeń piekarni może być tylko elektryczne. Instalacja elektryczna w piekarni musi odpowiadać przepisom Polskich Norm Elektrycznych P. N. E. 10-1932/1946 ustalonym dla pomieszczeń specjalnych. Lampy elektryczne muszą posiadać żarówki osłonięte pyłoszczelnie kloszami ochronnymi.

25. W miejscowościach nieposiadających prądu elektrycznego wolno używać w i s z ą c y c h lamp naftowych lub karbidowych, przy czym lampy naftowe muszą posiadać metalowy zbiornik na naftę, a szkieleto ich musi być zabezpieczone siatką ochronną. Lampy naftowych i karbidowych nie wolno zawieszać bezpośrednio nad urządzeniami do przygotowywania i fermentowania ciasta. Intensywność oświetlenia ma być wystarczająca i równomierna.

26. Elektryczne lampy piecowe służące do oświetlenia wnętrza

pieca nie mogą być w żadnym przypadku zasilane prądem o napięciu przekraczającym 42 volt \*). Elektryczne lampy piecowe muszą być tak wykonane, aby na zewnątrz nie wystawała żadna metalowa część armatury będąca lub mogąca się znaleźć pod napięciem. Oprawka i rękojeść lampy musi być wykonana z materiału izolującego pod względem elektrycznym i posiadającego odpowiednią wytrzymałość mechaniczną.

#### IV. MAGAZYNOWANIE

27. W pomieszczeniu przygotowywania i fermentacji ciasta może się znajdować tylko tyle worków z mąką, ile potrzeba do wyrobu normalnej partii pieczywa w przeciągu jednej doby. Cały pozostały zapas ma być przechowywany w magazynie.

28. Worków z mąką nie wolno układać bezpośrednio na podłodze, lecz na pomoście ułożonym na odpowiednich podkładach; poziom pomostu ponad podłogą pomieszczenia powinien wynosić co najmniej 15 cm. Worki mąki mają być układane w stosy zawierające najwyżej 5 warstw jedna nad drugą w ten sposób, aby nie mogło nastąpić spadnięcie worka lub obsunięcie się stosu. Nie wolno ściągać worków ze stosu, ani wyciągać ich ze stosu; należy je zdejmować z góry.

Przejścia między poszczególnymi stosami, jako przejścia boczne, nie powinny być węższe niż 1,2 m, natomiast przejście główne nie może być węższe niż 2 m.

29. Ze względu na ciężar worków z mąką wynoszący od 50 do 100 kg należy unikać przenoszenia lub dźwigania ich na plecach. Do transportu worków z mąką należy używać odpowiednich wózków ręcznych, zaopatrzonych o ile możliwości w koła ogumione, osadzone na łożyskach kulkowych.

#### V. URZĄDZENIA TECHNICZNE

30. Mąka przed jej użyciem do wyrobu pieczywa musi być przesiana na odpowiednio gęstych sitach. W piekarniach zmechanizo-

---

\*) Obowiązujące przepisy ustalają 42 volt. Zaleca się jednak stosowanie obniżonego napięcia do 25 volt — co przewiduje zresztą zamierzona nowelizacja przepisów.

wanych przesiewanie powinno się odbywać w sposób mechaniczny na sitach całkowicie zakrytych i szczelnie obudowanych. W piekarniach nieposiadających napędu mechanicznego przesiewanie mąki powinno odbywać się na zakrytych sitach poruszanych ręcznie. Ręczne przesiewanie mąki na sitach otwartych jest niedozwolone.

31. W celu należytego przemieszania różnych gatunków mąki i otrzymania jej jednolitości, należy stosować mechanicznej mieszarki mąki. Nie wolno mieszać mąki w otwartych naczyniach lub na podłodze za pomocą łopaty.

32. Przy mieszaniu ciasta na mieszarkach (maszynach do mieszania — dzieżach) nie wolno dotykać ciasta rękami ani pomagać sobie nimi przy mieszaniu, gdyż grozi to uszkodzeniem dłoni lub złamaniem ręki.

33. W miejscowościach posiadających wodociąg woda przeznaczona do wyrobu ciasta powinna dochodzić do mierników lub wag automatycznie przy pomocy rur, a stąd również rurami bezpośrednio do dzież, w których odbywa się mieszanie ciasta. Pozwala to uniknąć używania dodatkowych naczyń narażonych zawsze na zanieczyszczenie. Mierniki i wagi automatyczne powinny posiadać termometry i urządzenia do mierzenia temperatury i ilości wody zimnej oraz gorącej.

34. Skrzynie do wyrabiania ciasta (bajty) muszą być dokładnie oheblowane, szczelne i szczelnie nakrywane, czysto utrzymywane i wykonane z drewna pozbawionego żywicy. Bajta powinna być tak utrzymywana, aby nie powstawały drzazgi.

35. Oczyszczanie skrzyń (bajt), stołów, pokryw, desek itp. z ciasta za pomocą zeskrobywania żelaznymi skrobaczkami jest niedozwolone. Należy do tego celu używać skrobaczek z twardego drewna lub z metalu odpornego na działanie kwasów.

36. Wszystkie urządzenia transmisyjne jak pasy, koła pasowe, koła zębate, wały, łańcuchy, wystające kliny, śruby itp. muszą być zabezpieczone zgodnie z postanowieniami §§ 44—48 „Przepisów Ogólnych“. W razie stosowania pędni (transmisji) należy zwrócić specjalną uwagę na należyte działanie przesuwaczy pasów przy maszynach do mechanicznego wyrobu i ugniatania ciasta. Przesuwacze muszą posiadać zabezpieczenia blokujące, zapobiegające samowłączeniu się pasa i maszyny.

37. Metalowe korpusy silników, rozruszników i wyłączników elektrycznych muszą być uziemione zgodnie z obowiązującymi przepisami P. N. E. 10. Uziemienia powinny być wykonane przez fachowca i muszą być często sprawdzane.

38. Młynki do mielenia bułki muszą mieć całkowicie zabezpieczone koła zębate, oraz posiadać zabezpieczenie uniemożliwiające zetknięcie się ręki z częściami rozdrabniającymi.

39. Wszelkiego rodzaju kotły, naczynia oraz inne urządzenia pracujące pod ciśnieniem powinny odpowiadać postanowieniom zawartym we wskazówkach bezpieczeństwa i higieny pracy wydanych przez Ministerstwo Pracy i Opieki Społecznej pod tytułem: „Naczynia i zbiorniki pod ciśnieniem“ oraz obowiązującym w tym zakresie przepisom specjalnym: w szczególności muszą one posiadać następujące przyrządy zabezpieczające:

- a) zawór bezpieczeństwa przy kotle o ciśnieniu roboczym powyżej  $1/2$  atn,
- b) rurę przelewową, której ogólna długość nie może przekraczać 15 m, a wysokość 5 m licząc od najniższego dopuszczalnego poziomu wody w kotle; średnica rury przy kotłach do  $1/2$  atn nie może być mniejsza niż 100 mm,
- c) wodowskazy z oznaczeniem dopuszczalnego najwyższego, najniższego i średniego poziomu wody w kotle,
- d) należyście działający manometr z oznaczeniem czerwoną kreską na tarczy manometru najwyższego dopuszczalnego ciśnienia roboczego.

Książkę kotłową i wszelkie zaświadczenia nadzoru kotłowego (Stowarzyszenia Dozoru Kotłów) należy stale przechowywać w zakładzie pracy i na żądanie okazywać organom władzy.

40. Przy stosowaniu pary do zaparowywania pieczywa otwory na lampę piecową muszą być od strony wewnętrznej zabezpieczone szybką ze szkła bezodpryskowego lub zbrojonego siatką drucianą. Do zaparowywania pieczywa nie wolno używać kubków z wodą.

41. Szczególne niebezpieczeństwo dla obsługi przedstawiają piece wodnorurkowe.

Rurki o wewnętrznej średnicy ok. 36 mm (1,5 cala) są do dwóch-

trzecich swej objętości wypełnione wodą destylowaną, w pozostałej części powietrze jest rozrzedzone (wypompowane).

Rurki znajdują się w położeniu nieznacznie pochylonym w stosunku do paleniska. Przy podgrzewaniu pieca woda w rurkach zamienia się w parę, przy czym ciśnienie przy temperaturze pieca — 300° — wynosi ok. 180 atn.

Dalsze podgrzewanie jest już bardzo niebezpieczne, gdyż może nastąpić przekroczenie temperatury krytycznej kiedy to woda całkowicie zamienia się w parę, co przy odpowiednim wzroście ciśnienia może spowodować rozerwanie się rurek lub nawet zniszczenie całej instalacji; to z kolei może spowodować poparzenie pracownika bądź zranienie odłamkami lub odpryskami rozerwanej obudowy pieca.

W celu uniknięcia wypadków należy:

- a) instalacje sieci wodnorurkowej możliwie często kontrolować,
- b) zaobserwowane usterki lub uszkodzenia instalacji natychmiast zgłosić kierownictwu,
- c) rurki mają być wykonane ze stali ciągnionej bez szwu,
- d) zabronić stosowania rurek spawanych,
- e) sadze gromadzące się na rurkach często omiatać,
- f) każdą komorę pieca zaopatrzyć w oddzielny i należycie wskazujący pirometr,
- g) obsługę przeszkolić i zapoznać z racjonalną oraz bezpieczną metodą pracy przy piecach wodnorurkowych,
- h) osoby odpowiedzialne za zakład bądź kierownicy działu piecowego mają obowiązek kontrolowania, czy warunki wymienione w punktach od a) do g) są przestrzegane.

42. Narzędzia ręczne jak siekiery, młotki, łopaty itp. muszą być często kontrolowane oraz stale utrzymywane w stanie dobrym i zapewniającym bezpieczeństwo obsługi.

43. Drabiny używane w piekarniach muszą być zabezpieczone od poślizgu; powinny one być okresowo kontrolowane i stale utrzymywane w stanie zapewniającym bezpieczeństwo obsługi. Drabin uszkodzonych lub niefachowo naprawianych nie wolno używać.

44. Wozy piekarskie także samochody służące do rozwożenia pieczywa mają być szczelnie obudowane w celu zabezpieczenia

przewożonego pieczywa przed kurzem ulicznym i muszą być czysto utrzymane. Nie mogą one być używane do przewożenia innych przedmiotów poza pieczywem. Wozy mają być utrzymywane w stanie zapewniającym bezpieczeństwo obsługi; w szczególności muszą posiadać stopień do wchodzenia i schodzenia z wozu, odpowiednie siedzenie dla woźnicy lub kierowcy i jego pomocnika, odpowiedni hamulec i latarnie do oświetlenia pojazdu po nastaniu zmroku (patrz Wskazówki bezpieczeństwa i higieny pracy pt. „Pojazdy“).

## VI. URZĄDZENIA HIGIENICZNO-SANITARNE

45. W każdym zakładzie piekarskim powinna się znajdować izba robotnicza wyposażona w stół i krzesła. Temperatura w izbie nie powinna być niższa aniżeli  $+18^{\circ}$  C. W izbie powinno się znajdować urządzenie do podgrzewania posiłków. Postanowienia powyższe nie obowiązują w małych piekarniach o ręcznym wyrobie ciasta, zatrudniających do 5 robotników w jednej zmianie.

46. W każdej piekarni powinna znajdować się umywalka z ciepłą i zimną wodą bieżącą, mydłem i czystymi ręcznikami, przy czym na każdych 5 pracowników najliczniejszej zmiany musi przypadać przynajmniej jeden kurek. W pomieszczeniu umywalni należy w zimnej porze roku utrzymywać temperaturę nie niższą niż  $+18^{\circ}$  C. Niezależnie od tego w pomieszczeniu do przygotowania i fermentacji ciasta powinna znajdować się podręczna umywalka z ciepłą i zimną wodą bieżącą. Obowiązkowe mycie rąk przed przystąpieniem do pracy musi być ściśle przestrzegane i kontrolowane.

47. W piekarniach zatrudniających 3 lub więcej pracowników należy urządzić pomieszczenie z natryskami, które mają być tak urządzone, aby temperatura wody bieżącej dawała się regulować i mogła osiągnąć  $+35^{\circ}$  C.

48. W piekarniach zatrudniających trzech lub więcej pracowników należy urządzić oddzielną szatnię, która w zimnej porze roku ma być ogrzewana do temperatury  $+18^{\circ}$  C. Szatnia ma być wyposażona w oddzielne szafki na odzież; wymiary szafek określają „Przepisy Ogólne“ w §§ 97—98. W małych zakładach zamiast prze-

widzianych w § 98 oddzielnych pomieszczeń na odzież domową i robocze wystarczą oddzielne szafki. W szatni powinny się znajdować ponadto krzesła lub ławki.

49. Pracodawca powinien na swój koszt dostarczyć pracownikom zatrudnionym przy wyrobie pieczywa lub przy manipulowaniu gotowym pieczywem odpowiednią odzież roboczą. Odzież ta powinna być stale utrzymywana w stanie czystym; pranie i naprawianie odzieży roboczej należy do obowiązków pracodawcy. Pracownikowi nie wolno wynosić odzieży roboczej poza teren zakładu pracy. Odzież robocza powinna się składać ze spodni, koszuli z krótkimi rękawami, pantofli o wojłokowym podkładzie pod podeszwą, fartucha i nakrycia głowy zapobiegającego wpadaniu włosów do ciasta. Piecowy i palacz powinni w razie potrzeby otrzymać odzież ochronną, rękawice zabezpieczające ręce przed żarem.

50. Pracownicy zatrudnieni w piekarni przy wyrobie ciasta lub przy manipulacji gotowym pieczywem mają być badani okresowo przez lekarza urzędowego nie rzadziej, niż co 6 miesięcy. Koszta związane z badaniem lekarskim pracowników obciążają wyłącznie pracodawcę. Odnośne orzeczenia lekarskie pracodawca ma przechowywać i przedstawiać na żądanie organów władzy.

51. We wszystkich piekarniach znajdujących się w miejscowościach posiadających wodociągi i kanalizację, mają być urządzone spłukiwane ustępy dla pracowników. W pozostałych miejscowościach ustępy muszą mieć szczelnie wykonane oraz szczelnie przykryte murowane lub betonowe doły kloaczne, które należy opróżniać we właściwym czasie, aby zawartość dołu nie wydostawała się na zewnątrz. Ustępy należy utrzymywać we wzorowej czystości i zaopatrzyć w dostateczną ilość papieru higienicznego.

52. Jeżeli w braku sieci wodociągowej woda do wyrobu ciasta i pieczywa oraz do picia jest pobierana ze studni, to musi ona być badana na zawartość szkodliwych bakterii i zanieczyszczeń przez Państwowy Instytut Higieny w okresach nie krótszych, niż 6 miesięcy. Orzeczenie Instytutu należy przechowywać w zakładzie i na żądanie przedstawiać organom władzy.

W sprawie tej obowiązują następujące przepisy prawne:

- a) Rozporządzenie Prezydenta Rzeczypospolitej z dn. 16.3.1938 (Dz. U. Nr. 32, poz. 310) o zaopatrzeniu ludności w wodę,
- b) rozporządzenie z dnia 27.8.1933 (Dz. U. Nr. 79, poz. 562) o wodzie do picia i potrzeb gospodarczych,
- c) rozporządzenie Naczelnego Nadzwyczajnego Komisarza do walki z epidemiami z dnia 1.1.1922 (Dz. U. Nr. 56, poz. 517) wraz ze zmianami wprowadzonymi rozporządzeniem z dnia 21.6.1922 (Dz. U. Nr. 56 poz. 517).

Pobieranie wody do produkcji i do picia ze stawów, rzek, beczkownic itp. jest niedozwolone.

53. W każdej piekarni powinna się znajdować skrzynka opatrunkowa (apteczka) zaopatrzona w najpotrzebniejsze środki do udzielania pierwszej pomocy w razie wypadku; musi ona być zawsze dostępna. Typ takiej apteczki dla zakładów zatrudniających do 50 osób ustaliło Ministerstwo Pracy i Opieki Społecznej w wydawnictwie „Seria Ochrony Pracy“ Nr. 1 pod tytułem „Wytyczne w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy dla członków Rad Zakładowych“, podając następującą zawartość apteczki:

- „1. ręcznik i mydło dla nakładającego opatrunki,
- 2. buteleczkę 25,0 g jodyny z przytartym korkiem i pręcikami drewnianymi owiniętymi watą do jodynowania; w braku jodyny może być używany roztwór 1% Rivanolu w ilości 100,0 g,
- 3. paczka gazy sterylizowanej — 25 cm,
- 4. paczka waty opatrunkowej — 50,0 g,
- 5. paczka ligniny — 100,0 g,
- 6. bandaż — 5 cm i 10 cm szerokie po 3 sztuki,
- 7. płyn Burowa,
- 8. ceratka do kompresów,
- 9. krople walerianowe,
- 10. w zakładach, gdzie jest możliwość oparzenia, przysypka o następującym składzie:
  - Acid. tannici,
  - Bismuti subgal. aa 5,0,
  - Amyli tritici 40,0,
  - Talci veneti 100,0 — przysypka,

11. łubki drewniane 7,5 cm x 40,0 cm — 4 sztuki,
12. kieliszek lub szklaneczka do kropli — 1 sztuka,
13. woda przegotowana — 1 butelka,
14. nożyczki, kleszcze do nakładania opatrunków — po 1 sztuce,
15. ponadto inne przedmioty zależnie od rodzaju niebezpieczeństwa w zakładzie, np. przy używaniu ługu — bańka z 3% kwasem bornym, przy używaniu kwasów — 3% roztwór sody do obmywania miejsc oparzonych.

W większych zakładach pracy należy ilość podanych wyżej środków opatrunkowych odpowiednio powiększyć“.

54. Skrzynka przeznaczona na środki opatrunkowe powinna być na tyle szczelna, aby zawartość jej była zabezpieczona przed zakurzeniem. W razie potrzeby należy drzwiczki jej uszczelnić przyklejonym paskiem sukna. Zawartość apteczki powinna być stale uzupełniana i przynajmniej raz w roku skontrolowana przez lekarza. Wodę przegotowaną przechowywaną w apteczce należy przynajmniej raz w tygodniu zmieniać.

55. W piekarni powinien się znajdować na każdej zmianie przynajmniej jeden pracownik wyszkolony w udzielaniu pierwszej pomocy. Jeżeli w miejscowości czynne jest pogotowie ratunkowe, należy jego numer telefonu wywiesić na widocznym miejscu.

56. Nowozakładane piekarnie powinny być dostosowane we wszystkich szczegółach do postanowień zawartych w niniejszych wskazówkach.



