

# INSTRUKCJA BHP W MAGAZYNACH.

## I. UWAGI OGÓLNE.

1. Podłogi magazynu powinny mieć powierzchnię utwardzoną, równą i gładką, bez progów.
2. Szyby w oknach powinny być malowane farbą nieprzepuszczającą promieni słonecznych.
3. Czyszczenie worków po mące powinno odbywać się mechanicznie w specjalnym pomieszczeniu oddzielnym od pomieszczeń produkcyjnych.
4. W pomieszczeniach, w których odbywa się trzepanie worków, powinny być zainstalowane urządzenia do odprowadzania pyłów, zabezpieczające przed przekroczeniem dopuszczalnego stężenia pyłów w powietrzu strefy roboczej.
5. W magazynach surowców i materiałów pomocniczych worki z mąką oraz skrzynie powinny być ułożone w stosach w sposób zabezpieczający przed obsunięciem się. Skrzynie powinny być układane do wysokości nieprzekraczającej 2m.
6. Pryzmy z mąką należy formować z worków o jednakowej masie, kształcie, rodzaju opakowania i wymiarze.
7. Worki na pryzmie należy układać zawiązkami do środka.
8. W razie formowania pryzm z worków po każdym pięciu warstwach od poziomu podłogi należy stosować wzmocnienia w postaci drewnianych przekładek.
9. Do formowania pryzm powyżej 1,5 m albo sześciu warstw od poziomu podłogi należy używać sprzętu mechanicznego.
10. Odległość pryzmy od ściany nie powinna być mniejsza niż 0,75 m, a szerokość przejść pomiędzy poszczególnymi pryzmami powinna wynosić co najmniej 1m lub być przystosowana do szerokości pojazdów magazynowych.
11. Organizowanie dróg komunikacyjnych lub przejść między pryzmami a ściana jest dopuszczalne tylko w sytuacjach wynikających z procesu technologicznego i pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego bezpieczeństwa.
12. W magazynach dozwolone jest formowanie pryzm opartych o ścianę pod warunkiem, że konstrukcja ściany magazynu odpowiada wymogom wytrzymałościowym dla tego rodzaju składowania, a mąka nie utraci swojej jakości.
13. Używane drabiny przenośne powinny być wyposażone w urządzenia przeciwpoślizgowe.
14. Masa składowanych w magazynie materiałów i wyrobów nie może przekraczać dopuszczalnego obciążenia urządzeń przeznaczonych do składowania, tj. regałów, podestów itp.
15. W magazynie powinny być wywieszane czytelne informacje o dopuszczalnym obciążeniu podłóg, stropów, regałów i podestów do składowania ładunków.
16. Regały powinny mieć odpowiednio wytrzymałą i stabilną konstrukcję oraz być zabezpieczone przed przewróceniem się.
17. Sposób układania materiałów na regałach i ich zdejmowania nie może stwarzać zagrożeń dla bezpieczeństwa pracowników. Przedmioty łatwo tłukące się i materiały o największej

masie powinny być składowana na najniższych półkach regałów.

- 18.** Trwałe wyroby cukiernicze należy przechowywać w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, pozbawionych obcych zapachów oraz szkodników i ich pozostałości.
- 19.** Względna wilgotność powietrza w pomieszczeniach nie może przekraczać 75 %, a temperatura 18 °C (dla chałwy poniżej 10 °C).
- 20.** W magazynach należy unikać gwałtownych zmian temperatury i wilgotności.
- 21.** Wyroby gotowe, niezależnie od rodzaju opakowania, należy układać na podkładach lub paletach w odległości co najmniej 50 cm od ścian, z dala od grzejników i przewodów kanalizacyjno- wodociagowych, chroniąc przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.
- 22.** Surowce łatwo psujące się np. tłuszcze, jaja należy przechowywać w urządzeniach chłodniczych.
- 23.** Materiały płynne w balonach szklanych powinny być magazynowane w koszach ochronnych z kołpakami.

