

przemysł

Klasyfikacja pomieszczeń przemysłowych

Poniższe zestawienie (ZH 1/57 1), wydane w październiku 1993 roku, przedstawia klasę hamowania poślizgu i ew. głębokości obszaru wyporności wymaganego w danym pomieszczeniu. Wskaźnik ten pozwala na odchylenia w poszczególnych przypadkach. Stowarzyszenie zawodowych ubezpieczycieli od wypadków i firma Agrob Buchtal udzielają informacji.

0 ogólne pomieszczenia robocze

- 0.1 wejścia, holeR9
- 0.2 schody*.....R9
- 0.3 pomieszczenia socjalne (np. toalety, umywalnie).....R10

1 produkcja margaryna, tłuszczów spożywczych i oleju spożywczego

- 1.1 rozpuszczalnica tłuszczówR13 V6
- 1.2 rafineria oleju spożywczegoR13 V4
- 1.3 produkcja i pakownia margarynyR12
- 1.4 produkcja i pakownia tłuszczów spożywczych, rozlewnia oleju spożywczegoR12

2 mleczarnia, produkcja sera

- 2.1 przeróbka świeżego mleka, włącznie z masłownią.....R12
- 2.2 produkcja, magazynowanie i pakowanie seraR11
- 2.3 produkcja lodów spożywczych.....R12

3 produkcja czekolady i słodczy

- 3.1 gotowanie masy cukrowej.....R12
- 3.2 produkcja kakaoR12
- 3.3 produkcja masy surowej.....R11
- 3.4 produkcja tabletek, figur i pralin.....R11

4 produkcja pieczywa (piekarnie, cukiernie, produkcja pieczywa trwałe)

- 4.1 przygotowanie ciasta
- 4.2 pomieszczenia, w których odbywa się przede wszystkim obróbka tłuszczów lub płynnych masR12
- 4.3 zmywalnieR12 V4

5 ubój, przygotowanie i obróbka mięsa

- 5.1 ubój.....R13 V10
- 5.2 skład jelit, oczyszczanie jelitR13 V10
- 5.3 porcjonowanie mięsaR13 V8
- 5.4 masarnia.....R13 V8
- 5.5 dział wędlin gotowanychR13 V8
- 5.6 dział wędlin surowychR13 V6
- 5.7 suszarnia wędlin.....R12
- 5.8 wędzarnia.....R12
- 5.9 peklownia.....R12
- 5.10 obróbka drobiu.....R12 V6
- 5.11 magazyn jelitR12
- 5.12 dział krojenia i pakowaniaR12

6 obróbka i przetwórstwo ryb, wyrób towarów delikatesowych

- 6.1 obróbka i przetwórstwo rybR13 V10
- 6.2 wyrób towarów delikatesowych.....R13 V6
- 6.3 wyrób majonezu.....R13 V4

7 obróbka i przetwórstwo warzyw

- 7.1 produkcja kiszzonej kapusty.....R13 V6
- 7.2 produkcja konserw warzywnychR13 V6
- 7.3 pomieszczenia do sterylizacji.....R11
- 7.4 pomieszczenia, w których warzywa przygotowywane są do obróbkiR12 V4

8 strefy narażone na zanieczyszczenie przy produkcji żywności i napojów (o ile nie zostały wymienione osobno)

- 8.1 piwnice magazynowe, dojrzewalnieR10
- 8.2 rozlewnia napojów, produkcja soków owocowychR11

9 kuchnie, stołówki

- 9.1 kuchnie gastronomiczne (w zakładach gastronomicznych i hotelach)
- 9.1.1 do 100 posiłków dziennieR11 V4
- 9.1.2 ponad 100 posiłków dziennieR12 V4
- 9.2 kuchnie w punktach zbiorowego żywienia w domach opieki społecznej, szkołach, przedszkolach i sanatoriachR11
- 9.3 kuchnie zbiorowego żywienia w szpitalach, klinikach.....R12
- 9.4 kuchnie zbiorowego żywienia w stołówkach, kantinach i kuchniach wysyłkowychR12 V4
- 9.5 kuchnie w barach szybkiej obsługi i garmażeriach.....R12 V4
- 9.6 zmrażanie i podgrzewanie potrawR10
- 9.7 kuchnie w pomieszczeniach biurowych, hotelach garni, kuchniach stacjonarnychR10

- 9.8 zmywalnia
- 9.8.1 zmywalnia w 9.1, 9.4, 9.5R12 V4
- 9.8.2 zmywalnia w 9.2R11
- 9.8.3 zmywalnia w 9.3R12
- 9.9 stołówki, pomieszczenia dla gości, kantyny, włącznie z przejściami dla obsługi.....R9

10 pomieszczenia chłodnicze, mroźnie, zamrażalnie

- 10.1 dla towarów bez opakowańR12
- 10.2 dla towarów w opakowaniuR11

11 punkty i pomieszczenia sprzedaży

- 11.1 przyjmowanie towaru – mięsoR11
- 11.2 przyjmowanie towaru – rybyR11
- 11.3 strefa sprzedaży mięsa i wędlin, towar nieopakowanyR11
- 11.4 strefa sprzedaży mięsa i wędlin, towar opakowany.....R10
- 11.5 strefa sprzedaży ryb.....R12
- 11.6 przygotowanie mięsa do sprzedażyR12 V8
- 11.7 przygotowanie wianek kwiatowychR11 V8
- 11.8 pomieszczenia z wbudowanym piecem piekarniczymR11
- 11.9 pomieszczenia z wbudowaną frytownicą i rusztem.....R12 V4
- 11.10 pomieszczenia sprzedaży, pomieszczenia dla klientówR9
- 11.11 pomieszczenia przygotowania towaru dla sprzedaży samoobsługowej.....R10
- 11.12 strefa kas, strefa pakowania towarówR9
- 11.13 strefa sprzedaży pieczywa i towarów bez opakowaniaR10
- 11.14 strefa sprzedaży sera, wyrobów serowych i towarów bez opakowania.....R10
- 11.15 strefa sprzedaży oprócz 11.3 do 11.5 i 11.13, 11.14.....R9

12 pomieszczenia przychodni zdrowia i opieki społecznej

- 12.1 pomieszczenia do dyżenfekcji (na mokro)R11
- 12.2 przygotowanie do sterylizacjiR10
- 12.3 pomieszczenia do fekalioz, zlewnie, pomieszczenia do „brudnych” robótR10
- 12.4 pomieszczenia do przeprowadzania sekcjiR10
- 12.5 pomieszczenia do kąpieli leczniczych, hydroterapii, przygotowanie borowinyR11
- 12.6 umywalnie przy salach operacyjnych, gipsownieR10
- 12.7 pomieszczenia sanitarne, łazienki oddziałoweR10
- 12.8 pomieszczenia diagnostyki i terapii medycznej, pomieszczenia do masażuR9
- 12.9 sale operacyjneR9
- 12.10 sale dla pacjentów i korytarzeR9
- 12.11 gabinety lekarskie, ambulatoriaR9
- 12.12 aptekiR9
- 12.13 laboratoriaR9
- 12.14 salony fryzjerskieR9

13 pralnie

- 13.1 pomieszczenia, w których bielizna i odzież prana jest przy użyciu wodyR11
- 13.2 pomieszczenia do prasowania i maglowaniaR9

14 produkcja pasz

- 14.1 produkcja pasz suchych.....R11
- 14.2 produkcja pasz przy użyciu wody i tłuszczówR11 V4

15 obróbka skór, produkcja tekstyliów

- 15.1 warsztat wodny w garbarniR13
- 15.2 pomieszczenia do mizdrownic.....R13 V10
- 15.3 pomieszczenia do składowania sklejówki.....R13 V10
- 15.4 pomieszczenia do produkcji uszczelnieńR12
- 15.5 farbiarnie tekstyliówR11

16 lakiernie

- 16.1 strefa szlifowania na mokroR12 V10

17 przemysł ceramiczny

- 17.1 mielenie na mokro (przygotowanie surowca ceramicznego).....R11
- 17.2 mieszanie przy użyciu smoly, paku, grafitu, żywic syntetycznych.....R11 V6
- 17.3 prasowanie (formowanie) przy użyciu smoly, paku, grafitu, żywic syntetycznych.....R11 V6
- 17.4 strefa odlewu.....R12
- 17.5 szklwienieR12

18 obróbka i przetwarzanie szkła i kamienia

- 18.1 cięcie i szlifowanie kamienia.....R11
- 18.2 formowanie szkła

- 18.2.1 szkło kształtowe, opakowaniowe, budowlane.....R11 V4
- 18.3 strefy szlifowania
- 18.3.1 szkła kształtowe, szkła płaskiegoR11
- 18.4 produkcja szkła izolacyjnego przy użyciu osuszaczy ..R11 V6
- 18.5 pakowanie i wysyłka szkła płaskiego (materiały antyadhezyjne)R11 V6
- 18.6 polerowanie szkła przy użyciu odczynników do trawienia i kwasówR11

19 betoniarnia

- 19.1 myjnia betonuR11

20 magazyny

- 20.1 magazyny olejów i tłuszczówR12 V6

21 chemiczna i termiczna obróbka żelaza i metalu

- 21.1 wytrawialnieR12
- 21.2 obróbka żelwa szaregoR12
- 21.3 laboratoria.....R11

22 obróbka i przeróbka metalu, warsztaty obróbki metalu

- 22.1 pomieszczenia do galwanizacjiR12
- 22.2 obróbka żelwa szarego.....R11 V4
- 22.3 obróbka mechaniczna (odział frezarek, tokarek itp.), tłoczenie wykrawanie, ciągarnia (rury i druty) i strefy, gdzie używa się szczególnie wiele smarów.....R11 V4
- 22.4 oczyszczanie częściowe, odparowywanieR12

23 warsztaty naprawy samochodów

- 23.1 pomieszczenia naprawcze, przegląd technicznyR11
- 23.2 kanał roboczyR12 V4
- 23.3 myjniaR11 V4

24 warsztaty naprawy i przeglądu samolotów

- 24.1 hangary dla samolotówR11
- 24.2 hangary naprawczeR12
- 24.3 myjnieR12 V4

25 oczyszczalnie ścieków

- 25.1 pompownie.....R12
- 25.2 pomieszczenia do odwadniania szlamu.....R12
- 25.3 pomieszczenia z komputeramiR12

26 remizy strażackie

- 26.1 garaże samochodoweR12
- 26.2 pomieszczenia do przeglądu i naprawy węży gaśniczych.....R12

27 instytuty finansowe

- 27.1 pomieszczenia z okienkami do obsługi klientówR9

28 garaże (oprócz stref wymienionych w pkt. 0)

- 28.1 garaże, garaże wielokondygnacyjne i podziemneR10

29 szkoły i przedszkola

- 29.1 hole, korytarze, pomieszczenia, gdzie uczniowie spędzają przerwyR9
- 29.2 klasy, świetliceR9
- 29.3 schodyR9
- 29.4 toalety, umywalnieR10
- 29.5 kuchnie szkolne do nauki gotowania (patrz też: nr 9).....R10
- 29.6 kuchnie w przedszkolach (patrz też: nr 9).....R10
- 29.7 pomieszczenia z maszynami do obróbki drewnaR10
- 29.8 pomieszczenia do zajęć praktycznych.....R10

Graniczące ze sobą pomieszczenia, gdzie istnieje różny stopień niebezpieczeństwa poślizgu, w których pracownicy zmieniają cały czas miejsce pobytu, powinny posiadać posadzkę o wyższej klasie przeciwdziałania poślizgom.

O ile w graniczących pomieszczeniach lub strefach roboczych użyte zostały powłoki posadzkowe różnych klas, należy zwrócić na to uwagę, aby były to powłoki należące do sąsiadujących ze sobą klas, np. klasa R10 i R11 i R12 itd.

Posadzki nie powinny posiadać żadnych przeszkód, o które można było się potknąć, powinny być one idealnie płaskie, należy zapobiec powstawaniu kałuż. Efekt ten uzyskać można przez lekką pochyłość posadzki w kierunku rynny. Wzdłuż ściany do odległości ok. 15 cm, w kątach i pod maszynami zamontowanymi na stałe można zastosować w celu ułatwienia oczyszczania, gładkie powłoki posadzkowe bez profilacji.

Przejścia pomiędzy posadzką a ścianą o zaokrąglonej formie wklęsłej można łatwo oczyścić niż połączenia prostopadłe.

* schody znajdujące się na zewnątrz, które mogą być zamoczone lub na które można wnieść wilgoć, np. schody wejściowe.