

(2) Sämtliche Antriebe dieser Maschinen sind ebenfalls vollständig zu umkleiden.

§ 13

Die Bohrer und Messer an Strunkbohrmaschinen müssen mit einer verschiebbaren Bohrhülse umgeben sein. Waagerechte Strunkbohrmaschinen sind verboten.

§ 14

(1) Kippkochkessel müssen mit einer sicher wirkenden Feststellvorrichtung versehen sein, wenn nicht schon die Bauart des Kessels genügende Sicherheit gegen unbeabsichtigtes Kippen bietet.

(2) Auslaufhähne an Kochkesseln sind gegen unbeabsichtigtes Öffnen durch Kipphebel oder Kippschlüssel zu sichern.

(3) Die Kondenshähne der Kessel müssen während der Beheizung stets ein wenig geöffnet sein, damit sich Kondenswasser nicht ansammeln kann.

§ 15

Passiermaschinen müssen so verriegelt sein, daß sie nicht geöffnet werden können, solange das Schlagwerk in Betrieb ist.

§ 16

Dosenverschlußmaschinen (V erschlußautomaten) sind durch einen Schutzkasten zu umwehren, der abfliegende Deckel auffängt und den Beschäftigten vor umherspritzendem Wasser schützt.

§ 17

Industriekonservengläser sollen während des Verschließens nicht mit der Hand gehalten werden. Ist dies nicht zu vermeiden, so muß eine Schutzvorrichtung vorhanden sein, die Verletzungen durch Glassplitter verhindert. Wo sich eine solche Schutzvorrichtung nicht anbringen läßt, müssen den Beschäftigten Schutzhandschuhe und Schutzbrillen zur Verfügung gestellt und von ihnen benutzt werden.

§ 18

(1) Bei der Marmeladenherstellung sind von den Beschäftigten stets Schutzhandschuhe zu benutzen.

(2) Zum Reinigen der Kupferkessel, Behälter und Gefäße müssen den Beschäftigten Gummihandschuhe zur Verfügung gestellt werden.

§ 19

Die Einlaufseiten der Zahnräder an Vakuum-Trommelfiltern sind durch eine Schutzvorrichtung sicher abzudecken.

III. Nahrungsmittelindustrie

§ 20

(1) Die Antriebe der Vakuumpumpen und der Räumler (Kegel- und Zahnräder) von Zerstäubungsanlagen müssen vollständig verkleidet sein.

(2) Die Zerstäubungskammer darf nur betreten werden, wenn der Räumler stillsteht.

(3) Wird der Räumler elektrisch angetrieben, so sind die Sicherungen des Motors vor dem Betreten der Zerstäubungskammer zu entfernen.

(4) Die Nocken des Klopferwerkes der Filterkammer sind durch ein Drahtgitter zu schützen.

(5) Die Beschäftigten sind in kurzen Zeitabständen über die Unfallgefahren zu belehren.

§ 21

(1) Bewegliche Schutzvorrichtungen müssen, soweit es technisch möglich ist, zwangsläufig mit den Ein- oder Ausrückvorrichtungen so verbunden sein, daß die Maschinen nur bei geschlossener Schutzvorrichtung in Gang gesetzt werden können.

(2) Draht, Seil, Schnur usw. sind als Verbindungsteile zwischen der Schutzvorrichtung und der Ein- oder Ausrückvorrichtung verboten.

§ 22

Ist bei der Bedienung der Maschinen ein Nach- oder Abstoßen oder ein Abstreifen der zu verarbeitenden Masse erforderlich, so sind hierfür geeignete Geräte, wie Stößel oder Spaten, bereitzuhalten und zu benutzen.

§ 23

(1) Schutztrichter für gefährliche Stellen, wie Schnecken, Walzen, Rührflügel usw., müssen so beschaffen sein, daß die sich bewegenden Teile nicht mit den Händen erreicht werden können. Schutz-/roroste und andere bewegliche Schutzvorrichtungen müssen den Vorschriften des § 21 entsprechen.

(2) Maschinen, deren Innenteile nicht durch Aufklappen der oberen Gehäusehälfte entfernt werden können, müssen mit Vorrichtungen zum Ausstoßen der Schnecken, Messer usw. versehen sein.

IV. Herstellung von Feingebäck, Süßwaren einschließlich Schokoladen

§ 24

(1) Walzmaschinen jeder Art (Teigwalzen, Spekulationswalzen, Brezelstrangmaschinen, Gramolawalzmaschinen, Gebäckformmaschinen, Walzenstühle, Bonbon- und Zuckerwalzen, Zuckerdurchwirksammaschinen, Fettwalzen, Tellerwalzen, dergleichen alle Schneide- und Zuführungswalzen, Messerputzwalzen usw.) müssen so verkleidet sein, daß niemand während des Ganges der Maschine mit den Fingern bis an den Walzeneingriff gelangen kann.

(2) Bei der Bearbeitung von Walzmassen (Schokolade, Marzipan usw.) auf Walzenstühlen oder Walzwerken ist es verboten, solange sich die Maschinen in Betrieb befinden, zur Feststellung der Temperatur die Walzen mit der Hand zu befühlen.

(3) Zuckerziehmaschinen müssen so aufgestellt sein, daß mindestens an einer Längsseite und an beiden Querseiten ein Gang von 1 m Breite für den Beschäftigten frei bleibt.

(4) Die an den vorgenannten Maschinen beschäftigten Personen müssen mit den Bedienungsvorschriften vollständig vertraut sein und ständig über die Unfallgefahren belehrt werden.

§ 25

(1) Knet-, Misch- und Mengmaschinen mit waagerechter Knetwelle müssen einen Schutzdeckel haben, der eine Berührung der gefahrbringenden Stellen während der Bewegung der Maschine ver-