- (2) Nach Inkrafttreten dieser Anordnung dürfen Kocher nur in besonderen Räumen aufgestellt werden, durch die keine Verkehrswege führen.
- (3) Werden Kocher in den Kocherraum entleert, muß auf dem Fußboden gekennzeichnet werden, wie weit sich das Kochgut ergießt. Dieser Bereich ist beim Entleeren abzusperren.

#### §42 **Kocher**

- (1) Kocher müssen, außer mit der nach Arbeitsschutzanordnung 840 1 vom 29 Mai 1862 Druckgefäße —
  (Druckgefäßanordnung) und Technische Grundsätze
  (Sonderdruck Nr. 350 des Gesetzblattes; Ber. GBl. II
  1962 S. 750 u. 798) erforderlichen Ausrüstung, Einrichtungen besitzen, die auch im Falle des Versagens oder
  Verstopfens eine Kontrolle von Temperatur und Druck
  im Kocher sowie ein restloses Entspannen ermöglichen.
- (2) Wird im geschlossenen Kocher gewaschen, muß außerdem das Temperaturgefälle des Waschwassers und dessen Eintrittsdruck kontrolliert werden können.
- (3) Kochgruppen dürfen an ein gemeinsames Reduzierventil angeschlossen werden. Der Anschluß mehrerer Kocher an ein gemeinsames Manometer ist nicht statthaft.
- (4) Die Kocherdeckel' müssen so gestaltet sein, daß beim öffnen zwangsläufig zunächst nur ein Anlüften erfolgt und der Deckel nicht plötzlich abgehoben werden kann.
- (5) Die Schlüssel zum Öffnen der Kocherdeckel müssen gegen Hindurchfallen durch Öffnungen gesichert sein.

# §43

### Betrieb von Kochern

- (1) Die Betriebsbedingungen für Kocher, besonders für das Inbetriebsetzen, wie Temperatursteigerung, Druckerhöhung, müssen in einer Arbeitsschutzinstruktion fest gelegt sein.
- (2) Nachverdampfungen sind durch geeignete Maßnahmen, z. B. Druckwaschung, Entleerung in Diffuseure, zu verhindern. Ist das nicht möglich, sind Schutzmaßnahmen anzuwenden, die Gefahren ausschließen
- (3) Das Füllgut im Kocher muß eine möglichst gleichmäßige Dichte besitzen.
- (4) In Kochereien, in denen gesundheitsschädigende Gase oder Dämpfe auftreten können, haben die Werktätigen ein geeignetes Atemschutzgerät bei sich zu führen und im Bedarfsfälle zu benutzen.
- (5) Wild im Kocher oder bei Sturz- und Kugelkochern unterhalb der Kocheröffnung gearbeitet, ist ein Schutzhelm zu tragen.

# §44

# Kontinuierlich arbeitende Kocher

Die Festlegungen in den §§ 40 bis 42 gelten nicht für kontinuierlich arbeitende Kocher. Die hierfür erforderlichen Sicherheitsmaßnahmen sind im Einvernehmen mit der Technischen Überwachung in einer Arbeitsschutzinstruktion festzulegen.

#### VII. Halbstoff-Aufbereitung

#### §45 **Zerfaserer**

An Zerfaserern, Reißern, Wurstern usw. dürfen gefährdende Maschinenteile (z. B. Knetarme, Reißer« haken, Schnecken) nicht erreicht werden können.

### §46 **Kollergänge**

- (1) Kollergänge müssen Vorrichtungen zur selbsttätigen Beförderung des Mahlgutes unter die Läufer und zu den Entleerungsöffnungen besitzen.
- (2) Freistehende gußeiserne Kollergangschüsseln müssen an ihrem oberen Hand mit einer Stahlbandage gesichert sein
- (3) Versenkt aufgestellte Kollergänge müssen so gesichert sein, daß kein Werktätiger hineinstürzen kann.
- (4) Die Entnahme von Stoff, Unrat und anderen Gegenständen aus dem laufenden Kollergang ist verboten. Für die Entnahme von Proben sind geeignete Hilfsmittel zu verwenden.
- (5) Die Arbeitsschutzanordnung 532 vom 3. Oktober 1952 Kollergänge (GBl. S. 1111) gilt nicht für Kollergänge im Geltungsbereich dieser Anordnung.

# Turbolöser

- (1) Eintragöffnungen in der Umwehrung müssen auf das notwendige Mindestmaß beschränkt sein, dürfen nur bis 150 mm über den Bedienungsstand reichen und müssen sicher abgesperrt sein. Eine Fußleiste ist nicht erforderlich, wenn die Umwehrung mindestens 750 mm vom Trog entfernt ist oder in anderer Weise ein Sturz Werktätiger in den Turbolöser verhindert ist.
- (2) Die Aufgabeslelle horizontaler Transporteinrichtungen zum Turbolöser darf nicht in Fußbodenebene liegen.
- (3) Am Boden liegende Reste sind mit dafür geeigneten Mitteln einzutragen. Ist das nicht möglich, sind Handschuhe zu tragen.
- (4) Vor Reinigungs- und Reparaturarbeiten ist die Einrückung zu sichern. Optische und akustische Warnmittel allein genügen nicht. Mit der Reinigung beschäftigte Werktätige haben Arbeitsschutzkleidung oder mittel zu benutzen.

#### §48

### Mahlholländer

Schrumpfringe und Walzen der Mahlholländer sind in längstens jährlichen Abständen auf Verschleiß und andere Schäden zu kontrollieren. Schadhafte Walzen und Walzen mit schadhaften Schrumpfringen, die den Beanspruchungen nicht mehr genügen, dürfen nicht betrieben werden.

### §49 **Bütten**

- (1) Die Büttenwände sind auf Dichtheit und Standsicherheit zu prüfen.
- (2) Reparaturarbeiten, bei denen geschlagen oder geschweißt wird, sind an gefüllten Bütten nicht gestattet

#### 850

# Rühr- und Knetwerke

Rühr- und Knetwerke müssen so gestaltet sein, daß die Rühr- und Knetarme während des Betriebes nicht erreicht werden können.

# VIII.

# Entwässerung und Trocknung

# §51

# Stoff ent Wässerungsmaschinen

(1) Der Einlauf zwischen Siebzylinder und Abnahmewalze (Andruckwalze, Gautschwalze) an Stoffen tWässerungsmaschinen muß mit einer seitlichen Abschirmung