

**PRZEDPŁATA:**

w eksp. mies. 0,75 zł  
 na pocztę 0,82 zł  
 kwartalnie 2,45 zł  
**Orędownik wychodzi  
 w sobotę.**

**ORĘDOWNIK****na powiat leszczyński****Ogłoszenia:**

przyjmuje się za  
 opłatą 10 groszy za  
 wiersz milimetry  
 4-linowy.

**Rozporządzenie**

Ministra Opieki Społecznej

z dnia 10 grudnia 1936 r.

wydane w porozumieniu z Ministrem Rolnictwa i Reform Rolnych i Ministrem Przemysłu i Handlu o dozorze nad mięsem i przetworami mięsnymi. (Dz. U. R. P. z dnia 23 grudnia 1936 r. Nr. 92, poz. 634).

Na podstawie art. 8 pkt. a), b), c), d), e), g), i art. 10 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 r. o dozorze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz. U. R. P. Nr. 36, poz. 343), art. 1 ust. 1 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 21 czerwca 1932 r. o przekazaniu zakresu działania Ministra Spraw Wewnętrznych w sprawach zdrowia publicznego Ministrowi Pracy i Opieki Społecznej (Dz. U. R. P. Nr. 52, poz. 493), art. 1 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 12 lipca 1932 r. o wprowadzeniu nazwy „Minister Opieki Społecznej i Ministerstwo „Opieki Społecznej“ (Dz. U. R. P. Nr. 64, poz. 597) oraz w związku z ustawą śląską z dnia 16 maja 1934 r. o dozorze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz. U. Sl. Nr. 14, poz. 27) zarządza się co następuje:

**ROZDZIAŁ I.****Przepisy ogólne.**

§ 1. Przepisom niniejszego rozporządzenia podlegają:

- 1) mięso przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia;
- 2) przetwory mięsne przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia;
  - a) wędliny i inne wyroby wędliniarskie,
  - b) konserwy mięsne,
  - c) potrawy mięsne,
  - d) wyciągi mięsne,
- 3) sprzedaż i inne wprowadzania w obieg mięsa i jego przetworów;
- 4) miejsca wyrobu przetworów mięsnych oraz miejsca przechowywania, sprzedaży mięsa i jego przetworów;
- 5) naczynia i przyrządy używane przy wyrobie przetworów mięsnych oraz przy sprzedaży mięsa i jego przetworów.

§ 2. Przez nazwę „mięso“ rozumie się wszystkie, przeznaczone do spożycia przez ludzi, części zwierząt ciepłokrwistych (zwierząt rzeźnych, ptactwa białego, dziczyzny):

- a) niepoddane żadnym zabiegom z wyjątkiem chłodzenia,

- b) poddane zabiegom nie zmieniającym własności mięsa lub których działanie może być z łatwością usunięte, jako to: mrożenie, ozonowanie, suszenie, krótkotrwałe wędzenie, moczenie w occie (marynowanie), powierzchowne działanie dozwolonymi środkami konserwującymi (§ 5 ust. (1), pkt. 1. lit. f) zabezpieczenie przed dostępem powietrza warstwą tłuszczu, żelatyny itp., wstrzyknięcie do naczyń krwionośnych lub tkanki mięsnej dozwolonych środków konserwujących

§ 3. 1) Przez nazwę: „przetwory mięsne“ rozumie się mięso poddane zabiegom, pod których wpływem straciło ono całkowicie pierwotne właściwości mięsa surowego, bez możliwości ich odzyskania. Zabiegami tymi mogą być:

- 1) silne solenie, wędzenie, peklowanie, w połączeniu z mieleniem, siekaniem, rozdrabnianiem lub bez takiego połączenia;
- 2) zabezpieczenie przed zepsuciem drogą sterylizacji w szczelnych powłokach (naczyniach) lub drogą usunięcia powietrza z tych powłok (naczyni);
- 3) gotowanie, smażenie, pieczenie, duszenie.

(2) W szczególności:

- 1) przez nazwę: „wędliny“ rozumie się przetwory mięsne, poddane zabiegom wyszczególnionym w ust. (1) pkt. 1), jako to: kiełbasy, szynki, boczki, itp. przez nazwę „inne wyroby wędliniarskie“ rozumie się: kiszki, salcesony i inne mieszaniki mięsne;

- 2) przez nazwę „konserwy“ w znaczeniu ogólnym rozumie się przetwory mięsne poddane zabiegom wyszczególnionym w ust. (1) pkt. 1) i 2), lub również zabiegom w pkt. 3), czyniącym je zdolnymi do przetrwania dłuższego okresu czasu bez cech zepsucia.

- 3) przez nazwę: „potrawy mięsne“ rozumie się przetwory mięsne poddane zabiegom wyszczególnionym w ust. (1) pkt. 3), jako to: pieczenie, paszety, galarety, majonezy itp.

- 4) przez nazwę „wyciągi mięsne“ rozumie się preparaty z soku mięsnego, jako to: buliony, ekstrakty itp.

(3) Wymienione w ust. (2) przetwory mięsne mogą być sporządzone z dodatkiem właściwych domieszek i przypraw lub bez takiego dodatku.

§ 4. (1) Mięso, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia, musi odpowiadać wszystkim weterynaryjnym przepisom dla mięsa zdatnego do spoży-

cia dla ludzi oraz być właściwie znakowane.

(2) Ptactwo białe oraz dziczyzna, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia, muszą odpowiadać przepisom weterynaryjnym.

§ 5. (1) Zabrania się:

1) sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia mięsa:

- a) zanieczyszczonego,
- b) zepsutego,
- c) spleśniałego,
- d) o barwie, zapachu i smaku nienormalnym,
- e) barwionego,

- f) z dodatkami środków konserwujących z wyjątkiem soli kuchennej, cukru, saletry, octu fermentacyjnego jadalnego lub najwyżej 15 proc. jadalnego roztworu kwasu octowego oraz soli kuchennej z dodatkiem azotynu sodowego (§ 1 rozporządzenia Ministra Opieki Społecznej z dnia 21 czerwca 1934 r. w sprawie zmiany rozporządzenia z dnia 24 czerwca 1931 r. o konserwowaniu artykułów żywnościowych — Dz. U. R. P. Nr. 61, poz. 521),
- g) nadmuchanego powietrzem;

- 2) przechowywanie mięsa siekanego i mielonego,

(2) Dopuszczalna jest sprzedaż lub inny obieg mięsa mielonego i siekanego na żądanie i w obecności kupującego.

§ 6. (1) Przetwory mięsne powinny być sporządzone z materiałów nienaganych co do jakości, w szczególności:

- 1) mięso używane do tych celów powinno odpowiadać wszystkim warunkom dla mięsa wyszczególnionym w § 4 i § 5 ust. (1) pkt. 1);
- 2) woda, używana przy wyrobie, powinna być bezwzględnie czysta i odpowiadać warunkom wymagany dla dobrej wody do picia dla ludzi;

- 3) sól powinna być jadalna, niedopuszczalna jest do tych celów sól tzw. „bydlęca“ i wszelkie skażone;

- 4) tłuszcze powinny odpowiadać obowiązującym przepisom;

- 5) wszelkie inne domieszki (mąka, kasa, krew, przyprawy korzenne, saletra, ocet, itp.) powinny mieć właściwości prawidłowe i być nieszkodliwe dla zdrowia.

(2) Otoka w stanie surowym nie może być używana do wyrobu przetworów — mięsnych.

§ 7. (1) Wędliny i inne wyroby wędliniarskie przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia, nie mogą wykazywać jakichkolwiek śladów zepsucia.

(2) Siekanie, oraz mielenie mięsa powinno odbywać się maszynowo przy użyciu siły ręcznej lub mechanicznej, inne rozdrabnianie mięsa może się odbywać ręcznie nożem lub innym ostrym narzędziem.

(3) Dodatkami do wędlin i innych wyrobów wędliniarskich mogą być:

1) woda w ilości niezbędnej do wyrobu;

2) saletra w ilości nie przekraczającej 3 g. na 1 kg. mięsa;

3) mąka jedynka do wyrobów wędliniarskich wątrobianych i krwawych w ilości najwyżej do 2 proc. oraz kasze, bułka do innych wyrobów;

4) sól i przyprawy korzenne w ilości niezbędnej.

(4) Wędliny, oznaczone jako „czysto wieprzowe“ mogą być sporządzane jedynie z mięsa wieprzowego.

§ 8. (1) Na powłoki wędlin i innych wyrobów wędliniarskich mogą być używane:

1) powłoki zwierzęce, jak: jelita, pęcherze, żołądki, przelyki, gęsie szyjki, — odpowiadające przepisom weterynaryjnym, należyście i dokładnie oczyszczone; jelita końskie mogą być używane tylko do wyrobu przetworów z mięsa końskiego (§ 21);

2) powłoki sztuczne.

Oczyszczanie powłok wymienionych w punkcie 1), może się odbywać jedynie w szlamiarniach urządzonych zgodnie z postanowieniami § 23 wyłącznie przy rzeźniach. Postanowienie to nie dot. kielbaśnic, które po pierwszym oczyszczeniu w rzeźni mogą być szlamowane w wytwórniach wędliniarskich.

(2) Powłoki powinny być szczelnie wypełnione zawartością mięsną.

(3) Powłoki sztuczne powinny być sporządzone z materiału rzeźniczego, jasnego i nie mogą być klejone, mogą one być barwione jedynie barwnikami dopuszczonymi do barwienia artykułów żywnościowych w myśl obowiązujących przepisów szczególnych.

(4) Zabrania się sprzedaży lub innego wprowadzania w obieg i używania — powłok zwierzęcych nieczystych, źle wyszlamiowanych, zniszczonych, zwłaszcza podziurawionych, fermentowanych, łatwo lamliwych, barwionych, o smaku mydlanym lub zjełczałym, mających woń smrodliwą, gnilą lub plamę rdzawą. Zakaz barwienia nie dotyczy powłok zwierzęcych, używanych do przetworów z mięsa mielonego i siekanego. Powłoki te mogą być barwione tylko barwnikami dopuszczonymi do barwienia artykułów żywności.

§ 9. (1) Konserwy mięsne, w znaczeniu ścisłym, są to przetwory mięsne — utrwalone drogą sterylizacji, w szczelnie zamkniętych puszkach blaszanych, szklanych lub innych do tego celu przeznaczonych naczyniach.

(2) Konserwy mięsne muszą mieć prawidłowy wygląd i smak i nie wykazywać jakichkolwiek śladów zepsucia.

(3) Na naczyniach z konserwami powinny być uwidocznione:

1) rodzaj mięsa, z którego konserwy zostały przygotowane;

2) nazwa firmy i jej siedziba.

(4) Naczynia metalowe (puszki), z wyjątkiem aluminiowych, powinny być należyście ocynowane (pobielane). Pobiela tych naczyń nie może zawierać zanieczyszczeń powyżej 1 proc.

(5) Używanie do tego celu naczyń cynkowanych jest wzbronione.

(6) Tuby metalowe do past powinny być sporządzone całkowicie z materiałów nieszkodliwych dla zdrowia n. p. glinu, cyny.

§ 10. Potrawy mięsne (pieczenie, pasztety, galaretki, majonezy, itp.) powinny być sporządzone z produktów świeżych i domieszek nieszkodliwych dla zdrowia.

§ 11. (1) Wyciągi mięsne (buliony, ekstrakty, proszki, mięsne, popłony itp.) nie mogą wykazywać jakichkolwiek śladów zepsucia, jako środek konserwujący dopuszczalna jest jedynie sól kuchenna.

(2) Nazwa „wyciąg mięsny“ nie może być stosowana dla preparatów sporządzonych nie z mięsa.

(3) Wyciągi muszą być oznaczone nazwą właściwą dla mięsa z którego zostały wytworzone.

(4) Dodatki (jarzyny, korzenie, sól i t. p.) nie mogą przekraczać wagowo 1/4 masy produktu gotowego.

(5) Opakowanie bezpośrednie preparatów wymienionych w ust. (1) (np. kostek bulionowych) nie może zawierać szkodliwych dla zdrowia metali (olów, arsen, kadm, rtęć) i ich związków oraz barwników nie dopuszczonych do barwienia artykułów żywności: w szczególności cynkofolia powinna być wolna od ołowiu.

§ 12. Zabrania się:

1) przerabiania dla celu spożycia mięsa uznanego za niezdadne, warunkowo zdadne lub mniej wartościowe;

2) sprzedaży i innego wprowadzania w obieg dla spożycia oraz używania do wyrobu przetworów mięsnych odpadków rzeźnianych, jak to: części płciowych, wycinków odbytu, uszów, oczu, woreczka pępkowego świń, wyporków, skrain i skóry, z wyjątkiem skóry i chrząstek usznych cielęcych i świńskich.

3) używania ponadto:

a) żołądków i jelit do treści wędlin,

b) ściągaczy i kości do innych wyrobów wędliniarskich;

4) barwienie przetworów mięsnych.

§ 13. (1) Do czynności związanych z wyrobem przetworów mięsnych, z przewozem i sprzedażą mięsa i przetworów mięsnych, nie mogą być dopuszczone osoby dotknięte ostrą chorobą zakaźną lub gruźlicą w postaci niebezpiecznej dla otoczenia, chorobą skórną zaraźliwą lub wzbudzająca wstręt oraz stykające się z zakaźnie chorymi.

(2) W razie wystąpienia objawów choroby zakaźnej oraz stwierdzenia lub uzasadnionego podejrzenia o nosicielstwo zaraz-

ków u osób zatrudnionych, czynnościami przy mięsie i przetworach mięsnych, właściciel przedsiębiorstwa jest obowiązany usunąć te osoby od pełnienia tych czynności.

(3) Personel zajęty przy pracy powinien mieć czyste ręce, krótko obcięte paznokcie, nosić białe czapki (czepki) i przestrzegać wzorowej czystości. Ponadto personel, zajęty przy wyrobie przetworów mięsnych, powinien nosić czyste, białe fartuchy, z krótkimi rękawami, zaś personel zajęty przy sprzedaży mięsa i przetworów mięsnych — czyste białe fartuchy, z długimi rękawami.

## ROZDZIAŁ II.

Sprzedaż i inne wprowadzanie w obieg mięsa.

§ 14. Wszelkie czynności związane z załadowaniem, przewozem i wyładowaniem mięsa, powinny się odbywać w warunkach zabezpieczających mięso od wszelkich zanieczyszczeń, zepsucia i udzielania się mięsu złej woni.

W szczególności:

1) mięso przeznaczone do załadowania w przesyłkach drobiazgowych powinno być całkowicie i czysto opakowane;

2) mięso nie może być przewożone — wraz z żywymi zwierzętami, skórami zwierzęcymi, szmatami, brudnymi naczyniami itp.

§ 15. (1) Wozy (samochodowe, konne ręczne), do przewożenia mięsa powinny mieć ściany gładkie, szczelne, dające się łatwo oczyścić. Wozy ręczne i konne natomiast powinny mieć ściany z twardego drzewa, ściśnięte, należyście heblowane i pokostowane (nie malowane), o lite wyłożone są blachą, blacha ta powinna być ze stali nierdzewnej, spawana (nie lutowana) na zgięciach. Wozy do przewożenia mięsa powinny być kryte i tak zamknięte, aby mięso nie zwisało i nie było wystawione na zanieczyszczenia, nie mogą one być używane do żadnych innych celów.

(2) Wozy mają być zaopatrzone w tablicę z nazwą firmy (właściciela i jej adresem).

(3) Przy przenoszeniu mięsa mają pracownicy używać czystych nieprzemakalnych kurtki i czapek.

(4) Zabrania się przewożenia razem z mięsem zwierząt żywych, bitych zwierząt w skórze, skór zwierzęcych, szmat, brudnych naczyń, odpadków oraz przedmiotów wydzielających ostrą woń.

§ 16. W rozumieniu niniejszego rozporządzenia:

1) „Miejsca sprzedaży mięsa“ są to:

a) hale mięsne,

b) sklepy rzeźnicze (jatkki),

c) sklepy z płacławem bitym i dziczyną,

d) sklepy (jatkki) z mięsem końskim,

e) tanie jatkki,

2) „Wytwórnie wędliniarskie“ są to miejsca wyrobu przetworów mięsnych wyszczególnionych w § 1 pkt. 2) lit. a) i c).

§ 17. (1) Miejsca sprzedaży mięsa powinny być oddalone co najmniej o 3 m. od ustępów ogólnych skanalizowanych, zaś od ustępów nie skanalizowanych, dołów ustępowych, obór, stajen, chlewów, gnojowisk i śmietników co najmniej o 10 m.

(2) Przy halach mięsnych powinna być urządzona chłodnia dla przechowywania większych zapasów mięsa, zaś przy innych miejscach sprzedaży mięsa — chłodnia lub lodownia podręczna względnie piwnica czysta, sucha, przewiewna, z podłogą nieprzepuszczalną, hale mięsne ponadto powinny być zaopatrzone w urządzenia z wodą bieżącą, dobrą do picia dla ludzi, — oraz węże do zmywania podłóg i ścian i zlew. Poszczególne miejsca sprzedaży mięsa mogą korzystać ze wspólnej chłodni.

(3) Miejsca sprzedaży mięsa powinny być widne, suche, posiadać możliwość łatwego przewietrzania (wentylacja naturalna lub wzorowa sztuczna). Podłoga powinna być z materiału trwałego i nieprzepuszczalnego, dającego się łatwo czyścić (cement, beton, płytki terrakotowe itp.) Ściany powinny być malowane jasną farbą olejną lub wyłożone materiałem nieprzepuszczalnym, dającym się łatwo myć, co najmniej do górnej granicy pomieszczenia mięsa, powyżej zaś ściany mogą być białe.

(4) Miejsca sprzedaży mięsa, znajdujące się w suterrenach, powinny odpowiadać wszystkim przepisom niniejszego rozporządzenia, przewidzianym dla miejsc — sprzedaży mięsa, a ponadto następującym warunkom:

1) zagłębienie poniżej poziomu terenu nie może przekraczać 1,5 m.

2) okna powinny się znajdować całkowicie powyżej poziomu terenu,

3) wysokość pomieszczeń nie może być mniejsza niż 2,5 m.

4) stosunek powierzchni świetlnej do powierzchni podłogi powinien wynosić co najmniej 1 : 10,

5) w pomieszczeniu powinna być urządzona wzorowa wentylacja sztuczna zastępująca otwieranie okien.

(5) Przyrządy do mięsa powinny odpowiadać wymaganiom następującym:

1) haki do wieszania mięsa powinny być metalowe (cynkowane, cynowane lub niklowane), szklane względnie porcelanowe, przytwierdzone wzdłuż ścian w ten sposób, by mięso wzajemnie do siebie i do ścian nie przylegało,

2) płyty stołów do mięsa — z marmuru, szkła lub z drzewa twardego, niesmolistego, o powierzchni gładkiej, bez szpar i szczelin i niemalowanej;

3) kłocce i deski do rąbania i krajania mięsa — z drzewa twardego, niesmolistego, gładkiego, bez szpar i szczelin;

4) płyty do wag — z materiału nierdzewiącego, niemalowane (marmurowe, kamienne, metalowe, drewniane, szklane, porcelanowe, fajansowe, kamionkowe, itp.)

(6) W każdym miejscu sprzedaży powinna być umywalka z wodą bieżącą, dobrą do picia dla ludzi, spluwaczki wodne codziennie opróżniane i myte oraz po-

mieszczenie lub szafa na ubrania zatrudnionego personelu.

(7) Do opakowania mięsa należy używać czystego papieru. Używanie do tego celu makulatury jest wzbronione.

§ 18. (1) Zabrania się w miejscach sprzedaży mięsa:

1) sprzedaży wędlin i innych wyrobów wędliniarskich oraz wszelkich innych artykułów żywności;

2) wywieszania (wystawiania) na zewnątrz tych miejsc oraz w drzwiach (od drzwiach) mięso, przeznaczone do sprzedaży lub innego obrotu dla spożycia oraz wystawianie kłoców do mięsa na zewnątrz jatek.

3) przetrzymywanie mięsa zepsutego, skór surowych i suchych, pierze, rogów, kopyt (z wyjątkiem nówek cielęcych i wieprzowych), wyporków cielęcych, nie oszyszczonych podrobów i wnętrzności oraz mięsa nieoznakowanego przez organa weterynaryjne;

4) przetrzymywanie mięsa przeznaczonego do obrotu w pomieszczeniach mieszkalnych;

5) trzymanie mięsa bezpośrednio na lodzie;

6) przetrzymywania w miejscach sprzedaży mięsa, ptactwa żywego, ptactwa bitego nieskubanego;

7) skubanie ptactwa bitego i podskubywania ptactwa żywego.

8) bicia ptactwa;

9) trzymanie zwierząt domowych;

(2) Na drzwiach wejściowych powinien być wyraźny napis: „wprowadzanie psów jest wzbronione“.

§ 19. Zabrania się:

1) sprzedaży mięsa, dziczyzny w kawałkach i ptactwa oskubanego;

a) na targach i rynkach, w stragach otwartych,

b) w handlu obrotowym,

2) bicia ptactwa na targach i rynkach.

§ 20. W sklepach, w których sprzedaż bitego ptactwa i dziczyzny stanowi dodatkową część przedsiębiorstwa, przedmioty te powinny być umieszczone w miejscu oddzielnym w ten sposób, by nie stykały się z innymi artykułami żywności.

§ 21. (1) Sklepy (jarki) z mięsem końskim oraz z przetworami z mięsa końskiego lub z domieszką mięsa końskiego, powinny mieścić się oddzielnie i być oznaczone wyraźnym napisem: „sprzedaż mięsa końskiego“ i rysunkiem głowy konia.

(2) Wszelkie przetwory z mięsa końskiego lub z domieszką mięsa końskiego muszą być oznaczone wyraźnym napisem: „z mięsa końskiego“ i rysunkiem głowy konia, wybitym na plombie.

(3) W sklepach tych nie wolno sprzedawać mięsa innego rodzaju.

(4) Przetwory z mięsa końskiego mogą być wyrabiane tylko w specjalnych przeznaczonych do tego celu wytwórniach.

§ 22. (1) Wszystkie miejsca sprzedaży mięsa powinny być utrzymane w dokładnej czystości. W szczególności: lokal powinien być przynajmniej raz na dzień do-

kładnie przewietrzany, ściany olejne lub kafłowe oraz podłogi powinny być zmywane codziennie po skończonej pracy. Zamiatanie na sucho oraz posypywanie podłóg po zamieceniu piaskiem lub innymi sypkimi materiałami z wyjątkiem trocin, jest wzbronione.

(2) Płyty stołów, deski oraz inne przyrządy muszą być myte codziennie gorącym roztworem sody, moze, wagi i wszystkie inne narzędzia dokładnie oczyszczone. Kłocce powinny być codziennie o pracy wycierane solą dokładnie, a w miarę niszczenia się powierzchni — spłuwywane. Boki kłoców powinny być politurowane lub malowane białą farbą olejną.

(3) Odpadki mięsne powinny być umieszczone w szczelnie zamkniętych naczyniach o ścianach wewnątrz gładkich, niewsiąkliwych, dających się łatwo czyścić, zawartość należy codziennie usuwać, a same naczynia czyścić.

(4) Lokal powinien być wolny od myszy, szurów, robactwa itp. W razie ich pojawienia się należy je wytepić szybko i radykalnie z zastosowaniem wszelkich ostrożności przy używaniu środków szkodliwych dla zdrowia ludzkiego.

(5) Lokal sprzedaży nie może łączyć się bezpośrednio z miejscem uboju zwierząt ani z mieszkaniem lub służyć za miejsce zamieszkania, wypoczynku lub noclegu.

(6) Okna otwierane należy w porze letniej zabezpieczyć przed owadami gęstymi, trwałymi siatkami.

(7) Mięso przeznaczone na sprzedaż powinno być zabezpieczone od zanieczyszczeń (pył, kurz, owady), od działania promieni słonecznych oraz woni przenikliwej.

(8) Przepisy § 30, z wyjątkiem pkt. 6), mają zastosowanie do miejsc sprzedaży mięsa.

### ROZDZIAŁ III.

Wytwórnice przetworów mięsnych.

§ 23. (1) Szlamiarnie, przeznaczone do czyszczenia jelit na powłoki wędlin i innych wyrobów wędliniarskich, powinny mieć pomieszczenie należycie oświetlone, zaopatrzone w dobrą wentylację i w urządzenia dostarczające obfitą ilość bieżącej wody ciepłej i zimnej.

(2) Ściany pomieszczeń powinny być malowane jasną farbą olejną lub wyłożone płytkami terrakotowymi do wysokości co najmniej 2 m. Podłoga powinna być z materiału nieprzepuszczalnego (cement, beton, płytki terrakotowe itp.)

(3) Szlamiarnie powinny być zaopatrzone w wanry wysokości około 1 m, w stoły ze szczelnego, twardego drzewa oraz w odpowiednią do rozmiarów produkcji liczbę naczyń drewnianych (bali) i w aparaty do przedmuchiwania jelit.

(4) W szlamiarniach powinno być poza pomieszczeniem do szlamowania jelit oddzielne pomieszczenie do sortowania i oddzielne pomieszczenie do solenia jelit.

§ 24. (1) Wytwórnice wędliniarskie w dzielnicach osiedli, mających urządzenia wodociągowe i kanalizacyjne, mogą się mieścić tylko w lokalach, połączonych z siecią wodociagową i kanalizacyjną.

(2) Przy ulicach osiedli, nie mających urządzeń wodociagowych i kanalizacyjnych, wytwórnie te mogą się mieścić tylko w lokalach zaopatrzonych w wodę dobrą do picia dla ludzi i w miejsce urządzenia do usuwania nieczystości.

(3) Woda żywna do wyrobu przetworów mięsnych powinna odpowiadać warunkom przewidzianym w obowiązujących przepisach dla wody do picia i potrzeb gospodarczych. Dobroć wody powinna być stwierdzona wynikami badania. Powiatowa władza administracji ogólnej obowiązana jest, na żądanie właściciela wytwórni, pobrać próbę wody celem jej zbadania. Koszty badania wody obciążają właściciela wytwórni. Odpis wyników badania wody powinien być przesłany przez powiatową władzę administracji ogólnej właścicielowi wytwórni.

§ 25. (1) Wytwórnie wędliniarskie powinny być oddalone co najmniej o 3 m. od ustępów ogólnych skanalizowanych, zaś od ustępów nieskanalizowanych, dołów ustępowych, obór, stajen, chlewów, gnojowisk i śmietników — co najmniej o 10 m.

(2) O ile na danej nieruchomości lokal, przeznaczony na wytwórnię wędliniarską, przylega do ustępu położonego na nieruchomości sąsiedniej, lokal ten powinien być tak izolowany, aby był zabezpieczony przed przenikaniem do niego cieczy i zanieczyszczonego powietrza z ustępu.

(3) Wytwórnie wędliniarskie znajdujące się w suterenie powinny odpowiadać wszystkim przepisom przewidzianym w niniejszym rozporządzeniu dla wytwórni wędliniarskich, z wyjątkiem przepisu § 27 ust. (1) zdanie pierwsze, a ponadto warunkom, wyszczególnionym w § 17 ust. 4.

§ 26 (1) Lokal wytwórni wędliniarskiej powinien składać się z pomieszczeń przeznaczonych na:

- 1) warsztat,
- 2) pekłownię (solarnię) i chłodnię,
- 3) wędzarnię,
- 4) ubieralnię i natryski,
- 5) skład podręczny na wyroby gotowe.

(2) Pekłownia, chłodnia i wędzarnia mogą być wspólne dla szeregu warsztatów i znajdować się poza nimi.

(3) Warsztat może być połączony z wędzarnią, o ile rozmiar pomieszczenia na to pozwala.

(4) Pekłownia, chłodnia, i skład podręczny na wyroby gotowe mogą być w jednym pomieszczeniu.

§ 27. (1) Wysokość pomieszczeń wytwórni wędliniarskich powinna wynosić co najmniej 3 m. Izby powinny być widne, suche i tak obszerne, aby na każdego zatrudnionego pracownika przypadało co najmniej 4 m. kw. powierzchni. O ile pekłownia i chłodnia mieszczą się w suterenie, wysokość tych pomieszczeń może wynosić 2,5 m.

(2) Stosunek powierzchni świetlnej do powierzchni podłogi powinien wynosić co najmniej 1 : 10.

(3) Ściany powinny być gładkie i czyste, o ile nie są malowane farbą olejną, powinny mieć do wysokości co najmniej 2 m. jasną lamperię olejną lub z materiału dającego się łatwo myć.

(4) Podłogi powinny być z trwałego, nieprzepuszczalnego materiału (beton, cement, płytki terrakotowe), szczelne, gładkie, jednolite, przy tym podłogi w izbach, przeznaczonych na warształ i solarnię, zaopatrzone w ścieki z odpowiednim spadkiem do urządzeń kanalowych lub studzienki ściekowej.

5) Lampy, przy oświetleniu naftowym powinny być zawieszane u sufitu lub na ścianie.

(6) W izbach, przeznaczonych na warształ, solarnię i skład, powinna być urządzona należyta wentylacja naturalna lub sztuczna, czynna w miarę potrzeby całą dobę. Nad kotłami powinny być urządzenia wyciągowe do pary.

(7) Natryski z wodą ciepłą powinny być urządzone w każdej wytwórni, zatrudniającej 6 i więcej pracowników.

§ 28. (1) Stoły i kloce, kadzie i beczki, przeznaczone na pomieszczenie przetworów mięsnych, powinny być sporządzone z drzewa niesmolistego, heblowanego, gładkie, jednolite, bez szczelin i szpar; naczynia do wody powinny być zaopatrzone w szczelne pokrywy oraz w specjalne czerpaki.

(2) Kotły oraz inne naczynia metalowe, o ile nie są aluminiowe lub żelazne, powinny być należycie ocynowane, pobiala wewnętrzna nie może zawierać zanieczyszczeń ponad 1 proc.

(3) W warsztacie powinna się znajdować umywalnia z dobrą do picia dla ludzi wodą bieżącą, mydłem, szczotką do mycia rąk oraz czystymi ręcznikami, we wszystkich zaś izbach spluwaczki wodne, co dziennie opróżniane i myte.

(4) Postanowienia § 22 mają tu zastosowanie.

§ 29. (1) W pekłowni i chłodni temperatura nie powinna przekraczać plus 7 st. C.

(2) Trzymanie mięsa i przetworów mięsnych bezpośrednio na lodzie jest niedopuszczalne.

(3) Ubieralnia powinna znajdować się w tym samym lokalu, co wytwórnia wędliniarska. W ubieralni powinny być: umywalnia z wodą dobrą do picia dla ludzi, mydłem i czystymi ręcznikami, szafa do ubrań pracowników i oddzielna szafa do fartuchów, czapek, pantofli oraz ławki lub krzesła. Szafy powinny mieć drzwi z siatki drucianej. Natrysk powinien być umieszczony w miejscu odgrodzonym ścianką wysokości 2 m.

§ 30. Zabrama się:

- 1) siadać na stołach, sprzętach, przeznaczonych do wyrobu i sprzedaży przetworów mięsnych.
- 2) mieć przy pracy obnażone ciało prócz ramion,
- 3) spluwać na podłogę,
- 4) palić tytoń.

5) chodzić do ustępu w fartuchach przeznaczonych do pracy i nosić je poza miejscem pracy,

6) wpuszczać do wytwórni wędliniarskiej osoby odcie w czasie trwania pracy,

7) przechowywać w wytwórni wędliniarskiej przedmioty i produkty, nie mające zastosowania do danego przemysłu, w szczególności wszelkie przedmioty, które mogą udzielić wyrobom zlej woni lub je zanieczyścić, np. natę, brudne naczynia, odzież itp.

§ 31. (1) Wędzenie przetworów mięsnych może odbywać się:

- 1) w wytwórniach wędliniarskich,
- 2) w wędzarniach przemysłowych,

(2) Przez nazwę „wędzarnie przemysłowe“ rozumie się zakłady trudniące się zawodowo wędzeniem przetworów mięsnych, dostarczanych przez wytwórców tych przetworów, a przeznaczonych do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia.

(3) Wędzarnie, wymierzone w ust. (1), powinny być tak urządzone, by nie psuły powietrza w zamieszkałym otoczeniu przez dym, swąd lub złą woń.

(4) Wędzarnie przemysłowe nie mogą znajdować się w śródmieściu ani w budynkach mieszkalnych i powinny mieć oddzielne wejścia.

(5) Do wędzarni przemysłowych mają zastosowanie przepisy §§ 24 i 25.

§ 32. (1) Lokal wędzarni przemysłowej powinien składać się z pomieszczeń na:

- 1) warsztat,
- 2) skład na produkty surowe,
- 3) skład na produkty gotowe,
- 4) ubieralnię i natryski.

(2) Pomieszczenia, wymienione w ust. (1) pkt. 2) i 3) powinny być chłodzone (chłodnie). Dopuszczalne jest korzystanie z chłodni miejskich lub chłodni wspólnych dla szeregu wędzarni.

§ 33. (1) Wysokość pomieszczeń wędzarni przemysłowej powinna wynosić co najmniej 3 m. Izby powinny być widne, suche, a pomieszczenia na warształ tak obszerne, aby na każdego zatrudnionego pracownika przypadało co najmniej 4 m. kw. powierzchni. Stosunek powierzchni świetlnej do powierzchni podłogi powinien wynosić co najmniej 1 : 10.

(2) Ściany i sufit w wędzarni przemysłowej powinny być pokryte materiałem łatwo zmywalnym i być gładkie i czyste, o ile ściany nie są malowane farbą olejną, powinny mieć do wysokości co najmniej 2 m. jasną lamperię olejną lub z materiału dającego się łatwo myć.

(3) Podłogi powinny być z trwałego, nieprzepuszczalnego materiału (beton, cement, płytki terrakotowe, itp.), ściśle gładkie, jednolite, podłoga w pomieszczeniu na warształ powinna być zaopatrzona w ścieki z odpowiednim spadkiem do urządzeń kanalowych lub studzienki ściekowej.

(4) W izbach wędzarni powinna być urządzona należyta wentylacja naturalna lub wzorowa sztuczna, czynna w miarę potrzeby całą dobę.