

885

ZARZĄDZENIE PRZEWODNICZĄCEGO PAŃSTWOWEJ KOMISJI PLANOWANIA GOSPODARCZEGO

z dnia 4 sierpnia 1953 r.

w sprawie ograniczenia stosowania stali żaroodpornych z zawartością niklu.

Na podstawie art. 1 ust. 1 i art. 3 ust. 1 pkt 1 dekretu z dnia 29 października 1952 r. o gospodarowaniu artykułami obrotu towarowego i zaopatrzenia (Dz. U. Nr 44, poz. 301) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Wprowadza się z dniem 15 września 1953 r. zakaz stosowania stali żaroodpornych z zawartością niklu do wyrobu:

- 1) tygli do solnych kąpeli hartowniczych;
- 2) skrzynek do nawęglania stali;
- 3) tygli do topienia aluminium i jego stopów.

2. Do wyrobu przedmiotów wymienionych w ust. 1 należy stosować stale niskowęglowe o zawartości węgla poniżej 0,15% aluminiowane dyfuzyjnie.

§ 2. Jednostki organizacyjne posiadające sprzęt wymieniony w § 1 ust. 1 z tworzyw zawierających nikiel obowiązane są do pokrycia tego sprzętu powłokami ochronnymi aluminiowanymi przez zastosowanie metalizacji natryskowej.

§ 3. Właściwi ministrowie zarządzają w terminie do dnia 1 września 1953 r. wprowadzenie w jak najszerszym zakresie stali niskowęglowej aluminiowanej dyfuzyjnie,

w zastępstwie stali żaroodpornej o zawartości niklu, do wyrobu:

- 1) płyt trzonowych pieców elektrycznych;
- 2) osłon termopar;
- 3) osłon kalników;
- 4) obudowy komór do gazowego nawęglania;
- 5) urządzeń kotłowych;
- 6) lotniczych i innych rur wydechowych pracujących w temperaturze do 900° C.

§ 4. Minister Przemysłu Maszynowego zarządzi opracowanie przez Instytut Metaloznawstwa i Aparatury Naukowo-Laboratoryjnej w terminie do dnia 1 września 1953 r. instrukcji technologicznej w sprawie wykonania powłok ognioodpornych metodą dyfuzyjnego aluminiowania.

§ 5. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Przewodniczący Państwowej Komisji Planowania Gospodarczego: w z. E. Szyr

886

ZARZĄDZENIE MINISTRÓW ZDROWIA I HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 3 lipca 1953 r.

w sprawie zmywania naczyń stołowych w zakładach żywienia zbiorowego.

Na podstawie §§ 16 i 17 uchwały Prezydium Rządu z dnia 8 listopada 1950 r. w sprawie usprawnienia gospodarki społecznej w dziedzinie żywienia zbiorowego (Monitor Polski Nr A-123, poz. 1527), w celu podniesienia stanu sanitarnego w zakładach żywienia zbiorowego, zarządza się, co następuje:

§ 1. Zmywanie naczyń w zakładach żywienia zbiorowego powinno odbywać się w pomieszczeniu (zmywalni), wydzielonym z innych pomieszczeń i zamkniętym. Powinno ono być widne, dobrze przewietrzane i czysto utrzymywane. Ściany powinny mieć olejną lub kafelkową lamperię sięgającą 1,8 do 2 m od podłogi. Podłoga powinna być szczelna, z materiału niewsiąkliwego i łatwo zmywalnego, a w miejscu stałej pracy powinna być przykryta drewnianą kratą.

§ 2. W przypadku gdy ze względu na warunki lokalowe zmywalnia nie może być urządzona w oddzielnym pomieszczeniu, zmywanie w okresie przejściowym może się odbywać w wydzielonej w tym celu części kuchni. W tym przypadku zmywanie powinno być tak zorganizowane, aby brudne naczynia nie stykały się z artykułami żywności, z produkcją potraw oraz gotowymi potrawami.

§ 3. Przy urządzeniu zmywalni i organizowaniu w niej pracy należy przestrzegać zasady, aby brudne na-

czynia nie stykały się z czystymi, a praca i ruch odbywały się w jednym kierunku.

§ 4. Brudnych naczyń nie należy przetrzymywać i gromadzić w zmywalni. Należy z nich usunąć reszki pokarmowe przy pomocy łopatki gumowej lub szczotki z uchwytem.

§ 5. Odpadków pokonsumpcyjnych nie wolno wyrzucać do śmietnika, lecz należy je składać do specjalnie na ten cel przeznaczonych zbiorników. Zbiorniki te codziennie po pracy należy zmyć gorącą wodą z sodą, a raz w tygodniu zdezynfekować. Zbiorników tych nie wolno używać do jakichkolwiek prac związanych z przechowywaniem bądź przygotowywaniem żywności.

§ 6. Do mycia ręcznego wolno używać wody o temperaturze nie niższej niż 45° C.

§ 7. W wannie lub przegrodzie zlewozmywaka powinno być co najmniej 15 litrów wody, którą należy często zmieniać.

§ 8. Przy używaniu maszyny do mycia należy przestrzegać następujących wytycznych:

- a) talerze oczyścić z resztek pożywienia, zmyć ręcznie, ułożyć na specjalnej tacy i wstawić do maszyny,