

662

UCHWAŁA Nr 240 RADY MINISTRÓW

z dnia 8 maja 1954 r.

w sprawie powołania Inspekcji Higieny i Jakości Mleka i Mięsa.

W celu zabezpieczenia higieny w zakładach podległych Ministrowi Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego oraz usprawnienia dotychczasowej organizacji skupu mleka, podniesienia jakości produktów mleczarskich i zabezpieczenia interesów dostawców mleka, na podstawie art. 5 dekretu z dnia 22 kwietnia 1952 r. o utworzeniu urzędu Ministra Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego (Dz. U. Nr 19, poz. 113) Rada Ministrów uchwala, co następuje:

§ 1. Tworzy się w Ministerstwie Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego Inspekcję Higieny i Jakości Mleka i Mięsa, zwaną dalej Inspekcją.

§ 2. Zadaniem Inspekcji jest:

- 1) zabezpieczenie właściwego wykonywania przepisów sanitarnych i weterynaryjnych w produkcji, składowaniu i transporcie w zakładach resortu przemysłu mięsnego i mleczarskiego,
- 2) sprawdzanie rzetelności obliczania jednostek tłuszczowych mleka i masła przyjmowanego przez zlewnie, śmietanczarnie, zakłady mleczarskie i składnice przemysłu mleczarskiego,
- 3) przyjmowanie i załatwianie skarg i zażaleń dostawców, które dotyczą odbioru mleka i masła przez jednostki wymienione w pkt 2.

§ 3. Do zakresu działania Inspekcji należy:

- 1) bieżąca kontrola przestrzegania przepisów sanitarnych i weterynaryjnych i wykonywania zarządzeń organów służb: sanitarnej i weterynaryjnej oraz przedstawianie kierownictwu zakładu wniosków dotyczących usuwania zauważonych usterek,
- 2) bieżąca kontrola sanitarna surowców i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji oraz półwyrobów i wyrobów gotowych,
- 3) określanie możliwości zużycia surowców, półwyrobów i wyrobów gotowych nie nadających się do przetworu lub spożycia,
- 4) określanie zgodnie z obowiązującymi przepisami potrzeb zakładów w zakresie urządzeń sanitarnych i środków potrzebnych do utrzymania należytego stanu sanitarnego oraz czystości,
- 5) opracowywanie do projektów planów gospodarczych, finansowych i inwestycyjnych wniosków dotyczących zagadnień sanitarnych,
- 6) czuwanie nad realizacją zatwierdzonych planów na odcinku zagadnień sanitarnych,
- 7) czuwanie nad przestrzeganiem wymagań sanitarnych przy projektowaniu, budowie, remoncie lub adaptacji obiektów,
- 8) wnioskowanie w ustalaniu norm odzieży ochronnej oraz kontrolowanie jej stosowania,
- 9) czuwanie nad przestrzeganiem przez pracowników higieny osobistej,
- 10) czuwanie nad przestrzeganiem wstępnych i okresowych-badań lekarskich pracowników oraz nad niedopuszczaniem do pracy osób, które w myśl obowiązujących przepisów nie powinny być zatrudnione przy danym rodzaju pracy,

- 11) nadzór nad organizowaniem prac porządkowo-sanitarnych oraz prac związanych z utrzymaniem czystości w pomieszczeniach i urządzeniach zakładów produkcyjnych, w magazynach i środkach transportu.
- 12) współdziałanie w szkoleniu pracowników w zakresie sanitarnym i weterynaryjnym zgodnie z programem ustalonym w porozumieniu z organami służb sanitarnej i weterynaryjnej,
- 13) zgłaszanie organom służb sanitarnej i weterynaryjnej zagadnień, które powinny być uregulowane w drodze wydania odpowiednich przepisów,
- 14) przedstawianie Ministrowi Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego okresowych sprawozdań oraz ocen stanu sanitarnego w zakładach,
- 15) sprawdzanie właściwego przyjmowania mleka oraz pobierania prób na punktach skupu i w zakładach mleczarskich,
- 16) przeprowadzanie próbnych udojów za zgodą i na żądanie dostawców w przypadkach spornych przy obliczaniu należności za mleko bądź przy dostawach mleka o niskim procencie tłuszczu,
- 17) przeprowadzanie prób kontrolnych dostarczonego mleka i masła,
- 18) współpraca z właściwymi prezydiami rad narodowych, organizacjami społecznymi, komitetami dostawców i indywidualnymi dostawcami w zakresie organizacji kontroli społecznej punktów skupu, podniesienia jakości i higieny dostarczanego przez gospodarstwa mleka oraz niezwłocznego i właściwego załatwiania skarg i zażaleń,
- 19) sprawdzanie dokumentów i ksiąg dla ustalenia rzetelności obliczania jednostek tłuszczowych.

§ 4. Organami Inspekcji są:

- 1) Główny Inspektor Higieny i Jakości Mleka i Mięsa,
- 2) delegatury Inspekcji.

§ 5. 1. Organy Inspekcji składają kierownictwu zakładu wnioski dotyczące usunięcia stwierdzonych usterek, a w przypadku gdy zwłoka w usunięciu tych usterek grozi niebezpieczeństwem dla zdrowia ludzkiego lub rozszerzeniem się chorób zwierzęcych, wydają doraźne zarządzenia.

2. W razie stwierdzenia w toku inspekcji naruszenia przepisów lub zasad prawidłowego obliczania jednostek tłuszczowych organy Inspekcji obowiązane są do wydania pisemnych zarządzeń, które są niezwłocznie wykonalne.

§ 6. 1. Minister Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego określi za zgodą Przewodniczącego Państwowej Komisji Planowania Gospodarczego i Prezesa Państwowej Komisji Etatów szczegółowy zakres działania i organizację wewnętrzną organów Inspekcji.

2. Minister Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego w porozumieniu z właściwymi ministrami określi szczegółowe uprawnienia i tryb postępowania Inspekcji oraz zasady współpracy z organami służb sanitarnej i weterynaryjnej.

§ 7. Uchwała nie narusza uprawnień służb sanitarnej i weterynaryjnej, a w szczególności uprawnień tych organów w zakresie kontroli zakładów resortu przemysłu mięsnego i mleczarskiego oraz nadzoru nad produkcją przeznaczoną na eksport.

§ 8. Traci moc uchwała nr 457 Rady Ministrów z dnia 20 czerwca 1953 r. w sprawie powołania Inspekcji Higieny Resortu Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego (Monitor Polski Nr A-62, poz. 755).

§ 9. Wykonanie uchwały porucza się Ministrowi Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego oraz właściwym ministrom.

§ 10. Uchwała wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Prezes Rady Ministrów: *J. Cyrankiewicz*