

151.

Rozporządzenie Ministra Zdrowia Publicznego

z dnia 26 lutego 1921 r.

w przedmiocie urządzenia i utrzymywania piekarni i sklepów z pieczywem, oraz wypieku chleba.

Na podstawie pp. 9, 12 i 24 art. 2 Zasadniczej Ustawy Sanitarnej z dn. 19 lipca 1919 roku (Dz. Praw P. P. № 63 poz. 371) zarządzam co następuje:

§ 1. Piekarnie w miastach, zaopatrzonych w wodociągi i kanalizację mogą być tylko w domach, posiadających powyższe urządzenia. W miejscowościach, nie posiadających tych urządzeń, piekarnie mogą być w domach, zaopatrzonych w urządzenia ściekowe i wodę, zbadaną przez władzę sanitarną i uznaną za dobrą.

§ 2. Piekarnie winny się znajdować na posesjach, utrzymywanych czysto; w domach mieszkalnych nieskanalizowanych w odległości conajmniej 10 metrów od stajen, obór, chlewów, gnojowisk, śmietników i ustępów ogólnych, w domach skanalizowanych w odległości conajmniej 5 metrów. Piekarnie winny się mieścić na parterze. W pomieszczeniach suterenowych mogą się mieścić tylko wtedy, jeżeli zagłębienie nie przekracza $\frac{1}{3}$ ogólnej wysokości pomieszczenia.

§ 3. Wysokość pomieszczeń piekarni winna wynosić conajmniej 2,6 metra. Izby winny być tak obszerne, aby na każdego zatrudnionego robotnika przypadało conajmniej 4 m. kw. powierzchni, i tak widne, aby stosunek powierzchni świetlnej do powierzchni podłogi wynosił conajmniej 1/10. Podłogi winny być z trwałego materiału, szczelne i gładkie. Ściany izb winny być gładkie, pomalowane na kolor jasny. Wszystkie izby winny być zaopatrzone w prawidłową wentylację.

§ 4. Lokal piekarni winien się, o ile możności, składać z pomieszczeń na:

- a) rozczywanie ciasta i wypiek chleba,
- b) skład mąki,
- c) skład pieczywa,
- d) ubieralnię.

§ 5. Rozczywanie ciasta i wypiek chleba mogą się odbywać w jednym, dostatecznie obszernym, pomieszczeniu, które winno być oddzielone od ubieralni i ustępu, i winno posiadać podręczną umywalnię z wodą bieżącą do mycia rąk.

Dzieże (bajdy) do rozczywania ciasta muszą być tak urządzone, aby wraz z tylną swą deską mogły być odsuwane od ściany; muszą być heblowane, gładkie, bez szczelin, codziennie skrobane i myte wrzącą wodą po ukończeniu przygotowania ciasta.

Stoły winny być heblowane, bez szczelin i codziennie skrobane i myte gorącą wodą po ukończeniu przygotowania ciasta.

Deski do chleba z drzewa heblowanego należy ustawiać na wzniesieniu, utrzymywać w czystości za pomocą skrobania, zaś przed ułożeniem ciasta przysypywać mąką lub czystymi otrębami.

Łopaty do chleba należy utrzymywać w czystości, układać na drągach poprzecznych lub kółkach, pod żadnym zaś pozorem, na piecu lub podłodze.

Kotły z wodą wrzącą do rozczyniania ciasta winny być pobielane, muszą mieć kran nad urządzeniem do odprowadzania wody, połączonem z kanałem miejskim lub ściekiem.

Kubelki do wody należy utrzymywać w czystości i nie używać do innych celów.

Studzienkę (leszę) przy piecu należy połączyć z kanałem miejskim i oczyszczać codziennie do dna. Tam, gdzie zamiast studzienek są naczynia żelazne, należy je oczyszczać i myć codziennie.

§ 6. Skład mąki nie może się znajdować w piwnicy, i winien być suchy, widny, często przewietrzany. Worki z mąką nie mogą leżeć bezpośrednio na podłodze, lecz na ustawionych w tym celu heblowanych legarach.

§ 7. Pomieszczenie do wypieczonego chleba winno być zaopatrzone w półki drewniane, czysto utrzymywane; nie wolno układać chleba na podłodze. Pomieszczenie winno być widne i często przewietrzane.

§ 8. Ubieralnia dla robotników winna się znajdować w tym samym budynku, co i piekarnia, i winna być czysto utrzymywana. W ubieralni winny się znajdować: umywalnia z bieżącą wodą i czystymi ręcznikami, szafa do ubrań robotników i oddzielna szafa dla fartuchów, czapek i pantofli.

§ 9. Podłogi we wszystkich izbach należy utrzymywać w czystości i codziennie myć po skończonej pracy.

Zmiotki mączne, śmiecie i inne odpadki nie mogą być przetrzymywane w piekarni, lecz winny być codziennie starannie usuwane poza jej obręb. We wszystkich pomieszczeniach winny się znajdować spluwaczki wodne, opróżniane i myte codziennie.

Lampy przy oświetleniu naftowem winny być tak umieszczone, by nie powodowały zanieczyszczeń.

We wszystkich pomieszczeniach piekarni należy tępić muchy, robactwo, myszy i szczury.

§ 10. Robotnicy przed rozpoczęciem pracy winni się przebrać w białe fartuchy, nałożyć białe czapki płócienne i pantofle, wymyć dokładnie ręce i oczyścić paznokcie. Nie wolno przy robocie mieć obnażonego ciała prócz ramion; nie wolno spluwać na podłogę, palić tytoń przy pracy, lub chodzić do ustępu w fartuchach piekarnianych.

Do pracy w piekarniach nie mogą być dopuszczeni robotnicy dotknięci chorobami zakaźnymi lub skórными, lub obarczeni otwartą gruźlicą.

W czasie trwania pracy w piekarni dostęp dla osób obcych jest wzbroniony. Nie wolno wpuszczać do piekarni zwierząt domowych. Nie wolno pod żadnym pozorem mieszkać lub spać w pomieszczeniach, wyszczególnionych w art. 4. Chwilowo odpoczywać wolno tylko w ubieralni. Lokale, przeznaczone na piekarnie, nie mogą się łączyć z pomieszczeniami mieszkalnymi.

Sprzedaż pieczywa w pomieszczeniach piekarni jest wzbroniona.

§ 11. Wozy i kosze do pieczywa winny być przykrywane, utrzymywane w czystości i nie używane do żadnego innego celu.

§ 12. Sklepy z pieczywem lub mąką winny być oddzielone od mieszkań prywatnych i pomalowane na kolor jasny; ludy i półki na pieczywo utrzymywane w czystości. Chleb i bułki winny być zabezpieczone od owadów, za pomocą siatek i oddzielone od kupujących, którym nie wolno dotykać pieczywa.

Wydający pieczywo winien być ubrany w biały fartuch z rękawami, mieć czyste ręce i nie może być dotknięty chorobą zakaźną lub skórą, lub otwartą gruźlicą.

W sklepach winno być urządzenie z bieżącą wodą do mycia rąk.

§ 13. Chleb powinien być dobrze wypieczony, na przekroju porowaty, bez zakalca. Na każdy bochenek winna być przed wstawieniem ciasta do pieca nałożona biała kartka z firmą piekarni. Nalepianie kartek po wypieku jest surowo wzbronione. Sprzedaż i puszczanie w obieg pieczywa w bochenkach bez kartek piekarni są wzbronione.

§ 14. W piekarniach, które nie odpowiadają przepisom §§ 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 niniejszego rozporządzenia, nie wolno dokonywać wypieku chleba, aż do uporządkowania.

Ustępstwa dla piekarń istniejących są dopuszczalne tylko w granicach art. 3, 4 i 6 za zgodą miejscowych władz sanitarnych.

§ 15. Winni przekroczenia przepisów niniejszego rozporządzenia ulegną karze w myśl ogólnych przepisów karnych. Zakwestjonowane pieczywo podlega zatrzymaniu.

§ 16. Rozporządzenie niniejsze obowiązuje na obszarze b. zaborów rosyjskiego i austriackiego i wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

§ 17. Rozporządzenie niniejsze winno być wywieszane na widocznym miejscu we wszystkich piekarniach i sklepach z pieczywem.

Minister Zdrowia Publicznego:
w z. *Chodźko*

152.

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Dóbr Państwowych

z dnia 7 marca 1921 r.

w przedmiocie udzielania zezwoleń na transport produktów pochodzenia zwierzęcego i paszy z obszarów nawiedzonych księgosuszem.

Na mocy art. 7 ustawy tymczasowej z dnia 2 sierpnia 1919 roku o organizacji władz administracyjnych II-iej instancji (Dz. Pr. z roku 1919 Nr. 65, poz. 395) zarządzam co następuje:

§ 1. Przewidziane w art. 2 ust. III rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Dóbr Państwowych w porozumieniu z Ministrem Spraw Wojskowych w przedmiocie walki z księgosuszem z dnia 29 września 1920 r. (Dz. Ust. R. P. z 1920 r. Nr. 94, poz. 623) zezwolenia na transport pewnych rodzajów produktów pochodzenia zwierzęcego względnie paszy objętościowej z wolnych od zarazy miejscowości obszaru nawiedzonego księgosuszem wydawane będą przez wojewodę, właściwego dla miejscowości, z której rzezczone przedmioty mają być wywiezione.

§ 2. Zezwolenia udzielane będą na transport wyłącznie kolejami żelaznymi w każdym poszczególnym wypadku wywozu na ściśle określony