

DZIENNIK USTAW



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

7 sierpnia

№ 68.

Rok 1931.

TREŚĆ:

ROZPORZĄDZENIA MINISTRÓW:

Poz.: 558 —Spraw Wewnętrznych z dnia 24 czerwca 1931 r. o dozorcze nad mięsem i przetworami mięsnymi, wydane w porozumieniu z Ministrem Rolnictwa i Ministrem Przemysłu i Handlu	1143
559 —Spraw Wewnętrznych z dnia 24 czerwca 1931 r. o konserwowaniu artykułów żywności, wydane w porozumieniu z Ministrem Przemysłu i Handlu	1151
560 —Skarbu oraz Przemysłu i Handlu z dnia 9 lipca 1931 r. o warunkach uzyskania zwolnienia od cła przy rybołówstwie morskim]	1152
561 —Spraw Wewnętrznych z dnia 30 czerwca 1931 r. o zmianie granic gmin wiejskich Białobrzegi i Serokomla w powiecie łukowskim, województwie lubelskim	1158
562 —Spraw Wewnętrznych z dnia 30 czerwca 1931 r. o zmianie granic gmin wiejskich Sabnie i Jabłonna w powiecie sokołowskim, województwie lubelskim.	1158

OŚWIADCZENIE RZĄDOWE

Poz.: 563 —z dnia 15 lipca 1931 r. w sprawie przystąpienia W. M. Gdańska do konwencji handlowej i nawigacyjnej pomiędzy Polską i Portugalią, zawartej w drodze wymiany not w Lizbonie dn. 28 grudnia 1929 r.	1158
---	------

558.

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA SPRAW WEWNĘTRZNYCH

z dnia 24 czerwca 1931 r.

o dozorcze nad mięsem i przetworami mięsnymi, wydane w porozumieniu z Ministrem Rolnictwa i Ministrem Przemysłu i Handlu.

Na podstawie art. 8 pkt. a, b, c, d, e i g rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 r. o dozorcze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz. U. R. P. Nr. 36, poz. 343) zarządza się co następuje:

Rozdział I.

Postanowienia 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 masarskie,
 - b) konserwy mięsne,
 - c) potrawy mięsne,
 - d) wyciągi mięsne;
3. sprzedaż i inne wprowadzanie 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, niezmienającym 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 f), zabezpieczenie przed dostępem powietrza warstwą tłuszczu, żelatyny i t. p., wstrzyknięcie do naczyń krwionośnych lub tkanki mięsnej dozwolonych środków konserwujących.

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

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

W szczególności:

1) przez nazwę „wędliny” rozumie się przetwory mięsne, poddane zabiegom, wyszczególnionym w pkt. a), jako to: kielbasy, szynki, boczki i t. p.; przez nazwę „inne wyroby masarskie” rozumie się: kiszki, salcesony i inne mieszanki mięsne;

2) przez nazwę „konserwy”, w znaczeniu ogólnym, rozumie się przetwory mięsne, poddane zabiegom, wyszczególnionym w pkt. a) i b), lub również zabiegom w pkt. c), czyniącym je zdolnymi do przetrwania dłuższego okresu czasu bez cech zepsucia;

3) przez nazwę „potrawy mięsne” rozumie się przetwory mięsne, poddane zabiegom, wyszczególnionym w pkt. c), jako to: pieczenie, pasztety, galarety, majonezy i t. p.;

4) przez nazwę „wyciągi mięsne” rozumie się preparaty z soku mięsnego, jako to: buljony, ekstrakty i t. p.

(2) Wymienione w ust. 1 pkt. 1, 2, 3 i 4 przetwory mięsne mogą być sporządzane 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 spożycia dla ludzi, oraz być właściwie znakowane.

(2) Ptactwo bite 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 dodatkiem środków konserwujących,

z wyjątkiem soli, cukru, saletry, octu fermentacyjnego jadalnego, lub najwyżej 15% jadalnego roztworu kwasu octowego,

g) nadmuchanego powietrzem;

2) przechowywania 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 nienagannych co do jakości, w szczególności:

1) mięso, używane do tych celów, powinno odpowiadać wszystkim warunkom dla mięsa, wyszczególnionym w § 4 i w § 5 ust. 1 pkt. 1);

2) woda, używana przy wyrobie, powinna być bezwzględnie czysta i odpowiadać warunkom, wymaganym dla dobrej wody do picia dla ludzi;

3) sól powinna być jadalna; niedopuszczalna do tych celów jest sól t. zw. „bydlęca” i wszelka skażona;

4) tłuszcze powinny odpowiadać obowiązującym przepisom;

5) wszelkie inne domieszki (mąka, kasza, krew, przyprawy korzenne, saletra, ocet i t. p.) powinny mieć właściwości prawidłowe i być nieszkodliwe dla zdrowia.

(2) Sadło i otoka w stanie surowym nie mogą być używane do wyrobu przetworów mięsnych.

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

(2) Siekanie oraz mielenie mięsa powinno się odbywać maszynowo przy użyciu siły ręcznej lub mechanicznej.

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

a) woda w ilości niezbędnej do wyrobu, przytem ilość wilgoci w przetworach mięsnych powinna pozostawać w stosunku do ilości ciał organicznych, wolnych od tłuszczu, wody i popiołu, nie większym, niż 4 : 1, biorąc pod uwagę ich skład chemiczny;

b) saletra w ilości, nieprzekraczającej 3 gramów na 1 kilogram mięsa;

c) mąka jedynie do wyrobów masarskich wątrobianych i krwawych w ilości najwyżej do 2% oraz kasza, bułka do innych wyrobów;

d) sól i przyprawy korzenne w ilości niezbędnej.

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

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

a) powłoki zwierzęce, jak: jelita, pęcherze, żołądki, przełyki, gęsie szyjki, odpowiadające przepisom weterynaryjnym i należycie i dokładnie oczyszczone; jelita końskie mogą być używane tylko do wyrobu przetworów mięsa końskiego (§ 21);

b) powłoki sztuczne.

Oczyszczanie powłok, wymienionych w pkt. a), może odbywać się jedynie w szlamiarniach, urzędzonych zgodnie z postanowieniami § 23 wyłącznie przy rzeźniach. Postanowienie to nie dotyczy kielbaśnic, które, po pierwszym oczyszczeniu w rzeźni, mogą być szlamowane w wytwórniach masarskich.

(2) Powłoki powinny być szczelnie wypełnione zawartością mięsną.

(3) Powłoki sztuczne mogą być barwione jedynie barwnikami, dopuszczonymi do barwienia artykułów żywności (§ 6 rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 20 stycznia 1930 r. o barwieniu artykułów żywności i przedmiotów użytku (Dz. U. R. P. Nr. 5, poz. 45).

(4) Zabrania się sprzedaży lub innego wprowadzania w obieg i używania powłok zwierzęcych: nieczystych, źle wyszlamowanych, zniszczonych, zwłaszcza podziurawionych, sfermentowanych, łatwo łamliwych, barwionych, o smaku mydlanym, lub zjełczałym, posiadających woń smrodliwą, gnilną lub plamy rdzawe.

§ 9. (1) Konserwy mięsne, w znaczeniu ściśm, są to przetwory mięsne, utrwalone drogą sterylizacji, w szczelnie zamkniętych puszkach blaszanych, słojach 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:

a) rodzaj mięsa, z którego konserwy zostały przygotowane;

b) nazwa firmy i jej siedziba.

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

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

(6) Tuby metalowe do past winny być sporządzone całkowicie z materiałów nieszkodliwych dla zdrowia, np. glinu, cyny.

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

§ 11. (1) Wyciągi mięsne (buljony, ekstrakty, proszki mięsne, peptony i t. p.) nie mogą wykazywać jakichkolwiek śladów zepsucia; jako środek konserwujący dopuszczalna jest jedynie sól kuchenna.

(2) Nazwa „wyciąg mięsny” nie może być stosowana do 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 bezpośrednio dla tych preparatów, np. kostek buljonowych, nie może zawierać szkodliwych dla zdrowia metali i ich związków (ołów, arsen, kadm, rtęć), organicznych barwników; w szczególności cynfolja powinna być wolna od ołowiu.

§ 12. Zabrania się:

1) przerabiania dla celu spożycia mięsa, uznanego za niezdatne, warunkowo zdatne lub mniej wartościowe;

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

3) używanie ponadto: a) żołądków i jelit do treści wędlin, b) ścięgien i kości do innych wyrobów masarskich;

4) barwienia 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 wzbudzającą wstręt, oraz stykające się z zakaźnie chorymi.

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

a) mięso, przeznaczone do załadowania w przesyłkach drobnicowych, winno być całkowicie i czysto opakowane;

b) mięso nie może być przewożone wraz z żywymi zwierzętami, skórami zwierzęcymi, szmatami, brudnymi naczyniami i t. p.

§ 15. (1) Wozy (ręczne, konne, samochodowe) do przewożenia mięsa powinny mieć ściany gładkie, szczelne, łatwo dające się oczyścić. Wozy ręczne i konne pozatem winny mieć ściany ściśle, z twardego drzewa, należycie heblowane i pokostowane (nie malowane); wozy te powinny być kryte i tak zamknięte, aby mięso nie zwisało i nie było wystawione na zanieczyszczenie; nie powinny one być używane do żadnych innych celów.

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

(3) Przy przenoszeniu mięsa mają pracownicy używać czystych nieprzemakalnych kurtek 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 (jatk),
- c) sklepy z ptactwem bitem i dziczyzną,
- d) sklepy (jatk) z mięsem końskim,
- e) tanie jatk.

2) „Wytwórnice masarskie” są to miejsca wyrobu przetworów, wyszczególnionych w § 1 pkt. a).

3) „Wędliniarnie” są to miejsca sprzedaży przetworów mięsnych, wyszczególnionych w § 1 pkt. 2 lit. a) i c).

§ 17. (1) Miejsca sprzedaży mięsa nie mogą mieścić się w suterrenach. W lokalach skanalizowanych muszą one się znajdować w odległości co najmniej 5 m od ustępów ogólnych, obór, stajen, chlewów, śmietników i gnojowisk, w lokalach nieskanalizowanych zaś — w odległości co najmniej 10 m od tych miejsc.

(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 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 i t. p.). 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 bielone.

(4) Przyrządy do mięsa powinny odpowiadać wymaganiom następującym:

- a) haki do wieszania mięsa winny być metalowe (cynkowane, cynowane lub niklowane), szklane względnie porcelanowe, przytwier-

dzone wzdłuż ścian w ten sposób, by mięso wzajemnie do siebie i do ścian nie przylegało;

- b) płyty stołów do mięsa — z marmuru, szkła lub z drzewa twardego, niesmolistego, o powierzchni gładkiej, bez szpar i szczelin i niemalowanej;
- c) kloce i deski do rąbania i krajania mięsa — z drzewa twardego, niesmolistego, gładkie, bez szpar i szczelin;
- d) płyty do wag — z materiału nierdzewiącego, niemalowane (marmurowe, kamienne, metalowe, drewniane, szklane, porcelanowe, fajansowe, kamionkowe i t. p.).

(5) W każdym miejscu sprzedaży powinna być umywalnia z wodą bieżącą, dobrą do picia dla ludzi, i spluwaczki wodne, codziennie opróżniane i myte, oraz pomieszczenie lub szafa na ubrania zatrudnionego personelu.

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

§ 18. Zabrania się w miejscach sprzedaży mięsa:

- a) sprzedaży wędlin i innych wyrobów masarskich oraz wszelkich innych artykułów żywności;
- b) wywieszania (wystawiania) nazewnątrz tych miejsc oraz w drzwiach (odrzwiach) mięsa, przeznaczonego do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia, oraz wystawiania kłóców do mięsa nazewnątrz jatek;
- c) przetrzymywania mięsa zepsutego, skór surowych i suchych, pierza, rogów, kopyt, z wyjątkiem nóżek cielęcych i wieprzowych, wyporków cielęcych, nieoczyszczonych podrobów i wnętrzości, oraz mięsa nieoznakowanego przez organa weterynaryjne;
- d) przetrzymywania mięsa, przeznaczonego do obiegu, w pomieszczeniach mieszkalnych;
- e) trzymania mięsa bezpośrednio na lodzie;
- f) przetrzymywania w miejscach sprzedaży mięsa ptactwa żywego, ptactwa bitego nieskubanego;
- g) skubania ptactwa bitego i podskubywania ptactwa żywego;
- h) bicia ptactwa;
- i) trzymania zwierząt domowych.

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 straganach otwartych,
 - b) w handlu obnośnym,
- 2) bicia ptactwa na targach i rynkach.

§ 20. (1) W sklepach, w których sprzedaż bitego ptactwa i dziczyzny stanowi dodatkową część przedsiębiorstwa, przedmioty te powinny być umie-

szczone w miejscu oddzielnem w ten sposób, by nie stykały się z innymi artykułami żywności.

(2) Wywieszanie i umieszczanie w drzwiach i odrzwiach tych sklepów bitego ptactwa i dziczyzny jest wzbronione.

§ 21. (1) Sklepy (jatkki) z mięsem końskim oraz przetworami z mięsa końskiego lub z domieszką mięsa końskiego powinny mieścić się oddzielnie i być oznaczone wyraźnym napisem „sprzedaż mięsa końskiego” i głową konia.

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

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

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

§ 22. (1) Wszystkie miejsca sprzedaży mięsa winny być utrzymane w dokładnej czystości. W szczególności: lokal winien być przynajmniej raz na dzień dokładnie 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; noże, wagi i wszystkie inne narzędzia dokładnie oczyszczone. Kłocce powinny być codziennie po pracy wycierane solą dokładnie, a w miarę niszczenia się powierzchni — spłowywane. Boki kłoców powinny być politurowane lub malowane białą farbą olejną.

(3) Odpadki mięsne winny być umieszczane w szczelnie zamkniętych naczyniach o ścianach wewnątrz gładkich, niewsiąkliwych, dających się łatwo oczyszczać; zawartość należy codziennie usuwać, a same naczynia oczyszczać.

(4) Lokal powinien być wolny od myszy, szczurów, robactwa i t. p. W razie ich pojawienia się należy je wytępić 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 zabezpieczać przed owadami gęstemi, trwałymi siatkami.

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

Rozdział III.

Wytwórnie przetworów mięsnych.

§ 23. Szlamiarnie, przeznaczone do czyszczenia jelit na powłoki wędlin i innych wyrobów masarskich, powinny mieć pomieszczenia należycie oświe-

tlone, zaopatrzone w dobrą wentylację i w urządzenia, dostarczające obfitą ilość bieżącej wody ciepłej i zimnej.

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

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

Przy większych szlamiarniach powinny być, poza właściwą szlamiarnią, oddzielne pomieszczenia na sortownię i solarnię jelit.

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

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

(3) Woda, używana do wyrobu przetworów z mięsa w wytwórniach nieskanalizowanych, musi być badana nie rzadziej, niż raz na rok.

§ 25. (1) Wytwórnie masarskie nie mogą mieścić się w suterrenach. Wytwórnie, mieszczące się w lokalach skanalizowanych, muszą być położone w odległości co najmniej 5 metrów od stajen, obór, chlewów, gnojowisk, śmietników i ustępów ogólnych; w lokalach nieskanalizowanych — w odległości co najmniej 10 metrów od tych miejsc.

(2) O ile na danej nieruchomości lokal, przeznaczony na wytwórnię masarską, przylega do ustępu, położonego na nieruchomości sąsiedniej, lokal ten powinien być izolowany z pomocą dodatkowej ściany izolacyjnej wewnętrznej, odległej od istniejącej ściany co najmniej na 30 cm.

§ 26. (1) Lokal wytwórni masarskiej 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 niemi.

(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.

(5) Pekłownia i chłodnia mogą się mieścić w suterrenie.

§ 27. (1) Wysokość pomieszczeń wytwórni masarskiej powinna wynosić co najmniej 3 mtr. Izby powinny być widne, suche i tak obszerne, aby na każdego zatrudnionego pracownika przypadało co najmniej 4 mtr kw powierzchni. O ile pekłownia

i chłodnia mieszczą się w suterenie, wysokość tych pomieszczeń może być mniejsza, niż 3 metry.

(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 mtr., jasną lamperję olejną lub z materiału, dającego się łatwo myć.

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

(5) Lamy przy oświetleniu naftowym powinny być zawieszane u sufitu lub na ścianie.

(6) W izbach, przeznaczonych na warsztat, solarnię i skład, powinna być urządzona należyta wentylacja naturalna lub sztuczna (mechaniczna), 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 5 i więcej pracowników.

§ 28. (1) Stoły i kłocze, kadzie i beczki, przeznaczone na pomieszczenie przetworów mięsnych, powinny być sporządzone z drzewa niesmolistego, heblowane, 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; pobiąta wewnętrzna nie może zawierać zanieczyszczeń ponad 1%.

(3) W warsztacie powinna znajdować się umywalnia z dobrą do picia dla ludzi wodą bieżącą, mydło, szczotka do mycia rąk oraz czyste ręczniki; we wszystkich izbach spłuwaczki wodne codziennie opróżniane i myte.

(4) Postanowienia § 22 mają tu zastosowanie.

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

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

(3) Ubieralnia powinna znajdować się w tym samym lokalu, co wytwórnia masarska. W ubieralni powinny być: umywalnia z dobrą do picia dla ludzi wodą, 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 mtr.

§ 30. Zabrania się:

- a) siadać na stołach, sprzętach, przeznaczonych do wyrobu i sprzedaży przetworów mięsnych,
- b) mieć przy pracy obnażone ciało prócz ramion,
- c) spluwać na podłogę,
- d) palić tytoń,

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

f) wpuszczać do wytwórni masarskiej osoby obce w czasie trwania pracy,

g) przechowywać w wytwórni masarskiej przedmioty i produkty, nie mające zastosowania do danego przemysłu, w szczególności wszelkie przedmioty, które mogą udzielić wyrobom złej woni lub je zanieczyścić, np. naftę, brudne naczynia, odzież i t. p.

§ 31. (1) Wędzenie przetworów mięsnych może odbywać się: a) w wytwórniach masarskich, b) w wędzarniach przemysłowych. 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.

(2) Wędzarnie, wymienione w pp. a) i b) ust. 1, muszą być tak urządzone, by nie psuły powietrza w zamieszkałym otoczeniu przez dym, śwąd lub złą woń.

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

(4) 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 pod 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 mtr. Izby powinny być widne, suche, a pomieszczenia na warsztat tak obszerne, aby na każdego zatrudnionego pracownika przypadało co najmniej 4 mtr. 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, gładkie i czyste; o ile ściany nie są malowane farbą olejną, powinny mieć, do wysokości co najmniej 2 mtr., jasną lamperję olejną lub z materiału, dającego się łatwo myć.

(3) Podłogi powinny być z trwałego nieprzepuszczalnego materiału (beton, cement, płytki terrakotowe i t. p.), szczelne, gładkie, jednolite; podłoga w pomieszczeniu na warsztat powinna być zaopatrzona w ścieki z odpowiednim spadkiem do urządzeń kanałowych lub studzienki ściekowej.

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

(5) Natryski z wodą ciepłą powinny być urządzone w każdej wędzarni przemysłowej, zatrudniającej 5 i więcej pracowników, i umieszczone w miejscu, odgrodzonym ścianką wysokości 2 mtr.

(6) Ubieralnia powinna znajdować się w lokalu wędzarni. W ubieralni powinna być umywalnia z dobrą do picia dla ludzi wodą bieżącą, 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.

(7) We wszystkich izbach powinny znajdować się spluwaczki wodne, codziennie opróżniane i myte.

(8) Lampy przy oświetleniu naftowym powinny być wiszące u sufitu lub na ścianie.

(9) Płyty stołów powinny być sporządzone z drewna niesmolistego, heblowane, gładkie, jednolite, bez szczelin i szpar, niemalowane.

§ 34. (1) Lokal wędzarni przemysłowej oraz wszystkie przyrządy i narzędzia winny być utrzymane w dokładnej czystości: ściany i podłogi zmywane codziennie po skończonej pracy; zamiatanie na sucho jest wzbronione. Stoły należy myć codziennie gorącym roztworem sody.

(2) Lokal wędzarni przemysłowej powinien być wolny od myszy, szczurów, robactwa i t. p. W razie ich pojawienia się należy je wytępić szybko i radykalnie z zastosowaniem wszelkich ostrożności przy używaniu środków, szkodliwych dla zdrowia ludzkiego.

(3) Lokal wędzarni przemysłowej nie może służyć za miejsce zamieszkania, wypoczynku lub noclegu.

(4) Okna otwierane należy w porze letniej zabezpieczać przed owadami gęstymi, trwałymi siatkami.

§ 35. (1) Produkty surowe i gotowe w wędzarni przemysłowej powinny być zabezpieczone od zanieczyszczeń (pył, kurz, owady) i od działania promieni słonecznych oraz woni przenikliwej.

(2) W składach wędzarni przemysłowej na produkty surowe i gotowe temperatura nie powinna przekraczać + 7° C.

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

(4) Przepisy § 30 mają tu zastosowanie.

§ 36. Wytwórnice, produkujące konserwy oraz wyciągi mięsne, powinny odpowiadać przepisom §§ 22, 24, 25, 27, 28, 29 i 30. Liczba i wielkość pomieszczeń wytwórni powinny być dostosowane do rozmiarów produkcji, zaś rodzaj pomieszczenia, naczynia i przyrządy — do rodzaju produkcji.

Rozdział IV.

Sprzedaż i inne wprowadzanie w obieg przetworów mięsnych.

§ 37. (1) Przetwory mięsne (§ 1 pkt. a i c) w czasie przewozu i przenoszenia powinny być zabezpieczone od wszelkich zanieczyszczeń.

(2) W szczególności należy, by wozy i wszelkie inne przyrządy do rozwożenia i przenoszenia tych wyrobów miały pokrywy, były utrzymane w czysto-

ści i nieużywane do żadnych innych celów; o ile kosze i inne przyrządy do rozwożenia i roznoszenia tych wyrobów są umieszczane w szczelnych zamkniętych wozach, np. w specjalnych samochodach, wówczas przepis, dotyczący zaopatrzenia tych koszy i przyrządów w przykrywy, nie jest wymagany.

(3) Przetwory mięsne, wyszczególnione w § 1 pkt. c, powinny być umieszczane na odpowiednich podstawach, np. półmiski, miski, salaterki.

(4) Zabrania się:

a) przenosić w rękach do miejsc sprzedaży przetwory mięsne z wozów, koszy i innych przyrządów do przewożenia i przenoszenia;

b) stawiać i trzymać kosze i inne przyrządy, z dnem przepuszczalnym, na ziemi lub podłodze, o ile dna ich z zewnątrz nie są zaopatrzone w listwy drewniane.

§ 38. (1) Do miejsc sprzedaży przetworów mięsnych, wymienionych w pkt. 2 lit. a) i c) § 1, mają analogiczne zastosowanie przepisy §§ 17, 18 z wyjątkiem pkt. a) i 22.

(2) Produkty, umieszczone na stołach, półkach i w oknach wystawowych, powinny być zabezpieczone przed dotykaniem ich rękami kupujących.

(3) Napoczęte lub pokrajane wyroby powinny być umieszczone w gablotkach oszklonych lub pod kloszami, na talerzach, podstawach (szklanych, porcelanowych, fajansowych). Od strony sprzedającego gablotki powinny być zaopatrzone w odrzucane gęste siatki druciane.

(4) Wszelkie czynności, związane z krajaniem i odważaniem przetworów mięsnych bez powłok w sprzedaży detalicznej, powinny być uskutecznia-
ne z pomocą odpowiednich przyrządów.

(5) Do zawijania produktów gotowych do bezpośredniego spożycia (wędliny, mięsa pokrajane) należy używać tylko czystego papieru pergaminowego, woskowanego lub satynowanego.

(6) W sklepach z przetworami mięsnymi, obsługiwanych przez dwie lub więcej osób, osoby, zajęte krajaniem tych przetworów, nie mogą być zatrudnione odbiorem i wydawaniem pieniędzy.

(7) W sklepach, w których sprzedaż przetworów mięsnych stanowi zasadniczą część przedsiębiorstwa, nie mogą być sprzedawane takie produkty, których zapach może udzielić się wyrobom mięsnym. Sklepy, w których sprzedaż tych przetworów stanowi dodatkową część przedsiębiorstwa, powinny mieć dla tych przetworów oddzielne miejsce zdala od innych artykułów żywności.

(8) W sklepach do sprzedaży przetworów mięsnych sprzedaż mięsa, z wyjątkiem schabu i żeberka, jest wzbroniona.

(9) Podawanie gorących potraw w miejscach sprzedaży przetworów mięsnych może odbywać się tylko w oddzielnych pomieszczeniach, odpowiadających przepisom dla tego rodzaju miejsc spożycia.

§ 39. (1) Wędliny oraz inne wyroby masarskie, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia nie w tych miejscowościach, w których zostały wytworzone, powinny być zaopatrzone w plomby lekarza weterynaryjnego.

(2) Wędliny oraz inne wyroby masarskie, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spoży-

cia, sprzedawane konsumentom bezpośrednio przez wytwórców, nie podlegają postanowieniom ust. 1 pod warunkiem umieszczenia w miejscu sprzedaży, na widocznym i dostępnym miejscu, wydanego przez cech wędliniarzy, wyraźnego napisu „wędliny własnego wyrobu”.

(3) W razie odprzedaży wędlin i innych wyrobów masarskich osobom trzecim, dla celu wpuśczenia tych przetworów do obiegu, wytwórca powinien zaopatrzyć je we własne plomby.

(4) Plomby lekarza weterynaryjnego powinny stwierdzać, że wędliny i inne wyroby masarskie zostały uprzednio zbadane i są wolne od włośni.

(5) Plomby, nakładane przez wytwórców, powinny zawierać nazwy firmy i miejsca wyrobu.

(6) Przy detalicznej sprzedaży wędlin i innych wyrobów masarskich plomba powinna być pozostawiona aż do końca sprzedaży poszczególnej sztuki lub wiązki.

(7) Wędliny, podpadające pod postanowienia ustępów 1 i 3, a nie posiadające plomb, podlegają zajęciu.

§ 40. (1) Handel określony wędlinami i innymi wyrobami masarskimi (na targach, rynkach, straganach, ulicach, podwórzach i domach i t. d.) jest wzbroniony.

(2) W przypadkach wyjątkowych (jarmarki, odpusty i t. p.) powiatowa władza administracji ogólnej może każdorazowo zezwolić na sprzedaż wędlin i innych wyrobów masarskich na targach, rynkach, straganach pod warunkiem, że sprzedaż ta odbywać się będzie w pomieszczeniach krytych, czysto utrzymanych, zabezpieczających produkty te od wszelkich zanieczyszczeń, oraz z zastosowaniem przepisów § 22 ust. 1, zdanie pierwsze, ust. 2, 3 i 7.

§ 41. (1) Niezależnie od organów dozoru, wymienionych w § 4 pkt. a) i b) rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 1 czerwca 1929 r. o organizacji dozoru nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz. U. R. P. Nr. 64, poz. 495), urzędowi lekarze weterynaryjni wykonywają nadzór nad mięsem, wędlinami i innymi wyrobami masarskimi w miejscach, wymienionych w § 16 niniejszego rozporządzenia, oraz na targach, jarmarkach, odpustach, jak również w czasie przewozu, a także sprawują nadzór nad oczyszczaniem i konserwowaniem jelit w szlamiarniach.

(2) Do zakresu nadzoru weterynaryjnego, w rozumieniu ustępu pierwszego, należy:

1) sprawdzanie w miejscach sprzedaży i w czasie przewozu:

- a) czy mięso jest oznakowane zgodnie z przepisami weterynaryjnymi, czy w obiegu nie ma mięsa ze zwierząt, niepoddanych urzędowemu badaniu, albo mięsa niezdatnego i warunkowo zdatnego i czy mięso mniej wartościowe jest sprzedawane wyłącznie w specjalnie do tego celu wyznaczonych miejscach sprzedaży;
- b) czy nie odbywa się sprzedaż mięsa końskiego w miejscach sprzedaży mięsa innych zwierząt;
- c) czy wędliny i inne wyroby masarskie są przepisowo opłombowane i nie zawierają

pasorzytów, w szczególności włośni i wągrów, jak również czy nie wykazują innych zmian chorobowych;

2) sprawdzanie w wytwórniach:

- a) czy wędliny i inne wyroby masarskie sporządzane są z mięsa urzędowo zbadanego i uznanego za zdatne do spożycia;
- b) czy wędliny i inne wyroby masarskie z mięsa końskiego sporządzane są w osobnych wytwórniach;

3) badanie w wytwórniach co do włośni wędlin i innych wyrobów masarskich, wysyłanych do innych miejscowości, oraz plombowanie przetworów mięsnych (§ 39).

Rozdział V.

Postanowienia końcowe.

§ 42. (1) Przywóz mięsa i przetworów mięsnych z zagranicy podlega przepisom rozporządzenia Ministra Rolnictwa z dnia 5 lutego 1931 r. (Dz. U. R. P. Nr. 54, poz. 443) w sprawie badania mięsa wprowadzanego (przywożonego) z zagranicy.

(2) Do mięsa i przetworów mięsnych, przywożonych z obszarów, na których niniejsze rozporządzenie nie obowiązuje, mają zastosowanie przepisy niniejszego rozporządzenia.

§ 43. Sprzedawcy mięsa, w szczególności w sprzedaży drobnicowej, są obowiązani, na żądanie władz organów dozoru nad artykułami żywności i przedmiotami użytku, wskazywać źródło nabywania tego mięsa.

§ 44. We wszystkich miejscach wyrobu i sprzedaży mięsa i jego przetworów powinny znajdować się podręczne bezwonne środki opatrunkowe (gaza, wata, bandaż, jodyna).

§ 45. Postanowienia niniejszego rozporządzenia, dotyczące poszczególnych miejsc sprzedaży mięsa oraz miejsc wyrobu i sprzedaży przetworów mięsnych, powinny być wywieszane na widocznym miejscu w pomieszczeniach, wyszczególnionych w § 1 pkt. 4.

§ 46. Istniejące w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia miejsca sprzedaży mięsa oraz wytwórnie i miejsca sprzedaży przetworów mięsnych, zarówno jak szlamiarnie i wędzarnie przemysłowe powinny być doprowadzone do stanu, wymaganego niniejszym rozporządzeniem, do dnia 30 czerwca 1933 r., a w stosunku do postanowień § 24 ust. 1 — do dnia 31 grudnia 1933 r., w przeciwnym zaś razie ulegną zamknięciu.

§ 47. (1) Wytwórnie przetworów mięsnych, istniejące w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia w pomieszczeniach suterrenowych, a odpowiadające wszystkim innym przepisom dla tych wytwórni, mogą, na podstawie decyzji wojewódzkiej władzy administracji ogólnej, wydawanej w każdym poszczególnym przypadku, pozostawać nadal w pomieszczeniach suterrenowych.

(2) Władza ta wyznaczać będzie terminy, do jakich wytwórnie te będą mogły być pozostawione w suterrenach, termin ten jednak, z uwzględnieniem postanowień § 26 ust. 5, nie może być dłuższy nad

5 lat, licząc od chwili wejścia w życie rozporządzenia. W przypadku pozostawienia wytwórni w suterenie powinna być urządzona wzorowa wentylacja sztuczna, zastępująca otwieranie okien.

(3) W stosunku do istniejących wytwórni przetworów mięsnych wojewódzka władza administracji ogólnej uprawniona jest do czynienia ustępstw, dotyczących liczby pomieszczeń w tych wytwórniach (§ 26), w szczególności co do wymagania oddzielnej ubieralni.

§ 48. Winni naruszenia właściwych przepisów rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 r. (Dz. U. R. P. Nr. 36, poz. 343) podlegają karom, przewidzianym w rozdziale III tego rozporządzenia.

§ 49. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie w 3 miesiące po ogłoszeniu.

Jednocześnie traci moc obowiązującą artykuły 662 i 663 rosyjskiej ustawy lekarskiej (Zb. p. ces. ros. T. XIII wyd. z 1905 r.).

Minister Spraw Wewnętrznych: *Bronisław Pieracki*

Minister Rolnictwa: *Leon J. Połczyński*

Minister przemysłu i Handlu: *Zarzycki*

559.

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA SPRAW WEWNĘTRZNYCH

z dnia 24 czerwca 1931 r.

o konserwowaniu artykułów żywności, wydane w porozumieniu z Ministrem Przemysłu i Handlu.

Na podstawie art. 8 punkty a), c) i e) 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) zarządza się co następuje:

§ 1. Konserwowanie artykułów żywności, przeznaczonych do obiegu dla spożycia, mające na celu przeciwdziałanie, względnie wstrzymanie fermentacji oraz wszelkich procesów rozkładu, psucia, gnicia i t. p., może odbywać się jedynie z pomocą środków, wyszczególnionych w niniejszym rozporządzeniu.

Nowe środki konserwujące mogą być dopuszczone do użytku tylko w drodze rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych w porozumieniu z Ministrem Przemysłu i Handlu.

§ 2. Środkami dopuszczalnymi do konserwowania artykułów żywności są:

- 1) środki fizyczne,
- 2) środki chemiczne.

§ 3. Środkami fizycznymi do konserwowania artykułów żywności mogą być:

- a) niska ciepłota nie przekraczająca $+7^{\circ}\text{C}$ (zamrażanie, przechowywanie w chłodniach i t. p.);
- b) wysoka ciepłota przy jednoczesnym zabezpieczeniu artykułów żywności przed dostę-

pem powietrza przez umieszczenie ich w naczyniach szczelnie zamkniętych (sterylizacja, pasteryzacja, odwadnianie, zagęszczanie, konserwowanie w puszkach, słojach i t. p.) oraz wędzenie i suszenie;

- c) usuwanie powietrza z naczyń szczelnie zamkniętych.

Używanie środków wyszczególnionych pod a), b) i c) powinno odbywać się przy zastosowaniu odpowiednich urządzeń, aparatów i przyrządów, a sposób ich stosowania powinien być uzależniony od rodzaju artykułu żywności i od jego przeznaczenia.

§ 4. Środkami chemicznymi, służącymi do konserwowania artykułów żywności, mogą być:

- 1) środki konserwujące, dopuszczalne w ilościach dowolnych lub ograniczonych poszczególnymi przepisami, mianowicie: cukier, sól kuchenna, alkohol, ocet fermentacyjny jadalny lub najwyżej 15% jadalny roztwór kwasu octowego, korzenie;
- 2) środki konserwujące, dopuszczalne jedynie z ograniczeniami, mianowicie: saletra, kwas siarkawy, kwas benzoowy i jego sole, kwas mrówkowy.

§ 5. Chemiczne środki konserwujące wyszczególnione w § 4 pkt. 2 mogą być stosowane z następującymi ograniczeniami:

środek konserwujący	artykuł żywności	ilość maksymalna
1. Saletra (azotan potasowy)	mięso i przetwory mięsne	0,3 gr. na 100 gr. produktu
2. Bezwodnik kwasu siarkawego (SO ₂)	wino	0,4 gr. SO ₂ w stanie związanym, z czego 0,06 gr. SO ₂ wolnego na 1 ltr. produktu
"	owoce suszone	0,125 gr. na 100 gr. produktu
"	jarzyny suszone	0,125 gr. na 100 gr. produktu
3. Kwas benzoowy lub jego sól sodowa	przetwory owocowe	0,1 gr. na 100 gr. produktu
"	konserwy rybne	0,1 gr. na 100 gr. produktu
"	margaryna	0,2 gr. na 100 gr. produktu
4. Kwas mrówkowy	surowe sokowocowe (półfabrykaty)	0,15 gr. na 100 gr. produktu
"	syropy owocowe	0,1 gr. na 100 gr. produktu.

§ 6. Środki konserwujące, wyszczególnione w §§ 4 i 5, dodawane do artykułów żywności, przeznaczonych do obiegu dla spożycia nie mogą zawierać zanieczyszczeń ani wywierać wpływu szkodliwego