

## 93

## ROZPORZĄDZENIE MINISTRA SPRAWIEDLIWOŚCI

z dnia 23 lutego 1950 r.

w sprawie należności za utrzymanie w więzieniach i aresztach osób tymczasowo aresztowanych i osób skazanych.

Na podstawie art. 479 pkt c) kodeksu postępowania karnego w związku z rozporządzeniem Ministra Sprawiedliwości z dnia 25 czerwca 1929 r. w sprawie kosztów utrzymania w więzieniach osób tymczasowo aresztowanych i osób skazanych (Dz. U. R. P. Nr 47, poz. 392) zarządza się, w porozumieniu z Ministrami Bezpieczeństwa Publicznego i Administracji Publicznej, co następuje:

§ 1. Należność za utrzymanie w więzieniach i aresztach osób tymczasowo aresztowanych i osób skazanych ustala się na czas od 1 listopada 1949 r. w wysokości 100 złotych za każdy dzień.

§ 2. Należność za utrzymanie w aresztach gminnych osób tymczasowo aresztowanych i osób skazanych ustala się na czas od 1 listopada 1949 r. w wysokości 70 złotych za każdy dzień.

3. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia z mocą obowiązującą od dnia 1 listopada 1949 r.

Minister Sprawiedliwości: *H. Świątkowski*

Minister Bezpieczeństwa Publicznego: *St. Radkiewicz*

Minister Administracji Publicznej: *Wł. Wolski*

## 94

## ROZPORZĄDZENIE MINISTRA KULTURY I SZTUKI

z dnia 24 lutego 1950 r.

w sprawie nadawania prywatnym szkołom artystycznym uprawnień państwowych szkół artystycznych.

Na podstawie art. 8 ustawy z dnia 11 marca 1932 r. o prywatnych szkołach oraz zakładach naukowych i wychowawczych (Dz. U. R. P. Nr 33, poz. 343) i art. 1 dekretu z dnia 15 września 1944 r. o zakresie działania i organizacji resortu Kultury i Sztuki (Dz. U. R. P. Nr 5, poz. 25) zarządza się, co następuje:

§ 1. Minister Kultury i Sztuki nadaje prywatnej szkole artystycznej na prośbę jej właściciela uprawnienia państwowych szkół artystycznych — w przypadku stwierdzenia, że szkoła:

- 1) osiąga wyniki nauczania, dorównyujące wynikom osiąganym w państwowych szkołach artystycznych,
- 2) osiąga w pracy wychowawczej poziom dorównujący poziomowi osiąganemu w państwowych szkołach artystycznych,
- 3) stosuje przy przyjmowaniu uczniów przepisy obowiązujące w państwowych szkołach artystycznych,

4) posiada dyrektora oraz co najmniej czterech nauczycieli zatrudnionych w pełnej liczbie godzin, przewidzianej dla państwowych szkół artystycznych,

5) posiada pomieszczenie i urządzenie, niezbędne do realizacji programu nauczania oraz dostosowane do organizacji pracy w szkole i liczby uczniów,

6) jest wyposażona w odpowiednie środki i pomoce naukowe,

7) odpowiada potrzebom państwowym na danym terenie.

§ 2. Minister Kultury i Sztuki może cofnąć nadane uprawnienia w przypadku stwierdzenia, że szkoła przestała spełniać którykolwiek z warunków wymienionych w § 1 lub że przy jej prowadzeniu zostały naruszone inne przepisy.

§ 3. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Kultury i Sztuki: *S. Dybowski*

## 95

## ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA

z dnia 28 lutego 1950 r.

w sprawie wyrobu oraz obiegu octów i esencji octowej.

Na podstawie art. 8 lit. 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. z 1928 r. Nr 36, poz. 343, z 1934 r. Nr 110, poz. 977, z 1939 r. Nr 53, poz. 342, z 1946 r. Nr 5, poz. 44 oraz z 1949 r. Nr 42, poz. 311) zarządza się w porozumieniu z Ministrami: Przemysłu Rolnego i Spożywczego, Handlu Wewnętrznego oraz Skarbu, co następuje:

§ 1. 1. Octami w rozumieniu niniejszego rozporządzenia są produkty służące do przyprawiania lub konserwowania artykułów żywności otrzymywane:

1) w drodze fermentacji octowej płynów, wymienionych w § 2 ust. 1 (ocet fermentacyjny) bądź

2) przez rozwodnienie chemicznie czystego kwasu octowego lub esencji octowej (ocet z esencji octowej).

2. Esencją octową w rozumieniu niniejszego rozporządzenia jest 80% (wagowo) roztwór wodny chemicznie czystego kwasu octowego.

§ 2. 1. Przeznaczone do obiegu octy fermentacyjne mogą być wyrabiane jedynie:

- 1) z wina gronowego (ocet winny gronowy),
- 2) z wina owocowego lub przefermentowanych soków owocowych (ocet winny owocowy),
- 3) z rozcieńczonego alkoholu etylowego (ocet spirytusowy),
- 4) z piwa (ocet piwny),
- 5) z przefermentowanej brzeczki słodowej (ocet słodowy) bądź
- 6) z melasy (ocet z melasy).

2. Przy wyrobie octów fermentacyjnych zabrania się mieszania płynów wymienionych w ust. 1, z tym jedynie zastrzeżeniem, iż przy wyrobie octów winnych (ust. 1 pkt 1 i 2) za uprzednim zezwoleniem właściwej władzy skarbowej może być dodawany alkohol etylowy w takiej ilości, aby całkowita zawartość alkoholu w mieszaninie nie przekraczała 10% (objętościowo).

§ 3. 1. Octy (zarówno fermentacyjne, jak z esencji octowej) powinny mieć smak i zapach odpowiadający ich oznaczeniu; powinny być przezroczyste, bez oznak zepsucia, a jeżeli nie są oznaczone jako przyprawowe (§ 15 ust. 2 pkt 1) — nie mogą wykazywać smaku ostrego lub piekącego.

2. Do barwienia octów wolno używać tylko karmelu, a do odbarwiania tylko oczyszczonego węgla zwierzęcego lub drzewnego.

3. Octy nie mogą zawierać:

- 1) węgorków octowych w ilości wywołującej zmętnienie, zanieczyszczeń mechanicznych, drożdżaków oraz kożuszków lub osadów pochodzenia bakteryjnego bądź pleśniowego,
- 2) zanieczyszczeń pirydyną, acetonem bądź alkoholem metylowym,
- 3) związków arsenu, antymonu, ołowiu bądź rtęci,
- 4) związków żelaza i miedzi w łącznej ilości ponad 30 mg w 1 litrze,
- 5) związków cynku w ilości przekraczającej ślady tego metalu,
- 6) sztucznych środków słodzących.

§ 4. Octy fermentacyjne nie mogą zawierać ogólnego kwasu siarkawego (SO<sub>2</sub>) ponad 400 mg, wolnego zaś kwasu siarkawego ponad 40 mg w 1 litrze.

§ 5. 1. Octy winne (§ 2 ust. 1 pkt 1 i 2) powinny zawierać nie mniej niż:

- 1) 10 g bezcukrowego ekstraktu w 1 litrze,
- 2) 1 g popiołu w 1 litrze,
- 3) 6% (wagowo) kwasu octowego.

2. Octy winne nie mogą zawierać:

- 1) dodatku kwasu octowego bądź innych kwasów organicznych lub mineralnych,
- 2) gliceryny ponad 10% wytworzonej zawartości kwasu octowego,
- 3) alkoholu ponad 1% (objętościowo).

§ 6. Ocet spirytusowy powinien zawierać kwas octowy w ilości 6% lub 10% (wagowo) z dopuszczalnym odchyleniem 0,2%.

§ 7. 1. Ocet z esencji octowej powinien zawierać kwas octowy w ilości 6% (wagowo) z dopuszczalnym odchyleniem 0,2%.

2. Ocet z esencji octowej nie może zawierać:

- 1) kwasów mineralnych bądź innych niż kwas octowy kwasów organicznych,
- 2) środków konserwujących,
- 3) zanieczyszczenia kwasem mrówkowym w ilości ponad 0,2 g w 100 g bezwodnego kwasu octowego.

§ 8. Esencja octowa powinna zawierać kwas octowy w ilości 80% (wagowo) z dopuszczalnym odchyleniem 1%.

§ 9. 1. Do czynności związanych z wyrobem, sprzedażą lub innym wprowadzaniem w obieg octów bądź esencji octowej nie mogą być dopuszczone osoby dotknięte jedną z chorób zakaźnych, wymienionych w art. 2 pkt 1 — 30 ustawy z dnia 21 lutego 1935 r. o zapobieganiu chorobom zakaźnym i o ich zwalczaniu (Dz. U. R. P. Nr 27, poz. 198), albo inną chorobą zaraźliwą lub odrażającą chorobą skórną tudzież nosicielem chorób zakaźnych. Stan zdrowia osób dopuszczonych do wspomnianych czynności powinien być stwierdzony świadectwem lekarza urzędowego przynajmniej co 12 miesięcy.

2. Osoby zajęte przy czynnościach związanych z wyrobem, sprzedażą lub innym wprowadzaniem w obieg octów bądź esencji octowej powinny zachowywać należytą czystość. Osobom tym nie wolno stykać się z chorymi zakaźnie.

§ 10. Wyrób bądź rozlewanie octów oraz esencji octowej mogą być dokonywane jedynie w pomieszczeniach (wytwórniach bądź rozlewniach) znajdujących się w odległości co najmniej 5 m od ustępów ogólnych skanalizowanych, połączonych z miejską siecią kanalizacyjną lub miejscową oczyszczalnią ścieków zaś od ustępów nie skanalizowanych, dołów ustępowych, obór, stajen, chlewów, gnojowisk i śmietników w odległości co najmniej 10 m.

§ 11. 1. Wytwórnia bądź rozlewnia octów lub esencji octowej powinna składać się z następujących pomieszczeń:

- 1) właściwej wytwórni bądź właściwej rozlewni,
- 2) magazynu surowców i gotowego produktu,
- 3) składu butelek i naczyń brudnych,
- 4) zmywalni z ciepłą wodą bieżącą,
- 5) umywalni z wodą bieżącą, zaopatrzonej w mydło i oddzielne dla każdego pracownika ręczniki,
- 6) szatni na ubrania pracowników,
- 7) biura wytwórni bądź rozlewni.

2. W wytwórni octów fermentacyjnych powinno się znajdować ponadto oddzielne pomieszczenie dla fermentacji

3. Umywalnia i szatnia nie mogą się mieścić w pomieszczeniach wymienionych w ust. 1 pkt 1, 2 i 3 oraz ust. 2.

4. W każdym pomieszczeniu powinna się znajdować spluwaczka z czystą wodą codziennie zmienianą.

5. W pomieszczeniach właściwej wytwórni i właściwej rozlewni powinien być wywieszony egzemplarz niniejszego rozporządzenia.

§ 12. 1. Pomieszczenia wytwórni oraz rozlewni powinny być przystosowane do rodzaju produkcji oraz

powinny być suche, należycie przewietrzane, utrzymywane w czystości, wolne od szczerów, myszy i owadów; nie mogą one stanowić lokalu mieszkalnego bądź łączyć się bezpośrednio z takim lokalem ani służyć za miejsce zamieszkania bądź noclegu. Pomieszczenie rozlewni powinno być ponadto widne.

2. Podłoga właściwej wytwórni, właściwej rozlewni i zmywalni powinna być nieprzepuszczalna, gładka, łatwo dająca się zmywać, ze spadkiem i kanałami ściekowymi, zakrytymi siatką lub gęstą kratką.

3. Ściany właściwej wytwórni, właściwej rozlewni i zmywalni powinny być wyłożone do wysokości 2 m od podłogi glazurą (terrakota) lub pomalowane farbą olejną. Ściany pozostałych pomieszczeń powinny być otynkowane i malowane. Okna powinny być zaopatrzone w siatki dla ochrony przed owadami.

4. Wytwórnie i rozlewnie powinny być połączone z siecią wodociagową i kanalizacyjną, a w razie ich braku — powinny być zaopatrzone we własne urządzenia wodociagowe i kanalizacyjne.

5. Woda używana do wytwarzania octów bądź esencji octowej powinna być badana przez miejscowo właściwą filię Państwowego Zakładu Higieny na koszt wytwórcy co najmniej dwa razy do roku w odstępach nie dłuższych niż półroczne oraz odpowiadać wymaganiom przewidzianym w przepisach o wodzie do picia i do potrzeb gospodarczych.

6. Wytwórnie i rozlewnie powinny być zaopatrzone w podręczne środki opatrunkowe (gaza, wata, bandaż, soda oczyszczona).

#### § 13. Zabrania się:

- 1) rozcieńczania esencji octowej i octu z esencji octowej poza pomieszczeniem wytwórni (rozlewni),
- 2) rozlewania octu fermentacyjnego w wytwórni (rozlewni) esencji octowej i octu z esencji octowej,
- 3) przygotowywania oraz rozlewania esencji octowej i octu z esencji octowej w wytwórni (rozlewni) octu fermentacyjnego.

§ 14. Beczki używane do wyrobu octów powinny być z drewna dębowego bądź modrzewiowego szczelne, trwałe i utrzymywane w czystości.

§ 15. 1. Octy mogą być wprowadzane do sprzedaży detalicznej jedynie w butelkach z przezroczystego szkła, szczelnie zamkniętych przy pomocy nowych korków, zabezpieczonych lakiem bądź przy pomocy niemetalowych nieszkodliwych dla zdrowia nakrywek. Lak i nakrywki powinny być opatrzone pieczęcią firmową wytwórni (rozlewni).

2. Butelki, o których mowa w ust. 1, powinny być opatrzone w etykiety z oznaczeniem:

- 1) rodzaju octu (§ 1 i § 2 ust. 1), w przypadku zaś gdy do octu dodano wyciągi z ziół lub przypraw korzennych — z dodatkowym oznaczeniem octu jako przyprawowego (korzennego, ziołowego lub tp.),
- 2) firmy i adresu wytwórni oraz rozlewni,
- 3) ilości octu w litrach bądź kilogramach,
- 4) zawartości kwasu octowego w procentach wagowych (moc octu),
- 5) daty produkcji,
- 6) ceny detalicznej.

3. Odchylenie objętości lub wagi rzeczywistej octu od objętości lub wagi oznaczonej na etykiecie nie może przekraczać 2‰.

4. W przypadkach, gdy na butelce z octem znajduje się pieczęć firmowa wytwórni bądź rozlewni nie naruszona, za dobroć tego octu jest wyłącznie odpowiedzialny właściciel wytwórni bądź rozlewni.

§ 16. 1. Esencja octowa może być wprowadzana do sprzedaży detalicznej jedynie w płaskich butelkach z przezroczystego szkła, o zawartości 100 g, zaopatrzonych w podziałkę ułatwiającą dawkowanie esencji oraz w wyżłobienie regulujące przepustowość kropłową.

2. Butelki z esencją octową powinny być szczelnie zamknięte przy pomocy materiału nieszkodliwego dla zdrowia oraz nie mającego wpływu na moc, barwę lub smak esencji. Zamknięcie powinno być zabezpieczone banderolą z oznaczeniem firmy wytwórni (rozlewni).

3. Butelki z esencją octową powinny być opatrzone w etykiety, zawierające:

1) wyraźny napis z czerwonych liter na białym tle o brzmieniu:  
„ESENCJA OCTOWA (kwas octowy 80‰) niebezpieczna dla zdrowia w stanie nierozcieńczonym. Przed użyciem rozcieńczyć co najmniej 15-oma częściami wody“ oraz

2) oznaczenie:

- a) firmy i adresu wytwórni (rozlewni),
- b) daty produkcji,
- c) ilości esencji (100 g),
- d) ceny detalicznej.

4. Przepisy § 15 ust. 3 i 4 stosuje się odpowiednio.

#### § 17. Zabrania się:

- 1) detalicznej sprzedaży octów i esencji octowej w naczyniach otwartych,
- 2) sprzedaży jako octu rozcieńczonych roztworów kwasu mlekowego, winnego i cytrynowego,
- 3) stosowania do zamknięć butelek z esencją octową materiałów, ulegających działaniu esencji, a w szczególności: korka, masy korkowej, papierowej bądź drewna.

§ 18. Wyrób oraz wprowadzanie w obieg octów i esencji octowej w pomieszczeniach, w których octy i esencja octowa są wyrabiane, rozlewane bądź wprowadzane w obieg, podlega kontroli władz, sprawujących dozór w ramach zakreślonych art. 18 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej o dozorcze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku.

§ 19. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie trzech miesięcy od dnia ogłoszenia z wyjątkiem przepisów § 16 ust. 1 i 2 oraz § 17 pkt 3), które wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 1951 r.

Minister Zdrowia: w z. *J. Sztachelski*

Minister Przemysłu Rolnego i Spożywczego: *B. Rumiński*

Minister Handlu Wewnętrznego: *T. Dietrich*

Minister Skarbu: *K. Dąbrowski*