

gospodarczego (Monitor Polski Nr A-63, poz. 765) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Centralny Zarząd Skupu Surowców Włókienniczych i Skórzanych, zwany dalej „C. Z. Skupu”, zorganizuje skup skór surowych wszystkich zwierząt rzeźnych, których uboju dokonano w gminnych punktach uboju gospodarczego i przez ruchome kolumny ubojowe.

2. C. Z. Skupu zorganizuje skup skór surowych, przewidziany w ust. 1, przy wykorzystaniu własnego aparatu; może też posługiwać się aparatem Centrali Rolniczej Spółdzielni (C.R.S.) „Samopomoc Chłopska”.

§ 2. Przy wszystkich gminnych punktach uboju gospodarczego C. Z. Skupu zorganizuje punkty skupu skór oraz zabezpieczy przy tych punktach warunki umożliwiające należyłą konserwację skór surowych.

§ 3. C. Z. Skupu w porozumieniu z C. R. S. „Samopomoc Chłopska” zorganizuje przeszkolenie skórownicy zatrudnionych w gminnych punktach uboju gospodarczego i ruchomych kolumnach ubojowych w celu zapewnienia prawidłowego zdejmowania i klasyfikowania skór.

§ 4. 1. Minister Przemysłu Lekkiego w uzgodnieniu z C.R.S. „Samopomoc Chłopska” wyda szczegółową instrukcję w sprawie zasad skupu skór surowych przez ruchome kolumny ubojowe, opierając się na zasadach organizacyjnych stosowanych dla zbieraczy skór surowych zatrudnionych już przy punktach skupu gminnych spółdzielni „Samopomoc Chłopska”.

2. W instrukcji, o której mowa w ust. 1, przewidzieć należy również tryb postępowania w przypadku niemożności zabrania skóry ubitego zwierzęcia przez ruchomą kolumnę ubojową, sposób zabezpieczenia tej skóry i przekazania do właściwego przedsiębiorstwa skupu.

§ 5. Wszystkie zadania wynikające z niniejszego zarządzenia, a w szczególności organizację skupu, zasady wynagradzania zbieraczy skór w gminnych punktach uboju i w ruchomych kolumnach ubojowych, sposób zabezpieczenia skór, C. Z. Skupu realizować będzie w ścisłej współpracy z C.R.S. „Samopomoc Chłopska”.

§ 6. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Przemysłu Lekkiego: *E. Stawiński*

770

ZARZĄDZENIE MINISTRA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO I MLECZARSKIEGO

z dnia 23 maja 1953 r.

w sprawie skupu odpadków poubojowych pochodzących z uboju gospodarczego.

Celem właściwego zorganizowania skupu odpadków poubojowych pochodzących ze zwierząt poddanych ubojowi gospodarczemu, w wykonaniu § 11 ust. 2 uchwały nr 367 Rady Ministrów z dnia 23 maja 1953 r. w sprawie uboju gospodarczego zwierząt rzeźnych oraz usprawnienia skupu skór surowych i odpadków poubojowych pochodzących z uboju gospodarczego (Monitor Polski Nr A-63, poz. 765), zarządza się, co następuje:

§ 1. Jednostki gospodarcze dokonujące uboju gospodarczego obowiązane są skupować zaoferowane następujące odpadki poubojowe, pochodzące ze zwierząt poddanych ubojowi gospodarczemu:

- a) jelita i żołądki cielęce,
- b) tłuszcz techniczny,
- c) rogowizna,
- d) sierść, szczecina i włosie.

§ 2. 1. Jednostki przeprowadzające skup w myśl § 1 zobowiązane są nabyte odpadki poubojowe zabezpieczyć przed zepsuciem.

2. Tryb i warunki przekazywania nabytych w drodze skupu odpadków poubojowych określi instrukcja Ministra Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego, wydana w porozumieniu z Ministrem Handlu Wewnętrznego.

§ 3. Zbiórka, obróbka, konserwacja, magazynowanie i transport nabytych w drodze skupu odpadków poubojowych powinny być dokonywane zgodnie z obowiązującymi w tej mierze przepisami.

§ 4. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego:
w z. *Wl. Zawadzki*

771

ZARZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA

z dnia 27 czerwca 1953 r.

w sprawie wymagań sanitarno-weterynaryjnych w gminnych punktach uboju gospodarczego.

Na podstawie § 4 ust. 1 uchwały nr 367 Rady Ministrów z dnia 23 maja 1953 r. w sprawie uboju gospodarczego zwierząt rzeźnych oraz usprawnienia skupu skór surowych i odpadków poubojowych pochodzących z uboju gospodarczego (Monitor Polski Nr A-63, poz. 765) zarządza się, co następuje:

I. Urządzenia.

§ 1. Wybór obiektu na punkt uboju gospodarczego powinien być uzgodniony z organami służby zdrowia i

organami weterynaryjnymi prezydium właściwej powiatowej rady narodowej.

§ 2. Punkt uboju gospodarczego powinien być ogrodzony w ten sposób, aby dostęp do niego i wyjście (wyjazd) z niego mogły się odbywać tylko przez przeznaczone do tego bramy.

§ 3. Punkt uboju gospodarczego powinien mieć możliwość zaopatrywania się w dostateczną ilość wody, zdatnej do picia, dla potrzeb gospodarczych punktu uboju.

§ 4. 1. Punkt uboju gospodarczego powinien posiadać odpowiednie miejsca, pomieszczenia, urządzenia, narzędzia i sprzęty służące do:

- a) wyładowywania zwierząt ze środków transportowych,
- b) przetrzymywania zwierząt przed ubojem,
- c) dokonywania uboju i oprawiania zwierząt ubitych oraz oczyszczania i właściwej obróbki części zwierzęcych,
- d) przechowywania skór, szczeciny, rogów i racic oraz krwi przeznaczonej na cele techniczne,
- e) gromadzenia nawozu, ścieków i innych nieczystości,
- f) przechowywania środków odkażających, narzędzi i sprzętów.

2. Pomieszczenia i urządzenia punktu uboju gospodarczego, przeznaczone do gromadzenia nawozu, ścieków i innych nieczystości, powinny znajdować się w odległości co najmniej 10 m od pomieszczeń, w których odbywa się ubój i składowanie mięsa.

3. Ponadto punkt uboju gospodarczego powinien posiadać pomieszczenie słuźbowe dla organu weterynaryjnego.

§ 5. 1. Do wyładowywania zwierząt ze środków transportowych należy używać rampy wyładowczej stałej lub ruchomej tak urządzonej, aby umożliwiała łagodne i bezpieczne sprowadzanie zwierząt ze środka transportowego na powierzchnię podwórza. W tym celu rampa wyładowcza powinna odpowiadać następującym wymaganiom:

- a) powierzchnia skośna rampy w stosunku do powierzchni podwórza powinna posiadać kąt nachylenia nie przekraczający 30°,
- b) górny brzeg powierzchni skośnej powinien być dostosowany do poziomu powierzchni nośnej normalnego wozu gospodarskiego,
- c) powierzchnia skośna nie powinna być gładka, aby zwierzęta nie były narażone na poślizg,
- d) boczne krawędzie powierzchni skośnej powinny być zaopatrzone w ściany lub bariery ochroniające zwierzęta przed upadkiem z rampy.

2. Zwierzęta o wadze nie przekraczającej 120 kg oraz zwierzęta przywożone w klatkach mogą być wyładowywane bez użycia rampy, jeżeli przy odpowiedniej pomocy ludzkiej zostaną zabezpieczone przed uszkodzeniami mogącymi się zdarzyć przy wyładowaniu.

§ 6. 1. Przetrzymywanie zwierząt przed ubojem powinno się odbywać w budynkach zamkniętych albo na miejscach odachowanych w ten sposób, aby zwierzęta były zabezpieczone przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi.

2. Zwierzęta duże powinny być przetrzymywane na uwięzi, a małe w odpowiednich zagrodach (boksach) lub w klatkach.

§ 7. 1. Dokonywanie uboju i oprawianie zwierząt ubitych powinny odbywać się w osobnym pomieszczeniu, tzw. ubójni.

2. Ubójnia powinna posiadać co najmniej 40 m² powierzchni i 3,5 m wysokości. Podłoga ubójni powinna być z materiału nieprzepuszczalnego (beton, kostka spójna zaprawą cementową itp.) i posiadać spadek ku otworowi rury kanałowej odprowadzającej ścieki do zbiornika umieszczonego na zewnątrz ubójni. Ściany ubójni do wysokości co najmniej 2,5 m powinny być niewsiąkliwe i gładkie, nadające się do mycia i odkażania.

Jeżeli ściany nie są wyprawione cementem, powinny być do wysokości co najmniej 2,5 m pomalowane jasną farbą olejną z wyłączeniem farby koloru czerwonego i zielonego. Okna w ubójni powinny być umieszczone na wysokości 1,20 — 1,60 m od podłogi, a wielkość ich w stosunku do powierzchni podłogi powinna wynosić nie mniej niż 1 : 10.

§ 8. 1. Ubójnia powinna być wyposażona w następujące urządzenia i sprzęty:

- a) urządzenia do unieruchamiania zwierząt przy ogluszaniu (pierścienie do przywiązywania klatki, pułapki, koryta itp.),
- b) stojaki ubojowe do układania na nich małych przeżuwaczy (cieląt, owiec i kóz) do uboju,
- c) dźwigi do rozpinania i podnoszenia zwierząt przy zdejmowaniu skóry,
- d) podkłady i stojaki do umieszczania na nich zwierząt przy zdejmowaniu skóry,
- e) haki umieszczone na ramach żelaznych podtrzymywanych przez dźwigary, przytwierdzone do ścian lub filarów; haki te powinny być umieszczone na wysokości 1,6 — 1,8 m od podłogi i w takiej odległości od ścian i filarów, aby rozwieszona na nich tusze zwisały luźno, nie dotykając ścian lub filarów,
- f) miski do chwytania i konwie lub wiadra do zbierania krwi,
- g) kocioł do grzania wody; kocioł powinien być z zewnątrz obłożony materiałem izolacyjnym (cegła, kamień, beton itp.) w celu zabezpieczenia znajdującej się w nim wody gorącej przed szybkim ochłodzeniem, a pracowników przed oparzeniem; kocioł powinien posiadać odpowiednią przykrywą w celu zmniejszenia parowania wody oraz w celu zabezpieczenia wody przed zanieczyszczeniem; nad kotłem powinno znajdować się urządzenie ułatwiające odprowadzanie pary na zewnątrz ubójni,
- h) koryto do oparzania i odwłosiania świń,
- i) wózek do przewożenia przewodów pokarmowych na miejsce przeznaczone do ich opróżniania,
- j) stół do układania na nim przewodów pokarmowych w celu zbadania ich przez organ weterynaryjny,
- k) konfiskator do zbierania części zwierzęcych uznanych za niezdatne przy badaniu weterynaryjnym; konfiskator powinien być przenośny i składać się ze zbiornika zaopatrzonego w pokrywą, posiadającą otwór z urządzeniem bębnowym lub podobnym, pozwalającym na wkładanie do zbiornika małych części zwierzęcych uznanych za niezdatne, lecz uniemożliwiającym wyjęcie tych części bez otwarcia pokrywy; pokrywa powinna posiadać urządzenie do zamykania,
- l) naczynia na wodę służącą do oplukiwania tusz i innych części zwierzęcych oraz do zmywania podłogi, ścian, sprzętów i narzędzi,
- m) urządzenie do oczyszczania i mycia bieżącą wodą narzędzi pracy i rąk personelu.

2. Sprzęt i części urządzeń wymienionych w ust. 1 lit. e)–g) powinny być wykonane z materiałów nie zawierających związków chemicznych szkodliwych dla zdrowia.

3. Ilość i wymiary poszczególnych urządzeń i sprzętów powinny być dostosowane do rzeczywistych potrzeb ubójni.

§ 9. 1. Oczyszczanie i obróbka żołądków i jelit oraz oddzielonych od tuszy dolnych części odnóży powinny odbywać się w osobnym pomieszczeniu, w tzw. jeliciarni.

2. Jeliciarnia powinna znajdować się obok ubójni i posiadać co najmniej 9 m² powierzchni i 3,5 m wysokości. Podłogi, ściany i okna powinny odpowiadać warunkom określonym w § 7.

§ 10. 1. Jeliciarnia powinna być wyposażona w następujące urządzenia i sprzęty:

- a) naczynia osobne do parzenia żołądków oraz osobne do parzenia dolnych części odnóży; naczynia te powinny posiadać pojemność zezwalającą na równoczesne parzenie co najmniej jednego kompletu,
- b) stoliki do oczyszczania i szlamowania żołądków i jelit; płyty stolików powinny być sporządzone z twardego drzewa albo z innego materiału szczelnego i nierdzewnego; powierzchnia płyt powinna być gładka w celu zabezpieczenia żołądków i jelit przed uszkodzeniem oraz w celu łatwego oczyszczania po użyciu,
- c) płuczki do przemywania żołądków i jelit; płuczki powinny być sporządzone z materiału szczelnego i nierdzewnego; płuczki osadzone na stałe powinny posiadać w dnie otwór służący do odpływu spłuczyn,
- d) zbiorniki na zawartość jelit; zbiorniki te powinny być sporządzone z materiału szczelnego i powinny być przenośne, aby jednocześnie służyły do wynoszenia zebranej w nich zawartości na zewnątrz jeliciarni,
- e) naczynia (balie, wanny) do moczenia żołądków i jelit sporządzone z materiału szczelnego i nierdzewnego,
- f) kratownica do ociekania wymoczonych żołądków i jelit; kratownica powinna być sporządzona z gładkiego drzewa w ten sposób, aby ułożone na niej żołądki i jelita były zabezpieczone przed uszkodzeniem i spadaniem na podłogę.

2. Ilość i wymiary urządzeń i sprzętów powinny być dostosowane do rzeczywistych potrzeb jeliciarni.

§ 11. 1. Punkty uboju gospodarczego powinny posiadać odpowiednie urządzenia umożliwiające zasolenie i przechowanie skór do czasu przekazania ich na punkt skupu skór surowych.

2. W punktach uboju, na terenie których znajdują się punkty skupu skór surowych, organizacja dodatkowych urządzeń nie jest wymagana.

§ 12. Szczecina, rogi i racice oraz krew przeznaczona na cele techniczne powinny być przechowywane w zbiornikach, odpowiednich dla danego artykułu; zbiorniki krwi powinny być szczelne i posiadać pokrywy umożliwiające szczelne zamknięcie zbiorników.

§ 13. 1. Nawóz i inne nieczystości — oprócz płynnych — powstające w obrębie punktu uboju gospodarczego, powinny być gromadzone w gnojowni. Punkt uboju gospodarczego powinien posiadać również ustęp.

2. Gnojownia powinna posiadać dno i ściany sporządzone z materiału twardego i nieprzepuszczalnego (beton, kamień spójony zaprawą cementową itp.) oraz pokrywę dopasowaną szczelnie do otworu gnojowni.

3. Ścieki i inne nieczystości płynne lub półpłynne powinny być gromadzone w osobnym zbiorniku, którego dno, ściany i pokrywa powinny być takie, jak w gnojow-

ni. Zbiornik ścieków powinien być połączony odpowiednim urządzeniem kanałowym lub ściekowym z pomieszczeniami produkcyjnymi punktu uboju.

§ 14. Środki odkażające powinny być przechowywane z zabezpieczeniem ich przed dostępem osób niepowołanych oraz przed zepsuciem. Środki odkażające o dużej objętości (wapno, soda itd.) powinny być przechowywane w szczelnych zbiornikach umieszczonych w osobnym pomieszczeniu albo w magazynie narzędzi i sprzętów. Inne środki odkażające oraz soda w roztworze powinny być przechowywane w pomieszczeniu służbowym organu weterynaryjnego.

§ 15. Pomieszczenie służbowe dla organu weterynaryjnego powinno odpowiadać wymaganiom lokalu biurowego; oprócz tego w pomieszczeniu tym powinno znajdować się urządzenie do mycia i odkażania rąk oraz narzędzi pracy. Pomieszczenie to może jednocześnie służyć za lokal administracji punktu uboju.

§ 16. Punkt uboju gospodarczego powinien być wyposażony w odpowiednią ilość narzędzi do ogłuszania, wykrwawiania i oprawiania zwierząt oraz do obróbki części zwierzęcych. Oprócz tego punkt uboju gospodarczego powinien posiadać dostateczną ilość narzędzi i sprzętu do utrzymywania należytej czystości.

§ 17. Pomieszczenia punktu uboju gospodarczego powinny posiadać dobrą wentylację naturalną lub sztuczną. Przy wentylacji naturalnej otwory wentylacyjne powinny być umieszczone w przeciwległych ścianach i zabezpieczone siatką przeciw muchom.

§ 18. W miejscowościach zelektryfikowanych wszystkie pomieszczenia punktu uboju gospodarczego i podwórze powinny być zaopatrzone w instalację oświetlenia elektrycznego.

§ 19. Wszystkie pomieszczenia, urządzenia, sprzęt i narzędzia w punkcie uboju gospodarczego powinny być stale utrzymywane w dobrym stanie technicznym i użytkowym, a w szczególności powinny być szczuroszczelne. Wszelkie uszkodzenia powinny być jak najrychlej naprawiane.

II. Przepisy porządkowe.

§ 20. 1. Punkt uboju gospodarczego powinien być stale utrzymywany w odpowiedniej czystości. Rampa wyładownicza powinna być oczyszczana po każdym wyładunku. Pomieszczenia i miejsca do przetrzymywania zwierząt powinny być oczyszczane po każdorazowym opróżnieniu, a w razie potrzeby także w czasie przebywania w nich zwierząt. Podłogi w ubójni, jeliciarni i innych pomieszczeniach powinny być oczyszczane bieżąco w czasie pracy przez zamiatanie nieczystości stałych i splukiwanie wodą. Podwórze zanieczyszczone w toku pracy powinno być oczyszczane przez zmiecenie i złożenie nieczystości do gnojowni. Po zakończeniu pracy cały teren i pomieszczenia punktu uboju gospodarczego oraz wszystkie używane w danym dniu urządzenia, sprzęt i narzędzia powinny być dokładnie oczyszczone i obmyte. Przy oczyszczaniu pomieszczeń, w których znajdują się urządzenia ściekowe, należy po oczyszczeniu podłóg, ścian, urządzeń i sprzętów dokładnie oczyścić urządzenia ściekowe przez usunięcie nagromadzonych nieczystości i staranne splukanie wodą.

2. Po dokonaniu oczyszczenia po zakończonej pracy należy zawartość gnojowni polać mlekiem wapiennym,

a do zbiornika ścieków wrzucić wapno chlorowane w ilości 1 kg na 100 l zawartości, po czym należy gnojownię i zbiornik ścieków przykryć szczelnie pokrywą.

3. Opróżnianie gnojowni i zbiornika ścieków powinno odbywać się w porę, aby nie dopuścić do przepełnienia. Po każdorazowym opróżnieniu gnojowni i zbiornika ścieków należy urządzenia te odkazić zgęszczonym mlekiem chlorku wapnia, a w razie jego braku — zgęszczonym mlekiem wapiennym.

§ 21. 1. Mięso uznane za niezdatne powinno być nieszkodliwie usuwane po każdorazowym ukończeniu uboju. Jeżeli mięso to nie jest oddawane do zbiornicy zwłok zwierzęcych lub do zakładu utylizacyjnego, należy je nieszkodliwie usunąć przez zagrzebanie (zakopanie) do ziemi na miejscu wyznaczonym w tym celu przez właściwe prezydium gminnej rady narodowej.

2. Usuwanie przez zagrzebanie (zakopanie) mięsa niezdatnego do użytku powinno być dokonywane pod nadzorem organu weterynaryjnego.

§ 22. Konfiskator należy niezwłocznie po opróżnieniu oczyścić i odkazić zgęszczonym mlekiem chlorku wapnia, a w razie jego braku — zgęszczonym mlekiem wapiennym.

§ 23. 1. Odkazanie należy przeprowadzać co najmniej:

- a) jeden raz w tygodniu — jeśli chodzi o pomieszczenia i ich urządzenia oraz używane w nich sprzęty,
- b) jeden raz w miesiącu — jeśli chodzi o podwórze i znajdujące się na nim urządzenia.

Oprócz tego odkazanie należy przeprowadzać na każdorazowe zarządzenie organów sanitarnych bądź weterynaryjnych.

2. Jeżeli organ weterynaryjny nie zarządzi inaczej, do odkazania należy używać mleka wapiennego, sporządzonego ze świeżo gaszonego wapna palonego.

§ 24. 1. Punkt uboju gospodarczego powinien posiadać regulamin wewnętrzny normujący tok (przebieg) pracy w punkcie uboju od chwili rozpoczęcia pracy do chwili jej ukończenia ze szczególnym uwzględnieniem przepisów porządkowych, określonych w niniejszym zarządzeniu.

2. Część regulaminu, dotycząca przepisów sanitarno-porządkowych, podlega zatwierdzeniu przez prezydium powiatowej rady narodowej. Zatwierdzenie może nastąpić po wydaniu opinii przez powiatowe organy służby sanitarnej i weterynaryjnej.

3. Regulamin powinien być umieszczony w miejscu widocznym i łatwo dostępnym nie tylko dla pracowników punktu uboju, lecz także dla osób dostarczających zwierzęta do uboju.

III. Przepisy końcowe.

§ 25. W punkcie uboju gospodarczego powinny znajdować się podręczne bezwonne środki opatrunkowe (gaza, wata, bandaże, jodyna).

§ 26. Prezydium powiatowych rad narodowych obowiązane są ustalić plan przystosowania w ciągu jednego roku konkretnych obiektów do wymagań niniejszego zarządzenia; gdyby ze względu na szczególne trudności techniczne lub gospodarcze dotrzymanie tego terminu nie było możliwe, obowiązane są zwrócić się do prezydium wojewódzkiej rady narodowej o przedłużenie terminu.

§ 27. W razie stwierdzenia, że przyznane wyjątki stanowią zagrożenie pod względem sanitarnym lub weterynaryjnym, prezydium powiatowej rady narodowej jest uprawnione do unieruchomienia odnośnego punktu uboju do czasu przeprowadzenia niezbędnych uzupełnień.

§ 28. Punkty uboju gospodarczego podlegają, w tym samym zakresie jak rzeźnie publiczne, nadzorowi weterynaryjnemu, wykonywanemu na podstawie rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 sierpnia 1927 r. o zwalczaniu zaraźliwych chorób zwierzęcych (Dz. U. Nr 77, poz. 673 z późniejszymi zmianami).

§ 29. 1. Pracownikami punktów uboju gospodarczego mogą być tylko osoby, które wykazują się wymaganym świadectwem zdrowia. Świadectwo to powinno być przechowywane przez kierownictwo punktu uboju.

2. Pracownicy punktu uboju gospodarczego powinni być zaopatrzeni w odzież ochronną.

3. Punkt uboju gospodarczego powinien posiadać książkę kontroli sanitarnej dla odnotowywania uwag i załeczeń organów kontrolnych służby zdrowia i służby weterynaryjnej.

§ 30. Kierownictwo punktu uboju gospodarczego ma obowiązek zwracania uwagi na stan sanitarny środków transportowych, którymi produkty ubojowe będą wywożone.

§ 31. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Rolnictwa: w z. M. Czaja

772

ZARZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA

z dnia 15 kwietnia 1953 r.

w sprawie zmian organizacyjnych w akademiach medycznych.

Na podstawie art. 2 ust. 3 i art. 8 ustawy z dnia 15 grudnia 1951 r. o szkolnictwie wyższym i o pracownikach nauki (Dz. U. z 1952 r. Nr 6, poz. 38) zarządza się, co następuje:

§ 1. W Akademii Medycznej w Białymstoku na Wydziale Lekarskim tworzy się następujące katedry:

- 1) anatomii patologicznej wraz z połączonym z nią zakładem,
- 2) patologii ogólnej wraz z połączonym z nią zakładem,
- 3) farmakologii wraz z połączonym z nią zakładem,
- 4) chorób wewnętrznych II wraz z połączoną z nią kliniką,
- 5) chorób oczu wraz z połączoną z nią kliniką,
- 6) chorób dziecięcych wraz z połączoną z nią kliniką,
- 7) położnictwa i chorób kobiecych wraz z połączoną z nią kliniką,
- 8) neurologii wraz z połączoną z nią kliniką.