



TRESC:

POZ:

ZARZĄDZENIE

165 — Ministrów Zdrowia oraz Handlu Wewnętrznego z dnia 30 listopada 1953 r. w sprawie przepisów sanitarnych dla zakładów żywienia zbiorowego 101

165

ZARZĄDZENIE MINISTRÓW ZDROWIA ORAZ HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 30 listopada 1953 r.

w sprawie przepisów sanitarnych dla zakładów żywienia zbiorowego.

Na podstawie §§ 16 i 17 uchwały Prezydium Rządu z dnia 8 listopada 1950 r. w sprawie usprawnienia gospodarki uspołecznionej w dziedzinie żywienia zbiorowego (Monitor Polski Nr A-123, poz. 1527) w celu podniesienia stanu sanitarnego zakładów żywienia zbiorowego zarządza się, co następuje:

I. Przepisy ogólne.

§ 1. Przepisy zarządzenia dotyczą zakładów żywienia zbiorowego, zwanych dalej w skróceniu „zakładami”.

§ 2. 1. Plany budowy nowych oraz przebudowy lub adaptacji istniejących zakładów powinny być uzgodnione z właściwym organem sanitarnym. Plany te muszą uwzględniać należyte warunki sanitarne dla wszystkich potrzebnych pomieszczeń i urządzeń zakładu, a w szczególności wymagania ustalone w niniejszym zarządzeniu.

2. Zakłady nie mogą się łączyć bezpośrednio z lokalami mieszkalnymi.

§ 3. 1. Wszyscy pracownicy zakładu obowiązani są znać podstawowe zasady higieny żywienia oraz wymagania sanitarne ustalone dla zakładów.

2. Nowoprzyjęci pracownicy powinni być przeszkoleni i poddani egzaminowi sprawdzającemu z tzw. minimum sanitarnego w ciągu trzech miesięcy od daty rozpoczęcia pracy w zakładzie. Zakres szkolenia w tzw. minimum sanitarnym określa załącznik do zarządzenia.

§ 4. Wszystkie zakłady obowiązane są posiadać oparafowane przez wydziały zdrowia prezydiiów powiatowych (miejskich) rad narodowych książki kontroli sanitarnych i przedkładać je na każde żądanie organów sanitarnych.

II. Teren otaczający zakład.

§ 5. 1. Teren, na którym znajduje się zakład (podwórze, plac itp.), powinien być utrzymany w czystości i porządku.

2. Podwórze powinno mieć w zasadzie twardą nawierzchnię lub przynajmniej urządzone wyźwirowane ścieżki, łączące wszystkie pomieszczenia użytkowane przez zakład.

§ 6. 1. Śmiecie oraz wszelkie odpadki (kości, obierzyny) należy gromadzić tylko w specjalnie do tego przeznaczonych, szczelnie zakrytych zbiornikach. Zbiorników tych nie wolno wypełniać więcej niż do $\frac{2}{3}$ ich objętości.

2. Zbiorniki określone w ust. 1, jak również ustępy podwórzowe powinny być oddalone od pomieszczeń i studni zakładu co najmniej o 10 m.

§ 7. Na podwórzu zakładu nie wolno gromadzić ani przechowywać opakowań, złomu i innych odpadków.

III. Utrzymanie pomieszczeń zakładu.

§ 8. Jeżeli szczególny sposób wykończenia wnętrza pomieszczeń przeznaczonych do konsumpcji nie stoi temu na przeszkodzie, ściany powinny być gładkie, łatwe do odkurzania, a ponadto pomalowane olejno lub wyłożone płytkami do wysokości 1,5 m od podłogi.

§ 9. 1. W pomieszczeniach produkcyjnych ściany należy malować jasnymi kolorami i do wysokości 2 m od podłogi malować na olejno lub wyłożyć płytkami.

2. Podłogi powinny być szczelne, bez szpar i dziur, wykonane z materiału niewsiąkliwego.

§ 10. 1. Wszystkie pomieszczenia zakładu należy w miarę potrzeby, nie rzadziej jednak niż raz na rok, malować, bielić oraz przeprowadzać w nich drobne remonty. Magazyny przeznaczone na warzywa, ziemniaki i owoce muszą być bielone i siarkowane przed złożeniem zapasów na zimę.

2. Dezynfekcję należy przeprowadzać według wskazówek otrzymanych od organów sanitarnych.

§ 11. Przy wejściu do zakładu powinny być umieszczone wycieraczki do obuwia.

§ 12. 1. Wszystkie pomieszczenia muszą być utrzymane w stanie nienaganej czystości zarówno w cza-

sie pracy, jak i po pracy. W tym celu należy je codziennie sprzątać. Pomieszczenia produkcyjne sprząta się pod koniec dnia pracy, inne zaś pomieszczenia można sprzątać rano lub wieczorem. Sprzątanie polega na zebraniu śmieci i odpadków, umyciu stołów i w miarę potrzeby innych przedmiotów, odkurzeniu na wilgotno, wymyciu lub wyczyszczeniu podłóg, wyrzepaniu wycieraczek i chodników, uprzątnięciu wszystkich drobnych przedmiotów i nadaniu każdemu pomieszczeniu estetycznego wyglądu. Pomieszczenia zakładu powinny być starannie wietrzone w czasie sprzątania, przed otwarciem i po zamknięciu, a w miarę potrzeby i w czasie funkcjonowania.

§ 13. 1. Stoły w sali konsumpcyjnej powinny być łatwe do utrzymania w czystości, mieć estetyczny wygląd i być pokryte ceratą lub czystym obrusem; stoły mające blaty z płyt marmurowych, masy plastycznej lub szkła mogą być nie nakrywane.

2. Po każdym konsumencie stół powinien być uporzędkowany przez usunięcie zabrudzonych naczyń i przyborów, resztek jedzenia i innych zanieczyszczeń. W miarę potrzeby płyty stołów nie nakrywanych obrusem powinny być zmyte ciepłą wodą.

§ 14. 1. Zabrania się:

- 1) urządzania mieszkań lub noclegów w pomieszczeniach zakładu,
- 2) utrzymywania w nich zwierząt.

2. W przypadku gdy jest to potrzebne ze względu na walkę z gryzoniami, można utrzymywać kota przy zachowaniu następujących warunków:

- 1) w pomieszczeniach zakładu koty mogą przebywać tylko w czasie, gdy zakład jest nieczynny,
- 2) artykuły żywności i sprzęt służący do produkcji muszą być wtedy odpowiednio zabezpieczone, tak aby koty nie miały do nich dostępu,
- 3) przed rozpoczęciem pracy kot musi być usunięty, stoły zmyte, pomieszczenie dobrze wywietrzone itp.

§ 15. 1. Wchodzenie osób postronnych do pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych wymaga zgody kierownictwa zakładu, z tym że osoba wchodząca do pomieszczeń zakładu i stykająca się z żywnością lub sprzętem produkcyjnym obowiązana jest nałożyć odzież ochronną, dostarczoną przez zakład.

2. Pracownicy służby sanitarnej pełniący kontrolę mają prawo wstępu do wszelkich pomieszczeń zakładu o każdym czasie w asyście przedstawiciela zakładu.

IV. Walka ze szkodnikami.

§ 16. 1. Wszystkie okna pomieszczeń gospodarczych powinny być w ciepłej porze roku zaopatrzone w siatkę ochronną (1,5 do 2 mm wielkości oczka w siatce).

2. Ponadto we wszystkich pomieszczeniach należy stosować środki przeciw muchom. Używanie środków trujących do tępienia much jest dozwolone tylko po ukończeniu pracy i pod warunkiem zabezpieczenia artykułów żywnościowych i naczyń. Przed przystąpieniem do pracy należy bardzo dokładnie uporzędkować pomieszczenia i usunąć trutki.

§ 17. 1. W celu zabezpieczenia pomieszczeń zakładów przed robactwem należy uszczelniać szpary w przegrodach szafach, ścianach, piecach itp., nie dopuszczając

do gromadzenia się resztek żywności na stołach, półkach, w skrzyniach, nie pozostawiać śmieci, brudnych ścierek, fartuchów i sprzętu.

2. W celu niedopuszczenia do pojawienia się gryzoni (myszy i szczurów) należy:

- 1) otwory w podłodze i wokół przewodów technicznych założyć blachą, szkłem tłuczonym lub cegłą, a następnie zalać je cementem,
- 2) otwory wentylacyjne zakryć siatką metalową,
- 3) wszystkie okna oszkląć.

3. Używanie środków chemicznych do tępienia gryzoni dozwolone jest pod warunkiem, że zabiegi te zostaną wykonane przez specjalistów, po uzgodnieniu z właściwym organem sanitarnym.

V. Stan zdrowia i higiena osobista pracowników.

§ 18. 1. Pracownicy zatrudnieni w zakładach obowiązani są przedkładać kierownikowi świadectwo lekarskie, wystawione przez społeczny zakład służby zdrowia, stwierdzające, że nie są nosicielami chorób zakaźnych oraz że zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami mogą być zatrudnieni w zakładzie.

2. W przypadku stwierdzenia, że pracownik zakładu jest nosicielem chorób zakaźnych lub jest dotknięty chorobą zakaźną bądź wzbudzającą wstręt, należy go bezzwłocznie odsunąć od pracy.

§ 19. Kandydaci na pracowników muszą przed przyjęciem do pracy w zakładzie przedstawić świadectwo lekarskie, o którym mowa w § 18 ust. 1.

§ 20. Kierownik zakładu obowiązany jest przechowywać oraz na każde żądanie organów sanitarnych okazywać świadectwa lekarskie i inne dowody dokonania przez wszystkich pracowników badań i szczepień ochronnych.

§ 21. Wszyscy pracownicy zakładu zatrudnieni przy produkcji i obsłudze konsumentów obowiązani są przestrzegać zasad higieny osobistej, a w szczególności:

- 1) zachowywać czystość rąk, twarzy i całego ciała oraz krótko obcinać paznokcie;
- 2) w czasie pracy nosić czystą odzież ochronną, wstępy okrywać chustką, czepkiem, płócienną czapką lub siatką z białą opaską; mężczyźni-kelnerów nie obowiązuje noszenie nakryć głowy;
- 3) zdejmować odzież ochronną przed wejściem do ustępu i obowiązkowo myć ręce po opuszczeniu ustępu.

§ 22. W zakładzie należy przechowywać odzież ochronną oddzielnie od odzieży osobistej pracowników w przeznaczonych do tego celu zamkniętych szafach, czysto i starannie utrzymanych i wietrzonych.

§ 23. Wszyscy pracownicy powinni mieć zapewnioną możliwość mycia rąk w czasie pracy; dlatego też pomieszczenia przeznaczone dla pracowników oraz pomieszczenia produkcyjne muszą być wyposażone w umywalnie zaopatrzone w czyste, często zmieniane ręczniki i dostateczną ilość mydła.

§ 24. Plany finansowo-gospodarcze (budżety) zakładów powinny przewidywać odpowiednie kwoty na potrzeby sanitarno-higieniczne, a w szczególności na:

- 1) środki czystości;
- 2) dostateczną ilość umywalni, mydła, ręczników, odzieży ochronnej;
- 3) należyte pranie odzieży ochronnej, ręczników, obrusów, ścierek itp., z tym że pranie nie powinno za-

sadniczo odbywać się w mieszkaniach prywatnych ani w zakładzie nie posiadającym odpowiednich urządzeń;

- 4) dostateczną ilość szaf na odzież ochronną;
- 5) dostateczną ilość wydzielonego miejsca lub szaf na odzież osobistą personelu.

VI. Zachowanie się konsumentów i pracowników zakładu.

§ 25. Każdy zakład powinien przewidzieć miejsce na szatnię dla konsumentów.

§ 26. Ze względu na higienę i czystość w zakładzie nie należy:

- 1) kłaść na stoły nakryć głowy, paczek, torebek, teczek itp.,
- 2) zaśmiecać stołów, krzeseł i podłóg; wszelkie śmiecie powinno się wrzucać do koszy ustawionych w tym celu w sali jadalnej zakładu,
- 3) przelewać przy stołach płynnych potraw z jednych naczyń do drugich (nie dotyczy to porcjowania),
- 4) wycierać rąk lub ust w obrusy,
- 5) pluć na podłogę.

§ 27. Konsumenty i pracownicy powinni szanować sprzęt i wyposażenie zakładu, obchodzić się należyście z obrusami, ceratami, przyborami do jedzenia i innym inwentarzem.

§ 28. Treść przepisów §§ 26 i 27 należy zamieścić w regulaminie zakładu, który powinien być wywieszony w widocznym i łatwo dostępnym dla konsumentów miejscu.

VII. Utrzymanie urządzeń, sprzętu i naczyń w zakładzie.

§ 29. Wszystkie urządzenia, sprzęt i naczynia powinny być utrzymywane we wzorowej czystości.

§ 30. Maszyny (do mielenia mięsa, obieraczki do warzyw i ziemniaków, przecieraczki itp.) po skończonej pracy należy codziennie rozebrać, wymyć i osuszyć, a przed użyciem należy je splukać gorącą wodą.

§ 31. 1. Baseny (wanienki) do moczenia ryb lub mięsa oraz przeznaczone wyłącznie do mycia naczyń mogą być emaliowane, wyłożone płytkami lub w ostateczności betonowe. Po użyciu należy baseny te i wanienki umyć gorącą wodą i w miarę możliwości osuszyć.

2. Do mycia naczyń mogą być używane wanienki ocynkowane.

§ 32. Stoły robocze powinny być obite ocynkowaną blachą spajaną na szwach lub mieć blaty wykonane z kamienia szlucznego — lastriko bądź terakoty. Można również używać stołów drewnianych, z tym że deski blatów powinny być ściśle zbite, gładkie, wyheblowane oraz wykonane z twardego drzewa.

§ 33. Do dzielenia i krajania produktów (mięsa, ryb, warzyw itp.) należy używać desek.

§ 34. Obróbka, dzielenie i krajanie produktów surowych i gotowych do spożycia powinny się odbywać oddzielnie na specjalnie do tego celu przeznaczonych deskach. W związku z tym każda deska powinna być odpowiednio oznaczona, np. s.m. (surowe mięso), s.r. (surowa ryba) g.m. (gotowe mięso), g.r. (gotowa ryba), s.w. (surowe warzywa), g.w. (gotowane warzywa).

§ 35. 1. Stoły i deski do dzielenia i krajania produktów, pnąc do rąbania mięsa należy po użyciu wymyć

gorącą wodą, przy czym pnąc w miarę potrzeby należy po wyszorowaniu i osuszeniu posypać solą.

2. W miarę zużywania się powierzchni pnica, desek i stołów roboczych należy je spłukać lub zheblować.

§ 36. 1. Naczynia kuchenne do gotowania i przechowywania potraw powinny być wykonane z materiałów nieszkodliwych dla zdrowia oraz dających się łatwo zmywać.

2. Nie mogą zatem być używane naczynia z brązu i żelaza lub cynku nie pokryte pobiałą lub emalią; nie wolno również używać naczyń ze zniszczoną emalią lub pobiałą.

§ 37. Naczynia cynkowe i cynkowane mogą być używane jedynie do gotowania i przechowywania wody, do mycia naczyń, przenoszenia lub przechowywania suchych produktów sypkich (kasza, cukier, mąka).

§ 38. W zakładach mogą być używane następujące rodzaje naczyń stołowych:

- 1) aluminiowe, ze stali nierdzewnej, z białego stopu,
- 2) porcelanowe i fajansowe;
- 3) emaliowane;
- 4) szklane.

§ 39. Pobielenie naczyń żelaznych i miedzianych powinno być dokonywane w miarę zużycia się pobiałą. Pobiała nie może zawierać więcej niż 1% ołowiu. Nowopobielone naczynia muszą być przed użyciem starannie wymyte i wygotowane.

§ 40. 1. Sposób mycia naczyń stołowych określa zarządzenie Ministrów Zdrowia i Handlu Wewnętrznego z dnia 3 lipca 1953 r. w sprawie zmywania naczyń stołowych w zakładach żywienia zbiorowego (Monitor Polski Nr A-74, poz. 886).

2. Do mycia łyżek, noży i widelców mają zastosowanie te same przepisy, z tym jednak, że jeżeli zakład nie posiada suszarni, wymyte łyżki, noże, widelce i łyżeczki mogą być wycierane do sucha czystymi ściereczkami.

§ 41. Kotle do gotowania i termosy należy myć gorącą wodą o temperaturze 45-48° C przy pomocy szczotek, a następnie oplukiwać wrzątkiem o temperaturze nie niższej niż 90° C.

§ 42. Beczki, cebry, kadzie i drewniane zbiorniki powinny być po każdym opróżnieniu oczyszczone na sucho z resztek w nich zawartych, wymyte dokładnie ciepłą wodą i wyparzone parą lub wodą, a następnie osuszone.

VIII. Przyjmowanie artykułów żywnościowych.

§ 43. 1. Artykuły spożywcze przy przyjmowaniu do magazynu należy badać organoleptycznie (na smak, zapach i wygląd). Muszą one odpowiadać cechom właściwym dla dobrego artykułu, nadawać się do spożycia i przechowywania.

2. Nie nadających się do spożycia artykułów spożywczych nie wolno przyjmować i przechowywać w magazynie żywnościowym.

§ 44. Nie zbadanego weterynaryjnie mięsa zwierząt rzeźnych nie wolno przyjmować do zakładu.

§ 45. Przy przyjmowaniu artykułów opakowanych należy je otwierać dopiero po oczyszczeniu powierzchni opakowania.

§ 46. Przy ważeniu produktów nie wolno ich kłaść bezpośrednio na wagę (bez opakowania). Produkt należy wazyć w opakowaniu lub ułożony na czystej podściółce z ceraty, papieru bądź w czystych naczyniach.

IX. Przechowywanie surowców, półfabrykatów i produktów gotowych.

§ 47. Nie wolno przechowywać surowych artykułów spożywczych razem z produkcją gotową, z towarami niewynośliwymi ani też z takimi produktami, z których chociaż jeden posiada zapach lub smak mogący działać na inny artykuł, jak np. śledź, ryba solona (dorsz) itp.

§ 48. Duże zakłady znajdujące się w miastach wojewódzkich powinny mieć urządzone osobne pomieszczenia do przechowywania różnych artykułów żywnościowych, a mianowicie dla:

- 1) suchych produktów i pieczywa;
- 2) owoców, ziemniaków i warzyw;
- 3) mięsa i ryb, przy czym zakłady posiadające więcej niż 150 miejsc konsumpcyjnych powinny w zasadzie mieć osobne pomieszczenie na ryby i osobne na mięso;
- 4) nabiału i tłuszczów;
- 5) kiszonek.

§ 49. W małych zakładach, wydających do 300 dań gorących dziennie artykuły żywnościowe mogą być przechowywane w jednym magazynie, z tym że miejsca przechowywania mięsa, ryb i nabiału powinny być rozgraniczone, tak ażeby artykuły te nie stykały się i nie oddziaływały na siebie ujemnie.

§ 50. Magazyny artykułów żywnościowych sypkich bądź miejsca ich przechowywania powinny być suche, łatwo dające się wietrzyć, wyposażone w półki, skrzynie i stelaże.

§ 51. Składy i pomieszczenia na owoce i warzywa powinny być zaopatrzone w boksy i stelaże.

§ 52. 1. Na kiszonki należy w zasadzie przeznaczyć osobne pomieszczenie.

2. W zakładach małych, w których nie można przeznaczyć oddzielnego pomieszczenia na kiszonki, należy w piwnicy na warzywa wydzielić część pomieszczenia w taki sposób, aby odległość od warzyw do beczek z kiszonkami nie była mniejsza niż 1 m, a ścianka działowa powinna chronić kiszonkę przed pyłem unoszącym się przy nabieraniu i wysypywaniu ziemniaków.

§ 53. Pomieszczenia do przechowywania szybko psujących się artykułów spożywczych powinny być chłodzone (zaopatrzone w chłodnię albo bardzo szczelne baseny z lodem i urządzeniem odpływem wody).

§ 54. 1. Lód używany w zakładach musi odpowiadać warunkom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 22 grudnia 1949 r. w sprawie używania lodu naturalnego do chłodzenia i konserwowania artykułów żywności (Dz. U. Nr 65, poz. 537).

2. Zabrania się przechowywania bezpośrednio na lodzie nie opakowanych artykułów żywnościowych.

3. Nie opakowane artykuły żywnościowe należy układać na drewnianych, czysto utrzymanych kratkach, przykrytych czystą ceratą.

§ 55. Chleb i pieczywo należy przechowywać w zamkniętych oraz zaopatrzonych w wywietrzniki skrzyniach lub szafach bądź na półkach przykrytych czystym płótnem. Pierwsza półka powinna być umieszczona na wysokości co najmniej 30 cm od podłogi. Chleb należy układać na boku.

§ 56. 1. Sypkie i suche artykuły należy przechowywać w skrzyniach z wywietrznikami lub w workach.

2. Worki należy układać na legarach w stęple, między którymi powinien pozostawać odstęp około 50 cm,

odległość zaś stępli od ścian magazynu powinna wynosić 25-30 cm.

§ 57. Owoce powinny być przechowywane na półkach lub stelażach luzem albo w opakowaniu (skrzynki ażurowe lub koszyki). Grzyby świeże mogą być przechowywane w magazynie nie dłużej niż 10 godzin w temperaturze poniżej + 10° C.

§ 58. 1. Następujące produkty można przechowywać pod warunkiem natychmiastowego ochłodzenia ich do temperatury + 10° C i przestrzegania czasu to upływie którego powinny być bezwzględnie poddane cieplnej obróbce:

- 1) nadzianki — do 6 godzin, z tym iż przed użyciem do potrawy należy je dokładnie przesmażyć;
- 2) ryby wyopatroszone i posolone lub skropione octem — do 12 godzin;
- 3) duże kawałki mięsa surowego, drób w całości, kości nie solone — do 18 godzin, solone lub skrapiane octem — do 24 godzin, zalewane 3% octem — do 48 godzin;
- 4) podroby, jedynie po dokładnym ugotowaniu — 10 godzin;
- 5) półfabrykaty owocowe w stanie nie konserwowanym — 18 godzin;
- 6) półfabrykaty mięsne panierowane — 6 godzin.

2. Czas przechowywania liczy się od chwili wydania surowca do produkcji do czasu podjęcia obróbki cieplnej.

§ 59. 1. Dopuszczalny czas wydawania dań ciepłych i drugich na gorąco wynosi do 6 godzin licząc od chwili wyprodukowania potrawy.

2. Pierwsze i drugie dania, wydawane na gorąco, do czasu wydania ich do konsumpcji należy przetrzymać na gorącej płycie kuchennej.

§ 60. 1. Wyroby podawane na zimno, jak mięso i ryby w majonezie, galarety z nówek, drobiu, ryb, pasztety jaja faszerowane, mięso siekane, paszteciki itp., powinny być wydawane do konsumpcji najpóźniej w ciągu 12 godzin licząc od chwili wyprodukowania.

2. Przez cały czas produkty te muszą być przechowywane w temperaturze nie przekraczającej + 12° C.

§ 61. Określony w §§ 58-59 i 60 czas przechowywania produktu obejmuje również czas ewentualnego przewozu tego produktu.

§ 62. Przechowywać gotowane potrawy przez czas dłuższy niż określony w § 59 można tylko wyjątkowo i przy zachowaniu następujących warunków:

- 1) potrawy wydawane na gorąco, które mają być przechowywane, powinny być przed zdjęciem z płyty i chłodzeniem zagotowane a następnie dopiero ozdobione do temperatury + 12° C;
- 2) potrawy przeznaczone do wydawania na gorąco, a przechowywane w chłodni, muszą być przed wydaniem zbadane organoleptycznie przez osobę odpowiedzialną za jakość produkcji; dopiero po zadowalającej ocenie potrawę wolno wydać do konsumpcji po uprzednim szybkim podgrzaniu jej do temperatury wrzenia (100° C);
- 3) po wtórnym odgrzewaniu potrawy mogą być wydawane najwyżej w ciągu 3 godzin.

§ 63. Leguminy studzone kremy, budynie, kisiele, galaretki itp. mogą być wydawane w czasie do 10 godzin po ich przygotowaniu, pod warunkiem jednak, że przez cały ten czas potrawy były przechowywane w temperaturze nie przekraczającej + 12° C.

X. Obróbka artykułów żywnościowych.

§ 64. W zakładach powinny być w zasadzie oddzielne pomieszczenia do prac powodujących zanieczyszczenie otoczenia i do prac czystych. W wyjątkowych przypadkach, na wniosek kierownika zakładu, właściwy organ sanitarny może zezwolić na wykonywanie prac powodujących zanieczyszczenie otoczenia w kuchni, pod warunkiem odpowiedniego wydzielenia miejsca na te prace.

§ 65. Mięso należy myć w dużych kawałkach (2—3 kg) w zimnej wodzie, możliwie bieżącej, wykonując to szybko, aby mięso nie mokło.

§ 66. 1. Moczenie ryb zawierających od 17 do 20% soli, przeznaczonych do gotowania, powinno trwać nie dłużej niż 12 godzin, a przeznaczonych do smażenia — nie dłużej niż 24 godziny.

2. Najlepszym sposobem moczenia ryb jest:

- 1) oblewanie zimną wodą w wannie z odpływem albo
- 2) moczenie w stojącej wodzie zmienianej co godzinę.

W tych warunkach na wymoczenie ryb nie trzeba więcej niż 5-6 godzin.

3. Moment zakończenia moczenia ustala się przez próbne gotowanie albo smażenie, połączone z oceną organoleptyczną (próbą smakową).

4. Oczyszczone i wypatroszone ryby oraz użyteczne części ryb (głowa, ościć, ogony, płetwy itp.) powinny być dokładnie umyte i natychmiast oddane do obróbki cieplnej.

§ 67. Nie wolno używać solonej ryby wymoczonej do potraw podawanych na surowo. W stanie surowym mogą być wydawane do konsumpcji tylko śledzie.

§ 68. Odmrażanie ryb średniej wielkości, o wadze do 3 kg, przeprowadza się w czystej zimnej wodzie, a ryb dużych (ponad 3 kg wagi) — bez wody na stolach lub deskach, we wzorowo czystych pomieszczeniach i w temperaturze pokojowej (16° do 18° C).

§ 69. Mięso należy odmrażać w tuszach, połówkach lub ćwiartkach, zawieszonych na odpowiednich hakach. Należy uznać je za odmrożone, gdy osiągnie spoistość mięsa świeżego, a temperatura wewnątrz wynosi od +1 do +3° C.

§ 70. 1. Owoce, warzywa, jarzyny zielone oraz grzyby po przebraniu i oczyszczeniu powinny być dokładnie i szybko umyte w zimnej wodzie, w miarę możliwości bieżącej, a do gotowania należy je zalewać wrzącą wodą w celu lepszego zachowania w nich witamin. Wszystkie warzywa należy gotować tylko do momentu zmiękczenia. Woda, w której gotowały się warzywa, powinna być w miarę możliwości użyta do przygotowania innych potraw w tym samym dniu.

2. Warzywa, których korzenie przeznaczone są na surówki, należy przed obieraniem wymyć szczotką ryżową. Stare i zwidłe warzywa należy przed obieraniem namoczyć, aby napęczniały. Przy gotowaniu warzyw nie należy dodawać sody. Warzywa strączkowe suche powinny być wymyte i namoczone przed gotowaniem.

§ 71. Mięso należy gotować w kawałkach o wadze 2-3 kg.

§ 72. Kotlety z mięsa lub dzwonka ryb należy smażyć w nagrzanym do temperatury wrzenia tłuszczu z obydwu stron przez około 8 minut, po czym należy je przetrzymać w gorącym piekarniku przez około 10 minut. W przypadku przegrzania ich na zamówienie należy je smażyć około 15 minut.

XI. Wydawanie potraw.

§ 73. Przy nakładaniu potraw należy posługiwać się łyżkami, łopatkami, szczyptami, widelkami w taki sposób, ażeby nie dotykać potraw rękami.

§ 74. Świeżo przyrządzonych potraw nie wolno mieszać z potrawami pozostałymi z poprzedniego dnia.

§ 75. 1. Wydawane do konsumpcji potrawy gorące powinny posiadać następujące temperatury:

- 1) zupy — co najmniej + 75° C;
- 2) drugie dania — co najmniej + 65° C;
- 3) napoje gorące + 80° C.

2. Temperatura dań i napojów podawanych na zimno może się wahać w granicach od 0 do + 14° C.

§ 76. 1. Potrawy wydawane na gorąco przenoszone lub przewożone w termosach, powinny być wydane do spożycia najpóźniej w ciągu 3 godzin.

2. W przypadku niemożliwości zużycia tych potraw w oznaczonym czasie można je po powtórnych zagotowaniu wydawać znów w ciągu 3 godzin.

§ 77. Przewóz artykułów żywnościowych powinien się odbywać zgodnie z obowiązującymi przepisami.

XII. Przepisy dotyczące wody używanej w zakładzie.

§ 78. Wszystkie zakłady powinny używać wody odpowiadającej wymaganiom sanitarnym określonym w rozporządzeniu Ministrów Opieki Społecznej i Spraw Wewnętrznych z dnia 27 sierpnia 1933 r. o wodzie do picia i potrzeb gospodarczych (Dz. U. Nr 79, poz. 552).

§ 79. 1. W przypadku gdy zakład zaopatruje się w wodę nie z sieci wodociągu publicznego, lecz z własnych źródeł zaopatrzenia w wodę (własny wodociąg, studnia, źródło naturalne), kierownik zakładu, w porozumieniu z właściwym organem sanitarnym, obowiązany jest zapewnić systematyczną laboratoryjną kontrolę jakości wody.

2. Wyniki laboratoryjnego badania wody powinny być przechowywane w aktach, dostępnych dla kontroli sanitarnej.

§ 80. Kierownik zakładu odpowiedzialny jest za techniczny i sanitarny stan eksploatowanych przez zakład własnych lub przekazanych do użytkowania urządzeń do zaopatrywania w wodę oraz obowiązany jest do usuwania stwierdzonych przez kontrolę sanitarną usterek w tych urządzeniach.

§ 81. Jeżeli zakład nie posiada własnych urządzeń do zaopatrywania w wodę, lecz korzysta z urządzeń będących w eksploatacji innych zakładów, instytucji lub osób prywatnych, kierownik zakładu obowiązany jest żądać od właściwego organu sanitarnego odpisów wyników badań laboratoryjnych wody z tych urządzeń.

§ 82. 1. Dowożenie wody do zakładu powinno odbywać się w specjalnie do tego celu przeznaczonych cysternach, beczkach, które muszą być zabezpieczone przed kurzem i owadami przez szczelne ich zamknięcie.

2. Naczynia te powinny być okresowo myte i odkazane według wskazówek właściwego organu sanitarnego.

§ 83. 1. Do przechowywania wody w pomieszczeniach zakładu lub na zewnątrz należy używać stągwi, kadzi lub beczek czystych, szczelnie nakrytych i odkazanych (§ 82 ust. 2).

2. Wielkość naczyń do przechowywania wody oraz ich ilość powinna być tak obliczona, by do gotowania

i mycia naczyń używana była woda przechowywana nie dłużej niż jedna doba.

§ 84. 1. Sposób czerpania przechowywanej wody nie powinien stwarzać możliwości jej zanieczyszczenia. Najbardziej higieniczne jest czerpanie wody przy pomocy wymontowanego kurka, umieszczonego kilka centymetrów ponad dnem naczynia.

2. Naczynia z wodą należy ustawić na odpowiednim podwyższeniu.

3. W wyjątkowych przypadkach — tylko za zezwoleniem właściwego organu sanitarnego — można do czasu zorganizowania podanego w ust. 2 sposobu czerpania wody używać do tego celu specjalnych naczyń.

4. Pomieszczenia, w których przechowuje się wodę, powinny być utrzymane we wzorowej czystości.

XIII. Obowiązki personelu zakładów.

§ 85. 1. Kierownik zakładu obowiązany jest zapewnić odpowiednie warunki do wykonywania przepisów niniejszego zarządzenia.

2. Kierownik zakładu obowiązany jest dopilnować właściwego wykonania przepisów sanitarnych w zakładzie.

§ 86. 1. Magazynier obowiązany jest utrzymywać stale wzorową czystość i porządek w pomieszczeniach magazynowych.

2. Magazynier obowiązany jest dbać o właściwe przechowywanie surowca i o racjonalną gospodarkę magazynową.

3. Do obowiązków magazyniera należy również do-

kładne sprawdzanie przyjmowanych dla zakładu artykułów żywności. W przypadku ustalenia:

- 1) że jakość nadchodzących produktów nie jest zgodna ze specyfikacją lub listem przewozowym,
 - 2) że jakość towaru jest wątpliwa,
 - 3) że naruszono przepisy o transporcie,
- magazynier obowiązany jest zawiadomić o tym kierownika zakładu, sporządzić odpowiedni protokół warunkowego przyjęcia lub odmówić przyjęcia.

§ 87. 1. Kierownik kuchni i garmażerni obowiązany jest dopilnować, aby:

- 1) surowce i półfabrykaty używane do produkcji potraw i wyrobów gotowych odpowiadały wymogom sanitarnym;
- 2) przetwarzanie surowca na potrawy i wyroby gotowe przebiegało zgodnie z przepisami niniejszego zarządzenia.

2. W przypadku przekazywania gotowych wyrobów do innego zakładu kierownik produkcji, danego działu, obowiązany jest dopilnować właściwego opakowania i załadowania towaru, zgodnie z wymaganiami sanitarno-higienicznymi.

§ 88. Jeżeli zakład posiada własne środki transportowe, kierownik zakładu obowiązany jest dopilnować właściwego pod względem higieny utrzymania i eksploatacji ich.

§ 89. Poszczególni pracownicy zakładu mogą być pociągani indywidualnie do odpowiedzialności za nieprzestrzeganie przepisów niniejszego zarządzenia.

Minister Zdrowia: w z. *B. Kozusznik*

Minister Handlu Wewnętrznego: w z. *J. Kiljańczyk*

Załącznik do zarządzenia Ministrów
Zdrowia i Handlu Wewnętrznego z
dnia 30 listopada 1953 r. (poz. 165).

PROGRAM SZKOLENIA W ZAKRESIE TZW. MINIMUM SANITARNEGO DLA PRACOWNIKÓW ZAKŁADÓW ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Wstęp.

Szkolenie w zakresie minimum sanitarnego, określone w niniejszym programie, przewidziane jest dla personelu zakładów żywienia zbiorowego: kucharzy, podkuchennych, pomocy kuchennych, magazynierów, kelnerów (ewent. podających), gospodyń, blokierek, zmywających i sprzątaczek, a zatem tej części pracowników która jest zajęta bezpośrednio przy produkcji lub ma nią kierować, a ponadto dla pracowników jednostek sprawujących nadzór nad zakładami, dla pracowników centralnych garmażerni, zakładów pomocniczych itp. Program ogranicza zakres poszczególnych zagadnień do podstawowych wiadomości, koniecznych dla zrozumienia wymagań sanitarnych stawianych przed pracownikami zakładów żywienia zbiorowego.

Program minimum sanitarnego przewidziany jest dla 2 grup pracowników:

- 1) kierowników zakładów, resortowych pracowników zarządów, inspektorów, kucharzy, podkuchennych, pomocy kuchennych, magazynierów, gospodyń, garmażerów, bufetowych, którzy mają opanować kurs w całości, tj. w ramach 16 godzin według programu;
- 2) zespołu kelnerów lub podających, blokierek, sprzątaczek, zmywających i innych, którzy przechodzą kurs skrócony w zakresie tematów 1, 3, 6 i 7 — łącznie 7 godzin.

Temat 1.

Znaczenie żywienia zbiorowego dla zdrowia ludności i ekonomiki kraju.

1 g o d z i n a.

Żywienie zbiorowe:

- 1) daje możliwość racjonalnego żywienia szerokiej masy ludności;
- 2) przybliża miejsce spożycia posiłków do miejsca pracy dając możliwość uniknięcia długich przerw między posiłkami i przyczynia się do zwiększenia wydajności pracy;
- 3) odciąża kobiety od części zajęć w gospodarstwach domowych i umożliwia im pracę na równi z mężczyznami w przemyśle i innych zakładach pracy;
- 4) umożliwia postawienie żywienia mas na odpowiednim poziomie sanitarno-higienicznym i ułatwia naczyniowy sanitarny i zdrowotny;
- 5) daje możliwość oszczędniejszej gospodarki.

Z rozwojem żywienia zbiorowego wiąże się jednak wzrost odpowiedzialności pracowników zakładów żywienia zbiorowego i czynników kierowniczych za poziom sanitarny i jakość żywienia.

Temat 2.**Pojęcie o żywności i żywieniu.**

1 g o d z i n a.

Znaczenie prawidłowego żywienia dla rozwoju i pracy człowieka. Potrzeby organizmu w zakresie pobieranych składników ze świata zewnętrznego. Ważniejsze grupy produktów żywności — źródła składników pokarmowych. Skład głównych produktów żywności.

1 g o d z i n a.

Główne składniki odżywcze. Białko, tłuszcze, węglowodany, sole mineralne, witaminy i ich znaczenie dla organizmu ludzkiego. Pojęcie o zapotrzebowaniu dobowym człowieka na składniki odżywcze, wyrażonym w produktach żywności.

1 g o d z i n a.

Pojęcie o wartości kalorycznej pożywienia i możliwości kontrolowania tej wartości. Znaczenie odpowiedniego zestawienia produktów żywności w posiłkach (uzupełnianie się białka, soli mineralnych, witamin). Wpływ cech organoleptycznych pożywienia (wygląd, smak, zapach potraw) na trawienie i przyswajanie pożywienia.

Temat 3.**Zasady mikrobiologii.**

1 g o d z i n a.

Środki spożywcze jako sprzyjające środowisko dla drobnoustrojów saprofitycznych i chorobotwórczych. Choroby mogące się udzielać tą drogą. Pojęcie o drobnoustrojach. Warunki potrzebne do rozwoju drobnoustrojów: odpowiednia pożywka, temperatura, wilgotność. Przyczyny zakaźnych chorób jelitowych i środki walki z nimi. Dur brzuszny, dury rzekome, czerwonki bakteryjne, zatrucia pokarmowe. Nosicielstwo bakterii i jego niebezpieczeństwo.

1 g o d z i n a.

Drogi zakażenia produktów żywnościowych drobnoustrojami. Badania bakteriologiczne żywności, zanieczyszczenia produkcji. Zatrucia pokarmowe pochodzenia niebakteryjnego. Zarażenia włośniami i wągrami. Zakażenie jajami owsików przez spożywanie zabrudzonych ziemią surowych warzyw.

Temat 4.**Wymagania sanitarne dla surowców i gotowych produktów.**

1 g o d z i n a.

Rola surowca w higienie żywienia. Przykłady. Mięso i jego przetwory. Ryby, przetwory rybne. Ocena świeżości mięsa. Sposób pobierania próby do badania. Pasożyty mięsne, mięso zwierząt chorych i zabezpieczenie konsumenta przed tymi pasożytami. Przechowywanie mięsa w zakładach żywienia zbiorowego z uwzględnieniem szybko psujących się podrobów. Chłodnie. Trans-

port. Ocena świeżości konserw i wędlin. Rozporządzenia regulujące obrót i transport mięsa zwierząt rzeźnych i jego przetworów.

1 g o d z i n a.

Mleko i przetwory mleczne. Transport mleka, przepisy obowiązujące w tym przedmiocie. Ocena świeżości i jakości mleka. Sposób pobierania próby do badania. Drobnoustroje mleka: chorobotwórcze i niechorobotwórcze. Pojęcie o pasteryzacji mleka. Sposoby i czas przechowywania w zakładach żywienia zbiorowego. Śmietana i sery, ocena ich jakości i świeżości, przechowywanie. Tłuszcze zwierzęce i roślinne oraz ich otrzymywanie. Własności tłuszczów. Przyczyny i warunki psucia się tłuszczów (światło, wilgoć, temperatura, drobnoustroje). Ocena jakości i świeżości. Sposoby i czas przechowywania w zakładach żywienia zbiorowego. Najczęściej popełniane błędy przy stosowaniu tłuszczów w technice kulinarnej.

1 g o d z i n a.

Pieczyno. Transport. Prawidłowe przechowywanie. Wady chleba. Obchodzenie się z pieczywem w zakładach żywienia zbiorowego i najczęściej popełniane błędy. Kasze, mąki i inne przetwory zbożowe. Szkodniki mączne i ich zwalczanie. Zasady przechowywania. Pojęcie normy produktów żywnościowych i certyfikatu. Ocena organoleptyczna przetworów warzywno-owocowych. Dozwolone środki konserwujące i barwiące.

Temat 5.**Wymagania sanitarne dla technologii procesu kulinarnego i gotowej produkcji.**

1 g o d z i n a.

Znaczenie ścisłego przestrzegania przepisów sanitarnych dla jakości, czystości przygotowywanego pożywienia i zapobiegania zatruciom pokarmowym. Konieczność przestrzegania właściwych dróg krążenia produktów w procesie ich obróbki. Izolacja miejsc prac „brudnych” od prac „czystych” w pomieszczeniach produkcyjnych jako ważny punkt pracy wstępnej przy obróbce warzyw, ryb, drobiu itp. Możliwości i celowość izolacji tych prac w różnych warunkach lokalowych zakładów żywienia zbiorowego. Obróbka wstępna i wtórna surowca: warzyw, owoców, jaj itp. produktów brudnych. Przygotowanie ciast gotowych, makaronów i innych potraw krótko gotujących się — z punktu widzenia sanitarnego.

1 g o d z i n a.

Postępowanie z mięsem zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb w czasie przyrządzania. Konieczność wydzielenia specjalnych punktów pracy dla przeróbki mięsa surowego i oddzielnych dla mięsa poddanego już obróbce cieplnej. Używanie oddzielnych noży i desek z odpowiednimi napisami („mięso surowe”, „mięso gotowe”) niezbędnym środkiem zapobiegawczym. Zasady odmrażania mięsa i ryb. Moczenie solonego mięsa i podrobów, ryb. Postępowanie z podrobami jako szybko psującymi się produktami. Postępowanie z farszami, galaretami itp. rodzajami potraw z mięsa, które podlegają dalszemu przyrządzaniu po obróbce cieplnej, co daje okazje do wtórnych zakażeń. Sanitarne-higieniczne wymagania dla cieplnej obróbki szybko psujących się potraw z mięsa i ryb.

1 g o d z i n a.

Postępowanie przy przyrządzaniu zaprawy do lodów i wyrobie lodów. Zarządzenia dotyczące lodów. Postępowanie z mlekiem w zakładach żywienia zbiorowego (bary mleczne). Instrukcja. Przygotowanie zimnych legumin, kremów, wykańczanie ciastek i drogi ich zakażenia. Warunki i okresy przechowywania gotowych potraw przed sprzedażą. Sposób przechowywania kontrolnych posiłków w ciągu 24 godzin. Przepisy. Sanitarne wymagania przy rozdzielaniu i podawaniu gotowej produkcji.

Temat 6.**Wymagania sanitarno-higieniczne dla struktury i organizacji zakładów żywienia zbiorowego, dla urządzeń i inwentarza.****1 g o d z i n a.**

Źródła zakażeń w zakładach żywienia zbiorowego oraz drogi szerzenia i sposoby zapobiegania tym zakażeniom. Utrzymanie w porządku terenu otaczającego zakład. Walka z muchami i z gryzoniami. Planowanie prac nad utrzymaniem czystości zakładu. Sprzątanie codzienne i gruntowne. Utrzymywanie w czystości sali jadalnej, pomieszczeń produkcyjnych i składowych. Mycie stołów, ścian, podłóg, utrzymanie w należyтым stanie sanitarnym zlewów, krat, ścieków, ustępów. Dezynfekcja urządzeń i pomieszczeń.

1 g o d z i n a.

Wymagania sanitarne dla naczyń i pobiałej. Obchodzenie się z naczyniami kuchennymi pobielanymi, drewnianymi. Wymagania dla mycia naczyń i maszyn kuchennych (do mycia, obieraczki do warzyw itp.). Stosowanie środków do mycia i dezynfekcji w zakładach żywienia zbiorowego. Zasada oddzielnych zmywalni dla naczyń kuchennych i dla naczyń stołowych. Mycie naczyń stołowych. Rozwiązanie tego problemu w różnych warunkach. Przebieg technologiczny mycia naczyń stołowych. Zarządzenie w sprawie zmywania naczyń stołowych w zakładach żywienia zbiorowego.

Temat 7.**1 g o d z i n a.**

Znaczenie badań lekarskich dla ochrony zdrowia konsumentów i zespołu pracowników. Badania na nosicielstwo. Szczepienia ochronne. Znaczenie poddawania

się badaniom lekarskim w oznaczonych terminach. Przykłady skutków zaniedbań. Higiena rąk podstawową sprawą higieny osobistej pracownika.

1 g o d z i n a.

Kiedy myć ręce? Sposób mycia rąk i ich utrzymanie podczas i po pracy. Higiena osobista, ochrona i pielęgnowanie włosów. Schłodność odzieży i obuwia. Odzież ochronna, jej znaczenie, sposób przechowywania w zakładach żywienia zbiorowego, dezynfekcja przez wygotowanie.

Literatura dla wykładowcy:

- 1) rozporządzenie Ministrów Opieki Społecznej i Spraw Wewnętrznych z dnia 27 sierpnia 1933 r. o wodzie do picia i potrzeb gospodarczych (Dz. U. Nr 79, poz. 562);
- 2) rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 grudnia 1949 r. w sprawie używania lodu naturalnego do chłodzenia i konserwowania artykułów żywności (Dz. U. Nr 65, poz. 537);
- 3) rozporządzenie Ministra Opieki Społecznej z dnia 10 grudnia 1936 r. o dozorcze nad mięsem i przetworami mięsnymi (Dz. U. z 1936 r. Nr 92, poz. 643, z 1937 r. Nr 49, poz. 378 i z 1952 r. Nr 12, poz. 75);
- 4) zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego i Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 1950 r. w sprawie transportu mięsa i przetworów mięsnych w obrocie krajowym (Dz. Urz. Min. Zdrowia Nr 9, poz. 70);
- 5) rozporządzenie Ministra Opieki Społecznej z dnia 18 lutego 1937 r. o dozorcze nad wyrobem i obiegiem mąki i wyrobów mącznych (Dz. U. z 1937 r. Nr 25, poz. 171, z 1946 r. Nr 43, poz. 255 i z 1951 r. Nr 32, poz. 252);
- 6) rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 11 lipca 1947 r. o dozorcze nad wyrobem i obrotem napojami chłodzącymi gazowanymi (Dz. U. z 1947 r. Nr 52, poz. 283, z 1950 r. Nr 33, poz. 303 i z 1951 r. Nr 64, poz. 443);
- 7) rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 4 listopada 1948 r. o dozorcze nad wyrobem i obiegiem lodów (Dz. U. Nr 56, poz. 446);
- 8) zarządzenie Ministrów Zdrowia i Handlu Wewnętrznego z dnia 3 lipca 1953 r. w sprawie zmywania naczyń stołowych w zakładach żywienia zbiorowego (Monitor Polski Nr A-74, poz. 886);
- 9) szczególne przepisy dla barów mlecznych;
- 10) zarządzenie Ministrów Zdrowia oraz Handlu Wewnętrznego z dnia 30 listopada 1953 r. w sprawie przepisów sanitarnych dla zakładów żywienia zbiorowego (Monitor Polski z 1954 r. Nr A-6, poz. 165).

Reklamacje z powodu niedoręczenia poszczególnych numerów wnosic należy do Administracji Wydawnictw Urzędu Rady Ministrów (Warszawa ul. Bracka 20a) w terminie 10 do 15 dni po otrzymaniu następnego kolejnego numeru

Redakcja: Urząd Rady Ministrów — Biuro Prac Ustawodawczych, Warszawa al. Stalina 1/3
Administracja: Administracja Wydawnictw Urzędu Rady Ministrów Warszawa, ul. Bracka 20a

Flotczono z polecenia Prezesa Rady Ministrów w Drukarni Akcydensowej w Warszawie, ul. Tamka 3