

327

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA OPIEKI SPOŁECZNEJ

z dnia 13 maja 1937 r.

w sprawie przepisów sanitarnych dla publicznych miejsc spożycia.

Na podstawie art. 11 ust. (1) lit. e) ustawy z dnia 21 lutego 1935 r. o zapobieganiu chorobom zakaźnym i o ich zwalczaniu (Dz. U. R. P. Nr 27, poz. 198) zarządzam co następuje:

§ 1. Przepisy rozporządzenia niniejszego mają zastosowanie do restauracji, jadłodajni, kawiarni, cukierni i innych zakładów, w których podaje się środki żywności celem spożycia ich na miejscu.

§ 2. (1) Lokale zakładów wymienionych w § 1 powinny być widne, suche i dostatecznie obszerne; zarówno same lokale jak i znajdujące się w nich urządzenia powinny być stale utrzymane we wzorowej czystości. Lokale zakładów nie mogą łączyć się bezpośrednio z lokalami mieszkalnymi.

(2) Pomieszczenia przeznaczone dla gości powinny być dokładnie przewietrzane codziennie po zamknięciu zakładu i przed jego otwarciem; w czasie, gdy zakład jest czynny, wymiana powietrza powinna odbywać się drogą sztucznej wentylacji, a jeśli na to pozwala ciepota zewnętrzna, również przez otwieranie okien, tak aby powietrze stale było czyste.

(3) W porze chłodnej pomieszczenia, w których przebywają goście i pracownicy, powinny być ogrzewane.

(4) Nie wolno wprowadzać psów do pomieszczeń, w których przyrządza się lub przechowuje środki żywności.

§ 3. (1) W każdym zakładzie wymienionym w § 1 powinny znajdować się: dostępna dla gości umywalnia z bieżącą wodą wraz z mydłem i czystym ręcznikiem lub urządzeniem do osuszania rąk, spluwaczki wodne, codziennie opróżniane i myte, wieszadła na wierzchnią odzież oraz wycieraczki do obuwia.

(2) W każdym zakładzie lub w jego pobliżu powinny znajdować się czysto utrzymane ustępy dla użytku gości i pracowników; nie mogą one być w sąsiedztwie kuchni.

§ 4. Jeśli szczególny rodzaj wykończenia pomieszczeń przeznaczonych dla gości nie stoi temu na przeszkodzie, powinny być one do wysokości 1½ m pomalowane farbą olejną lub wyłożone materiałem dającym się łatwo myć (płytki terrakotowe, kafle itp.); ściany i sufity powinny być często oczyszczane i odkurzane. Podłogi powinny być szczelne.

§ 5. Stoły do spożywania powinny być stale czyste, a jeśli nie są sporządzone z materiału łatwo zmywalnego lub nim wyłożone (szkło, marmur, linoleum, cerata itp.), nakryte czystym obrusem lub zmienianą dla każdego gościa serwetą papierową. Naczynia do soli, pieprzu, musztardy itp., jeśli nie działają automatycznie, powinny być nakryte i zaopatrzone w łyżeczkę do nabierania.

§ 6. Naczynia kuchenne i nakrycia stołowe powinny być po każdym użyciu myte gorącą wodą i płukane w wodzie bieżącej; kufle i szklanki do piwa, kieliszki do wódki itp. powinny być po każdym użyciu co najmniej dokładnie opłukane w wodzie bieżącej w przyrządzie automatycznym. Ścierki używane do wycierania naczyń i nakryć stołowych powinny być zawsze czyste.

§ 7. Gotowe do spożycia potrawy, ciastka itp. ułożone na stołach bufetowych powinny być zabezpieczone przed owadami, dotykaniem przez publiczność i wszelkim w ogóle zanieczyszczeniem; wydawane mogą być tylko przez personel zakładu w ilości żądanej przez gościa przy użyciu czystych łyżek, widelców, szczypców itp. Zwracanie wydanych z bufetu potraw, ciastek itp. jest niedozwolone.

§ 8. (1) Kuchnie powinny być dostatecznie obszerne, widne, suche i należycie przewietrzane; powinny mieć jasne ściany, co najmniej do wysokości 2 m malowane olejno lub wyłożone materiałem dającym się łatwo zmywać, podłogę gładką bez szczelin z materiału nieprzepuszczalnego i odpowiednie urządzenia wentylacyjne.

(2) Kuchnia jest przeznaczona wyłącznie do przygotowywania potraw. Korzystanie z niej dla innych celów, a w szczególności zamieszkiwanie w niej, spanie lub przechowywanie w niej przedmiotów nie przeznaczonych dla użytku kuchennego, jest wzbronione.

(3) Mycie naczyń, obieranie jarzyn i inne czynności przygotowawcze mogące wpłynąć ujemnie na czystość gotowych potraw powinny z zasady odbywać się w oddzielnych pomieszczeniach, a w każdym razie zdala od miejsca ostatecznego przyrządzania potraw.

(4) Dla użytku pracowników powinna być umywalnia z bieżącą wodą, mydłem i czystymi ręcznikami oraz szafy do przechowywania wierzchniej odzieży i fartuchów (kurtek).

§ 9. (1) Artykuły żywności i gotowe potrawy powinny być odpowiednio przechowywane w oddzielnym, widnym i dobrze przewietrzanym pomieszczeniu. Artykuły żywności łatwo ulegające zepsuciu powinny być przechowywane w miejscu chłodnym. Trzymanie wprost na lodzie artykułów żywności przeznaczonych do bezpośredniego spożycia jest wzbronione.

(2) W ciepłej porze roku okna w kuchniach i pomieszczeniach przeznaczonych do przechowywania artykułów żywności powinny być zaopatrzone w siatki zabezpieczające od much.

§ 10. (1) Pracownicy zatrudnieni w zakładach wymienionych w § 1 powinni być w czasie pracy czysto ubrani i mieć czyste ręce; pracownicy zatrudnieni w kuchniach powinni nadto nosić czyste białe fartuchy lub kurtki sięgające pod szyję, na głowie zaś białe czapki.

(2) W zakładach tych przy sprzedaży, usłudze, przyrządzaniu i zmywaniu mogą być zatrudniane tylko osoby, które nie są dotknięte jedną z chorób wymienionych w art. 2 pkt 1 — 14 i 16 — 29 ustawy z dnia 21 lutego 1935 r. o zapobieganiu chorobom zakaźnym i o ich zwalczaniu (Dz. U. R. P. Nr 27, poz. 198), ani chorobą weneryczną w stanie ostrym, zaraźliwą lub widoczną i odrażającą chorobą skórą; osoby wymienione przed przystąpieniem do pracy przedstawiają odpowiednie świadectwo lekarskie. Lekarz urzędowy przy inspekcjach w razie podejrzenia tych osób o jedną z chorób wyżej wymienionych może zażądać od nich złożenia pełnego świadectwa.

§ 11. (1) Każdy zakład wymieniony w § 1 przed otwarciem powinien być poddany szczegółowym oględzinom sanitarnym dla stwierdzenia, czy odpowiada przepisom niniejszego rozporządzenia.

(2) Nadzór nad zakładami wymienionymi w § 1 należy do powiatowych władz administracji ogólnej.

(3) Jeżeli zakład nie jest dostosowany do wymagań rozporządzenia niniejszego, władza nadzorcza zażąda usunięcia braków w terminie przez nią określonym, a po bezskutecznym upływie tego terminu może zakład zamknąć do czasu ich usunięcia; władza nadzorcza zaniecha jednak żądania usunięcia takich braków, które ze względu na szczególne warunki zakładu nie mają większego znaczenia, a usunięcie ich byłoby połączone ze zbyt wielkimi trudnościami lub kosztami.

§ 12. (1) Przepisy rozporządzenia niniejszego stosuje się również w tych przypadkach, gdy zakład wymieniony w § 1 stanowi część składową hotelu, pensjonatu itp.

(2) Z dniem wejścia w życie rozporządzenia niniejszego tracą moc obowiązującą przepisy §§ 39 — 42 i § 44 ust. 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia Publicznego z dnia 19 listopada 1923 r. w przedmiocie przepisów sanitarnych dla uzdrowisk posiadających charakter użyteczności publicznej (Dz. U. R. P. Nr 125, poz. 1016) oraz §§ 6, 7 i 8 ust. (2) rozporządzenia Ministra Opieki Społecznej z dnia 1 lipca 1935 r. w sprawie przepisów sanitarnych dla hoteli, pokoi umeblowanych i pensjonatów (Dz. U. R. P. Nr 54, poz. 352).

§ 13. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie po upływie dni 30 od dnia ogłoszenia.

Minister Opieki Społecznej;

Marian Zyndram-Kościałkowski