

446

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA

z dnia 4 listopada 1948 r.

wydane w porozumieniu z Ministrami: Administracji Publicznej, Ziemi Odzyskanych oraz Przemysłu i Handlu o dozorcze nad wyrobem i obiegiem lodów.

Na podstawie art. 8 lit. a, b, c, d 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) z późniejszymi zmianami (Dz. U. R. P. z 1934 r. Nr 110, poz. 977, z 1939 r. Nr 54, poz. 342 oraz z 1946 r. Nr 5, poz. 44) zarządza się, co następuje:

§ 1. Lodami w rozumieniu niniejszego rozporządzenia jest produkt o smaku słodkim, stanowiący zamrożoną do masy półstałej lub stałej mieszaninę cukru (sacharozy) i mleka, śmietanki bądź wody z dodatkiem innych składników nie zabronionych przepisami niniejszego rozporządzenia.

§ 2. Wszelkie składniki lodów powinny odpowiadać obowiązującym przepisom, a mleko, śmietanka bądź woda, użyte do wyrobu lodów, powinny być ponadto przegotowane.

§ 3. Zabrania się używać do wyrobu lodów:

- 1) produktów, zawierających domieszki szkodliwe dla zdrowia;
- 2) środków konserwujących;
- 3) sztucznych środków słodzących;
- 4) barwników niedozwolonych do barwienia artykułów żywności;
- 5) żelatyny oraz pektyny owocowej w ilościach przekraczających 0,6‰;
- 6) środków zagęszczających, innych niż wymienione w pkt 5, a zawierających w szczególności: mąkę (skrobię), wszelkie odmiany tylozy, agar-agar itp.

§ 4. 1. Nazwa lodów umieszczona na ich opakowaniu bądź na naczyniach z lodami, wywieszkach reklamowych itp., powinna odpowiadać przynajmniej jednemu składnikowi użytemu do ich wyrobu oraz charakteryzować ich gatunek.

2. W przypadku użycia do wyrobu lodów artykułów zastępczych, a w szczególności sztucznych esencji zapachowych, okoliczność taka powinna być uwidoczniła w nazwie (np. „lody o smaku malinowym“, a nie „lody malinowe“).

3. W przypadku użycia sztucznych barwników lody powinny być oznaczone jako „barwione“.

§ 5. 1. Do czynności związanych z wyrobem, przechowywaniem i sprzedażą lub innym wprowadzeniem w obieg lodów 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 ich zwalczaniu (Dz. U. R. P. Nr 27, poz. 198), albo inną chorobą zaraźliwą lub odrażającą chorobą skórą, tudzież nosiciele 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, przechowywaniem bądź sprzedażą lub innym wprowadzaniem w obieg lodów powinny zachowywać należyłą czystość, a w szczególności mieć czyste ręce z krótko przyciętymi

paznokciami. Osoby te powinny nosić białe i dokładnie zapięte fartuchy oraz białe czyste czapki bądź chustki. Osobom tym nie wolno stykać się z chorymi zakaźnie.

§ 6. Wyrób, przechowywanie i sprzedaż bądź inne wprowadzenie w obieg lodów mogą być dokonywane jedynie w miejscach (pomieszczeniach) znajdujących się w odległości co najmniej 5 m od ustępów ogólnych skanalizowanych połączonych z miejską siecią kanalizacyjną lub z miejscową oczyszczalnią ścieków, zaś od ustępów nieskanalizowanych, dołów ustępowych, obór, stajen, chlewów, gnojowisk i śmietników w odległości co najmniej 10 m.

§ 7. Pomieszczenia, w których dokonywane są wyrób, przechowywanie bądź sprzedaż lub inne wprowadzanie w obieg lodów, powinny być suche, widne, należycie przewietrzane i utrzymywane w czystości oraz nie mogą one stanowić części lokalu mieszkalnego bądź łączyć się bezpośrednio z takim lokalem, ani służyć za miejsce zamieszkania lub noclegu. Pomieszczenia te powinny być wolne od myszy, szczurów i owadów.

§ 8. 1. Wyrób i przechowywanie lodów mogą być dokonywane jedynie w pomieszczeniach, odpowiadających poza warunkami określonymi w §§ 6 i 7 — nadto warunkom następującym:

- 1) wysokość pomieszczenia powinna wynosić co najmniej 3 m, a stosunek powierzchni świetlnej do powierzchni podłogi — co najmniej 1:10;
- 2) ściany pomieszczenia do wysokości 2 m od podłogi powinny posiadać powierzchnię gładką, łatwo zmywalną, pozostałe zaś części ścian, jak również sufit, powinny być bielone; okna — zaopatrzone w gęste trwałe siatki dla ochrony od owadów;
- 3) podłoga powinna być równa, szczelna, gładka i łatwo zmywalna; na każdego zatrudnionego pracownika powinno przypadać w wytwórni co najmniej 4 m² wolnej powierzchni podłogi;
- 4) jeżeli pomieszczenie nie posiada oświetlenia elektrycznego lub gazowego, wszelkie urządzenia świetlne powinny być zawieszane u sufitu bądź na ścianie zdala od lodów i artykułów przeznaczonych do ich wyrobu;
- 5) w pomieszczeniu powinny się znajdować:
 - a) ubieralnia lub co najmniej szafa z oddzielnymi przedziałami na ubrania pracowników i na odzież ochronną (fartuchy, czapki, chustki itp.),
 - b) umywalka z wodą bieżącą, dobrą do picia dla ludzi, zaopatrzona w mydło i czysty ręcznik, oraz
 - c) słuwalka z czystą wodą, codziennie myta.

2. W pomieszczeniach, o których mowa w ust. 1, nie mogą przebywać osoby nie zatrudnione bezpośrednio przy wyrobie bądź przechowywaniu lodów.

§ 9. Zabrania się:

- 1) siadać na stołach i innych przedmiotach przeznaczonych do wyrobu, przechowywania, sprzedaży bądź innego wprowadzania w obieg lodów;
- 2) palić tytoń przy wyrobie i przechowywaniu lodów;
- 3) chodzić do ustępów w odzieży ochronnej (§ 5 ust. 2);
- 4) słuwać na podłogę w pomieszczeniach, określonych w § 7, oraz wpuszczać do tych pomieszczeń zwierzęta domowe.

§ 10. 1. Lody powinny być w należyty sposób chronione przed zanieczyszczeniem (pył, kurz, owady itp.), a wszelkie naczynia, przyrządy i inne przedmioty służące do ich wyrobu, przechowywania, opakowania oraz sprzedaży bądź innego wprowadzania w obieg, powinny być utrzymane w czystości.

2. Naczynia, przyrządy i przedmioty, o których mowa w ust. 1, jak również opakowanie bezpośrednio stykające się z lodami nie mogą być sporządzone z blach: cynkowej, żelaznej lub miedzianej, nienależycie pobielonych (ocynowanych). Pobiała nie może zawierać więcej niż 1% zanieczyszczeń. W 100 g lodów, przechowywanych w naczyniach metalowych, nie może znaleźć się więcej niż 0,1 mg arsenu (As), 0,2 mg ołowiu (Pb) bądź 3,0 mg miedzi (Cu).

3. Naczynia polewane i emaliowane nie mogą być używane do wyrobu i przechowywania lodów.

4. Opakowanie bezpośrednio stykające się z lodami nie może być barwione ani parafinowane.

§ 11. Uliczna sprzedaż lodów (z kiosków, budek, wózków, sposobem obnośnym itp.), jak rów-

nież wszelka inna sprzedaż lodów, jeśli nie jest dokonywana w restauracji, jadłodajni, kawiarni, cukierni lub innym zakładzie, w którym podaje się artykuły żywności celem spożycia ich na miejscu, jest dozwolona jedynie w pełnym, gotowym opakowaniu wytwórni, zabezpieczającym lody od wpływów zewnętrznych.

§ 12. Na zewnętrznym opakowaniu lodów, jak również na naczyniach, w których lody dostarcza się do miejsc sprzedaży, powinna być wskazana nazwa lodów (§ 4) oraz imię, nazwisko (firma) i dokładny adres wytwórcy.

§ 13. W ciągu jednego roku od wejścia w życie rozporządzenia niniejszego wojewódzkie władze administracji ogólnej w przypadkach uzasadnionych mogą zezwalać na odstępstwa od przepisów §§ 6, 7 i 8 pkt 1—3 oraz § 11 z wyłączeniem jednak odstępstw w stosunku do sprzedaży lodów sposobem obnośnym bądź z wózków.

§ 14. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Zdrowia:

Tadeusz Michejda

Minister Administracji Publicznej:

w z. Władysław Wolski

Minister Ziem Odzyskanych:

w z. Leopold Gluck

Minister Przemysłu i Handlu:

Hilary Mińc