

279

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO I USŁUG

z dnia 10 października 1972 r.

w sprawie wymagań sanitarnych w handlu określonymi środkami spożywczymi i używkami.

Na podstawie art. 19 ustawy z dnia 25 listopada 1970 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 29, poz. 245) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa wymagania sanitarne w handlu określonymi środkami spożywczymi i używkami, prowadzonego w sposób następujący:

dzonym przez jednostki gospodarki społecznej i nie uspołecznionej oraz przez osoby fizyczne.

§ 2. Użyte w rozporządzeniu określenia oznaczają:

- 1) środek spożywczy — również używkę,
- 2) handel okrężny — detaliczną sprzedaż środków spożywczych:
 - a) obwoźną — wykonywaną przy użyciu samochodów, barobusów, wozów konnych, wózków ręcznych, kuchni polowych i innych środków transportowych,
 - b) obnośną — wykonywaną przy użyciu skrzynki, kosza, dzbana i innych urządzeń,
 - c) z przenośnych urządzeń gastronomicznych, jak automaty, dystrybutory, rożny,
- 3) miejsca zgromadzeń ludności — miejsca, w których odbywają się targi, obchody, imprezy okolicznościowe, skup artykułów rolnych i hodowlanych, jak również tereny wypoczynkowe, dworce (kolejowe, autobusowe, lotnicze, przystanie wodne) itp.

§ 3. 1. Handel okrężny powinien być prowadzony w miejscach wolnych od zanieczyszczeń mogących spowodować utratę jakości zdrowotnej środków spożywczych i w sposób zabezpieczający ich zdrowotną jakość.

2. Miejsca sprzedaży powinny być oddalone co najmniej:

- 1) 25 m od śmietnisk, zbiorników odpadów, punktów skupu i przerobu pierza, nie skanalizowanych ustępów, obór, stajen, chlewów,
- 2) 10 m od szaletów publicznych połączonych z miejską siecią kanalizacyjną lub miejscową oczyszczalnią ścieków.

3. Nie wolno sprzedawać środków spożywczych w bramach, sieniach i na podwórzach domów mieszkalnych.

§ 4. 1. Pomieszczenia, w których przechowuje się środki spożywcze, urządzenia i sprzęt do ich przenoszenia, przechowywania i sprzedaży, oraz środki transportowe do sprzedaży obwoźnej powinny być utrzymywane we wzorowej czystości.

2. Środki spożywcze wolno trzymać w naczyniach, których wnętrze wykonane jest z materiału nieszkodliwego dla zdrowia ludzkiego, nie reagującego chemicznie przy zetknięciu ze środkiem spożywczym.

3. Naczynia przeznaczone do podawania konsumentom środków spożywczych do spożycia na miejscu (talerzyki kartonowe, kubki, łyżki itp. do jednorazowego użytku) oraz opakowania (torby, papier, folia itp.) powinny być czyste, chronione przed kurzem i zanieczyszczeniem. Opróżnione przez konsumentów naczynia przeznaczone do jednorazowego użytku sprzedawcy zobowiązani są niszczyć i wrzucać do pojemnika na odpadki.

4. Do dozowania, krojenia i podawania środków spożywczych powinno się stosować oddzielny drobny sprzęt (łyżki, łyżki, widelce itp.) dla poszczególnych grup środków spożywczych.

5. Punkty sprzedaży środków spożywczych przeznaczonych do spożycia na miejscu powinny być wyposażone w pojemniki z pokrywami na odpadki. Pojemniki powinny być bieżąco opróżniane.

§ 5. 1. Środki spożywcze sprzedawane luzem do bezpośredniego spożycia bez uprzedniego mycia lub obierania powinny być przykrywane materiałem chroniącym przed zanieczyszczeniem (celofanem lub gazą), a naczynia z takimi środkami spożywczymi przykrywane szczelnymi pokrywami.

2. Do pakowania środków spożywczych powinien być używany czysty, nie zadrukowany papier.

§ 6. Przechowywanie przeznaczonych do sprzedaży środków spożywczych w pomieszczeniach mieszkalnych jest zabronione.

§ 7. 1. Nie wolno wprowadzać do obrotu w handlu okrężnym:

- 1) mięsa i jego przetworów, w tym również dziczyzny,
- 2) drobiu,
- 3) tłuszczów zwierzęcych i roślinnych,
- 4) grzybów świeżych i przetworów grzybowych,
- 5) dietetycznych środków spożywczych,
- 6) napojów zawierających więcej niż 4,5% alkoholu.

2. W miejscach zgromadzeń ludności dopuszcza się sprzedaż:

- 1) wędlin i wyrobów wędliniarskich,
- 2) drobiu pieczonego na rożnie,
- 3) konserw mięsnych, warzywno-mięsnych i rybnych.

3. Na targowiskach i w halach targowych dopuszcza się sprzedaż:

- 1) grzybów przez zbieraczy,
- 2) środków spożywczych wyprodukowanych przez producentów we własnych gospodarstwach rolnych, ogrodniczych i hodowlanych, z wyjątkiem wędlin i wyrobów wędliniarskich.

4. Wyroby kulinarne mogą być sprzedawane w handlu okrężnym przez:

- 1) jednostki gospodarki społecznej,
- 2) osoby fizyczne tylko w razie posiadania zezwoleń na tego rodzaju działalność.

5. Sprzedaż mięsa z uboju gospodarczego regulują odrębne przepisy.

§ 8. 1. Ryby i przetwory rybne mogą być sprzedawane przy użyciu specjalistycznych środków transportowych służących do obwoźnej sprzedaży tych artykułów, zapewniających odpowiednio dla nich warunki sanitarne, tj. samochodów izotermicznych, barobusów, samochodów — sklepów.

2. Sprzedaż obwoźna ryb smażonych i wędzonych może być prowadzona w miejscach zgromadzeń ludności.

3. Sprzedaż obnośna ryb świeżych może być prowadzona na targowiskach i w halach targowych przez rybaków i spółdzielnie rybackie.

§ 9. 1. Piwo i napoje chłodzące wolno sprzedawać z urządzeń dozujących, jak saturatory wózkowe, automaty, dystrybutory itp., oraz w hermetycznie zamkniętych opakowaniach jednostkowych (butelkach).

2. Saturatory powinny być podłączone do sieci wodociągowej. W miejscowościach, w których brak jest sieci wodociągowej, lub w miejscach znacznie oddalonych od takiej sieci źródła pobierania wody do saturatorów wymagają zatwierdzenia przez terenowo właściwą stację sanitarno-epidemiologiczną.

3. Naczynia szklane, w których podaje się konsumentom napoje do spożycia na miejscu, należy płukać w wodzie bieżącej przed napełnieniem i bezpośrednio po ich opróżnieniu przez konsumenta. Przed płukaniem należy usunąć zanieczyszczenia. Płukać należy zarówno wewnętrzną, jak i zewnętrzną stronę naczyń.

§ 10. 1. Lody powinny być sprzedawane w zabezpieczających je od wpływów zewnętrznych jednostkowych opakowaniach wytwórni.

2. W szczególnie uzasadnionych wypadkach właściwy do spraw handlu organ prezydium powiatowej (miejskiej) miasta

stanowiącego powiat, dzielnicowej w mieście wyłączonym z województwa) rady narodowej może w porozumieniu z powiatowym inspektorem sanitarnym zezwolić na sprzedaż w określonych miejscowościach lub miejscach lodów nie paczkowanych. W takim wypadku organ sanitarny ustala wymagania sanitarne sprzedaży.

3. Na zbiorczych opakowaniach lodów sprzedawanych luzem należy umieścić nazwę wytwórni (producenta) i jej adres.

§ 11. 1. Sprzedaż masła i serów na targowiskach i w halach targowych może być prowadzona tylko w miejscach do tego celu wyznaczonych.

2. Do pakowania masła i sera wolno używać jedynie papieru pergaminowego.

3. Mleko i śmietana mogą być sprzedawane z dzbanów, wiader i innych naczyń do tego przeznaczonych oraz w zamkniętych butelkach. Naczynia powinny być zamykane szczelnymi pokrywami zabezpieczającymi przed zanieczyszczeniem.

4. Napoje mleczne (maślanka, kefir, jogurt, laktoral i inne) mogą być sprzedawane tylko w opakowaniach zamkniętych.

§ 12. 1. Sprzedaż warzyw, owoców i runa leśnego powinna być prowadzona w sposób zabezpieczający przed bezpośrednim zetknięciem produktów z ziemią. Kosze i skrzynki z tymi produktami należy ustawiać na podkładach.

2. Opryskiwanie warzyw i owoców może być dokonywane jedynie przy użyciu czystej, zdatnej do picia wody, za pomocą polewaczek lub innych czystych naczyń.

3. Solone, kwaszone i marynowane owoce i warzywa sprzedawane luzem należy przechowywać w szklanych lub drewnianych naczyniach albo fabrycznych opakowaniach zbiorczych. Używanie innych naczyń dozwolone jest tylko za zgodą inspektora sanitarnego.

4. Sprzedaż środków spożywczych, o których mowa w ust. 3, powinna być prowadzona przy użyciu łopatek, widelców i szczyptic z materiałów kwasoodpornych.

§ 13. 1. Sprzedawcami w handlu określonym mogą być tylko osoby, które odpowiadają warunkom zdrowia wymaganych przy sprzedaży środków spożywczych. Warunki te określają odrębne przepisy.

2. Sprzedawcy obowiązani są posiadać aktualną książeczkę zdrowia, wystawioną przez zakład służby zdrowia i stwierdzającą, że mogą być zatrudnieni przy sprzedaży środków spożywczych w handlu określonym.

3. Od obowiązku posiadania książeczki zdrowia zwolnieni są producenci rolni, sprzedający produkty z własnych gospodarstw, z wyłączeniem zarejestrowanych nosicieli chorób zakaźnych.

4. Sprzedawcy obowiązani są posiadać przy sobie dowód tożsamości.

5. Sprzedawcy obowiązani są utrzymywać higienę osobistą, a w szczególności czystość rąk, oraz nosić w czasie pracy czystą odzież roboczą.

6. Sprzedawcy artykułów mleczarskich i napojów gazowanych oraz artykułów do bezpośredniego spożycia, a w miejscach zgromadzeń ludności — wszelkich środków spożywczych, zobowiązani są nosić odzież roboczą składającą się z białego fartucha i białego nakrycia głowy (chustki, płóciennej czapki lub siatki z białą opaską).

§ 14. W sprawach unormowanych niniejszym rozporządzeniem tracą moc dotychczasowe przepisy wydane na podstawie rozporządzenia z dnia 22 marca 1928 r. o dozorcze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz. U. Nr 36, poz. 343 z późniejszymi zmianami).

§ 15. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Handlu Wewnętrznego i Usług: E. Sznajder