

ZARZĄDZENIE MINISTRÓW ZDROWIA I HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 3 lipca 1953 r.

w sprawie zmywania naczyń stołowych w zakładach 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 w zakładach żywienia zbiorowego, zarządza się, co następuje:

§ 1. Zmywanie naczyń w zakładach żywienia zbiorowego powinno odbywać się w pomieszczeniu (zmywalni), wydzielonym z innych pomieszczeń i zamkniętym. Powinno ono być widne, dobrze przewietrzane i czysto utrzymywane. Ściany powinny mieć olejną lub kafelkową lamperię sięgającą 1,8 do 2 m od podłogi. Podłoga powinna być szczelna, z materiału niewstąkliwego i łatwo zmywalnego, a w miejscu stałej pracy powinna być przykryta drewnianą kratą.

§ 2. W przypadku gdy ze względu na warunki lokalowe zmywalnia nie może być urządzona w oddzielnym pomieszczeniu, zmywanie w okresie przejściowym może się odbywać w wydzielonej w tym celu części kuchni. W tym przypadku zmywanie powinno być tak zorganizowane, aby brudne naczynia nie stykały się z artykułami żywności, z produkcją potraw oraz gotowymi potrawami.

§ 3. Przy urządzaniu zmywalni i organizowaniu w niej pracy należy przestrzegać zasady, aby brudne na-

czynia nie stykały się z czystymi, a praca i ruch odbywały się w jednym kierunku.

§ 4. Brudnych naczyń nie należy przetrzymywać i gromadzić w zmywalni. Należy z nich usunąć resztki pokarmowe przy pomocy łopatkę gumowej lub szczotki z uchwytem.

§ 5. Odpadków pokonsumpcyjnych nie wolno wyrzucać do śmietnika, lecz należy je składać do specjalnie na ten cel przeznaczonych zbiorników. Zbiorniki te codziennie po pracy należy zmyć gorącą wodą z sodą, a raz w tygodniu zdezynfekować. Zbiorników tych nie wolno używać do jakichkolwiek prac związanych z przechowywaniem bądź przygotowywaniem żywności.

§ 6. Do mycia ręcznego wolno używać wody o temperaturze nie niższej niż 45° C.

§ 7. W wannie lub przegrodzie zlewozmywaka powinno być co najmniej 15 litrów wody, którą należy często zmieniać.

§ 8. Przy używaniu maszyny do mycia należy przestrzegać następujących wytycznych:

- a) talerze oczyścić z resztek pożywienia, zmyć ręcznie, ułożyć na specjalnej tacy i wstawić do maszyny,

- b) naczynia pozostawić w maszynie pod działaniem gorącej wody przez 3 — 4 minuty,
- c) tacę z czystymi naczyniami (talerzami) wyjmować z przeciwnej strony od miejsca jej wstawienia,
- d) wodę w maszynie utrzymywać w temperaturze co najmniej 90° C.

§ 9. W przypadku braku maszyny do mycia naczyń stołowe należy myć w dwóch łazach, a w trzeciej wodzie wyparzać je przestrzegając następujących wytycznych:

- a) umyte naczynia należy ułożyć w drucianym koszu i wstawić do wody w kotle,
- b) temperatura wody w kotle po wstawieniu naczyń do wyparzania, powinna wynosić co najmniej 85° C,
- c) naczynia całkowicie zanurzone w wodzie powinny pozostawać w niej 3 — 4 minuty.

W zakładach, w których nie ma kotłów do wyparzania, zezwala się na mycie ręczne w trzech wodach bez wyparzania.

§ 10. Kotły do wyparzania i przybory pomocnicze do zmywania należy utrzymywać w czystości.

§ 11. Umytych naczyń nie wolno przechowywać w zmywalni na stole. Talerze po osuszeniu należy natychmiast przenieść do zamykanych szaf, utrzymywanych czysto i w porządku.

§ 12. Do wycierania sztućców (łyżek, noży, widelców, łyżeczek) można używać specjalnie do tego celu przeznaczonych ścierek.

§ 13. Zbrudzone ścierki należy wymieniać w czasie pracy możliwie często. Należy je w czasie prania wygotowywać.

§ 14. Czyste ścierki należy przechowywać w zamkniętej szafie, z dala od ubrań i rzeczy osobistych personelu, brudnych obrusów itp.

§ 15. Ścierek do mycia (myjek) powinna być dostateczna ilość, aby mogły być po całodziennym użytkowaniu wygotowane, wyprane i wysuszone.

§ 16. Zmywaki, pomocnicze wanienki, miednice, szczotki itp. powinny być codziennie po pracy oczyszczone i wyprane.

§ 17. Tłuszczowniki, syfony otwarte pod zlewami, zmywaki, puszki w kanałach i ściekach oraz podłogach należy codziennie po pracy oczyścić i umyć, a raz na tydzień zdezynfekować.

§ 18. Przy przeprowadzaniu dezynfekcji należy przestrzegać następujących wytycznych:

- a) przygotować płyn dezynfekcyjny: na jeden litr wody 1 g wapna chlorowanego (chlorku bielącego), którym należy zmyć czysto umyty przedmiot, pozostawiając go w tym płynie przez kilka minut,
- b) używać do zlewów i kanałów roztworu podwójnie stężonego,
- c) służyć środkiem dezynfekcyjnym po kilku minutach,
- d) czynności dezynfekcyjnych powinna dokonywać osoba zaznajomiona z działaniem środków dezynfekcyjnych o dużym stężeniu.

§ 19. Pracownicy, zatrudnieni w zmywalni, powinni być zaopatrzeni w aktualne świadectwa zdrowia i zaświadczenia, że nie są dotknięci chorobą zakaźną bądź że nie są nosicielami chorób zakaźnych. Powinni mieć schludny wygląd i wykonywać czynności w fartuchu płaszczywym i czepku, a zatrudnieni w zetknięciu z wodą — ponadto posiadać fartuchy gumowe lub ceratowe oraz obuwie ochronne.

Minister Zdrowia: w z. B. Kożusznik

Minister Handlu Wewnętrznego: w z. J. Kiljańczyk