

## 139

## ZARZĄDZENIE MINISTRA ŻEGLUGI

z dnia 20 stycznia 1956 r.

## w sprawie warunków sanitarnych na statkach żeglugi śródlądowej.

Na podstawie art. 12 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 7 marca 1950 r. o żegludze i splawie na śródlądowych drogach wodnych (Dz. U. z 1952 r. Nr 26, poz. 182) zarządza się, co następuje:

## I. Przepisy wstępne.

§ 1. Przepisom niniejszego zarządzenia podlegają statki wpisane do rejestru administracyjnego polskich statków żeglugi śródlądowej.

§ 2. Statkami w rozumieniu niniejszego zarządzenia są obiekty pływające z własnym napędem mechanicznym lub bez takiego napędu, używane na śródlądowych drogach wodnych:

- 1) do przewozu osób, zwierząt, towarów i poczty,
- 2) do robót technicznych,
- 3) do uprawiania rybołówstwa i sportu,
- 4) jako zakłady kąpielowe, przystanie lub pomieszczenia mieszkalne i biurowe (koszarki, domki pomiarowe).

§ 3. Flekroć w zarządzeniu niniejszym jest mowa o organach nadzorczych, rozumie się przez nie organy administracji dróg wodnych, a w zakresie służby zdrowia — organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

## II. Pomieszczenia dla pasażerów i dla załogi wraz z urządzeniami sanitarnymi dla tych pomieszczeń.

## Pomieszczenia dla pasażerów.

§ 4. Przewóz pasażerów jest dopuszczalny tylko na statkach do tego celu przeznaczonych.

§ 5. Pomieszczenia dla pasażerów powinny być oddzielone od innych pomieszczeń na statku, jak: pomieszczeń dla załogi, towarów itp.

§ 6. Na każdym statku pasażerskim powinny być osobne pomieszczenia (kabiny) dla kobiet z dziećmi oraz osobne pomieszczenia sypialne dla kobiet.

§ 7. 1. Na statkach do przewozu pasażerów powinny być urządzone umywalnie umożliwiające mycie się pod bieżącą wodą.

2. Woda do mycia, pobierana na odcinkach rzek wskazanych przez administrację żeglugową w porozumieniu z wojewódzkim inspektorem sanitarnym, powinna być przed jej użyciem filtrowana i w miarę możliwości lub na żądanie władz sanitarnych odkażana.

3. Na statkach umywalnie powinny być oddzielone od ustępów.

§ 8. 1. Ilość ustępów na statkach pasażerskich powinna wynosić po 2 ustępy na każde pełne lub rozłożone 100 pasażerów, przy czym połowa wszystkich ustępów powinna być przeznaczona do użytku kobiet, połowa dla mężczyzn, co należy uwidocznnić odpowiednimi napisami.

2. Ustępy powinny być oddzielone od innych pomieszczeń, należycie oświetlone, przewietrzane, utrzymywane w czystości oraz okresowo dezynfekowane.

3. Podłogi w ustępach powinny być nieprzepuszczalne dla płynów a ściany i sufity pomalowane jasną farbą olejną lub wyłożone odpowiednim materiałem.

4. Organy nadzorcze mogą zezwolić na urządzenie mniejszej ilości ustępów aniżeli to wynika z przepisów niniejszego paragrafu.

§ 9. Przystanie pływające I i II klasy, do których przybijają statki pasażerskie, powinny posiadać osobnie poczekalnie dla pasażerów ogrzewane podczas chłódów i zaopatrzone co najmniej w jeden ustęp.

## Pomieszczenia dla załogi statku.

§ 10. 1. Każdy członek załogi zatrudniony na statku powinien mieć oddzielną koję lub łóżko do spania, w miarę możliwości metalowe, wraz z pościelą.

2. Dla kobiet wchodzących w skład załogi lub obsługi powinny być urządzone osobne kabiny.

3. Pomieszczenia dla załogi nie mogą być wykorzystane do innych celów lub używane przez inne osoby.

4. Każdy statek powinien posiadać co najmniej jeden ustęp i umywalnię dla załogi.

5. Na statkach pasażerskich umywalnie i ustępy dla załogi i obsługi powinny być oddzielone od pasażerskich oraz oddzielne dla kobiet i dla mężczyzn.

6. Umywalnie i ustępy powinny odpowiadać przepisom §§ 7 i 8 ust. 2 i 3.

7. Na statkach holowniczych, towarowych i przeznaczonych do robót technicznych powinny być urządzone natryski dla potrzeb załogi.

## III. Zaopatrzenie statku w wodę zdatną do picia i dla potrzeb związanych z żywieniem.

§ 11. 1. W celu zapewnienia załodze i pasażerom wody zdatnej do picia i dla potrzeb związanych z żywieniem (przygotowanie posiłków, mycie naczyń i naczyń) statek powinien zabierać wodę jedynie z miejsc wskazanych przez administrację

zeglugową w porozumieniu z właściwym terytorialnie wojewódzkim inspektorem sanitarnym.

2. Wodę należy przechowywać w odpowiednich zbiornikach o pojemności odpowiadającej potrzebom statku na okres nie dłuższy niż 48 godzin.

3. Zbiorniki powinny być zabezpieczone przed możliwością zanieczyszczenia, zamknięte na zamek, zaopatrzone w odwietrzniki i krany: jeden do pobierania wody ze zbiornika, drugi w dnie zbiornika do spuszczenia resztek wody i wypłukania. Zbiorniki należy wypłukać przed każdym napełnieniem i dezynfekować co najmniej 1 raz w miesiącu z zapisem tej czynności do dziennika statkowego.

4. Woda podczas czerpania i transportu powinna być zabezpieczona przed zanieczyszczeniami.

§ 12. Na statkach powinien znajdować się co najmniej jeden zbiornik zamknięty, zaopatrzony w odwietrzniki i w krany ze świeżo gotowaną wodą z napisem „woda do picia”.

#### IV. Higiena żywności i żywienia.

§ 13. 1. Na każdym statku, na którym przygotowywane są posiłki, powinny znajdować się: kuchnia, spiżarnia, a na statkach pasażerskich — lodówka oraz powinny być wyznaczone miejsca dla prac brudnych (obieranie jarzyn, ziemniaków itp.).

2. Znajdujące się na statkach pasażerskich bufety powinny być odpowiednio zaopatrzone i urządzone.

§ 14. 1. W kuchni ściany powinny być pomalowane jasną farbą olejną, podłoga powinna być z materiału nieprzepuszczalnego, łatwo dającego się zmywać.

2. Spiżarnia powinna być sucha, należyć przewietrzana.

3. Kuchnia, spiżarnia i pomieszczenie bufetowe powinny być utrzymywane w czystości, dobrze wietrzone i chronione przed muchami.

§ 15. 1. Pracownicy zatrudnieni na statku przy sporządzaniu lub wydawaniu posiłków 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 włosy okrywać chustką, czepkiem lub gęstą siatką (nakrycie głowy nie obowiązuje mężczyzn - kelnerów),
- 3) zdejmować odzież ochronną przed wejściem do ustępu i obowiązkowo myć ręce po opuszczeniu ustępu.

§ 16. 1. Naczynia kuchenne powinny być aluminiowe lub cynowane.

2. Naczynia oraz przyrządy kuchenne i stołowe powinny być po każdym użyciu myte i starannie przechowywane.

3. Bielizna stołowa i kuchenna powinna być czysta, regularnie zmieniana.

§ 17. 1. Pracownicy obsługi żywienia zbiorowego na statkach powinni być obeznani z podstawowymi zasadami higieny stosownie do zarządzenia 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) oraz przestrzegać tych zasad przy wykonywaniu swych czynności zawodowych.

2. Zarządzenie wymienione w ust 1 powinno być także przestrzegane we wszystkich innych przypadkach, o ile to jest możliwe do przyjęcia w warunkach danego statku.

#### V. Utrzymanie czystości, porządku i usuwanie śmieci ze statków.

§ 18. 1. Na statkach pomieszczenia mieszkalne oraz w miarę możliwości użytkowe powinny być należyć oświetlone i przewietrzane.

2. Pomieszczenia te, jak również sprzęt znajdujący się w nich, powinny być stale utrzymywane w należyćm porządku i czystości.

3. Na statkach w miejscach do tego odpowiednich powinny znajdować się kosze do śmieci oraz popielniczki.

4. Po zakończeniu każdego rejsu, a co najmniej raz na tydzień, powinny być wszystkie pomieszczenia mieszkalne dokładnie oczyszczone i przewietrzone, meble miękkie, materace i dywany wytrzepane, podłogi, ławki, tapczany i koje wymyte.

5. W razie stwierdzenia na statku obecności insektów (pluskwy, pchły, karaluchy, wszy itp.) lub gryzoni (szczury, myszy) należy przeprowadzić dezynsekcję bądź deratyzację statku.

6. Śmiecie powinny być na każdym statku gromadzone w odpowiednich śmieciarkach. Śmieciarki te powinny być opróżniane w miejscach postoju statków do śmietników na lądzie. Nieczystości (płynne i stałe) nie mogą być spuszczone do wody w miejscach nie dozwolonych przez obowiązujące przepisy.

7. Kierownik statku jest odpowiedzialny za stan porządku i czystości na statku.

#### VI. Pierwsza pomoc na statku.

§ 19. 1. Na każdym statku powinna znajdować się apteczka zaopatrzona w środki niezbędne do udzielenia pierwszej pomocy oraz w instrukcję o udzielaniu pierwszej pomocy.

2. Na statku pasażerskim oraz na przystani powinny być nosze do przenoszenia chorego.

#### VII. Warunki obowiązujące pracowników działu żywnościowego i przy obsłudze pasażerów.

§ 20. Pracowników statku zatrudnionych przy przechowywaniu, przyrządzaniu i podawaniu żywności lub posiłków, przy obsłudze kajut sypialnych oraz przy kontroli biletów pasażerskich, a także kandydatów do pracy na tych stanowiskach — obowiązują odpowiednie przepisy w sprawie obowiązujących badań lekarskich pracowników i kandydatów do pracy ze względów sanitarno-epidemiologicznych.

#### VIII. Tryb postępowania z chorymi na statkach.

§ 21. 1. Nie wolno na statek przyjąć pasażera zakaźnie chorego.

2. Nie wolno przewozić pasażera psychicznie chorego bez osoby nim się opiekującej.

§ 22. W razie wystąpienia u pasażera objawów choroby poważnej chorego należy odosobnić oraz zorganizować nad nim odpowiednią opiekę.

§ 23. Wydaliny osób zakaźnie chorych lub podejrzanych o chorobę zakaźną powinny być oddawane do specjalnie na ten cel przeznaczonych naczyń oraz poddawane dezynfekcji za pomocą równej ilości świeżo przygotowanego mleka wapiennego lub 1% świeżo przygotowanego roztworu podchlorynu wapnia bądź innego pewnie działającego środka dezynfekcyjnego. Dopiero po co najmniej dwugodzinnym odkażeniu wydaliny te mogą być usuwane poza statek.

§ 24. Kierownik statku obowiązany jest powiadomić najbliższą placówkę swej władzy przełożonej o obecności na statku osoby zakaźnie chorej lub podejrzanej o chorobę zakaźną, która obowiązana jest zawiadomić odpowiednią placówkę służby zdrowia. Chory taki powinien być wysadzony ze statku w miejscowości, gdzie znajduje się odpowiedni zakład leczniczy, który może nad chorym roztoczyć dalszą opiekę.

§ 25. Statek po przewiezieniu osoby zakaźnie chorej może być użyty do ponownej podróży dopiero po dokonaniu na nim dezynfekcji według wskazówek miejscowych organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

#### IX. Warunki przewozu zwierząt na statkach.

§ 26. 1. Zabrania się przewożenia na statkach pasażerskich zwierząt dużych, nawet pojedynczych sztuk.

2. Przewóz psów, kotów i innych małych zwierząt domowych określony jest na warunkach określonych w obowiązujących przepisach regulaminowych przedsiębiorstw żeglugowych.

#### X. Przepisy końcowe.

§ 27. Dezynfekcja, dezynsekcja lub deratyzacja powinny być przeprowadzane na statkach zgodnie z obowiązującą instrukcją Ministra Zdrowia (Dziennik Urzędowy Ministerstwa Zdrowia z 1952 r. nr 10, poz. 10).

§ 28. Statki obowiązane są posiadać oparafowane przez wydziały zdrowia prezydów powiatowych (miejskich) rad narodowych książki kontroli sanitarnych i przedkładać je na każde żądanie organów sanitarnych.

§ 29. Nadzór nad przestrzeganiem przepisów niniejszego zarządzenia i przepisów wydanych na jego podstawie sprawują właściwe organy administracji dróg wodnych, organy sanitarne oraz organy technicznej inspekcji pracy, każde w zakresie swego działania.

§ 30. Winni naruszenia przepisów niniejszego zarządzenia i zarządzeń wydanych na jego podstawie będą pociągani do odpowiedzialności karno-administracyjnej na podstawie art. 15 i 16 ustawy z dnia 7 marca 1950 r. o żegludze i splawie na śródlądowych drogach wodnych (Dz. U. z 1952 r. Nr 26, poz. 182).

§ 31. Tracą moc wszelkie przepisy w sprawach unormowanych niniejszym zarządzeniem.

§ 32. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Żeglugi: *M. Popiel*