

mogą być przechowywane jedynie wyroby już gotowe. Surowce (mięso, tłuszcze i t. p.) powinny być przechowywane w peklowni lub chłodni. W pomieszczeniach wytwórni nie wolno przechowywać materiałów do opał (węgiel, drzewo) lub do oświetlenia (nafta).

Do § 27 i 28. Przy lustracjach sanitarnych należy zwracać uwagę na liczbę osób, zatrudnionych przy pracy, w stosunku do rozmiarów wytwórni. Przepis ostatniego zdania ust. 1 uzasadniony jest niższą naogół, niż 3 metry, wysokością su teren. Z uwagi na mogące istnieć trudności lokalne przewidziane są przy stosowaniu tego przepisu ustępstwa w § 47 ust. 3 b.

Ściany nie mogą mieć załamań, fryzów gzymśów, oraz szpar i szczelin, gromadzących kurz i powinny być zmywane jaknajczęściej, tak samo jak podłogi. Ważne jest przy wentylacji naturalnej, zaopatrywanie otwieranych okien w siatki z materiału trwałego (metalowe) i odpowiednio gęste dla zabezpieczenia wytwórni przed owadami.

Cynowanie kotłów i naczyń metalowych powinno być systematycznie ponawiane co najmniej raz na rok ze względu na ścieranie się pobiału.

Wobec tego, że wyroby wytwórni wędliniarskiej przeznaczonego są naogół do bezpośredniej konsumpcji, utrzymywanie naczyń i przyrządów w bezwzględnej czystości jest rzeczą pierwszorzędnego znaczenia i wymaga specjalnej uwagi przy dokonywanych lustracjach. Mycie naczyń i przyrządów powinno być tak dokładne, by resztki mięsa nie zanieczyszczały nowoprzyrządowanego. Przyrządy używane przy wyrobie nie powinny być umieszczane na podłodze, ani na piecu, a przede wszystkim nie powinny być używane dożadnych innych celów.

Wyjaśnienia do § 22 mają tu analogiczne zastosowanie.

Do § 29. Temperatura chłodni wahać się powinna w granicach 2 — 4° C peklowni zaś 5 — 7° C. Najwięcej wskazane jest chłodzenie drogą izolowania mięsa w ten sposób, by nie przylegało ono bezpośrednio do lodu. O ile to jest lód sztuczny należy oddzielać mięso od lodu przegródkami, lub umieszczać na lodzie

kraty drewniane, o ile zaś jest to lód naturalny — przechowywać mięso w lodówce, lub naczyniach względnie skrzyniach obłożonych lodem, niestykającym się z powierzchnią mięsa, ciecz powstała z topnienia lodu nie może również zanieczyszczać mięsa.

Przepis ust. 3 zdanie pierwsze dotyczy w szczególności wytwórni prowadzonych sposobem fabrycznym; w przedsiębiorstwach zaś, prowadzonych na mniejszą skalę, ubieralnia może być, czy to na tym samym korytarzu, czy oddzielona sienią od wytwórni, czy w pomieszczeniu przylegającym do wytwórni, względnie na tej samej klatce schodowej.

Do § 31 i 32. Wyodrębnienie miejsc i budynków z wędzarniami przemysłowymi ma na celu zabezpieczenie otoczenia przed uciążliwościami, jak dym, swąd, zła woń, właściwymi tym wytwórniom, w których produkcja odbywa się stale i masowo. To samo jednak powinno być przestrzegane w wytwórniach wędliniarskich, zajmujących się wędzeniem własnych przetworów; konieczne tu są należycie funkcjonujące urządzenia wyciągowe. Jednak z uwagi na warsztaty pracy dużych nieraz rozmiarów, jakimi są wędzarnie przemysłowe i na trudności i koszty, związane z usunięciem ich ze śródmieścia, dopuszczalne jest czynienie przez wojewódzką władzę administracji ogólnej ulg dla istniejących wędzarni przemysłowych (§ 47 ust. 3 d) jednak o ile powodują one uciążliwości dla otoczenia, może mieć zastosowanie tryb postępowania przewidziany w art. 140 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dn. 7 czerwca 1927 r. o prawie przemysłowym (Dz. U. R. P. Nr 53, poz. 468).

Do § 33, 34 i 35. Z uwagi na charakter pracy w wędzarniach, oraz osiadanie dymu na ścianach, podłodze, muszą one być tak urządzone, by oczyszczanie ich było ułatwione. Ważną jest tu wentylacja należycie funkcjonująca.

Wyjaśnienia do § 22, 27, 28, 29 mają tu analogiczne zastosowanie.

Do § 36. Wytwórnie, objęte tym paragrafem, są to naogół jednostki o charakterze fabrycznym, uprawiające masową produkcję, Za-