

Ze względu na szeroką skalę typów miejsc sprzedaży dopuszcza się różnego rodzaju urządzenia, służące do tego celu (chłodnia, lodownia, piwnica). Tam gdzie wentylacja naturalna nie jest dostateczna, należy żądać wprowadzenia sztucznej, mechanicznej (wentylatorów).

Umywalnia, oraz szafa na ubrania może nie znajdować w samym miejscu sprzedaży, lecz obok w ubikacji, łączącej się bezpośrednio z miejscem sprzedaży (np. w korytarzu).

Do § 18. a) przy sprzedaży mięsa surowego, jako produktu, z natury rzeczy brudzącego, czystość nie może być zachowana w takim stopniu jak tego wymagają inne art. żywności, w szczególności, wyroby wędliniarskie, przeznaczone w przeważającej mierze do bezpośredniego spożycia (bez gotowania, smarzenia i t. p.). Mięso jest materiałem b. wrażliwym na działanie atmosfery, temperatury i podatnym podłożem dla procesów gnilnych, rozwoju bakterij chorobotwórczych; z uwagi na łatwość przenoszenia się zarazków (paraduru) mięso i wędliny nie mogą być sprzedawane w jednym miejscu i przez ten sam personel.

Z drugiej zaś strony niedopuszczalna jest tu sprzedaż art. takich jak jarzyny, ogrodowizna, powodujące same przez swe zanieczyszczenie ziemią, nawozem, kurz osiadający z łatwością na przedmiocie tak wilgotnym i lepkiem jakim jest mięso.

Należy więc przestrzegać zasady by sprzedaż mięsa była izolowana. W stosunku do istniejących miejsc łącznej sprzedaży mięsa i przetworów mięsnych przewidziane jest w § 47 czynienie ustępstw przez wojewódzką władzę administracji ogólnej.

Pkt. b) Konieczność ochrony mięsa przed kurzem, błotem i t. d. nie pozwala również na wywieszanie go nazewnątrz.

Pkt. c) Wyjaśnia się, że wyrazy „Z wyjątkiem nówek cielących i wieprzowych” są wyjątkiem dla ogólnego rodzaju „kopyt”, zakazem sprzedaży objęte są również dalej wyszczególnione

produktry (od wyrazów „wyporki cielące” i t. d. do końca ustępu).

Pkt. f) g) h) Ptactwo żywe zanieczyszcza ekskrementami miejsca powietrze otoczenia, przez to niemożliwe jest utrzymanie miejsca sprzedaży w czystości, przewidzianej w postanowieniach § 22. Utrzymanie tych miejsc w czystości jest niemożliwe również przy sprzedaży „ptactwa bitego nieskubanego” oraz przy „skubaniu i biciu ptactwa” gdyż pierze ptactwa zawiera naogół pasożyty i nieczystości. Bicie ptactwa i skubanie ptactwa bitego winno być dokonywane w specjalnie do tego celu przeznaczonych pomieszczeniach.

Do § 19. Zakaz pkt. 1) a i b podyktowany jest wymogami higienicznymi z uwagi na warunki antysanitarne, na które mięso w sprzedaży na straganach otwartych lub w handlu obnośnym z natury rzeczy jest narażone.

W związku z tem, wyjaśnia się, że przez stragany „otwarte” rozumie się stragany z daszkiem, lecz bez ścian bocznych; stragany do sprzedaży mięsa zaś powinny posiadać daszek i cztery ściany, z których jedna zaopatrzona w drzwi wejściowe i otwór z odrzucaną deską, służącą za ladę.

Jednak likwidację straganów „otwartych” należy przeprowadzać stopniowo z zastosowaniem do niej terminu przewidzianego w § 46 t. j. 30 czerwca 1935 roku.

Przez „handel obnośny” rozumie się taki handel, który należąc do kategorii przemysłu okrężnego, jest wykonywany bez określonego miejsca, mianowicie przez roznoszenie lub rozwożenie towaru (w koszach, wózkach i t. p.) Należy tu zaliczyć handel domokrężny, handel na ulicach, podwórzach i t. p.

Do § 22. Wyjaśnienia do tego paragrafu są analogiczne jak do § 18. Przestrzegać należy utrzymywania w czystości przyrządów do mięsa i usuwania odpadków szybkopsujących się zwłaszcza w porze letniej.

Zakaz łączenia się miejsc sprzedaży mięsa z mieszkaniem winien być bezwzględnie przestrzegany ze względu na niebezpieczeństwo