

sadnicze wymogi rozporządzenia mają tu analogiczne zastosowanie.

**Do § 37.** Rozwożone i roznoszone do miejsc sprzedaży przetwory mięsne są w przeważającej mierze produktami przeznaczonymi do bezpośredniej konsumpcji, należy więc zabezpieczać je odpowiednio przed zanieczyszczeniami.

W pierwszym rzędzie przestrzegać należy zakazu chwytania ich bezpośrednio rękami oraz stawiania, choćby chwilowo, koszów i przyrządów na ziemi lub podłodze, jako miejscach z reguły zabrudzonych. W przypadku nieposiadania listew kosze i inne przyrządy powinny być umieszczone na specjalnych podstawach.

**Do § 38.** Wyjaśnienia do wyszczególnionych paragrafów mają tu analogiczne zastosowanie, zarówno jak ulgi, przewidziane w § 47, ust. 3-a w stosunku do przepisów § 17 i 18. Zwłaszcza przepisy, dotyczące czystości, powinny tu być stosowane w całej rozciągłości. Odrzucane siatki druciane przy gablotkach służyć mają do tego, by w czasie przerw w sprzedaży gablotki były ochronione, zwłaszcza od owadów (much), umożliwiając równocześnie dopływ powietrza. Pod kloszami „przewiewnemi” rozumieć należy klosze, umożliwiające krążenie powietrza, a więc klosze z siatki drucianej, z blachy emalowanej, względnie szkła z otworami (dziurkami) i t. p. Należy przestrzegać używania przez personel przyrządów (noży, widelców, szczypców) przy obsłudze produktów, przeznaczonych do bezpośredniego spożycia i stosowania przepisów pkt. 6 wszędzie, gdzie istnieje możliwość izolowania sprzedaży od szkodliwych wpływów manipulowania pieniędzmi.

Produkty, o których mowa w zdaniu pierwszym pkt. 7 są to takie, jak śledzie, ryby, cebuli i t. p. Sprzedaż przetworów mięsnych w sklepach niezróżniczkowanych wymaga specjalnego ich traktowania ze względu na konieczność zachowania bezwzględnej czystości przy ich obiegu. Z tych powodów sprzedaż tych produktów winna być z reguły prowadzona w odrębnych sklepach możliwie samoistnie. Wyjątkowa dopuszczalność sprzedaży w nich mięsa wieprzowego uzasadniona jest rodzajem produkcji tych przetworów (pozostałości wieprza po przerobieniu go na wyroby wędliniarskie).

**Do § 39.** Przepisy tego paragrafu są zasadnicze i powinny być z całą ścisłością stosowane przy przeprowadzaniu kontroli.

Mają one na celu ochronę konsumentów przed nabywaniem towarów niewiadomego pochodzenia (z potajemnego uboju) i wątpliwej jakości, zwłaszcza zaś zakażonych włośniami.

Należy przede wszystkim zwracać uwagę na produkty dowożone z innych miejscowości, i przestrzegać by były opatrzone w plomby i świadectwo lekarza weterynarii. Na plombach tych winny być wybite na jednej stronie: pierwsze litery imienia i nazwiska lekarza weterynarii oraz skrót „lek. wet.” na drugiej stronie: nazwa miejscowości, w której wędliny wyprodukowano, oraz nazwa powiatu. Świadectwo powinno być wydane według załączonego wzoru.

#### **Świadectwo pochodzenia i zdrowotności przetworów wędliniarskich.**

Pan ..... z .....  
gmina ..... powiat .....  
Województwo ..... wywozi z .....  
..... do ..... następujące przetwory  
wędliniarskie (rodzaj, ilość i t. p.) .....

Wymienione powyżej przetwory, zaopatrzone w plomby z napisem .....

pochodzą ze zwierząt poddanych ubojowi w rzeźni ..... i zbadanych przezemnie przed ubojem i po uboju oraz uznanych za zdatne do spożycia bez ograniczeń i wolne od włośni

..... dnia ..... 19 r.

Lekarz weterynaryjny  
(podpis)

W przypadkach o których mowa w ust. 2, wytwórca jest całkowicie odpowiedzialny za dobroć sprzedawanego towaru, przytem plomby na wyrobach, sprzedawanych bezpośrednio przez wytwórcę, mogą być zastąpione deklaracją, świadcząca o jego odpowiedzialności.

Ochroną konsumenta, a jednocześnie wytwórcy przed nieuczciwą produkcją jest przepis pkt. 3) o zaopatrywaniu towarów we własne plomby wytwórców.

Z postanowień tych wypływa, że w obiegu mogą być jedynie przetwory mięsne: