

zawleczenia zarazków chorobowych i zakażenia niemi tych produktów w przypadkach istnienia zachorowań w mieszkaniach. O ile łączność ta istnieje, należy wyznaczyć termin na jej usunięcie z zagrożeniem zamknięcia miejsca sprzedaży w razie niewykonania zarządzenia.

**Do § 23.** Szlamiarnie, w myśl przepisu § 8 ust. 1 winny się znajdować przy rzeźniach, przepis ten obowiązuje przede wszystkim nowozakładane szlamiarnie. Ze względu na przerabiany tu materiał ważne jest przede wszystkim: należyta wentylacja, dostateczny dopływ wody bieżącej ciepłej i zimnej, oraz urządzenia, umożliwiające utrzymywanie zakładu w należytej czystości.

**Do § 24.** Zezwolenia na uruchamianie nowopowstających wytwórni wędliniarskich powinny być w pierwszym rzędzie uzależnione od tego czy odpowiadają one warunkom ust. 1 wzgl. 2. Wyjaśnia się przytem, że w przypadku wytwórni, istniejących w chwili wejścia w życie rozporządzenia, przepis o połączeniu lokalu wytwórni z siecią wodociągową i kanalizacyjną obowiązuje wówczas, gdy nieruchomość, na której wytwórnia się znajduje, jest zaopatrzona w te urządzenia, np. wodociąg istnieje w podwórzu, wówczas należy lokal z nim połączyć. O ile zaś nieruchomość nie jest połączona z siecią wodociągową i kanalizacyjną przewidziane jest w § 47 ust. 3-e czynienie przez wojewódzką władzę administracji ogólnej ustępstw na okres do lat 5.

Natomiast urządzenie nowozakładanych wytwórni dopuszczalne jest jedynie w lokalach skanalizowanych.

Właściciel wytwórni nieskanalizowanej winien się wykazać wynikami badania wody, której próby powinny być pobierane urzędowo; o częstotliwości badań w okresie roku decyduje w każdym poszczególnym przypadku w zależności od miejscowych warunków, powiatowa władza administracji ogólnej. Próby wody do badania powinny być kierowane do właściwych zakładów badawczych i zbadane na koszt właściciela wytwórni, jako próby do celów prywatnych.

**Do § 25.** Przepis zdania 1 (ust. 1) należy traktować jako zasadniczy. Jednak z uwagi na mogące istnieć trudności lokalne, uprawnia się wojewódzką władzę administracji ogólnej do czynienia wyjątków od tej zasady (§ 47 ust. 1 i 2) dla wytwórni, istniejących w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia, lecz jedynie w przypadkach, gdy odpowiadają one wszystkim innym przepisom, i z pozostawieniem wytwórni w suterenie nie dłużej, niż do dnia 7 maja 1937 roku. Pozostawianie wytwórni w suterenach w tym czasokresie powinno być traktowane indywidualnie.

Wyjaśnienia do zdania 2) ust. 1 są te same, co do § 17 ust. 1 (zd. 2).

**Do § 26 ust. 1.** Przy najdalej idących ustępstwach, o których mowa w ust. 2, 3, 4, tego paragrafu, liczba pomieszczeń wytwórni wędliniarskiej nie może być mniejsza od trzech, mianowicie:

1) warsztat z wędzarnią, 2) peklownia, chłodnia i skład, 3) ubieralnia lub też w przypadku ust. 2 — nie może być mniejsza od dwóch: 1) warsztat z wędzarnią, 2) ubieralnia. Pozatem § 47 ust. 3 — b przewiduje możliwość czynienia ustępstw co do liczby pomieszczeń, w szczególności co do oddzielnej ubieralni. Jednak należy przestrzegać stosowania tego minimum, zarówno jak stosowania ulgi, przewidzianej w ust. 3 § 47 jedynie dla wytwórni istniejących i w przypadkach indywidualnych, uzasadnionych koniecznością.

**Ust. 2.** Z uwagi na przedmiot rozporządzenia przepisy rozporządzenia obejmują również peklownię, chłodnię i wędzarnię, znajdujące się poza wytwórnią wędliniarską.

**Ust. 3.** Stosowanie tego przepisu powinno być uzależnione od liczby pracowników i wielkości produkcji w stosunku do rozmiarów pomieszczenia, w związku z postanowieniem zdania 2 ust. 1 § 27.

**Ust. 5.** Przepis ten uzasadniony jest tem, że peklownia i chłodnia powinny mieć niską temperaturę i mały dostęp światła, t. j. warunki właściwe piwnicom.

Skład na produkty gotowe powinien być przewiewny, suchy i czysty; w składzie tym