

Do § 13. Wszelkie czynności, związane z mięsem, lub przetworami mięsnymi mogą być dokonywane jedynie przez takie osoby, których stan zdrowia nie przedstawia niebezpieczeństwa zakażenia tych produktów. Właściciel przedsiębiorstwa ponosi odpowiedzialność za dopuszczenie do pracy osób chorych lub niebezpiecznych ze względu na przenoszenie zarazków.

Pracownicy, zajęci czynnościami przy mięsie i przetworach mięsnych winni przestrzegać przy pracy czystości osobistej, zarówno jak otoczenia (§§ 15, 22, 30, 38). W szczególności pracownicy zatrudnieni w wytwórniach przetworów mięsnych powinni przed rozpoczęciem pracy obmyć się dokładnie, zwłaszcza ręce i kończyny górne, oraz przebrać się w fartuchy czyste, pantofle i czapki. Przy pracy, powodującej szybkie zabrudzenia białych fartuchów, w wytwórniach wędliniarskich przy sprzedaży mięsa mogą one być zastąpione kurtkami (bluzami) z krótkimi rękawami i nieprzemakalnymi fartuchami. Nie należy chodzić do ustępu w fartuchach do pracy. Wskazane jest by właściciel wytwórni posiadał dla personelu swego oddzielny ustęp, z którego obcy nie mogliby korzystać. W przypadkach wznoszenia nowych budynków dla tych wytwórni oddzielny ustęp dla pracowników winien być przewidziany.

Do § 14 i 15. Wyjaśnia się, że w ładunkach kolejowych, zwłaszcza w wagonach i chłodniach, bite cieleta w skórze mogą być przewożone w jednym wagonie z mięsem, jednak pod warunkiem oddzielenia miejsc, w których mięso się znajduje, od miejsc, w których są umieszczone bite cieleta.

Organa sanitarne winny zwracać baczną uwagę na stan sanitarny i higieniczny wozów do przewożenia mięsa, t. j. na ich należytą konstrukcję (ściany gładkie, ściśle, bez szpar, szczelin, kryte i dokładnie zamykane, jednak z otworami wentylacyjnymi, umieszczonymi na bocznych ścianach w ten sposób, by mięso ich nie zakrywało) oraz na utrzymywanie wozów w czystości. Zauważa się, że niedopuszczalne jest obijanie ścian wozów blachą, która na załamaniami z reguły nie jest dostatecznie szczelna

i której uszkodzenia (pęknięcia) powodują gromadzenie się w tych miejscach zanieczyszczeń i gnieźdzenia się robactwa, niemożliwych do usunięcia przy oczyszczaniu wozu.

W przypadkach, w których właściciel mięsa nie jest właścicielem wozu, należy byobok tablicy z nazwiskiem i adresem właściciela wozu umieszczona była tabliczka, zawierająca nazwisko i adres właściciela mięsa. Za stan sanitarny wozu jest odpowiedzialny właściciel mięsa.

Do § 17. Przepis zakazujący, by miejsca sprzedaży mięsa mieściły się w suterynie, jest zasadniczy, jednak z uwagi na obecny ciężki stan gospodarczy przewidziane są dla miejsc sprzedaży, istniejących w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia, ulgi (§ 47 ust. 1 i 2) na okres do 5 lat, o ile miejsca te odpowiadają innym właściwym przepisom rozporządzenia.

Wyjaśnia się jednocześnie, że pod suteryną zasadniczo rozumiane jest pomieszczenie, którego podłoga znajduje się niżej poziomu przyległego terenu, niezależnie od wielkości i pomieszczenia w gruncie. Przy spadzistym terenie za miarodajny uważany być powinien poziom, na którym znajduje się środek pomieszczenia.

Przestrzeganie przepisu o odległości miejsc sprzedaży od miejsc ustępowych, chlewów, gnojowisk, ważne jest zwłaszcza w domach nieskanalizowanych, przytem w razie uchybień należy zarządzić zamknięcie miejsc sprzedaży w terminie, zależnym od całokształtu warunków miejscowych, o ile nie może być uskutecznione przesunięcie, chlewów, gnojowisk, śmietników, ustępów, względnie dołów ustępowych. Jednak z uwagi na wspomniany wyżej stan gospodarczy przewidziane są dla tych przypadków ulgi, § 47 ust. 3-a) do których przyznawania uprawniona jest władza administracji ogólnej.

Przy lustracji miejsc sprzedaży, należy zwrócić w szczególności uwagę, czy przewietrzanie jest dostateczne i czy są odpowiednie miejsca do przechowywania mięsa w chłodzie.