

Chojnice, dnia 13 lutego 1935 r.

ORĘDOWNIK POWIATOWY



POWIATU CHOJNICKIEGO

Nr. 7

TREŚĆ:

DZIAŁ URZĘDOWY:

16. Przedruk z Rozporządzenia Wojewody Pomorskiego z dnia 4 grudnia 1934 r. o zaopatrzeniu rzeźni prywatnych w urządzenia, zabezpieczające prawidłowe wykonywanie nadzoru weterynaryjnego 25

DZIAŁ URZĘDOWY

16

Przedruk

z Rozporządzenia Wojewody Pomorskiego

z dnia 4 grudnia 1934 r.

o zaopatrzeniu rzeźni prywatnych w urządzenia, zabezpieczające prawidłowe wykonywanie nadzoru weterynaryjnego.

Na podstawie art. 108 ust. 1 lit. a rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 19. I. 1928 r. o organizacji i zakresie działania władz administracji ogólnej (Dz. U. R. P. Nr. 11 poz. 86) oraz art. 16 lit. C rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22. VIII. 1927 r. o zwalczaniu zaraźliwych chorób zwierzęcych (Dz. U. R. P. Nr. 77 poz. 673) zarządzam jak następuje:

§ 1.

Ubój zwierząt rzeźnych dla celów handlowych, w miejscowościach nieposiadających rze-

źni publicznych musi odbywać się w specjalnie do tego przeznaczonych ubikacjach (rzeźniach prywatnych) dostosowanych do wymogów, zawartych w niniejszym rozporządzeniu.

§ 2.

Budynek, w którym znajduje się rzeźnia prywatna, nie może frontem przylegać do ulicy.

Budynek ten winien być zbudowany z materiału trwałego.

§ 3.

Budynek, w którym znajduje się rzeźnia prywatna winien posiadać podwórze tak ogrodzone aby nie można było do wewnątrz zaglądać i aby psy i inne zwierzęta nie miały do niego dostępu, przyczem wysokość parkanu winna wynosić najmniej 2 mtr.

§ 4.

Droga prowadząca z ulicy do rzeźni prywatnej powinna posiadać nawierzchnię wzmocnioną i odwodnioną oraz mieć przynajmniej 2 mtr. szerokości.

§ 5.

Podwórze, okalające rzeźnię, całe względnie jego część przed wejściem do rzeźni, o powierzchni przynajmniej 2½ na 5 metrów, winno być wybrukowane lub pokryte warstwą materiału nieprzepuszczalnego, ułatwiającego przeprowadzenie oczyszczenia lub odkażenia.

§ 6.

W obrębie każdej rzeźni prywatnej winien się znajdować urządzony ustęp. Niedopuszczalnym jest, aby ustępy, gnojarki i t. p. znajdowały się bliżej odległości od hali ubojowej jak 10 mtr.

§ 7.

Wejście do rzeźni prywatnej powinno być przynajmniej 1,20 mtr. szerokie i 2 mtr. wysokie. Drzwi powinny być ściśle dopasowane do wymiarów wejścia, zrobione z drzewa twardego i niesmolistego.

§ 8.

Najmniejsze dopuszczalne wymiary hali uboju są następujące: długość 4 mtr., szerokość 3 mtr., wysokość 3½ mtr.

§ 9.

Posadzka w hali uboju winna być z trwałego, nieprzepuszczalnego materiału, szczelna, szorstka i jednolita.

W rzeźniach prywatnych, przeznaczonych do uboju zwierząt dużych winien być wmurowany w posadzkę przynajmniej jeden ruchomy, żelazny pierścień, w ten sposób, aby nie wystawał ponad powierzchnię posadzki. Posadzka winna posiadać spadek w kierunku jednej ze ścian. Wzdłuż tej ściany winien przebiegać rowek ściekowy, o dostatecznym spadzie, przynajmniej 12 cmtr. szeroki, 5 cmtr. głęboki o dnie owalnym. Rowek winien łączyć się z dołem ściekowym, znajdującym się na zewnątrz przez odpowiedni kanał.

Przy przejściu rowka w kanał, łączący się z dołem ściekawym, winna znajdować się krata do zatrzymywania większych, stałych odpadków oraz zamknięcie syfonowe.

§ 10.

Ściany hali ubojowej należy co najmniej do wysokości 2 mtr. od posadzki, pokryć warstwą materiału, nieprzepuszczalnego dla wody, o gładkiej powierzchni. Można do tego użyć cementu, gładko wytartego pomalowanego jasną farbą olejną, nieszkodliwą dla zdrowia, wyłączając przytem następujące kolory: różowy, ceglasty i czerwony.

Pozostała część ścian oraz sufit wystarczy otynkować zaprawą wapienną i pobielić wapnem.

§ 11.

W celu zapewnienia dostatecznej ilości światła, powierzchnia okien w hali uboju musi wynosić przynajmniej 1/10 powierzchni posadzki. Okna winny być umieszczone na wysokości 175 cmtr. od podłogi, względnie do tej wysokości, szyby zamalować należy od zewnątrz jasnym lakierem matowym (pokost i biel cynkowa). Okna winne być szczelne i łatwe do otwierania. Szyby natomiast winne być przejrzyste.

W okresie letnim szyby należy zastąpić gęstą siatką. Ażeby zapewnić odpowiednią wentylację hali ubojowej należy okna umieścić na

przeciwnych ścianach. Gdyby to było niewykonalne, należy dopływ świeżego powietrza regulować wentylatorami.

§ 12.

Hala ubojowa nie może się łączyć z innymi ubikacjami jak tylko wchodzącymi w skład wytwórni przetworów mięsnych, przyczem wyjście, łączące musi być zaopatrzone szczelnymi drzwiami. Drzwi te, poza wypadkami celowego użycia, winny być stale zamknięte.

§ 13.

Na odpadki płynne i półpłynne, pochodzące z rzeźni winien znajdować się na zewnątrz hali ubojowej, w miejscu możliwie cieniście dół ściekowy zbudowany z materiałów trwałych nieprzepuszczalnych dla cieczy o wymiarach co najmniej 1 × 1 × 1 mtr. Dół należy przykryć pokrywą, dokładnie przylegającą i szczelnie zamykającą otwór dołu ściekowego.

§ 14.

Rzeźnie prywatne, w których dokonuje się uboju zwierząt dużych winne być zaopatrzone w gnojarki, przeznaczone na odpadki poubojowe stałe oraz treść żołądków. Najprostszy typ gnojarki stanowi dół murowany lub cementowy o objętości zależnej od ilości ubijanych sztuk, opatrzone szczelną pokrywą.

Gnojarka winna znajdować się możliwie najdalej od hali ubojowej, jednak w obrębie zabudowań rzeźni. Najmniejsza dopuszczalna jej odległość od hali rzeźnianej wynosi 10 m. Gnojarka musi być przynajmniej raz w tygodniu opróżniana — oczyszczana oraz zlewana mlekiem wapiennym.

W rzeźniach prywatnych, przeznaczonych do uboju zwierząt małych winna znajdować się poza halą uboju, w miejscu możliwie cieniście beczka na odpadki stałe poubojowe z materiału trwałego z szczelnie zamykającym się nakryciem.

§ 15.

Dół ściekowy oraz beczka na odpadki należy oczyszczać i opróżniać w lecie przynajmniej 2 × w tygodniu — zimą przynajmniej 1 raz w tygodniu. Odpadki i odcieki należy wywozić na pole chłonne (n. p. piaskowe) zdala od osiedli i tam zakopywać wzgl. przyorywać. Odcieków nie wolno wylewać na podwórze, do rynsztoków rowów przydrożnych itp.

§ 16.

Rzeźnia prywatna winna być zaopatrzona w wodę w dostatecznej ilości, przyczem z braku urządzeń wodociagowych w obrębie rzeźni winna znajdować się pompa lub studnia, której woda odpowiada warunkom stawianym wodzie używanej do picia. (Rozporządzenie Min. Opieki Społecznej i Spraw Wewn. z dnia 27 sierpnia 1933 r. Dz. U. R. P. Nr. 79 poz. 562)

Pompa lub studnia musi być umieszczona conajmniej 10 mtr. od dołów kloacnych, gnojarki itp.

Pompę można zainstalować również w hali uboju, jednakże pod warunkiem:

a) że obmurowanie pompy wyższe będzie od poziomu posadzki,

b) że obmurowanie wykluczy możliwość przedostania się do wewnątrz nieczystości,

c) że pompa będzie tak umieszczona, żeby nie przeszkadzała w swobodnej pracy, związanej z ubojem.

§ 17.

W rzeźniach prywatnych, przeznaczonych do uboju świń winien znajdować się kocioł do oparzenia świń lub kocioł do grzania wody oraz koryto od oparzania świń metalowe lub z twardego drzewa. Tak kocioł do oparzania świń jak i kocioł do grzania wody należy osadzić przy ścianie w obmurowaniu z cegieł z gładką wyprawą.

§ 18.

W każdej hali ubojowej winny znajdować się przyrządy do wieszania mięsa, zaopatrzone w haki metalowe (cynkowane, cynowane lub niklowane) szklane porcelanowe, umocowane w ten sposób, aby mięso wzajemnie do siebie, do ścian i podłóg nie przylegało. Przyrządy te należy umieszczać na ścianach niewystawionych na działanie słońca.

§ 19.

Każda rzeźnia prywatna powinna posiadać przyrząd wyciągowy, którego nośność uzależnić należy od wagi ubijanych zwierząt.

§ 20.

Każda rzeźnia, zależnie od jej przeznaczenia, powinna być zaopatrzona w następujące przedmioty i przyrządy:

1) apteczka ze środkiem odkażającym i opatrunkowym,

2) umywalnia, mydło, ręcznik,

3) stół przenośny do uboju bydła małego, sporządzony z drzewa twardego,

4) rama służąca do ustalenia zwierzęcia w pozycji grzbietowej, konieczna przy zdejmowaniu skóry,

5) wózek, taczka lub nosze, służące do usuwania żołądków zwierząt dużych,

6) stół do obierania jelit z tłuszczu, zrobiony z drzewa twardego niesmolistego. Płyta stołu winna posiadać lekkie nachylenie w kierunku ściany, do której przylega stół, uniemożliwiające spadanie składanych wnętrzności,

7) przyrząd do ogłuszenia zwierząt dużych i małych,

8) topór rzeźnicki,

9) pilka kostna,

10) miska do krwi,

11) konwie do krwi szczelnie zamykane,

12) sznury do wiązania zwierząt małych,

13) a) na drzwiach wejściowych hali uboju tablica z wyraźnym i trwałym napisem: „Wstęp osobom niezatrudnionym oraz dzieciom wzbroniony“,

b) „palenie tytoniu oraz spluwanie wzbronione“ — tablicę z tym napisem należy powiesić w widocznym miejscu w hali uboju.

§ 21.

Oświetlenie sztuczne hali uboju winno być tego rodzaju, aby umożliwiło dokładną pracę, związaną z ubojem i urzędowym badaniem mięsa. W miejscowościach posiadających prąd elektryczny należy użyć tylko oświetlenia elektrycznego.

§ 22.

O ile rzeźnie prywatne posiadają lub będą posiadać stajnię spędową, chlewnię do pomieszczenia zwierząt rzeźnych przed ubojem oraz ubikację, służącą do przechowywania skór, szczepiny, rogów itp. to winny one odpowiadać następującym warunkom:

Stajnie spędowe i chlewnie:

1) wysokość 2½ mtr.

2) posadzka szorstka, nieprzepuszczalna, zaopatrzona w ścieki i dół ściekowy z materiału trwałego i nieprzepuszczalnego dla cieczy.

3) ściany murowane, wewnątrz łatwo oczyszczalne.

4) żłoby sporządzone z cementu z żelaza lub ceramiczne,

5) w stajni winne znajdować się pierścienie do przywiązywania bydła,

6) stajnia spędowa i chlewnia winne posiadać dostateczną ilość światła i powietrza,

7) nie mogą znajdować się bliżej hali ubojowej jak w odległości 5 mtr.,

8) muszą być często oczyszczone i odkażone.

Ubikacja służąca do przechowywania odpadków poubojowych winna odpowiadać punktom 2, 3, 7, 8 przewidzianym dla chlewni i stajni spędowych.

§ 23.

Osoby zajęte przy uboju zwierząt winny posiadać czyste kaftany, nakrycia głowy oraz fartuchy. W czasie pracy rękawy winne być podwinięte, natomiast ręce czyste, szczególnie podczas pracy przy mięsie.

§ 24.

Żołądki zwierząt dużych należy bezpośrednio po wyjęciu z jamy brzusznej przenieść lub przewieźć do gnojarki i tutaj opróżnić je z zawartości treści, przyczem po ukończeniu należy zebrać rozsypane resztki treści a gnojarkę zamknąć.

§ 25.

Hala ubojowa nie może służyć do innych celów, jak tylko do uboju zwierząt rzeźnych za wyjątkiem jednokopytowych (konie, osły, osłomuły i muły). Zabrania się w hali ubojowej przechowywania przedmiotów i produktów nie mających w uboju zwierząt i oczyszczeniu hali zastosowania, a szczególnie mogących udzielić mięsu złej woni lub go zanieczyszczyć np. naftę, brudne naczynia, odzież itp.

§ 26.

Bezpośrednio po uboju hala jakoteż przedmioty użyte do uboju winne być należycie oczyszczone, przyczem woda użyta do oparzania świń w kotle winna być usunięta.

§ 27.

Raz do roku należy przeprowadzać dokładne odkażenie hali ubojowej, stajni spédowej oraz pomieszczeń na odpadki ubojowe. Dezynfekcję należy przeprowadzić w ten sposób, że po dokładnem oczyszczeniu wszystkich pomieszczeń należy sufit i ściany wybielić, natomiast lampę olejną i podłogę zmyć wodą z dodatkiem środka odkażającego.

§ 28.

Rozporządzenie to wchodzi w życie z dniem 1 lutego 1935 r. z tem, że §§ 3, 5, 6, 7, 9, 11, 12, 14, 16, 21, 22 w odniesieniu do rzeźni już istniejących obowiązują z dniem 1 stycznia 1938 r. Paragraf 8 do rzeźni już istniejących niema zastosowania.

§ 29.

Osoby nieprzestrzegające przepisów, zawartych w niniejszem rozporządzeniu podlegają karze na podstawie art. 98 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 sierpnia 1927 r. o zwalczaniu zaraźliwych chorób zwierzęcych (Dz. U. R. P. Nr. 77 poz. 673).

Nr. RW 39a/7.

Wojewoda:

(—) Kirtiklis

Powyższe rozporządzenie podaje do wiadomości zainteresowanych celem ścisłego zastosowania.

Chojnice, dnia 31 stycznia 1935 r.

Starosta Powiatowy

w. z. (—) A. Czerni

v. Starosta

L. dz. R-3- 32/34.