

128.

**ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA OPIEKI SPOŁECZNEJ**

z dnia 9 grudnia 1932 r.

wydane w porozumieniu z Ministrem Rolnictwa i Reform Rolnych i Ministrem Przemysłu i Handlu o dozorze nad mlekiem i jego przetworami.

Na podstawie art. 8 punkty a), b), d), e), g) rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 r. o dozorze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz. U. R. P. Nr. 36, poz. 343) oraz art. 1 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 21 czerwca 1932 r. o przekazaniu zakresu działania Ministra Spraw Wewnętrznych w sprawach zdrowia publicznego Ministrowi Pracy i Opieki Społecznej (Dz. U. R. P. Nr. 52, poz. 493) zarządza się co następuje:

Rozdział I.

Postanowienia ogólne.

§ 1. Przepisom niniejszego rozporządzenia podlegają:

- 1) mleko i jego przetwory, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu;
- 2) obory, produkujące mleko, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu;

3) pomieszczenia, przeznaczone do przechowywania oraz przygotowania mleka do sprzedaży lub innego obiegu, oraz pomieszczenia do hurtowej sprzedaży mleka;

4) wytwórnie, w których odbywa się przeróbka mleka na przetwory mleczne, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu;

5) sklepy, w których odbywa się sprzedaż mleka i jego przetworów, oraz handel okrężny temi produktami;

6) wszelkie naczynia i przyrządy, używane do mleka i jego przetworów, przeznaczonych do sprzedaży lub innego obiegu.

§ 2. (1) Przez nazwę „mleko”, bez określenia gatunku zwierzęcia, od którego pochodzi, rozumie się mleko krowie.

(2) Mleko, otrzymane od innych zwierząt (kozy, owce, kłaczki), sprzedawać wolno tylko pod właściwą nazwą.

(3) Do obiegu handlowego dopuszcza się mleko:

- 1) a) pełne,
- b) pełne wyborowe,
- 2) chude.

(4) Mleko „pełne” i „pełne wyborowe” jest to mleko, uzyskane po zupełnym wydojeniu krów, do którego nic nie dodano i z którego nic nie odjęto.

(5) Mleko „pełne”, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu, powinno zawierać tłuszczu co najmniej 3%. Mleko „pełne”, zawierające tłuszczu mniej niż 3%, może być dopuszczone do sprzedaży lub innego obiegu jako „pełne” ze specjalnym oznaczeniem mniejszej zawartości tłuszczu, o ile ta niższa zawartość tłuszczu wynika z warunków naturalnych (np. rasa bydła, rodzaj paszy). Celem stwierdzenia, że zawartość tłuszczu w mleku poniżej 3% wynika z warunków naturalnych, może być w każdym przypadku na życzenie i koszt sprzedawcy względnie wytwórcy przeprowadzona przez władze lub organa dozoru próba oborowa.

Postanowienie co do procentowej zawartości tłuszczu w mleku nie dotyczy takiego mleka, które jest dostarczane z miejsca produkcji bezpośrednio do wytwórni na przeróbkę pod warunkiem, że przewożący lub przenoszący mleko na żądanie władzy lub organu dozoru udowodni, iż wiezioną względnie niesioną ilość mleka (liczba litrów) jest dostarczana do wytwórni przez danego producenta.

(6) Mleko „pełne wyborowe” jest to mleko pełne:

- a) pochodzące z obór, pozostających pod stałym nadzorem weterynaryjnym i utrzymywanych we wzorowej czystości;
- b) przechowywane stale w temperaturze poniżej 12°;
- c) zawierające co najmniej 3,2% tłuszczu;
- d) zawierające zanieczyszczeń najwyżej 1 miligram w jednym centymetrze sześciennym;
- e) zawierające najwyżej 250,000 bakterij w jednym centymetrze sześciennym;
- f) sprzedawane tylko w butelkach, zamkniętych kapslem, z oznaczeniem na etykietach daty udoju.

(7) Mleko „chude” jest to mleko, z którego odciągnięto tłuszcz częściowo lub całkowicie.

(8) Z mleka, przeznaczonego do sprzedaży lub innego obiegu jako pełne, zawierającego tłuszczu więcej niż wskazuje przepisana minimalna norma, tłuszcz nie może być odciągany.

§ 3. Przez nazwę „przetwory mleczne” rozumie się: mleko kwaśne (zsiadłe), śmietaną, śmietankę, twaróg, ser, masło, kefir, joghurt, kumys, mleko sterylizowane, homogenizowane, pasteryzowane, zgęszczone (kondensowane), w proszku i t. p.

§ 4. (1) Przez nazwę „mleko kwaśne” (zsiadłe) rozumie się produkt, otrzymany z mleka, poddane fermentacji kwasu mlekowego samorzutnie lub z pomocą czystych kultur.

(2) Mleko kwaśne (zsiadłe) powinno odpowiadać warunkom, wymagany dla mleka wogóle (§§ 2, 18 ust. 3, 21 ust. 1).

(3) Przez nazwę „śmietanka”, „śmietana” rozumie się górną warstwę, zebraną z mleka (słodkiego lub kwaśnego), względnie odciągniętą z niego z pomocą wirówki.

(4) Śmietanka zwykła powinna zawierać tłuszczu co najmniej 10%, śmietanka kremowa — 35%.

(5) Śmietana powinna zawierać tłuszczu co najmniej 22%.

§ 5. (1) Przez nazwę „mleko przegotowane” rozumie się mleko, poddane kilkakrotnemu wrzeniu.

(2) Przez nazwę „mleko sterylizowane” rozumie się mleko, pozbawione żywych drobnoustrojów i ich zarodników (przetrwalników) działaniem wysokiej ciepłoty.

(3) Przez nazwę „mleko pasteryzowane” rozumie się mleko, pozbawione drobnoustrojów z wyjątkiem zarodników (przetrwalników) działaniem wysokiej ciepłoty i bezpośrednio potem ochłodzone. Mleka pasteryzowanego nie wolno sprzedawać jako takiego po upływie 24 godzin od chwili dokonania pasteryzacji; o ile zaś mleko to jest przechowywane w chłodni (lodowni) w odpowiednio niskiej temperaturze, to czas ten może być przedłużony do 36 godzin.

(4) Przez nazwę „mleko (śmietanka) homogenizowane” rozumie się mleko (śmietankę), w którym kuleczki tłuszczu rozbite są w ten sposób, że tworzą one trwałą emulsję, z której tłuszcz już się sam wydzielić nie może.

(5) Przez nazwę „mleko zgęszczone” (kondensowane) rozumie się mleko zgęszczone w próżni przy niskiej ciepłocie, z dodatkiem cukru lub bez.

(6) Przez nazwę „mleko w proszku” rozumie się mleko, zgęszczone do tego stopnia, że zawartość w niem wody wynosi nie więcej, niż 8%.

(7) Przez nazwę „kefir”, „yoghurt” rozumie się produkt, otrzymany z mleka pełnego lub chudego, poddane fermentacji swoistej; przez nazwę „kumys” — produkt, otrzymany z mleka kłaczy, poddane również fermentacji swoistej.

(8) Poza cukrem oraz swoistymi dla każdego z tych produktów fermentami inne domieszki do tych produktów są wzbronione.

§ 6. (1) Przez nazwę „masło” rozumie się produkt tłuszczowy, otrzymany w drodze mechanicznych czynności z mleka wyłącznie krowiego.

(2) Nazwę „masło” zastrzega się wyłącznie dla tego jedynie produktu.

(3) Zawartość tłuszczu w masle powinna wynosić co najmniej 82%. Zawartość wody w masle powinna wynosić najwyżej 16%. Zawartość soli kuchennej w masle solonem powinna wynosić najwyżej 3%. Kwasota w masle niesolonem (metoda Kötstorflera) powinna wynosić najwyżej 5%.

(4) Masło topione powinno zawierać wody najwyżej ślady.

(5) Masło solone topione powinno zawierać soli najwyżej 5%.

(6) Masło solone powinno być w sprzedaży odpowiednio oznaczone (deklarowane).

(7) Maślanka jest to płyn mleczny, pozostały po wyrobieniu masła.

§ 7. (1) Przez nazwę „ser” rozumie się produkt, otrzymany z mleka lub śmietanki przez wydzielenie z nich części stałych w drodze kwaśnienia naturalnego, względnie działania fermentu podpuszczkowego.

(2) Ser twarogowy może zawierać wody najwyżej 65%.

Ser śmietankowy w substancji suchej winien zawierać tłuszczu co najmniej . . . 50%.

Ser tłusty w substancji suchej winien zawierać tłuszczu co najmniej . . . 40%.

Ser półtłusty w substancji suchej winien zawierać tłuszczu co najmniej . . . 20%.

Ser chudy w substancji suchej winien zawierać tłuszczu co najmniej . . . 10%.

(3) Sery, otrzymane z mleka innych zwierząt, i sery gatunkowe (Ementaler, holenderski i t. p.) powinny być w sprzedaży odpowiednio oznaczone.

(4) Sery twarde powinny posiadać na opakowaniu względnie na etykiecie oznaczenie procentowej zawartości tłuszczu w suchej masie.

§ 8. Zabrania się sprzedaży i innego wprowadzenia w obieg mleka i przetworów mlecznych, szkodliwych dla zdrowia, zepsutych, podrobionych, sfalszowanych, fałszywie oznaczonych, w szczególności:

a) mleka:
1) pochodzącego od krów chorych;
2) mleka (siary) od krów w ostatnich dniach przed ocieieniem i w pierwszych dniach po ocieieniu;

3) zanieczyszczonego, dającego widoczny osad, zawierającego bakterje chorobotwórcze, oraz zawierającego w ilości mleka mniejszej niż 1 cm³ laseczniki okrężnicy;

4) o nienormalnym zabarwieniu, smaku, zapachu i konsystencji;

5) wykazującego zwiększoną kwasotę, a zatem niewytrzymującego próby gotowania, o ile o tem nie uprzedzono nabywcy;

6) zawierającego jakiegokolwiek domieszki, choćby dla zdrowia nieszkodliwe (np. wodę, lód), oraz środki konserwujące lub barwiące;

7) zawierającego tłuszczu mniej niż 3%, a puszczanego do sprzedaży lub innego obiegu bez właściwego oznaczenia (§ 21);

b) przetworów mlecznych:
1) mechanicznie zanieczyszczonych;

- 2) o wyglądzie nieprawidłowym;
- 3) o smaku i zapachu nienaturalnym;
- 4) zawierających obce tłuszcze;
- 5) zawierających środki konserwujące, z wyjątkiem soli kuchennej;
- 6) zawierających domieszkę ciał, zmieniających normalny skład przetworów lub zwiększających ich wagę, względnie maskujących zły ich gatunek;
- 7) barwionych barwnikami niedozwolonymi.

Rozdział II.

Miejsca produkcji mleka i jego przetworów, przeznaczonych do sprzedaży lub innego obiegu.

§ 9. Sprawę budowy obór oraz warunki techniczne i sanitarne, jakim powinny odpowiadać obory, określa rozporządzenie Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 16 lutego 1928 r. o prawie budowlanym i zabudowaniu osiedli (Dz. U. R. P. Nr. 23, poz. 202).

§ 10. (1) Obory, produkujące mleko do sprzedaży lub innego obiegu, powinny być widne, należyce przewietrzane i zaopatrzone w nieprzepuszczalne podłogi, lub co najmniej w klepiska, oraz w ścieki z odpowiednim spadkiem. Obory te, jak również żłoby i naczynia do pojenia krów powinny być utrzymywane w należytej czystości i porządku. Ściany, pułap i żłoby bielone w miarę potrzeby, nie rzadziej jednak, niż 2 razy do roku.

(2) Krowy w oborach należy utrzymywać we wzorowej czystości. Na podściółkę używać należy materiału czystego, łatwo wchłaniającego wydaliny. Do pojenia krów w oborach, do mycia naczyń, używanych do tego celu, i do mycia żłobów należy używać jedynie wody, dobrej do picia dla ludzi.

(3) W gminach miejskich, uzdrowiskach, posiadających charakter użyteczności publicznej, oraz w uzdrowiskach, osadach fabrycznych i ośrodkach robotniczych w razie rozciągnięcia na nie przepisów budowlanych dla gmin miejskich (art. 414 i 415 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 16 lutego 1928 r. o prawie budowlanym i zabudowaniu osiedli (Dz. U. R. P. Nr. 23, poz. 202) obornika (nawozu) nie wolno przetrzymywać w oborach, produkujących mleko, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu.

§ 11. (1) Dojenie powinno odbywać się w sposób, zabezpieczający mleko przed zanieczyszczeniem. Wymiona i strzyki należy przed dojeniem wymyć ciepłą wodą, dokładnie i czysto osuszyć. Dojarki (dojarze) powinny przed udojem wymyć starannie ręce wodą ciepłą, mydłem i szczotką. Mleko z pierwszych pociągnięć strzyków powinno być zdalone do oddzielnego naczynia i wyłączone od używania go na pokarm dla ludzi.

(2) Aparaty do mechanicznego dojenia po każdym użyciu powinny być dokładnie oczyszczone i zawsze utrzymywane we wzorowej czystości.

(3) Mleko po udoju powinno być bezzwłocznie przecedzone i ochłodzone. Chłodzenie i przetrzymywanie mleka w oborze jest wzbronione.

§ 12. (1) Pomieszczenia, przeznaczone do przechowywania oraz przygotowania mleka do

sprzedaży lub innego obiegu oraz pomieszczenia do hurtowej sprzedaży mleka powinny być całkowicie izolowane od ustępów, obór, stajen, chlewów, śmietników i gnojowisk.

(2) Pomieszczenia te nie mogą również łączyć się bezpośrednio z mieszkaniem lub służyć za miejsce zamieszkania lub wypoczynku. Muszą one być widne, chłodne, suche, należyce przewietrzane, mieć szczelną podłogę nieprzepuszczalną. Ściany gładko wyprawione, malowane jasną farbą olejną lub bielone i opatrzone do wysokości co najmniej 2 metrów jasną lamperją olejną, względnie z materiału, dającego się łatwo myć. Pomieszczenia te powinny być zaopatrzone w dobrą do picia dla ludzi wodę, w urządzenia z wodą bieżącą do mycia naczyń, mydło i ręcznik do mycia rąk oraz w spluwaczki wodne.

(3) Okna otwierane powinny być w porze letniej zabezpieczone gęstymi siatkami drucianymi.

(4) Pomieszczenia te powinny być zaopatrzone w ścieki, odprowadzone na 5 metrów co najmniej krytym kanałem względnie przyłączone wprost do kanalizacji.

(5) Pomieszczenia powinny być utrzymywane we wzorowej czystości, a mleko zabezpieczone przed wszelkiem zanieczyszczeniem.

(6) Nie wolno w nich trzymać ani wprowadzać do nich żadnych zwierząt domowych.

§ 13. (1) Wytwórnie, t. j. pomieszczenia, w których odbywa się przeróbka mleka na przetwory mleczne, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu, nie mogą mieścić się w suterenach. Powinny być one położone w odległości co najmniej 5 mtr. od ustępów ogólnych skanalizowanych, zaś od obór, stajen, chlewów, śmietników, gnojowisk i ustępów nieskanalizowanych w odległości co najmniej 10 mtr. Postanowienie o suterenach nie ma zastosowania do wytwórni, które są umieszczone w budynku, przystosowanym specjalnie do wyrobu przetworów mlecznych i zagłębionym w ziemi celem uniknięcia insolacji, o ile inne warunki nie staną temu na przeszkodzie.

(2) Lokal wytwórni powinien składać się co najmniej z 3 izb, z których jedna w szczególności powinna być przeznaczona do mycia naczyń i zaopatrzona w zlew. W izbie tej może być pomieszczony kocioł. Do śmietankarni, jako filji wytwórni, postanowienie, wymagające 3 izb, nie ma zastosowania.

(3) Wytwórnie, przerabiające mleko na przetwory mleczne, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu, powinny posiadać urządzenia do przechowywania zapasów mleka i jego przetworów w chłodzie (chłodnie, lodownie), względnie pomieszczenia (piwnice) czyste, suche, przewiewne, z nieprzepuszczalną podłogą lub co najmniej klepiskiem. Przechowywane w nich produkty powinny być zabezpieczone przed wszelkiem zanieczyszczeniem lub zakażeniem, w szczególności przez owady, zwierzęta i t. p.

(4) Postanowienia § 12 ust. 2—6, § 20 i 21 mają odpowiednie zastosowanie w wytwórniach przetworów mlecznych, przeznaczonych do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia. Wszelkie czynności,

związane z przeróbką mleka, powinny być wykonywane z zabezpieczeniem mleka i jego przetworów przed zanieczyszczeniem.

(5) Postanowienia ust. 1 i 2 niniejszego paragrafu oraz § 12 ust. 1, 2, 4 nie mają zastosowania do wytwórni przetworów mlecznych: mleka kwaśnego, śmietanki, śmietany, twarogu, masła i sera, produkowanych z ilości dziennej mleka, nieprzewyższającej 200 litrów mleka, o ile mleko to pochodzi z obory, pozostającej w łączności z gospodarstwem rolnym wytwórcy. Wytwórnice te powinny być jednak widne, suche, należyście przewietrzane, mieć suchą, nieprzepuszczalną podłogę lub co najmniej klepisko, ściany bielone, powinny mieć dostateczny zapas dobrej do picia dla ludzi wody, do mycia naczyń i rąk, oraz mydło i ręcznik.

R o z d z i a ł III.

Sprzedaż i inne wprowadzanie w obieg mleka i jego przetworów.

§ 14. (1) Mleko, przeznaczone do przewozu, powinno być należyście ochłodzone. Naczynia z mlekiem, przeznaczonym do sprzedaży lub innego obiegu, powinny być podczas przewozu i przenoszenia szczelnie zamykane pokrywami, zabezpieczającymi mleko od zanieczyszczenia, i zaopatrzone wyraźnie w nazwisko i adres właściciela mleka.

(2) Naczynia z mlekiem, przeznaczonym do sprzedaży lub innego obiegu, podczas przewozu w wagonach towarowych i bagażowych oraz samochodami ciężarowymi powinny być ponadto oplombowane. To samo dotyczy naczyń z mlekiem, przewożonym innymi środkami, o ile ilość przewożonego jednorazowo mleka przekracza 30 litrów.

(3) Zabrania się przykrywania naczyń i uszczelniania przykryw materiałami, mogącymi mleko zanieczyścić (np. druki lub makulatura, słoma, siano, szmaty i t. p.), zarówno jak używania takich pierścieni gumowych, które zawierają związki metali, szkodliwych dla zdrowia, w szczególności szkodliwe zanieczyszczenia ponad 1%. Pierścienie gumowe powinny być przed każdym użyciem strannie wymyte.

(4) Wozy, samochody, używane do przewożenia mleka i jego przetworów, powinny być utrzymane w czystości. Na wozach, samochodach z mlekiem i przetworami mlecznymi lub z naczyniami od tych produktów zabrania się przewożenia osób chorych, zwierząt, szmat, śmieci, odpadków kuchennych i t. d., mogących mleko względnie naczynia do mleka zanieczyścić.

§ 15. (1) Mleko i jego przetwory, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu, powinny być zabezpieczone od wszelkich zanieczyszczeń i zakażeń (kurz, owady i t. p.) oraz przechowywane w miejscu, zabezpieczonym przed działaniem promieni słonecznych; w szczególności mleko (śmietana, śmietanka) powinno być przechowywane w naczyniach nakrytych. Miejsca sprzedaży mleka i jego przetworów powinny być odgrodzone od kupujących.

(2) Sklepy, w których odbywa się sprzedaż mleka i jego przetworów, powinny odpowiadać

przepisom § 12 ust. 2, 3, 5 oraz przepisom § 13 ust. 1 i 3.

(3) W sklepach z mlekiem i jego przetworami nie wolno trzymać takich produktów, które mogą ujemnie wpłynąć na mleko i jego przetwory.

(4) W sklepach spożywczych, w których handel mlekiem i jego przetworami stanowi dodatkową część przedsiębiorstwa, powinno być przeznaczonych dla tych produktów oddzielne miejsce zdala od innych produktów spożywczych, zaś mleko może być sprzedawane tylko w naczyniach zamkniętych (butelki).

(5) W sklepach, w których odbywa się sprzedaż mleka i jego przetworów, nie wolno trzymać zwierząt domowych. Na drzwiach tych sklepów powinien być wywieszony wyraźny napis: „wprowadzanie psów jest wzbronione”.

(6) Do zawijania masła, sera i t. p. należy używać czystego papieru pergaminowego, woskowanego lub celuloidowego, pozatem dla sera można używać papieru aluminiowego lub cynfolji, niezawierającej ołowiu. Zawijanie masła, sera w szmaty jest wzbronione.

§ 16. (1) W rozumieniu niniejszego rozporządzenia handlem okrężnym mleka i jego przetworów jest sprzedaż mleka i jego przetworów:

- a) z dostawą do mieszkań;
- b) na targach, placach i ulicach.

(2) Sprzedaż mleka i śmietanki z dostawą do mieszkań jest dozwolona tylko w oddzielnych naczyniach zamkniętych, zabezpieczających mleko (śmietankę) od zanieczyszczeń i zaopatrzonych w wyraźny, niedający się usunąć napis, zawierający imię, nazwisko i adres właściciela mleka.

(3) Sprzedaż mleka i śmietanki na targach, placach i ulicach jest dozwolona tylko z naczyń zamkniętych, zaopatrzonych w krany (wózków zaopatrzonych w krany). Na naczyniach powinien być umieszczony wyraźny, niedający się zmyć napis, zawierający imię, nazwisko i adres właściciela mleka.

(4) Do sprzedaży mleka i jego przetworów na targach i placach właściwe władze określają miejsca specjalnie do tego celu przystosowane.

(5) Sprzedaż mleka i jego przetworów na podwórzach, w bramach, sieniach i t. p. jest niedozwolona.

(6) Przepisy § 14 ust. 1, 3, 4, § 15 ust. 6 i § 17 mają odpowiednie zastosowanie przy sprzedaży mleka i jego przetworów w handlu okrężnym.

§ 17. W przypadkach, w których mleko jest sprzedawane nie bezpośrednio w naczyniu, oplombowanym przez wytwórcę, sprzedawca jest odpowiedzialny również i za to, czy mleko odpowiada oznaczeniu, pod którym jest sprzedawane.

R o z d z i a ł IV.

Oznaczenie przetworów mlecznych.

§ 18. (1) Przetwory mleczne, znajdujące się w sprzedaży lub w innym obiegu w opakowaniu, powinny mieć umieszczone na etykietach: nazwę, gatunek produktu, firmę przedsiębiorstwa produkującego lub opakowującego i jego siedzibę. Nazwa pro-

duktu powinna odpowiadać jego gatunkowi lub produktowi, z którego został wytworzony.

(2) Na butelkach z kefirem, yoghurtem, kumysem, oraz mlekiem pasteryzowanym i mlekiem homogenizowanym musi być pozatem umieszczona data ich przyrządzenia.

(3) Przetwory wytworzone z mleka chudego lub z mleka innego, niż krowie, powinny być odpowiednio oznaczone.

Rozdział V.

Naczynia i przyrządy do mleka i jego przetworów, przeznaczonych do sprzedaży lub innego obiegu.

§ 19. (1) Wszelkie naczynia i przyrządy do mleka i jego przetworów, mianowicie: szkopki, kubelki, konwie, kadzie, cedzidla (sita), chłodniki, mieszadła, czerpaki, miary, mechaniczne aparaty do dojenia, automalyczne przyrządy do odmierzania mleka, wirówki do odciągania śmietanki oraz wszystkie przyrządy i naczynia, w których odbywa się przetwarzanie, przechowywanie i sprzedaż mleka i jego przetworów, powinny być wykonane tylko z takiego materiału, który w zetknięciu z mlekiem i jego przetworami nie zmienia ich własności.

(2) Naczynia metalowe, oprócz aluminiowych, powinny być dokładnie ocynowane (pobielone) lub emaljowane. Pobiała wewnętrzna tych naczyń nie może zawierać zanieczyszczeń powyżej 1%. To samo dotyczy części metalowych w przyrządach do dojenia i do odmierzania mleka.

(3) Naczynia kamienne, gliniane i emaljowane winny mieć polewę, względnie emalję równo wypaloną i nieuszkodzoną.

(4) Polewa naczyń kamiennych i glinianych oraz emalja naczyń metalowych nie mogą zawierać cynku, antymonu, arsenu; ołowiu zaś może zawierać jedynie taką ilość, która nie zaczyna ołowiem 4% roztworu kwasu octowego po ½-godzinnej gotowaniu.

(5) Zabrania się używania do mleka i jego przetworów naczyń oraz przyrządów: zardzewiałych, z uszkodzoną polewą, pobiłą, emalją.

(6) Naczynia drewniane nie mogą być używane do przechowywania i przewozu mleka.

(7) Butelki do mleka powinny być z jasnego przezroczystego szkła i zaraz po napełnieniu ich mlekiem szczelnie zamykane; o ile nie mają mechanicznych zamknięć, powinny być korkowane nowymi korkami, wyjalowionymi przez gotowanie, względnie zamykane kapsłami lub krążkami tekturowymi. Kapsle metalowe nie mogą zawierać zanieczyszczeń powyżej 1%. Kapsle i krążki powinny być po jednorazowym użyciu niszczone.

(8) Naczynia do mleka zgęszczonego, względnie mleka w proszku powinny odpowiadać przepisom, wyszczególnionym w ust. 1, 2 i 5 niniejszego paragrafu.

§ 20. (1) Wszelkie naczynia i przyrządy, używane przy dojeniu, cedzeniu, chłodzeniu, odmierzaniu, przechowywaniu, przewożeniu i sprzedaży mleka, powinny być utrzymywane w bezwzględnej czystości; w tym celu powinny być po każdym użyciu

wyparzone lub myte wodą gorącą z dodatkiem sody lub mleka wapiennego, następnie płukane czystą wodą, wywietrzane i wysuszone. Do mycia można używać jedynie wody dobrej do picia dla ludzi.

(2) Używanie srułu ołowianego do mycia butelek jest wzbronione.

(3) Naczynia do mleka powinny mieć szczelnie przylegające pokrywy i, z wyjątkiem butelek, szerokie otwory, umożliwiające dokładne mycie.

(4) Czerpaki i mieszadła do odmierzania i mieszania mleka powinny być zaopatrzone w długie rączki.

(5) Naczynia, przeznaczone do mleka, nie powinny być używane do innych celów.

§ 21. (1) Naczynia, używane do przewozu, do przechowywania w miejscach sprzedaży oraz do sprzedaży lub innego obiegu mleka pełnego, zawierającego tłuszczu mniej niż 3%, mleka chudego lub mleka innych zwierząt (kozy, owcze, klaczy), powinny mieć wyraźne i widoczne napisy, określające gatunek zawartego w nich produktu.

(2) Napisy te powinny być wytłoczone na tabliczkach metalowych, stale przytwierdzonych do naczyń, lub wymalowane wprost na naczyniach farbą, niedającą się zmyć.

(3) Naczynia z mlekiem pełnym, zawierającym tłuszczu mniej niż 3%, powinny mieć napis, zawierający wyrazy „mleko pełne” oraz określający odsetek tłuszczu, zawartego w mleku. Na butelkach z takim mlekiem napis ten powinien być umieszczony na etykietach.

(4) Naczynia z mlekiem chudym powinny mieć prócz wyraźnego napisu „chude mleko” pas w górnej części nazewnątrz, wymalowany niebieską olejną farbą, co najmniej 3 cm szerokości, całkowicie okalający naczynie. Pas ten szerokości 1 cm na butelkach z takim mlekiem oraz napis „chude mleko” mogą być umieszczane na etykietach.

(5) Naczynia z mlekiem gotowanym powinny być w sprzedaży odpowiednio oznaczone.

(6) Mleko wprowadzone do obiegu bez specjalnego oznaczenia uznaje się za mleko pełne o wartości tłuszczu co najmniej 3%.

Rozdział VI.

Przepisy dla personelu, zajętego przy mleku i jego przetworach.

§ 22. (1) Przy udoju mleka, rozlewaniu, przechowywaniu, przewożeniu i sprzedaży mleka i jego przetworów, przeznaczonych do sprzedaży lub innego obiegu, oraz przy wyrobieniu przetworów mlecznych mogą być zatrudnione tylko osoby zdrowe, w szczególności niedotknięte ostrą chorobą zakaźną lub gruźlicą w postaci, niebezpiecznej dla otoczenia, chorobą skórną zaraźliwą lub wzbudzącą wstręt, oraz niestykające się z zakaźnie chorymi.

(2) W razie wystąpienia objawów choroby zakaźnej oraz stwierdzenia nosicielstwa zarazków chorobotwórczych u osób, zatrudnionych czynnościami przy mleku i jego przetworach, właściciel przedsiębiorstwa jest obowiązany usunąć osobę chorą od pełnienia tych czynności.

(3) Osoby, wymienione w ustępie 1 niniejszego paragrafu, obowiązane są mieć czystą odzież i przestrzegać wzorowej czystości przy pracy. Osoby, zajęte przy udoju mleka, rozlewaniu i przechowywaniu mleka i jego przetworów, powinny ponadto nosić przy pracy czyste fartuchy i czepki lub chustki.

Rozdział VII.

Postanowienia końcowe.

§ 23. Przepisy niniejszego rozporządzenia mają również zastosowanie do mleka i jego przetworów, sprowadzanych z zagranicy i z obszarów, na których rozporządzenie niniejsze nie obowiązuje.

§ 24. Postanowienia niniejszego rozporządzenia, dotyczące poszczególnych miejsc produkcji i sprzedaży mleka i jego przetworów, powinny być wywieszane na widocznym miejscu w pomieszczeniach, wyszczególnionych w § 1 pkt. 3, 4, 5.

§ 25. (1) Wytwórnice przetworów mlecznych (§ 13), sklepy oraz pomieszczenia do hurtowego handlu mlekiem, istniejące w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia, powinny być dostosowane do postanowień tego rozporządzenia w ciągu 9 miesięcy od dnia jego wejścia w życie z wyjątkami wskazanymi w § 26, w przeciwnym razie ulegną one zamknięciu.

§ 26. (1) Terminy wykonania postanowień:

- a) § 13 ust. 1 zdanie pierwsze, ust. 2 zdanie pierwsze, w stosunku do istniejących w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia wytwórni przetworów mlecznych,
- b) § 13 ust. 1 zdanie pierwsze, w stosunku do istniejących w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia sklepów do sprzedaży mleka i jego przetworów (§ 15 ust. 2),
- c) § 16 ust. 2 i 3, dotyczących sprzedaży mleka i śmietanki z dostawą do mieszkań w oddzielnych naczyniach zamkniętych oraz sprzedaży mleka i śmietanki na targach, placach i ulicach z naczyń zamkniętych, zapatrzonych w krany ustalać będzie wojewódzka władza administracji ogólnej w poszczególnych przypadkach w zależności od miejscowych warunków gospodarczych i technicznych.

(2) Wojewódzka władza administracji ogólnej jest uprawniona ponadto do czynienia ustępstw:

- a) w stosunku do obór, produkujących mleko do sprzedaży lub innego obiegu, w których, ze względu na interesy gospodarcze rolnictwa, utrzymywanie krów na nawozie jest wskazane, co do wymagania urzędnika ścieków (§ 10 ust. 1);
- b) w sprawie używania w okolicach górskich naczyń drewnianych do przechowywania i przewozu mleka (§ 19 ust. 6).

§ 27. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie w 3 miesiące po ogłoszeniu. Jednocześnie traca

moc obowiązującą wszystkie dotychczasowe przepisy w sprawach, unormowanych niniejszym rozporządzeniem.

Minister Opieki Społecznej: *Hubicki*

Minister Rolnictwa i Reform Rolnych:

Sew. Ludkiewicz

Minister Przemysłu i Handlu: *Zarzycki*