

**283****ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA**

z dnia 11 lipca 1947 r.

wydane w porozumieniu z Ministrami: Przemysłu i Handlu, Arewizacji, Administracji Publicznej, Ziemi Odzyskanych, Skarbu oraz Pracy i Opieki Społecznej o dozorze nad wyrobem i obrotem napojami chłodzącymi gazowanymi.

Na podstawie art. 8 pkt 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), zmienionego rozporządzeniem Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 28 grudnia 1934 r. (Dz. U. R. P. Nr 110, poz. 977), ustawą z dnia 15 czerwca 1939 r. (Dz. U.

R. P. Nr 54, poz. 342) oraz dekretem z dnia 8 stycznia 1946 r. (Dz. U. R. P. Nr 5, poz. 44), zarządza się, co następuje:

§ 1. Przepisom niniejszego rozporządzenia podlega wyrób i obrót napojami chłodzącymi gazowanymi.

§ 2. Wytwórnia napojów chłodzących gazowanych powinna się składać co najmniej z następujących pomieszczeń:

- 1) właściwej wytwórni, gdzie napoje chłodzące gazowane są nalewane do naczyń pod ciśnieniem;
- 2) zmywalni z wodą ciepłą;
- 3) magazynu czystego szkła i gotowego produktu;
- 4) umywalni z wodą dobrą do picia dla ludzi, zaopatrzonej w mydło i czyste ręczniki;
- 5) szatni (szafy) na ubrania dla pracowników;
- 6) biura sprzedaży.

Umywalnia i szatnia nie mogą się mieścić w pomieszczeniach, wymienionych w punktach 1), 2) i 3).

W każdym pomieszczeniu musi się znajdować spluwaczka z czystą wodą, codziennie zmienianą.

Ponadto wytwórnie, produkujące napoje fermentowane w rodzaju kwasu chlebowego, powinny posiadać osobne pomieszczenia dla fermentacji.

§ 3. Wytwórnie napojów chłodzących gazowanych mogą się znajdować w odległości co najmniej 3 m od ustępów ogólnych skanalizowanych, połączonych z miejską siecią kanalizacyjną lub z miejscową oczyszczalnią ścieków, zaś od ustępów nieskanalizowanych, dołów ustępowych, obór, stajen, chlewów, gnojowisk i śmietników w odległości co najmniej 10 m.

§ 4. Lokal wytwórni powinien być widny i odpowiadać obowiązującym przepisom sanitarnym oraz budowlanym:

- 1) podłoga we właściwej wytwórni i zmywalni musi być nieprzepuszczalna, gładka, łatwo dająca się zmywać, ze spadem i kanałami ściekowymi, zakrytymi siatką lub gęstą kratką;
- 2) ściany wytwórni właściwej i zmywalni powinny być wyłożone do wysokości 2 m glazurą, bądź pomalowane farbą olejną; w pozostałych pomieszczeniach ściany powinny być pomalowane i czysto utrzymane, okna — zaopatrzone w siatki dla ochrony od much;
- 3) wytwórnia napojów chłodzących gazowanych musi być połączona z siecią wodociągowo-kanalizacyjną; w razie braku miejskiej sieci wodociągowo-kanalizacyjnej wytwórnia musi mieć własne urządzenie wodociągowo-kanalizacyjne; woda po-

winna być badana 2. razy do roku na koszt wytwórcy i musi odpowiadać wszelkim wymaganiom pod względem chemicznym i bakteriologicznym, przewidzianym w obowiązujących przepisach o wodzie do picia i do potrzeb gospodarczych.

Dostarczanie wody do wytwórni w inny sposób (w beczkowozach, kubłach itp.) jest zabronione.

§ 5. Saturatory, używane do produkcji napojów chłodzących, powinny być z miedzi, wewnątrz bielonej czystą cyną, mogącą zawierać najwyżej 0,3% ołowiu.

Za należyte bielenie saturatorów odpowiedzialny jest wytwórca napojów chłodzących gazowanych.

Wytwórca obowiązany jest na żądanie władz sanitarnych i inspekcji pracy przedstawić zaświadczenie organów kontrolnych Ministerstwa Przemysłu i Handlu stwierdzające, że saturator jest sprawdzony na ciśnienie i odpowiada obowiązującym w tej dziedzinie przepisom prawnym. Kontrola na ciśnienie saturatora jest wykonywana na koszt wytwórcy.

Maksymalne ciśnienie robocze saturatora wynosi 10 atm., przy napełnianiu syfonów — 6—10 atm., przy dużych butelkach objętości 0,7 litra — 3—4 atm., przy małych butelkach objętości 0,25 litra — 2—3 atm.

Saturatory powinny być kontrolowane na jakość pobiałą przynajmniej 2 razy do roku. Wodę przy badaniu pobiałą należy pozostawić w saturatorach na 48 godzin, po czym bada się ją na zawartość miedzi i ołowiu. Ilość miedzi nie może przekroczyć w napojach chłodzących gazowanych 1 mg, a ołowiu — 0,3 mg w litrze wody.

Opłaty za badanie saturatora i wody są wpłacane do kasy Państwowego Zakładu Higieny i zarachowane na dochód budżetu Ministerstwa Zdrowia.

§ 6. Przewody, doprowadzające do maszyn obciążających syfony lub butelki, powinny być zrobione z rurki czystej cyny lub z rurki gumowej, nie zawierającej szkodliwych składników dla zdrowia i wytrzymałej ciśnieniu do 12 atm.

§ 7. Syfonice do napełniania syfonów i obciążaczki do napełniania butelek powinny być zawsze czysto utrzymane oraz posiadać pancerze ochronne dla zabezpieczenia pracujących od wypadków.

Osoby zatrudnione przy syfonicach powinny być zaopatrzone w okulary ze szkła nierozpryskowego i fartuch nieprzemakalny.

Dla udzielenia pierwszej pomocy w razie wypadku każda wytwórnia powinna posiadać apteczkę z podstawowymi środkami do tego celu.

§ 8. Zabrania się stosowania balonów miedzianych do fabrykacji i obrotu napojami chłodzącymi gazowanymi oraz syfonów szklanych.

§ 9. Do produkcji i obrotu mogą być używane wyłącznie butelki szklane, hermetycznie zamykane, wytrzymałe stosowane ciśnienie dwutlenku węgla. Zamknięcia butelek muszą być wykonane z materiałów nieszkodliwych dla zdrowia. Butelki te nie mogą być używane do jakichkolwiek innych celów.

§ 10. Do produkcji napojów chłodzących gazowanych muszą być użyte surowce, odpowiadające właściwym przepisom. W szczególności chemikalia powinny być chemicznie czyste i nie mogą zawierać zanieczyszczeń szkodliwych dla zdrowia jak np. arsenu, miedzi, baru itp.

Dwutlenek węgla może być stosowany tylko z butli stalowych. W wytwórni właściwej przy każdym saturatorze nie może być więcej jak dwie butle z dwutlenkiem węgla.

Do zakwaszania napojów chłodzących w rodzaju lemoniad i kwasów mogą być używane kwasy: cytrynowy, winowy, jadalny mlekowy. Stosowanie kwasu octowego jest zabronione.

§ 11. Do słodzenia napojów chłodzących może być używany tylko czysty biały cukier (sacharoza).

§ 12. Na etykiecie napojów chłodzących gazowanych musi być wymieniona:

- 1) nazwa produktu np.: „woda sodowa”, „lemoniada” o smaku np. pomarańczowym, kwas o smaku....
- 2) imię i nazwisko właściciela (firma) i dokładny adres wytwórni.

Na etykietach napojów chłodzących gazowanych nie wolno umieszczać rysunków owoców.

§ 13. Do czynności, związanych z wyrobem, sprzedażą i innym wprowadzaniem w obieg napojów chłodzących, nie mogą być dopuszczone osoby, dotknięte jedną z chorób wymienionych w art. 2 pkt 1—30 ustawy z dnia 21 lutego 1935 r. o zapobieganiu chorobom zakaźnym i ich zwalczaniu (Dz. U. R. P. Nr 27, poz. 198), albo inną chorobą zaraźliwą lub odrażającą chorobą skórą. Osoby, zajęte przy czynnościach, związanych z wyrobem i wprowadzaniem w obieg napojów chłodzących, obowiązane są zachowywać należytą czystość.

§ 14. W stosunku do wymagań lokalowych i urządzeń wodociągowo-kanalizacyjnych istniejących już wytwórni powiatowa władza administracji ogólnej ma prawo zastępować ulgi, jednak nie dłużej niż w ciągu

2 lat od wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

§ 15. Syfony szklane mogą być w użyciu przy produkcji napojów chłodzących gazowanych w ciągu 3 lat od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

Syfony szklane, które pozostają w obiegu, muszą być utrzymane w należytej czystości i odpowiadać następującym wymaganiom:

- 1) główka syfonu może być przygotowana z mieszaniny ołowiu i antymonu pod warunkiem jednak, że z zewnątrz będzie poniklowana, a wewnątrz główki przewód (wkładka) będzie przygotowany z czystej cyny, mogącej zawierać najwyżej 0,3% ołowiu;
- 2) wszystkie metalowe części wewnętrzne syfonu, stykające się z wodą, powinny być wykonane z metalu nieszkodliwego dla zdrowia, bądź posrebrzone lub pocynowane czystą cyną;
- 3) rurka szklana wpuszczona do syfonu, łącząca się okuciem z główką, powinna posiadać okucie z czystej cyny.

Za stan higieniczny syfonów odpowiedzialny jest wytwórca napojów chłodzących gazowanych.

§ 16. Winni przekroczeń niniejszego rozporządzenia podlegają odpowiedzialności, przewidzianej w rozdziale III rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 r. o dozorcze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz. U. R. P. Nr 36, poz. 343).

§ 17. Przepisy rozporządzenia niniejszego w niczym nie naruszają innych obowiązujących przepisów o higienie i bezpieczeństwie pracy.

§ 18. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Zdrowia:

*Tadeusz Michejda*

Minister Przemysłu i Handlu:

*Hilary Minc*

w/z Minister Apropowacji:

*Kazimierz Sokółowski*

Minister Administracji Publicznej:

*Edward Osóbka-Morawski*

w/z Minister Ziem Odzyskanych:

*Józef Dubiel*

w/z Minister Skarbu:

*Leon Kurowski*

Minister Pracy i Opieki Społecznej:

*Kazimierz Rusinek*