

134

ZARZĄDZENIE MINISTRÓW ZDROWIA I HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 9 stycznia 1956 r.

w sprawie przechowywania prób pokarmów w zamkniętych zakładach przemysłu gastronomicznego.

Na podstawie art. 49 przepisów z dnia 22 marca 1928 r. o dozorcze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz. U. Nr 36, poz. 343 z późniejszymi zmianami), w celu wykonania art. 18 tych przepisów zarządza się, co następuje:

§ 1. Instytucje i przedsiębiorstwa państwowe i spółdzielcze oraz organizacje społeczne prowadzące zamknięte zakłady przemysłu gastronomicznego dla więcej niż 50 osób, a w szczególności szpitale, szkoły, przedszkola, bursy, domy dziecka, domy wczasowe, stołówki pracownicze, studenckie, są obowiązane pobierać codziennie i przechowywać próby wydawanych do spożycia posiłków.

§ 2. 1. Próby należy pobierać w następujących ilościach:

- 1) zupy po 100 g (pół szklanki),
- 2) potrawy mięsne, rybne po 50 g,
- 3) wędliny i wyroby wędliniarskie po 50 g w jednym kawałku,
- 4) jarzyny gotowane, sosy, potrawy mączne i młeczne po 50 g (1 — 2 łyżki stołowe),
- 5) wyroby garmażeryjne po 50 g,
- 6) lody i leguminy po 50 g.

2. Próby powinny być pobierane przez osobę wyznaczoną przez kierownika zakładu (stołówki). Osoba ta i kierownik zakładu (stołówki) są odpowiedzialni za właściwe pobieranie i przechowywanie prób.

§ 3. 1. Próby powinny być pobierane bezpośrednio z kuchni przed wydaniem posiłków do spożycia narzędziami metalowymi czystymi i przed użyciem wyparzonymi oraz przechowywane w czystych naczyniach (szklanych, porcelanowych, emaliowanych) zamykanych lub szczelnie przykrywanych. Na naczyniach należy umieszczać napis określający za-

wartość, datę sporządzenia i wydania posiłku oraz nazwisko i imię osoby pobierającej próbę.

2. Naczynia z próbami powinny być przechowywane w szafce lub zamykanej skrzynce, przeznaczonej jedynie do tego celu (odpowiednia temperatura, czystość itp.) i zapewniającej utrzymanie próby w stanie świeżości w ciągu 48 godzin. Szafka (skrzynka) powinna być zamknięta na klucz, który powinien przechowywać kierownik zakładu (stołówki).

§ 4. Potrawy o konsystencji stałej, z wyjątkiem potraw z mięsa i ryb, mogą być przechowywane razem w jednym naczyniu. Próby w jednym naczyniu powinny być tak ułożone, aby nie mieszały się ze sobą.

§ 5. 1. W przypadku przeprowadzania badań jakości posiłków lub w przypadku zatrucia pokarmowego próba powinna być oddana do dyspozycji państwowego inspektora sanitarnego bądź osoby upoważnionej przez wojewódzkiego inspektora sanitarnego.

2. W innych przypadkach niż określone w ust. 1 próby posiłków należy po upływie 48 godzin od ich pobrania usunąć, a naczynia starannie wymyć wrzącą wodą.

§ 6. Uchyła się zarządzenie Ministrów Zdrowia i Handlu Wewnętrznego z dnia 1 lutego 1951 r. w sprawie przechowywania prób pokarmów w miejscach zbiorowego żywienia (Monitor Polski Nr A-14, poz. 199) oraz pismo okólnie nr 14 Ministerstwa Handlu Wewnętrznego z dnia 7 maja 1951 r. nr Z-IV-C-160/30.

§ 7. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Zdrowia: w z. B. Kożusznik

Minister Handlu Wewnętrznego: w z. J. Kiljańczyk