

Sonderbeilage

zu Stück 29 des Amtsblattes der Regierung zu Oppeln.

Oppeln, den 17. Juli 1926.

Polizeiverordnung. betreffend den Verkehr mit Fleischwaren.

Auf Grund der §§ 6, 12 und 15 des Gesetzes über die Polizeiverwaltung vom 11. März 1850 (Ges. S. S. 265 ff.), der §§ 137 und 139 des Gesetzes über die allgemeine Landesverwaltung vom 30. Juni 1883 (Ges. S. S. 195 ff.) und der Verordnung über Vermögensstrafen und Bußen vom 6. Februar 1924 Art. III (N. G. Bl. S. 1924 S. 44) wird mit Zustimmung des Bezirksausschusses für den Umfang des Regierungsbezirks Oppeln folgende Polizeiverordnung erlassen:

Beaufsichtigung.

§ 1. Außer dem Verkehr mit Nahrungs- und Genussmitteln nach Maßgabe des Gesetzes vom 14. Mai 1879 (N. G. Bl. S. 145) unterliegen auch die Zubereitung, die Aufbewahrung, das Ausmessen, Auswiegen und die Beförderung der in dem Gesetze genannten Waren, soweit sie tierischer Herkunft sind, der polizeilichen Beaufsichtigung; demgemäß auch alle Räumlichkeiten und Gerätschaften, die der Zubereitung, dem Aufbewahren, dem Ausmessen, Auswiegen und der Beförderung dieser Waren dienen.

Die Beamten und Sachverständigen der Polizei sind daher befugt, während der ortsüblichen Geschäft- oder Arbeitszeit zum Zwecke der polizeilichen Beaufsichtigung alle nach § 1 in Betracht kommenden Räumlichkeiten zu betreten, in ihnen auf Befolgung dieser Polizeiverordnung zu achten, Proben zum Zwecke der Untersuchung zu entnehmen und erforderlichenfalls vorgefundene Waren vorläufig zu beschlagnahmen.

Die Gewerbetreibenden und deren Vertreter müssen diese Amtshandlungen anstandslos gestatten.

Personen.

§ 2. Die mit der Zubereitung, dem Ausmessen, Auswiegen, dem Verkauf oder der Beförderung von Nahrungs- und Genussmitteln tierischer Ursprungs beschäftigten Personen haben an sich und ihren Kleidern größte Reinlichkeit zu beachten; insbesondere haben Verkäufer und Verkäuferinnen der genannten Waren über ihren Kleidern eine saubere, weiße, waschbare Schürze zu tragen.

§ 3. Den bei den aufgeführten Beschäftigungen tätigen Personen ist das Rauchen, Schnupfen und Tabakkauen in den Arbeitsräumen untersagt.

§ 4. Bei den in § 2 genannten Verrichtungen

Rozporządzenie policyjne tyczące się handlu mięsa.

Na mocy §§ 6, 12 i 15 ustawy od administracji policyjnej z dnia 11-go marca 1850 r. (zb. ust. str. 265 nast.), §§ 137 i 139 ustawy o ogólnej administracji krajowej z dnia 30-go czerwca 1883 r. (zb. ust. str. 195 nast.) i rozporządzenia o karach pieniężnych i kaźniach z dnia 6-go lutego 1924 r. Art. III (zb. ust. Rz. 1924 str. 44) wydaje się z dozwoleniem wydziału obwodowego na obszar obwodu rejencyjnego Oppeln następujące rozporządzenie policyjne:

Dozórstwo.

§ 1. Prócz handlu żywnością i środkami spożywczymi w miarę ustawy z dnia 14-go maja 1879 r. (zb. ust. Rz. str. 145) przyprawa, przechowywanie, wymiar, przeważenie i transport towarów w ustawie wymienionych, o ile takowe pochodzą od zwierząt, podlegają także dozorowi policyjnemu; w skutek tego także wszelkie lokale i narzędzia służące do przyprawy, przechowywania, wymierzenia, odważenia i transportu tychże towarów.

Urzednicy i znawcy policyjni są dla tego uprawnieni, w zwykłym czasie handlu i pracy celem policyjnego dozoru wniesć do wszystkich lokali wchodzących podług § 1 w rachubę, w nich uważać, czy się zadosyć uczynia niniejszemu rozporządzeniu policyjnemu, próby wybierać celem zbadania i w razie potrzeby towary znalezione tymczasowo zabrać.

Przemysłowcom i ich zastępcom nie wolno się opierać tej czynności urzędowej.

Osoby.

§ 2. Osoby zatrudniane przyprawą, wy-miarem, odważeniem, sprzedażą lub transportem środków żywnościowych i spożywczych zwierzęcego pochodzenia są obowiązane zważać na największą czystość co do ich osoby i ich rzeczy; szczególnie sprzedawcy i sprzedawielki oznaczonych towarów mają nosić na swych rzeczach czysty, biały fartuch do prania.

§ 3. Osobom czynnym przy wspomnianych zatrudnieniach nie wolno w lokalach roboczych ani palić, ani żatywać ani tabaki żuć.

§ 4. Nie wolno przy robotach w § 2 wymienionych — nie naruszając tem prze-

darf — unbeschadet der Vorschriften zur Bekämpfung gemeingefährlicher und übertragbarer Krankheiten — niemand tätig sein, der mit nässenden oder eitrigen Hautausschlägen, Geschwüren oder eiternden Wunden an den unbedeckten Körperteilen behaftet ist.

§ 5. Von den genannten Einrichtungen sind auch Personen ausgeschlossen, die als Lumpen-, Knochen- und Althändler, als Hundehändler, Hundescheerer, Abfeder, im Gefundheits- oder Leichenbestattungsdienst oder in einem ähnlichen Berufe tätig sind.

Waren.

§ 6. Zur Verarbeitung darf nur unverdorbenes hantwürdiges Fleisch verwendet werden.

Därme müssen vor der Verwendung zur Einfüllung der Wurstmasse bis zur Durchlässigkeit gereinigt sein. Getrocknete Därme sind vor ihrer Verwendung durch Einlegen in reines Wasser vollkommen einzumweichen.

§ 7. Nahrungs- und Genussmittel tierischer Herkunft dürfen nicht in gesundheitsschädlicher Weise zubereitet, aufbewahrt, ausgenossen, abgemessen oder befördert werden, vielmehr sind sie bis zur Abgabe an den Käufer vor jeder Verunreinigung und Verderbnis zu schützen.

Waren jeder Art, die gesundheitsschädlich, verdorben oder nicht mehr zum Verkauf geeignet sind, dürfen in Räumen, in denen die Herstellung, die Aufbewahrung und der Verkauf von Nahrungs- und Genussmitteln tierischen Ursprungs erfolgt, nicht aufbewahrt werden.

Ausgeschlachtete Häute und Kelle dürfen in genannten Räumen nicht belassen werden.

Fleischwaren, die zu Hundefutter bestimmt sind, dürfen nur in entsprechend gekennzeichneten Behältnissen aufbewahrt werden.

§ 8. Hackfleisch darf zum Verkauf in Fleischläden für die Hauptabkühlzeiten auf Vorrat nur in dem Umfange hergestellt werden, daß diese Menge in etwa 3 Stunden verkauft ist. Die Aufbewahrung hat unter Glas- oder engmaschigen Gabelglocken zu geschehen. Reste von Hackfleisch bis zum nächsten Tage aufzubewahren und darauf irgendwie zu verwenden, ist verboten.

Das Feilhalten und der Verkauf von Hackfleisch außerhalb geschlossener Räumlichkeiten (z. B. auf offenen Fleischmärkten) ist nicht gestattet.

§ 9. Frische tote Seefische dürfen bei warmer Witterung nur in Kühlbehältern oder in Eis verpackt aufbewahrt oder feilgehalten werden.

§ 10. Waren aller Art, die scharfe Gerüche an sich haben, müssen von Nahrungs- und Genussmitteln tierischer Herkunft berart getrennt gehalten werden, daß eine Verunreinigung oder Verunreinigung der letzteren nicht erfolgen kann.

§ 11. Die zum unmittelbaren Genuß fertige-

pisow na zwalczanie spółeczności niebezpiecznych i zaraźliwych chorób — zatrudniać osób cierpiących na wyrzuty sączące albo zaropiatę, na wrzody albo rany gnijące na nieokrytych częściach ciała.

§ 5. Również nie wolno wspomnioną pracą zatrudniać osób utrudniających się handlem płatów, gnatów i starzyny, handlerzy psów, przestępców psów, oprawców, osób czynnych w służbie zdrowia albo pochowania zmarłych albo w innym podobnym zawodzie.

Towary.

§ 6. Do przyprawy wolno tylko użyć mięsa nie popsutego, eo sprzedażi zdanego.

Flaki muszą być wyczyszczone aż do braku powonienia, zanim się takowych użyje do napełnienia ich masą kiszkową. Flaki suszone należy zupełnie namoczyć kładąc je w czystą wodę.

§ 7. Środków żywnościowych i spożywczych pochodzenia zwierzęcego nie wolno w sposób zdrowiu szkodliwy ani przyprawiać, ani przechowywać, ani odważać, ani wymierzać, ani transportować, przeciwnie trzeba je ochraniać od zapaskudzenia i zepsucia, póki ich się nie wyda kupicielew. Nie wolno w lokalach służących do sporządzania, przechowywania i do sprzedażi środków żywnościowych i spożywczych pochodzenia zwierzęcego przechowywać żadnego rodzaju towarów zdrowiu szkodliwych, ani zepsutych ani też do sprzedażi już nie stosownych.

Nie wolno w lokalach wspomnianych zostawiać ani błon ani skór wyrzniętych.

Towary mięsne, przeznaczone na psi żer, wolno przechowywać tylko w naczyniach odpowiednio cechowanych.

§ 8. Siekanki wolno na sprzedaż w składach rzeźniczych dla czasów głównego odbytu tylko tyle narobić, ile się w mniej więcej 3 godzinach sprzeda. Przechowywanie ma się dziać pod szkłem albo pod nakryciami z gazy mające małe oczka. Nie wolno resztek siekanki przechowywać do dnia następującego ani potem w jaki kolwiek sposób zużyć.

Wystawa i sprzedaż siekaniny poza zamkniętymi lokalami (n. p. na publicznych targach mięsnych) są zakazane.

§ 9. Świeże nieżywe ryby morskie wolno, jeżeli jest ciepło, tylko w naczyniach ochładzających albo zapakowane w lodzie przechowywać lub sprzedawać.

§ 10. Wszelkiego rodzaju towary wyziewające ostre zapachy muszą tak oddzielnie od środków żywnościowych i spożywczych być przechowywane, że nie może nastąpić zapaskudzenie albo uszkodzenie tychże.

§ 11. Jeżeli żywność i środki spożywcze

gestellten Nahrungs- und Genussmittel tierischer Herkunft, die nicht ihrer Natur nach oder durch die Art der Verpackung gegen Staub und jede andere Verunreinigung geschützt sind, müssen derartig unter Glasgloden, Gaze oder enges Drahtgesecht gebracht werden, daß sie vor Staub und Ungeziefer — namentlich Fliegen und Wespen — geschützt, dem Käufer aber sichtbar sind.

§ 12. Den Kauflustigen ist es verboten, die zum Verzehr fertiggestellten Nahrungs- und Genussmittel tierischen Ursprungs vor erfolgtem Kauf zu berühren. In den Läden oder sonstigen Verkaufsständen, in denen die genannten Waren feilgeboten werden, ist durch deutliche, in die Augen fallende Ankündigungen, die einen Hinweis auf diese Polizeivorschrift zu enthalten haben, auf das Verbot des Berührens der Waren hinzuweisen.

Bei der Verpackung von Nahrungs- und Genussmitteln tierischen Ursprungs darf als erste Umhüllung nur reines, innen unbedrucktes, zu keinem anderen Zwecke vorher benutztes, fettundurchlässiges Papier verwendet werden.

Räumlichkeiten.

§ 13. Alle Zubereitungs-, Aufbewahrungs- und Verkaufsräume für Nahrungs- und Genussmittel tierischen Ursprungs müssen trocken, ausreichend belichtet, leicht zu reinigen, in ausreichender Weise unmittelbar ins Freie lüftbar und von genügender Größe sein.

Die Wände der genannten Räume sowie der festen Verkaufsstände müssen bis zu angemessener Höhe mit abwaschbaren Verkleidungen, (Platten, Kacheln, oder dergl.) oder mit einem gisfreien, hellen (nicht roten) abwaschbaren Anstrich versehen sein. Die zum Aufhängen des Fleisches angebrachten Haken müssen stets rostfrei sein und so weit von der Wand abstehen, daß das Fleisch allseitig frei hängt.

Die Fußböden sind undurchlässig und so zu halten, da eine leichte und sichere Reinigung möglich ist.

Die Tische, Auslegebänke usw. sollen mit undurchlässigen Platten belegt oder in sonstiger Weise glatt und abwaschbar hergestellt sein.

Die Aufbewahrung von Nahrungs- und Genussmitteln tierischer Herkunft hat freihängend zu geschehen; Waren, die nicht aufgehängt werden können, sind, wenn Marmor- oder dergl. Platten zum Auflegen fehlen, auf sauberen Geschirren möglichst ausgebreitet aufzustellen. Frisches oder gefochtes oder gebratenes Fleisch, sowie Würste und andere Fleischwaren dürfen, abgesehen von Kon-

zierzugescho pochodzenia, sporządzone do bezpośredniego spożycia, podług ich natury albo według sposobu ich zapakowania nie są zabezpieczone od kurzu i od wszelkiego innego zapaskudzenia, należy je tak dozwonami szklanymi, gazą albo tęg drobnią plecianką z drutu przykryć, że są bezpieczne od kurzu i od robactwa — mianowicie od muchów i os — a kupicielowi widzialne.

§ 12. Kupicielowi nie wolno przed ziszczeniem kupna dotknąć się żywności i środków spożywczych zwierzęcego pochodzenia, sporządzonych do spożycia. W składach lub w innych stanach sprzedaży, w których się wspomniane towary sprzedaje, trzeba wskazywać na zakaz dotykania towarów ogłoszeniami wyraźnemi oozom podpadającymi, powoływającymi się na niniejsze rozporządzenie policyjne.

Przy zapakowaniu żywności i środków spożywczych zwierzęcego pochodzenia trzeba do pierwszego owinięcia tylko użyć papieru czystego, wewnątrz niedrukowanego, wprzód na żadne inne cele nie potrzebowanego, tłuszczu nie przepuszczającego.

Lokale.

§ 13. Wszelkie lokale do przyprawy, przechowywania i sprzedaży żywności i środków spożywczych zwierzęcego pochodzenia muszą być suche, dostatecznie oświetlane, łatwe do czyszczenia, w sposób wystarczający bezpośrednio świeżem powietrzem przewietrzane i dostatecznie wielkie.

Ściany wspomnianych lokali i stałych stanów sprzedaży muszą być zaopatrzane aż do stosownej wysokości obiciem, które można omyć, (blachą, kachelami lub t. p.) albo farbowane olejną farbą nie trującą, jasną (nie czerwoną), którą można omyć. Haki umieszczone na powieszenie mięsa muszą być stale bez rdzy i muszą tak daleko od ściany odstawać, że mięso wszechstronnie wisi wolno.

Podłogi mają być nie przepuszczalne i tak utrzymywane, że lekkie i pewne czyszczenie jest możliwem.

Stoly, ławki do wyłożenia i t. d. mają być obłożone platami nieprzepuszczalnymi lub sporządzone w inny sposób gładkie i omywalne.

Przechowywanie żywności i środków spożywczych zwierzęcego pochodzenia ma nastąpić w sposób wiszący, towary, których nie można powiesić, trzeba na czystych statkach po-ustawiać i o ile możliwości rozłożyć, jeżeli marmurowe lub tem podobne platy do ułożenia brakuja.

Mięsa świeżego albo gotowanego lub smarzonego, ani kiszek ani innych towarów mięsnych z wyjątkiem konserwów nie wolno

erren nicht längere Zeit überander geschichtet aufbewahrt werden.

§ 14. Alle Zubereitungs-, Aufbewahrungs- und Verkaufsräume sind durch Abwaschen der Wände usw. und durch Abwaschen oder Abschwemmen der Fußböden stets rein, insbesondere frei von Schimmelpilzen zu halten.

§ 15. In unmittelbarer Nähe der Zubereitungs-, Aufbewahrungs- und Verkaufsräume muß eine mit Seife und sauberem Handtuch versehene reinlich gehaltene Einrichtung zum Waschen der Hände vorhanden sein. In den Räumen selbst darf sie nur angebracht sein, wenn das Abspritzen des Wassers auf Waren ausgeschlossen ist.

§ 16. Räume, die der Zubereitung, Aufbewahrung und dem Verkauf von Nahrungs- und Genussmitteln tierischer Herkunft dienen, dürfen nicht als Wohn-, Schlaf- oder Waschräume benutzt werden und mit solchen auch nicht in offener Verbindung stehen. Zwischen Herstellungs-, Aufbewahrungs- und Verkaufsräumen einerseits und Wohn-, Schlaf- und Waschräumen andererseits vorhandene Öffnungen sind stets geschlossen zu halten. In den erwähnten Räumen dürfen nur zum Betriebe gehörige Arbeiten verrichtet werden. Es ist verboten in diesen Räumen nicht dem Betriebe dienende Gegenstände, wie Betten, Kinderwagen, Kleider, Gerümpel oder dergl. unterzubringen.

Hunde und Katzen dürfen in Herstellungs-, Aufbewahrungs- und Verkaufsräumen nicht gehalten werden; auch ist das Mitbringen von solchen Tieren in die genannten Räume verboten. Die Räume sind von Ungeziefer aller Art freizuhalten.

§ 17. Die der Zubereitung, der Aufbewahrung und dem Verkauf von Nahrungs- und Genussmitteln tierischer Herkunft dienenden Räume dürfen nicht mit Stallungen, Aborten, Düngersäcken, Jauchegruben und ähnlichen Stätten, die Fliegen oder sonstiges Ungeziefer anziehen und unangenehme Gerüche verbreiten, in Verbindung stehen oder sich in ihrer unmittelbaren Nähe befinden.

Gerätschaften.

§ 18. Die zur Zubereitung, Aufbewahrung, zum Ausmessen und Auswiegen der in § 1 Abs. 1 genannten Waren dienenden Gerätschaften dürfen zu anderen Zwecken nicht benutzt werden.

Sie dürfen auf Straßen, öffentlichen Plätzen, Hausfluren oder in Hofräumen nicht derart aufgestellt werden, daß sie der Verunreinigung ausgesetzt sind.

Ebenso müssen die Maschinen und die im Betrieb benutzten Geräte wie Hackelböhe, Beile, Messer und andere Werkzeuge der Fleischer oder solcher Personen, die mit Fleisch handeln, ohne Fleischer zu sein oder ohne eine besondere Verkaufsstelle zu besitzen, nach jedesmaligem Gebrauche sorgfältig gereinigt werden.

przez dłuższy czas na kupie ułożonych przechowywać.

§ 14. Wszystkie lokale przyprawy, przechowywania i sprzedaży należy utrzymywać zawsze czyste, szczególnie wolne od grzybów spleśniałych obmywaniem ścian i t. d. i obmywaniem albo opłukiwaniem posadzek.

§ 15. W bezpośrednim pobliżu lokali przyprawy, przechowywania i sprzedaży musi się znajdować czysto utrzymywane urządzenie do mycia rąk, zaopatrzone w mydło i czysty ręcznik. W samych lokalach wolno je tylko umieścić, jeżeli towary nie mogą być wodą opryskane.

§ 16. Lokali służących do przyprawy, przechowywania i sprzedaży żywności i środków spożywczych zwierzęcego pochodzenia nie wolno używać jako lokale mieszkalne, sypialnie albo lokale mycia i nie mają stać w jawnem połączeniu z takowymi. Otwory znajdujące się pomiędzy lokalami wyrabiania, przechowywania i sprzedaży z jednej a lokalami do mieszkania, spania i mycia z drugiej strony muszą być zawsze zamknięte. W lokalach nasamprzód wymienionych wolno tylko roboty wykonywać, należące się do przedsiębiorstwa. Nie wolno w tych lokalach umieszczać przedmiotów nie służących przedsiębiorstwu jak poscieli, wózków dziecięcych, rzeczy, rupieci lub t. r.

Psów i kotów nie wolno trzymać w lokalach sporządzania, przechowywania i sprzedaży; zabieranie takich zwierząt do wspomnianych lokali jest także zakazane. Lokale należy utrzymywać czyste od wszystkiego rodzaju robactwa.

§ 17. Lokale służące do sporządzania, przechowywania i sprzedawania żywności i środków spożywczych zwierzęcego pochodzenia nie mają mieć żadnej styczności z chlewami, wychodkami, gnojownikami, dołami do juchy i podobnymi miejscami, wabiącymi muchy lub inne robactwo, i wyziewującymi przykre zapachy, albo się nie mają tuż obok nich znajdować.

Narzędzia

§ 18. Nie wolno używać na inne cele sprzętów służących do sporządzenia, przechowywania, wymierzenia i odważenia towarów wymienionych § 1 ust. 1.

Nie wolno ich tak poustawiać na ulicach, placach publicznych, w sieniach lub na podwórzach, że są wystawione zaplugawieniu.

Tak samo należy po każdorazowym użyciu starannie oczyścić maszyny, i w ruchu użyte narzędzia jak n. p. kłose do siekania, topory, noże i inne narzędzia rzeźników albo osób, które nie będąc rzeźnikami lub nie posiadając osobnego sklepu mięsem handlują.

Zum Schmelzen der zur Fleischverarbeitung benutzten Maschinen, abgesehen von Motoren, dürfen nur reine Speisefette verwendet werden.

Betriebsabfälle sind täglich zu entfernen und in einer Weise zu sammeln, daß Veräufung durch üblen Geruch oder durch Fliegen usw. ausgeschlossen ist.

§ 19. Die zur Herstellung von Lebens- und Genusmitteln tierischen Ursprunges benutzten Kessel dürfen zu anderen Zwecken, namentlich zum Kochen von Wäsche nicht benutzt werden; in privaten Schlachthäusern ist das Aufhängen von Wäsche verboten.

§ 20. Das Fellschalen und Aufhängen von Fleisch und Fleischwaren auf der Straße, an und vor den Türen vor den Wohnungen und Geschäftsräumen, sowie in den Gassen der Fleischher oder solcher Personen, die, ohne Fleisch zu sein, oder ohne eine besondere Verkaufsstelle zu besitzen, mit Fleisch handeln, ist verboten.

Diese Bestimmung findet keine Anwendung auf das Fellschalen von Fleischwaren, abgesehen von Hackfleisch, auf Märkten und Jahrmärkten oder vom Wagen aus.

Verkehr.

§ 21. Die von Fleischher und solchen Personen, die mit Fleischwaren handeln ohne Fleischher zu sein, zum Transport des ausgeschlachteten Fleisches usw. benutzten Wagen müssen im Inneren mit Blech ausgeschlagen oder mit einem glatten hellen Anstrich und mit festen Verschlussdeckeln versehen sein. An Stelle des Deckels kann zum Bedecken der auf dem Wagen beförderten Waren ein wasserdichtes, helles, sauberes Tuch benutzt werden; es ist besonders darauf zu achten, daß während der Beförderung Waren nicht herunterfallen können, und daß jede Verunreinigung von unten oder von oben ausgeschlossen ist.

Die Wagen und die darauf befindlichen Gefäße müssen stets sauber sein.

Die Wagen müssen eine besondere Sitzvorrichtung haben. Dieser Teil muß gegen den zum Transport des Fleisches usw. bestimmten Raum abgeschlossen sein. Die Ware darf nur in dem hierfür bestimmten Teil des Wagens befördert werden.

Auf Fleischtransportwagen dürfen Häute, Borsten, Gebärme, unreiner Eal und dergl. nur in einer Verpackung befördert werden, die eine Verunreinigung des gleichzeitig oder später zu befördernden Fleisches ausschließt.

§ 22. Wagen, die auch zum Transport von lebenden Tieren dienen, dürfen zum gleichzeitigen Fleischtransport nur unter der Bedingung benutzt werden, daß das Fleisch in besonderen dicht abschließenden Behältnissen untergebracht ist.

§ 23. Fleisch von Pferden, Eseln, Maul- und Maultieren darf nur auf Wagen be-

Do smarowania maszyn używanych przy wyrobieniu mięsa z wyjątkiem motorów wolno tylko czystego tłuszczu jadalnego użyć.

Odpadki ruchu trzeba codziennie usunąć i tak zbierać, że się nikomu nie naprzykrzają ani smrodem ani muchami i. t. d.

§ 19. Kotłów użytych do sporządzenia żywności i środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego nie wolno potrzebować na inne cele mianowicie nie do warzenia białizny; nie wolno w prywatnych rzeźnicach powieszać białizny.

§ 20. Sprzedawanie i wywieszanie mięsa i towarów mięsnych na ulicy, przy drzwiach i przed drzwiami, przed pomieszkami i składowymi, jako też w sieniach rzeźników lub osób, które nie będąc rzeźnikami albo nie posiadając osobnego sklepu mięsem handlują, jest zakazane.

Przepis ten nie stosuje się do sprzedaży towarów mięsnych z wyjątkiem siekanki na targach i jarmakach albo z woza.

Transport.

§ 21. Wozy, których rzeźnicy i osoby, prowadzące handel mięsnych towarów nie będąc rzeźnikami, używają do transportu wyrzniętego mięsa i. t. d. muszą być wewnątrz blachą wybite albo muszą być ołarbowane nietrującą jasną farbą olejną i muszą posiadać stałe wieka do przykrycia. Zamiast wieka można używać do przykrycia towarów transportowanych na wozie chustki, którą można wyprać, białej, czystej; trzeba szczególnie na to zwracać, żeby towary podczas transportu nie mogły spaść, i żeby ani z dołu ani z góry nie mogły zostać zbrudzone.

Wozy i naczynia na nich się znajdujące muszą zawsze być czyste.

Wozy muszą mieć osobne siedzenie. Część ta musi być odłączona od miejsca przeznaczonego do transportu mięsa i. t. d. Towar wolno tylko transportować w część woza na to przeznaczoną.

Wozami do transportu mięsa wolno transportować skóry, szczenię, flaki, łój nieczysty i. t. p. tylko w zapakowaniu nie pozwalającym zapaskudzenia mięsa, które ma być transportowane równocześnie lub później.

§ 23. Wozów służących także do transportu zwierząt żyjących wolno używać do równoczesnego transportowania mięsa tylko pod warunkiem, że mięso jest umieszczone w osobnych szczelnie zamkniętych naczyniach.

§ 23. Mięso koni, osłów, mulów i mulic wolno tylko na wozach transportować cecho-

fordert werden, die durch eine deutliche Aufschrift als „Pferdetteischtransportwagen“ gekennzeichnet sind.

§ 24. Die zum Austragen des ausgeschlachteten Fleisches usw. benutzten Behälter — Mülsen — müssen dauernd in sauberem Zustande gehalten werden.

Das auf Handwagen in Mülsen oder in ähnlichen Behältern oder auf der Schulter getragene Fleisch oder dergl. muß stets mit sauberen, weißen Tüchern vollständig bedeckt oder umhüllt sein.

Diese Waren dürfen in die Geschäfts- oder Betriebsräume oder in die Räume der Geschäftskunden nur so getragen werden, daß sie gegen Verunreinigung mit der Kleidung, mit den Kopfhaaren und dem Nacken des Trägers durch reine und waschbare Hüllen (Hosenträger, Kapuzen, Schürzen) geschützt sind.

Die Verpackung von Fleisch und Fleischwaren zum Versand mit der Post oder mit der Eisenbahn darf erst nach völligem Erkalten erfolgen.

§ 25. Die zum Verkauf von ausgeschlachtetem Fleisch und von Fleischwaren auf Märkten benutzten Buden, Fahrzeuge usw. müssen stets in sauberem Zustande gehalten werden.

Nahrungs- und Genussmittel tierischer Herkunft sind so zu lagern, daß eine unbeabsichtigte Verunreinigung durch Vorübergehende ausgeschlossen ist. Insbesondere dürfen sie nicht an die Außenwände der Buden oder Stände gehängt oder auf die Erde gelegt werden.

Strafvorschriften.

§ 26. Übertretungen der Vorschriften dieser Verordnung werden mit Geldstrafe bis zu 150 RM., im Unvermögensfalle mit entsprechender Haft bestraft, sofern nicht nach den allgemeinen Strafbestimmungen eine höhere Strafe verurteilt ist.

Für die Befolgung der vorstehenden Vorschriften ist, soweit nicht andere Personen in Frage kommen, sowohl der Gewerbetreibende als auch jede von ihm oder seinem Vertreter beauftragte Person verantwortlich.

§ 27. Diese Verordnung tritt mit dem 1. September 1926 in Kraft. Gleichzeitig werden alle den Verkehr mit Fleisch betreffenden bisher erlassenen Polizeiverordnungen des Regierungspräsidenten, insbesondere die vom 9. 12. 1909 (Amtsbl. S. 274) und der nachgeordneten Polizeibehörden aufgehoben.

Zur Durchführung der die Einrichtung der Fleisch- usw. Handlungen und festen Verkaufsstände betreffenden Vorschriften dieser Verordnung kann auf Antrag eine Frist bis zu 3 Monaten von der Ortspolizeibehörde gewährt werden.

Oppeln, den 2. Juli 1926.

Der Regierungspräsident.

wanych odznaczonych wyraźnym napisem jako wozami t. zw. „Pierdetteischtransportwagen“.

§ 24. Naczynia — niecki — służące do roznoszenia wyrzniętego mięsa i t. d. muszą trwale być utrzymywane w stanie czystym.

Mięso lub temu podobne noszone na wozach ręcznych w nieckach albo w podobnych naczyniach albo na ramieniu musi zawsze być zupełnie przykryte albo okryte czystymi białymi chustkami.

Towary te wolno tylko tak nieść do składów albo do lokali przedsiębiorstw albo do lokali odbiorców, że są ochronione od stykania się z odzieżą, z włosami i z plecami nosiciela odzieniem czystym i pralnym (okryciami, kapтурami, fartuchami).

Mięso i towary mięsne do przesłania pocztą lub koleją wolno dopiero zapakować, jeżeli zupełnie ostygły.

§ 25. Budy, wozy i t. d. służące do sprzedaży wyrbanego mięsa i towarów mięsnych na targach muszą zawsze w czystym stanie być utrzymywane.

Żywność i środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego tak należy złożyć, że mimomolne dotknięcie się przechodzących jest niemożliwe, szczególnie nie wolno ich powieszzać na zewnętrznych stronach bud albo stanów ani ich na ziemi złożyć.

Przepisy karne.

§ 26. Przekroczenia przepisów niniejszego rozporządzenia będą karane karą pieniężną, aż do 150 mk. Rz., w razie niemożności odpowiednim aresztem, o ile nie zawiniono podług ogólnych przepisów karnych na większą karę.

O ile inne osoby nie wchodzą w rachubę, i przemysłowiec i każda przez niego albo przez jego zastępcę polecona osoba jest odpowiedzialna za przestrzeganie powyższych przepisów.

§ 27. Niniejsze rozporządzenie wstępuje w moc z dniem 1 go września 1926 r. Równocześnie się znosi wszelkie dotąd wydane rozporządzenia policyjne prezydenta rejencyjnego o handlu mięsem szczególnie rozporządzenia z dnia 9 go grudnia 1909 r. (gaz. urz. str. 274) i niższych władz policyjnych.

Dla przeprowadzenia przepisów niniejszego rozporządzenia dotyczących się urządzenia składów mięsa i t. d. i stałych stanów sprzedaży miejscowa władza policyjna może żądającemu naznaczyć czas aż do 3 miesięcy.

Oppeln, dnia 2 go lipca 1926 r.

Prezydent rejencyjny.