

PRZEPISY SANITARNE

Soko. Sanit. Techn.

M. O.

W Włocławku

W roku zamieruchy europejskiej
na pamiątkę wspólnej pracy społecznej,
w dowód głębokiego szacunku i pozazania
poświęcamy tę książeczkę, - owoc skromnej
naszej pracy, Oczigodnemu Komendantowi
Milicji Obywatelskiej
Witoldowi Przemysławowi Konaleńskiemu.

Bohdan Zagłowski

Wrocław, 11 Maja 1915 r. Jurek Kopek

PRZEPISY SANITARNE

dla właścicieli domów, lokatorów,
dla stajen i obór, mleczarni, sklepów
z nabiałem, sklepów spożywczych,
kolonjalnych, piekarni i cukierników,
jatek i sklepów rzeźniczych, pra-
cowni i sklepów masarskich, wędli-
niarni, dla handlarzy ryb, zakładów
fryzjerskich, pralni oraz składów
szmat i kości.

WYDANE PRZEZ
SEKCJĘ SANITARNO-TECHNICZNĄ
MILICJI OBYWATELSKIEJ
w WŁOCŁAWKU.



000000000000000000000000 = 00000000000000000000

CZCIONKAMI DRUKARNI DYECEZALNEJ w WŁOCŁAWKU.

1915

TYMCZASOWE

PRZEPISY SANITARNE

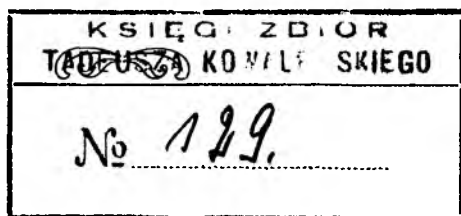
dla właścicieli domów, lokatorów,
dla stajen i obór, mleczarni, sklepów
z nabiałem, sklepów spożywczych,
kolonjalnych, piekarni i cukierników,
jatek i sklepów rzeźniczych, pra-
cowni i sklepów masarskich, wędli-
niarni, dla handlarzy ryb, zakładów
fryzjerskich, pralni oraz składów
szmat i kości.

WYDANE PRZEZ

SEKCJĘ SANITARNO-TECHNICZNĄ

MILICJI OBYWATELSKIEJ

w WŁOCŁAWKU.



WŁOCŁAWEK

CZCIONKAMI DRUKARNI DYECEZALNEJ

1915

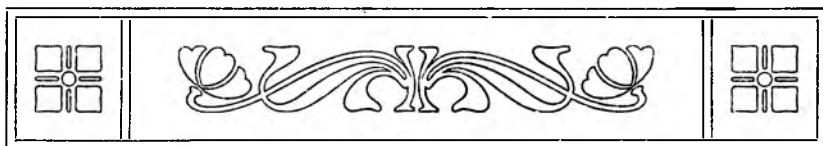


CM 314453

CZCIONKAMI DRUKARNI DYECEZALNEJ W WŁOCŁAWKU
..... POD ZARZĄDEM W. TOMASZEWSKIEGO

Wpisano do Księgi Akcesji

Akc. D1 nr/2011/ CM



Gdy po wybuchu wojny i opuszczeniu przez władze miasta w Włocławku zorganizowała się Milicja Obywatelska, a z ramienia jej później i Sekcja Sanitarna, ta ostatnia celem zapobieżenia grożącej zwykle podczas wojny epidemii i dla przeprowadzenia swej przyszłej pracy w sposób racjonalny i systematyczny, a nie mając ku temu absolutnie żadnych danych do zapoczątkowania swej pracy, przystąpiła przede wszystkim do skonstatowania stanu sanitarnego całego miasta.

W tym celu utworzono kilka specjalnych komisji, podzielono miasto na rewiry i wydelegowano komisje te do oględzin wszystkich posesji i placów, wszystkich interesów, handlów i sklepów żywnościowych, warunki higieniczne których mają tak doniosłe znaczenie dla zdrowotności miasta.

Rezultat i wynik tych oględzin, kontynuowanych obecnie stale i w dalszym ciągu, niestety wypadł bardzo smutny. Komisje podczas swych rewizji i prac napotykały zbyt często taki stan i takie warunki sanitarne, które nie tylko nie odpowiadały jakimkolwiek przepisom sanitarnym, lecz wprost w okropny sposób urągały najelementarniejszym warunkom i wymaganiom higieny.

Mając przed sobą pracę ogromną i trudną, Sekcja Sanitarno-Techniczna, chcąc przyprowadzić miasto pod względem zdrowotności choćby do stanu **znośnego**, gdyż w czasie obecnym tak ciężkim, w warunkach tak niekorzystnych (brak ka-

nalizacji, wodociągów), innego rezultatu osiągnąć trudno, uznała za nieodzownie potrzebnem wydać niniejsze „Tymczasowe Przepisy Sanitarne”, aby z jednej strony poinformować i zaznajomić mieszkańców miasta z przepisami co do utrzymania porządku i czystości na ulicach, podwórzach, w domach, jatkach, masarniach, piekarniach, sklepach spożywczych i t. p., a z drugiej strony ułatwić Sekcji i funkcjonariuszom milicji dozór sanitarny, a głównie ująć w pewny system i formę dalszą swą pracę — powierzony jej nadzór i pieczę nad stanem zdrowotnym miasta.

Włocławek w Maju 1915 r.

Komendant Milicji Obywatelskiej

P. Kowalewski

***Przewodniczący
Sekcji Sanitarно-Technicznej***

B. Rządkowski

Członkowie Zarządu Sekcji

Dr. A. Sawicki (Lekarz miejski)

Dr. Kaltman

Juljan Kupke

Dr. inż. Józ. Neuman

Inż. K. Osterloff

Sekretarz: Wład. Popławski.

PRZEPISY SANITARNE.

1. Przepisy sanitarne dla właścicieli domów i lokatorów.

§ 1. Ulice i rynsztoki przed posesjami winny być utrzymywane w należytym porządku. Zamiatanie ulic i przemycanie rynsztoków winno odbywać się w godzinach najrańszych i być ukończone do godz. 6-ej rano.

W porze letniej polewania ulic czystą wodą studzienną należy dokonywać trzy razy dziennie: o godz. 8-ej rano, 2-ej po połud. i 6-ej wieczorem. W razie zanieczyszczenia ulicy w czasie dziennego ruchu należy natychmiast usunąć nieczystości (gnój, śmiecie i t. p.), nie inaczej wszakże, jak po uprzednim, jeżeli dzień niesłotny, polewaniu wodą.

Rynsztoki, które w ciągu dnia nie mogą być utrzymywane w stanie suchym, po codziennem przemyciu, należy wybielić wapnem.

§ 2. Podwórza, rynsztoki i ścieki podwórzowe, ustępy i śmietniki również winny być utrzymywane w należytym porządku i czystości: podwórza codziennie zamiatane, rynsztoki i ścieki przemycane i następnie bielone wapnem.

§ 3. Z powodu braku kanalizacji, a dla uniknięcia ciągłego przeciekania podczas dnia w rynsztokach podwórzowych i ulicznych brudnej i cuchnącej cieczy, postanowiono *tymczasowo* używanie do zbierania płynnych nieczystości beczek szczelnych, ustanowionych w odpowiednich miejscach podwórza i odpowiedniej do zapotrzebowania w danej posesji wielkości. U góry beczki winna być unocowana szczelnie samozamykająca się kłapa ruchoma, a u dołu czop do wypuszczania cieczy; w odległości 6 do 8 cali od wierzchniej przykrywy (kłapy) w beczce powinno być umieszczone drugie dno ze siem w tym celu, aby stałe i gęste części pozostały oddzielone i, po wyjęciu, wrzucane do śmietnika. Do beczki wylewane być mogą tylko mydliny, pomyje i t. p. płynne nieczystości kuchenne, w żadnym zaś razie urynę i zawartości naczyn nocnych, które należy wylewać do ustępu.

Wypuszczanie płynów z beczki winno następować w godzinach najrańszych, przed uprzątnięciem ulicy, a po wypuszczeniu nieczystości rynsztoki należy przemyć, zamieść, przepłukać obficie przepuszczeniem czystej wody, a następnie należyście skropić i wylać wapnem.

Beczki przynajmniej raz tygodniowo należy przemyć gorącą wodą i odkażać rozcynem wapna.

§ 4. Śmietniki (skrzynkowe lub dołowe) i t. p. zbiorniki nieczystości winny być szczelne, zaopatrzone w szczelną klapę, osmołowane, a po każdym wypróżnieniu należyście odkażane (smołą, rozcynem wapna i t. p.).

§ 5. Ustępy winny być utrzymywane w wyjątkowej czystości. Sedesy często szorowane gorącą wodą z dodaniem sody i tak utrzymywane, żeby na nich można było siadać. Dla zapobieżenia zanieczyszczenia i zabrudzenia sedesów należy tak je urządzić, ażeby uniemożliwić wchodzenie na nie nogami.

Niezależnie od tego, w każdym ustępie w miejscu widocznem i należyście oświetlonem powinno znajdować się urządzenie do wyjścia z urną (Pisoir). Na każdym ustępie należy umieścić napis: „Wszelkie zanieczyszczanie podłogi, sedesów i ścian ustępowych **surowo** wzbronione”.

Zawartości ustępów i dołów kloacznych należy wypróżniać tylko porą nocną i skutecznie już wtedy, jeżeli połowa dołu jest zapelniona. Do tego celu winny być użyte aparaty hermetyczne (Bergera lub inne), a dla usunięcia złej woni należy przy tej operacyi wykadzać paleniem jałowcu.

§ 6. Studnie powinny być utrzymywane w należytem porządku; obok studzien ma być zachowana bezwzględna czystość, — ścieki do wody powinny być tak urządzone, ażeby woda należyście spływała i nie tworzyła obok studzien kałuż. Jeżeli woda niezdatna do picia, to w takich razach na studni powinien być umieszczony odpowiedni napis. Wszystkie studnie oraz rezerwoary wodociągowe, o ile są zanieczyszczone lub wykazują jakiegokolwiek braki, mają być doprowadzone do należytego porządku.

Rezerwoary wodociągowe bezwarunkowo muszą być przykryte.

§ 7. Klatki schodowe, sienie i korytarze w domu frontowym lub oficynie winny być utrzymywane w bezwzględnej

czystości, codziennie zamiatane, a przynajmniej raz na tydzień szorowane i myte.

§ 8. Zabrania się lokatorom robienia jakiegokolwiek nieczystości na podwórzach, placach, w bramach, klatkach schodowych i t. p. Pod tym względem również należy dać i dzieciom nakaz odpowiedniego zachowania się.

§ 9. Lokatorzy powinni zachowywać jak największą czystość w zajmowanych przez nich mieszkaniach, korytarzach i piwnicach.

Ptactwo domowe trzymać wolno tylko na podwórzach w kurnikach lub do tego celu urządzonych klatkach, które codziennie należy czyścić, wymywać i wysypywać piaskiem.

§ 10. Trzepanie dywanów, pościeli, garderoby i t. p. dozwolonem jest tylko w czasie od godz. 8-ej do 10-ej rano i powinno odbywać się na ustawionych specjalnie w tym celu na podwórzu przez właściciela domu stalugach. Wykładanie dywanów, pościeli i garderoby na balkonach ulicznych surowo wzbronione.

§ 11. O wszelkich wypadkach zasilbnienia na choroby zakaźne jak: cholerę (Cholera asiatica), ospę (Variola), tyfus płamisty (Typhus exanthematicus), tyfus brzuszny (Typhus abdominalis), dyzenterję (Dysenteria), dżetwicę karku (Meningitis cerebrospinalis), szkarlatynę (Scarlatina) i dyfteryt (Diphtheria) należy *niezwłocznie* zawiadomić Sekcję Sanitarno-Techniczną Milicji Obywatelskiej.

Na domu, w którym okaże się choroba zaraźliwa, powinna być umieszczona tablica z napisem: „Choroba zaraźliwa“.

O wszelkich zgonach i wypadkach śmierci również należy niezwłocznie zawiadamiać Sekcję Sanitarno-Techniczną.

W każdym wypadku choroby zaraźliwej lokal, w którym przebywał chory, winien być bezwarunkowo dezynfekowany przez dezynfektora.

§ 12. Właściciele tych posesji, w których znajdują się stajnie i obory, obowiązani są do przestrzegania szczególnej czystości. Nawóz ze stajen i obór nie może być wrzucany do śmietników, lecz do oddzielnych skrzyń i zbiorników szczelnych, i o ile możliwości, wprost wywożony na pola.

§ 13. Osoby nie stosujące się do przepisów powyższych, w razie przekroczenia tychże, pociągnięte będą przez dozór sanitarny do odpowiedzialności sądowej.

2. Przepisy sanitarne dla stajen i obór.

§ 1. Stajnie i obory mogą być urządzone tylko w posesjach z podwórzem obszernym, nie gęsto zabudowanym. W podwórzach ciasnych, naokoło z budynkami mieszkalnymi z oknami, wychodzącymi na podwórze, jak również i pod pomieszczeniami mieszkalnymi urządzenie stajen i obór bezwzględnie wzbronione.

§ 2. Pomieszczenie stajen i obór winno być obszerne, widne i z dostatecznym dopływem powietrza i należyte wentylowane.

Ilość koni w stajni i krów w oborze powinno odpowiadać wielkości stajni i obory, licząc najmniej 10 metrów kub. przestrzeni na 1 sztukę bydła.

§ 3. Podłogi stajen i obór winny być podniesione na 3 do 4 cali nad poziom podwórza, nieprzepuszczalne, cementowe, asfaltowe lub betonowe, z należytym spadkiem i z odpowiednio urządzonymi rynsztokami.

Podłogi i rynsztoki należy stale utrzymywać w należyłym porządku, ażeby nieczystości płynne miały prawidłowy odpływ.

Zbiornik lub dół dla tych nieczystości winien być urządzony w odpowiednim miejscu na zewnątrz stajni i obory, murowany, należyte wycementowany i zaopatrzony w szczelną klapę.

Wypuszczać nieczystości do ścieków podwórzowych i rynsztoków ulicznych surowo wzbronione.

§ 4. Stajnie i obory należy stale utrzymywać w wyjątkowej czystości: koryta, drabiny, kosze i wszelkie sprzęty winny być codziennie należyte oczyszczane i myte, ściany i sufit jak najczęściej w ciągu roku bielone.

§ 5. Zapasy paszy, jak siana owsa i t. p. nie mogą być przechowywane w samym pomieszczeniu stajni lub obory, lecz tylko oddzielnie. Dzienny zapas paszy może być przechowywany i w stajni lub oborze, ale tylko w skrzyniach zamkniętych. Jeżeli stajnia lub obora posiada sufit sklepiony i nieprzepuszczalny dla gazów, to nad nimi mogą być urządzone składy siana, lecz w takim razie wejście do nich musi być urządzone ze strony zewnętrznej.

§ 6. Do podściółki w oborach i stajniach nie wolno używać słomy brudnej, używanej, ze sienników.

Nawóz i mierzwa ze stajen i obór nie mogą być wrzucane do śmietnika, lecz tylko do oddzielnych skrzyń szczelnych, zamykanych na kłapę i jak najczęściej wywożony. Skrzynie należy smolować i po każdym wypróżnieniu dezynfekować.

§ 7. Ustawianie łóżek i urządzanie nar do spania w stajniach lub oborach wzbronione. Dla dozorców nocnych w tym celu powinno być oddzielne pomieszczenie.

§ 8. Krowy w oborach winny być utrzymywane w należytej czystości i codziennie zgrzeblę i szczotką oczyszczane od przylegającego do nich od leżenia gnoju. Przed każdym rozpoczęciem dojenia należy starannie wymiona wymyć ciepłą wodą; osoby zajmujące się dojeniem winny utrzymywać czystość osobistą i również myć ręce przed każdym dojeniem. Do czynności tych w żadnym razie nie mogą być dopuszczane osoby chore lub cierpiące na jakąkolwiek chorobę skórą lub zaraźliwą.

Zabrania się sprzedawania mleka od krów chorych i od krów w pierwszych czterech dniach po ocieleniu.

§ 9. O każdym wypadku choroby zaraźliwej jak: nosaczny, wścieklizny, influenzy, gruczolów, choroby płciowej u koni, gruźlicy, czerwonki, księgocusu, choroby pyskowej i racicowej, zarazy płuc, jak również i o każdym wypadku podejrzanym należy natychmiast zawiadomić sekcję sanitarną, a zwierzę chore odłączyć od zdrowych.

§ 10. O wszelkich wypadkach padnięcia koni lub krowy właściciel również obowiązany niezwłocznie zawiadomić sekcję sanitarno-techniczną. Egzenterowanie lub zdzieranie ze skóry padłego konia lub bydłęcia w stajni i oborze bezwarunkowo wzbronione.

§ 11. W razie kupna konia lub krowy właściciel obowiązany zaopatrzyć się w świadectwo o pochodzeniu i zdrowia bydłęcia i przedstawić takowe na każde żądanie sekcji sanitarnej.

§ 12. Konie obce mogą być wpuszczane do stajen tylko zdrowe, bez wszelkich oznak chorób podejrzanych.

§ 13. Właściciele stajen i obór obowiązani ściśle stosować się do przepisów, wydawanych w poszczególnych wypadkach przez władze odnośne.

§ 14. Osoby, nie stosujące się do przepisów powyższych, w razie przekroczenia tych-że, pociągnięte będą do odpowiedzialności sądowej.

3. Przepisy sanitarne dla mleczarń i sklepów z nabiałem.

§ 1. Lokale dla sprzedaży i rozlewu mleka winny być dość obszerne, widne i wyjątkowo czyste, nie mieć bezpośredniej styczności z pomieszczeniem mieszkalnym, jak również nie mogą służyć jako miejsce chwilowego lub stałego odpoczynku i spania.

W pomieszczeniach mleczarni i sklepów z nabiałem podłoga winna być szczelna, kamienna, lub w ostatecznym razie drewniana lecz bez szpar i szczelin, pomalowana na olejno; ściany przynajmniej do połowy również winny być pomalowane olejną farbą i często zmywane.

§ 2. Mleko przechowywać się może tylko w naczyniach blaszanych, glinianych polewanych, fajansowych i szklanych.

§ 3. Do cedzenia mleka należy używać tylko czystego, dobrze wymytego w wrzącej wodzie płótna lub sit jedwabnych, których nie wolno używać do innych celów. Używanie do cedzenia mleka sit włosianych surowo wzbronione. Do mierzenia mleka wolno używać tylko naczyń i miar blaszanych opatrzonych stemplem Magistratu.

§ 4. Osoby zajmujące się sprzedażą mleka i nabiału winny być ubrane wyjątkowo czysto, mieć na sobie czyste białe fartuchy i białe narekawki. Do czynności tych w żadnym razie nie mogą być dopuszczane osoby chore lub cierpiące na jakąkolwiek chorobę skórą lub zaraźliwą.

§ 5. Nie wolno sprzedawać mleka:

- a) wyglądu i smaku nienormalnego, śluzowatego, gorzkiego, słonego, zawierającego grzybki pleśniowe, strzępy krwi i t. p. w ogóle zanieczyszczonego w sposób widoczny, rozcieńczonego wodą lub zawierającego domieszki i substancje konserwujące, jak kwas salicylowy, borny, sodę lub t. p.
- b) mleka pochodzącego od zwierząt chorych,
- c) od krów w pierwszych 4 dniach po ocieleniu.

§ 6. Jeżeli przy oględzinach przez dozór sanitarny okaże się w sprzedaży mleko oczywiście złe i niedobre, zapachu lub

smaku nieprzyjemnego, zanieczyszczone w widoczny sposób, lub w naczyniach brudnych, to mleko to zostaje skonfiskowane i zniszczone, o czym sporządzony zostaje odpowiedni i odnośny protokół.

Mleka podejrzanego co do dobroci nie konfiskuje się, lecz po wzięciu próby w ilości nie mniej 1 kwarty, w obecności właściciela, do naczynia zapieczętowanego, oddaje się do analizy dla skonstatowania zanieczyszczenia lub sfałszowania i ewent. pociągnięcia sprzedawcy do odpowiedzialności sądowej.

§ 7. Produkty mleczne jak: śmietana, masło, ser i twórog mogą być sprzedawane tylko w stanie świeżym i niefałszowanym.

§ 8. Nie wolno sprzedawać:

- a) Śmietany gorzkiej, przekwaszonej, z grzybkami pleśni, podmieszanej tworogiem, mąką i t. p.
- b) masła gorzkiego, starego, podfarbowanego, zafałszowanego innymi tłuszczami,
- c) sera świeżego i tworogu z różnemi plamami, z domieszką mąki, krochmalu, kredy i t. p.

§ 9. Do opakowania produktów mlecznych surowo zabrania się używania szmat brudnych, papieru drukowanego lub zapisanego.

Dla ochrony od kurzu i much produkty mleczne stale winny być pod odpowiedniem przykryciem.

§ 10. Zabrania się kupującym wszelkiego dotykania lub brania do rąk kupowanych produktów. W każdym sklepie, w którym odbywa się sprzedaż mleka i produktów mlecznych powinien być umieszczony w miejscu widocznym napis, zabraniający dotykania produktów. Kosztowanie mleka lub śmietany łyżką albo czerpakiem również surowo wzbronione.

§ 11. Produkty nabiałowe podejrzaney dobroci lub fałszowane oddawane są przez dozór sanitarny również do analizy.

§ 12. Osoby nie stosujące się do przepisów powyższych i winne w przekroczeniu tychże będą pociągnięte do odpowiedzialności sądowej.

4. Przepisy sanitarne dla sklepów spożywczych, kolonialnych i t. p.

§ 1. Lokale sklepów spożywczych i kolonialnych winny być odpowiednio obszerne, widne, należycie wentylowane i wyjątkowo czyste. Lokal sklepowy powinien być oddzielony od pomieszczenia mieszkalnego ścianą; jeżeli są drzwi komunikacyjne, to mieszkanie prócz tego powinno mieć oddzielne wyjście. Spanie w lokalu sklepowym bezwarunkowo wzbronione.

§ 2. Wszystkie artykuły spożywcze winny być przechowywane w należyty sposób, aby nie podlegały zepsuciu lub zabrudzeniu i zakurzeniu.

§ 3. Chleb i bułki należy przechowywać oddzielnie od innych artykułów spożywczych, w koszach czystych lub gablotkach siatkowych.

§ 4. Zabrania się trzymania i sprzedaży w sklepach spożywczych nafty, mydła szarego, produktów z zapachem złym, mięsa surowego i drobiu żywego.

§ 5. Do opakowania produktów spożywczych zabrania się używania papieru drukowanego, zapisanego lub byłego w użyciu. Torebki również powinny być z papieru czystego i nie klejone substancjami zawierającymi piasek.

§ 6. Nie dozwolonem jest w celu reklamy wywieszanie artykułów spożywczych we drzwiach sklepu lub w inny nieestetyczny i przeciwny higienie sposób.

§ 7. Osoby, zajmujące się bezpośrednio sprzedażą w sklepie, winny być ubrane wyjątkowo czysto, mieć na sobie czyste fartuchy i białe narekawki.

§ 8. Osoby, nie stosujące się do przepisów powyższych w razie przekroczenia tych-że, będą pociągnięte przez dozór sanitarny do odpowiedzialności sądowej.

5. Przepisy sanitarne dla piekarń i cukierników.

§ 1. Wszystkie pomieszczenia pracowni piekarskich winny być odpowiednio obszerne, suche, widne, należycie wentylowane.

§ 2. Ściany i sufity gładkie bez szczelin, dziur lub innych nierówności, w których może osiadać brud i kurz, winny

być czyste, białe lub pomalowane farbą olejną lub inną, pozwalającą łatwe i dokładne mycie i oczyszczanie ścian i sufitu. Podłoga również winna być gładka i szczelna i nieprzepuszczalna dla wody.

§ 3. Pracownia piekarska może się znajdować również i w pomieszczeniach suterynowych, jeżeli pomieszczenia te w zupełności odpowiadają wyżej wskazanym warunkom i wejście do piekarni wygodne, czyste, widne i okna suterynowe, w należyty sposób ogrodzone i zabezpieczone od kurzu ulicznego i wody i utrzymywane w bezwzględnej czystości.

§ 4. Pracownia piekarska w żadnym razie nie może służyć jako chwilowe lub stałe miejsce do spania.

§ 5. Składy do przechowania mąki i innych materiałów do pieczywa winny być suche i należycie wentylowane; w pomieszczeniach tych nie mogą się znajdować materyały inne, jak opałowe lub do oświetlenia.

Worki z mąką nie mogą leżeć bezpośrednio na podłodze, lecz tylko na legarach w pewnym oddaleniu od podłogi. Oprócz tego worki powinny być ułożone w warstwach niewysokich i luźnych i często przekładane. Przechowywanie mąki w piwnicach bezwarunkowo i surowo wzbronione.

§ 6. Wszystkie naczynia i narzędzia piekarskie muszą być utrzymywane w wyjątkowej czystości. Bajty i skrzynie do rozczyniania ciasta, stoły do wyrobu pieczywa nie powinny być tak przymocowane do ścian, aby ich nie można było odsunąć dla dokładnego oczyszczania i odkurzania pracowni.

§ 7. Deski, na których układa się wyrobione chleby i bułki przed wsunięciem do pieca, winny być umieszczone na specjalnych stalugach, w żadnym zaś razie nie mogą być układane na podłodze lub ziemi, nawet bez ciasta.

§ 8. Podczas roboty pracownicy winni być ubrani wyjątkowo czysto i schludnie, mieć na sobie odpowiednie białe i czyste ubrania i fartuchy, gołe pozostać mogą tylko twarz szyja i ręce do ramion.

Na nogach pracownicy winni mieć specjalnie przeznaczone do roboty obuwie lub pantofle, a na głowie białe czapki. Pracować bez obuwia, boso, lub bez ubrania, w samych tylko fartuchach, surowo wzbronione.

§ 9. Dla przebierania się pracowników winne być w piekarni oddzielne pomieszczenie z dwoma szafami: jedna dla

przechowywania zdjętej garderoby, a druga dla ubrania, w którym piekarze pracują.

W temże pomieszczeniu winna być umywalnia i dostateczny zapas wody, mydła i ręczników do częstego mycia rąk, co przede wszystkim dokładnie nastąpić powinno przed rozpoczęciem pracy.

W ogóle każdy pracownik obowiązany jest do ścisłego zachowywania nadzwyczajnej osobistej czystości. Osoby chore lub cierpiące na jakąkolwiek chorobę skórą lub zaraźliwą do pracy w piekarniach bezwarunkowo nie mogą być dopuszczane.

§ 10. Podczas nocnej pracy oświetlenie pomieszczenia piekarni winno być dobre i wszędzie równomierne, przyczem używanie lamp stojących bezwarunkowo wzbronione.

§ 11. Wstęp do piekarń osobom obcym jest surowo wzbroniony.

§ 12. Każda piekarnia obowiązana naklejać na chleby swego wyrobu etykiety z firmą dla wiadomości o pochodzeniu pieczywa.

§ 13. Osoby nie stosujące się do powyższych przepisów, w razie przekroczenia tych-że pociągnięte będą przez dozór sanitarny do odpowiedzialności sądowej.

Cukiernie i inne zakłady wyrobów cukierniczych podlegają tym samym wyżej wyszczególnionym w §§ 1—13 przepisom.

6. Przepisy sanitarne dla jatek i sklepów rzeźniczych.

§ 1. Pomieszczenie dla jatki lub sklepu rzeźniczego winno być odpowiednio obszerne, wysokie, przewiewne t. j. należycie wentylowane, dostatecznie widne i suche i nie mieć żadnej styczności z lokalem mieszkalnym.

§ 2. Wejście do sklepu rzeźniczego lub jatki może być tylko od strony ulicy.

§ 3. Sufit i ściany jatki lub sklepu rzeźniczego winny być czyste, wybielone, ściany całe lub przynajmniej do połowy pomalowane na olejno, łatwe do zmywania.

§ 4. Podłoga winna być nieprzepuszczalna i utrzymywana w nadzwyczajnej czystości, często szorowana i myta; posypywanie podłogi piaskiem surowo wzbronione; w ostatecz-

nym razie dopuszczalne jest używanie w tym celu trocin drzewnych.

§ 5. Czystość ogólna w sklepie rzeźniczym lub jatce bezwarunkowo winna być wyjątkowa i stale.

Blaty stołów, marmurowe lub drewniane, powinny być zawsze czyste i szorowane. Drewniane blaty, szczelne bez szpar i dziur, w każdym razie nie mogą być z drzewa smolnego lub pomalowane, lecz tylko białe, szorowane i czyste.

Wagi do ważenia mięsa winny być również utrzymywane w bezwzględnej czystości. Kłody czyli kłocce do rąbania mięsa w żadnym razie nie mogą mieć szpar i dziur, co utrudnia utrzymywanie kłoców w należytej czystości. Haki do wieszania mięsa winny być żelazne cynowane lub niklowane. W czasie upalnym dla zabezpieczenia od much i kurzu mięso wszystkie, jak również wiszące na hakach, winno być przykryte białymi osłonami.

§ 6. Do mycia rąk w pomieszczeniu jatki lub sklepu rzeźniczego winna znajdować się umywalnia rezerwoarowa, dająca wodę strumieniem.

Do przechowywania różnych innych rzeczy, jak garderoby i t. p. powinna być zamknięta szafka, jeżeli niema na to oddzielnego pomieszczenia.

§ 7. Składy mięsa i lodownie również winny być utrzymywane w należyтым porządku i wyjątkowej czystości. Mięso przechowywane w lodowniach w żadnym razie nie może stykać się z lodem.

§ 8. Sprzedawać wolno tylko mięso opatrzone stemplem kontroli rzeźni miejskiej.

§ 9. Głowizna, nogi i flaki sprzedawane być mogą tylko w stanie oczyszczonym i zupełnie oprawione. Wogóle zabrania się przechowania i sprzedawania części i kawałów mięsa nieświeżego, rozszerzającego woń nieprzyjemną. Nadymanie mięsa cielecego również surowo wzbronione, — mięso takie podlega niezwłocznie konfiskacie.

§ 10. Osoby zajęte sprzedażą mięsa obowiązane są być czysto ubrane, w białe bluzy i kurtki, mieć na sobie dostatnie fartuchy, a jeżeli ręce nie gołe, białe narekawki. Osoby chore lub cierpiące na jakąkolwiek chorobę skórną lub zaraźliwą w żadnym razie pracować w sklepie nie mogą..

§ 11. Wprowadzanie i trzymanie psów w pomieszczeniach sklepu lub jatki bezwarunkowo wzbronione.

§ 12. Osoby nie przestrzegające powyższych przepisów w razie przekroczenia tych-że pociągnięte będą przez dozór sanitarny do odpowiedzialności sądowej.

7. Przepisy sanitarne dla pracowni i sklepów masarskich i wędliniarni.

I. Dla pracowni:

§ 1. Pomieszczenie dla pracowni winno być odpowiednio obszerne, czyste, widne i należycie wentylowane. Pracownia w żadnym razie nie może mieć styczności i połączenia z pomieszczeniem mieszkalnem.

Sufit i ściany winny być bielone i czyste; pożądanem jest pomalowanie ścian na olejno dla łatwego obmycia.

§ 2. Podłoga winna być nieprzepuszczalna i utrzymywana w bezwzględnej czystości. Wszelkie przegrody drewniane są bezwarunkowo wzbronione.

§ 3. Pracownia winna być stale zaopatrzona w dostateczną ilość wody czystej i dobrej tak do użytku jak i do mycia i należytego utrzymywania w czystości naczyń, narzędzi i prawidłowego przepłukiwania ścieków.

§ 4. Wentylacja w pracowni powinna być dobra i o ile możliwości niedopuszczająca zgęszczania i skraplania się pary na suficie.

§ 5. Do przechowywania solonego i wędzonego mięsa i gotowych wyrobów masarskich winno być pomieszczenie oddzielne z wentylacją i utrzymywane w wyjątkowej czystości.

§ 6. Wszystkie naczynia i narzędzia winny być utrzymywane bezwzględnie i wyjątkowo czysto. Kotły winny być należycie bielone, wszystkie narzędzia metalowe bez znaków rdzy, stoły i kłody do rąbania mięsa bez szczelin i dziur.

§ 7. Dla odpadków w pracowniach masarskich znajdować się winny osobne naczynia szczelne i zawartość tychże usuwać należy codziennie.

§ 8. Osoby zajęte w pracowni masarskiej winny być ubrane czysto i schludnie, w białych bluzach lub kurtkach, w białych fartuchach i czapkach białych.

Wymagana jest bezwzględna czystość osobista, a zwłaszcza zaleca się częste i dokładne mycie rąk.

§ 9. Osoby chore lub cierpiące na jakąkolwiek chorobę skórą lub zaraźliwą bezwarunkowo nie mogą być dopuszczane do pracy i winny być usunięte do czasu wyzdrowienia.

§ 10. Rozwieszanie garderoby w pracowni surowo wzbronione,—w tym celu dla przechowywania garderoby winna być szafa zamknięta, jeżeli niema na to innego pomieszczenia.

§ 11. Wprowadzanie i trzymanie psów w pracowniach masarskich surowo wzbronione.

§ 12. Osoby nie stosujące się do przepisów niniejszych w razie przekroczenia tychże pociągnięte będą przez dozór sanitarny do odpowiedzialności sądowej.

II. Dla sklepów masarskich:

§ 1. Sklepy masarskie i wędlin winny być obszerne, suche i widne i należyce wentylowane.

Sklep w żadnym razie nie może mieć bezpośredniej styczności z pomieszczeniem mieszkalnem.

§ 2. Sufit winien być czysty i biały, ściany pomalowane farbą olejną koloru jasnego.

Podłoga winna być nieprzepuszczalna, codziennie myta i szorowana; posypywanie piaskiem surowo wzbronione.

§ 3. Wszystkie sprzęty jak stoły, lady i t. p. również być muszą utrzymywane w wyjątkowej czystości.

Wierzchy stołów t. j. blaty winny być marmurowe lub jeżeli są z drzewa szczelne, bez szpar, łatwo się czyszczące.

Wagi należy utrzymywać w bezwzględnej czystości.

§ 4. Wszelkie wędliny i wyroby masarskie umieszczane być winny na półkach szklanych lub marmurowych (możliwie w gablotkach szklanych). Haki do wieszania szynek i wędlin metalowe winny być pobielane lub niklowane. Deski do krajanja wędlin winny być czyste bez szczelin i z drzewa niesmolnego.

§ 5. W porze letniej wyroby należy zabezpieczać od much i kurzu czystymi zasłonami i siatkami.

§ 6. Do opakowania wyrobów masarskich dozwołaniem jest używanie tylko papieru czystego, białego, w żadnym

zaś razie nie wolno używać papieru drukowanego, zapisanego lub byłego w użyciu.

§ 7. Osoby zajęte sprzedażą wędlin i wyrobów masarskich winny być ubrane czysto i schludnie, mieć na sobie białe fartuchy i białe narekawki.

Do czynności tych nie mogą być dopuszczane osoby chore lub cierpiące na jakąkolwiek chorobę skórą lub zaraźliwą.

§ 8. Za niestosowanie się do przepisów powyższych i w razie przekroczenia tych-że winni będą pociągnięci do odpowiedzialności sądowej.

8. Przepisy dla handlarzy ryb.

Handel rybami dozwolony jest tylko w miejscu wyznaczonym i każdy handlujący rybami obowiązany jest ściśle trzymać się wskazanego mu miejsca i przestrzegać następujące przepisy:

1. Ryby utrzymywać można tylko w naczyniach specjalnie do tego przeznaczonych t. j. wanienkach lub baljach drewnianych wysokości 18", pomalowanych zewnątrz na zielono farbą olejną i zaopatrzonych w numer stanowiska i litery początkowe imienia i nazwiska handlującego (białym napisem). Używanie tych naczyń do innych celów bezwarunkowo i pod karą surową wzbronione.

2. Podczas targu wanienki i balje z rybami w żadnym razie nie mogą stać na ziemi, a tylko na specjalnych ławkach lub kozłach; do ławki lub kozła należy przymocować słupek z tablicą białą, wielkości 12" × 18" z nazwiskiem i adresem handlującego oraz numerem wyznaczonego stanowiska.

3. Zużyta lub zbyteczną wodę z wanien i balji wypuszczać wolno tylko bezpośrednio i wprost do studzienek kanalizacyjnych, a w żadnym razie niedozwolonem jest wypuszczanie wody na zajmowane miejsce i zanieczyszczanie tegoż.

4. Pożądanem jest, aby ryby sprzedawane były tylko w stanie żywym, nie zabrania się jednak i sprzedaży ryby śniętej, lecz tylko w stanie zupełnie świeżym. Ryby nieświeże z wszelkimi cechami zepsucia, będą konfiskowane, a handlujący pociągnięty zostanie do odpowiedzialności sądowej.

5. Zabrania się sprzedaży wszelkiego zarybku łososia, sandacza, karpia, szczupaka i t. p. w ogóle zbyt drobnej ryby, wylawianie której przynosi szkodę rybołówstwu.

9. Przepisy sanitarne dla fryzyerów.

§ 1. Lokal fryzjerski winien być obszerny, widny, z dobrą wentylacją, a zimą należyce ogrzewany.

§ 2. Sufit i ściany winny być wyjątkowo czyste. Pożądanem jest pomalowanie ścian farbą olejną lub inną, dozwalającą łatwe i dokładne mycie ścian.

§ 3. Podłoga winna być szczelna i utrzymywana w bezwzględnej czystości. Dywany i chodniki dozwolone tylko z linoleum.

§ 4. Meble w zakładzie fryzjerskim winny być gładkie i łatwe do szybkiego i dokładnego czyszczenia.

Bezwarunkowo wymagalną jest umywalnia rezerwoarowa, dająca wodę strumieniem, (pedałowa, z kranem lub t. p.)

§ 5. Wszystkie utensylja fryzjerskie winny być stale utrzymywane w bezwzględnej i wyjątkowej czystości, a mianowicie:

- a) Grzebienie winny być gładkie, polerowane, bez wyłamanych zębów, i zupełnie czyste i po każdym użyciu dezynfekowane. Czyszczenie grzebieni winno być dokładne tak, ażeby pomiędzy zębami nie pozostało najmniejszego brudu.
- b) Brzytwy przed każdym użyciem należy dezynfekować przez pogrążanie w płynie dezynfekującym.
- c) Pędzle do namydiania twarzy winny być utrzymywane w wyjątkowej czystości i przed każdym użyciem dezynfekowane. Naczynia do mydlenia winny być gładkie, ze szkła, porcelany lub metalu nie rdzewiącego i przed każdym użyciem dezynfekowane.
- d) Wszystkie szczotki również należy utrzymywać w wyjątkowej czystości i jak najczęściej oczyszczać i dezynfekować.

§ 6. W zakładzie fryzjerskim winien znajdować się zawsze dostateczny zapas świeżych i czystych ręczników, prześcieradeł i serwetek, potrzebnych do pracy. Do wycierania twarzy mogą być używane tylko ręczniki lub serwetki zupełnie świeże i czyste. Użycie powtórne ręcznika lub serwetki do wycierania twarzy innej osoby jest nieporządkiem.

§ 7. Włosy i mydło po goleniu należy zbierać tylko na kawałki papieru białego i czystego i wyrzucać do szczelnie przykrytego naczynia.

§ 8. Osoby zajęte w pracowni fryzjerskiej winny być ubrane czysto i schludnie w białe fartuchy lub bluzy z rękawami przy kiści szczelnie zapiętymi.

Przed każdą nową operacją pracownicy obowiązani są myć dokładnie ręce, a na żądanie gości czynić to w ich obecności.

§ 9. W razie nacięcia lub skaleczenia twarzy brzytwą ranę należy dokładnie przemyć czystym spirytusem lub wodą kolońską za pomocą kawałka świeżej i czystej waty hygroskopijnej.

§ 10. Do pracy w zakładach fryzjerskich w żadnym razie nie mogą być dopuszczane osoby chore, cierpiące na jakąkolwiek chorobę skórą lub zaraźliwą, co surowo powinno być przestrzegane.

§ 11. Przepisy powyższe obowiązują także felczerów, zajmujących się stryżeniem i goleniem w swych zakładach felcerskich, przyczem jednak salon fryzjerski winien być zupełnie oddzielony od gabinetu felcerskiego.

§ 12. Osoby nie stosujące się do przepisów powyższych w razie przekroczenia tych-że będą pociągnięte przez dozór sanitarny do odpowiedzialności sądowej.

10. Przepisy sanitarne dla pralni.

§ 1. Pomieszczenie każdej pralni powinno składać się przynajmniej z trzech ubikacji, a mianowicie: 1. Sklepu lub pokoju dla interesantów, przyjmowania brudnej bielizny i wydawania czystej, 2. z prasowni, i 3. z właściwej pralni.

Pomieszczenia te powinny być dość obszerne, widne i należycie wentylowane.

§ 2. Sufity, ściany i podłogi wszystkich ubikacji pralni należy utrzymywać w wyjątkowej czystości. Ściany winny być koloru jasnego, — pożądanem jest malowanie ścian na olejno, — w żadnym zaś razie nie dozwolonem jest używanie tapet.

§ 3. W sklepie lub pokoju dla klienteli wolno tylko przyjmować brudną bieliznę i wydawać czystą. Przegląd i przechowanie w tem pomieszczeniu brudnej bielizny bezwarunkowo wzbronione. Jeżeli dla brudnej bielizny nie ma oddzielnego pomieszczenia, to przechowywać takową wolno w samej pralni w szczelnych skrzyniach, kufrach i zamkniętych szafach.

Bielizna po chorych na zakaźne choroby powinna być odłączona od innej i przed praniem dezynfekowana.

§ 4. Prasownia winna być tak urządzona, aby przez nią nie przenoszono brudnej bielizny. W prasowni również może być przechowywana czysta bielizna, lecz tylko w szafach zamkniętych.

§ 5. Pralnia właściwa powinna mieć podłogę szczelną i nieprzepuszczalną z należytyim i odpowiednio urządzonym odpływem dla wody.

Odpływy z pralni w żadnym razie nie mogą być odprowadzane i wypuszczane bezpośrednio do ścieków podwórzowych i rynsztoków ulicznych. Ściany samej pralni winny być pomalowane farbą olejną koloru jasnego. Suszenie bielizny w tym pomieszczeniu bezwarunkowo wzbronione.

§ 6. Zabrania się używania do prania środków szkodliwych dla zdrowia pracujących, jak również i psujących bieliznę. Nie pożądanem jest używanie do bielenia chlorku, w wypadkach zaś koniecznej potrzeby wolno jest używać chlorku wapna w roztynie wodnym, w żadnym zaś razie w stanie proszkowatym.

§ 7. Cały zakład pralni należy utrzymywać w nadzwyczajnej czystości. Pracujący winni być ubrani czysto i podczas pracy nosić czyste fartuchy. Do pracy nie mogą być dopuszczane osoby cierpiące na choroby skórne lub zaraźliwe.

§ 8. Pralnia nie może mieć bezpośrednio połączenia z pomieszczeniem mieszkalnem, jak również i służyć za miejsce do spania.

§ 9. Osoby nie stosujące się do przepisów powyższych, w razie przekroczenia tych-że będą pociągnięte przez dozór sanitarny do odpowiedzialności sądowej.



II. Przepisy sanitarne dla składów szmat i kości.

— — —

§ 1. Składy szmat i kości mogą być urządzone tylko w miejscach jak najdalej położonych od centrum miasta, na placach obszernych i w dostatecznej odległości od domów mieszkalnych; budynki dla składów tych, murowane lub drewniane, muszą być odpowiednio urządzone, z podłogami nieprzepuszczalnymi.

§ 2. Ściany składów szmat i kości muszą być osmołowane na całą wysokość. Smołować ściany należy przynajmniej dwa razy do roku, a w razie potrzeby na każde żądanie dozoru Sanitarnego.

§ 3. Wszystkie pomieszczenia składów winny być dostatecznie obszerne, widne i *należycie wentylowane*.

§ 4. W składach przechowywane być mogą kości przygotowane, suche i oczyszczone, jak również i surowe nieoczyszczone, z resztkami żył i mięsa, — lecz w ostatnim wypadku tylko tak długo, ażeby nie podlegały gniciu i psuciu.

§ 5. Przewóz kości może odbywać się tylko w szczelnie zamkniętych skrzyniach i beczkach, lub też w szczelnie zamkniętych wozach.

§ 6. Składy szmat powinny mieć przynajmniej dwa pomieszczenia: jedno do sortowania i dezynfekcji szmat, a drugie do przechowania gotowych do wywozu bel ze szmatami.

§ 7. Dezynfekcja szmat winna być dokładna i ścisła, a bele ze szmatami przed wywozem winny być obficie skropione płynem odkażającym.

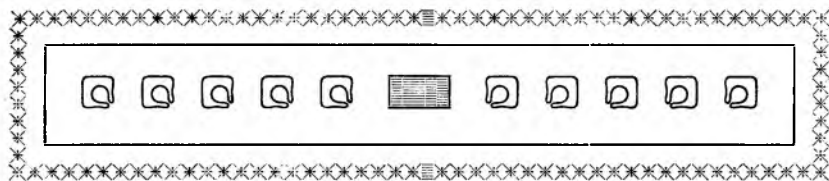
§ 8. Robotnicy, zajęci przy sortowaniu kości i szmat, winni mieć specjalnie na ten cel przeznaczone wierzchnie ubranie, które pozostaje na miejscu po ukończeniu roboty.

§ 9. W składach kości i szmat winny być umywalnie, dostateczny zapas czystej wody, mydła, ręczników, jak również i odpowiednich środków dezynfekcyjnych do mycia i dezynfekcji robotników.

§ 10. Osoby nie stosujące się do przepisów powyższych, w razie przekroczenia tychże, pociągnięte będą przez dozór sanitarny do odpowiedzialności sądowej.

R E G U L A M I N
MILICJI OBYWATELSKIEJ

..... M. WŁOCŁAWKA.



Zadaniem i obowiązkiem Milicji Obywatelskiej jest utrzymanie w tych czasach anormalnych i ciężkich w mieście naszym choć *względny porządek i ład*, zapewnienie mieszkańcom pewnego bezpieczeństwa ich zdrowia i mienia i, co za tem wynika, przestrzeganie prawidłowego ruchu i życia miejskiego, dozór nad wypełnianiem przez mieszkańców wydanych w tym celu potrzebnych przepisów i nareszcie,—jako organu wykonawczego,—spełnienie i wykonywanie otrzymanych od Zarządu miasta poleceń w kwestjach i sprawach, dotyczących się różnych gałęzi gospodarki miejskiej.

Ponieważ należyte spełnianie tych obowiązków i czynności możebnem jest tylko przy organizacji prawidłowej i przy pracy racjonalnej, ujętej w pewne formy,—Zarząd Milicji Obywatelskiej uważa za wskazane wydanie dla dozorców rewirów, jak i w ogóle dla wszystkich członków Milicji Obywatelskiej, poniższych instrukcji, które służyłyby wskazówką przy czynnościach i, które *ściśle* winny być przestrzegane.

Zaznacza się przytem wyraźnie, że przy wszystkich swych czynnościach postępowanie dozorców jak i innych członków Milicji powinno być stanowcze, lecz zarazem ***uprzejme i grzeczne***, nie wywołujące skarg i zażaleń ze strony osób interesowanych.

Staraniem więc i dążeniem członków Milicji winno być unikanie przekroczeń odnośnych instrukcji, w wypadkach wątpliwych należy się zawsze odwoływać do Zarządu w celu otrzymania potrzebnych informacji i poleceń.

W myśl wyżej przytoczonego założenia Zarządu skład Milicji Obywatelskiej podzielony na cztery sekcje:

1. Policyjną, 2. meldunkową, 3. podatkowo-kasową i 4. sanitarno-techniczną, działalność których obecnie ogranicza się na następujących czynnościach:

1. Wykonywanie poleceń Zarządu miasta
2. Utrzymywanie porządku i bezpieczeństwa publicznego na mieście,
3. Dozór nad prawidłowym ruchem ludności i
4. Dozór i polepszenie stanu zdrowotnego miasta oraz zapobieżenie rozwijaniu się chorób zaraźliwych i epidemicznych.

Dla należytego i ścisłego wykonania tych czynności i obowiązków wydany zostaje dla dozorców rewirów i członków Milicji następujący regulamin.

REGULAMIN.

Praca w biurze Milicji rozpoczyna się o godz. 9 rano i trwa do godz. 7 wiecz. z przerwą obiadową od godz. 1-ej do 3-ej.

W niedzielę i święta biuro otwarte od godz. 10 do 12 w poł. i od 4-ej do 6-ej po poł.

Członkowie Milicji winni odznaczać się punktualnością, pracą sumienną, natychmiastowem i szybkim załatwianiem interesów, w myśl sentencji: „Szanuj cudzy czas”, obojętnością, a nadewszystko takim postępowaniem, aby na nich nie padł nawet cień podejrzenia jakichkolwiek korzyści osobistych.

Instrukcje dla panów dozorców rewirów.

Każdy dozorca rewiru zaopatrzonej zostaje w mapkę swego rewiru z oznaczeniem ulic, numeracją posesji przyległych do danej ulicy oraz spisem właścicieli domów.

Obowiązki i czynności dozorców rewirów są:

§ 1. Przestrzeganie porządku publicznego na ulicach i placach, t. j. zabronienie zbiorowisk, grup, chodzenia gromadą, i tamowania przez to swobodnego ruchu na trotuarach.

§ 2. Pilnowanie i dozór nad prawidłowym ruchem kołowym, nadzór, aby wozy nie były przeciążone, do zaprzęgu nie były użyte konie chore, słabe lub z kalectwem, kulawe lub odparzone. Przestrzeganie, aby wszystkie wozy ciężarowe i zaprzęgi zaopatrzone były w numery, a wozy oprócz tego i w tablice podług przepisu.

Jazda wozami winna się odbywać zawsze po stronie prawej ulicy, — o ile wóz chce prześcignąć poprzedzający, to powinien ominąć go od strony lewej.

§ 3. Niedozwalanie przejazdu przez ulice pryncypalne: (Żelazna — Nowy Rynek — Nowa), wozów z ciężarami *transytowych*, oraz wzbronienie dłuższego postoju wozów na ulicach, a w razie potrzeby skierować je na Zielony Rynek obok starego cmentarza.

§ 4. Nadzór nad dorożkami, t. j. pilnowanie i dozór, aby dorożki, wyjeżdżające na miasto były zawsze myte, czyste, siedzenia wytrzepane i oczyszczone od kurzu, uprząż w należytym porządku, czysta i nie powiązana postronkami; konie również powinny być należycie czyszczone i zdrowe.

Dorożkom wyznaczono stałe postoje, a mianowicie: 1. Stary Rynek 2. Cyganka (Hot. Mazowiecki). 3. Żabia, 4. Nowy Rynek, (Hot. Polski) i 5. Hotel „Victorja”.

Z tego powodu i dorożki, podzielono na 5 grup, z których każda grupa codziennie zmienia miejsce postoju w porządku wskazanym wyżej, tak że dnia szóstego wraca na miejsce pierwszego postoju.

Oдноśny rozkład postoju wydawany będzie miesięcznie.

Dorożkarz winien być ubrany czysto i schludnie, podczas postoju nie powinien drzemać i spać na koźle, nie schodzić z niego bez potrzeby, wogóle nie zostawiać koni bez dozoru.

Podczas jazdy z pasażerem nie wolno mu palić..

Dorożkarze nietrzeźwi winni być wraz z dorożką usuwani, a nazwiska ich należy podawać do biura Milicji w celu surowego ukarania.

§ 5. Niedozwalanie pędzenia po ulicach trzody chlewnej i cieląt, które mogą być transportowane tylko na wozach.

§ 6. Niedozwalanie noszenia gęsi, kaczek kur i innego drobiu w sposób niewłaściwy i męczący zwierzęta, jak n. p. za skrzydła, lecz tylko w koszach lub w inny nie dręczący zwierząt sposób.

§ 7. Zabranianie na ulicach, placach otwartych, przed kościołami i w domach prywatnych wszelkiego żebractwa i włóczęgostwa. Osoby napotkane na żebractwie i włóczęgostwie winny być dostarczane do biura Milicji.

§ 8. Osoby pijane, awanturujące się na ulicy i zakłócające spokój publiczny winny być niezwłocznie usuwane i doprowadzane do biura Milicji.

Osoby pijane i nietrzeźwe, w stanie niepoczytalnym, lecz spokojne, należy otoczyć opieką w celu ochrony ich od kradzieży i innej krzywdy; osoby te winny być odprowadzane do domu.

§ 9. Baczenie, aby prostytutki notoryczne nie wałęsały się po ulicach pryncypalnych, a po ulicach bocznych tylko do godz. 4-ej po poł.

Nie stosujące się do tego nakazu winny być zatrzymane i dostawione do biura Milicji.

§ 10. Przestrzeganie przepisu, tyającego się psów, t. j.: aby psy wszystkie były meldowane i opłacone, nie wałęsały się po ulicach i nie były prowadzone bez smyczy.

O wszelkiem ukąszeniu osób i dzieci przez psy należy niezwłocznie zawiadomiał Sekcję sanitarną Milicji.

§ 11. W razie spostrzeżenia pożaru należy o tem niezwłocznie zawiadomić Straż Ogniową, jak również i biuro Milicji.

Podczas pożaru dozorca rewiru, w którym wynikł pożar, wraz z pomocnikami jak również i dozorca sąsiednich rewirów obowiązani są być na miejscu pożaru dla utrzymania porządku, jak i dla ochrony mienia mieszkańców od kradzieży.

§ 12. Komunikowanie o wszelkich rozpoczętych budowlach nowych, przeróbkach i reparacyach budynków.

§ 13. Przestrzeganie, aby we wszystkich sklepach i handlach używane były tylko wagi i miary zaopatrzone stemplem Magistratu.

§ 14. Przestrzeganie, aby na pieczywie t. j. chlebie zawsze naklejane były etykiety z firmą piekarza, dla wiadomości o pochodzeniu pieczywa.

§ 15. Ścisłe i pilne przestrzeganie przepisów meldunkowych, t. j. aby wszyscy mieszkańcy danego domu byli zameldowani, osoby przybywające lub wyjeżdżające winny być zameldowane, względ. wymeldowane w ciągu 24 godzin.

Zaleca się ścisły dozór nad wszelkimi indywiduami podejrzanymi, — o osobistościach takich, jak również o osobach uprawiających nierząd lub dopomagających do niego, należy niezwłocznie zawiadomić biuro Milicji.

§ 16. Przestrzeganie, aby ulice danego rewiru uprzątane były do godz. 6-tej rano, z warunkiem rozpoczynania przez stróżów tej czynności o jednej godzinie.

§ 17. Nakazanie stróżom i pilne przestrzeganie nakazu, aby ulice w dni niesłotne były dokładnie polewane trzy razy dziennie czystą wodą o godz. 8-ej rano, 2-giej po południu i 6-tej wieczorem.

W razie zanieczyszczenia ulicy lub rynku w ciągu dnia nakazanie natychmiastowego usunięcia nieczystości (gnoju i t. p.) z warunkiem, aby w dni niəsłotne przed rozpoczęciem uprząłania miejsca zanieczyszczone uprzednio polewano wodą, a w każdym razie należy nakazać stróżom unikania robienia kurzu.

§ 18. Przestrzeganie zachowania przez właścicieli domów, stróżów największej czystości w podwórzach, (ustępów, śmietników, ścieków, i t. p.) oraz bielenia dokładnego tych rynsztoków i ścieków podwórzowych i ulicznych, które w ciągu dnia nie mogą być utrzymywane w stanie suchym.

§ 19. Niedopuszczanie, aby zawartości beczek podwórzowych wypuszczane były do rynsztoków w ciągu dnia, lecz tylko w godzinach najrańszych, przed rozpoczęciem uprząłania ulic.

§ 20. W podwórzach, gdzie utrzymywane są stajnie i obory, ścisły i częsty nadzór, aby takowe utrzymywane były możliwie czysto i należyście wentylowane.

§ 21. W hotelach z zajazdami i w domach zajezdnych przestrzeganie zachowania na podwórzach ciągłego i możliwego porządku i czystości.

§ 22. O wszelkich chorobach koni i bydła w stajniach i oborach niezwłocznie zawiadomić Sekcję, jak również i o każdym wypadku padnięcia konia lub krowy.

§ 23. Przestrzeganie ścisłego zachowania przepisów sanitarnych, wydanych dla właścicieli domów, lokatorów, dla jatek, rzeźników, masarni, wędliniarni, piekarzy, cukierników, sklepów z nabiałem i wszystkich wogóle innych sklepów spożywczych.

§ 24. Komunikowanie niezwłoczne Sekcji o wszelkich chorobach, zaraźliwych i zgonach, zaszłych w danym rewirze. W nagłych wypadkach, do których należy skonstatowanie choroby zaraźliwej w rewirze każdy dozorca rewiru obowiązany natychmiast komunikować Sekcję.

Pp. dozorczy rewirów obowiązani są codziennie o godz. 10-tej rano przybywać do biura Milicji w celu zdania raportu z czynności dnia poprzedniego, a o 6-ej po poł. po dyspozycye.

Posterunki rogatkowe.

§ 1. Posterunki na rogatkach miejskich pracują w ciągu 24 godzin bez przerwy, — od godz. 8-ej rano do godz. 8-ej rano dnia następnego,—na dwie zmiany.

Posterunek nad Wisłą zaczyna codziennie pracę z chwilą rozpoczęcia ruchu przewozowego na rzece i kończy ją wówczas, gdy ruch ten ustaje.

§ 2. Obowiązkiem posterunkowych rogatkowych jest rozciąganie bacznej kontroli,—stosownie do wydanych w tym celu odnośnych przepisów Magistratu, nad wywozem z miasta wszelkich towarów, spożywczych i innych artykułów, od których Magistrat pobiera opłatę.

§ 3. Podczas pełnienia obowiązków posterunkowym oddalenie się od miejsca postoju, jak również i spanie surowo wzbronione.

KOMENDANT MILICJI OBYWATELSKIEJ

P. KOWALEWSKI

POMOCNIK KOMENDANTA

BOHDAN RZĄDKOWSKI

SEKRETARZ

BRONISŁAW JAENSCH.



**Wojewódzka Biblioteka
Publiczna w Opolu**

CM 314453



000-314453-00-0