

352
352

Д - 27

138738

Бесплатное приложение к газ. Кр. Север к № 229.

ДЕЯТЕЛИЯ И РАСПОРЯЖЕНИЯ МЕСТНОЙ ВЛАСТИ.

ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ПОСТАНОВЛЕНИЕ

Вологодского Городского Совета Рабочих
и Красноармейских Депутатов.

12 сентября 1928 года.

№ 12.

«О порядке содержания помещений для пищевых продуктов
и изделий из них в местах производства и торговли ими».

В целях охраны народного здоровья в пределах города Вологды и руководствуясь п. «г» ст. 7 положения от 28/УП-26 года (С. У. № 34—26 г. ст. 304), циркуляр НКЗдрава НКомзема, НКТорга, НКВД и НКЮ от 19/III-1927 г. за № 76/М. В. (Бюлл. НКВД за 1927 год № 10 стр. 171) и циркуляр распоряжен. НКЗдрава и НКВД от 1/IV-27 г. № 326 (Бюлл. НКВД № 24—25 стр. 422 за 1926 г.)—Вологодский Городской Совет постановляет:

1. Утвердить нижеследующие санитарные правила о порядке содержания помещений пищевых продуктов и изделий из последних в местах производства и торговли ими:

А. Раздел общий.

1. Санитарный надзор за пищевыми продуктами и напитками, предназначенными для общественного пользования, а также и за местами изготовления, потребления, хранения, продажи, распределения и за перевозкой их осуществляется горсанчастью Губздравотдела.

2. Заведения для изготовления, обработки и переработки пищевых продуктов, учреждения общественного питания (столовые, рестораны и пр.) и места продажи и хранения пищевых продуктов, а также заведения для выделки пива и искусственных минеральных и газированных вод и кваса не могут быть открыты и допущены к функционированию без разрешения саннадзора.

3. Удостоверения о пригодности в санитарном отношении должны постоянно находиться в помещении промышленного заведения. Заведения, не выбравшие по тем или иным причинам разрешения, должны быть закрыты милицией по требованию санитарного надзора.

Удостоверения о разрешении саннадзора на открытие и функционирование предприятий, указанных в ст. 2 промышленных заведений должны возобновляться к 1-му января каждого года.

4. Горсанчасть Губздравотдела ведет текущий санитарный надзор во всех местах производства, потребления, продажи и хранения пищевых продуктов и напитков, посещая эти места по мере надобности и наблюдая, как за соответствием устройства, оборудования и содержания производства и торговли требованиям настоящих правил, так и за доброкачественностью пищевых продуктов и напитков с выемкой для этой цели проб, контрольные анализы пищевых продуктов и напитков, находящихся в местах производства, должны производиться не менее одного раза в полугодие.

Исследование продуктов, требующих химико-бактериологического анализа, производится в губернской санитарно-бактериологической лаборатории, куда и отсылаются печатанные санитарным надзором пробы средствами самих владельцев. Количество продуктов, подлежащее выемке, определяется нормами Наркомздрава.

5. Во всех пищевых предприятиях должны постоянно находиться санитарные книжки, содержащие в себе санитарные правила и бланки для записи результатов санитарных осмотров, которые приобретаются владельцами предприятий при выборке удостоверений о разрешении на открытие и предъявляются по требованию санитарного надзора для отметок и замечаний.

6. Устройство, оборудование и содержание заведений пищевого промысла, а также количество предназначенных для общественного пользования продуктов определяется правилами, помещенными ниже, в сводках общих и частных санитарных норм, которые подлежат безусловному и точному выполнению.

7. При наличии особенно грубых нарушений санитарных норм, могущих вредно отразиться на общественном здравии, предприятия и производства должны быть закрыты милицией по требованию санитарного надзора.

Оказавшиеся недоброкачественными продукты должны быть подвергнуты за счет предприятия немедленному уничтожению способом, указанным в каждом случае санитарным надзором.

8. Заведения, изготовляющие пищевые продукты и напитки, и места продажи и потребления их разрешается устраивать во всех частях города Вологды, за исключением местностей, находящихся в непосредственной близости от свалок, сточными канавами складами тряпья и такими промышленными заведениями, где производство является источником загрязнения воздуха и почвы.

Заведения, изготовляющие пищевые продукты и напитки, в скотопригонных и постоянных дворах устраивать не разрешается.

9. Помещения перечисленных в ст. 2 заведений должны быть специально приспособлены соответственно особенности производства или торговли и указаниям настоящих правил и могут находиться как в отдельных специально устроенных заведениях так и в жилых домах; в последнем случае обязательна полная изоляция от жилых помещений за исключением помещений мелочных и бакалейных лавок и других мест смешанной торговли, где не имеется легко загрязняемых и скоропортящихся товаров (мяса мясных продуктов, молока, молочных продуктов, рыбы и проч.)

10. Помещения заведений пищевого промысла должны быть достаточно просторные, сухие, светлые и теплые. Закраски оконных стекол в мастерских допускается только частичная, при чем остающаяся незакрашенной поверхность стекол должна составлять отношение к поверхности пола не менее чем 1 : 12.

11. В заведениях, где работа или торговля производится вечером, должно быть обеспечено достаточное искусственное освещение. Освещение ночниками, сальными свечками и лампами без стекол не допускается.

12. Помещения должны иметь достаточную вентиляцию, а именно, если по характеру производства не требуется специальных вентиляционных устройств, то на каждые два окна должна иметься форточка или фрамуга размером не менее $\frac{1}{6}$ окна.

13. Стены и потолок должны быть плотны, без щелей, гладкие, удобные для очистки и окрашенные в светлую масляную или масляную краску, или побеленные. Оклейка сте обоями не допускается. Полы должны быть деревянные или из иных материалов, но в всяком случае не земляные или глинобитные, без щелей, отверстий и выбоин. Требования настоящего параграфа должно удовлетворять устройство всех помещений, кроме тех, где по условиям производства или торговли требуется специальное устройство отделки стен и пола.

14. Помещения для производства и торговли должны иметь высоту не менее 2,7 метра, в мастерских с числом рабочих более 10-ти, высота должна быть не менее 3,2 метра. В кустарных заведениях норма высоты может быть понижена по усмотрению санитарного надзора до 2,5 метр. На каждого рабочего должно приходиться не менее 4,5 кв. метра свободной площади пола и не менее 14,5 куб. метр. свободного воздушного пространства, кроме тех случаев, когда по условиям производства эти нормы должны быть повышены.

15. Все грязные моменты производства (мытьё посуды, чистка овощей и т. д.) должны производиться в особых помещениях, отделенных от мастерских хотя-бы перегородками.

водками; также должны быть изолированы от мастерских механические двигатели, если таковые применяются в производстве и места для раздевания рабочих и служащих.

16. Мебель, посуда, инструменты и вообще вся обстановка производства должны быть устроены доступными для регулярной очистки всей поверхности, особенно такие, за которых непосредственно раскладываются пищевые продукты и материалы для их изготовления, должны быть плотные, гладкие и легко очищаемые. Медная посуда должна быть хорошо вылужена оловом. Употребляемые в производстве покрывала и занавески должны быть обязательно белого цвета.

17. В мастерские, кухни и моечные отделения должна быть проведена водопроводная вода и должны быть устроены в них водоотливные приспособления.

Во всех местах производства пищевых продуктов должны быть установлены в достаточном количестве умывальники для рабочих, снабженные мылом и полотенцем (в южных производствах не менее одного крана на 10 рабочих) и плевательницы.

18. Для рабочих, занятых выработкой пищевых продуктов, должны иметься чистые алаты или такие же куртки, рубахи и передники и белые колпаки. Эта одежда должна быть употребляема исключительно во время работ в мастерских. Продавцы продуктов, легко подвергающихся загрязнению и порче, должны одеваться в белые балахоны, нашиваемые поверх носильного платья, или в белые передники с нарукавниками и нагрудниками.

19. Если при мастерских имеются общежития или какие-либо иные помещения для проживания рабочих, то эти помещения должны быть совершенно изолированы от мастерской и других помещений производства и иметь особые ходы.

20. Места хранения и закрытые помещения для продажи пищевых продуктов, подвергающихся порче от пыли, сырости, загрязнения и других вредных моментов, должны соответствовать всем изложенным выше требованиям настоящих правил в отношении устройства помещений, которые должны быть оборудованы полками, подставками, шкафами и прочими приспособлениями для удобного и безопасного хранения продуктов.

Открытые места продажи на базарах должны быть устроены по типу, принятому для каждого продукта по указанию санитарного надзора.

21. Отхожие места, помойные ямы, мусорные ящики должны быть совершенно изолированы от помещений мастерских и мест продажи, потребления и хранения продуктов и находиться от окон не ближе, чем на 6,5 метра. Конюшни, коровники и др. помещения для животных, если таковые имеются на дворе, должны находиться не ближе 6,6 метра от окон заведения.

В противном случае стены и дно помойных ям и ретирадных ям и полы конюшен и орошников должны быть сделаны из бетона. Ретирады должны иметь плотно сбитые олы, удобные стульчаки и писсуары. Если последние устраиваются из досок, то в таком случае внутри и снаружи их они должны быть осмолены.

Выгребные ямы должны быть устроены так, чтобы содержимое их не проникло в окружающую почву, и крышки выгребных ящиков должны плотно закрывать отверстия, чрез которые производится очистка нечистот. Полы, стульчаки и писсуары в ретирадах должны постоянно содержаться в самой строгой чистоте.

22. Все заведения пищевой промышленности и находящиеся при них дворы и надворные постройки, а также прилегающие к ним части улиц должны содержаться в полной чистоте, опрятности и порядке.

23. Отходы производства не должны разбрасываться по помещениям мастерских, а обязательно должны собираться в плотно закрывающиеся ящики или иные помещения, которые подлежат ежедневной очистке. Уборка мастерских и других помещений должна производиться ежедневно, при чем как самые помещения, так и мебель, посуда, инструменты и вся обстановка производства должны подвергаться самой тщательной очистке. Производство уборки помещений мастерских способами, вызывающими образование пыли, во время процесса производства не разрешается, во избежание возможности загрязнения вырабатываемых продуктов.

24. Все лица, занятые выработкой и продажей продуктов, должны быть опрятны одеты в специальную одежду, указанную в отделе общих санитарных норм. Каждое лицо при поступлении на службу в пищевое предприятие обязано представить администрации предприятия медицинское свидетельство о состоянии его здоровья и подвергнуться врачебному осмотру не реже одного раза в три месяца, при чем лица, страдающие различными формами болезни: ветрянкой, кожными, активным туберкулезом, также

упорно не выполняющие требования саннадзора об улучшении содержания кожи и одежды к работам в учреждениях пищевого промысла не допускаются.

Рабочие, заболевшие в особенности накожными болезнями, устраняются от работ владельцами или администрацией предприятия и не допускаются к работе вновь без специального осмотра и разрешения врача.

25. Прием пищи, курение и нюхание табаку в мастерских не допускается, равно образом не допускается использование мастерских и помещений хранения, потребление и продажи пищевых продуктов в качестве жилых помещений и для ночлега кого бы ни было, также запрещается хранение каких бы то ни было посторонних предметов, особенно постельных принадлежностей, постельного белья, платья и других домашних вещей. Посторонние лица в помещения мастерских во время работ не допускают.

26. Заведения, изготовляющие пищевые продукты и напитки, места хранения и продажи легко загрязняемых или скоропортящихся пищевых продуктов, а также места потребления должны иметь изолированные помещения для раздевания, хранения платьев временного отдыха и приема пищи рабочими и служащими. Спецодежда должна храниться отдельно от верхнего платья в особых шкафах.

27. Всякая выработка, хранение, продажа пищевых продуктов в обстановке, не соответствующей по устройству и содержанию требованиям отдела общих санитарных норм настоящих правил, запрещается.

28. Насекомые (мухи, клопы, тараканы и пр.) должны уничтожаться способами не могущими вредно отразиться на пищевых продуктах.

Разбрасывание ядовитых составов, употребление для уничтожения мух ядовитых бумаг запрещается. Для уничтожения мух должна употребляться и в теплое время всегда иметься липкая бумага. В раскрытые для проветривания окна, форточки и фрамы должны вставляться рамы с мелкой сеткой. Борьба с крысами и мышами путем разбрасывания отравленных продуктов разрешается лишь под наблюдением горсанчасти.

29. Перевозка пищевых продуктов, в особенности легко подвергающихся загрязнению и скорой порче, должна производиться или в специальных повозках, или на повозках общего типа, но употребляемых исключительно для чистых перевозок.

При перевозке на повозках общего типа пищевые продукты должны размещаться на чистых белых холщевых или брезентовых подстилках и закрываться такими же крывалами.

30. Лица, имеющие повозки, употребляемые для перевозки пищевых продуктов должны предварительно предъявлять эти повозки для осмотра санитарному надзору иметь санитарные книжки для отметок.

31. Пищевые продукты и напитки, находящиеся во всех местах производства, потребления, хранения и торговли, должны быть вполне доброкачественными, не фальсифицированными, не подвергшимися порче и не содержащими в себе никаких вредных веществ и каких бы то ни было посторонних примесей и должны удовлетворять тем специальным требованиям, которые установлены настоящими санитарными правилами для каждого рода продуктов, такими же качествами должны обладать и все материалы, употребляющиеся в производстве для изготовления пищевых продуктов и напитков.

Примечание: Для окрашивания предметов пищи и питья допускаются исключительно лишь краски растительного и животного происхождения, свободные от примесей ядовитых веществ. Минеральные и каменноугольные краски совершенно недопускаются.

32. Выработка суррогатов пищевых продуктов допускается лишь по особому, каждый раз, заключению санитарного надзора.

33. Суррогаты могут быть допущены к продаже только, как таковые, с обязательным объявлением о составе на местах продажи и на этикетках, наклеенных на помещенные в них посуде, в которых поступает в продажу суррогат.

Продающиеся без выполнения этих условий суррогаты признаются фальсификатами.

34. Государственные, кооперативные и частные предприятия и учреждения, а также частные лица, имеющие производство пищевых продуктов, консервов, напитков из суррогатов, искусственных минеральных вод, лимонадов, пива и вин, обязаны производить до выпуска на рынок этих продуктов предварительный анализ в гублаборатории.

35. При присылке продуктов для анализа должен быть приложен точный адрес, наименование учреждения или предприятия и подробный рецепт изготовления продук-

Результаты анализа должны храниться в предприятиях и производствах и представляться по требованию санитарного надзора.

36. В случае обнаружения в вышеуказанных предприятиях и производствах неответствия данных предварительного анализа с данными последующих контрольных анализов, произведенных по инициативе санитарного надзора, лица, возглавляющие эти предприятия и производства, подлежат уголовной ответственности по 171 ст. Уг. Ко¹ жса.

37. Подлежащие легкой порче пищевые продукты в местах хранения и продажи должны быть хорошо размещены и защищены от вредного влияния: тепла, сырости, пыли и прочих моментов загрязнения, такие продукты должны отпускаться покупателем в чистой оберточной не бывшей в употреблении бумаге. Продукты, выставленные в эстаках продажи на показ, должны быть помещаемы в стеклянных ящиках и витринах, защищенные стеклянными или сеточными колпаками или же чистыми, белыми покрывалами. Хранение и продажа сильно пахнущих продуктов, как-то: керосин, деготь и проч. в предприятиях пищевого промысла не разрешается.

38. Найденные во всех местах производства, потребления, продажи и хранения неброкачественные продукты в том случае если качество их не может быть исправлено если они могут причинить вред при употреблении и не могут быть использованы по своему назначению, подвергаются по предложению санитарного надзора уничтожению, которое производится способом, указанным санитарным надзором, за счет владельца или администрации производства или торговли.

39. Продукты, оказавшиеся фальсификатами или суррогатами, выдаваемые при продаже за настоящие продукты, не содержащие вредных для здоровья веществ, конфискуются по постановлению судебной инстанции.

40. В случае невозможности определить качество продуктов осмотром, без лабораторного исследования, пробы этих продуктов в необходимом для анализа (определенном ормами Наркомздрава) количестве должны выдаваться санитарному надзору по его требованию бесплатно; проба, опечатанная санитарным надзором, направляется в губернскую лабораторию средствами предприятия.

Примечание: Анализ пищевых продуктов и напитков, отправленных в гублабораторию по инициативе лиц, заведывающих предприятиями, производится за установленную плату.

41. Продукты, сомнительного качества и представляющие при предварительном просмотре возможный вред для употребления, впредь до окончания анализа в лаборатории должны быть временно запрещены к продаже и опечатаны по требованию саннадзора.

Б. Отдельные предприятия пищевого промысла.

1) Правила по изготовлению, хранению и продаже хлеба, булок и кондитерских изделий.

42. Хлебопекарни, булочные, бараночные, пряничные и кондитерские заведения могут быть устроены и открыты в порядке, указанном в общей части правил по охране пищевых продуктов, оборудование и содержание помещений для мастерских должны соответствовать общим требованиям, изложенным в отделе общих санитарных норм со специальными добавлениями, помещенными ниже.

Примечание 1-е. Выпечка хлебных продуктов в жилых помещениях с целью торговли воспрещается.

Примечание 2-е. Под желобочением надлежит понимать выпечку черного и белого хлеба, булок, булочной мелочи и кондитерских изделий.

43. Печи должны быть вполне приспособлены для надобностей производства, выбелены и не должны дымить, жерла их должны быть обращены к световым стенам и не должны устраниваться против наружных дверей и должны иметь каналы для вытяжки воздуха из помещения.

Наружные двери должны быть снабжены тамбурами и встроены на блоках или пружинах.

44. Употребляемые в хлебопечном производстве ящики для приготовления должны быть устроены из деревянных, гладко выструганных и плотно прилаженных досок. Крышки ящиков должны быть плотно сбитыми из гладко выструганных досок съемные для мытья и очистки. Такое же устройство обязательно и для досок столов, которых производится приготовление изделий.

Если в производстве употребляются кадки, квашли и др. посуда для приготовления теста, то они должны быть закрываемы или плотными деревянными крышками или чехлами белыми холщевыми покрывалами.

45. Полки в пекарнях, служащие для охлаждения и хранения хлеба, должны быть гладкими и находиться на расстоянии от стен не меньше одного вершка, чтобы их легко можно было бы содержать в чистоте (паутина, сырость и т. п. легче удаляются при чистках в условиях).

46. Кубы и корбки для нагревания воды должны быть снабжены хорошо прикрывающимися крышками и кранами.

47. Вода, употребляемая для смачивания рук при работе с тестом и палитая в таз в другую посуду, не должна служить для умывания; для последней надобности должны иметься умывальники с кранами, мылом и полотенце.

48. Рабочие, приступая к работе, должны тщательно мыть мылом руки, иметь острые жесткие ногти и обязательно надевать специальную одежду.

49. В производствах, имеющих запасы муки, маста и др. материалов более, чем требуется для дневной выработки, должны иметься особые сухие и светлые кладовы находящиеся в кладовых продукты должны быть размещены на полках и подставках в мастерских разрешается иметь материал, необходимый для суточной выработки. Покрытие мешков с мукой непосредственно на полу воспрещается.

50. Выпускаемый в продажу хлеб должен быть хорошо выпечен, без закала, иметь тонкую, без надрывов и трещин корку, не иметь постороннего запаха, не быть чрезмерно круглым и не содержать избыточного количества влаги (для ржаного хлеба оно не должно превышать 49%), посторонних примесей, нека, соломы и кострички и проч. Мука для хлеба должна быть обязательно просеяна в хлебопечкарне. Сдабривание теста и переработка черствого хлеба при смешивании его с новым тестом. Вес теста для штучных хлебов во всех хлебопечкарнях должен быть одинаковым; допускается 4 веса теста для штучных хлебов: 100 граммов; 200 гр., 300 гр. и 400 гр.

Ржаной хлеб выпускается в продажу не ранее, как через 4 часа после выпечки.

При выпекании хлеба из смеси разного рода муки, напр., ржаной с ячменной, в местах продажи должны быть вывешены соответствующие объявления.

51. Кондитерские заведения (для изготовления пряников, кондитерских изделий конфект) могут быть устроены при хлебопечкарнях и булочных или представлять себя совершенно отдельные заведения (кондитерские, конфектные фабрики). В первом случае приготовление кондитерского теста и выпечка его может производиться в мастерских хлебопечкарне, но для формовки кондитерских изделий и мытья посуды должны быть устроены особые помещения.

52. Нормы дневного освещения для мастерских конфектных фабрик и кондитерских заведений должны быть повышены: отношение световой поверхности окон к площади пола должно быть не менее 1 : 9.

53. В мастерских должна быть устроена особая плита для варки варений, снабженная вытяжным колачком; стены около плиты должны быть на высоту 2 метров от пола облицованы изразцами или обиты оцинкованным железом, белой жемью и др. подшиваются легкой очистке материалами.

54. Столы для изготовления кондитерских изделий должны иметь совершенно гладкую поверхность и по возможности мраморные доски, при чем столы, где производится формовка и обделка конфект и других мелких изделий, должны быть установлены в наиболее освещенных местах помещения. Размещение кондитерских изделий на бумаге допускается только в том случае, если бумага чистая, не бывшая ни в каком употреблении для завертывания изделий также разрешается исключительно чистая бумага. При оберке конфект употреблять механические увлажнители для пальцев.

55. Отдельные кондитерские заведения и конфектные фабрики, помимо мастерских, складовых и помещений для раздеваний и отдыха рабочих, должны иметь особо выделенное моечное отделение для мытья посуды. Механические двигатели для конфектных фабрик должны быть также выделены в особое помещение, или же хорошо ограждены сплошной перегородкой.

56. В отношении остального устройства, оборудования и содержания кондитерские заведения подчиняются всем требованиям, изложенным в общей части правил по охране пищевых продуктов и в правилах по устройству хлебопекарен.

57. Никакая выдача кондитерских изделий и конфет на дом рабочим для обработки их (завертывание конфет)—не разрешается.

58. Для приготовления кондитерских изделий и конфет воспрещается пользование минеральными или каменноугольными красками; для подкраски этих изделий допускаются исключительно растительные краски.

59. В случае употребления вместо сахара в предназначенных для продажи изделиях сахарина, на видных местах в заведениях, изготавливающих эти продукты, и в местах продажи должны быть вывешены соответствующие объявления, то-же должно быть и на этикетках, наклеенных на помещениях или посуде, в которых изделия поступают в продажу.

60. Воспрещается завертывание конфектных или шоколадных изделий непосредственно в фольгу.

61. Продажа хлеба, булок, баранок и кондитерских изделий разрешается из открытых и закрытых помещений, находящихся отдельно или отделенных от производства, а также из гастрономических магазинов и др. мест смешанной торговли пищевыми продуктами.

62. Закрытые помещения для продажи устраиваются соответственно общим требованиям об устройстве помещений пищевого промысла, а именно: потолка и стены должны быть чисто выбелены, вдоль стен должны быть устроены шкафы или навешивающиеся белыми, чистыми занавесками полки для хлеба.

Прилавки должны быть плотно обиты, гладко выструганы или покрыты линолеумом, клеенкой и др. легко очищаемыми материалами.

63. Выставленные на прилавках и столах—и открытых местах для продажи хлеб и другие изделия должны быть покрыты белыми чистыми покрывалами. В летнее время хлеб и кондитерские изделия в закрытых помещениях должны быть защищены от пыли и мух сетками или покрывалами.

64. Отпускаемые покупателям булки и хлеб, а также и кондитерские изделия, если они не находятся в специальной упаковке и обертке, должны быть завернуты в чистую оберточную бумагу, но отнюдь, не в газетную и вообще бывшую в употреблении.

Назначенные в продажу отбросы производства, куски черствого хлеба, корки и проч., находящиеся в помещениях для торговли, должны храниться в особых ящиках или ларях.

65. Перевозка хлеба, булок и кондитерских изделий допускается при условиях, указанных в отделе общих санитарных норм.

б) О торговле мясом.

66. Выпускаемое в продажу мясо и мясные продукты должны быть освидетельствованы ветеринарным надзором на городской скотобойне или специальной подсобной площадке, в доказательство чего накладываются особые клейма на тушах и их частях.

а) Весь промышленный скот, идущий на мясо в гор. Вологде, должен биться исключительно на городской скотобойне;

б) привозимое для продажи мясо должно быть освидетельствовано; привозимое гужем или водой—на городской скотобойне, а по железной дороге—ветеринарным и врачами дороги, которыми и клеймится все мясо без исключения. В подозрительных случаях мясо надлежит направить для освидетельствования на городскую скотобойню.

67. Торговля мясом, салом и изделиями из мяса может быть открыта в порядке, установленном в общей части обязательных санитарных правил по охране пищевых продуктов и подчиняться общим правилам о порядке санитарного надзора и постановлениям

об общих нормах устройства и содержания заведений пищевого промысла, изложенными в общей части.

68. Помещения для торговли мясом должны иметь не менее 3,5 метра длины, 3,4 метра ширины и 3 метра высоты; мясные лавки должны быть совершенно изолированы от соседних торговых и жилых помещений глухой стеной.

69. Мясные лавки, устраиваемые в жилых домах или отдельных зданиях, расположенных на территории городских усадеб, должны находиться с фронтальной стороны зданий, выходящих на улицы и на площади и со входом непосредственно с улиц, но ни в коем случае не со двора.

70. Мясная торговля с возов на базарах должна быть сосредоточена в одном месте, установленном при распланировке базарных площадей отделом коммунального хозяйства по соглашению с санитарным надзором.

71. Стены и потолки мясных лавок должны быть плотными, без щелей, гладко выструганными и окрашенными в белую краску, при чем на высоту до двух метров выкрашены масляной краской или облицованы изразцами, оцинкованным железом или другими легко очищаемыми материалами.

72. Полы должны быть цементированные, асфальтовые, плиточные или деревянные гладкие, ровные, без выбоин, отверстий и щелей.

73. Столы, на которых раскладывается мясо, могут иметь мраморные доски или должны быть обиты оцинкованным железом или иным непроницаемым материалом. Боковые поверхности колод для разрубания мяса должны быть выкрашены масляной краской, верхние отрубы должны иметь ровную поверхность, без выбоин, по мере образования которых верхняя часть колоды должна спиливаться.

74. Находящиеся в мясных лавках мясные продукты должны быть в порядке разложены на столах, а крупные части развешены на оцинкованных крюках.

75. Развешивание по стенам и раскладывание мяса, сала и проч. мясных продуктов вне помещения торговли, у дверей и на открытых окнах воспрещается.

76. В теплое время года (с 15 мая по 15 октября) мясо должно быть закрыто от мух и пыли чистым пологом или какой-либо другой белой тканью.

77. В помещениях мясных лавок могут находиться только мясо и мясные продукты: головы, ноги и проч., не должно находиться никаких других продуктов и посторонних вещей, не разрешается также и хранение кож.

78. В тех лавках, где мясо остается на сохранении, должны иметься ледники или холодильники, где для этого имеются подвалы, последние должны быть устроены с непроницаемыми стенами и полами; продукты не разрешается размещать непосредственно на льду, но в посуде или на чистых подстилках; запрещается хранение мяса с какими-либо другими продуктами.

79. Торгующие мясом и мясными продуктами должны быть постоянно опрятно одеты в чистые белые холщевые халаты или передники с нарукавниками и нагрудниками.

80. На базарах продажу сала, колбасы и изделий из мяса разрешается производить только из закрытых шкафиков. Внутреннее устройство в отношении отделки стен и столов, а также и содержания должно удовлетворять требованиям, предъявляемым к мясным лавкам; пол должен быть приподнят на 25—30 сант. над поверхностью земли для устранения загрязнения подпольного пространства.

81. Мясо, сало и другие мясные продукты допускаются к продаже исключительно осмотренные и клейменные ветеринарно-санитарным надзором. Заблаговременное приготовление для продажи измельченного мяса для котлет запрещается.

82. Продаваемое мясо должно быть совершенно свежее; мясо и другие мясные продукты, являющие признаки разложения, даже в начальных стадиях, должны подвергаться уничтожению.

83. Перевозка мяса разрешается только при условиях, указанных в ст. ст. 29 и 30 общей части правил, а именно: на чистых повозках и закрытых брезентовой покрывкой, большие части мяса при перевозке должны быть уложены таким образом, чтобы не свешивались с повозок, садиться на перевозимые туши воспрещается. Специальные повозки и сани для перевозки мяса и мясных продуктов должны быть устроены в виде плотных ящиков, окрашенных снаружи масляной краской и обитых внутри цинком.

в) По устройству и содержанию колбасных заведений.

84. Колбасные заведения открываются в порядке, указанном в ст. ст. 2 и 3 общей части правил по санитар. охране пищевых продуктов. Выбор места и помещения и общее санитарное устройство определяются правилами, изложенными в ст. ст. 8—21 общей части.

85. Использование подвальных и полуподвальных помещений для устройства колбасных заведений не допускается.

86. Помещения для колбасных заведений должны состоять не менее, чем из двух комнат; одна для мастерской, другая для раздевания, отдыха и принятия пищи рабочими.

87. Полы должны быть сделаны гладкие из непроницаемого для воды материала. Полы кирпичные, глинобитные и земляные не допускаются. Деревянные должны быть окрашены масляной краской.

88. Стены в мастерских должны быть оштукатурены и окрашены на высоту до 2-х метров масляной краской светлого цвета или облицованы на такую же высоту изразцами. Потолки также должны быть оштукатурены и чисто выбелены.

89. Помещения мастерских должны быть освещены дневным светом на столько, чтобы световая поверхность окон относилась к площади пола, как 1 : 9.

90. Для очистки свежих кишек должно быть отведено отдельное, совершенно изолированное от мастерской помещение, удовлетворяющее всем изложенным в предыдущих ст. ст. требованиям. Полы в помещении для очистки кишек должны иметь стоки и трапы с мелкими решетками и непроницаемые для жидкостей приемники для промывных вод.

91. Столы для разделки мяса и сала и для приготовления кишек должны иметь верхние крышки из отшлифованного, непорозного камня (мрамора, гранита) или деревянные, гладко выструганные, плотно сбитые и без щелей, съемные для очистки и промывки.

92. Употребляемые для разделки ножи должны быть снабжены хорошо прилаженными, без трещин, рукоятками. Все другие орудия и машины для колбасного производства должны быть удобными для очистки, а медные наконечники для набивки колбас должны быть всегда хорошо вылужены оловом или никелированы внутри и снаружи.

93. В помещениях для варки колбас и окороков печи должны быть облицованы цинком или оцинкованным железом; котлы должны быть снабжены плотными крышками; над котлами должны быть устроены колпаки с паропроводными трубками.

94. Воспрещается перетопка сала, вытопка сала из костей в тех котлах, в которых производится проварка колбасы и других изделий. Для указанной вытопки должны быть приспособлены другие котлы.

95. Помещения мастерских и отделения для очистки кишек должны быть снабжены водопроводом или же иметь запас водопроводной воды, последняя должна храниться в банках с кранами, плотно закрываемых крышками.

96. В заведениях, приобретающих большие партии мяса и заготавливающих количество фарша больше, чем необходимо для дневного производства, обязательно должен быть ледник, набитый льдом.

97. Употребляемые в колбасном производстве материалы, как-то: мясные туши и их части, кишки, мука, вкусовые вещества и пр. должны быть свежие и вполне доброкачественные. Мясо и мясные продукты должны быть предварительно осмотрены ветеринарно-санитарным надзором и иметь соответствующие клейма.

98. Поступившие в заведения для колбасного производства мясные туши и их части, атакже кишки, если не употребляются тотчас же в дело, должны быть хранены в особых помещениях, кладовых и погребах с ледниками, при чем мясные туши и их части не должны накладываться кучами на полу кладовой, но должны быть подвешены или разложены на прилавках, полках и помостках, при раскладывании на льду продукты должны помещаться на чистых подстилках.

99. В мастерских колбасных заведений не должно храниться запасов муки, соли и других употребляемых в дело вкусовых и пищевых веществ более того, сколько необходимо для дневного производства, при чем эти запасы должны храниться в плотно закрываемых помещениях, шкафах, ларях и т. п.

100. Полы и стены в мастерских, столы, посуда, инструменты и машины должны тщательно обмываться и очищаться ежедневно, шпирцы для набивки колбас должны быть тщательно очищаемы во время перерыва работы.

101. Плотные отбросы колбасного производства (кожа, сухожилия и проч.) должны быть ежедневно удаляемы из мастерских, до отправки их для утилизации они могут храниться в совершенно отдельных от мастерских, от хранения сырого мяса и готового колбасного товара помещениях. хранение при заведениих разлагающихся и гниющих отбросов воспрещается.

Помои должны быть удаляемы из мастерских немедленно, а жидкости из котлов для варки колбасы—ежедневно.

102. Жидкие отбросы производства должны быть обязательно вывозимы на ассенизационные поля, для чего должны собираться во дворе в непроницаемые для жидкостей приемники.

103. Помещения мастерских должны содержаться в чистоте согласно указания соответствующих ст. ст. общей части правил; особенное внимание должно быть обращено на чистоту и опрятность самого производства; во время работ в помещениях мастерских не допускается пребывание неимеющих отношения к производству лиц, а также и курение. Рабочие, приступая к работе, должны тщательно мыть руки, должны иметь на голове белые колпаки и быть одетыми в белые блузы или куртки и фартуки, покрывающие грудь, живот и ноги до середины голени.

104. Если при заведениих имеются общежития или другие жилища для рабочих, то хранение в этих помещениях каких бы то ни было инструментов, посуды и других орудий производства не разрешается.

105. Присутствие в колбасных заведениех всякого рода животных строгойше воспрещается.

106. Дворы при колбасных заведениех должны содержаться в чистоте и в частях, прилегающих к заведениех, должны быть хорошо вымощены.

107. Все вырабатываемые в заведении и выпускаемые в продажу продукты должны быть вполне доброкачественными не только в отношении свежести продукта, но и в отношении состава входящих в него частей.

Примечание. В колбасном производстве применение красок даже растительного или животного происхождения не разрешается. Применение крахмала при выработке колбас разрешается в количестве, не превышающем 10 килгор. на 100 кгр. мяса.

108. Выработка колбас из конского мяса должна производиться в особых заведениех с соответствующей вывеской.

109. Перевозка изделий колбасных заведений разрешается при соблюдении правил о сохранении чистоты, предусмотренных в соответствующих ст. ст. общей части.

г) Торговля молоком и молочными продуктами.

110. Продажа молока разрешается из специальных молочных лавок, предназначенных исключительно для продажи молока и молочных продуктов.

Продажа молока и молочных продуктов на базарах разрешается в определенных местах со столов.

Примечание. Продажа молока, масла, сыра разрешается также и в продуктовых магазинах, при условии хранения их отдельно в специально приспособленных для этого витринах, прилавках и шкафах и выделения особенной части помещения магазина.

111. Помещения для специальной продажи молока и молочных продуктов подчиняются всем требованиям, указанным для мест продажи в общей части, и в частности:

а) помещения для продажи и хранения молока и молочных продуктов, а также мебель в них и все принадлежности торговли должны содержаться в постоянной чистоте и опрятности;

б) в молочной должны быть кипятильник и достаточное количество воды для надлежащего ухода за посудой из-под молока, а также умывальник, мыло и чистое полотенце;

112. Молочные продукты в помещениях для продажи должны быть покрыты и надлежаще защищены от пыли, мух и всякого другого загрязнения.

Торговцы должны быть одеты в чистые белые халаты или перединки. Воспрещается отпускать молочные продукты в бумаге грязной или бывшей в употреблении (печатной, писанной и т. п.).

113. Молоко и молочные продукты допускаются к продаже только в доброкачественном и не фальсифицированном виде. Воспрещается продажа молока и молочных продуктов с несвойственными им запахом и вкусом, с измененным цветом и примесями, воспрещается продавать молоко горькое, слизистое, соленое, ненормально окрашенное, прокисшее, содержащее плесневые грибки, кровь и кровавые свертки, молоко от больных коров, а также от коров, после отела которых прошло менее 8-ми дней. Воспрещается фальсификация молока и молочных продуктов прибавлением каких-либо консервирующих и других примесей (формалина, салициловой кислоты, борной кислоты, соды, мела, муки и проч.), а также разведение молока водой.

114. Снятое молоко может быть разрешено к продаже только в том случае, если в помещениях, заключающих в себе запас снятого молока, имеется соответствующая надпись, найденное в местах продажи снятое молоко без таковой надписи признается фальсифицированным.

115. Явно недоброкачественное и фальсифицированное молоко и молочные продукты, содержащие вредные для здоровья вещества, уничтожаются по требованию санитарного надзора после составления соответствующего акта.

Молочные продукты возбуждающие подозрение в недоброкачественности и фальсификации, и молоко подосреваемое в разведении водой (содержащее менее 3% жира), устраняется из продажи до выяснения их доброкачественности путем химического анализа.

116. Продажа молока разрешается только из закрытой посуды, стеклянной, глиняной, эмалированной или из оцинкованного железа. После опорожнения посуда должна промываться содовым горячим раствором или простой горячей водой и хорошо просушиваться до нового употребления. Употребление затычек из соломы, грязных тряпок и пр. воспрещается.

Для разливания молока должны иметься особые кружки (емкостью в $\frac{1}{2}$ литра и в 1 литр), чисто содержимые.

117. Проба молока покупателями непосредственно из посуды, в которой оно продается, или из измерительных кружек воспрещается, с этой целью необходимо иметь стакан или другую какую-нибудь посуду, которая после пробы молока покупателем должна торговцем обмываться чистой водой и вытираться чистым полотенцем.

д) Торговля зеленью, овощами и фруктами.

118. Торговля зеленью, овощами и фруктами разрешается из специальных овощных и фруктовых лавок на улицах города, на базарах торговля зеленью, овощами и фруктами разрешается кроме закрытых помещений, также со столов и корзин, помещенных на скамейках или подставках не ниже 0,75 метра от земли, на специально отведенных местах базара. Для размещения арбузов должны служить деревянные настилы.

Продажа фруктов, овощей и зелени непосредственно с мостовой и земли строго воспрещается.

119. Продажа испорченных, загнивших фруктов, овощей и зелени не разрешается а также не разрешается продажа незрелых фруктов. Все недоброкачественные зелень и продукты, по составлению соответствующего акта, подлежат уничтожению.

120. Обрызгивание изо-рта с целью освежения овощей и зелени воспрещается.

Для освежения и обмывания овощей, зелени и фруктов торговцы обязаны иметь чистую, свежую воду и хранить ее в чистой посуде.

121. Все торгующие в разнос и развоз ягодами и фруктами должны иметь при себе чистое полотенце для обтирания рук, чистый фартук и держать в чистоте все принадлежности торго: совки, лопатки, гири и пр.

е) Торговля крупой, мукой и проч. бакалейными товарами.

122. Торговля бакалейными товарами разрешается из лавок, на улицах города и на базарах, на последних разрешается только на специально отведенных местах и из крытых помещений.

Примечание. Выставлять эти продукты вне помещения торговли воспрещается, на привозных площадях базаров разрешается торговля крупой и мукой с возов только лицам, поставляющим продукты непосредственно из сельских местностей (крестьяне).

123. Лавки и закрытые помещения торговли мукой, крупой и бакалейными товарами должны содержаться в чистоте, хранение в них предметов хозяйственного обихода, а также постельных принадлежностей и иных посторонних предметов воспрещается.

124. Мука, крупа и прочие бакалейные товары должны быть доброкачественные, свежие и не содержать никаких посторонних примесей и запахов.

Мука, крупа и бакалейные товары должны храниться в чистых мешках и посуде, мешки с продуктами должны помещаться на подставках и ни в коем случае не на полу.

ж) Торговля рыбой.

125. Хранение и продажа свежей, соленой и копченой рыбы разрешается в закрытых специальных помещениях, удовлетворяющих в санитарном отношении всем требованиям, предъявляемым к помещениям по торговле пищевыми продуктами.

В бакалейных лавках допускается торговля только соленой и копченой рыбой при условии полного сохранения продукта от загрязнения.

Торговля на базарных площадях рыбой разрешается из специально отведенных мест.

Во всех местах продажи рыбы должна соблюдаться полнейшая опрятность.

126. Продажа испорченной, издающей гнилостный запах рыбы воспрещается. Запрещается смачивание наиболее быстро загнивающих частей (напр. жабр) консервирующими растворами.

127. Рыбные склады должны устраиваться в хорошо вентилируемых помещениях, с непроницаемым полом, асфальтированные, цементированные и т. п.

128. Торговцы рыбой должны содержать в опрятном виде руки и иметь чистые фартуки с рукавами.

з) Изготовление и продажа кваса, прохладительных напитков и искусственных минеральных вод.

129. Заведения для изготовления искусственных минеральных и газированных вод, кваса, пива и др. прохладительных напитков открываются только с разрешения горсанчасти после предварительного осмотра и дачи заключения санитарным надзором в порядке, указанном в ст. ст. 80 и 81 общей части правил по охране пищевых продуктов и подчиняются всем правилам по устройству, оборудованию и содержанию заведений, изготовляющих пищевые продукты, изложенным в общей части, в частности:

а) помещения мастерских должны быть надлежащим образом приспособлены и оборудованы для производства;

б) мастерские должны иметь проведенную водопроводную воду, а в необорудованных водопроводом частях города—запасы таковой;

в) в помещении мастерской должна поддерживаться постоянная чистота, и все принадлежности ее, инструменты и аппараты должны содержаться в полной чистоте. В мастерской должны иметься умывальники в достаточном количестве, мыло и полотенце для рабочих, рабочие во время работы должны быть одеты в чистые белые передники.

130. Моечное отделение для посуды должно быть отделено от мастерской, и мытье посуды должно производиться чистой горячей прокипяченной водой, в чистой посуде, с помощью чистых щеток и угля (мытье бутылок свинцовой дробью воспрещается). Мытая посуда должна сохраняться в чистом виде и в чистом помещении. Для закупорки бутылок должны употребляться новые, не бывшие в употреблении пробки.

131. Деревянная посуда (бочки, чаны, кадки) должна иметь плотные, гладкие внутренние поверхности и плотно закрывающиеся крышки; употребление медных нелуженых оловом кранов—воспрещается, бочки, чаны и кадки, в которых бродит квас, должны быть накрыты чистыми покрывалами.

132. Приготовление напитков разрешается исключительно на чистой прокипяченной воде.

133. Если газирование напитков производится угольной кислотой, получаемой на месте, в заведении для приготовления напитков, то материал для получения угольной кислоты (мед и кислота) должен быть совершенно чистый, без вредных примесей. Сатуратор, ливера, цилиндры и проч. аппараты должны иметь внутренние поверхности луженые чистым оловом, а соединительные трубки должны быть оловянные.

Приборы для газирования вод должны иметь защитительные приспособления.

134. Употребление для подкрашивания анилиновых и др. вредных красок воспрещается; разрешается употребление только растительных красок. Напитки, содержащие каменноугольные и др. вредные краски, подлежат уничтожению.

135. Все напитки, выпущенные в продажу, должны иметь этикетки с указанием фирмы, на которых должно быть указано, приготовлены ли напитки на сахаре или сахарины.

136. Охлаждение напитков должно производиться погружением посуды в лед или ледяную воду, не разрешается охлаждение напитков погружением в них льда.

137. К продаже допускаются напитки, разрешенные санитарным надзором, и исключительно в запечатанной посуде.

Продажа напитков из открытой посуды, а также продажа питьевой воды на улицах и базарах строго воспрещается.

138. При продаже на улицах и базарах бутылки с напитками должны стоять на возвышении (стойки, скамьи) не ниже 0,75 метров от земли.

Стаканы, кружки и проч. посуда после каждого потребления должны обмываться кипяченой водой и вытираться чистым полотенцем. Мойка посуды для питья в одной и той же воде воспрещается.

139. Продавцы должны содержать в чистоте свои руки и одежду и иметь чистый фартук с нарукавниками.

140. Продажа молодого, невыбродившего кваса, равно старого, перекисшего, а также подливание в готовый квас воды воспрещается.

и) О заведениях и местах общественного питания.

141. Столовые, рестораны, пивные, паштетные и проч. места общественного питания открываются в порядке, указанном в общей части настоящих санитарных правил по охране пищевых продуктов.

142. В отношении устройства, оборудования и содержания учреждения общественного питания подчиняются во всем требованиям, изложенным в общей части, с нижеследующими добавлениями:

143. Число комнат для посетителей, как общих, так и отдельных (кабинетов) может быть любое, расположены они могут быть в нескольких этажах, но должны иметь внутреннее сообщение между собою; непосредственное сообщение заведения с жилыми квартирами не разрешается. Помещения заведения не должны служить жильем, а ночлег в них воспрещается, также как и хранение постельных принадлежностей и прочих домашних вещей.

144. Если столы не покрываются скатертями или клеенками, то они должны быть сделаны из материала, легко поддающегося мытью, как: стекло плотный шлифованный камень и т. п. Мягкая мебель не допускается.

145. В заведении должны находиться для бесплатного пользования посетителей умывальник с мылом и полотенцем, а также необходимо иметь плевательницы в достаточном количестве.

146. В каждой посетительской комнате должна находиться в закрывающихся сосудах свежая переваренная водопроводная вода.

147. Двери в посетительских комнатах, выходящих непосредственно наружу, должны быть двойными или снабжены тамбурами.

148. Продаваемые холодные закуски должны быть всегда прикрыты от мух или пыли кисеей или стеклянными колпаками.

Примечание. Для продаваемых горячих кушаний должен быть выставлен преискурант.

149. Кухни заведений должны быть сухи, светлы, просторны и хорошо вентилируемы, иметь плотные, без щелей и выбоин, полы, стены, выкрашенные светлой масляной или клеевой краской или побеленные, при чем части стен, прилегающих к плитам, должны

быть покрыты цинком или же другим легко очищаемым материалом; площадь пола на каждого работающего в кухне должна быть не менее 4,5 кв. метр.

150. Провизия в кухне должна покрываться полотенцами, марлей или сеткой, ящики и полки в шкафах должны содержаться в чистоте.

151. Плиты и котлы в кухнях должны быть снабжены колпаками или вытяжными приспособлениями, окна и форточки в них снабжены сетками от мух. Для помоев должна быть специальная посуда, отдельная от помещений для сухих отходов.

Медная посуда должна быть хорошо вылужена оловом; употребление эмалированной посуды с выкрошившейся эмалью не допускается.

152. Для работающих в кухне должен быть отдельный от посетителей умывальник с мылом и полотенцем.

153. Мытье посуды, ложек, вилок и ножей должно производиться горячей водой вцинковых или луженых тазах; мытье посуды в деревянных чанах воспрещается. Для мытья стеклянной и фарфоровой посуды к воде обязательно должна прибавляться сода.

154. Для хранения продуктов должны быть специальные помещения, устроенные согласно указаниям общей части; легко портящиеся продукты должны храниться в ледниках в посуде или на чистых подстилках.

155. Все работающие в кухнях должны быть одеты в чистые белые куртки, передники и колпаки или косынки. Находящиеся у буфета и подающие служащие должны быть также в соответствующей чистой прозодежде.

156. При заведении должны иметься уборные, отдельные для мужчин и женщин, достаточно изолированные от комнат для посетителей и других помещений.

157. Продукты для приготовления пищи должны употребляться свежие и доброкачественные. Воспрещается употреблять, собирать и хранить спитый чай, также собирать жир при изготовлении жидкой пищи и употреблять его при поджаривании мяса и проч. Воспрещается хранить и отпускать посетителям обеды, оставшиеся от предыдущего дня.

к) Изготовление и продажа мороженого.

158. Заведения для изготовления мороженого могут быть открыты в порядке, указанном в ст. 2 общей части правил по охране пищевых продуктов. Устройство, оборудование и содержание мастерских заведений должны соответствовать общим требованиям, изложенным в ст. ст. 8—41 общей части.

Основанием для мороженого должны служить сливки или молоко, сахар и желтки (для фруктового мороженого—сахар и вода).

Примечание. В случае применения при изготовлении мороженого сахарина на местах продажи должно быть соответствующее объявление.

159. Сливки или молоко, применяемые для изготовления мороженого, должны быть предварительно прокипячены. Молоко для изготовления мороженого должно применяться только цельное; снятое молоко для изготовления мороженого применять не разрешается.

Желтки должны применяться только из совершенно свежих яиц.

160. К мороженому могут быть прибавлены: ваниль, фиستانки, орехи, миндадь, шоколад, сок или цедра апельсинов и лимонов и сок различных ягод. Прибавление к мороженому хлеба (сухарей), картофельной муки или пшеничной и красок не разрешается.

Лед и соль, применяемые в изготовлении мороженого, должны быть чистыми.

161. Продажа мороженого разрешается в специально предназначенных для этой цели помещениях, в местах общественного питания и с тележек.

Торговля мороженым с тележек должна производиться не ближе, чем на 30 шагов от общественных клозетов, извозничьих стоянок и проч.

162. Тележки для мороженого должны быть специально приспособлены, а именно: должны быть сделаны закрытыми, из гладко выструганных досок, с хорошо прилаженной крышкой, без щелей и выкрашены снаружи и внутри масляной краской (внутренние поверхности тележки должны быть выкрашены белой масляной краской).

163. Продающие мороженное должны содержать в опрятном виде свою одежду и руки, иметь чистые белые фартуки с рукавами.

Посуда, а также само мороженное должны быть тщательно предохраняемы от муш и мух.

л) О мелкой розничной торговле и торговле съестными продуктами на рынке и проч. общественных местах.

164. Розничная торговля, а также торговля съестными продуктами разрешается в гор. Вологде на рынке и в местах общественного пользования, как из постоянных помещений (ларьков, шкапиков, киосков, столов и проч.), так и с передвижных (с возов, лотков, тележек, переносных столов и проч.) исключительно на местах, отведенных для сего коммунальным в зависимости от характера торговли, рода и вида продаваемого товара и продуктов.

165. При производстве торговли воспрещается раскладка товара, тары и пр. предметов вне заарендованного места или на крышах помещений, а также загромождение проходов и проездов.

166. Допускаемые по условиям торговли защитные приспособления не должны нарушать требований внешнего благоустройства (запрещается пользоваться для этой цели рогожей, тряпками и проч.).

167. Лица, производящие передвижную торговлю, в отношении выбора места строго руководствуются установленным коммунальным порядком и не должны стеснять движения.

168. При установке возов для торговли все лица подчиняются установленному особым актом коммунального порядка.

Во избежание укусов лошадьми прохаживать возы ближе 1,5 метров от тротуаров и мостков, а также производить кормление лошадей с земли.

Корм лошадям должен даваться в особых торбах или сетках.

169. В местах производства розничной торговли на рынке запрещается засорение таковых разного рода отбросами от торговли.

170. При разносной торговле запрещается засорять улицы и тротуары бумагой и прочим мусором.

171. Строго запрещается сидение на столах, предназначенных под торговлю продуктами питания.

172. Торговля съестными продуктами разрешается только в определенных для сего коммунальным местами.

173. Продаваемые продукты должны быть доброкачественными, храниться в чистой посуде, на чистом столе или прилавке и для предохранения от пыли и мух должны быть прикрыты чистыми крышками, застекленными витринами или белой чистой материей.

174. Торговцы съестными припасами должны быть в белых передниках, иметь нарукавники, следить за чистотой своих рук и должны избегать брать продукты руками, а пользоваться совками, лопатками, вилками и т. п.

175. Лицам, страдающим заразными кожными болезнями или незаразными, но могущими вызвать среди покупателей подозрение и отвращение—производство торговли съестными продуктами запрещается.

Все производящие торговлю съестными продуктами подлежат медицинскому осмотру не реже одного раза в три месяца, в чем и дается соответствующее удостоверение.

176. Торговля из ларьков мясом запрещается.

Торговля рыбой допускается, кроме закрытых помещений, также и с лотков в период времени с 1 октября по 15 апреля.

177. Продажа пищевых продуктов или напитков для употребления на месте (чай, кипяченое молоко, супы, щи, котлеты, пирожки и т. п.) допускается только в ларьках (помещениях с крышей и стенками). Здесь должны иметься чистые полотенца, теплая кипяченая вода для обмывания стаканов, тарелок, ложек, вилок, рук и т. д. и столы, покрытые чистой скатертью или клеенкой.

178. Прохладительные напитки могут продаваться только в запечатанной посуде, с маркой производства; всякие самодельные квасы, лимонады и вода к продаже не допускаются.

Также не допускается торговля наштками стаканам.

м) Продажа пищевых продуктов в разнос.

179. Пищевые продукты, продаваемые в разнос, должны помещаться в корзинах или лотках, на чистых белых холщевых подстилках и закрываться такими же покрывалами.

Лотки и корзины должны содержаться в строгой чистоте и не должны служить для других целей.

Продавцы пищевых продуктов в разнос должны опрятно содержать свою одежду и руки и иметь сверх одежды чистые белые фартуки и нарукавники.

180. Пищевые продукты, отпускаемые покупателям, должны быть завернуты в чистую оберточную не бывшую в употреблении бумагу.

Пищевые продукты, если они не находятся в специальной упаковке, должны отпускаться с совка или вилки и отнюдь не руками.

181. Продажа в разнос пищевых продуктов на площадях, где производится торговля ветошью, платьем и др. предметами, на улицах и площадях с большой продукцией пыли— не разрешается.

II. Лица, ответственные за содержание помещений пищевых продуктов и пищевых изделий, обязаны неуклонно исполнять изложенные санправила и исполнять основанные на них требования саннадзора и милиции.

III. За неисполнение обязанностей, возложенных настоящим обязательным постановлением, виновные в том лица подлежат ответственности в административном порядке штрафу до 100 руб. или принудительным работам до 1 мес. яса.

IV. Наблюдение за выполнением настоящего обязательного постановления возложить на органы санитарного надзора и милицию.

V. Настоящее обязательное постановление вступает в законную силу по истечении 2-х недель с момента его опубликования в газете «Красный Север» и действует на территории города Вологды сроком на один год.

Зам. пред. Горсовета САВИНОВ.

Ответ. секретарь Горсовета СМИРНОВ.